

Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil

Almir Chaiban El-Kareh e Héctor Hernán Bruit

Gostaríamos de verificar, neste trabalho, como e em que medida os anúncios dos jornais podem servir como fonte para a história social da alimentação no Rio de Janeiro na segunda metade do século XIX. Interessa-nos, aqui, apenas a análise dos espaços privado e público da produção e do consumo de alimentos, ou seja, o doméstico e o comercial, inclusive as pensões, que se situavam na fronteira entre estes dois espaços.

Nota: Esta pesquisa faz parte do projeto História Social da Alimentação no Brasil, desenvolvido pelos professores Almir Chaiban El-Kareh, Héctor Hernán Bruit e Eliane Monteiro Considera, membros do GRP "História Social do Corpo e dos Saberes e Práticas Médicas e Assistenciais".

Almir Chaiban El-Kareh é professor do Programa de Pós-Graduação em História do IFCH/UERJ e líder do GRP "História Social do Corpo e dos Saberes e Práticas Médicas e Assistenciais". Héctor Hernán Bruit é professor do Curso de Pós-Graduação em História do IFCH/Unicamp e pesquisador do Centro de Memória/Unicamp.

Pressupomos que o crescimento econômico da cidade do Rio de Janeiro, a partir de 1850, fortemente estimulado pela implantação de numerosas linhas transatlânticas de navegação a vapor – que a ligavam à Europa e aos Estados Unidos – e de linhas marítimas e ferroviárias – que facilitavam sua relação com o seu interior e com as demais províncias –, tenha sido acompanhado de uma forte expansão demográfica. E que, assim, se tenha constituído, por um lado, uma numerosa camada social de alto poder aquisitivo, formada não só de comerciantes, banqueiros, industriais e profissionais liberais nacionais e estrangeiros, mas também de fazendeiros e todo o pessoal ligado à burocracia do Estado, facilmente permeável aos valores europeus e hábitos e costumes importados; e, por outro, uma crescente população livre e pobre, de homens e mulheres, nacional e estrangeira, especialmente europeia, atraída pela possibilidade de emprego no comércio e em residências, ou de realizar o sonho de possuir um pequeno negócio ou ateliê.

Pensando nessas questões, escolhemos o *Jornal do Commercio*, pois era o de maior tiragem e, por isso, devia ser muito procurado por aqueles ou aquelas que desejavam publicar anúncios de procura e oferta de empregados ou de propaganda comercial. Como nosso objetivo era testar algumas hipóteses, decidimos utilizar o método da amostragem. Inicialmente, todos os domingos dos meses de janeiro e julho de 1849, ano anterior à abolição do tráfico africano, e depois os mesmos dias dos mesmos meses, de dez em dez anos, a partir de 1851. Posteriormente, ampliamos a nossa amostragem, que terminou incorporando também os anos terminados em zero, a partir de 1860 até o final do século. Finalmente, lemos alguns números do *Jornal do Brazil* de 1920, escolhidos aleatoriamente, para verificar se o comportamento dos patrões em relação aos empregados domésticos havia mudado substancialmente com o fim da escravidão.

O espaço privado

Abrimos o *Suplemento do Jornal do Commercio* do dia 4 de janeiro de 1849 na seção de “Anúncios”. Estava iniciada a pesquisa, na Seção de Periódicos da Biblioteca Nacional, com a ajuda de dois alunos do curso de História da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.¹ Queríamos ver como andavam os negócios relativos à alimentação. No espaço doméstico, privado, o que chamou a nossa atenção de imediato não foi apenas a oferta de engomadeiras em número muito superior ao de cozinheiras – em especial, de negras cativas, mas também de forras –, mas sobretudo a preocupação com a aparência, com o vestir, com a roupa limpa e bem engomada, que vinha sempre em primeiro lugar, antes da preocupação com a alimentação.

Contabilizando os anúncios desse Suplemento² referentes à oferta e demanda de cozinheiros e cozinheiras, desde os “de forno e fogão” aos “do trivial”, nota-se, para ambos os casos, o mesmo número de homens e de mulheres no que respeitava aos escravos, e só “uma pessoa que cozinha de todas as qualidades, engoma e faz todo o serviço de uma casa”,³ que era livre e se alugava a si mesma. Do total desses anúncios, apenas um terço era de bons cozinheiros e cozinheiras, deixando entrever que a gastronomia ocupava uma posição secundária nas preocupações da família carioca, que se contentava com uma cozinha trivial.

Apesar de não haver distinção de gênero em relação aos serviços domésticos, era pequena a procura por escravos do sexo masculino “para todo o serviço de uma casa”, e muito mais corrente a oferta dos que só realizavam uma tarefa. E a procura por empregados domésticos com habilidades específicas procedia das famílias ricas. No entanto, a maior parte dos escravos, mesmo quando adquiria uma qualificação profissional como a “boa preta, perfeita costureira, cozinha e entende do arranjo de casa, levando uma filha de 6 a 8 anos de idade, ambas falam bem o francês”,⁴ realizava todo tipo de tarefas domésticas, como lavar, engomar, coser e cozinhar, além de ser mucama, arrumar a casa e fazer compras, e até mesmo ser quitandeira, ou seja, vendedora ambulante, ainda que pudesse ser mais qualificada para algumas delas, como se pode ver no anúncio: “Aluga-se uma preta quitandeira, doceira, cozinheira, lavadeira, engomadeira, e muito diligente em todo o serviço”.⁵ Essa não especialização das atividades domésticas denota uma tendência das famílias menos abastadas a economizar em seus gastos com a domesticidade, enquanto as senhoras que desempenhavam um ofício, como as costureiras e as doceiras, ou as mais ricas podiam utilizar um pessoal mais especializado e mais numeroso: cozinheiros, além de ajudantes de cozinha, copeiros, jardineiros, costureiras, lavadeiras, engomadeiras e arrumadeiras.

Saber fazer compras era uma qualidade muito apreciada, tanto mais quando as posses da família eram reduzidas e se fazia mais necessário economizar nos alimentos. Neste caso, o conhecimento do cozinheiro ou cozinheira não se limitava ao saber preparar alimentos, sendo mais abrangente, concernindo à economia doméstica, ou seja, à escolha dos ingredientes segundo critérios de qualidade e de preço.

Já em 1849, é possível perceber uma mudança, ainda que muito tênue, nas relações domésticas de trabalho. O predomínio das relações escravistas era flagrante e contagiava todas as formas de trabalho não compulsório. Assim, os trabalhadores livres se “alugavam” da mesma forma que os escravos eram colocados em locação por seus senhores. Exemplo disso é o “Aviso aos Srs. Lojistas: Uma preta forra deseja se alugar para mascatear fazendas fora da cidade”; ou o anúncio de que “Uma senhora branca, de meia idade, deseja se alugar para casa de pouca família, para todo o serviço”. No entanto, o anúncio em que “Uma

senhora de meia idade, com uma filha já moça, desejam achar uma casa em que se aluguem, sendo aquela para o trato e o governo de uma casa do que tem bastante prática, e sua filha para costurar, engomar e o mais serviço doméstico que lhe é compatível”⁶ já nuançava a exploração indiscriminada implicada no termo “alugar-se”, procurando com o termo “compatível” colocar um limite à exploração do trabalho infantil. E, nessa mesma seção de anúncios, “uma senhora portuguesa, de idade” procurava se “arranjar para casa de pouca família”,⁷ ou seja, queria se empregar. No entanto, a senhora viúva “que se queria arranjar em uma casa capaz” topou com um fazendeiro de Patí de Alferes que a queria “alugar para tomar conta do governo de uma casa”,⁸ mas também encontrou quem a “arranjasse” mais perto, no número 53 da rua da Vala. Enquanto isso, outra senhora, “muito capaz”, “se oferecia” como ama de leite.⁹ Entretanto, que impressão podia produzir no leitor do *Jornal do Commercio*, em 1861, encontrar, na mesma página, anúncios tão parecidos: “Aluga-se um bom cozinheiro de forno, fogão e massas, livre” e “Aluga-se um preto perfeito cozinheiro de forno, fogão e doceiro”?¹⁰ No entanto, ao menos, o “bom cozinheiro livre” tinha uma idéia do salário que podia pedir, já que, na mesma coluna, um “preto excelente cozinheiro” era alugado por 35 mil réis ao mês.

