



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - UFPE
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

FREDERICO DE OLIVEIRA TOSCANO

**À FRANCESA: sociabilidades e práticas alimentares no Recife (1900 –
1930).**

RECIFE
2013

FREDERICO DE OLIVEIRA TOSCANO

À FRANCESA: sociabilidades e práticas alimentares no Recife (1900 – 1930).

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Pernambuco como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em História.

Orientador: Prof. Dr. Flávio Weinstein Teixeira.

RECIFE

2013

Catálogo na fonte
Bibliotecária Divonete Tenório Ferraz Gominho, CRB4-985

T713f Toscano, Frederico de Oliveira.
À francesa: sociabilidades e práticas alimentares no Recife (1900-1930) / Frederico de Oliveira Toscano. – Recife: O autor, 2013
213 f. . ; 30 cm.

Orientador: Prof. Dr. Flavio Weinstein Teixeira.
Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH. Pós –Graduação em História, 2013.
Inclui bibliografia.

1. História. 2. Política alimentar. 3. Regionalismo. 4. Vegetarianismo. 5. Cultura – Recife (PE). I. Teixeira. Flavio Weinstein. (Orientador). II. Título.

981 CDD (22.ed.) UFPE (CFCH2013-32)

FREDERICO DE OLIVEIRA TOSCANO

À FRANCESA: sociabilidades e práticas alimentares no Recife (1900 – 1930).

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Pernambuco como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em História.

Orientador: Prof. Dr. Flávio Weinstein Teixeira.

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Flávio Weinstein Teixeira (Orientador)

Depto. de História – Universidade Federal de Pernambuco

Prof. Dr. Antônio Paulo de Moraes Rezende (Examinador Interno)

Depto. de História – Universidade Federal de Pernambuco

Prof. Dr. Josimar Jorge Ventura de Moraes (Examinador Externo)

Depto. de Sociologia – Universidade Federal de Pernambuco

Profa. Dra. Isabel Cristina Martins Guillen (Suplente Interna)

Depto. de História – Universidade Federal de Pernambuco

Prof. Dra. Lady Selma Ferreira Albernaz (Suplente Externa)

Depto. de Antropologia – Universidade Federal de Pernambuco

RECIFE

2013



ATA DA DEFESA DE DISSERTAÇÃO DO ALUNO FREDERICO DE OLIVEIRA TOSCANO

Às 9h. do dia 27 (vinte e sete) de março de 2013 (dois mil e treze), no Curso de Mestrado do Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal de Pernambuco, reuniu-se a Comissão Examinadora para o julgamento da defesa de Dissertação para obtenção do grau de Mestre apresentada pelo aluno **Frederico de Oliveira Toscano** intitulada “**À FRANCESA: sociabilidades e práticas alimentares no Recife (1900-1930)**”, em ato público, após argüição feita de acordo com o Regimento do referido Curso, decidiu conceder ao mesmo o conceito “**APROVADO**”, em resultado à atribuição dos conceitos dos professores doutores: Flávio Weinstein Teixeira (orientador), Antonio Paulo de Moraes Rezende e Josimar Jorge Ventura de Moraes. A validade deste grau de Mestre está condicionada à entrega da versão final da dissertação no prazo de até 90 (noventa) dias, a contar da presente data, conforme o parágrafo 2º (segundo) do artigo 44 (quarenta e quatro) da resolução Nº 10/2008, de 17 (dezessete) de julho de 2008 (dois mil e oito). Assinam a presente ata os professores supracitados, o Coordenador, Prof. Dr. George Felix Cabral de Souza, e a Secretária da Pós-graduação em História, Sandra Regina Albuquerque, para os devidos efeitos legais.

Recife, 27 de março de 2013.

Prof. Dr. Flávio Weinstein Teixeira

Prof. Dr. Antonio Paulo de Moraes Rezende

Prof. Dr. Josimar Jorge Ventura de Moraes

Prof. Dr. George Felix Cabral de Souza

Sandra Regina Albuquerque

À minha família, amigos, amores, colegas de trabalho e de estudos e todos aqueles que estenderam uma mão física ou virtual quando achei que as dúvidas eram mais fortes do que eu.

Aos pesquisadores da alimentação, sejam eles historiadores, antropólogos, sociólogos, gastrônomos, folcloristas ou representantes de qualquer ciência ou arte que se dedique ao estudo da mais ritualizada das necessidades humanas.

À Rachel, primeira na leitura e no meu coração.

AGRADECIMENTOS

Egresso do curso de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, foi com muitas dúvidas que decidi tentar o Mestrado em História na Universidade Federal de Pernambuco. Enquanto muitos dos meus colegas sonhavam com os tachos, panelas e facas do ofício do chef, eu sentia que esses elementos, tão valorizados no hoje glamourizado ofício de cozinheiro profissional, eram grilhões que me aprisionavam em um espaço que tinha, sim, seus atrativos, mas que sempre me deixou um sentimento agri-doce de alegria e incompletude. Um vazio no estômago após uma bela refeição. Sentia que precisava ir além, revirar, cavoucar, questionar, analisar, criticar, pesquisar. Historicizar a alimentação. As dúvidas deram lugar à certeza. E à alegria de se encontrar um trabalho para amar, com coração, mente e paladar, pelo resto da minha vida. E por tudo isso eu agradeço.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela bolsa que custeou meus estudos desde o primeiro dia de ingresso no programa de Mestrado da UFPE, sem a qual o presente trabalho jamais veria a luz do dia.

Ao meu orientador, Prof. Dr. Flávio Weinstein Teixeira, não apenas pela leitura atenta, a crítica embasada, a flexibilidade comunicativa e a liberdade criativa consentida à minha narrativa, mas principalmente pela coragem e disposição de aceitar um orientando que não era oriundo de História, que não apenas não dominava as ferramentas necessárias para o ofício, mas mal as conhecia, o que não impediu o florescimento de uma relação cordial, produtiva e – muitas vezes, devido ao tempo e à distância – virtual nesses mais de dois anos de contato e trabalho mútuo.

Ao Prof. Dr. Antonio Torres Montenegro que, antes da minha aceitação pelo programa e sem conhecer a mim ou ao meu trabalho, calorosamente me acolheu como aluno especial em uma disciplina por ele ministrada, proporcionando meu primeiro contato com a Pós-Graduação de História e com as ferramentas e os conceitos básicos dessa ciência. Com ele, aprendi a importância do aprofundamento metodológico, do rigor das fontes e, mais importante, que eu não apenas podia, mas deveria efetivamente contar uma história, flertando com a Literatura de uma forma que eu não acreditava possível.

Ao Prof. Dr. Antonio Paulo Rezende, que me mostrou que a História não vive apenas da dureza do documento e da frieza da análise. Com ele, aprendi o valor dos sentimentos não apenas ao tecer minha narrativa, mas também – e talvez principalmente – ao realizar, lenta e muitas vezes solitariamente, minha pesquisa entre livros amarelados e farelos de jornais.

Aos funcionários da UFPE, especialmente da biblioteca do CFCH, sempre muito atenciosos com meus questionamentos e solícitos em minhas buscas. Um agradecimento especial à Sandra Regina, da Secretaria da Pós-Graduação, não apenas eternamente disposta a atender os alunos em suas infindáveis dúvidas com presteza, simpatia e, mais importante, paciência, mas principalmente pelos seus bem-humorados e-mails, comunicando (historicizando?) com graça e leveza o cotidiano do curso e, dessa forma, me arrancando um sorriso – ou mesmo uma gargalhada – virtual nos momentos mais improváveis. Agradeço também aos funcionários dos diversos locais de pesquisa visitados, tais como o Arquivo Público Estadual Jordão Emerenciano, a Biblioteca Central Blanche Knopf da Fundação Joaquim Nabuco e o a biblioteca do Museu da Cidade do Recife. Também agradeço a existência da Hemeroteca Digital Brasileira, site da Fundação Biblioteca Nacional, cujos volumes e periódicos digitalizados foram de suma importância para a pesquisa. Tais iniciativas precisam ser mais divulgadas, utilizadas e, principalmente, preservadas, sempre.

Aos amigos e colegas da Faculdade Metropolitana, cúmplices de pelo menos metade dessa longa jornada, assim como aos companheiros da APG-PE (Associação de Profissionais de Gastronomia de Pernambuco), especialmente seu presidente e amigo desde os tempos de graduação, Alberto Penaforte, cuja estante - e mesa - eu visitei regularmente ao longo da minha pesquisa e escrita. A luta continua e o trabalho jamais acaba. À Marina Melo, senhora de todas as quebras de página e a Marcelo Brasileiro e Paulo Henrique do Monte, mestres das imagens. Sem vocês, o trabalho simplesmente não seria finalizado.

Agradecimentos muito especiais a todos os amigos encontrados no decorrer do Mestrado, parceiros de dúvidas acadêmicas e existenciais, colegas de estudo e de trabalho, co-orientadores informais de um trabalho que finalmente chega ao fim. A Rômulo Gutchella, que me ajudou em meu projeto como se fosse o seu próprio e cuja atenção e amizade, principalmente nos meses antecedentes às provas da Pós, eu jamais

esquecerei. A Sandro Vasconcelos, leitor não apenas atento, mas ávido, desta dissertação e demais textos acadêmicos de minha autoria, cujo auxílio e conselhos foram essenciais na composição dessa pequena história da alimentação recifense. A Rosely Tavares, amiga de banca de estudos e de mesa de bar, sempre disposta a um sorriso largo e uma fofoca rápida. A Eduardo Lima, pelos mesmos motivos e, também, pelas conversas sobre futebol e orientações domésticas. A Thiago Soares e Márcio Luna, amigos e bibliotecários informais, sempre disponíveis para uma conversa, corações generosos e mesa mais ainda. A Israel Ozanan, Cristhiane Andrade, Giuliana da Matta, Márcio Vilela, Pablo Porfírio e todos aqueles que, em algum momento, estiveram ao meu lado no decorrer desse tão sonhado Mestrado.

RESUMO

O Recife das primeiras décadas do século XX era uma cidade que buscava modernizar-se, acompanhando o ritmo de outras capitais brasileiras. Ao mesmo tempo em que suas elites almejavam uma imagem progressista, lutava-se pela manutenção de valores conservadores e pela proeminência nacional do estado de Pernambuco, cuja economia ainda largamente açucareira empalidecia ante a industrialização de metrópoles como o Rio de Janeiro e São Paulo. Dentro desse cenário, a capital pernambucana transitava por um período de melhorias estruturais em seus mais variados setores, enquanto as influências estrangeiras, marcadamente francesas, aliavam-se ao desejo de modernidade que compunham, em conjunto, uma espécie de *belle époque* local, especialmente no que tange à sua alimentação. A sociedade recifense finalmente passaria a frequentar cafés, restaurantes e sorveterias, desfrutando da sociabilidade gastronômica proporcionada por tais estabelecimentos, enquanto hotéis e pensões se consolidavam enquanto locais respeitáveis não apenas para o pouso de visitantes, mas também para a alimentação fora de casa dos próprios residentes da cidade. Ao mesmo tempo, os banquetes da jovem república brasileira passariam a adquirir uma conotação cada vez mais pública e política, com todo o serviço sendo oferecido à francesa. Enquanto a mesa do recifense se afrancesava cada vez mais, o regionalismo dos anos 20 entraria em conflito com essa tendência, passando a defender uma cozinha mais próxima de um ideal nacional, buscando assim construir uma culinária verdadeiramente brasileira.

Palavras-Chave: Recife. Alimentação. Belle époque. Modernidade. Restaurantes. Cafés. Hotéis. Vegetarianismo. Regionalismo. Cultura.

ABSTRACT

Recife from the first decades of the 20th century was a city which sought to modernize itself, following the pace of other Brazilian capitals. At the same time its elites aimed for a progressist image, they struggled for the maintenance of conservative values and for the national prominence of the state of Pernambuco, whose economy, still largely sugar based, would pale before the industrialization of metropolises such as Rio de Janeiro and São Paulo. Within this scenario, the capital of Pernambuco would transit through a period of structural improvements in its varied sectors, while the foreign influences, specially the French ones, would ally themselves with the desire for modernization which composed, together, a kind of local *belle époque*, specially concerning its food habits. Recife's society would finally begin to attend cafes, restaurants and ice cream parlors, enjoying the gastronomic sociability provided by such places, while hotel and board houses would consolidate as respectable establishments not only for the lodging of visitors, but also for the outdoors's feeding of the city's residents. At the same time, the banquets of the young Brazilian republic would begin to acquire a growing public and political connotation, with all the service being offered French style. As the table of the citizens of Recife would grow more and more French like, the regionalism of the 20s would conflict with this tendency, proceeding to defend a cuisine that would be closer to a national ideal, thus seeking to build a truly Brazilian culinary.

Key-Words: Recife. Food. Belle époque. Modernity. Restaurants. Cafes. Hotels. Vegetarianism. Regionalism. Culture.

Sumário

Introdução	10
1º Capítulo – A França na vida e na cozinha pernambucana	21
Modernismos e francesismos	22
De fora e de dentro de casa.....	35
2º Capítulo – A sociabilidade do comer fora.....	57
Uma invenção francesa.....	57
Sobre cafés quentes e cremes gelados	78
A construção de uma tradição gastronômica	97
3º Capítulo - Entre dois mundos.....	104
A dualidade de pensões e hotéis	104
Vegetarianismos à brasileira, carnivorismos à francesa.....	120
A mesa em festa.....	138
4º Capítulo – A culinária inventada.....	168
Invasões estrangeiras e trincheiras regionalistas	168
Mitos de uma culinária geométrica	182
Considerações finais	199
Referências	202

Introdução

A construção de uma narrativa histórica voltada para a alimentação apresenta uma série de desafios para os que tomam para si essa tarefa. A área, de dimensões continentais em seu potencial, permanece, mesmo nos dias atuais, relativamente provinciana em sua exploração, particularmente no Brasil. Por muito tempo, a História foi a ciência das datas definidoras, dos grandes acontecimentos ligados aos personagens célebres, protagonistas em um palco superlativo que parecia não admitir o pequeno, o mundano, o ordinário, o cotidiano, o plebeu, o popular. Contudo, as ciências sociais, de maneira geral, vêm se metamorfoseando continuamente, abrindo novas frentes de pesquisa, desbravando territórios antes impensados, permitindo aos historiadores ampliar cada vez mais o escopo de suas inquietações e os objetos de estudo daí advindos e expandir consideravelmente suas possibilidades metodológicas. Uma abertura que teve lugar, inicialmente, na França.

Desde a Escola dos Annales de Lucien Febvre e Marc Bloch, a história intelectual é pensada e repensada, ora fugindo de velhas amarras deterministas, ora buscando um modelo mais aproximado das mentalidades da época abordada, de estruturas de pensamento que se encontram inseridas em teias de relações que se entrelaçam continuamente. Um estudo, em suma, que leve em conta o período e as relações que são seu objeto de trabalho, onde o historiador possui a tarefa de “reencontrar essas representações antigas, na sua irredutível especificidade, isto é, sem as envolver em categorias anacrônicas nem as medir pelos padrões da utensilagem mental do século XX, entendida implicitamente como o resultado necessário de um progresso contínuo” (CHARTIER, 2002, pág. 18). Constrói-se, a partir daí, uma história que se afasta do espírito individual, das grandes personalidades que se destacam justamente por sua singularidade, para um enfoque do coletivo, de um sistema de valores comum a uma sociedade ou parte dela.

Não cabe esmiuçar os impactos gerados pela Escola de Annales, na França e no resto do mundo, especialmente a partir dos anos sessenta do século XX, nem muito menos detalhar todos os desdobramentos da ciência da História daí advindos. O assunto já foi – e continua sendo – debatido à exaustão, com numerosos trabalhos abordando

amplamente, em maior ou menor profundidade, as consequências para o ofício do historiador e para a disciplina em si. É relevante, contudo, compreender que foi a partir desse momento que a história passou a dialogar de forma mais intensa com as demais ciências sociais, correlacionando-se cada vez mais fortemente com a Antropologia e a Sociologia, dessa forma buscando novos elementos de estudo, tais como os pensamentos e sentimentos, as crenças, os rituais, os modelos educativos e outros assuntos que, em décadas posteriores, seriam considerados além – ou aquém – do interesse histórico (CHARTIER, 2002). Entre tais tópicos, figuraria também o da alimentação do homem.

A História passaria, eventualmente, a voltar sua atenção para essa área, abandonando conceitos calcificados quanto ao valor atribuído à origem específica – e quase sempre ligada a algum personagem ilustre ou acontecimento histórico definidor – de pratos, técnicas e hábitos. Como sugerem os historiadores Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, há formas “mais úteis para nos nortear no presente e, de resto, mais de acordo com a orientação atual da pesquisa histórica, uma vez que, em todos os domínios, a história já não se ocupa das façanhas dos grandes homens, especialmente quando se trata das estruturas do cotidiano, às quais pertencem os hábitos alimentares dos povos” (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, pág. 16). Hábitos estes que sofrem profundas alterações ao longo do tempo, e que também são moldados por disparidades tecnológicas, situação econômica, acessibilidade a tais e tais insumos e produtos, questões de ordem cultural e mesmo religiosa e um grande número de outros fatores. Contudo, mesmo até a Segunda Guerra Mundial – embora também, com ainda mais frequência e por muito tempo, depois dela – a preocupação histórica com a alimentação resumia-se aos estudos da fome e sua relação com fatores de ordem econômica, ligados à produção agrícola ou às movimentações e alterações demográficas (FLANDRIN e MONTANARI, 1998).

A produção de literatura científica acerca da alimentação sob um prisma mais biológico não chegava, verdade seja dita, a ser nenhuma novidade nessa época. Mesmo durante a Antiguidade, pensadores dedicados à saúde do ser humano, tais como Hipócrates, Oribase, Celso, Galeno e outros mais, já demonstravam preocupação quanto aos aspectos nutricionais dos alimentos e aos problemas relacionados à digestão. De fato, a própria História da Medicina serve, até certo ponto, como um registro de hábitos alimentares que fornecem pistas acerca dos gostos e comportamentos relacionados à

mesa, ainda que o foco de tais estudos fosse originalmente outro. Com o passar dos séculos, a Europa renascentista usaria informações de censos e o entrecruzamento de disciplinas como a botânica e a zoologia para se debruçar, ainda que enfatizando os aspectos biológicos, sobre os alimentos reservados para o consumo humano. A partir do século XIX, a Nutrição se tornaria um campo mais abrangente e, principalmente, mais interdisciplinar, recebendo o apoio de ciências naturais tais como a Agronomia, a Microbiologia, a Toxicologia, a Epidemiologia, a Genética e outras mais. Posteriormente, seria a própria História que passaria a buscar o suporte das ciências que enxergavam a alimentação primordialmente por seu aspecto bioquímico, ainda que sob uma ótica um tanto sombria (MENEZES e CARNEIRO, 1993).

A mortandade causada pela dificuldade ou impossibilidade de acesso ao alimento, particularmente em épocas de crise, como pestes e guerras, era um dos objetos de estudo mais frequentes entre os historiadores europeus que dedicavam sua atenção à nutrição humana. Durante os anos sessenta e setenta do século XX, contudo, a alimentação das sociedades em tempos de paz, estabilidade e prosperidade passou a também inquietar os estudiosos da História, que se dedicariam a analisar os hábitos de grupos sociais diversos, levando em consideração fatores como idade, sexo e classe. A maior parte dessas pesquisas restringia-se aos aspectos quantitativos da alimentação dos povos, enquanto etnógrafos e etnólogos observavam “as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, o comportamento à mesa e, de uma maneira geral, as relações que a alimentação mantém, em cada sociedade, com os mitos, a cultura e as estruturas sociais” (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, pág. 21).

Seriam os historiadores helenistas que primeiro passariam a enxergar a alimentação através de uma ótica mais abrangente e complexa, inicialmente através das relações entre a comida e a mitologia grega. Em seguida, já nas décadas de oitenta e noventa, seria a vez dos especialistas em Idade Média e Moderna, adotando uma abordagem culturalista mais plural, atentando para escolhas nutricionais, práticas culinárias, gostos e aversões dietéticas e outros fatores essenciais para os estudos da alimentação, mas até então ausentes das discussões historiográficas vigentes. Desenhava-se aí a formação de uma nova História da Alimentação, uma marcada pela colaboração de estudiosos de disciplinas diversas e cujo campo de pesquisa mescla-se, ainda nos dias atuais, com o de outras ciências, que propiciam o arcabouço teórico

necessário para a expansão dessa área do conhecimento (FLANDRIN e MONTANARI, 1998). Para o pesquisador Carlos Roberto Antunes dos Santos,

O tema da alimentação, finalmente, começa a invadir a História impulsionando maior diálogo multi, inter e transdisciplinar, e fazendo com que as editoras invistam cada vez mais nessa área, transformando em best-sellers até mesmo simples manuais de receitas culinárias. As pesquisas acadêmicas – muitas que redundaram em dissertações e teses de pós-graduação – que abrangem processos históricos com enfoques social, cultural, econômico, político, tecnológico, nutricional ou antropológico, e mesmo como monografias sobre determinados alimentos, buscam recuperar os tempos da memória gustativa, possibilitando as desejáveis articulações entre a História e outras disciplinas. (SANTOS, 2005, pág. 165)

Entre estas encontra-se a Sociologia, que junto com a Geografia – marcadamente a Geografia Humana -, atentou para as teias de relações entrecruzadas e interações sociais em torno do alimento muito antes que os estudiosos de história se dessem conta da complexidade desse campo em particular, ainda em meados do século XX. Duas décadas depois, já nos anos setenta, o foco passaria a ser cultural, um que “não ignora a necessidade física da alimentação, mas desloca decisivamente a atenção dos alimentos para as formas de prepará-lo e, sobretudo, consumi-los como espaços de articulação de sentidos, valores, mentalidades, etc.” (MENEZES e CARNEIRO, 1993, pág. 17). Uma visão culturalista da alimentação dentro dos estudos históricos, portanto, uma que se apercebe enquanto parte indissociável de um campo maior, composto de disciplinas interdependentes e que interagem entre si de uma forma mais plural, reconhecendo uma complexidade que vai além do puramente nutricional. Como afirma a antropóloga Maria Eunice Maciel,

Justamente por ser um tema em que a relação entre natureza e cultura se evidencia, encontra-se próximo ao biológico, à nutrição no seu sentido mais restrito, ou seja, ao processo que vai da ingestão de alimentos até sua absorção pelas células, garantindo a sobrevivência, o sustento físico do indivíduo. Mas a alimentação refere-se a um conjunto de substâncias que uma pessoa ou um grupo costuma ingerir, implicando a produção e o consumo, técnicas e formas de provisão, de transformação e de ingestão de alimentos. Deste modo, a alimentação vai além do biológico, relacionando-se com o social e o cultural. (MACIEL, 2004, pág. 01)

O sociólogo Stephen Mennel, fortemente influenciado pelo trabalho de Norbert Elias, resume bem o que seria essa “cultura culinária”, que

por extensão, inclui tudo a que nos referimos como “cozinha” de uma sociedade ou de um grupo social, mas muito mais além disso. Refere-

se não apenas a quais alimentos são comidos e como são cozinhados – seja por métodos simples ou cada vez mais elaborados – mas também às atitudes que são trazidas para o cozinhar e para o comer. Estas atitudes incluem o local de cozinhar e comer nos padrões de sociabilidade das pessoas (comer fora, acompanhado, ou a sós); o entusiasmo das pessoas ou a falta dele em relação à comida; seus sentimentos, por outro lado, de repugnância quanto a certos alimentos e métodos de preparação; o lugar da comida, do cozinhar e do comer em grupo, do senso de identidade coletiva da sociedade, e por aí a fora. Porque a cultura é “aprendida, compartilhada e transmitida”, no meu ponto de vista nós podemos apenas compreender “os controles culturais de percepção” ao estudar como eles se desenvolvem e são transmitidos ao longo do tempo. Uma antropologia ou sociologia da alimentação deve também ser uma história da alimentação¹. (MENNEL Apud MENEZES E CARNEIRO, 1993, pág. 18)

Contudo, embora se possa afirmar que a interação entre essas e outras disciplinas seja desejável ou até mesmo inescapável no âmbito dos estudos da alimentação – ao menos em sua faceta mais culturalista –, é necessário admitir que, consideradas essas ciências em suas individualidades, todas elas atentaram para o ato de comer e suas ramificações com mais frequência, intensidade e pioneirismo do que a História². Uma lacuna tão visível não deixaria, evidentemente, de ser detectada também – e com maior magnitude – no seio da pesquisa nacional, cuja historiografia tem se mostrado, ao menos em comparação a países como França, Alemanha, Itália ou Estados Unidos, extraordinariamente pobre. A literatura que engloba o tema mostra-se, muitas vezes, insuficiente, inadequada e apegada a certos folclores ou mitos que perfazem, mesmo na atualidade, a base de trabalhos que nem sempre primam pelo rigor científico em sua elaboração e que demonstram uma preocupação desmedida na catalogação de receituários, práticas de cozinha ou – em detrimento dos esforços da Escola de Annales – um esforço diligente no sentido de ligar pratos e técnicas a grandes nomes e acontecimentos, deixando de lado a análise e a crítica acerca do período histórico onde estão inseridos.