Apesar de todos os obstáculos, um novo vocabulário, expressão de novas relações de trabalho, ainda que tímidas, talvez estimuladas pela oferta de trabalhadores europeus, foi, aos poucos, se construindo. Da mesma forma que o “moço português” recém-chegado desejava “empregar-se em uma casa decente”,¹¹ assim também um outro, que anunciava oferecer “o seu préstimo” empregando-se “na classe de cozinheiro, em casa particular, nacional ou estrangeira”,¹² não estava se alugando. E o termo “classe” talvez já indicasse a idéia do cozinheiro como ofício, como profissão, e não apenas como um atributo do escravo. E a auto-referência “uma senhora”, “uma pessoa”, “um moço”, “um pequeno” ou, mesmo, “forra” e “livre”, demonstrava uma vontade de impor a liberdade como um direito à melhor remuneração e tratamento ou, pura e simplesmente, a uma melhor consideração.

E, paulatinamente, o tratamento dado aos forros ia mudando: “Precisa-se de uma senhora de cor para servir em uma casa de família”.¹³ Mas a confusão entre trabalho escravo e trabalho livre permanecia, provavelmente, em favor do primeiro, pois em qualquer caso não havia distinção nem do serviço a ser executado, nem do horário de trabalho (trabalhava-se o dia inteiro), nem do salário a ser retribuído, nem das condutas exigidas: “Precisa-se, para casa de família, de uma criada, não se olha a cores, quer-se que saiba cozinhar o trivial e que seja muito limpa; para tratar, na rua da Princesa dos Cajueiros n^o 92, loja”;¹⁴ “Precisa-se alugar duas raparigas, livres ou escravas, para o serviço de casa de

família, devendo uma saber engomar com perfeição e desembaraço; dirijam-se à rua de S. Jorge nº 41 sobrado”¹⁵, ou ainda

Precisa-se de uma preta forra ou cativa para todo o serviço interno de uma casa de pouca família, que seja limpa, sossegada, diligente e que engome perfeitamente tanto roupa de homem como de senhora, pagando-se 14\$000 mensalmente, sendo como se exige; na rua da Prainha nº 12. Na mesma casa precisa-se de outra para ama seca de um menino, mas que seu aluguel não exceda de 8\$.¹⁶

Como se vê, o aluguel era entendido como o pagamento do trabalho do livre, do forro ou do cativo. E, provavelmente, a indiferença em relação às duas raparigas, livres ou escravas, ou em relação à negra, forra ou cativa, significava que, na prática, a relação de trabalho era a mesma: idêntica retribuição monetária do serviço, igual tratamento e mesma intensidade na exploração do trabalho. Em outras palavras, o trabalho doméstico era, por conveniência do patrão, um só: um trabalho de escravo.

A procura por empregados domésticos livres, nacionais ou estrangeiros, aumenta consideravelmente após a abolição do tráfico negreiro em 1850. Proliferam os anúncios do tipo: “Precisa-se em casa de pouca família, em um dos arrabaldes da cidade, de uma mulher livre, para cozinhar e lavar, e de uma outra para engomar e cuidar de uma criança, trata-se na rua do Senado nº 86”; “Precisa-se de uma criada branca ou de cor, porém livre, para casa de pequena família (se quer que cozinhe, lave e engome), na rua do Ourives nº 44”;¹⁷ “Precisa-se de uma criada portuguesa, de bom comportamento, para o serviço interno de uma casa de pouca família”;¹⁸ “Precisa-se de uma criada estrangeira, de bom comportamento; na rua de Silva Manoel nº 25 B”; “Precisa-se de uma criada portuguesa, moça, para casa de pouca família; no morro de Santa Tereza nº 15 C, em frente à rua de Silva Manoel”; “Precisa-se de uma criada branca, moça; a quem convier dirigir-se à rua Real Grandeza nº 2 G, em Botafogo”; “Precisa-se de uma cozinheira estrangeira, prefere-se que seja alemã ou francesa, na rua do Infante (Catete)”;¹⁹ “Precisa-se de uma criada alemã ou das ilhas, de boa conduta, para o serviço de uma só pessoa, dirija-se à rua S. Pedro nº 98, sobrado”;²⁰ “Quem precisar de um cozinheiro branco para casa particular, que sabe cozinhar o trivial, ou para guarda-portão, dirija-se à rua São Jorge nº 1 B”.²¹ E os endereços revelam que essa procura vinha das famílias que viviam nos bairros nobres da cidade, o Morro de Santa Tereza, Catete e Botafogo, onde moravam os burgueses ricos, os aristocratas e o pessoal diplomático estrangeiro.

E, concomitantemente ao crescimento da oferta de mão-de-obra estrangeira, aumentavam as referências do tipo “para o serviço de uma só pessoa”, “homem solteiro precisa alugar” e “para casa de pouca família”, ou seja, pouco nu-

merosa e onde o trabalho não fosse excessivo, e a insistência com a conduta, o “bom comportamento”, a ponto de uma senhora, provavelmente ciumenta e precavida, estabelecer a idade da empregada, que não deveria ser muito jovem, e menos ainda atraente: “Precisa-se de uma criada de 40 anos, para cozinheira, alemã ou francesa; na rua do Conde nº 1, em frente ao clube”. E a família do nº 29 da rua Santa Tereza, que anunciava precisar “alugar uma mulher livre para lavar e engomar, podendo dormir fora”,²² deixava entrever que, diferentemente da cozinheira, a quem era exigido um trabalho em tempo integral, desde o preparo do café da manhã até a ceia, a lavadeira e passadeira (a engomadeira) podia ser dispensada após realizar o seu serviço. E mais, o “dormir fora” significava que já era dado a algumas empregadas o direito de dispor de uma parte de seu tempo, de ter uma vida íntima fora da casa dos patrões e longe de sua vigilância.

Entretanto, tudo leva a crer que essas novas relações contratuais de trabalho encontraram uma barreira quase intransponível na mentalidade da época, ao menos no espaço doméstico, pois, mais de setenta anos depois, nos anúncios do *Jornal do Brasil* de 1920, podia-se ler: “Aluga-se uma criada para todo o serviço exceto o de cozinheira, podendo levarem sua companhia um pequeno de 10 anos, para serviços leves; à rua do Catete 265. Telefone: Beira Mar 281”, ou “Aluga-se moça portuguesa para um casal sem filhos; à rua São José 82, loja”.²³ Ainda que o termo alugar se tivesse tornado sinônimo de assalariar e de empregar-se por salário, o seu sentido cultural de cessão de um objeto, no caso o escravo, por tempo e preço determinados, permanecia vivo no vocábulo.