Em suma, o comer, no Brasil, tem se estabelecido enquanto objeto de estudo informal e afetivo, despertando o interesse quase sempre através de sua faceta mais visível ou glamourizada, a culinária. O campo, contudo, segue em expansão e aumenta gradativamente o número de trabalhos acadêmicos que escolhem a alimentação do ser

¹ Tradução do original em inglês sob a responsabilidade do autor.

² Para uma perspectiva mais completa do campo de estudos da alimentação humana e sua abordagem sob o viés de ciências diversas – tais como a Filosofia e até mesmo a Arqueologia – recomenda-se a leitura integral do abrangente texto de Menezes e Carneiro, publicado nos Anais do Museu Paulista, volume 01, de 1993.

humano enquanto objeto central de interesse. Os historiadores brasileiros tateiam tímidos nessa escalada acidentada, apoiando-se pesadamente nos trabalhos de antropólogos e sociólogos, estudiosos que já foram – e continuam sendo - capazes de elaborar estudos considerados essenciais para o campo. Entre os primeiros, figura a obra do folclorista potiguar Luís da Câmara Cascudo, autor da monumental História da Alimentação no Brasil, lançado ainda nos anos sessenta do século XX. Nela, o pesquisador centra seu olhar sobre ingredientes nativos, preocupações quanto à alimentação colonial, hábitos e rituais à mesa, utensílios e equipamentos das mais variadas regiões do país e, talvez mais importante, a construção de uma “ementa” tríplice que reúne as contribuições indígenas, africanas e europeias – marcadamente portuguesas – na formação de uma cozinha nacional.

O trabalho de Cascudo pode ser considerado o primeiro esforço sistemático de se abordar a alimentação do brasileiro, em suas peculiaridades regionais e ao longo de um período extenso de tempo, preocupando-se com rituais, religiosidade, superstições, insumos, utensílios, fazeres, influências nativas e adventícias na tentativa de definição de uma mesa brasileira. Houve, contudo, esforços esparsos nesse sentido antes dele. O sociólogo pernambucano Gilberto Freyre demonstraria, desde sua mocidade enquanto articulista do jornal Diário de Pernambuco, uma preocupação quanto ao registro, análise e, principalmente, defesa de hábitos alimentares que enxergava de forma bastante conservadora e idealizada. Livros como Casa Grande & Senzala e Sobrados e Mucambos dedicam muitas de suas páginas à alimentação do brasileiro, buscando também sua faceta mais regional ou popular. A obra Açúcar, dedicada à doçaria do seu Pernambuco natal, seria seu único livro a tratar exclusivamente do comer, buscando examinar de forma mais ou menos pormenorizada os desdobramentos da cultura da cana e seu mais celebrado subproduto para a formação da culinária pernambucana.

Há personagens menos lembrados, porém de suma importância, que dedicariam parte dos seus esforços e pensamentos à temática da alimentação brasileira ou, mais especificamente, nordestina ou pernambucana. O pesquisador Pereira da Costa, autor, entre outras obras, dos dez colossais volumes dos Anais Pernambucanos, se preocuparia em historicizar, em minúcias, os primeiros quatro séculos de existência da província, dedicando-se não apenas aos grandes heróis e feitos locais, mas também ao cotidiano, hábitos e costumes, superstições, folclore, diversões públicas e privadas, pilhérias, curiosidades e, também, à alimentação, desde os tempos da colônia até meados do

século XIX, particularmente na cidade do Recife. O que lhe faltava em rigor científico – considerava-se um cronista, antes de tudo – sobrava-lhe em entusiasmo quanto à temática e dedicação acerca das suas fontes e escrita. Muito antes que Freyre ou Cascudo começassem a apresentar a alimentação, no Brasil, enquanto tema digno a ser perseguido pelos cientistas sociais, Costa já trazia, entre as literalmente milhares de páginas de sua obra, a preocupação de catalogar fazeres e saberes da cozinha local, registrando iguarias como o brote holandês, os filhoses carnavalescos, a gengibirra em suas variações e a sangrenta cabidela, entre muitas outras preparações. Igualmente importantes são os relatos de cronistas estrangeiros, como Tollenare e Koster, que em sua vontade de tudo registrar - muitas vezes, espantados pelas diferenças culturais – deixaram relatos valiosíssimos dos hábitos alimentares que encontraram no Brasil.

Reconhecido o longo caminho percorrido, através dos trabalhos destes e de outros pesquisadores, da historiografia da alimentação nacional, evidencia-se aí a fertilidade desse campo, que acena para um futuro repleto de possibilidades para os que a ele se dedicarem. Dentro dessa perspectiva, é preciso também estar preparado para ir além da tentadora mitologia da formação da cozinha nacional, que desde a obra de Cascudo se apega ferrenhamente à ideia do triângulo culinário em cujos vértices figuram, intocadas e estranhamente equilibradas, as contribuições dos indígenas brasileiros, dos africanos arrancados de sua terra natal e escravizados e também dos portugueses supostamente civilizadores. Com o intuito de ir além dessa geometria restritiva, buscou-se pensar, para a elaboração do presente trabalho, em outras contribuições que não houvessem sido historicizadas com o devido detalhe ou aprofundamento dentro dos estudos da alimentação nacional. Sob esta ótica, as influências estrangeiras, notadamente as de origem francesa, se configuram enquanto objeto de pesquisa de imenso potencial.

A hegemonia cultural francesa no ocidente se tornaria mais forte a partir das conquistas de Napoleão Bonaparte, no início do século XIX, que avançaria com suas tropas sobre grande parte da Europa, com a Inglaterra praticando uma solitária resistência ao expansionismo do império da França. Quando a corte portuguesa chegou ao Rio de Janeiro, fugindo desabaladamente das hostes napoleônicas, este não passava de uma cidade pequena e acanhada, com seríssimos problemas sanitários, ruas estreitas, mal iluminadas e perigosas, arquitetura de pouca nota, total ausência de hotéis ou estabelecimentos mais organizados para servir refeições, pouca oferta de produtos

alimentícios e um sem número de outros problemas de maior ou menor gravidade que, devido à presença da aristocracia lusitana, passaram a ser observados e, até certo ponto, sanados. Em 1814, Portugal e França obteriam a paz entre ambos os reinos, enquanto que em 1822 o Brasil proclamaria sua independência, sendo imediatamente reconhecida pelos Estados Unidos e intensificando o fluxo imigratório de povos de nacionalidades diversas através da promulgação de leis de incentivo. Franceses começariam, também, a empreender a longa viagem através do oceano Atlântico, em busca de aventura e fortuna, trazendo suas ideias e conhecimentos técnicos para o Novo Mundo (ZARVOS e DIDATI, 2000).

Eram não apenas professores, artistas, engenheiros e arquitetos, mas também padeiros, confeitheiros e cozinheiros, estes últimos empreendendo no ramo da hotelaria ou implantando na capital brasileira uma invenção parisiense que se espalhava pelo mundo: o restaurante, trazendo a tiracolo seus *menus*, *chefs*, *mâitres* e garçons. Gradativamente, a influência advéncia ajudaria a moldar a sociedade brasileira e os seus hábitos alimentares, da sua nata aristocrática até mesmo às camadas mais humildes. Como afirmam os pesquisadores Zarvos e Didati, com “os franceses, os brasileiros conheceram o refinamento, o prazer de comer fora e descobriram que uma refeição não tem o objetivo único de saciar a fome. Ela é, antes de tudo, uma fonte de prazer e a oportunidade de se intensificar o convívio social” (ZARVOS e DIDATI, 2000, pág. 109).

Esse afrancesamento teria seu auge no Rio de Janeiro de meados e final do século XIX, mas aos poucos se espalharia por outras cidades brasileiras, particularmente as capitais, onde se mesclaria a um sentimento de modernidade que ganharia força com o fim do império e início da república. “O francesismo, que já era chique nos tempos da monarquia, continua a imperar na República”, esclarecem a historiadora Ângela Marques da Costa e a antropóloga Lilia Moritz Schwarcz. “A influência francesa se faz sentir na literatura, na educação, na moda e nas diversões” (COSTA e SCHWARCS, 2000, pág. 69). Dentre estes divertimentos, cristalizava-se o hábito de se comer fora de casa, paulatinamente minando a hegemonia das refeições familiares caseiras e introduzindo, entre os brasileiros, o hábito de se pagar não apenas pelo alimento, mas por toda a sociabilidade relacionada ao ato de consumi-lo em público. O comer e o beber, no Brasil de forma geral e no Recife em particular, passavam a realizar-se, quase que inescapavelmente – e sem dúvida preferencialmente – à francesa. “Os cardápios dos

banquetes eram sempre *menu*; isso para não falar das iguarias, todas em francês. Basta uma olhada rápida nos jornais para reparar nos nomes das casas comerciais, das confeitarias e dos restaurantes, cuja monotonia da língua francesa só é interrompida pelo elegante *five o'clock tea*” (COSTA e SCHWARCS, 2000, pág. 70).

A jovem República seria, portanto, um tempo de amadurecimento dos francesismos implantados durante a monarquia, com hábitos se naturalizando e conseguindo uma maior abrangência, inclusive social, entre a população brasileira. Mas tais mudanças, como se poderia imaginar, não se concretizaram do dia para a noite, particularmente no conservador Recife de início do século XX. Tanto os hábitos alimentares como a constituição de uma cozinha nacional gravitam em torno de uma constelação de fatores sociais, culturais, econômicos, religiosos, folclóricos, nutricionais e outros mais, que se encontram firmemente entrelaçados e são profundamente alicerçados na construção dos gostos e aversões de uma sociedade, sendo formados sem pressa através das gerações. “É longo o tempo da culinária. Por isso é difícil acompanhar o seu processo inicial de formação”, afirma o sociólogo Carlos Alberto Dória (DÓRIA, 2009, págs. 13 e 14). Por esse motivo, foi escolhido um período extenso para o presente trabalho, apresentando um recorte que se propaga por trinta anos, para se buscar compreender as mudanças ocorridas na alimentação dos recifenses de início do século XX.

A própria virada da centúria carrega em si um simbolismo que já era ao menos parcialmente compreendido – e sem dúvida celebrado - mesmo durante o seu acontecimento. O mundo ocidental, incluindo-se aí o Brasil, discutia calorosamente quando, afinal de contas, um século dava lugar ao próximo, fosse por questões puramente matemáticas, históricas, astronômicas, filosóficas ou mesmo religiosas, gerando não apenas debates que se estendiam das elites intelectuais até as camadas mais humildes da população, mas também uma grande expectativa quanto ao futuro, um que parecia grávido de certezas e permeado de utopias. Havia um sentimento, portanto, de mudança, de inescapável progresso atrelado à transição secular, quando o mundo conhecia avanços científicos cada vez mais impressionantes e acessíveis, um anseio benfazejo ainda intocado pelo terrível saldo de vidas ceifadas pelos campos de batalha europeus da Primeira Guerra Mundial. Um marco que muitos historiadores, em retrospecto, consideram como o fim da inocência do ocidente, de uma *belle époque* que

teria tido início ainda no último decênio do século anterior (COSTA e SCHWARCS, 2000).

Dessa forma, foi utilizado o ano de 1900 e o fim das suas três primeiras décadas como, respectivamente, balizas inicial e final da pesquisa e da narrativa do presente trabalho, compreendendo um período de tempo determinado, mas sem se deixar engessar por ele, em uma tessitura que não apenas corre de forma não linear, mas que também extrapola, muitas vezes, os limites temporais dados. Nesse sentido, a alimentação do Recife republicano de início do século XX parece ensejar, enquanto recorte temporal, um sentimento de *fin-de-siècle*, uma *belle époque* muito própria, formada pelos francesismos que se disseminavam cada vez mais e pela modernidade que parecia destinada a transformar a cidade e seus habitantes. Um cotidiano que foi registrado não apenas por especialistas como Freyre e Cascudo, mas também por cronistas como Rostand Paraíso e Eustorgio Wanderley, além de jornalistas e articulistas, tanto renomados quanto anônimos, dos periódicos recifenses que circulavam na época estudada. Dessa forma, jornais como o Diário de Pernambuco, A Província e principalmente o Jornal Pequeno se configuraram em valiosas fontes primárias para a construção dessa história da alimentação local.

Essenciais também foram as obras de historiadores, antropólogos, sociólogos, gastrônomos e representantes de disciplinas diversas, da Literatura à Nutrição, que conspiraram informalmente para a reunião das informações necessárias para a elaboração do presente trabalho. Nomes como Norbert Elias, Roger Chartier, Michel de Certeau, Carlos Alberto Dória e Maria Eunice Maciel foram indispensáveis para buscar compreender a complexidade dos aspectos culturais da alimentação humana, da mesma forma que Rebecca Spang, Massimo Montanari, Jean-Louis Flandrin, Paul Freedman, Hans J. Teuteberg, Alain Drouard, Elliot Shore, Jean-Marc Albert e Roy Strong, entre muitos outros pesquisadores, se mostraram imprescindíveis nessa construção, demonstrando através de palavras e pensamentos que o campo dos estudos da alimentação é tão vasto quanto intrigante, especialmente quando nele existem peritos capazes de apontar o caminho para futuros estudiosos. Finalmente, sendo o Recife de início de século XX o palco dessa invenção historiográfica, é preciso ressaltar também os trabalhos acadêmicos de Antônio Paulo Rezende, Flávio Weinstein Teixeira, Sylvia Costa Couceiro, Noemia Maria Queiroz Pereira da Luz, Gisele Melo de Carvalho,

Jaílson Pereira Silva, Sandro Vasconcelos Silva e outros mais, sem os quais esta dissertação não teria nem sustentação nem tampouco inspiração.

Dentro dessa proposta de trabalho, buscou-se construir uma história da alimentação do Recife, uma que focasse a capital pernambucana dentro do recorte estipulado e que procurasse analisar, criticar, compreender e, mais importante, historicizar os francesismos que permeavam os hábitos alimentares da população local. Com esse objetivo, a escrita foi dividida em quatro capítulos, com o primeiro deles abordando as rápidas mudanças que o início do século XX presenciava, com inovações técnicas cada vez mais assombrosas tornando-se parte do cotidiano das pessoas, ao mesmo tempo em que as elites recifenses buscavam uma imagem de modernidade para a sua cidade, uma que era – ou deveria ser - perceptível em diversos aspectos do seu cotidiano. Além disso, o primeiro capítulo ainda busca compreender as influências francesas para a alimentação local de forma geral, considerando-se os aspectos públicos e privados da questão, tais como a publicação de receitas, o emprego de cozinheiros por famílias e no comércio, o consumo de produtos importados no dia a dia e em ocasiões festivas, o emprego da farinha de trigo em substituição à de mandioca e o consumo do vinho, além de polêmicas concernentes à origem de certos pratos considerados tipicamente pernambucanos.

O capítulo seguinte trata da introdução do restaurante na capital pernambucana, historicizando suas origens e a forma como essa invenção parisiense se estabeleceu na cidade. Da mesma forma, os cafés, enquanto locais de sociabilidade intelectualizada e predominantemente masculina são observados, bem como a dualidade desses espaços que, muitas vezes, transmutavam-se em ambientes mais propícios a atos ilícitos ou que ferissem a moral vigente da época. As sorveterias também são abordadas, enquanto pontos de convívio marcadamente familiar, mas que, assim como os cafés e os restaurantes, podiam, por vezes, sofrer transformações ou ter seus serviços confundidos com o de outros estabelecimentos semelhantes. Finalmente, a construção de uma tradição gastronômica local é analisada, uma que interessava às elites – particularmente políticas – do Recife, que viam na continuidade do restaurante Leite uma manutenção, até certo ponto, do seu próprio status e do antigo prestígio da capital de Pernambuco.

No terceiro capítulo, as semelhanças e disparidades entre hotéis e pensões, enquanto locais de alimentação, são trazidas à tona, enquanto o vegetarianismo, na

forma de um restaurante especializado nesse tipo de culinária, é apresentado - possivelmente de forma inédita no país - aos recifenses. Os banquetes da república brasileira, através das festas e recepções promovidas e frequentadas pela política local, são demonstrados em toda a sua publicidade, com a rigidez do serviço continuando as tradições da monarquia tupiniquim. O capítulo final busca mostrar as resistências intelectuais aos estrangeirismos praticados na sociedade recifense, em detrimento à sua força e disseminação aparentemente incontestes. Nesse sentido, é abordada a postura de intelectuais modernistas do eixo Rio-São Paulo e de regionalistas de Pernambuco, cada grupo buscando, ao seu modo e muitas vezes em paralelo, um afastamento das influências adventícias no Brasil, inclusive na alimentação, no intuito de construir uma cozinha que se poderia chamar de verdadeiramente brasileira.

1º Capítulo – A França na vida e na cozinha pernambucana

Modernismos e francesismos

O início do século XX saudava um Recife que se transformava rapidamente. Assombrosas invenções modificavam o cotidiano dos seus habitantes, avanços científicos que ameaçavam suplantar as maravilhas das décadas anteriores. O mundo parecia encolher, tímido, sob o peso de tecnologias que diminuía cada vez mais as distâncias de um planeta que já não era mais capaz de guardar mistérios indomáveis ou destinos inalcançáveis. Inovações como a estrada de ferro e seus trens velozes, a industrial iluminação a gás, a cada vez mais difundida arte da fotografia ou a quase instantânea comunicação obtida através do telégrafo já empalideciam ante as novidades que se sucediam em um ritmo assombroso. Estas se aglomeravam para formar um novo panorama urbano no Brasil, um que se mostrava “dominado pelo automóvel, pelo avião, pela luz elétrica, pelo rádio, pelo cinema. O mundo tornara-se, enfim, ainda mais rápido” (SILVA, 2002, pág. 24).

E elétrico. A eterna guerra entre luz e trevas ganhava contornos cada vez mais desiguais com o advento e popularização dessa nova fonte de energia, que roubaria as atenções durante a Exposição Universal de Paris de 1900, dando, de uma forma estranhamente literal, a luz ao novo e promissor século que se avizinhava. A capital pernambucana, bem como outras cidades brasileiras, deslumbrava-se com todas as possíveis aplicações dessa tecnologia, que parecia encerrar em si um sentido que ia muito além de seus usos mais prosaicos. De fato, a eletricidade pressagiava uma nova era de ilimitados avanços, seu mero emprego uma mostra evidente de progresso. Mas não a única. O Brasil adentrava o século XX possuído por um desejo ardente de tornar-se mais belo, mais limpo, mais salubre, mais seguro. Em suma, mais moderno. A febre da modernidade se espalhava, virulenta, pelas maiores metrópoles brasileiras, tendo o Rio de Janeiro como ponto de irradiação de padrões e modelos marcadamente europeus de urbanidade e civilidade (SILVA, 2002).

Essa busca pelo moderno se estenderia através das primeiras décadas do século novecentista, mas teria sua expressão máxima durante os anos 20, que também seriam marcados por movimentos artístico-literários de cunho vanguardista e regionalista. As

idades brasileiras esforçavam-se para modernizar-se ou, pelo menos, mostrarem-se modernas, patrocinando intervenções variadas e por vezes agressivas em suas paisagens urbanas, que se europeizavam cada vez mais. Não apenas a capital federal, mas também São Paulo, Belém do Pará e o Recife debatiam-se com os desafios dessa demanda de modernidade, que parecia estar intimamente associada ao abandono de antigos valores (SILVA, 2002). O Brasil era, então, uma jovem república, buscando alicerçar um sistema que defendia – ou ao menos declarava defender - a derrocada dos pilares da velha Monarquia, tais como o romantismo, o catolicismo, o regime de privilégios das instituições e a escravidão.

Bebericando do positivismo de Comte e das ideias liberais que se alastravam pela Europa, as elites nacionais selecionavam e absorviam o que lhes interessava desses conceitos, em um processo iniciado ainda em meados do século anterior. Mas o embate entre escuridão e luz, que não se limitaria apenas ao uso dos passeios públicos das capitais brasileiras, figurando também na oposição dicotômica entre o clericalismo e a ciência. Esta última surgia através de uma “compreensão positiva da sociedade e do Estado, com a inovação do reconhecimento de sua historicidade no nível da experiência nacional”, indicando, de maneira intrínseca, “que as explicações teológicas eram mistificações próprias da infância da humanidade, quando as crenças religiosas haviam embotado o espírito, cegando a razão, que agora, livre dessas vendas, podia, enfim, ver claro” (MELLO, 2007, pág. 100). A racionalidade científica travestia-se não apenas de sustentáculo do novo sistema de governo, mas também de componente essencial dentro de uma imagem de modernidade, expressando-se através de seus símbolos mais visíveis e espetaculares, como a luz, a eletricidade, a velocidade e a máquina.

Os inventores e suas espantosas criações protagonizavam, com frequência, as notícias dos jornais da época, que se preocupavam em incluir elementos técnicos cada vez mais variados e complexos em seus textos. Dados acerca de quantidades, proporções e medidas seduziam os cronistas dos periódicos e seus leitores, que procuravam saber, com precisão, os horários dos bondes, a tonelagem das embarcações, a velocidade dos automóveis e a autonomia de voo das aeronaves³ que, com frequência

³ A posição geográfica do Recife e sua importância regional o tornavam um anfitrião adequado para cada vez mais assíduos *raids* aéreos, especialmente entre a Europa e o Brasil. A visita de destemidos aeronautas e suas máquinas voadoras enchia os cidadãos de orgulho e os jornais de superlativos de encorajamento e fotos de apelo dramático. O historiador Jaílson Pereira da Silva define tais proezas como “Viagens para a desmesura”, nas quais “os *raids* são vistos como shows, espetáculos esperados pela

cada vez maior, podiam ser vistas riscando os céus da capital pernambucana ou aterrissando, sob os estrondosos aplausos da estupefata população, nas águas plácidas em frente à Bolsa de Valores, no antigo Bairro do Recife (SILVA, 2002). Contudo, mesmo as demonstrações de engenhosidade mais mundanas pareciam ser capazes de atrair a atenção de jornalistas e leitores.