Pouco a pouco, foi-se introduzindo, também, uma mudança no comportamento e nas expectativas dos empregadores em relação aos empregados livres. Anúncios do tipo tradicional, que apenas exigiam, do escravo ou da escrava, qualidades físicas (bonito, jovem, forte, reforçado, robusto, com muito e bom leite), profissionais (prendada, diligente, excelente cozinheira, perfeitíssima engomadeira, veste e prega uma senhora), ou morais e de conduta (que podiam ser afiançadas, como muito fiel, sem vício algum, asseado e de boa conduta, capaz, limpo, inteligente, muito carinhosa), podiam ainda ser encontrados referindo-se a pessoas livres, especialmente no que concernia às qualidades profissionais, mas também às morais e de conduta, como: “Precisa-se de uma senhora branca para ama que seja moça e tenha leite novo”²⁴ ou “Precisa-se de uma criada portuguesa, de bom comportamento, para o serviço interno de uma casa de pouca família”.²⁵ E já havia uma certa desconfiança, ainda que não muito disseminada, em relação às pessoas que eram introduzidas nos lares cariocas, como também em relação à conduta, possivelmente sexual, dos empregadores (Carvalho, 2002: 127), e isto pode ser notado tanto na referência “muito capaz”, ou seja, sério e honrado, quanto na exigência de um fiador. Assim, o moço português

que desejava “empregar-se numa casa decente” tinha, em contrapartida, que prestar “a necessária fiança”, e a senhora que se oferecia como ama de leite dizia-se “muito capaz”.²⁶ O anúncio “Uma senhora viúva, de meia idade, deseja arranjar-se para tomar conta de uma casa; é muito habilitada para isto, e pode dar fiador à sua conduta”²⁷ obteve uma resposta imediata de uma família: “A senhora que anunciou no dia 6 do corrente que se queria arranjar em uma casa capaz, dirija-se à rua da Vala nº 53 sobrado”.²⁸ No entanto, o anúncio “Uma pessoa, homem solteiro, abonado que reside em Petrópolis, precisa alugar um rapaz cozinheiro que seja limpo no seu ofício e inteligente, não se exigindo dele grandes habilidades, nem mesmo fazer massas”²⁹ intriga: por que, numa sociedade onde o assédio sexual das empregadas domésticas era admitido, ainda que não fosse bem visto (Carvalho, 2002: 128-31), um homem solteiro faria questão de um jovem escravo cozinheiro, quando dele nem sequer eram exigidas grandes habilidades culinárias?

Quanto à prática da fiança, ela continuava muito restrita, no âmbito doméstico, apesar do aumento da procura e da oferta de trabalhadores imigrantes, que revelava uma tendência à maior sofisticação da sociedade que se europeizava e, em particular, da gastronomia, como se pode constatar no anúncio da família que morava no nº 62 da rua da Carioca, que precisava de um cozinheiro francês ou italiano.³⁰

Entre o público e o privado

Mas o espaço doméstico da alimentação não estava enclausurado dentro do que se poderia chamar a intimidade da família. Não só o cozinheiro ou cozinheira podia ir à rua ou à praça do Mercado fazer compras, como também a escrava quitandeira saía para vender os quitutes feitos na cozinha de sua dona. Aliás, o hábito de cozinhar para fora estava muito difundido no Rio de Janeiro. Os anúncios do tipo “Precisa-se alugar alguns pretos para vender doce pelas ruas, que sejam capazes”,³¹ quer dizer, aptos e, sobretudo, honestos, e “Alugam-se pretos e pretas cozinheiras, e negrinhas que cosem sofrivelmente”, são numerosos e refletem a prosperidade da produção doméstica de doces os mais variados, de caju, maracujá, laranja e diversas outras frutas, que podiam ser adquiridos em embalagem de vidro ou em “latas de quatro libras”, além de geleias de pitanga e tamarindo. E, para atender a essa produção, florescia uma indústria de reaproveitamento de embalagens usadas. Assim, a doceira do sobrado da rua do Cano nº 41 anunciava que “na mesma casa compram-se latas servidas de marmelada e goiabada”, que tudo indica eram doces em pasta fabricados segundo procedimentos mais modernos e enlatados a vácuo.

No entanto, essa produção, que tinha suas raízes na tradição colonial açucareira e no paladar forte das perfumadas frutas tropicais, via a sua clientela mais abastada atraída pelas frutas cristalizadas de sabor mediterrâneo mais suave – importadas do fabricante francês Gaillard de Clermond Ferrand, vendidas por sua conta na Casa do Naturalista, na rua São José nº 60, apresentadas em sua nomenclatura original, “abricots, prunes reine Claude et mirabelle, cerises, fruits assortis, pastilles d’abricot, pastilles de fruits et fleurs sur pâte”, e cujos preços iam de mil réis até 3\$500 réis as caixas maiores – ou cativada pelo “famoso nougat de Montelimar, a 2\$ e 4\$ a caixinha de Marseille contendo as quatro variedades de nougat blanc, pistaché, praliné e à la rose”, que podia ser encontrado na mesma loja, que acabara de recebê-lo “pelo último pacote francês Extrémadure”.³²

O preparo de alimentos “para fora”, inicialmente de doces e posteriormente de pratos salgados, para o pessoal do comércio e para os profissionais liberais e todos aqueles que preferiam não cozinhar em casa, sobretudo os homens solteiros, era uma atividade que florescia. No entanto, apesar de muito corrente, não se criou, como na França, um vocábulo específico para designar esse profissional, o *traiteur*. Aqui, essa atividade ficou conhecida pelas expressões “tomar comida de uma casa particular”, “dar jantar para fora”, e, especialmente, “comer de pensão”; e o fornecedor, “que dava de pensão”, como o “dono ou a dona de pensão”. Sem embargo, continuava-se a anunciar a oferta de refeições para o meio-dia (o jantar), sem referência ao seu autor, provavelmente porque se tratava de uma dona de casa (daí se tratar sempre de sobrados, enquanto as casas de pasto e restaurantes ficavam no térreo) que via naquela atividade não uma forma de produção, mas apenas uma extensão das tarefas domésticas: “Jantares para fora de casa particular, com limpeza e muito em conta, na rua do Ourives nº 23, sobrado” e “Jantares do comércio com todo o asseio e cómodo preço, casa particular; na rua da Prainha nº 156, sobrado”.³³

Embora fosse uma profissão majoritariamente feminina, podiam-se encontrar cozinheiros, talvez em início de carreira e não dispendo de um capital suficiente para montar um restaurante, que se entregavam a esse comércio, como o francês que anunciava em sua língua natal: “Drouin, Cuisinier. Rue d’Ajuda nº 9, au premier, prend des pensionnaires pour la ville, fait transporter à domicile; il se charge de toute espèce de commandes en cuisine et pâtisserie”.³⁴ O que faz pensar que a clientela francesa era suficientemente numerosa e que ele podia desdenhar o consumidor nacional. O anúncio, também em francês, “On demande qu’une bonne cuisine bourgeoise se charge de fournir pension à trois personnes; s’adresser par lettre à J.A.G., au bureau de ce journal”³⁵ seria um indício disso. E como a expressão *cuisine bourgeoise* significava cuidado com a qualidade, variedade e sofisticação dos pratos, mas sem ostentação (Zeldin, 1994: 1.252), parece que já havia pensões que podiam atender a essas exigências gastronômicas.

O espaço público

Essa sofisticação culinária, a crer nos anúncios, estava sendo introduzida por cozinheiros franceses (em francês) que, no século XIX, se espalharam pelo mundo não só servindo às classes dirigentes ou trabalhando em hotéis dos mais simples aos mais luxuosos, como também abrindo restaurantes e pensões, a ponto de a exportação de cozinheiros vir, talvez, logo em seguida à dos livros franceses (Zeldin, 1994: 1.236).

O cardápio proposto, em francês, pelo Hôtel de la Providence, “Rue de Cima 27 et 29 à S. Domingos”, portanto, no bairro niteroiense preferido das classes mais ricas do Rio de Janeiro pelo seu clima ameno e seus banhos de mar, dá uma idéia de sua clientela e do que se podia saborear, num dia de domingo do verão de 1851, depois de um passeio: “huîtres fraîches, potage aux huîtres frites, branlade de morue, et tout ce que l’on peut désirer dans un hotel”,³⁶ como, por exemplo, o “gras-double à la mode de Caen”,³⁷ que, apesar da imponência do nome, não passava de uma buchada de boi!

Em 1861, no bairro aristocrático de Botafogo, ligado ao centro da cidade por um serviço de ônibus (diligências coletivas com itinerário e paradas fixas) e outro de barcos a vapor, o requinte francês já podia ser encontrado no restaurante “Aux 250 couverts. Hôtel du Chalet Suisse, 114 Praia de Botafogo en face du débarcadère. Table d’hôte 2\$ l’heure de l’arrivée du bateau à vapeur et des omnibus qui partent de la ville à 5 h: 1 potage, 3 plats, salade, dessert, café, ½ bouteille de vin Bordeaux. On peut également le faire servir dans les cabinets particuliers. On loue des chambres garnies au 1er. étage, caramanchon, cabinet particulier, et billards”.³⁸ Muito bem localizado junto à estação dos barcos a vapor, seu sugestivo nome dava a entender que se tratava de um restaurante com capacidade para receber, aos domingos, um grande número de pessoas, que chegava do centro da cidade às cinco e meia da tarde, e que era acolhido em seu “magnífico salão campestre” com uma refeição que custava o preço fixo de dois mil réis. Preço elevado (comparando-se com o “jantar com 4 pratos, pão e sobremesa, 500 rs” do Hotel Santo Antônio da rua S. José), ainda se tratando de um serviço à francesa, com uma sopa de entrada, três pratos acompanhados de meia garrafa de vinho tinto de Bordeaux e, no final, uma salada antes da sobremesa, e o café. Ainda que o anúncio não se referisse à vista magnífica que se tinha da enseada, com o morro do Pão de Açúcar, e à brisa do mar, tão valorizada na época, esses atributos estavam insinuados na referência aos quartos mobiliados do primeiro andar e ao caramanchão, que são construções arejadas, cobertas de plantas, situadas nos jardins, sugerindo que havia um, provavelmente de frente para o mar. Outro sinal de requinte era a presença do *cabinet particulier* no restaurante, ou seja, um pequeno cômodo com um lavabo, para os clientes, e os apartamentos dispondo

de lavabo, latrina e ducha (os *cabinets particuliers*), nos quais eram, também, servidas as refeições. Todos esses elementos, além das mesas de bilhar, manifestavam a intenção de atrair uma clientela seleta e o espírito empresarial típico do proprietário de restaurante, cujo ofício implicava tanto a arte de cozinhar quanto a de servir (ou seja, de apresentar e oferecer seus pratos) e, portanto, a arte da decoração, da criação de um ambiente favorável à degustação. Em outro anúncio,³⁹ lembrava, também, que o restaurante se encarregava de almoços de casamento, batismo e outras festas, além de aceitar almoços de encomenda.

Mas não era preciso tomar o ônibus ou o vapor para Botafogo ou Niterói para se comer num restaurante francês. Havia alguns mais modestos, próximos ao centro da cidade, como aquele da rua do Parto nº 109, anunciado por seus proprietários, os sócios Jourdan e Dupont, que “ont l’honneur de prevenir leurs amis et connaissances qu’ils trouveront tous les jours chez eux un bon confortable et à des prix moderés. On porte en ville. Ne confondons pas le nº 94 avec le nº 109”.⁴⁰ Apesar de o anúncio ser em francês, tudo indica que se tratava de um restaurante muito simples, uma casa de pasto ou mesmo uma pensão, com uma clientela restrita. Daí ser dirigido aos “amigos e conhecidos”, talvez seus conterrâneos, e fazer entrega de refeições no centro da cidade. É provável mesmo que funcionasse em sua própria residência (a expressão *chez eux* podendo tanto significar em sua casa quanto em seu local de trabalho, que se situavam no mesmo prédio) e sem uma fachada que o identificasse, donde a preocupação em que não fosse confundido com outro, situado na mesma rua. Mas podia ser, também, porque pretendessem expandir-se e abrir-se a uma nova clientela, também francesa, o que explicaria o anúncio em francês. Ou, então, pura e simplesmente achavam que, anunciando em seu idioma, atrairiam uma freguesia mais refinada e atenta aos prazeres gastronômicos, capaz de apreciar a qualidade dos pratos e o conforto que lhe eram oferecidos. Aliás, a preocupação dos franceses com a qualidade e o conforto de seus restaurantes contrastava com a das outras nacionalidades, em que predominava a referência ao paladar e ao asseio.

No entanto, seria um erro se deixar confundir por esses anúncios e imaginar que os habitantes do Rio de Janeiro comiam à francesa, e pratos que exigiam muito tempo de preparo, ou que a cozinha francesa gozava da preferência do público carioca. Ao contrário, o que parecia predominar era a oferta de pratos rápidos e sem muita higiene, visto a insistência com que aparecia a referência ao “asseio e prontidão” em suas propagandas, para atender uma clientela não muito exigente com a limpeza nem com a qualidade da comida, ainda que já se encontrasse quem fizesse “por encomenda vários doces próprios para a dieta homeopática”.⁴¹

A colônia portuguesa, sobretudo voltada para as atividades comerciais tanto do atacado quanto do varejo, era rica e sem sombra de dúvidas a mais nu-

merosa, e impunha seus costumes e gostos alimentícios, desde o período colonial, inclusive no que concernia à escolha dos vinhos, sendo o tinto português o mais consumido de todos, para decepção dos exportadores franceses.⁴² Por outro lado, ela controlava a maioria dos cafés, botequins, confeitarias, casas de pasto e restaurantes da cidade, onde oferecia os pratos tradicionais de sua culinária. Por exemplo, no “Hotel de S. Domingos – Rua do Sabão nº 238. Hoje haverá, a partir das 6 horas da tarde, sarrabulho, rijões, leitões assados, frangos, arroz com pato de forno, e muitos mais petiscos bons, a casa tem excelentes cômodos”,⁴³ enquanto o Hotel Santo Antônio, na rua São José nº 116 anunciava, com a nomenclatura da época: “Almoço com 2 pratos, pão e café 230 rs; jantar com 4 pratos, pão e sobremesa, 500 rs, e sendo pensionista, por mês 20\$; isto é com o maior asseio e a qualquer hora”.⁴⁴ Mas era possível, também, degustar “ostras ao forno, ravioli, macarrão à napolitana, talharim e diversas iguarias”⁴⁵ no Restaurante Italiano, na rua do Teatro nº 2.

O elevado número de botequins e casas de pasto (nome atribuído aos restaurantes, em geral mais simples) e de anúncios de vendas de salgadinhos, petiscos os mais variados, nos leva a crer que o hábito de seu consumo estava profundamente ancorado no cotidiano carioca. Assim, no Hotel Commercial, na rua dos Latoeiros nº 23, era possível se degustar um “sarrabulho à portuguesa e muitos diferentes petiscos”.⁴⁶ A casa de pasto “O Gambá do Saco do Alferes”, estabelecida na região portuária da cidade, oferecia “todos os dias e a toda hora muita variedade de comida, tanto de peixe como de carne, feita com o maior asseio e prontidão; o bom café simples ou com leite, e doces em calda e de massa”. Era possível, também, provar-se dos “pastéis de Santa Clara, viúvas e outras muitas qualidades de pastéis”⁴⁷ na rua do Rosário nº 52, numa dessas muitas casas de pasto que, como era costume, não se identificavam por um nome comercial, mas apenas pelo endereço ou pelo nome de seu proprietário: “Empadas. Haverá hoje de vitela e porco, e pastéis de carne e nata, pudins e bons bocados, e continua a haver efetivamente os mais variados refrescos, e doces para chá; na nova confeitaria da rua São José nº 1 C”;⁴⁸ ou “Casa de Pasto do Nicolá, rua da Ajuda nº 22. Hoje domingo haverá ravioli, bom peixe, mexilhão e muitas outras iguarias, muito asseio e perfeição, e há uma sala privada para jantar”;⁴⁹ ou, ainda, “Na nova reforma da casa de pasto e café, rua da Cadeia nº 103, haverá de hoje em diante diversas iguarias de comidas muito bem feitas, almoços de garfo e ceias de café com leite até às 10 h da noite, e outros muitos petiscos. Na mesma casa trata-se jantares para fora com asseio e perfeição, por preço razoável”.⁵⁰ Agora, quem quisesse comer uma “boa feijoada”, era só passar, às terças e quintas-feiras, na casa de pasto junto ao botequim da Fama do Café com Leite, onde, diariamente, se podia tomar no café da manhã um bom caldo de galinha e vários petiscos, e almoçar e jantar “com o maior asseio possível”.⁵¹ Mas quem preferisse

um “vatapá à baiana” deveria se dirigir, aos domingos, ao Hotel Oriental, no nº 201 da rua da Alfândega, onde ainda poderia saborear “pastéis de nata e de fruta, doces, pudins e mais qualidades de comidas”,⁵² a partir das oito horas da manhã!