A edição de 10 de junho de 1899 do Diário de Pernambuco trazia para os recifenses um curioso invento, engendrado por um confeitiro inglês que, em suas horas de folga, fazia as vezes de mecânico. A engenhoca propunha-se a produzir, de forma automatizada e em larga escala, sanduíches. O periódico trazia a descrição pormenorizada da máquina, suas peças e seu funcionamento, quase como que se cada leitor fosse um técnico em potencial, perfeitamente capaz de absorver e processar todas as minúcias de informação.

Compõe-se o aparelho, essencialmente, de muitas serras circulares de dentes muito finos, que cortam o pão e a carne em fatias iguais e com uma rapidez e precisão maravilhas. A máquina produz sessenta sanduíches por minuto. Nas primeiras experiências, feitas pelo próprio inventor, pôde este arranjar oito mil sanduíches em duas horas. E pouco importa que o pão esteja fresco ou duro. Posta uma vez a máquina em movimento, por meio de um pequeno motor a gás, é fornecer-lhe material que, assim como a máquina corta o pão e a carne, também ela se encarrega de pôr a manteiga⁴. (Diário de Pernambuco, 10 de junho de 1899, pág. 04)

As potencialidades do instrumento, sem dúvida impressionantes por seus próprios méritos, não impediam que o repórter se pusesse a imaginar artefatos com propósitos semelhantes e operacionalização ainda mais extraordinária. “Tais são os progressos da indústria”, discorria ele ao final da nota, entre maravilhado e jocoso, “e não estamos senão no começo, porque por este andar, havemos de chegar por força à máquina ideal, que é: meter em uma das extremidades um porco vivo e sair pela outra em paíós e presuntos”. O tom de pilhéria não escondia a confiança de que o avanço

população em geral. Uma catarse. Um nonsense aventureesco que tirava o fôlego dos pilotos e dos espectadores que, ansiosos, se aglomeravam nas portas dos jornais a fim de se informarem sobre seu decorrer. Para além de uma correria hostil, uma incursão adversa e provocante, é uma demonstração de coragem; uma aventura no sentido mais cru do termo”. Dessa forma, as viagens aéreas configuravam-se em uma celebração bastante visível da ciência e de suas mais impressionantes potencialidades, podendo ser entendidas como “um momento capaz de provar que, através do progresso técnico, o homem supera as suas limitações” (SILVA, 2002, pág. 79).

⁴ Tendo em vista aumentar a fluidez da leitura, toda a ortografia dos textos de época foi modernizada. Palavras erroneamente grafadas por uma falha evidente de digitação ou tipográfica foram corrigidas. Nos casos restantes, empregou-se o termo (*sic*). Termos estrangeiros correntes no vocabulário da época estudada foram preservados.

científico poderia, um dia, realmente conceber uma máquina de tamanha utilidade e praticidade – ainda que de funcionalidade um tanto caricatural –, a fim de auxiliar o homem em sua alimentação cotidiana.

Assim como em boa parte do mundo ocidental, a *belle époque* tupiniquim se caracterizaria pela celebração da figura do inventor, um personagem que, ainda que fosse, vez por outra, retratado pelos jornais através da comicidade de criações excessivamente complicadas, proibitivamente perigosas, francamente desnecessárias ou simplesmente amalucadas, era capaz de angariar o respeito e a admiração de grande parte da sociedade. A mania cientificista levava personagens conhecidos por contribuições em áreas totalmente diversas a tentarem se reinventar enquanto bastiões da modernidade através de seus signos mais evidentes, como foi o caso do abolicionista José do Patrocínio, que chegou a projetar e implementar sua própria máquina voadora – que jamais conseguiu deixar o solo –, ainda que provavelmente lhe faltassem os conhecimentos técnicos necessários para a empreitada. O céu era uma das utopias mais desejadas pelos inventores e festejadas pela população, mas não era o único espaço de criação científica da época (COSTA e SCHWARCZ, 2000).

Os escritórios de patentes brasileiros registravam um número crescente de geringonças de maior e menor utilidade prática – quando não totalmente inúteis – que visavam auxiliar o ser humano em suas tarefas cotidianas, facilitando inclusive a sua alimentação. Em 1908, o Dr. Carlos Lessa criaria o seu “Torrador de café”, enquanto um certo Augusto Adriano apresentou seu “maquinismo para beneficiar arroz”, ainda em 1900. Antes disso, em 1896, os inventores nacionais já se preocupavam com as refeições caseiras diárias, tendo sido registrada uma novíssima geladeira para as famílias brasileiras, econômica e, talvez mais importante, extremamente higiênica, capaz de conservar os alimentos de forma segura, eficaz e limpa. Talvez fosse a engenhoca perfeita para uma tal “cozinha brasileira”, criada nesse mesmo ano e que prometia maior praticidade e, evidentemente, modernidade para os afazeres domésticos e culinários do dia-a-dia (COSTA e SCHWARCZ, 2000).

De fato, mesmo o ato de comer e beber almejava modernizar-se continuamente, com os anúncios de artigos alimentícios buscando evidenciar uma imagem cientificista, capaz de legitimar as supostas propriedades medicamentosas ou higiênicas de insumos, preparações e produtos acabados e prontos para o consumo. Já no começo do século

XX, os jornais recifenses anunciavam a comercialização do Extrato de Malta Kepler, o qual, a se fiar pelo reclame, “não somente favorece a digestão, mas fornece um alimento deliciosamente agradável e fácil de digerir. As crianças delicadas e os doentes o saboreiam”, garantia a propaganda, afirmando ainda que “quando o tomam regularmente, em pouco tempo recobram as carnes e as forças” (Jornal Pequeno, 01 de novembro de 1902, pág. 05). Os limites entre o puramente alimentar e o curativo eram frequentemente borrados, quando não absolutamente inexistentes, com propagandas que buscavam apresentar ao público produtos que tanto eram agradáveis ao paladar quanto úteis ao organismo.

O Extrato não era o único híbrido que buscava combinar sabor e nutrição em um mesmo pacote. Uma grande quantidade de tônicos em forma de bebidas alcólicas variadas encontrava-se disponível para os recifenses que desejassem manter sua saúde sem por isso deixar de apreciar os prazeres da mesa. O Vinho Aroud, fabricado na Rua Richelieu de Paris e distribuído na capital pernambucana, prometia eficiência no tratamento de uma gama tão diversa quanto abrangente de moléstias, incluindo-se aí – mas não se limitando a - aflições estomacais e intestinais, problemas decorrentes do parto, menstruação dolorosa, anemia, febres, resfriados e até mesmo malária. A imagem de modernidade deste e de outros produtos frequentemente procurava se legitimar através do depoimento de cientistas ou, mais comumente, médicos e outros profissionais da saúde, capazes de atestar a qualidade e a sanidade do que se ingeria. Dessa forma, o Vinho Aroud resumia, em seu anúncio, precisamente a forma mais comum através da qual tais gêneros eram oferecidos ao público, apresentando-se como um “MEDICAMENTO-ALIMENTO, o mais poderoso REGENERADOR prescrito pelos MÉDICOS”, tão seguro e eficaz que possuía uma posologia para adultos e outra voltada para o público infantil (Jornal Pequeno, 24 de agosto de 1905, pág. 05).

A alimentação, ao menos sob uma ótica mais científica, parecia ganhar mais visibilidade e interesse por parte do público leitor e as gazetas acompanhavam essa tendência, buscando trazer informações de utilidade geral sobre o comer e o beber, quase sempre corroboradas por um clínico de alguma natureza. O Jornal Pequeno publicaria, ocasionalmente, a coluna curta “Opiniões de um médico” que, mesmo anônimo, parecia ter o poder de assegurar, sem qualquer sombra de dúvida, a procedência das informações prestadas. Em abril de 1903, o tamarindo teve seus usos

asseverados, a esquecida fruta arrancando elogios tanto por seu sabor quanto por suas propriedades curativas.

A polpa do tamarindo, que é o melhor da fruta, já gozou de popularidade; mas sendo nesta vida a sorte incerta, aconteceu a essa fruta o que se dá com outras popularidades: foi-se. Atualmente – pouco ou para melhor dizer – nenhum caso se faz da polpa do tamarindo, novos tempos, novos amores. Injustiça: o tamarindo é fruta ácida e a polpa saborosa e útil. Em quantidade moderada presta-se à saborosa limonada e em dose mais avantajada é purgativo, que se toma agradavelmente. (Jornal Pequeno, 07 de abril de 1903, pág. 02)

A preocupação com os aspectos curativos e nutricionais desse e demais alimentos também se estendia à higiene de sua coleta ou produção e a segurança dos seus componentes, especialmente quando provinham de fora do estado ou do país. A manteiga francesa da marca J. Lepelletier, largamente comercializada no Recife, procurava a legitimação não apenas advinda da ciência envolvida em seu fabrico, mas também de sua condição de produto importado, um aspecto sedutor a mais para potenciais compradores. “É a mais pura que se exporta para o Brasil”, assegurava um anúncio de agosto de 1902, garantindo que “as análises feitas em Paris e no Rio de Janeiro são um atestado honroso para o fabricante”. A gordura trazida da França parecia mesmo exibir um currículo próprio, fazendo-se acompanhar de uma documentação elogiosa e, principalmente, palpável de suas qualidades, mostrando uma mercadoria que havia sido “Premiada em diversas exposições com medalhas de ouro” e “diplomas de honra”, cabendo-lhe mesmo o prêmio máximo da Exposição de Paris daquele ano (Jornal Pequeno, 09 de agosto de 1902, pág. 05).

A Lepelletier não era a única a apressar-se em exibir um extenso suporte científico para garantir a sanidade do seu produto. Sua concorrente no mercado local, a também francesa Bretel, fazia questão de divulgar os resultados e laudos técnicos que viabilizassem sua comercialização, tendo em vista os frequentes casos de falsificação de produtos alimentícios importados⁵. O anúncio, com texto assinado por certo Dr. G.

⁵ Evidentemente, não eram apenas os importados que estavam vulneráveis à má-fé de comerciantes ávidos em aumentar suas margens de lucro através da adulteração de produtos alimentícios. Uma pequena nota, publicada em 31 de julho de 1908, sob o título “Leite batizado”, dava conta de práticas ilegais e potencialmente insalubres em relação a esse item básico da dieta do recifense, que estaria sendo vendido com alterações em sua composição no Pátio do Mercado e suas imediações. Apelando ao prefeito para que tomasse as providências cabíveis, o texto denunciava que “Diariamente se encontra grande quantidade daquele precioso líquido misturada com farinha do reino e outras substâncias, algumas nocivas à saúde pública. Seria de bom aviso que os srs. fiscais fizessem uso do lactômetro, a fim de inutilizar o leite de má qualidade” (Jornal Pequeno, 31 de julho de 1908, pág. 04). Tais avisos surgiam ocasionalmente nos periódicos e em relação a diferentes mercadorias, tais como tônicos nutritivos, café

Cathelin, concluía que “o produto não contém nem ácido bórico, nem boratos ou qualquer outro produto nocivo”. Atestava ainda que tais “resultados autorizam-nos a dizer que a manteiga BRETTEL FRERES submetida a nosso exame é uma manteiga pura, não contendo margarina ou outro produto similar, uma manteiga de boa qualidade, não contendo nada de nocivo à saúde” (Jornal Pequeno, 09 de junho de 1903, pág. 03). Em um mercado dominado por produtos franceses, os equivalentes nacionais precisavam dar suas próprias mostras de lastro científico, como foi o caso do produto avaliado pelo Dr. Innocencio Cavalcanti. “A especial manteiga de mesa marca - BRASILEIRA - foi em 5 de novembro último analisada pela inspetoria de higiene municipal da Bahia e *brilhantemente aprovada*; o laudo da análise feita na sessão de análises químicas e bacteriológicas traz a declaração seguinte: ‘Não contém substâncias tóxicas. – É MANTEIGA DE LEITE’” (Jornal Pequeno, 17 de dezembro de 1909, pág. 03).

A obsessão pela sanidade cientificamente comprovada e publicamente legitimada de produtos alimentícios nacionais e importados parece refletir, em uma escala menor, a preocupação das elites locais em se criar, nas três primeiras décadas do século XX, uma nova cidade, um Recife mais moderno e, conseqüentemente, mais formoso e mais limpo, em um procedimento em quase tudo bastante semelhante ao de outras capitais, como Rio de Janeiro e Belém do Pará. Como resume o historiador Flávio Weinstein, “o que se observa é que, obedecendo a um referencial mais ou menos comum, a modernidade das cidades brasileiras deste período regeu-se por dois imperativos: o estético e o higiênico-sanitarista. Essa é a unidade paradigmática de referência, que teria, como nos demais casos, orientado o processo no Recife” (TEIXEIRA, 1994, pág. 65). Seria nesse período que a cidade promoveria obras disciplinadoras em relação ao lixo produzido pelos seus habitantes, com o prefeito Eduardo Martins assumindo, em 1904, o ônus da insatisfação popular pela dureza das

em pó e até chocolates, embora fossem mais comuns as queixas concernentes às bebidas alcóolicas importadas e ao já citado leite. O sociólogo Carlos Alberto Dória lembra que o costume de adulterar este líquido é antigo no Brasil e no mundo, senão através da adição de produtos francamente nocivos à saúde, ao menos pelo acréscimo da pura e simples água, tendo em vista obter um maior rendimento. A prática convencionou-se, através do tempo e a partir de um crescente controle governamental, em mostra clara de falta de qualidade do produto. “Antigamente controlava-se a densidade do leite para evitar fraude (o tal acréscimo de água). Depois do advento dos leites desnatados, esse controle já não faz mais sentido: controla-se então a acidez, e assim por diante. Quer dizer, a qualidade dos produtos vai se alterando ao mesmo tempo em que se estabelecem padrões socialmente aceitos para controlá-la”. Dessa forma, “O que se admite como qualidade de produtos alimentares é, em geral, fruto de longas discussões, enfrentamentos de interesses e fixação de normas pelo Estado, que passa a garanti-la” (DÓRIA, 2009, pág. 126).

novas medidas. As reformas urbanas continuariam ainda pela década de 20, durante o governo de Sérgio Loreto, com obras de esgotamento sanitário e medidas consideradas civilizatórias, como a mudança no manejo dos doentes mentais, anteriormente considerados meros criminosos e tratados como tal (REZENDE, 2000).

Se a salubridade da capital pernambucana parecia, ao menos no papel, bem encaminhada, restava ainda ao poder público concentrar-se em um aspecto essencial do pensamento modernizante: a estética urbana. Tal preocupação já podia ser sentida desde meados do século XIX, com o governo de Francisco do Rego Barros, Barão e, posteriormente, Conde da Boa Vista, cuja administração foi marcada pelo desejo de aproximar a economia regional com a internacional e de introduzir, no Recife, padrões urbanísticos europeus, principalmente de origem francesa. Paris seria o modelo ideal e idealizado para as metrópoles ocidentais, a chegada ao Brasil da família real portuguesa em 1808 transformando o Rio de Janeiro em eixo disseminador dessa tendência. A corte rendera-se perdidamente à cultura aristocrática da França, a qual em tudo imitava, como pôde observar Debret:

A moda, essa mágica francesa, em boa hora fez sua irrupção no Brasil. O Império de D. Pedro tornou-se um dos seus mais brilhantes domínios: ela reina ali como déspota, seus caprichos são leis: nas cidades, toaletes, refeições, dança, música, espetáculos, tudo é calculado a partir do exemplo de Paris, e, nessa relação assim como em algumas outras, certos departamentos da França estão ainda bem atrás das províncias do Brasil (...). Esse é, em resumo, o povo que percorreu em três séculos todas as fases da civilização europeia e que, instruído por nossas lições, logo nos oferecerá rivais dignos de nós, como o americano do Norte oferece neste momento a ele próprio. (GUIMARÃES Apud VIDAL e LUCA, 2009, pág. 09)

As cidades brasileiras buscariam abraçar os costumes europeus e, ao mesmo tempo, afastar-se de sua antiga e indesejada aparência colonial, resistindo à velha estética proveniente da metrópole. Em Pernambuco, as Posturas Municipais da Cidade de Recife seriam criadas com esse intuito, ainda na gestão de Rego Barros, regulando até mesmo as fachadas das construções locais, proibindo as tão portuguesas rótulas e mucharabis, comuns nas residências, até então, de marcada arquitetura lusitana. No lugar delas, gradis de ferro e outros elementos representativos de uma produção arquitetônica espelhada no classicismo encontrado na Itália e na França, muitas vezes

produzidos e importados diretamente de fábricas pertencentes a estes países⁶. A industrialização tipicamente europeia influenciaria também as relações de trabalho locais, com o mercado lentamente passando a valorizar as habilidades de homens livres, muitas vezes estrangeiros, em detrimento do rude esforço de seres humanos escravizados (CARVALHO, 2002).

A almejada modernidade implicava a utilização do conhecimento técnico de profissionais assalariados, que anunciavam seus préstimos nos periódicos locais e que, frequentemente, originavam-se do velho continente, viajando para a América em busca de aventura, fortuna ou ao menos a oportunidade de uma vida mais digna longe dos seus locais de origem. Ingleses, italianos, alemães e, principalmente, franceses tiravam vantagem de sua procedência e associavam seus serviços a uma ideia de avanço e civilidade, lucrando com o ardente desejo local de modernizar-se, de fazer com que o Recife se assemelhasse cada vez mais a alguma metrópole europeia, contudo encravada nos suarentos trópicos. Como explica a historiadora Gisele Mello de Carvalho, a modernidade advinda da “Europa industrializada era um referencial almejado pelo brasileiro nesta época, fazendo com que tudo o que fosse oriundo da Europa, e neste caso específico, da França, incluindo-se tanto os produtos industrializados como a estética, a gente, a cultura, fossem símbolos de qualidade, progresso, evolução e desenvolvimento” (CARVALHO, 2002, pág. 84). Era essa cultura que se buscava trazer para o Brasil, seus elementos diversos sendo incorporados ao cotidiano, as grandes

⁶ O engenheiro francês Louis Lérger Vaulthier foi, provavelmente, o maior representante e disseminador dos valores arquitetônicos classicistas na capital pernambucana, sua obra sofrendo influências perceptíveis de mestres italianos e também portugueses. Ao contrário de muitos dos seus colegas, preocupava-se com a qualidade dos materiais que utilizava em seus projetos, evitando o uso da areia do mar e da umidade por ela acarretada. Da mesma forma, buscava engendrar uma funcionalidade mais adaptada à realidade local em suas edificações, através da ampla utilização de janelas, pátios e claraboias, buscando combater problemas causados pela ventilação inadequada e insolação excessiva. Trabalhando no projeto de residências particulares de famílias da elite local, chegou mesmo a propor um estudo para casas populares em que levava em consideração a luz e a circulação de ar. Em todo o seu trabalho, a estética francesa é marcante e pode ser percebida em muitas de suas obras ainda nos dias atuais (CARVALHO, 2002). Teve como coadjuvante em seus trabalhos o urbanista parisiense Pierre Victor Bolitreau, com quem trabalhou na construção do Teatro de Santa Isabel. Na missão francesa trazida em 1840 por Rego Barros a bordo do navio Armonic, encontravam-se, além de Vaulthier e Bolitreau, também Florian Desire Porthier, Augusto Milet e Louis Florial Buessard, todos eles contribuindo em alguma medida com os rumos da arquitetura local. Além do teatro, Vaulthier foi responsável pela construção da primeira ponte pênsil do Brasil, localizada no bairro de Caxangá, projetando também a estrutura em ferro do Mercado de São José, quando já havia regressado para a França. Considerado por muitos como sendo de temperamento difícil, o francês oriundo de Begerac demonstrava inclinações para o socialismo e, politicamente, posicionou-se mais de uma vez contra seu próprio patrono, o Conde da Boa Vista, sendo então acusado de desmandos e improbidade. Ainda nos dias atuais, seu nome tal como era pronunciado, “vôte”, é sinônimo de mau agouro para os recifenses (CAVALCANTI, 2009).

idades afrancesando-se a tal ponto que essa influência permeava os mais diversos aspectos da vida local, como demonstra o estudioso Manuel Diegues Júnior:

No capítulo da vida social a moda feminina aparece fortemente influenciada pelo gosto francês: modistas, cabeleireiros franceses, instalados em várias cidades do Brasil; hábitos e costumes de vida em sociedade, entre eles a conversação em francês nos salões oficiais da alta-roda; os banquetes com culinária de origem e de nome franceses – a quadrilha, marcada com palavras em francês (*balancez, changez de dames* etc.), ou o *pas de quarte*. (DIEGUES JÚNIOR Apud VIDAL e LUCA, 2002, pág. 12)

O vestuário e postura das mulheres brasileiras seriam indelevelmente marcados pela cultura europeia, os francesismos próprios da moda feminina considerados mesmo como uma mostra de desenvolvimento e civilidade. A coluna Vida Feminina, regularmente publicada no Jornal Pequeno, reconhecia a importância dessa verdadeira instituição francesa para o progresso da capital de Pernambuco.

Inegavelmente, Recife marcha, vai para adiante. *Çá vá*, como se diz. E a moda tem nele o seu lugar. O estrangeiro que, saltando, passeia pelas nossas artérias principais, pela rua 1º de Março, pela rua Nova ou rua da Imperatriz, sente que a “vida feminina” pernambucana perfuma com a sua elegância a vida social. A mulher pernambucana veste-se bem, tem gosto, é elegante, é chic. Para satisfazer essa necessidade do luxo e da elegância e como uma consequência dela é que surgem as casas de modas. Não é possível melhor elemento de civilização. E isso, é a moda, é a elegância, o luxo, os belos vestidos, os belos chapéus, que dão a nota refinada dos salões; e a rua é o salão por excelência, guardadas as conveniências do grande ar. (Jornal Pequeno, 27 de fevereiro de 1915, pág. 03)

As mesmas ruas que serviam de passarela para as recifenses e seus vestidos importados, também concentravam as vitrines das lojas que ofereciam as últimas novidades desembarcadas no porto da cidade. Não faltavam lojas capazes de saciar o apetite das mulheres locais, parte de uma elite capaz de manter-se a par de tudo o que se repercutia do outro lado do Atlântico. “Percorrei, por exemplo, a CASA GONDIM⁷, à Rua Nova, n. 5”, sugeria o autor, “lançai uma vista sobre a sua exposição de tecidos e de figurinos e tereis uma ideia do *chic* pernambucano, um prolongamento do *chic*

⁷ Essa mesma loja comercializava, com exclusividade na capital pernambucana, a *La femme chic*, revista francesa de distribuição quinzenal que, em 1915, já ia em seu quarto ano de existência. A publicação, como seria de se imaginar, versava sobre o universo feminino, o que, na época, basicamente se resumia à elegância no vestir e aos bons modos em ocasiões diversas. “O conhecido figurino francês está variadíssimo.”, garantia um anúncio publicado no Jornal Pequeno. “As suas páginas, encham-nas belos moldes de *toilettes* femininas, quer para bailes, passeios, reuniões ou outras quaisquer ocasiões. *La femme chic* traz ainda várias páginas soltas, com riquíssimos moldes de vestidos a cores, podendo facilitar assim a escolha da *toilette* segundo a sua cor. Traz, no fim, interessante leitura sobre coisas do *chic* parisiense, o que lhe dá um relevo mais apreciável” (Jornal pequeno, 23 de janeiro de 1915, pág. 02).

parisiense. Paris é ainda e será sempre o espelho da graça na *toilette*” (Jornal Pequeno, 27 de fevereiro de 1915, pág. 03). Uma *toilette* composta quase que exclusivamente de peças cuja nomenclatura era também importada da França e que desembarcava intacta entre as palmeiras e coqueiros do Recife. As elegantes butiques locais anunciavam, sem medo de não se fazerem entender pelo seu público, artigos como o *robe de interieur*, em *crepe* da China ou *plissé*, ou o *robe de tulle* e a *charmeuse*, exigidos ao se comparecer a uma *soirée* verdadeiramente fina.

O francês já era, no Recife de meados do século XIX, a segunda língua mais falada, uma cujo aprendizado era componente essencial para se frequentar as rodas educadas das famílias abastadas locais e mesmo para se compreender boa parte da publicidade veiculada nos jornais da época. Esses anúncios versavam sobre uma gama diversa de ofícios e mercadorias, que pareciam ter seu status elevado pelo simples fato de incluírem em suas fachadas e placas o componente de estrangeirismo necessário para atrair uma maior clientela. “Apenas a simples menção dos nomes *francês*, *francesa*, *França*, dava, ao que parece, crédito superior quanto à qualidade dos serviços e produtos vendidos”, explica Carvalho (CARVALHO, 2002, págs. 89 e 90). E assim eram cada vez mais preteridos os artigos locais em função de uma maior aproximação pelo que vinha de fora. As coisas da terra, especialmente aquelas associadas com os negros e sua cultura, sua música, comida e religiosidades, assumiam uma pecha ainda mais arraigada de incivilidade e grosseria. De acordo com o sociólogo Gilberto Freyre, os anúncios difundidos nos jornais de meados e final do século XIX

deixam bem clara a rápida substituição, nas casas da gente mais fina, do violão pelo piano inglês, da modinha pela música italiana ou francesa, do rapé da Bahia e do Rio de Janeiro pelo charuto de Manilha, e, mais tarde, pelo de Havana, do doce ou do quitute brasileiro feito em casa pelo importado da Europa adquirido na confeitaria ou na mercearia, do remédio igualmente caseiro pelo igualmente importado da Europa e adquirido na botica ou na drogaria, da rede de repouso pelo canapé, pelo marquesão e pela cadeira de balanço, do santo de cajá feito por santeiro da terra pelo importado da Europa e de feições puramente europeias, do móvel feito por marceneiros pelo importado já feito de Portugal, de Hamburgo, da Inglaterra, da França e até dos Estados Unidos, da renda e do bico feitos na terra pelos fabricados na Europa e de lá importados, do vasilhame de barro pelo de ferro, pelo de vidro ou de cristal, das joias de ouro e prata maciça feitas na terra pela importada da Europa e aqui trocada, com enorme vantagem, pela da terra, por judeus da Alsácia especializados nesse gênero de negócio. (FREYRE, 2006, pág. 518)

A europeização do Brasil de forma geral e do Recife em particular seguiria em passos firmes nos anos vindouros. Da mesma forma, a associação desse processo com as noções de civilização, aformoseamento e salubridade se aglutinariam em uma imagem de modernidade que seria perseguida e construída, por parte das elites locais, ao longo das três primeiras décadas do século XX. Tendo seu ápice nos agitados anos 20, a aparente europeização da capital pernambucana, que seguia em um ritmo crescente desde a missão contratada por Rego Barros, parecia tão natural quanto esperada, posto que o mesmo acontecia com outras metrópoles nacionais, principalmente com a capital federal, modelo para o resto do país. Estas cidades, assim como o Recife, viviam se não uma realidade, ao menos um clima de progresso social, de avanço científico, de desapego a arcaicos valores pré-republicanos e, pela primeira vez, um afastamento firme de tradições arraigadamente lusitanas, substituindo-as pelos padrões franceses. Esses fatores se conformaram em uma espécie de Belle Époque local, uma que não abrangia a população como um todo, mas que ainda podia ser sentida pela maior parte dos seus atores, sendo ou não eles protagonistas nesse palco de modernidade.

Ao mesmo tempo, uma diferente percepção acerca do Brasil e dos seus habitantes passava a cristalizar-se no país. O território nacional, em sua grandiosidade continental, não comportava mais a antiga e simplista divisão entre as regiões norte e sul, suas subáreas passando a destacar-se não apenas a partir de sua geografia, mas também por sua economia e aspectos históricos e culturais. O Nordeste nascia a partir do Norte, mas o fazia ainda invisível, desconhecido para a população da capital federal e de um Sudeste que se tornava cada vez mais diferente do resto do país. Era nessa região que se fazia sentir, com força maior na cidade de São Paulo, os progressos técnicos acarretados pela industrialização, acompanhada não apenas de um urbanismo mais tangível, mas de um crescente sentimento de urbanidade, um cosmopolitismo ainda mais exacerbado pela grande intensidade dos movimentos migratórios ali presentes. Seria no antigo domínio dos rudes bandeirantes que, a partir dos anos vinte, novas sensibilidades artísticas e culturais floresceriam, dando frutos não apenas na literatura, mas na arte em seus mais variados aspectos, em um movimento que buscaria também desbravar o resto do país. O Brasil não conhecia o Brasil. Mas o discurso da modernidade almejava alterar esse quadro, provocando um maior contato e interação entre brasileiros de diferentes regiões (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009).

A ciência agiria como meio através da qual uma maior comunicabilidade e troca de saberes serviriam como ferramentas para compreender melhor a nação, um entendimento que deveria seguir além dos determinismos geográficos, das explicações baseadas no meio e dos reducionismos inerentes à noção de raça que dominaram o pensamento intelectual do século anterior. O Rio de Janeiro, sede do governo e centro administrativo da nação, serviria como ponto aglutinador de políticos e relatos oriundos dos mais distintos e longínquos rincões do território nacional, aumentando assim o conhecimento entre as distantes províncias brasileiras. As diferentes localidades percebiam umas as outras sob uma ótica de afastamento e exotismo, da mesma forma, portanto, que a Europa percebia o Brasil, ainda no início do século XX. Dentro deste quadro, o

nacionalismo vai acentuar, na década de vinte, as práticas que visavam ao conhecimento do país, de suas particularidades regionais. Cogita-se, nesse momento, da publicação até de uma Enciclopédia Brasileira que reunisse informações acerca de nossas diversas realidades como ponto de partida para se pensar uma política de nacionalização, de unificação, de superação dessas distâncias que impediam a emergência da nação. Os regionalismos são sempre pensados como um entrave a esse processo, embora só se acentuem à medida que a constituição da nação não era um processo neutro, mas um processo politicamente orientado, que significava a hegemonia de uns espaços sobre outros. (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009, pág. 54)

Tais regionalismos serviam como escudos para as elites urbanas, preocupadas com a conservação de sua posição dentro de uma estrutura social marcada por severas desigualdades. Na capital pernambucana, a manutenção desse status quo se manifestaria de forma muitas vezes dicotômica, com as camadas mais elevadas da população valorizando sofregamente um passado de costumes profundamente enraizados, ao mesmo tempo em que almejavam e procuravam demonstrar uma modernidade que nem sempre refletia a realidade da cidade e dos seus habitantes. Como resume o historiador Antônio Paulo Rezende, o “Recife é uma dessas cidades de forte tensão entre o moderno e o tradicional. A sua história está atravessada por momentos de deslumbramentos e fantasias sobre o seu futuro possivelmente moderno, pelo medo de vê-la distante das tradições e o desejo de reafirmar o seu passado profundamente idealizado” (REZENDE, 1997, pág. 25).

Faziam parte da construção dessas fantasias da modernidade, também, os padrões europeus civilizatórios, principalmente os de origem francesa, que seriam

perceptíveis nos mais variados aspectos do cotidiano da capital pernambucana. Afinal de contas, entre meados do século XIX e início do XX, “Praticamente todos os domínios culturais e científicos são diretamente influenciados pela cultura francesa tais como a farmacologia, a medicina, a educação, a organização militar, o comércio, as artes de forma geral, os hábitos socais” (CARVALHO, 2002, pág. 89). E entre esses hábitos estavam também os alimentares, com o Recife travando uma luta ferrenha entre os francesismos modernizantes e as velhas tradições da mesa pernambucana. O embate perduraria principalmente entre os protagonistas das elites econômicas e intelectuais locais, enquanto as influências adventícias se disseminavam cada vez mais mesmo entre as camadas mais humildes da população. Paulatinamente, a mesa pernambucana ganharia ares mais europeizados e marcadamente franceses, dos produtos consumidos, passando pelo serviço prestado até os pratos servidos.

De fora e de dentro de casa

Em 1902, a edição de 14 de julho do Jornal Pequeno trazia uma breve nota em celebração a essa mesma data, uma cuja importância extrapolava os limites geográficos da nação que a havia eternizado. Como se a notícia tratasse de um feriado histórico local, o periódico apresentava um arrebatado texto para seus leitores, defendendo que “A data de hoje, comemorativa da República Francesa, é também entre nós considerada dia de festa nacional para comemoração da República, da Liberdade e da Independência dos povos americanos. É um dia de festa para todos os corações republicanos. É o grande dia da proclamação positiva dos Direitos do Homem. Salve a gloriosa França e salve a memória de Danton!” (Jornal Pequeno, 14 de julho de 1902, pág. 03). A exaltação desse momento histórico ultrapassava a mera compreensão de sua importância no palco mundial. Antes de tudo, buscava-se aí uma aproximação, através dos ideais democráticos investidos na implantação da Terceira República da França, celebrada através do Dia da Federação, dos valores almejados na construção da jovem república do Brasil.

Os conflitos e conquistas passados na distante França serviriam de inspiração para a política brasileira, em uma tentativa de, até certo ponto, reproduzir em território nacional os fatos transcorridos do outro lado do Atlântico. A única monarquia da

Américas e uma das últimas do Ocidente agonizava sobre seu trono tropical enquanto “no último quartel do século XIX, parcela importante dos republicanos apropriou-se da simbologia revolucionária francesa – Marianne, barrete frígio, *Marselhesa* e vocabulário político centrado na noção de cidadão - e não faltou quem manifestasse a esperança de que a monarquia brasileira fosse derrubada em 1879, ano do primeiro centenário da queda da Bastilha” (VIDAL e LUCA, 2002, pág. 11). Aqueles educados dentro dos padrões culturais franceses suspiravam através das décadas, perdidamente apaixonados por uma Paris que, para grande parte da elite brasileira, significava um ideal de urbanidade e civilidade, uma cidade que angariava mais afeição e afinidade do que seus locais de origem. A intelectualidade tupiniquim caía enferma da “parisiana”, moléstia imaginária que roubava dos acometidos a capacidade de pensar no Brasil, voltando seus corações e mentes apenas para as luzes sedutoras da capital francesa (VIDAL e LUCA, 2002).

Mas nem todos podiam empreender a longa e dispendiosa viagem para a cidade-luz, por mais arrebatador que fosse seu canto de sereia. Os menos exigentes – ou de estipêndios mais modestos – podiam, contudo, tirar proveito do afrancesamento citadino que havia tido seu auge em meados e final do século XIX e que, no início da centúria seguinte, era como que um processo natural, uma parte essencial de qualquer cidade que almejasse, por ventura, mostrar-se minimamente civilizada e moderna. A França se fazia sentir nos aspectos mais variados do cotidiano urbano no Brasil, uma influência que, curiosamente, contrastava fortemente com a quantidade de imigrantes provenientes desse país. Nem mesmo a cosmopolita São Paulo, que viu sua população saltar de 26 mil habitantes em 1872 para 130 mil em 1895, podia gabar-se de uma notável presença francesa em seu território. Entre os estrangeiros ali radicados, responsáveis por mais da metade do crescimento populacional verificado nessa época, os italianos representavam 63,38%, enquanto que os portugueses eram detentores de 21,13% do total. Alemães e espanhóis contavam, respectivamente, com 6,76% e 3,38% da presença adventícia entre os paulistanos, enquanto que os franceses resumiam-se a poucos 1,55% (VIDAL e LUCA, 2002).

O século XX não veria um grande incremento no número de imigrantes franceses instalados no território brasileiro. Já em 1911, o Ministério das Relações Exteriores da França procurou estabelecer um censo mais detalhado em relação aos seus cidadãos residentes fora do país, tendo em vista um controle mais preciso da situação

dos imigrados perante o serviço militar. Trabalhando dentro deste objetivo, o Chargé d’Affaires de la République Française no Rio de Janeiro, Gaillard Lacombe, chegou à conclusão, apoiado pelos dados reunidos pelos consulados da capital federal, de São Paulo e da Bahia, que havia apenas 11.435 franceses em todo o Brasil. A este número, era necessário acrescentar ainda um total de 148 franceses estimados pelo consulado localizado em Belém, que atrasou em mais de um ano o envio das informações pertinentes. O estado de São Paulo saía na frente com 5.000 residentes enquanto o Rio de Janeiro concentrava 3.474 cidadãos franceses. As cidades de Porto Alegre e Pelotas abrigavam, respectivamente, 880 e 400 imigrantes oriundos da França, enquanto Curitiba contava 120 e Florianópolis, apenas 25. No Nordeste, destacavam-se a Bahia, com 237 e Pernambuco, com meros 80 estrangeiros originários da França residindo em seu território⁸ (VIDAL e LUCA, 2002).

Embora tenham existido alguns casos de tentativas de colonização francesa voltadas para a agricultura, o Brasil veria um afluxo muito maior em direção aos seus centros urbanos, o que ajudaria a cimentar a imagem de sofisticação, urbanidade, cosmopolitismo e civilidade desses estrangeiros, a maior parte deles provenientes do departamento da Gironda⁹, tendo como ponto de embarque o porto de Bordeaux. A discreta presença física de franceses no Brasil, porém, não impedia que sua influência fosse sentida, de forma quase onipresente, nos mais diversos aspectos da sociedade brasileira, especialmente em sua faceta mais urbana. Mais do que cidadãos, a França exportava principalmente sua cultura, arte, literatura, costumes, língua e moda, bem como sua alimentação. Entre meados do século XIX e as três primeiras décadas do século XX, os produtos de origem francesa eram regular e comumente anunciados nos jornais do Recife, com os novos carregamentos que chegavam ao porto da cidade sendo

⁸ A edição de 26 de junho de 1902 do Jornal Pequeno traz alguns dados interessantes acerca da presença advéncia no Brasil. Os italianos encontram-se no topo do cálculo, com 1.300.000 residentes em todo o território nacional. São seguidos por portugueses e alemães, respectivamente com 800.000 e 300.000, ao passo que poloneses totalizam expressivos 80.000. Com apenas 10.000, ainda assim há o dobro de cidadãos franceses sobre os de origem inglesa, enquanto que os estadunidenses somam apenas 1.500. Outras nacionalidades, não detalhadas na nota, perfazem um total de 100.000 (Jornal Pequeno, 26 de junho de 1902).

⁹ Havia uma predominância do sexo masculino em meados do século XIX, que seria superada pela presença feminina na centúria seguinte. No período situado entre 1840 e 1940, a microimigração francesa, ocorrida de forma espontânea e esparsa, “foi constituída, basicamente, de homens com ofícios técnicos ou especializados, comerciantes, profissionais do setor de serviços e profissionais liberais, em nítido contraste com a massa empobrecida de imigrantes mediterrâneos que se deslocou em direção ao Novo Mundo”. Movidos principalmente pelo espírito de aventura e atraídos pelo exotismo tupiniquim, os franceses costumavam fixar residência inicialmente no Rio de Janeiro, por muito tempo a maior cidade do país e capital federal do país, onde era possível encontrar uma elite desejosa de novos produtos e serviços, bem como um mercado carente de mão-de-obra especializada e qualificada (LUCA e VIDAL, 2002).

minuciosamente descritos em longas notas. Tais listas traziam um variado conjunto de mercadorias importadas, pelas quais a elite recifense havia, através das décadas, se encantado e se acostumado a consumir sempre que podia.

Era essa mesma nata social que buscava ávida e continuamente artigos trazidos do estrangeiro, particularmente da França, enquanto se valorizava quase que exclusivamente tudo aquilo que era considerado, nas palavras do sociólogo Gilberto Freyre, “do bom, do novo, do vindo direto de Paris para as lojas do Rio de Janeiro, do Recife, de Salvador, de São Paulo, de São Luís do Maranhão, de Porto Alegre” (FREYRE, 2006, pág. 461). O consumo desses produtos, mesmo quando de qualidade duvidosa, era uma clara marca de distinção social, a fome por mercadorias de origem europeia e marcadamente francesa alimentando um comércio que florescia ininterruptamente e que se evidenciava nos diversos anúncios, espalhados entre os periódicos recifenses, de comidas e bebidas trazidas do exterior. Por vezes, os comerciantes locais aproveitavam algum evento ou festividade sazonal, como o natal, para aumentar suas vendas, evocando hábitos alimentares em maior consonância, talvez, com as longínquas mesas londrinas ou parisienses.

Em 09 de dezembro de 1902, o armazém do Lima, localizado na Rua Barão da Vitória, trazia a sua exposição Noël-Etrennes, que já anunciava um “Sortido deslumbrante de mimosas dádivas para o natal e ano bom”. Entre os produtos ofertados, estavam “*Chics* vasilhames com Bombons, confeitos, licores, chocolate Suchard, fruits confits, tâmaras”, bem como “plum puddings, cakes, mince meat, biscuits, mixed peel” e, ainda que um tanto deslocadas dentro do pantagruélico e poliglota cardápio, árvores de natal. Além da asseverada modicidade dos preços, o armazém procurava atrair sua clientela associando seus artigos a uma clara ideia de modernidade aliada, como seria de se esperar, às origens adventícias dos produtos ofertados, requisitando “uma visita do erudito público, para admirar de *visu* o que há de mais moderno nos grandes empórios de novidades – Paris, Berlim e Suíça” (Jornal Pequeno, 09 de dezembro de 1902, pág. 04).

O desfile de tão diversas iguarias estrangeiras na mesa natalina recifense talvez pudesse se caracterizar como exótico, não estivesse a intensa europeização iniciada em meados do século XIX já tão assentada e naturalizada no início do século XX. Apesar disso, a intelectualidade local dava mostras, por vezes, de uma nostalgia quase infantil

pelos sabores de outrora, mais ligados à terra, para logo em seguida buscar persuadir a si própria de que a modernidade oferecia uma gama maior - e mais civilizada - de paladares. O cronista Agenor Fagundes Mello, poucos dias antes do natal de 1909, publicava um texto intitulado “Gracieux Noël”, onde confessava a falta que sentia dos natais pretéritos, sentimento que era rapidamente sufocado pelas muitas e importadas novidades culinárias que desfilavam perante seus olhos.

Fico-me a pensar, às vezes, nos grandes bolos que minhas irmãs faziam e na missa da meia-noite com o seu cortejo, de barracas, onde eu ia tirar a sorte, calungas de papel, pintados de vermelho, seguros por um cordão que os obrigava a deslocamentos fantásticos dos braços e das pernas. Como fumo que se adelgaça nos ares à proporção que vai subindo, essas imagens caras vão se apagando pouco a pouco, na aluvião das novas que as sucedem. Assim, no sábado último, em companhia de mais dois amigos de infância com quem conversava à respeito, pude (para que mentir?), quase sem saudade, convencer-me de que hoje há mais o que se ver e gozar. (Jornal Pequeno, 21 de dezembro de 1909, pág. 03)

Seria no Armazém do Lima, que aos poucos já transformava sua exposição de artigos para o natal em uma espécie de tradição local, que o escritor se maravilharia com as novidades vindas de fora do Brasil. Atendido com presteza pelo proprietário em pessoa, o Sr. Fernandes Lima, Mello teve a boa fortuna de ser agraciado com mimos escolhidos entre as mercadorias expostas e cortesmente ofertados pelo comerciante, já conhecedor de sua confessada gulodice. Aceitou alguns marrom-glacés, recordou oportunamente a existência de um afilhado e aproveitou a oportunidade para comprar “um dos sapatinhos, cheios de bombons, com que o *papá Noël, três gracieux!* costuma presentear aos bons meninos em a noite de Natal, uma cesta de vime, elegantíssima, repleta de deliciosos confeitos, e outros objetos artísticos, todos de fantasia, próprios para esta época festiva” (Jornal Pequeno, 21 de dezembro de 1909, pág. 03).

Não era apenas durante o natal que a mesa natalina do recifense cobria-se de produtos alimentícios importados¹⁰. O cotidiano da cidade via a circulação intensa e

¹⁰ Uma prática, de fato, bastante arraigada na sociedade local, evidentemente em sua porção mais elitizada, e que remonta ao início do século XIX, quando as dificuldades de abastecimento de víveres alimentícios deixavam os pobres na mais completa penúria e fazia com que os ricos, não apenas habitantes das casas-grandes no interior, mas mesmo dos sobrados urbanos, se encarregassem de providenciar o próprio sustento, procedendo à matança de carneiros, porcos e outros animais domésticos, bem como ao fabrico de farinha, doces, compotas e licores. Em complemento a esta já farta dispensa, trazia-se de fora do país os mantimentos de qualidade reconhecida ou que simplesmente não existiam no Brasil. “Era a passa, era o vinho engarrafado francês borgonha, era o porto em barril, o champanha, a sardinha de Nantes, o molho inglês, a mostarda inglesa, a conserva inglesa, o queijo parmesão, o queijo

diária de itens variados, tais como doces em lata, confeitos, chocolates, frutas cristalizadas e, evidentemente, bebidas. A cachaça produzida no Brasil não era capaz de saciar a sede de uma nata que reagia com horror à proximidade de um produto considerado popular e, conseqüentemente, grosseiro. Essa porção minoritária da população apreciava o consumo de bebidas importadas, tais como licores e vinhos, grande parte deles vindo da velha metrópole, embora o equivalente francês também encontrasse lugar entre as abastadas famílias locais. Como esclarece o historiador Ricardo Luiz de Souza, o “vinho não chegou a fazer parte – como ainda não faz – do cotidiano nacional, a não ser de setores da elite, e de um ou outro bebedor minoritário. Eram consumidos – os importados de Portugal, especialmente das ilhas portuguesas – basicamente nos engenhos, e apreciados também por seu atribuído valor terapêutico” (SOUZA, 2004, pág. 06).

O vinho seria, bem como o licor, por muito tempo considerado um acepipe apropriado para ocasiões especiais e comemorações diversas, sendo intimamente ligado às classes sociais mais elevadas e mesmo a um sentimento de urbanidade, em oposição à aguardente comumente consumida nas porções mais agrárias do país. (CASCUDO, 2004). Pernambuco chegou a ter, até a sua proibição em 1869, uma festa intrinsecamente ligada ao consumo específico do vinho, uma festa de Baco que mantinha laços com as celebrações católicas da Páscoa. Durante esse festejo, um dos participantes fazia as vezes de deus do vinho, personificando o próprio Baco e levando a tiracolo um garrafão da bebida sagrada em procissão, sendo esta precedida por um batismo em algum riacho disponível que pudesse simbolizar o rio Jordão (SOUZA, 2004). Curiosamente, a confluência de elementos cristãos e pagãos não parecia incomodar minimamente os sertanejos que participavam da animada tertúlia, possivelmente mais preocupados em consumir, ao menos uma única vez ao ano, uma bebida que era, quase sempre, indicadora de um status social elevado.