Sem embargo, o anúncio em português e inglês do Hotel do Universo, no largo do Paço, “Hoje 8 do corrente haverá no salão de café almoços de garfo, ostras e chocolate, assim como ceias frias; neste hotel acaba-se de contratar um perito cozinheiro. Também haverá limonadas, sodas e alguns jornais estrangeiros, franceses e ingleses”,⁵³ revela uma preocupação em agradar uma clientela estrangeira, a quem era oferecido um certo requinte e conforto, como a leitura de jornais importados acompanhados de refrigerantes ácidos, como a soda ou a limonada (as “limonadas”), e, principalmente, a introdução de novos hábitos nas refeições matinais. Assim, ao café da manhã, tomado bem cedo, e que tradicionalmente consistia em uma xícara de café com leite, chá ou chocolate, e pão, seguia-se uma segunda refeição, o “almoço de garfo”, que se fazia no final da manhã, e podia compor-se de “2 pratos, pão e café”, como no Hotel Santo Antônio.

Essa mudança nos hábitos alimentares refletia uma transformação ocorrida no dia-a-dia do carioca, mais ocupado com seus negócios e sem tempo de voltar para casa para o “jantar” do meio-dia. Quanto aos pratos frios servidos na ceia, eles podiam significar tanto uma resposta à demanda de um costume estrangeiro, quanto a possibilidade de a última refeição do dia ser feita a qualquer momento, não dependendo de uma cozinha aberta à noite, quando os problemas colocados pela iluminação dos ambientes ainda não haviam sido convenientemente contornados, ainda que muito melhorados pelos lampiões a querosene importados dos Estados Unidos e pela iluminação a gás.

Agradar uma clientela estrangeira mais exigente, especialmente de negociantes ingleses, parecia ser, também, a meta do Hotel Pharoux, situado nos nºs 1, 2 e 3 da rua Fresca, que anunciava: “Green-turtle soup. Hoje haverá sopa de tartaruga do meio-dia em diante”.⁵⁴

Na mesma proporção do aumento do número de pensões, casas de pasto e restaurantes espalhados pela cidade, crescia a demanda por pessoal especializado, escravo, como “o preto cozinheiro muito hábil para qualquer hotel”,⁵⁵ ou livre, nacional, como o “cozinheiro de forno e fogão, livre e de boa conduta”, ou ainda, de preferência, estrangeiro, como o cozinheiro francês que se oferecia “para hotel ou casa particular”⁵⁶ o “cozinheiro branco que seja hábil para tomar conta de uma casa de pasto”,⁵⁷ que era procurado na rua da Misericórdia. Às vezes, a procura era muito específica, como a “de um cozinheiro português, com preferência se for natural de Lisboa ou da província da Extremadura, ou francês, que saiba falar bem português”. Por isso, além de aumentar a demanda de bons cozinheiros, em sua grande maioria do sexo masculino, cresciam as referências à sua formação profissional, à cor branca e à sua procedência, “vindo proximamente”

ou “dos últimos chegados” da Europa: “Precisa-se de um perfeito cozinheiro para o hotel Vassourense, em Vassouras, que sendo mestre na sua arte se lhe pagará um bom ordenado”;⁵⁸ Precisa-se de um cozinheiro, dos últimos chegados, que tenha prática de casa de pasto; na rua S. Diogo nº 103”;⁵⁹ Precisa-se de um bom cozinheiro que entenda de casa de pasto, e de um ajudante (prefere-se que seja dos últimos chegados); na rua do Aterrado nº 56”;⁶⁰ Precisa-se de um moço caixeiro para casa de pasto e de um dito para a cozinha; na rua da Carioca nº 132”; “Precisa-se de um caixeiro de idade de 16 a 20 anos, com prática de casa de pasto, e que dê fiador à sua conduta; trata-se na rua da Alfândega nº 9”;⁶¹ Precisa-se de um moço para levar jantares fora; na rua da Vala nº 65”. O aumento dessa demanda de pessoal podia levar a que donos de casas de pasto engajassem até escravos fugidos, como sugeria o proprietário de um fugitivo: “Consta que o mesmo anda-se a oferecer para cozinheiro e copeiro em casa de pasto”.

De qualquer forma, a demanda de cozinheiros parecia ainda estar equilibrada com a sua oferta e, provavelmente, o “cozinheiro branco” que se alugava “para casa de pasto ou para qualquer casa particular” encontrou o emprego que desejava no mesmo número do jornal em que se anunciava: “Precisa-se de um perfeito cozinheiro branco; na rua Direita nº 85, 2º andar”.⁶²

Assim, confeitários, padeiros e donos de restaurantes rivalizavam entre si, durante todo o ano, disputando os pedestres com seus petiscos. Mas, nas festividades dos Reis Magos, no início de janeiro, parece que os confeitários não tinham rivais para os seus bolos de Reis,⁶³ que podiam ser adquiridos, em diversos tamanhos, na Confeitaria do Leão, na rua do Ouvidor nº 30,⁶⁴ ou, na mesma rua, mas com o nome de *gâteau des rois*, na casa francesa Raunier⁶⁵ e, um pouco mais adiante, na sua congênera, a casa Deroche e C^o.⁶⁶ ou ainda, para quem quisesse andar mais um pouco, “Chez M. Fabron, rue de la Misericórdia nº 12, au prix de 500 rs, 640 rs, 1\$, 2\$ e 3\$”.⁶⁷ O que não era nada barato e só estava ao alcance dos setores privilegiados da sociedade, uma vez que a remuneração mensal de uma ama seca, de 8 mil réis, não dava para comprar três dos maiores!

Pelo número de anúncios de padarias e de procura de padeiros, parece que a panificação ganhou um incremento inusitado na cidade do Rio de Janeiro, principalmente a partir de 1860, ainda que, às vezes, com a denominação de depósito de pães. No entanto, já em 1849, os irmãos Estruc, estabelecidos no nº 38 da rua da Ajuda, se apresentavam como

padeiros de Carcassonne, única cidade da França que tem feito até agora as melhores qualidades de pão, podem pôr à disposição do público 8 feitios de pão ainda aqui não conhecidos, e de hoje em diante terão pão à la Pompadour, dito Molé, dito de Trèse, dito a Esse, e os verdadeiros pães Navites para chá e café. Todas as pessoas que não

encontraram no domingo passado deste gênero, queiram ir hoje para serem bem servidas.⁶⁸

Sua propaganda de uma grande variedade de pães, oferecida aos domingos a um público mais seletivo, parece indicar que durante a semana só se colocava à venda o pão mais comum, a “baguette” (que ficou conhecida como bisnaga ou pão francês e para a qual havia uma demanda permanente), e que o hábito de tomar chá à tarde se espalhava em função da hora da ceia, que era feita cada vez mais tarde.