Enquanto a cachaça encerrava, muitas vezes, uma pecha de consumo mais solitário entre seus quase sempre humildes consumidores, o vinho adquiriu o caráter oposto, mais voltado para a reunião festiva de pessoas de estirpe mais elevada. Assim, “se a cachaça era uma bebida popular e ligada ao cotidiano, o vinho era uma bebida social. Acontecimentos sociais do período, de fato, referem-se insistentemente ao

flamengo, o queijo suíço, o queijo londrino, o toucinho de Lisboa, o biscoito em lata” (FREYRE, 2006, pág. 458).

consumo de vinho, ignorando a cachaça” (SOUZA, 2004, pág. 06). Embora a ingestão dessa bebida guarde enormes disparidades entre a França e o Brasil, há uma curiosa similaridade ao menos em relação à jovialidade coletiva e pontual comumente relacionada ao seu uso. Afinal, é precisamente entre os franceses que o “vinho é condição *sine qua non* de toda celebração: é aquilo pelo qual se pode gastar mais para honrar alguém (um convidado) ou alguma coisa (um acontecimento, uma festa)” (CERTEAU, GIARD e MAYOL, 1996, pág. 138). Tais homenagens, evidentemente, não deixavam de emitir, ao menos em Pernambuco e de forma bastante pública, signos relacionados à generosidade, a bem-aventurança e à elevada condição social do anfitrião ou daquele que servia a bebida.

Freyre narra que, a partir do século XVI até o XIX no Brasil, os banquetes nas casas-grandes “verdadeiramente patriarcais” não apenas de Pernambuco, mas também de Minas Gerais, do Rio de Janeiro e do recôncavo baiano, contavam com uma estarrecedora fartura de vinho, sem dúvida combinando com o excesso de comidas na também generosa mesa de alguns sobrados citadinos. Tantas iguarias e em tão imensa quantidade que frequentemente se estragava. Cantava-se à saúde dos participantes, um brinde sem dúvida mais afetivo do que político, antes que os convivas se entregassem aos exageros etílicos que, muitas vezes, chocavam os visitantes estrangeiros, particularmente os sisudos britânicos (FREYRE, 2006). As bebidas eram sempre de qualidade, por vaidade e generosidade do anfitrião e para a alegria dos convidados, que frequentemente bebiam além da conta, testando não apenas a adega do proprietário da casa e a paciência dos participantes mais sóbrios, mas também os próprios limites físicos.

Muito vinho corria à toa, pela toalha, pelo chão, só por luxo. O velho major Santos Dias, de Jundiá, foi um dos últimos senhores de engenho a se celebrizarem pela opulência da mesa. Nela, não faltava vinho e do melhor. Lordes ingleses vindos a Pernambuco para a caça de onça nas matas dos engenhos, hospedaram-se em Jundiá, iniciando-se na cozinha brasileira. E o almirante português Ferreira do Amaral, recebido no velho engenho de Escada, outrora de Albuquerque Melos, com muita comida e bebida, escreveu, depois, em relatório oficial para o seu governo, que o velho major tinha verdadeira “mania de hospitalidade”. (FREYRE, 2006, pág. 281)

Contudo, seria possível imaginar que até mesmo o vinho podia, ocasionalmente, ser enxergado sob uma ótica mais severa, posto que era, afinal de contas, uma bebida alcoólica, cujos malefícios causados pelo consumo exagerado eram de conhecimento

geral. Os jornais recifenses do começo do século XX ora anunciavam a propaganda de bebidas de supostas propriedades medicamentosas, ora publicavam textos que tanto podiam condenar o consumo do álcool quanto recomendá-lo para o tratamento de certas moléstias. A edição de 19 de junho de 1903 do Jornal Pequeno trazia, em uma seção chamada “Medicina”, uma fórmula de caráter quase milagroso contra a embriaguez, tão eficiente que parecia tornar a bebedeira um ato ainda mais inconsequente. “Dá-se à pessoa embriagada a mistura de 16 pingos de Espírito de Mendesere (Acetite de Amoníaco) com uma onça de água açucarada: e como por encanto, desaparecerão todos os sintomas do efeito alcoólico, e ficará o doente em poucos minutos como se não tivesse bebido senão água” (Jornal Pequeno, 19 de junho de 1903, pág. 02).

Alguns anos depois, um texto intitulado “O alcoolismo” daria conta das terríveis conseqüências que o vício na bebida poderia acarretar.

Nas estatísticas demógrafo-sanitárias o alcoolismo figura como um pequeno fator de morte, embora todos os médicos sejam acordes em responsabilizá-lo por muitos estados degenerativos, que predis põem para outras moléstias ou que se agravam, fazendo com que se tornem fatais. Em virtude disso, Charles Fernet propôs à Academia de Medicina de Paris que o alcoolismo fosse expressamente indicado nos obituários, em vez das moléstias orgânicas que dele dependem. Em vez de se dizer, por exemplo, cirrose do fígado, dir-se-ia cirrose alcoólica do fígado, o que lembraria a causa da moléstia e poria à mostra os perigos do alcoolismo. (Jornal pequeno, 02 de julho de 1908, pág. 03)

A notícia reforça seus argumentos através dos números e estatísticas científicas tão comuns da época, além de tipificar algumas das doenças provocadas ou facilitadas pela ingestão excessiva do álcool, tais como alienação mental, hemorragia cerebral, degeneração gordurosa do fígado, encefalite difusa, pneumonia, erisipela e até mesmo gripe. A sombria nota se encerra com um alerta que deixa pouco espaço para argumentações contrárias. “E nem se diga que entre nós não se consome tanto álcool como em Paris porque, infelizmente, para compensar o menor consumo temos o maior dano. Nos climas quentes, o álcool é sempre desnecessário como alimento e, quase sempre, senão sempre, prejudicial à saúde” (Jornal Pequeno, 02 de julho de 1908, pág. 03).

Curiosamente, a moralista opinião¹¹ do jornal acerca das bebidas alcóolicas não impedia a convivência com anúncios não apenas de vinhos, como o amplamente divulgado Bordeaux¹², mas também de cervejas e licores de marcas e procedências variadas. O alcoolismo, embora reconhecido como um verdadeiro problema de saúde pública, parecia restringir-se, de alguma forma, às camadas mais humildes da sociedade, estando a elite livre da mancha da cachaça tão amada pelos negros libertos e pelos brancos igualmente empobrecidos. Até mesmo o filósofo Rousseau, conhecido pela severidade que prestava ao consumo do álcool, o qual considerava embrutecedor a alienante, atestava que “o gosto pelo vinho não é um crime, raramente faz com que se cometam crimes, torna o homem estúpido e não maldoso. Para cada briga que provoca, cria cem relacionamentos duradouros” (ROUSSEAU Apud SOUZA, 2004, pág. 08).

Nesse sentido, a contraposição à alegria, ao exagero e ao ócio causados – ou facilitados - pelo vinho seria o pão, “símbolo das durações da vida e do trabalho” (CERTEAU, GIARD e MAYOL, 1996, pág. 133). A temperança que este antigo alimento representa, ainda nos dias atuais, serve como um lume de sobriedade iluminando o comer e o beber do homem. “O pão goza de estabilidade, é um ponto fixo; o vinho contém intrinsecamente a possibilidade de um desvio, de um excesso no consumo; pode ser a origem de uma viagem sem retorno; o abuso da bebida vai desembocar logicamente na enfermidade, na destruição e na morte”, comentam Certeau, Giard e Mayol (CERTEAU, GIARD e MAYOL, 1996, pág. 135). O Brasil de meados e final do século XIX veria, entre os diversos profissionais franceses que viriam tentar sua sorte em terras tropicais, também o afluxo não apenas de cozinheiros e confeitores, mas

¹¹ As mesmas elites nacionais que consumiam avidamente bebidas importadas, mas se horrorizavam com os excessos da população humilde em torno da cachaça nacional, decidiram combater o alcoolismo no início do século XX. Em 1920, portanto, criou-se a Liga Contra o Álcool, que pouco alcançou em termos práticos. As campanhas que por vezes eram lançadas eram, para a surpresa de ninguém, voltadas para o consumo das bebidas baratas, evidenciando que o incômodo maior era, na verdade, a condição social de quem as consumia, em detrimento do alcoolismo em si (SOUZA, 2004).

¹² Dentre os vinhos franceses, o da região de Bordeaux talvez fosse o mais divulgado no Recife de início do século XX devido à aura de sofisticação que ainda hoje envolve sua produção e consumo. Composto de uma *assemblage*, ou seja, uma combinação de três uvas tintas diferentes e em proporções fixas, a bebida entrou para a história como sendo superior à rival da região da Borgonha. Enquanto o primeiro seria um vinho cosmopolita, refinado, o segundo se prestaria apenas para o feitura de molhos e para as bebedeiras tipicamente camponesas. As diferenças entre os produtos de cada região fermentariam disparidades culturais que se derramariam até mesmo sobre questões religiosas. “O bordeaux, não por acaso, é o vinho consumido pelos países protestantes e puritanos da Europa do norte, enquanto o borghonha seria um vinho católico, consumido pelos papas de Avignon e de Roma, pelos reis da França, duque de Borgonha e demais elites da Contra-Reforma”. Um preservaria, miraculosamente, a sobriedade de quem o bebe, enquanto o outro se daria primordialmente aos comportamentos mais permissivos. (COELHO, 2010, pág. 242). Há que se indagar, contudo, quanto à qualidade e mesmo a legitimidade do produto que era comercializado na capital pernambucana entre meados do século XIX e início do XX.

também de padeiros, que modificariam, através do produto que caracteriza o seu ofício, antigos hábitos alimentares da população brasileira em suas mais variadas camadas sociais.

Se durante parte dos oitocentos e por toda a extensão dos novecentos - e além deles - a massa assada e obtida através do trigo, gordura e, geralmente, fermento tem sido considerada um item essencial de consumo diário, essa predileção nem sempre foi verdadeira. O viajante francês Tollenare observou, ainda no início do século XIX, que o cereal dourado até podia ser encontrado em Pernambuco, mas as pessoas simplesmente não se interessavam por ele. Ao participar da refeição de uma família local, o cronista teve o cuidado de tomar nota de tudo o que lhe era oferecido, comentando que o “primeiro prato é de carne cozida pouco suculenta, cuja insipidez procuram atenuar por meio de toucinho, e de farinha de mandioca, de cada um se serve com os dedos; como segundo prato, apresentam um guisado de galinha e arroz com pimenta. Não se vê pão, conquanto seja muito apreciado. Poderiam fabrica-lo com a farinha estrangeira, com a qual o Recife está bem provido; mas não é uso” (TOLLENARE, 1905, pág. 87). Em seu lugar, utilizava-se o produto obtido através da mandioca.

O mesmo Tollenare descreveu, nas suas Notas Dominicais de início do século XIX, como tratar essa raiz, raspando-lhe o exterior negro, retirando-lhe o veneno e prensando vigorosamente sua polpa alva até torná-la uma farinha grosseira. “Dizem que também é usada para fazer pão; aqui só a tenho visto crua ou cozida” afirma o viajante, acrescentando ainda que, segundo lhe haviam informado, “uma libra de farinha de mandioca pode sustentar um homem; um alqueire que pesa 4 arrobas ou 128 libras vende-se de 10 a 12 patacas – 20 a 24 francos – ou seja 4 soldos a libra, preço equivalente ao do pão que o povo come em França; é verdade que a farinha de trigo vinda dos Estados Unidos é vendida por perto de 10 soldos a libra” (TOLLENARE, 1905, pág. 49). Um “pão da terra”¹³, portanto, feito a partir da mandioca nativa, cujas potencialidades culinárias foram descobertas pelos colonizadores portugueses a partir da interação com os indígenas locais. Trigo havia, a bem da verdade, tendo sido introduzido na colônia ainda em 1534 pelo donatário Martins Afonso de Souza. Em meados do século XVIII, a cidade de Garanhuns, no agreste pernambucano, chegou a

¹³ Freyre chama a atenção para o fato de que “o pão de trigo foi, por longo tempo, luxo ou requinte de raros, no Brasil, tal a generalização do uso da farinha de mandioca, solta ou sob a forma de beijú, cuscuz ou tapioca. Uso a que se juntou o hábito, muito brasileiro, de acompanhar de arroz uma variedade de carnes, dispensando-se, assim, o acompanhamento do pão de trigo” (FREYRE, 2006, pág. 173).

apresentar uma produção considerável do cereal, que era levado em sua totalidade para o Recife e de lá para Portugal, uma vez que o mercado interno simplesmente não encontrava uso para o produto (CARVALHO et al, 2010).

Com a maior presença estrangeira em solo brasileiro entre meados e fim da centúria seguinte, contudo, esse panorama mudaria drasticamente. Os francesismos alterariam os hábitos, inclusive alimentares, das elites urbanas, que posteriormente se alastrariam até mesmo pelas camadas mais modestas da sociedade. As padarias, difíceis de ser encontradas no início do Brasil oitocentista, proliferavam-se pelas capitais, “oferecendo *baguettes*, *croissants* e *brioche*s. O pão francês é uma criação desse tempo, apesar de não se conhecer ao certo sua origem, já que na França ele nunca existiu”. Nas panificadoras contemporâneas, é comum ainda encontrar o pão, talvez o mais disseminado no país, por vezes carinhosamente apelidado de francesinho, tendo conseguido “retirar da mandioca cozida e da broa de milho a preferência da população urbana no café da manhã e nos lanches” (ZARVOS e DIDATI, 2000, pág. 109). O fabrico do pão de trigo não dependeria apenas do seu principal insumo, mas também da existência das condições técnicas necessárias para a sua produção. O forno romano, com o qual era possível assar a massa, ativar o fermento e proporcionar o crescimento adequado do pão, foi por muito tempo uma invenção cara, acessível apenas nos maiores ajuntamentos urbanos (DÓRIA, 2009).

Contudo, era precisamente a falta da matéria-prima essencial que ainda era capaz de assustar os recifenses do começo do século XX, acostumados que estavam com o pão francês em sua alimentação cotidiana. A manchete do Jornal Pequeno de 09 de julho de 1915, uma republicação do Correio da Manhã da capital federal, trazia um tom alarmista quanto a uma possível falta de trigo em nível nacional, causada pelo recrudescimento dos combates da Grande Guerra na Europa e as consequentes privações geradas pelo conflito de escala jamais vista anteriormente, obrigando vários países a conservar cuidadosamente suas reservas alimentares. “Proibida como foi pelo governo norte-americano a exportação do trigo, surge para o Brasil um problema gravíssimo: o da mais que possível carestia do pão, carestia muito superior à atual, que é já de setenta e cinco por cento sobre os preços que estavam estabelecidos há um ano” (Jornal Pequeno, 09 de julho de 1915, pág. 03).

A nota diminui um pouco a sua dramaticidade para admitir que se podia contar tanto com a Argentina quanto com o Uruguai para o abastecimento do precioso cereal, sendo o primeiro país o maior fornecedor do produto e os Estados Unidos, afinal, contribuindo com porções quase insignificantes do produto. “Mas não se julgue que, porque assim sucede com o trigo em grão, não deve haver motivos para nos preocuparmos com a resolução adotada por aquela grande potência”, assevera o jornalista, retomando a carga. “Se ela nos não vende o trigo por moer, em compensação vende-nos as farinhas de trigo, em grande quantidade, apesar de ser muito menor do que o fornecimento que recebemos do Rio da Prata”. Após demonstrar números comprobatórios da sensível diminuição das importações do trigo argentino, uruguaio, norte-americano e até mesmo austríaco, a notícia se encerra em tom apropriadamente lúgubre: “Vai faltar-nos pão, o principal alimento do povo¹⁴” (Jornal Pequeno, 09 de julho de 1915, pág. 03). A manchete causaria alvoroço imediato entre a população da capital pernambucana e despertaria a sanha de padeiros inescrupulosos, que usariam o boato da futura carestia para aproveitar-se do apego do recifense ao seu amado pão francês, que não aumentava em preço, mas encolhia em tamanho a olhos vistos. “É assim que diversas padarias estão expondo à venda pães de 100 réis que equivalem aos de 40 réis de antigamente. É essa uma medida odiosa, desde que nada a justifica; o povo, a pobreza especialmente, é a única que sofre com essa ambição de lucro de certos e determinados proprietários de padarias” (Jornal Pequeno, 13 de julho de 1915, pág. 03).

Enquanto os brasileiros mais humildes temiam pela falta de um dos itens mais básicos de sua alimentação, as camadas superiores da sociedade pareciam incólumes a esse medo, celebrando ocasiões especiais senão com o sóbrio pão, ao menos com o festivo vinho. O aspecto socializante dessa bebida encontraria sua expressão mais requintada durante o ápice do banquete, o brinde, comumente realizado com a espumante francesa que se celebrizou pela terra que o concebeu. A região de Champagne situa-se no nordeste da França, a 150 quilômetros de Paris, uma localidade

¹⁴ O pavor da possível falta de pão acarretada pelo avanço do conflito europeu já começava a despertar a inventividade do brasileiro e um sentimento de independência em relação ao artigo estrangeiro. Enquanto alemães chegavam ao extremo de produzir pão de centeio misturado a sangue de porco, para proporcionar um maior rendimento, “um brasileiro, natural do estado da Bahia, o Sr. Franquilino Vergne de Abreu, acaba de tirar privilégio de um processo de fabricar uma farinha de fruta-pão, destinada a substituir a do trigo”. O entusiasmado jornalista parece ter comprovado a eficiência e o paladar da criação baiana em primeira mão, afirmando que “Com a sua farinha, fabricou o Sr. Franquilino de Abreu diversas espécies de pão, massas alimentícias e doces. O pão, no aspecto, em coisa alguma difere do de trigo. A sua massa é mais leve e o paladar, agradável” (Jornal Pequeno, 13 de fevereiro de 1915, pág. 03).

que, até o advento da bebida espumante, não era particularmente reconhecida pela qualidade de sua produção vinícola, dado seu solo calcário pobre em nutrientes e a temperatura fria demais. A técnica da segunda fermentação, chamada *champenoise*, que atribui à bebida as características borbulhas, seria desenvolvida ainda no século XVII pelo monge Don Perignon, que ainda hoje empresta o nome para um dos espumantes mais célebres produzidos pela casa Moët-Chandon. O século XIX veria a disseminação da bebida pelas cortes europeias, um francesismo que seria alegremente adotado por russos, ingleses e até mesmo americanos, estas duas últimas nacionalidades perfazendo, nos dias atuais, os maiores consumidores do produto fora da França (COELHO, 2010).

No Recife de início do século XX, a espumante seria componente essencial da refeição socializante da república brasileira, o ponto mais alto de um evento que era, sobretudo, político, e que buscava, através da publicidade obtida através dos jornais, legitimar-se e tornar mais visíveis os seus protagonistas. Contudo, ainda “no início do século XIX, o consumo de vinhos franceses era restrito, ao menos em Pernambuco, quase apenas aos estrangeiros, conforme a constatação de um comerciante francês atuante naquela província” (SOUZA, 2004, pág. 09). O início da centúria seguinte presenciaria uma maior sofisticação no consumo das bebidas alcoólicas nas principais cidades brasileiras, com cafés e restaurantes sofrendo a inescapável “influência francesa, e o Chat Noir, famoso cabaré parisiense da época, ganhou imitadores no Rio de Janeiro – onde tornou-se centro de peregrinação de estetas cariocas, até fechar por pressão policial – e no longínquo sertão goiano – onde Vila Bela, antiga capital goiana, ganhou sua versão do Chat Noir” (SOUZA, 2004, pág. 09).

O maior acesso às bebidas importadas acarretaria, inexoravelmente, as tentativas de se lucrar através da comercialização de produtos falsificados. Se os senhores das casas-grandes dos engenhos pernambucanos de meados do século XIX podiam gabar-se de trazer seu vinho – ocasionalmente francês, mas na esmagadora maioria das vezes ainda português – diretamente da Europa através de importadores de renome e honestidade inatacável, as camadas mais humildes das populações do Recife, Bahia e Rio de Janeiro partilhavam, nessa época, da mesma impossibilidade de obtenção da mercadoria autêntica (FREYRE, 2006). O aumento do consumo de bebidas mais sofisticadas, como o vinho de origem francesa, na capital pernambucana de início do século XX, apenas evidenciaria ainda mais essa prática, que, como se poderia imaginar, dificilmente se restringiria às beberagens alcoólicas.

A manteiga consumida no Recife era vítima, frequentemente, de adulterações por parte de negociantes pouco escrupulosos, levando seus fabricantes ou distribuidores a enfatizar sobremaneira tanto a qualidade quanto a procedência dos seus produtos, muitas vezes ainda importados da Inglaterra ou da França. Seria deste país que viriam as marcas Bretel Frères e J.Lepelletier, que nos primeiros anos do século XX disputaram calorosamente o mercado recifense. A ânsia em demonstrar a legitimidade da mercadoria trazida do outro lado do Atlântico levava, muitas vezes, ambas as manteigas a buscar obsessivamente, por um lado, detalhar cientificamente os próprios atributos e, por outro, minar a concorrência ao colocar em xeque sua qualidade. O Brasil começava, finalmente, a produzir seus equivalentes nacionais, embora a aceitação certamente não fosse a mesma das importadas, estando os consumidores, ao menos nos centros urbanos que não apresentavam uma produção caseira como ocorria no interior, acostumados a voltar sua preferência para as marcas adventícias.

As manteigas provenientes da França acabariam tornando-se um componente essencial da cozinha local, sendo utilizadas não apenas dentro das casas recifenses, mas também no comércio de alimentos, que valorizava a qualidade tanto de uma marca quanto de outra, chegando mesmo a originar memórias afetivas quanto aos seus usos e atributos. As crônicas de Eustorgio Wanderley, detalhando o cotidiano do Recife de início do século XX, traziam a figura do ambulante Crispim de Moura, conhecido como Crispim das empadas¹⁵, graças aos reconhecidos predicados do seu famoso e único produto de comercialização, que tinha entre suas matérias-primas as gorduras importadas. Seu ponto de venda mais popular era o café da esquina do Lafayette, onde alguns fregueses mais entusiasmados já haviam até mesmo oferecido recompensas

¹⁵ A iguaria, talvez por se prestar a um consumo rápido, prático e saboroso para os que se encontram em volta de uma pequena mesa de bar, era bastante popular nos cafés recifenses de início de século XX. Havia as casas que serviam a partir de sua própria cozinha, enquanto que a maioria encomendava os quitutes ou mesmo permitia a sua comercialização, por terceiros, dentro de seus estabelecimentos, sem estabelecer concorrência nem criar entreveros, como é o caso de Crispim na esquina do Lafayette. Antes dele, havia um certo italiano, que chegou anônimo aos anúncios que publicava vez por outra no Jornal Pequeno, apregoando o seu *pasticcio de macaroni*, na verdade uma espécie de torta salgada feita de massa de macarrão. Começou a comercializá-las em agosto de 1902 na padaria Alfredo, situada na Rua Direita, além do Café Puerto del Sol, da confeitaria Quinze de Novembro e em frente à porta da Alfândega (Jornal Pequeno, 30 de agosto e 05 de setembro de 1902). Conta a antropóloga americana Cherie Yvone Hamilton que a crença de que as empadas são uma criação brasileira encontra-se disseminada no imaginário nacional. “Foram, porém, os portugueses que a introduziram nas Américas. Já em 1692 publicou-se um livro sobre a cozinha portuguesa antiga, o qual inclui receitas para empadinhas e outros aperitivos. Estas receitas foram alteradas e adaptadas aos ingredientes que se encontram no Brasil e hoje já fazem parte da culinária nacional” (HAMILTON, 2005, pág. 68). Ainda segundo a autora, empadas, empadinhas e empadões seriam mais presentes na culinária baiana, sendo recheadas com galinha, palmito, carne, peixe ou camarão, sendo este último o ingrediente mais comum.

monetárias pela sua receita supostamente secreta. Modesto, o comerciante explicava seus procedimentos culinários: “É uma coisa muito simples: emprego sempre matéria de qualidade, isto é: boa ‘farinha do reino’ (farinha de trigo), boa ‘manteiga inglesa’ (que, por sinal, era francesa, da marca Lepelletier ou Bretel Frères), camarões e ovos frescos” (WANDERLEY, 1953, pág. 30).

Embora não chefiasse a cozinha de um estabelecimento privado ou de uma casa abastada, Crispim ainda assim era uma presença masculina dentro da produção e comércio de alimentos local, parte de uma tendência que se popularizaria na centúria anterior, quando a França começaria a exportar *chefs* de renome, representantes de uma categoria que já começava a ser internacionalmente celebrizada e que há muito era dominada por este gênero. Estes profissionais passaram a assumir o comando de cozinhas de restaurantes, cafés e hotéis de maior e menor renome em outros países europeus e, posteriormente, nas Américas, incluindo-se aí o Brasil. Em algumas ocasiões, famílias mais ricas possuíam, como um reflexo da aristocracia francesa do Antigo Regime, um *chef* particular, apropriadamente trazido de Paris ou arredores, para capitanear os tachos e panelas de residências particulares (DROUARD in FREEDMAN, 2009). É no Rio de Janeiro, mais liberal e sedento do que vinha de fora do que qualquer outra cidade brasileira, que “os anúncios de jornais da primeira metade do século XIX vêm cheios de cozinheiros franceses oferecendo-se com muita mesura e riquefique para as casas ricas; de hotéis anunciando pratos franceses, cozinha francesa, massas italianas” (FREYRE, 2006, pág. 461).

Pernambuco veria, nessa mesma época, alguma demanda de profissionais desse tipo, seja comercializando seu produto pelas ruas ou prestando serviço diretamente a alguma família da elite local, embora fossem mais comuns em hotéis e restaurantes, estes últimos estabelecimentos frequentemente empreendidos por eles mesmos. Como no resto do Brasil, enfrentariam uma forte concorrência nos trabalhadores locais. Seriam os profissionais negros da cozinha de engenhos e sobrados, muitas vezes escravos¹⁶, que

¹⁶ Entre o início e meados do século XIX, o “ofício de cozinheiro era não raro destinado a cativos do sexo masculino nas cidades brasileiras”, explicam os historiadores João José Reis, Flávio dos Santos Gomes e Marcus J. M. de Carvalho (REIS, GOMES, e CARVALHO, 2010, pág. 30). Podiam atuar fora da casa senhorial, na cozinha de hotéis e hospitais, ou em instituições onde o gênero masculino era desejável ou mesmo requerido, como quartéis, prisões ou navios. Era nas grandes embarcações, aliás, que esse profissional tinha algumas das suas mais importantes responsabilidades. Embora relegado, muitas vezes, a uma posição inferior a de outras especializações, tais como as de carpinteiro, ferreiro, tanoeiro, piloto, prático ou marinheiro, o cozinheiro, quase sempre negro no Brasil e em outros pontos do Atlântico, tinha como dever preparar as refeições de todos os que se encontravam a bordo, inclusive os cativos do porão,

seriam anunciados ao lado e em concorrência de cozinheiros franceses, vistos com compreensíveis maus olhos pela mão-de-obra local, no início e até meados do século XIX. A preferência das elites brasileiras pelo serviço do especialista estrangeiro causaria insatisfação entre os trabalhadores nativos – negros, mulatos livres e um ou outro branco depauperado que tentava sua sorte nas capitais – e levaria mesmo à agitações sociais de caráter mais violento. “A ideia de o operário ou artífice estrangeiro estar fazendo sombra ao mulato, o português da venda estar tirando a oportunidade ao filho de família pobre de enriquecer no comércio a retalho, foi crescendo nas cidades, a ponto de explodir, em algumas, em reações nativistas contra os europeus. No Rio de Janeiro, no Recife, em Belém do Pará” (FREYRE, 2006, pág. 463).

Já no final do século XIX e poucos anos antes da abolição da escravidão no Brasil, os anúncios de jornais apresentavam uma demanda constante por mão-de-obra para as cozinhas particulares. Uma nota do Diário de Pernambuco de primeiro de Janeiro de 1885 trazia, sob o cabeçalho “Cozinheira”, os requerimentos do anunciante: “Na Praça da Independência n. 38 a 40 se dirá quem precisa de uma mulher forra ou escrava para cozinheira de casa de família” (Diário de Pernambuco, 06 de janeiro de 1885, pág. 04). Havia, contudo, casos em que o sexo do futuro empregado não parecia pesar tanto para a sua contratação. Sob o título “Cozinheiro ou cozinheira”, um anúncio de 13 de março de 1885, também no Diário, dava conta da necessidade desse profissional “para uma casa de família no Monteiro, a tratar na Rua do Marquês de Olinda, n. 35” (Diário de Pernambuco, 13 de março de 1885, pág. 03). Um aviso de fevereiro de 1885 trazia, entre requisições de criados e caixeiros, um pedido específico de um cozinheiro para a Rua do Bom Jesus, Nº 45, segundo andar. Um profissional da cozinha, portanto, que pertencia, específica e preferencialmente, ao sexo masculino.

Havia muitos outros anúncios dessa natureza, mas não se pode pensar que as famílias pernambucanas em questão continuassem, como talvez fizessem poucas

caso se tratasse de um navio negreiro. Além disso, devia atentar para a conservação dos víveres estocados para as longas viagens marítimas, cuidando inclusive para que as provisões não fossem ocasionalmente roubadas pelos próprios membros da tripulação. A alimentação adequada era uma das garantias não apenas da boa saúde dos marujos, mas também da mercadoria humana encerrada no fundo da embarcação, vítima constante de ataques de diarreia e escorbuto, frequentemente fatais. “O cozinheiro de um navio negreiro, em suma, era um dos principais responsáveis – talvez mais do que o cirurgião, quando existia um a bordo – pela manutenção da taxa de sobrevivência dos cativos dentro de margens aceitáveis de lucro” (REIS, GOMES, e CARVALHO, 2010, pág. 102). Apesar do reconhecimento quase nulo e das esmagadoras responsabilidades cotidianas, cujas faltas podiam ser punidas com a chibata, o cozinheiro encontrava-se em uma posição privilegiada, tendo acesso direto a todo o alimento contido no navio e possuindo, por esse motivo, o poder de favorecer relações e barganhar favores durante a viagem.

décadas atrás, à procura de um *chef* francês, especializado e assalariado, para assumir suas cozinhas. A tradicionalista família recifense não parecia tão disposta quanto a carioca a abraçar esse francesismo em particular, especialmente quando tais profissionais eram certamente custosos, um luxo demasiado para a maior parte das casas, especialmente as de classe-média que ainda desejavam ou necessitavam de empregados domésticos. Com o início do século XX, contudo, nem os cozinheiros franceses nem os negros do sexo masculino, a essa altura já libertos do seu cativo, teriam a preferência das famílias da capital pernambucana. Seriam as mulheres que passariam a protagonizar a quase totalidade dos anúncios de requisição de mão-de-obra para a cozinha.

Um anúncio curto de fevereiro de 1903, no *Jornal Pequeno*, requeria “uma boa cozinheira, a tratar na Rua Conde da Boa Vista, n. 199” (*Jornal Pequeno*, 12 de fevereiro de 1903, pág. 03). Já um de novembro de 1905 procurava por “uma boa cozinheira para casa de pequena família e que dê fiador de sua conduta. A tratar no escritório do ‘JORNAL PEQUENO’” (*Jornal Pequeno*, 08 de novembro de 1905, pág. 04). Nesse mesmo ano, uma pequena nota dava conta da necessidade de “uma ama de arrumação e uma cozinheira, a tratar no Derby, chalé onde residiu Delmiro Gouveia. Paga-se bem” (*Jornal Pequeno*, 04 de dezembro de 1903, pág. 03). A quase totalidade dos pedidos de profissionais para a cozinha de casas particulares publicados nos jornais das três primeiras décadas do século XX especificam o sexo feminino, bem como deixam claro que mesmo as famílias residentes em casas menores – e, quase sempre, mais humildes – buscavam uma auxiliar doméstica de alguma competência e experiência para o feitiço da alimentação cotidiana, mulheres assalariadas que, sem dúvida, nada tinham a ver com o estereótipo do *chef* internacional dedicado exclusivamente ao serviço de algum palacete urbano. Fato que não impedia que as técnicas francesas de cozinha adentrassem as casas das famílias recifenses.

Periódicos como o *Jornal Pequeno* traziam não apenas textos acerca dos benefícios e malefícios de certos insumos, bem como anúncios de alimentos e bebidas importados. Frequentemente, receitas diversas eram divulgadas, tendo como público as donas de casa e suas auxiliares, trazendo preparações que se apresentariam confortavelmente em uma revista feminina europeia. As mulheres do Recife, embora lutassem cada vez mais por uma maior igualdade dos gêneros, continuavam a se

dedicar, sem constrangimentos, à moda e aos assuntos ainda considerados da alçada feminina, como observou um cronista anônimo da Sessão Chic do Jornal Pequeno.

Em um banco, próximo à entrada, conversavam duas patricias. Uma trazia toilette rósea, outra toilette branca, um laço azul ao cabelo. A conversa absorvia-as completamente. Ficamos perto...

- Mas então pensas que a gente deve ser humilde, suportar já de tanto tempo, da cozinha para a porta da rua e da porta da rua para a cozinha, o choro dos pequenos e as pirronices dos maridos!

- Perfeitamente. Acho que a mulher está na sua esfera.

- Pois olha, eu se escrevesse para o jornal, havia de derrubar todas estas crendices.

- Quem sabe se não és um dos muitos pseudônimos da coluna elegante do Pequeno...? (Jornal Pequeno, 20 de setembro de 1909, pág. 02)

O diálogo, tendo sido realmente capturado entre duas recifenses ou sendo simplesmente uma criação hipotética por parte do autor – ou, como indica a própria matéria, uma possível autora, uma suposição que faz bastante sentido considerando-se o conteúdo das sessões destinadas às mulheres nos periódicos locais - do texto, reflete a insatisfação ao menos de parte da população feminina ao ver-se reduzida a papéis considerados típicos do seu sexo, entre eles a administração da cozinha familiar. Talvez seja possível detectar aí ao menos o embrião de uma preocupação mais acalorada acerca da equidade entre os gêneros, buscando um afastamento de fazeres estereotipados e aparentemente limitadores, que por vezes ignoram que a cozinha pode ser, também, um local de conquista e realização. “Com seu alto grau de ritualização e seu considerável investimento afetivo”, esclarecem Certeau, Giard e Mayol, “as atividades culinárias são para grande parte das mulheres de todas as idades um lugar de felicidade, de prazer e de invenção. São coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto as atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas, como a música ou a arte de tecer” (CERTEAU, GIARD e MAYOL, 1996, pág. 212). Para as que se sentiam confortáveis ou até realizadas em suas cozinhas, o Jornal Pequeno publicava, frequentemente, receitas variadas para seu público leitor.

Entre pratos mais genéricos, como o “Frango refogado em creme”, a “Torta de arroz” ou o “Creme de chocolate”, figuravam também as descrições pormenorizadas de acepipes de origem italiana, tais como a “Galinha frita à parmesão”, a “Sopa de ravióli” ou o “Macarrão à italiana”, embora as receitas francesas perfizessem a esmagadora

maioria das publicações¹⁷. Títulos como “Pudim de frango à francesa”, “Frango de fricassé”, “Pudim à Dubeux”, “Bacalhau à Maitre d’Hotel”, “Ervilhas à francesa”, “Cenouras com molho branco à francesa”, “Molho à la Maitre d’Hotel”, “Adereço francês para saladas”, “Potage à Valois”, “Pudim francês”, “Maçãs glacé” e muitos outros mais evidenciavam a valorização de pratos da culinária francesa, ainda que se não se fizesse muito claro o que caracterizaria, afinal de contas, esta tal cozinha. Via de regra, as publicações pareciam satisfeitas em apenas adicionar o inescapável – e aparentemente autoexplicativo – “à francesa” e suas variações ao título da preparação, bem como alguma técnica mais ou menos específica ou tão somente uma palavra que lembrasse a França.

Contudo, apesar da dominância francesa entre as receitas publicadas em jornal, ainda havia aquelas que, eventualmente, rompiam o paradigma culinário, mais especificamente trazendo descrições de pratos ligados à mesa mais ortodoxamente regional. O Jornal Pequeno de 09 de julho de 1903 trazia a preparação intitulada “Manuês de Pernambuco¹⁸”, iguaria que pode, ainda nos dias atuais, ser encontrada à venda pelos ambulantes das ruas do centro do Recife e cujos passo a passo e ingredientes nada tinham de francês (CARVALHO et al, 2010).

Cozem-se algumas batatas doces, que se descascarão, pisam-se e passam-se por uma peneira. Tomam-se duas libras desta massa, que se misturarão com meia libra de açúcar, outro tanto de manteiga, doze gemas de ovos batidos, meia libra de fubá de raspas de mandioca e a metade de um coco ralado: bate-se a massa bem, deita-se em fôrmas untadas que se levam a um forno quente. (Jornal Pequeno, 09 de julho de 1903, pág. 04)

O Jornal Pequeno traria ainda a receita de filhoses, guloseima composta por uma massa açucarada e frita, considerada típica do carnaval recifense, geralmente consumido

¹⁷ Uma ou outra receita escapava da hegemonia francesa das preparações publicadas no Jornal Pequeno no início do século XX. Entre elas estavam a do “Bolo inglês”, os “Bifes à inglesa”, os “Sandwiches de agrião”, as “Almôndegas Yankees” e outras que, como no caso das francesas, eram constantemente republicadas com o passar dos anos. O periódico ainda chegou a apresentar uma técnica espanhola de servir caranguejos, descrevendo minuciosamente como tratar os animais, desde sua limpeza até o preparo de uma massa com sua carne, sugerindo ainda o acompanhamento de um molho feito a partir de tomates, mostarda francesa e vinho xerez, bem como uma decoração composta por ovos cozidos recheados com pimentões e azeitonas picados.

¹⁸ Curiosamente, o mesmo Jornal Pequeno traria, já em 15 de março de 1915, uma receita de “Manuês do Pará”, cujos ingredientes eram “12 ovos, sendo 3 deles sem clara, 5/4 de libra de açúcar fino, uma libra de manteiga lavada, 1 ½ libra de farinha fina de arroz, água de flor e erva doce”. O curto texto trazia ainda a descrição da preparação: “combinam-se todos estes ingredientes muito bem e depois enchem-se pequenas fôrmas untadas de manteiga com esta massa e cozam ao forno” (Jornal Pequeno, 15 de março de 1915, pág. 04).

no segundo dia oficial da folia de Momo, também conhecido como sábado filhinho. Aparentado com o também português sonho, já era, no início do século XIX, parte integrante do Entrudo lusitano (CARVALHO et al, 2010). Além das receitas que invocavam, ainda que exceções, a culinária pernambucana, havia ainda aquelas que pareciam não se decidir entre regionais e francesas, optando por uma espécie de meio termo que combinava técnicas adventícias e ingredientes locais. As “Cavalas frescas grelhadas à francesa” não especificavam bem o que havia, afinal, de tão francês em sua preparação, apresentando uma lista de insumos que contava, além do peixe que emprestava o nome à preparação, com toucinho e salsa. De forma semelhante, o feijão verde se afrancesava na receita intitulada “Feijão verde À LA POULETTE”, que encerrava seu preparo com uma inesperada gema de ovo e um fio de limão.

Ocasionalmente, a influência francesa na alimentação recifense podia imiscuir-se de forma mais discreta ou prolixa, ainda que definidora, levando mesmo a enganos históricos e tipicidades equivocadas. Defende Gilberto Freyre que a galinha de cabidela é um prato que, assim como o cuscuz, se supõe bastante brasileiro, sendo na verdade de origem estrangeira. “Muito bom do quitute francês”, nas palavras do sociólogo (FREYRE, 2006, pág. 364). A preparação é, ainda nos dias atuais, comumente asseverada por pesquisadores da alimentação como sendo uma mostra da mais tradicional culinária pernambucana, podendo ser facilmente encontrada em restaurantes, mercados públicos ou mesmo botequins de estrutura mais precária. (ALBERTIM, 2008). “Das formas de fazer galinha, destaque absoluto para a de cabidela”, defende a pesquisadora Maria Letícia Monteiro Cavalcanti. “Não há consenso quanto à origem do nome. Para uns, decorre de ser feito com miúdos e extremidades da ave - conhecidos em Portugal como *cabos*. Enquanto, para outros, este nome viria de um dos ingredientes da receita, o fígado – em árabe, *kabed*. Ou talvez seja referência a uma região de Angola, a Cabinda – donde ‘cabindela’ e, por elipse, ‘cabidela’” (CAVALCANTI, 2009, pág. 154).

A confusão quanto ao nome ao menos não parece se estender à sua procedência, que teria a França de meados do século XIX como país disseminador da receita na qual se baseariam as variações. “Na literatura culinária, parece consensual ter origem no *poulet en barbouille*. A receita varia, dependendo do lugar. Em Portugal, por exemplo, perde alguns ingredientes – dado ser preparada sem o vinho tinto e o champignon da receita original francesa” (CAVALCANTI, 2009, pág. 154). Lá, ela também se prepara

com carnes diversas, entre elas o peru, o ganso, o marreco, o pato e o porco, recolhendo-se o sangue derramado quando do abate do animal e evitando sua coagulação com a adição de vinagre, ingredientes principais do molho escuro que caracteriza a iguaria (CAVALCANTI, 2009). Dessa forma, a velha metrópole teria agido, como em tantas outras ocasiões durante a história do Brasil, como filtro das influências de outros países, inclusive culinárias.

Carlos Alberto Dória cita várias preparações semelhantes, integrantes do que denomina “culinária de vísceras” que, como sugere seu nome, funda-se no aproveitamento quase total do animal escolhido para o abate, incluindo-se aí os seus órgãos internos, muitas vezes desprezados em cozinhas ditas mais sofisticadas. O sarapatel, também considerado um legítimo representante da culinária pernambucana por pesquisadores contemporâneos e preparado com sangue e miúdos de porco ou carneiro, teria sua origem no Alto Alentejo, em Portugal. Igualmente o sarabulho, ensopado produzido a partir do sangue, vísceras, gordura e pedaços temperados de porco, teria sido trazido da região portuguesa do Minho, uma iguaria com características bastante semelhantes às da buchada, composta de tripas, miúdos, estômago, sangue e cabeça de bode, ovelha ou cabrito. Pratos comuns à realidade do sertanejo nordestino, cuja migração para cidades como Rio de Janeiro e, principalmente, São Paulo, durante o correr do século XX, ajudariam a popularizar esse gosto por uma cozinha supostamente mais rústica, cujo ingrediente em comum era – e permanece sendo -, quase sempre, o sangue (DÓRIA, 2009 A).

Contudo, o tempo longo da culinária cuidaria de alterar essas preparações, que perderiam ou ganhariam ingredientes de forma aparentemente arbitrária. De fato, Pereira da Costa registra, ainda em meados do século XIX, uma cabidela preparada e consumida no Recife, que se utiliza não apenas do sangue da ave, mas também dos seus miolos, um ingrediente que certamente não se manteve nos dias atuais, seja na capital pernambucana ou no resto do país (COSTA, 1983). O prato se apresentaria, portanto, como um exemplo da culinária de vísceras, marcadamente o sangue, sofrendo transformações a partir de sua origem francesa, sua passagem por Portugal e sua chegada e permanência no Brasil através dos anos. Há, contudo, discordâncias. “Apesar de a cozinha francesa ter pratos assemelhados à galinha de cabidela – o *poulet en barbouille*, o *canard au sang*, o *coq au fleurie* e mesmo o *coq au vin*, em cujo molho Paul Bocuse adiciona sangue -, ela certamente precedeu ao ‘francesismo’ introduzido na

culinária portuguesa no reinado de d. Maria I (1734 – 1816), mãe de d. João VI, pelo cozinheiro Lucas Rigaud, vindo de Paris”, opina o jornalista Dias Lopes (LOPES, 2010).

Além de duvidar da procedência francesa – ou pelo menos que sua chegada em Portugal e no Brasil tenha se dado durante o ápice dos francesismos nesses dois países, posto que a cabidela já era citada em poemas do século XVI – o escritor põe em xeque a celebrada pernambucanidade do prato, afirmando que “No Brasil, faz-se cabidela em todo o País, sendo que nas regiões Sul e Sudeste é chamada de galinha ao molho pardo. Mas, nas cidades grandes, a receita vai desaparecendo. As autoridades sanitárias ordenam que a galinha seja abatida em frigorífico; os fiscais da saúde pública exigem que o sangue, quando posto à venda, seja certificado”. Contudo, lamenta o repórter, “o problema é que não se encontra o produto regulamentado. Fazer galinha de cabidela está virando ato clandestino” (LOPES, 2010). A receita, contudo, cimentou-se no imaginário local como tipicamente pernambucana, com a maior parte dos pesquisadores da alimentação concordando com sua origem francesa ou ao menos influenciada por técnicas francesas.

Porém, no começo do século XX, tais construções eram ainda uma realidade distante, a sombra de um pensamento que começaria a tomar forma apenas durante os anos 20. Até então, os francesismos modernizantes e civilizatórios continuariam se disseminando na sociedade do Recife, de forma mais concreta e visível em sua cada vez mais agitada vida pública. A capital pernambucana, representada pela maior parte da sua elite econômica e intelectual, não apenas buscaria se aformosear, mas também receberia de braços abertos as invenções francesas que alterariam de forma drástica não apenas o que se comia, mas também – e principalmente – a forma como isso se realizava.

2º Capítulo – A sociabilidade do comer fora

Uma invenção francesa

No início do século XX, o Brasil ainda lutava por estabelecer e guardar suas fronteiras. No sul do país, a Guerra do Paraguai, ocorrida cerca de trinta anos antes, havia forjado, ao custo de cerca de 60 mil vidas brasileiras e 300 mil paraguaias, o desenho de novos limites territoriais, já firmemente fixados pelo tempo, costume e leis (DORATIOTO, 2002). As atenções agora voltavam-se para o Norte, com seus rios incontáveis, florestas sem fim e conflitos fervilhando dentro e fora do território nacional. A Amazônia, tão vasta quanto complexa, em sua imensidão de povos, culturas, línguas e conflitos, apresentava uma oportunidade para que o Exército Brasileiro pudesse demonstrar sua presença e poderio, com militares brasileiros embarcando, de diversas capitais, rumo à “aventura na selva”.