Da mesma forma, o anúncio de uma nova padaria da rua do Sabão, publicado no *Jornal do Commercio*, no início de janeiro de 1851, também não mencionava o seu nome, e menos ainda as suas especialidades em pão, denotando com isso tratar-se de uma panificação sem nenhum requinte, voltada para uma clientela local, pouco exigente:

Na nova padaria da rua do Sabão da Cidade Nova nº 77 continua a haver pão quente desde as 5 horas da manhã até às 9, e de tarde desde as 3 h até às 5, e das 7 até às 9, muito superior tanto em trabalho como na qualidade das farinhas, por serem das melhores que há, e também há biscoitos de todas as qualidades por preços cômodos.⁶⁹

No mesmo anúncio, como era de costume, o proprietário aproveitava para lembrar que “também se vende na mesma padaria um preto muito bom pa-deiro e hábil para qualquer serviço”, deixando entrever, com o tipo de mão-de-obra que utilizava, que se tratava de uma panificação onde se produzia o trivial, sem nenhuma variedade e sofisticação. O que não era o caso da Padaria Francesa, na rua da Quitanda nº 56, de “Edouard Dubourjal, sucessor de Masson, antigo fornecedor da marinha francesa”, onde se podia encontrar

pão francês, de família, de Paris e outras qualidades. Grande sortimento de biscoitos para chá, roscas e bolachas de embarque, e especialidade de bolachinhas Crackers (americanas). Pão quente às 5 ½ e 6 ½ horas da manhã, e às 2 ½ e 6 ½ horas da tarde; pão francês quente às 7 horas da noite. Café moído superior e leite puro afiançado. Apronta-se encomendas para fora com toda a brevidade.⁷⁰

Esses anúncios nos dão uma idéia dos hábitos de consumo de pão cedo pela manhã, no meio da tarde e à noite, e denunciavam a venda de leite batizado.

Os anúncios em geral, que ocupavam, em 1850, duas das quatro páginas do *Jornal do Commercio*, chegaram a tomar, em 1890, cinco das suas oito páginas, o que nos revela uma sociedade efervescente, com perceptíveis mudanças em seus hábitos de consumo resultantes de um mercado que, com o grande desenvolvimento comercial da cidade e o aumento de sua importância como centro

importador e re-exportador, não só atraía os ricos comerciantes das casas exportadoras estrangeiras e suas famílias, e os cônsules dos mais variados países, que mantinham relações comerciais com o Brasil, como também um numeroso contingente de imigrantes, em sua maioria artesãos, que vinha em busca de trabalho e, principalmente, de uma oportunidade para se tornar pequenos empresários. Mas esse mercado também fascinava muitos aventureiros, como “Martino Urio e C., cozinheiros italianos”, que se diziam “assaz conhecidos nesta Corte pelo bom desempenho de sua arte” e que abriram o Hotel do Commercio da rua do Cano nº 71, o qual sequer foi incluído nas folhas do Almanak Laemmert (Almanak Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro) e cuja especialidade se resumia a frívolas “sopas de ravioli e talharim”.⁷¹

Desta forma, aos poucos, o Rio de Janeiro se tornava um mercado consumidor variado e competitivo, com novos hábitos de trabalho, onde começava a se impor um novo tipo de mentalidade empresarial – a do patrão desejoso de criar, com a qualidade de seu produto, uma clientela fiel, não vacilando em remunerar um profissional na razão de sua habilidade –, e um novo tipo de consumidor, mais rico e mais exigente, mas também mais ocupado, sem tempo para comer em casa, e que não hesitava em pagar mais por um produto melhor.

Exemplo disso são os reclamos de produtos mais finos e sofisticados, e a procura por um pessoal mais qualificado, como o do “Padeiro. Na rua Nova de S. Francisco da Prainha nº 31, contrata-se um mestre que seja perito e caprichoso no desempenho de trabalhos de uma padaria, e não se duvida dar um bom ordenado se bem desempenhar os seus deveres”. E os anúncios se sucediam, não só à procura de padeiros especializados e livres, os mestres, como também de ajudantes livres: “Precisa-se de um mestre padeiro que seja perito; para tratar na rua da Alfândega nº 103”;⁷² “Precisa-se de um hábil forneiro; na padaria da rua do Carmo nº 39”; “Precisa-se de um caixeiro para vender pão, dando fiador de sua conduta, na rua do Ingá nº 1, em S. Domingos de Niterói”;⁷³ “Precisa-se de um pequeno de 14 a 16 anos, que tenha prática de padaria; na rua da Conceição nº 76”; “Precisa-se na rua da Ajuda nº 40, de um pequeno para padaria”.⁷⁴

E a concorrência que se estabelecia entre elas não se reduzia à variedade e qualidade dos pães e biscoitos que produziam, mas também às formas de comercializá-los. Algumas, para conquistar um espaço, tinham que procurar uma localidade ainda não servida ou oferecer um produto de melhor qualidade. Assim, aos poucos, os anúncios do tipo “Aluga-se um preto robusto que entende de padaria, lava e cozinha”⁷⁵ vão dando lugar à procura de profissionais especializados e qualificados, como o que procurava por “um bom mestre padeiro para sua padaria fora da cidade”.⁷⁶ Ou, então, tinham que enfrentar as já estabelecidas, procurando uma nova clientela. A fórmula encontrada foi fazer entregas em domicílio, ou vender pão pelas ruas, em carrocinhas cobertas, como sugere o

anúncio “Vende-se por cômodo preço, uma carrocinha para vender pão, por ser de molas e abrigada da chuva”.⁷⁷ Surgiu, assim, a figura do “vendedor de pão”, que abastecia os moradores de freguesias que não tinham um acesso fácil a padarias e tornavam-se seus clientes, ou seja, seus fregueses. Desde então possuidor de uma clientela própria, muito cobiçada, o vendedor de pão se tornou um importante aliado do dono da padaria na disputa por novos consumidores, como no caso do proprietário da padaria da rua S. Diogo nº 118 C, que estava à procura “de um vendedor de pão, com freguesia sua”, ao qual oferecia “fazer uma boa vantagem”,⁷⁸ ou seja, dar uma boa comissão.

Hábitos alimentares dos cariocas

Enfim, o que se pode depreender dos anúncios de jornais, ainda que provisoriamente, é que não havia uma especialização do comércio de alimentos preparados, podendo uma confeitaria vender o mesmo que um café, uma casa de pasto ou uma padaria, e que a oferta generalizada de refrescos, doces e, principalmente, petiscos refletia a grande demanda da população que comia na rua, mas que também comprava para levar para casa.

Numa cidade de clima tropical, era natural que os refrescos gelados, como a limonada, a soda e a orchata (refresco preparado com pevides de melancia pisadas, água e açúcar), xaropes refrescantes e a cerveja tivessem uma grande aceitação, assim como os sorvetes “de chantilly, dame blanche, rocher, punch à la romaine, moka blanc et biscuit glacé”,⁷⁹ que podiam ser tomados na Imperial e Antiga Fábrica de Cerveja da rua de Matacavalos nº 78, ou “Sorvetes e gelo. Todos os dias depois das 17 horas, na Confeitaria do Leão”.⁸⁰ Entre os doces, a preferência do público recaía sobre os bons-bocados, pães-de-ló, tortas, pudins e doces de frutas em calda ou em pasta. Quanto aos salgadinhos, eram as empadas de todo tipo, de peixe, camarão, ostras, palmito e galinha, as mais procuradas.

Assim, a Confeitaria do Braço de Ouro da viúva Castagnier anunciava:

Aprontam-se com esmero almoços, jantares e ceias de encomenda. Preparam-se peixes com molhos, assados, fiambres etc. Há todos os dias empadas de peixe a 1\$500, de palmito e camarão a 500 e 800 rs; de frango a 1\$; recebe-se encomenda para se fazer de qualquer feitio e preço. Biscoitos finos para chá, a 800 rs a libra; vinhos, licores finos, xaropes, azeites plaguet em porção e a varejo, e um grande e completo sortimento de conservas alimentares, tanto nacionais como estrangeiras.