Tal jornada reservava seus perigos, fosse na forma de doenças tropicais, como a temível febre amarela, ou na ponta de uma flecha disparada por um nativo de uma das várias nações indígenas que lutavam para manter seus costumes e território em uma realidade que mudava rapidamente, com os rios ancestrais trazendo cada vez mais homens de uniforme e suas armas para a terra que pertenceu aos seus antepassados (Oliveira Lima in FREYRE, 1979). A audaciosa empresa ensejava o reconhecimento, senão da população em geral, em grande parte alienada das grandes questões domésticas e internacionais enfrentadas pelo país, mas ao menos dos políticos, desejosos de homenagear os homens que embarcavam para o Norte longínquo, prestigiando-os e a si mesmos, em demonstrações públicas de deferência e elegância.

Dessa forma, o deputado federal Dr. Estácio Coimbra decidiu demonstrar seu apoio à corajosa empreitada, que tomaria lugar em uma parte do país ainda densamente povoada de mistérios e exotismos, através de um almoço oferecido no Restaurant Internacional, no Recife, pontualmente às 11 horas. O homenageado, o contra-almirante Alexandrino de Alencar, comandante da divisão naval destinada ao Amazonas, foi recebido em uma mesa decorada por rosas naturais, onde sentaram-se os doutores Herculano Bandeira, Moreira Alves, João Elysio, Victorino Maia, Júlio Bello, Oswaldo Machado e, evidentemente, o anfitrião e promotor do evento, Estácio Coimbra.

Intercalaram-se pratos e conversas e a política foi servida tão abundantemente quanto o champanhe, cujo espocar marcou, como era tradicional, o momento do *host* homenagear seu convidado, louvando a bravura militar do almirante e erguendo a taça em sua saúde. Como se seguisse uma marcação de dança, o militar aproveitou a deixa para, embevecido, agradecer o almoço ofertado pelo político pernambucano, o que, por sua vez, deu início a uma sucessão de outros brindes, com os convivas homenageando uns aos outros ao redor da mesa, taças de espumante em mãos e, possivelmente, os olhos dos demais frequentadores do restaurante pousados sobre si.

Curiosamente, a casa foi escolhida para outra demonstração de prestígio pessoal, desta vez ofertada por um comerciante local e ocorrendo em uma mesa completamente diferente. Também favorecendo as instalações e o cardápio do Restaurant Internacional, o tenente-coronel Dom Sampaio Ferraz teve como convidados dois colegas de farda, oficiais da armada pertencentes à divisão naval, os tenentes A. M. Ferraz e Alcibiades Machado. Acontecendo no mesmo dia e hora do almoço do deputado Estácio Coimbra, a refeição oferecida por Sampaio Ferraz corria o risco de ofuscar, pela qualidade do serviço oferecido, o mimo organizado pelo político recifense. Foram reunidos nomes ilustres da sociedade local, tais como o Dr. Olinda Cavalcanti, juiz seccional; Dr. Odilon Nestor, procurador da República; o barão de Casa Forte, comandante interino da Guarda Nacional e o tenente-coronel Luiz Bahia. Reunidos em um ambiente capaz de acomodar publicamente tantos homens notáveis, encontraram, na hora marcada para a refeição coletiva, uma mesa que “estava artisticamente adornada de flores, cheia de cristais de diversas cores, tendo em cada um dos lugares destinados aos convivas, além do *menu*, em *carton chic*, o nome de cada convidado a ouro em luxuoso cartão” (Jornal Pequeno, 28 de Fevereiro de 1903, pág. 02).

O serviço, quase ritualístico, não estaria completo sem o momento do brinde, quando aqueles grandes homens tinham, ao som do pipocar da rolha da espumante, a oportunidade e o prazer de dizer e ouvir uns do outros exatamente o quanto eram grandes. O rito seguia como no poema “Quadrilha”, de Carlos Drummond de Andrade, publicado em 1930, mas em vez de amores não correspondidos, passavam-se à frente brindes e congratulações, em uma espécie de ciranda de adultos, dançada em volta da mesa do Restaurant Internacional e às vistas dos demais frequentadores. “*Au dessert*, o tenente-coronel Sampaio Ferraz brindou aos dois dignos oficiais da armada; o tenente Ferraz brindou ao coronel Sampaio e ao dr. Odilon Nestor; o Barão de Casa Forte

brindou ao dr. Olinda Cavalcante; o tenente-coronel Luiz Bahia brindou ao barão de Casa Forte” (Jornal Pequeno, 28 de Fevereiro de 1903, pág. 02). Os salamaleques perpetrados entre convidados e anfitriões, todos membros mais ou menos ilustres da sociedade recifense, deviam ser um espetáculo à parte para o resto da clientela do Internacional. Ou talvez não. Encontravam-se, afinal, em um restaurante, cujo propósito, em um nível extremamente simplista, era o de prover refeições aos que pudessem e quisessem pagar os preços anunciados. Mas era muito mais do que isso. Tratava-se, sobretudo, de um local de sociabilidade, onde o ato de comer assumia um protagonismo vacilante, cercado de regras, modos, olhares, gestos e condutas que o caracterizavam como um restaurante de fato, legitimado por frequentadores que compreendiam, aceitavam e, mais importante, desejavam sua funcionalidade.

Essa invenção parisiense já podia ser encontrada no Recife mesmo em meados do século XIX, mais precisamente em 1858, trazida pelo cozinheiro francês conhecido como Auguste, que abriu, na capital pernambucana, o seu Restaurant Français, no cais da Lingueta, área da cidade onde se concentravam hotéis e casas de pasto francesas e inglesas. Guardadas as devidas proporções, esse trecho era uma espécie de cais Pharoux local, atraindo, como sua contraparte carioca, não apenas estrangeiros tão aventureiros quanto empreendedores, mas também um grande número de comerciantes pernambucanos e de fora da província, interessados em negociar vinhos portugueses, manteigas inglesas, fazendas francesas, açúcar brasileiro, seres humanos da África e outras mercadorias sob a sombra de frondosas gameleiras¹⁹ (Diário de Pernambuco, 20 de Julho de 1969).

O Recife, que se afrancesava cada vez mais desde a chegada de D. João VI e a Família Real portuguesa, acelerava o ritmo de sua europeização durante o final do século XIX e início do XX. A cidade crescia, explorando novos arrabaldes, criando periferias cada vez mais distantes do centro, obrigando moradores a um trânsito cada vez mais longo entre suas casas e o trabalho, deslocando-se entre trens, maxibombas, bondes, carroças e canoas que circulavam por rios que pareciam ficar mais compridos com o passar dos anos. As distâncias que inchavam obrigavam os cidadãos,

¹⁹ Gilberto Freyre sugere que os “homens brasileiros, à maneira dos gregos, gostavam das camaradagens fáceis e ligeiras da rua e da praça pública”, locais onde se sentiam livres para discutir política, literatura e realizar negócios. Também recorda as palavras de Sampaio Ferraz que afirmava que, “em Pernambuco, durante a última metade do século XIX, os negócios mais importantes eram resolvidos fora de casa, debaixo das árvores da Lingueta” (FREYRE, 2007, pág. 88).

acostumados a fazer suas refeições em casa e voltar ao trabalho, a buscar opções de alimentação fora do ambiente doméstico. Paulatinamente, os recifenses compreendiam que era mais vantajoso frequentar algum estabelecimento que pudesse providenciar sua alimentação, cambiando o investimento do serviço pela comodidade oferecida pelas casas de pasto que se multiplicavam pela capital pernambucana. O início do século XX viu não apenas o proliferar mais acelerado de restaurantes, mas, o que é mais significativo, a vulgarização desse tipo de estabelecimento, com a standardização dos seus serviços e sua consolidação tanto no imaginário quanto no cotidiano dos seus frequentadores.

Dessa forma, quando um cidadão abria um jornal e se deparava com a notícia da abertura de mais um restaurante na cidade, não era necessário que a nota explicasse o que era aquele estabelecimento, qual a sua função, a qual público se destinava ou, talvez mais importante, como se portar em suas dependências. Assim, os anúncios de restaurantes resumiam-se, na maioria das vezes, a vagos comentários acerca da qualidade da comida oferecida, da higiene praticada pelos seus funcionários e, evidentemente, o nome e o endereço da empresa. O restaurante L. Defrance dizia muito pouco do seu negócio, afirmando apenas que “Esse acreditadíssimo Restaurant começará a funcionar no prédio, n. 11 – Rua da Cruz, para onde muda-se no dia 4 de Novembro proximo, segunda-feira. Conhecido e acreditado como sempre o foi, julga-se dispensado de qualquer reclame” (Jornal Pequeno, 29 de Outubro de 1902, pág. 02). Escudado não apenas pela suposta boa fama angariada entre seus frequentadores, mas também pela certeza de que a natureza dos seus serviços não carecia de maiores explicações, o L. Defrance parecia quase arrogante em sua breve nota, comunicando, lacônico, sua mudança de endereço e praticamente nada mais. Enquanto isso, seu quase homônimo, o Restaurant S. Defrance, iniciaria suas atividades no mês seguinte, dia seis de novembro de 1902, na Rua do Bom Jesus, número 11. Tranquilizador, o anúncio garantia que o estabelecimento dispunha de “um pessoal habilitado e competente para todo o serviço relativo a este gênero de negócio” e que “espera receber do público a preferência” (Jornal Pequeno, 03 de novembro de 1902, pág. 02).

A pergunta que atormentaria um leitor de cinquenta ou mesmo meros quarenta anos antes, mas que simplesmente não fazia sentido para o recifense de início de século XX era “Mas qual, afinal de contas, é este tal ‘gênero de negócio?’ ”. A resposta para esta pergunta, em consonância com a realidade idealizada e almejada pelas classes

média e alta do período, encontrava-se do outro lado do Atlântico, em Paris, onde a alimentação, junto com a saúde, pareceu encenar, ao longo dos séculos, um relacionamento instável, cheio de idas e vindas, verdades flutuantes e cientificismos que desapareciam com a mesma velocidade com que surgiam. Ainda no século XV, na França, uma das formas mais indicadas de se tratar a indisposição, a fraqueza, a apatia e nutrir estômagos sensíveis, era através da feitura e consumo de caldos restauradores. Praticamente uma fórmula alquímica, as receitas desses proto-consomês pediam, para a sua manufatura, carnes diversas, tais como presunto e vitela, além de alguma ave como um capão, uma gorda galinha, talvez um perdiz ou faisão de qualidade, cozidos lentamente junto com improváveis peças de ouro, jaspes, diamantes, safiras, rubis ou outras pedras preciosas que o médico responsável pudesse, por ventura, requerer no preparo do caldo (SPANG, 2000).

Os séculos XVII e XVIII barateariam as receitas dispensando o uso de joias em sua cocção, mas mantendo o mesmo caráter medicinal da preparação, asseverando o uso de insumos de “características restauradoras”, tais como conhaque e chocolate. Os *restaurants*, como passariam a ser conhecidos, geralmente não exigiam líquidos em sua preparação, que podia durar muitas e muitas horas, exigindo a atenção perene de alguma alma abnegada que se dispusesse a vigiar o caldeirão que pendia, noite afora, sobre um fogo suave ou mesmo um gentil banho-maria. A vantagem, de acordo com os especialistas da época, um estranho misto de alquimistas, médicos e cozinheiros, era iniciar antecipadamente o processo de decomposição das diferentes carnes ali promiscuamente conjugadas, obtendo-se um caldo que concentrava enormemente as propriedades nutritivas dos ingredientes utilizados (SPANG, 2000).

Criava-se assim um serviço altamente específico, que visava restaurar, através da alimentação, as forças dos combatidos comensais. Essa nova modalidade de repasto, que prezava pela manutenção física dos seus clientes, exigia um ambiente e serviço diferenciados das ruidosas tavernas, coloridas sobreviventes dos tempos medievais, com suas mesas longas, bancos coletivos, conversas ao pé da lareira e escassas opções de alimentação. Ao redor de uma pequena xícara de concentrado semilíquido de carne, mudanças profundas se faziam sentir, inaugurando uma nova faceta da urbanidade parisiense. Como explica a historiadora Rebecca Spang,

o restaurante como um espaço social urbano surgiu do consomê. No princípio, nos últimos vinte anos do Antigo Regime, entrava-se em um

restaurante (ou, como eram mais comumente chamados, na sala de um *'restaurateur'*) para beber caldos restaurativos assim como se ia a uma cafeteria para beber café. Os primeiros *restaurateurs* serviam poucas refeições sólidas e anunciavam seus estabelecimentos como sendo especialmente adequados àqueles que tinham estômago muito sensível para fazer uma refeição à noite. Em sua forma inicial, portanto, o restaurante era um lugar em que se entrava *não* para comer, mas para se sentar e, debilitado, sorver um *restaurant*. Diferindo das estalagens, tabernas ou casas de pasto por suas mesas individuais, seus consomês salutareos e seus horários livres, esses primeiros empórios de *restaurants* pouco tinham em comum com a imagem hoje evocada pelas palavras “restaurante parisiense”. (SPANG, 2000, pág. 12)

Apesar de, ou talvez precisamente por causa dessa imagem coletivamente naturalizada acerca dos restaurantes e da culinária francesa, é interessante perceber que mesmo até o século XVIII, existem relatos de viajantes ingleses e americanos que, ainda que maravilhados pela agitação cultural e a conversa tão estimulante quanto o café servido nas calçadas da Paris setecentista, lamentavam-se profundamente da qualidade da comida servida naquela cidade. Visitantes estrangeiros ou mesmo de outras partes da França, tais como emissários, religiosos, estudantes ou até soldados, eram reféns de pouquíssimas opções quando desejavam ou precisavam se alimentar. Quando de condição social mais elevada, talvez peregrinassem por enlameadas e longas estradas com seus cozinheiros particulares a tiracolo, resquícios vivos do Antigo Regime e da régia culinária praticada nos palácios da nobreza da França. Alguns, mais práticos ou talvez simplesmente menos abonados, recorriam a disputadas cartas de apresentação, na prática uma espécie de *curriculum vitae* do hóspede, que através dela atestava sua origem honesta e boas intenções em casas de famílias burguesas, possuidoras de sua própria e especializada equipe de cozinha.

Esta era, talvez, a melhor opção para os sofridos estômagos adventícios, uma vez que partilhava-se mesmo das refeições usufruídas pelo patriarca ou matriarca da casa e seus parentes, obrigados pelas leis da hospitalidade a servir o visitante com o melhor que pudessem dispor de suas despensas e panelas. Os menos afortunados ou de orçamento mais restritivo arriscavam-se nas estalagens que pontilhavam as cidades francesas e as estradas que as ligavam, servindo-se à *table d'hôte*, literalmente à mesa do anfitrião, nesse caso um estalajadeiro de pouca imaginação culinária ou mesmo um *traiteur*, um fornecedor de alimentos que supria os hóspedes com aquilo que negociasse e se encontrasse disponível no momento, fossem codornas gordas e trufas frescas ou

salsichas suspeitas e nabos murchos, geralmente em quantidades e preços verdadeiramente atacadistas e proibitivos para o comensal solitário (SPANG, 2000).

As grandes cidades, ao menos, costumavam oferecer mais opções aos esfomeados viajantes, embora de uma forma altamente especializada e compartimentada. Os cabarés serviam vinho, as tabernas serviam comida, geralmente um prato único de cozido com legumes ou algum assado oportuno no espeto da lareira, sem muito direito à escolha. Não havia estabelecimentos que conjugassem ambas as práticas, proibidas por um sistema de guildas que impedia que um transeunte se sentasse em uma mesa de taberna e, entre olhares suspeitos dos frequentadores habituais e mesmo do proprietário, pedisse um vinho tinto para ajudar a descer o naco de carne não identificada que lhe infligiam ao prato. Um serviço completo de refeição, tal como se imagina nos dias atuais, ou mesmo em meados do século XIX na própria França, exigiria do famélico viajante tanto paciência quanto disposição para sair à caça de cada produto que lhe apetecesse a barriga, uma gincana ciumentamente organizada e mantida por comerciantes que se amparavam em decretos monarquistas que estipulavam, na Paris do século XVIII, cerca de 25 sociedades varejistas diferentes atuando no ramo de alimentos. Como explica Spang,

O que o mestre de uma atividade tinha o direito de fazer (como preparar e vender pão de mel), os demais eram legalmente proibidos de exercer. Devido à natureza inflexível do regulamento da guilda, aquele que preparava guisados tecnicamente não podia vender mostarda, e o preparador de patês era proibido de vender café. Mestres artesãos da gastronomia (*caterers*) detinham o direito de servir refeições completas em grandes festas, e os mestres comerciantes de vinhos podiam vender bebidas a grupos de pessoas, mas a nenhum comerciante era permitido combinar essas funções (e outras) com a finalidade de operar o que hoje definiríamos como “um restaurante”. (SPANG, 2005, pág. 20)

A variedade de opções e a dificuldade de acessá-las talvez explique o sucesso que as salas de *restaurateurs* obtiveram em sua gênese, uma vez que clamavam concentrar uma refeição inteira em uma xícara fumegante que, diferente do excitante café, nutria ao mesmo tempo em que acalmava os tratos digestivos das compleições mais delicadas. Além disso, o caldo restaurador, de feitura demorada e supostas características medicamentosas, em seu ensejo de concentrar exponencialmente não apenas as propriedades nutritivas dos ingredientes, mas também reduzindo-os a seu gosto mais básico ou “puro”, parecia afastar-se dos excessos do Antigo Regime rumo à

uma estética mais moderna, que valorizava refeições mais leves e preparações nas quais os ingredientes pudessem exibir seu sabor individualmente. Como explica o pesquisador Elliot Shore,

No primeiro restaurante tanto a comida quanto o local em que era consumida eram saudáveis. Mathurin Roze de Chantoiseau abriu seu estabelecimento parisiense em 1766, alegando servir ali um caldo feito de um nutritivo extrato de carnes e de vegetais. Essa afirmação tinha fundamento nas ideias do Iluminismo, movimento que, entre seus vários projetos, se propunha a usar a razão para resolver problemas, como, por exemplo, para curar as indisposições dos intelectuais e artistas. O ímpeto por uma alimentação tão frugal e saudável em Paris pode ter sido uma reação contra os exageros da culinária francesa na metade do século XVIII. (Elliot Shore in FREEDMAN, 2009, pág. 304)

De fato, a sociedade preocupava-se cada vez mais com a saúde, consumindo vorazmente caldos restauradores e literatura de cunho científico, especialmente médica, muito em voga entre os leitores da elite francesa setecentista, precisamente o século no qual

um sujeito chamado Boulanger estabeleceu em Paris, na rua des Poulies, o primeiro restaurante. Lia-se a seguinte divisa em sua porta: “*Venites omnes, qui stomacho laboratis, et ergo restaurabo vos*”, isso é, “Venham todos que trabalham com o estômago, e os restaurarei”. Foi um grande progresso a instalação dos restaurantes em Paris. Antes que fossem criados, os forasteiros eram obrigados a recorrer à cozinha dos albergues, em geral ruim. Existiam decerto alguns hotéis com mesa para hóspedes, mas, com poucas exceções, não ofereciam senão o estrito necessário. Podia-se, com efeito, recorrer aos *traiteurs*; mas estes só entregavam peças inteiras; e quem quisesse se regalar com um amigo era obrigado a comprar um carneiro, um peru ou um naco de boi. (DUMAS, 2005, pág. 139)

Se Boulanger ou Chantoiseau disputavam o título de primeiro *restaurateur* de Paris, ao menos suas funções e intenções estavam bastante definidas. Retornando, até certo ponto, às práticas medievais que pouco separavam a medicina da culinária, ambos os empreendedores manifestavam preocupação pelo bem-estar de sua clientela e se propunham a restabelecer, quase como um dever sagrado, suas forças através de caldos restauradores. Os dizeres em latim na placa de restaurante de Boulanger evocam não somente uma linguagem mais intelectualizada, científica, mas também um retorno ao Mundo Antigo e às suas crenças médicas. Os gregos foram, no Ocidente, os primeiros a buscar uma saúde superior através de uma dieta cuidadosa, acreditando que o corpo humano seria uma soma de quatro humores básicos: sangue, fleuma, bÍlis amarela e bÍlis negra. Cada um deles possuiria características peculiares, intrinsecamente ligadas a

certos alimentos. Assim, o sangue seria quente e seco; a fleuma, fria e seca; a bÍlis amarela, quente e úmida; enquanto que a bÍlis negra, fria e úmida. A sanidade do corpo seria proporcionada pelo equilíbrio desses humores, conseguida através da ingesta diligente de alimentos selecionados, que incorporavam uma ou mais dessas peculiaridades. Já o homem medieval, que bebia sofregamente dos conhecimentos do Mundo Antigo, possuía lá sua culinária medicamentosa (STRONG, 2005).

Os grandes banquetes preocupavam-se não apenas com a beleza das esculturas de frutas, a celeridade do serviço ou a correta etiqueta baseada na posição dentro da corte. Como explica o historiador inglês Roy Strong,

Embora o número de pratos e serviços variasse, a sequencia-padrão era fixa, por basear-se em teorias estabelecidas sobre o corpo humano. O homem medieval via o seu estômago como uma panela que precisava de calor para funcionar e que, ao final da refeição, precisava ser ‘fechada’. Tudo se enquadrava nesse regime. Os assados, por exemplo, exigiam que o estômago estivesse em plena operação, de modo que se situavam no centro da sequencia. Um jantar podia abrir com frutas frescas, ou saladas temperadas com sal, óleo e vinagre, junto com confeitos contendo anis ou sementes de cominho com mel ou açúcar. A bebida seria vinho condimentado. Tais alimentos preparavam o estômago para os caldos ou sopas que se seguiam (embora estes, como fossem ‘quentes e úmidos’, portanto facilmente digeríveis, muitas vezes iniciassem uma refeição comum). (STRONG, 2004, pág. 97)

Os *restaurateurs* parisienses possuíam, assim, amplas justificativas para a natureza particular dos seus negócios, sem dúvida tão inovadores quanto necessários, tendo em vista os fantasmagóricos e impalpáveis “miasmas” e “vapores”²⁰ que se misturavam diabolicamente na atmosfera das grandes cidades, conspirando para

²⁰ O Brasil passaria se preocupar, oficialmente, com essas manifestações efêmeras da insalubridade urbana, a partir de 1801, quando o príncipe regente de Portugal determinou, em ordem régia, que se encerrassem, nos domínios ultramarinos, os sepultamentos em igrejas, uma lei oficializada e publicada em diário por D. Pedro I apenas em 18 de novembro 1825. Embora a jurisdição da portaria fosse, inicialmente, restrita ao Rio de Janeiro, ela finalmente repercutiria em Pernambuco por volta de 1830, com as autoridades locais reforçando a necessidade da construção, manutenção e utilização de cemitérios públicos extramuros. A hesitação em executar a medida higienista se explica não somente pela relutância evidente dos religiosos católicos em permitir que rituais fúnebres escapassem das paredes e, conseqüentemente, da influência da igreja, mas também porque se acreditava que Pernambuco possuía bons ares naturais, próprios para afastar e tratar diversas moléstias. Ainda assim, o presidente da Assembleia Legislativa Provincial, Fernando Rêgo Barros, acreditava firmemente que “apesar das condições atmosféricas favoráveis da província, era preciso pôr em prática as experiências europeias no campo da salubridade pública” (CASTRO, 2007, pág. 75). As emanações miasmáticas foram a base da justificativa de Rêgo Barros, que exaltou calorosamente “os danos a que está exposta a saúde pública, por se enterrarem os cadáveres nas igrejas que ficam dentro das cidades populosas, visto que os vapores que se exalam dos mesmos cadáveres, impregnam a atmosfera, vem ser a causa de que os vivos respirem um ar corrupto e infeccionado, e que por isso estejam sujeitos a muitas vezes padeçam moléstias epidêmicas e perigosas” (CASTRO, 2007, pág. 76).

enfraquecer a constituição de cidadãos que se queixavam aos seus médicos de problemas respiratórios tanto reais quanto imaginários. A “fraqueza do peito”, a um só tempo comum e convenientemente imprecisa, parecia afligir particularmente os poetas e intelectuais, pessoas cujo esforço mental traduzia-se sintomaticamente em sistemas mais delicados que o do resto da população. Para melhor servir esse público, os restaurantes - aqui referidos ainda enquanto locais ocupados em servir caldos restauradores - passaram a ampliar sua gama de preparações, sempre debruçados sobre a forma de melhor servir pratos “simples”, tais como mingau de aveia ou cremes de arroz aromatizados com flores de laranjeira, mais próximos de suas “verdadeiras essências”, capazes de nutrir sem ofender os estômagos mais frágeis.