Por sua vez, “o depósito de pão no portão principal do Saco do Alferes nº 155” lembrava que “ali se encontrarão pão quente às 6 e 8 horas da manhã, e às 3 da tarde; assim como um sortimento geral de biscoitos de várias qualidades, e em

todas as 6^a feiras, desde as 11 horas da manhã, haverá empadas de palmito e camarões de 80 rs a 1\$000”.⁸¹ E, enquanto a Padaria Francesa da rua da Carioca n^o 119 A anunciava “Fama das Empadas. Há todos os dias as deliciosas empadas de galinha, palmito com camarões, e de peixe. N. B. Recebe-se encomendas de qualquer tamanho e preço”⁸² (ela também oferecia empadas de *pigeonneau*, ou seja, de filhote de pombo),⁸³ o Hotel de Marseille na rua da Praia n^o 87, em Niterói, advertia que, “tendo feito nova reforma em caixeiros, e igualmente em cozinheiros”, estava em condições de oferecer “a seus antigos fregueses mais vantagens do que em outra parte, tanto em comida como em outros cômodos”; e, assim como aprontavam “jantares para fora com muito asseio e prontidão”, faziam “empadas de todas as qualidades, pudins de várias qualidades, bom-bocado e pão-de-ló, tudo com muito asseio.”

Essa confusão das atribuições era claramente assumida pela “nova Padaria Aurora, sita à rua da Lapa n^o 46”, que, ao anunciar que “haverá empadas muito bem trabalhadas, pão-doce, biscoitos”, acrescentava “e tudo o mais que compete ter um estabelecimento desta ordem”,⁸⁴ da mesma forma que o Café da Fama oferecia suas “bandejas de doces e tudo que pertence a este ramo de negócio”.⁸⁵

Outra característica saliente dos hábitos alimentares populares cariocas, além do costume de comer doces e salgadinhos na rua, era o de, ordinariamente, fazer uma só grande refeição por dia, entre onze horas e meio-dia, que se denominava jantar, e duas refeições mais leves, e em tudo parecidas, a primeira e a última, que eram denominadas respectivamente de almoço e ceia, e se constituíam de café com leite, chá ou chocolate, com pão e manteiga. Sem embargo, ainda que fosse muito reduzido o número de oferta de ceias por encomenda, alguns restaurantes já ofereciam uma refeição com vários pratos à noite. No entanto, pelos horários do comércio de alimentos e das refeições, tudo indica que a vida se desenrolava, especialmente, à luz do dia.

A introdução do “almoço de garfo” no horário do “jantar”, que se fazia por volta do meio-dia, foi, ao que parece, deslocando-o para o final da tarde, e a ceia para o final da noite, com a possibilidade de um chá à tarde, à moda inglesa. Esse hábito, que se iniciara em Paris desde o final do século XVIII (Martin-Fugier, 1991: 202-7), deve ter se acelerado com o aumento e a ininterrupção dos negócios, o surgimento de novos bairros residenciais, cada vez mais afastados do centro comercial, e a conseqüente necessidade de comer fora de casa e mais tarde, e, sobretudo, com a chegada da iluminação a gás às ruas, ao comércio e às residências, a partir de 1854, o que permitiu um melhor aproveitamento da noite (Alencastro, 1997: 85).

Parece, também, que a incorporação de novos imigrantes europeus à cozinha doméstica e, em particular, à comercial, foi a principal responsável pelo refinamento gastronômico da sociedade carioca, no que tocava tanto à qualidade

dos pratos e sua seqüência, quanto à apresentação, colocação e decoração da mesa e do ambiente em que eram servidos.

Resta saber como essas transformações nos hábitos alimentares repercutiram no cotidiano dos profissionais da cozinha, domésticos e públicos. Percebe-se que o espaço doméstico de produção de alimentos, inclusive o das pensões, tendia a se feminizar, enquanto o público, que se ampliava com a expansão dos negócios, mantinha as suas características masculinas. E a iluminação a gás, dos espaços públicos e privados, estendendo o dia e a vida em sociedade, não teria retardado as ceias e prolongado a jornada de trabalho do pessoal doméstico e dos donos de restaurantes e de seus empregados, aumentando a exploração das cozinheiras, cozinheiros, copeiros e “caixeiros”, que não estavam protegidos por leis sociais?

Notas

1. Bruno Leonardo Gabriel Teixeira e Marcus Vinicius da Rocha Ribeiro.

2. A fim de economizar espaço e a paciência do leitor, todas as vezes que houver a seqüência de duas ou mais citações idênticas, nós apenas indicaremos a última delas em nota.

3. *Jornal do Commercio* (doravante *JC*), Suplemento, Rio de Janeiro, 04/01/1849, “Anúncios”, p. 1.

4. *JC*, 05/01/1861, “Anúncios”, p. 4.

5. *JC*, 08/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

6. *JC*, 14/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

7. *JC*, 16/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

8. *JC*, 08/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

9. *JC*, 20/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

10. *JC*, 05/01/1861, “Anúncios”, p. 4.

11. *JC*, Suplemento, 04/01/1849, “Anúncios”, p. 1.

12. *JC*, 09/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

13. *JC*, 08/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

14. *JC*, 12/01/1861, “Anúncios”, p. 4.

15. *JC*, 06/01/1861, “Anúncios”, p. 4.

16. *JC*, 08/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

17. *JC*, 20/01/1861, “Anúncios”, p. 4.

18. *JC*, 06/01/1861, “Anúncios”, p. 3.

19. *JC*, 05/01/1861, “Anúncios”, p. 4.

20. *JC*, 06/01/1861, “Anúncios”, p. 4.

21. *JC*, 20/01/1861, “Anúncios”, p. 3.

22. *JC*, 05/01/1861, “Anúncios”, p. 4.

23. *Jornal do Brazil*, Rio de Janeiro, 04/03/1920, “Anúncios”, p. 1.

24. *JC*, 16/01/1849, “Anúncios”, p. 4.

25. *JC*, 06/01/1861, “Anúncios”, p. 4.

26. *JC*, 20/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

27. *JC*, 06/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

28. *JC*, 08/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

29. *JC*, 01/07/1849, “Anúncios”, p. 3.

30. *JC*, 07/07/1849, “Aviso”, p. 4.

31. *JC*, 08/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

32. Nogado ou nugá: doce de nozes ou amêndoas misturadas com caramelo ou mel (*JC*, 05/01/1851, “Anúncios”, p. 3).

33. *JC*, 06/01/1861, “Anúncios”, p. 3.

34. “Drouin, Cozinheiro. Rua da Ajuda nº 9, primeiro andar, aceita pensionistas dentro da cidade, entrega em domicílio; encarrega-se de todo tipo de encomenda de pratos salgados e doces” (*JC*, 14/01/1849, “Anúncios”, p. 4).

35. “Precisa-se de uma boa cozinha burguesa que se encarregue de dar pensão a três pessoas; dirigir-se por carta a J.A.G., no escritório deste jornal” (*JC*, 08/07/1849, “Anúncios”, p. 3).

36. “(...) ostras frescas, sopa de ostras fritas, mexido de bacalhau, e tudo que se pode desejar de um hotel” (*JC*, 12/01/1851, “Anúncios”, p. 4).

37. *JC*, 05/01/1851, “Anúncios”, p. 4.

38. “Aos 250 talheres. Hotel do Chalé Suíço, 114 Praia de Botafogo em face do desembarcadouro. Mesa de hóspede 2\$ na hora da chegada do navio a vapor e dos ônibus que saem da cidade às 5 h: 1 sopa, 3 pratos, salada, sobremesa, café, ½ garrafa de vinho Bordeaux. Pode-se igualmente servi-lo nos apartamentos privados. Aluga-se quartos mobiliados no 1º andar, caramanchão, lavabo, e bilhar” (*JC*, 12/01/1861, “Anúncios”, p. 4). Nota dos autores: Caramanchão em francês é tonnelle e não “caramanchon”.

39. “Le propriétaire de l’hotel a l’honneur de prévenir le public et ses amis qu’il vient d’ouvrir une magnifique salle champêtre où l’on trouve tous les dimanches à 5h et demie table d’hôte. On se charge également des diners de mariages, de baptêmes, etc., des diners de commande. Chambre à louer pour la saison des bains de mer” (*JC*, 20/01/1861, “Anúncios”, p. 4).

40. “(...) têm a honra de avisar a seus amigos e conhecidos que poderão achar todos os dias em sua casa um bom [restaurante] confortável e por preços módicos. Entrega-se na cidade. Não

confundam o nº 94 com o nº 109” (*JC*, 06/01/1861, “Anúncios”, p. 3).

41. *Almanak Laemmert*, 1849, “Confeitarias”, p. 339.

42. Correspondance Consulaire et Commerciale du Ministère des Affaires Étrangères Français, Rio de Janeiro, s.n., 30/07/1853, p. 371.

43. Sarrabulho: sangue de porco coagulado. Guisado feito com esse sangue, fígado e banha de porco derretida. Rijão: torresmo (*JC*, 05/01/1851, “Anúncios”, p. 3).

44. *JC*, 03/07/1870, “Anúncios”, p. 6.

45. *JC*, 08/01/1860, “Anúncios”, p. 3.

46. *JC*, 06/01/1861, “Anúncios”, p. 3.

47. *JC*, 05/01/1851, “Anúncios”, p. 3.

48. *JC*, 10/07/1849, “Anúncios”, p. 3.

49. *JC*, 12/01/1851, “Anúncios”, p. 4.

50. *JC*, 04/01/1849, “Anúncios”, p. 1.

51. *JC*, 16/01/1849, “Anúncios”, p. 4.

52. *JC*, 08/07/1860, “Anúncios”, p. 4.

53. *JC*, 09/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

54. *JC*, 27/01/1849, “Anúncios”, p. 3.

55. *JC*, 15/07/1849, “Anúncios”, p. 3.

56. *JC*, 05/01/1861, “Anúncios”, p. 3.

57. *JC*, 15/07/1849, “Anúncios”, p. 4.

58. *JC*, 05/01/1851, “Anúncios”, p. 3.

59. *JC*, 06/01/1861, “Anúncios”, p. 4.

60. *JC*, 12/01/1861, “Anúncios”, p. 4.

61. *JC*, 06/01/1861, “Anúncios”, p. 4.

62. *JC*, 05/01/1861, “Anúncios”, p. 4.

63. Bolo rei: bolo que contém uma fava e um brinde e que se come nas festas dos Reis Magos, cabendo a quem encontrar a fava pagar o bolo para a outra festa.

64. *JC*, 06/01/1861, “Anúncios”, p. 3.

65. *JC*, 05/01/1851, “Anúncios”, p. 3.

66. *JC*, 06/01/1861, “Anúncios”, p. 3.
67. *JC*, 05/01/1851, “Anúncios”, p. 3.
68. Provavelmente, há erros de impressão no texto, e a ortografia correta devia ser *moulé*, que significa pão assado em forma, e *navettes*, que são pãezinhos feitos com leite. Quanto às palavras *de Trêse* e *a Esse* deviam designar as cidades alemãs de Trêves e de Essen. Esses erros tipográficos podem tanto sugerir a pouca intimidade dos tipógrafos com a terminologia estrangeira, especialmente a culinária, quanto, o que era mais provável, a origem pouco cultivada dos padeiros (*JC*, 14/01/1849, “Anúncios”, p. 3).
69. *JC*, 12/01/1851, “Anúncios”, p. 4.
70. *JC*, 27/01/1861, “Anúncios”, p. 3.
71. *JC*, 23/01/1860, “Anúncios”, p. 4.
72. *JC*, 12/01/1851, “Anúncios”, p. 4.
73. *JC*, 05/01/1851, “Anúncios”, p. 4.
74. *JC*, 06/01/1851, “Anúncios”, p. 4.
75. *JC*, 15/07/1849, “Anúncios”, p. 4.
76. *JC*, 27/01/1849, “Anúncios”, p. 3.
77. *JC*, 27/01/1861, “Anúncios”, p. 3.
78. *JC*, 05/01/1851, “Anúncios”, p. 4.
79. *JC*, 26/01/1861, “Anúncios”, p. 3.
80. *JC*, 04/05/1854, “Anúncios”, p. 4.
81. *JC*, 15/07/1849, “Anúncios”, p. 3.
82. *JC*, 05/01/1851, “Anúncios”, p. 3.
83. *JC*, 05/01/1851, “Anúncios”, p. 3.
84. *JC*, 06/01/1850, “Anúncios”, p. 3.
85. *Almanak Laemmert*, 1851, p. 385.

Referências bibliográficas

- ALENCASTRO, Luis Felipe de. 1997. “Vida privada e ordem privada no Império”, em ——— (org.). *História da vida privada no Brasil 2. Império: a Corte e a modernidade nacional*. São Paulo, Cia. das Letras. p. 11-93.
- CARVALHO, Marcus J. M. de. 2002. “Pátria, liberdade e espaço doméstico na primeira metade do século XIX”. *RIHGB*, Rio de Janeiro, ano 163, n. 414, jun./mar. p. 119-32.
- MARTIN-FUGIER, Anne. 1991. “Os ritos da vida privada burguesa”, em PERROT, Michelle (org.). *História da vida privada 4. Da Revolução Francesa à Primeira Guerra*. Tradução de Denise Bottmann. São Paulo, Cia. das Letras. p. 193-261.
- ZELDIN, Theodor. 1994. *Histoires des passions françaises (1848-1945)*, tomo I. Paris, Payot.
- (Recebido para publicação em janeiro de 2004 e aceito em março de 2004)

Resumo

A análise da amostra dos anúncios do *Jornal do Commercio*, de 1849 a 1890, relativos à oferta e procura de cozinheiros e cozinheiras, escravos e livres, para

o trabalho doméstico e nas pensões, cafés, casas de pasto, restaurantes, hotéis, padarias e confeitarias; bem como dos cardápios, produtos e serviços oferecidos por estes últimos, nos permitiu avaliar concretamente a sua importância para a compreensão qualitativa das relações sociais e de gênero, domésticas e públicas, da produção, venda e consumo de alimentos, e o papel fundamental dos imigrantes europeus na evolução dos hábitos alimentares cariocas em seu cotidiano.

Palavras-chave: história social da alimentação no Rio de Janeiro, cozinheiros livres e escravos, pensões e restaurantes, padarias e confeitarias, cardápios.

Abstract

The analysis of the sample of *Jornal do Commercio*'s advertisements (from 1849 up to 1890), concerning to the offer and demand of male and female cooks (slaves and freemen, Brazilians and foreigners) for the domestic tasks, pensions, coffee-houses, taverns, restaurants, hotels, bakeries and patisseries; as well as of the menus, products and services offered by these establishments, shows the real importance of newspaper advertisements for the comprehension of social and gender relationships in the domestic and public spheres of the production, selling and consumption of food, and above all the fundamental role of European immigrants in the evolution of nutritional habits of Rio de Janeiro's population, particularly in the daily life of public space.

Key words: social history of nutrition in Rio de Janeiro, free and slave cooks, pensions and restaurants, bakeries and patisseries, menus.

Résumé

L'analyse d'un échantillon de petites annonces parues dans le *Jornal do Commercio*, de 1849 à 1890, concernant l'offre et la demande de cuisiniers et cuisinières, libres et esclaves, pour les travaux domestiques, dans les cafés, restaurants, hôtels, boulangeries, confiseries et traiteurs; ainsi que l'analyse des menus, des produits et des services offerts par ceux-ci, nous a permis de mieux évaluer leur importance pour la compréhension qualitative des rapports sociaux et des sexes, tant domestiques que publics, de la production, de la vente et de la consommation des aliments, d'une part, d'analyser le rôle fondamental des immigrants européens dans l'évolution des habitudes alimentaires des habitants de Rio de Janeiro, d'autre part.

Mots-clés: histoire sociale de l'alimentation à Rio de Janeiro, cuisiniers libres et esclaves, traiteurs et restaurants, boulangeries et confiseries, menus.