O *restaurateur* Vacossin foi um dos primeiros a juntar e organizar essas preparações variadas em uma carta, ou cardápio, para que o cliente pudesse escolher o prato que melhor lhe aprouvesse, nas horas que lhe fossem mais convenientes. Visionário, agregou ao seu negócio o conforto de móveis desenhados para indivíduos e pequenos grupos, extremamente necessários para os que necessitavam recuperar suas forças em paz, e a elegância dos cafés parisienses, paredes forradas de espelhos de altíssimo pé-direito, multiplicando os espaços e disponibilizando, talvez, mais ar para os “fracos de peito” respirarem entre a escrita de um verso e outro, formando um ambiente que começava a se conformar com a imagem oitocentista do restaurante (SPANG, 2005).

O modelo seria logo copiado por outros comerciantes, não apenas *restaurateurs*, mas também *traiteurs* que se dispunham a expandir seu leque de preparações, servindo porções mais convenientes para indivíduos ou grupos que não se interessavam em adquirir um peru inteiro para sua ceia. Os caldos continuaram a ser servidos, mas a sua proeminência perdeu força antes as outras características do restaurante. O estudioso da alimentação Brillat-Savarin, já em meados do século XIX, procurou enumerar, maravilhado, os pontos principais desse tipo de estabelecimento, não medindo elogios para as suas mais notáveis peculiaridades:

A adoção dos restaurantes, que da França se espalhou pela Europa, é extremamente vantajosa para todos os cidadãos e de grande importância para a ciência.

1) Por este meio, todo homem pode fazer sua refeição à hora que lhe convém, conforme as circunstâncias em que se vê colocado por seus negócios ou seus prazeres.

- 2) Ele tem certeza de não ultrapassar a soma que resolveu destinar para sua refeição, porque sabe de antemão o preço de cada prato que lhe é servido.
- 3) Estando a conta de acordo com seu bolso, o consumidor pode, à vontade, fazer uma refeição sólida, leve ou exótica, regá-la com os melhores vinhos franceses ou estrangeiros, aromatizá-la com café moca e licores dos dois mundos, sem outros limites a não ser o vigor do seu apetite ou a capacidade do seu estômago. O salão de um restaurante é o Éden dos gastrônomos.
- 4) O restaurante é também extremamente cômodo para os viajantes, os estrangeiros, para aqueles cuja família se encontra momentaneamente no campo, e para todos aqueles, em suma, que não têm cozinha em casa, ou estão momentaneamente privados dela. (SAVARIN, 2009, pág. 138)

De acordo com Savarin, os atributos acima descritos conjugavam-se exemplarmente e de maneira mais formidável, no restaurante La Grande Taverne de Londres, aberto em Paris ainda em 1782 por Antoine Beauvilliers, que havia sido pasteleiro chefe do irmão do rei, até que decidiu aventurar-se em negócio próprio. Para Savarin, o La Grande Taverne teria sido o primeiro a combinar os quatro principais pontos de um “verdadeiro” restaurante, sendo eles “um salão elegante, garçons eficientes, uma adega cuidadosa e uma cozinha superior”, sendo estes alguns dos atributos essenciais, mesmo nos dias atuais, para se reconhecer um restaurante (SAVARIN, 2009, pág. 286). Beauvilliers traria sua experiência nas cozinhas reais para seu estabelecimento, bem como os gostos, regras e o estilo da nobreza francesa para a mesa dos burgueses, sendo prontamente imitado por outros ex-empregados da decadente aristocracia local. Estes empreendedores concentraram seus negócios, apropriadamente, na área do Palais-Royal, criando um ponto de convergência no estabelecimento de restaurantes em Paris (SAVARIN, 2009).

Estas casas, que em sua infância assemelhavam-se bastante entre si, em pouco tempo esqueceram sua proposta de manter a saúde dos seus comensais através de caldos recuperativos, cada uma buscando uma especialidade que a destacasse das demais. O Le Veau qui Tette era famoso pelos seus pés de carneiro, enquanto que o Les Frères Provençaux regalava seus comensais com bacalhau ao alho. O Rocher de Cancale de Balaine reinava sobre todas as outras casas que ofereciam peixe, ao passo que o engenhoso Café Mechanique possuía sua cozinha no piso logo abaixo do salão, para onde as refeições eram, como sugere o nome do estabelecimento, mecanicamente içadas através de colunas ocas, diretamente para as mesas dos boquiabertos comensais. Já o Henneveux oferecia uma estrutura bem menos tecnológica, porém igualmente inventiva,

ainda que por motivos não tão inocentes: um quarto piso inteiramente dominado por salas privadas (SHORE in FREEDMAN, 2009).

Tal arranjo era uma evolução natural da estética original das salas de *restaurateur*, que valorizavam, inicialmente, a privacidade de indivíduos que buscavam recompor suas forças sem a necessidade de sentarem-se na mesa coletiva de uma taberna, repleta de estranhos de índole questionável e modos ruidosos. Diminuiu-se a *table*, individualizou-se o serviço e valorizou-se a privacidade dos frequentadores, que em pouco tempo passaram a buscar nos restaurantes bem mais do que uma singela xícara de caldo ou mesmo a atenção instável de garçons munidos de complexos e variados cardápios. Os restaurantes, escudados pelas suas nobres intenções medicinais - ainda que cerca de vinte anos após a sua gênese poucos estabelecimentos ainda se dedicassem a elas -, destacavam-se como um lugar adequado para a socialização e convívio de mulheres. A *table d'hôte* seria, obviamente, um cenário impensável para se encontrar uma senhora de boa reputação, ao passo que mesmo os cafés, com seus espaços vastos e apinhados, onde políticos e escritores passavam horas discutindo e bebericando suas infusões estimulantes, era também um local improvável para uma verdadeira dama francesa. Os restaurantes, contudo, evocavam uma espécie de “sociabilidade individualista”, onde se comia em público, às vistas de outros frequentadores, porém cada um deles soberano em suas próprias mesas que, por alguns minutos ou horas, pareciam transmutar-se em extensões de suas próprias casas. O encanto da familiaridade e da privacidade passou a atrair aos restaurantes uma presença feminina cada vez maior. E mais ousada.

Os *restaurateurs* foram céleres em buscar atrair as senhoras para suas salas, oferecendo inicialmente apartamentos para refeições de damas desacompanhadas, em ambientes que primavam pelo bom gosto e delicadeza. Jarros grávidos de flores aguardavam sobre mesas forradas com belas toalhas, refletidas por enormes espelhos que multiplicavam o espaço e exibiam a delicada trama do papel de parede, uma elegante e nova invenção do século XVIII. É desnecessário comentar que tais aposentos logo passaram a suprir apetites de outra espécie, impossíveis de serem satisfeitos através de inocentes caldos restaurativos. Os restaurantes, diferentes dos cabarés ou mesmo dos bordéis, tornam-se um local lícito para o encontro entre um cavalheiro e uma dama, ainda que o mesmo não possa ser dito acerca de muitas das relações ali consumadas.

Apesar de essas alcovas ganharem fama quase folclórica e protagonizassem a imaginação de escritores e consumidores de literatura erótica até meados do século XIX, os espaços privados de um restaurante prestavam-se, evidentemente, a mais do que escapadas sexuais. Grupos políticos marginais, opositores do regime, espíões, grupos sociais que pudessem, por ventura, encontrar-se impedidos pela lei francesa de se reunirem em público encontravam abrigo nesses apartamentos discretos, munidos até mesmo de entradas secretas, facilitando o acesso daqueles que primavam pelo anonimato. O restaurante seguia, assim, metamorfoseando-se continuamente, criando novas regras de sociabilidade, sendo reconhecido pelos contemporâneos dessas mudanças como um local verdadeiramente desafiador em suas regras. E embora suas inovações tenham confundido e angustiado seus frequentadores diversas vezes ao longo de sua existência, essa invenção francesa alicerçou uma função social complexa, escapando irremediavelmente das fronteiras do seu país de origem e espalhando-se, primeiramente, pela Europa. Como explica Shore, o

restaurante francês logo se tornou um evento não só de Paris, mas da sofisticada cultura internacional, um importante produto de exportação da França. De certa maneira, o restaurante francês torna-se francês de fato ao ser exportado para outros países, notadamente para a Inglaterra. La Grande Taverne de Londres homenageava a fascinação francesa pelos bares públicos ingleses – *pubs* –, a comida francesa preparada nos restaurantes londrinos por *chefs* treinados em Paris, complementava esse ato de fascinação mútua através do Canal da Mancha. (SHORE in FREEDMAN, 2009)

Essa mistura tão culinária quanto cultural encontraria terreno fértil no novo mundo, fincando raízes em um Brasil profundamente anglo e francófilo. Inglaterra e França representavam, em um conjunto nem sempre harmonioso e certamente não homogêneo, um objetivo cultural, um ideal urbano de progresso que deveria evoluir do primitivismo dos trópicos para as mais avançadas sociedades ocidentais. Restava a dúvida se seria possível trasladar, intactos, os valores europeus para um Brasil ainda em formação, bebendo das teorias científicas produzidas na Europa, tais como o evolucionismo de Spencer ou o positivismo de Comte, que influenciavam diretamente intelectuais brasileiros do final do século XX, como Nina Rodrigues e Euclides da Cunha. O pessimismo de parte da elite intelectual brasileira se justificava através dos males propagados pelo determinismo geográfico e da mistura de raças, fatores que se uniam na derrocada de uma incipiente civilização que teimava em florescer abaixo do equador.

Afinal de contas, “viver no Brasil, com geografia e raças diferentes da europeia, impedia que se desse continuidade à civilização europeia, mesmo que para cá se transplantassem os valores daquela civilização” (OLIVEIRA, 2008, pág. 50). O ideal da modernidade repudiaria certos valores atrasados, impedidores do progresso brasileiro, tais como a monarquia, levando os republicanos a construir uma historiografia própria, uma na qual a República passava a ser um antigo anseio do povo brasileiro. O novo arranjo político e social clamava por intervenções na paisagem urbana, com os engenheiros como símbolos desse avanço pragmático, pondo em prática teorias higienistas que visavam livrar as grandes cidades de uma insalubridade tanto física quanto moral. Buscava-se não apenas drenar, aterrar, derrubar e construir, mas também “branquear” a urbe, movendo os pobres, os desvalidos, os loucos, os boêmios, os bêbados, os pretos e outros personagens “perigosos” para uma crescente periferia, abrindo espaço para uma cidade verdadeiramente moderna (OLIVEIRA, 2008).

A construção de Belo Horizonte e de Teresina, bem como a reforma urbana do Rio de Janeiro inspirariam outras cidades, como o Recife, cuja elite intelectual e seus governantes ansiavam não apenas pelo progresso, mas por uma imagem de modernidade condizente com o início do século XX e mesmo meados do século XIX quando, “notadamente na administração de Francisco do Rêgo Barros, futuro Conde da Boa Vista, a cidade parece se revestir de elementos emblemáticos da modernidade europeia” (TEIXEIRA, 1994, pág. 52). Evidentemente, esses elementos não seriam observados apenas no Cais da Lingueta, com o Restaurant Français de Auguste e os bares em estilo inglês que se multiplicavam pela área do porto.

O Recife buscava uma estética europeia, notadamente francesa, que se espalhava pelos diversos aspectos de sua sociedade. As *soirées*, os bailes à francesa, a literatura que se consumia, as vestimentas, particularmente as femininas e a alimentação evocavam a imagem de uma suada Paris tropical, onde o arquiteto Vaultier erguia, abençoado pelo poder público, edifícios grandiosos como o tão postergado Teatro de Santa Isabel. Parecia ser impossível encontrar um serviço que não fosse (melhor e mais elegantemente) realizado por um estrangeiro, o francês tornando-se uma segunda língua para a elite recifense, sedenta por tudo o que viesse de fora e parecesse moderno. Como explica o historiador Flávio Weinstein,

Em verdade, fosse ou não por conta de sua formação francesa, o fato é que durante a administração do Conde da Boa Vista o Recife se vê

invadido por estrangeirismos e estrangeiros. Franceses, sobretudo. Das mais diversas profissões e ocupações – médicos, artistas, cozinheiros, cabeleireiros, modistas, parteiras -, o que veio a dar uma nova dinâmica à vida social da cidade. (TEIXEIRA, 1994, pág. 53)

Essa dinâmica incorporaria alegremente os restaurantes, substituindo as tavernas²¹ que ainda podiam ser encontradas no final do Recife oitocentista. Como explica o historiador João Luiz Maximo da Silva, referindo-se ao Brasil de forma geral, “as tabernas²² e botequins eram os principais estabelecimentos para comer e beber até meados do século XIX. Em dicionários da época as tabernas eram definidas como locais onde se vendiam a miúdo vinho, azeite e alguma coisa para comer. Os botequins eram locais onde se vendiam licores, limonada, café, etc. Nos dois casos, não era a comida o principal atrativo, mas as bebidas” (SILVA, 2008, pág. 111). Em ambos os casos, eram estabelecimentos de comercialização confusa de gêneros alimentícios sem muita especificidade, situados na fronteira entre os armazéns de secos e molhados e as quituteiras negras que anunciavam aos berros seus produtos prontos para comer no meio da rua. Um curto anúncio de 1885, no Diário de Pernambuco, divulgava timidamente a venda de uma taverna na Rua do Rangel, número 16²³, enquanto anúncios de restaurantes multiplicam-se por esse mesmo periódico, descrevendo estabelecimentos que ofereciam um serviço que começava a ter seus mistérios perpetrados entre a população, ou ao menos em sua porção mais elitizada.

O Restaurante Águia, na Rua das Laranjeiras, por exemplo, pouco comentava do seu cardápio, concentrando-se mais na oferta de bebidas do “acreditado estabelecimento, onde os amigos e fregueses encontram um variadíssimo sortimento de cervejas, *cognac*, licores e vinho do Porto, e bem assim todos os mais artigos daquele

²¹ Uma taverna seria o cenário do clássico ultrarromântico de Álvares de Azevedo, *Noite na Taverna*, publicado postumamente em 1855 (AZEVEDO, 1992). Nela, personagens com nomes ressonantemente europeus, tais como Solferi, Johann e Bertram, se reúnem à *table d'hôte* para discutir temas que perpassam a paixão, a bebida e, inescapavelmente, a morte, em uma constante ambivalência entre amor e ódio, carícias e agressões, paixão e loucura, formando um círculo vicioso onde os “protagonistas das histórias de Azevedo se debatem no sofrimento, por um lado, ao mesmo tempo buscam o prazer insaciável, revestido na morte para dominar a angústia, mesmo que para isso repitam as situações traumáticas que o provocaram” (RAMOS, 2006, págs. 98 e 99). Ainda sobre o estabelecimento no qual os protagonistas se encontram, a pesquisadora Alessandra Trindade afirma que “cria-se na taverna uma atmosfera mórbida, de vícios e de revelações tenebrosas. Deparamo-nos com um discurso confessional, que visa ao confronto dos protagonistas com suas experiências transgressoras, motivadas por seus desejos e crenças mais íntimas” (TRINDADE, 2002, pág. 71). É interessante perceber que a obra de Azevedo dificilmente poderia ter se passado em um restaurante, uma vez que em tal lugar os personagens jamais compartilhariam da mesma mesa, suas histórias ficando, talvez, reféns silenciosas do serviço individualizado da sala de um *restaurateur*.

²² A língua portuguesa acomoda a palavra com V e com B, estando ambas as formas corretas.

²³ Inexplicavelmente, o mesmo anúncio traz, em sua base, o endereço constando com o número 20.

ramo de negocio. Prepara-se comida com prontidão e a qualquer hora a gosto dos fregueses, por preços muito razoáveis (Diário de Pernambuco, 10 de fevereiro de 1885, pág. 04). A proposta de servir pratos a qualquer hora e por preços definidos parece ser uma herança direta do arranjo originado das salas de *restaurateur* parisienses, de prontidão para a qualquer momento auxiliar os convivas que, afinal, não tinham hora definida para cair enfermos, vítimas de imprevisíveis “peitos fracos” e “maus ares”. O resto do serviço deveria ser óbvio para o público leitor, acostumados a ter acesso, em um restaurante, a “todos os mais artigos daquele ramo de negocio”, que de tão enraizado não carece de descrição, em um discurso que revela, através dos seus silêncios, uma naturalização - ou mais provavelmente o início de uma naturalização - em parte da sociedade do Recife (JÚNIOR, 2007).

Essa mesma parcela da população acompanhava avidamente as novidades vindas da Europa em geral e da França em particular, não espantando que as notícias desse país chegassem ao Brasil devidamente explicadas, analisadas e criticadas, gerando, talvez, um blasé sentimento de *dejà-vu* nos consumidores locais. Do outro lado do Atlântico, afinal, os restaurantes há muito já haviam se alastrado, alguns deles chegando a ser reconhecidos como representantes “clássicos” desse tipo de estabelecimento, seus destinos devidamente celebrizados pelos jornais. Em janeiro de 1903 o Jornal Pequeno noticiou, como se falasse de um empreendimento tradicional do Recife e de interesse direto dos seus cidadãos, o fechamento do ilustre La Maison Doreé, situado na Rua Laffite, número 01. Considerado uma relíquia parisiense ainda dos tempos do Império, o Doreé vinha perdendo, ao longo dos anos, seu público para empreendimentos mais recentes, a fome por novidades esvaziando seus salões antes abarrotados de convivas e celebridades francesas - portanto internacionais - do nível de Napoleão III e Alexandre Dumas.

A notícia nada fala da comida ou bebidas oferecidas no local, cuja culinária poderia recair, para os leigos e estrangeiros, na generalidade da “cozinha francesa”, efêmera categoria gastronômica que parecia capaz tanto de explicar quanto de legitimar o serviço oferecido pela maior parte dos estabelecimentos recifenses. De fato, a capital pernambucana parecia capaz de oferecer um serviço de restaurante em consonância com o criado e praticado em Paris, a relativa vulgarização desse tipo de empreendimento invadindo até mesmo o anedotário do início do século XX. Como afirma a historiadora Noemia Pereira da Luz, “o humor, como forma de comunicação, é uma linguagem

capaz de proporcionar uma compreensão da história das relações entre os habitantes das cidades” (LUZ, 2008, pág. 198) e as piadas que circulavam pelos periódicos refletiam, em certa medida, a realidade observada e os costumes praticados por aqueles que viveram esse período, ainda que exagerados e distorcidos pela implacável lente do humor que, evidentemente, mostrava os restaurantes, alguns dos seus serviços mais característicos e o trabalho lá realizado sob uma luz nem sempre tão favorável.

Os garçons em particular pareciam ter suas agruras diárias já internalizadas no imaginário dos leitores, que não deviam ter problema algum em compreender e imaginar a cena descrita na sessão Humorismos de 11 de dezembro de 1915:

No restaurante, um freguês, correto no vestuário, nas maneiras e no falar, diz:

- Tome bem cuidado no que lhe digo: traga-me uma dúzia de ostras, nem muito grandes, nem muito pequenas; nem muito insossas, nem muito salgadas...e que estejam bem frescas e abertas com muito cuidadinho.

- Queira v. exc. dizer-me também: Deseja-as com perolas?
(Jornal Pequeno, 11 de dezembro de 1915, pág. 03)

Mais do que a excessiva especificidade do cliente ou a ousadia do irritado garçom, chama atenção o fato de a anedota aludir ao restaurante como um local com regras próprias, as quais todos os que o frequentam devem conhecer e compreender de antemão, disposto a admitir apenas aquele freguês que estivesse “correto no vestuário, nas maneiras e no falar”. Havia aí um acordo informal, não declarado, que norteava as relações estabelecidas naquele ambiente e que ditava o que era “certo” ou “apropriado”. Os restaurantes do Recife do início do século XX buscavam não apenas consolidar as regras francesas para esse tipo de estabelecimento, mas também separar seus negócios de qualquer outro que pudesse gerar desconfiança do público, deixando claro que aqueles eram recintos onde se poderiam realizar refeições publicamente, de forma higiênica, tranquila, eficiente e, mais importante, adequada aos padrões morais da época.

A necessidade de apresentar o restaurante como um ambiente lícito, apropriado não só para a circulação de amabilidades entre políticos, militares e borbulhantes taças de champanhe, mas também como um local que podia ser frequentado livremente por mulheres e famílias inteiras, fazia com que muitos dos anúncios da época louvassem a “atmosfera familiar” desses espaços. Contudo, como se poderia imaginar, a circulação

conjunta de ambos os sexos, ainda que em local de natureza pública, abria precedentes para encontros de natureza não tão inocente. A anedota publicada em abril de 1915 no *Jornal Pequeno* dá uma ideia de como tais interações podiam estar enraizadas no imaginário dos leitores desse periódico:

- Vosselencia permite-me que a acompanhe?

- Pelo amor de Deus...o senhor quer comprometer-me...

- De modo algum...é que eu tenho umas coisas para dizer lhe e se vosselencia quisesse dar-me o prazer de as ouvir...

- Nesse caso entramos ai n'um restaurant...

- Perfeitamente...entramos onde vosselencia quiser.

- Mas o senhor há de tratar-me por *tu* logo que entrarmos...que é para o criado supor que é meu marido. (*Jornal Pequeno*, 30 de abril de 1915, pág. 03)

O restaurante devia mesmo exercer um magnetismo quase irresistível, especialmente sobre as mulheres, que haviam, finalmente, encontrado um local que pudessem frequentar publicamente, lado a lado com o sexo oposto, sem ofender a delicada moral da sociedade de fins de século XIX e início de XX. Essa movimentação feminina, de dentro das casas para as ruas, passeios públicos, comércio e locais de divertimento, iniciou-se lentamente, com a migração do caráter religioso para um mais profano e político, das grandes festividades oferecidas em cidades como o Rio de Janeiro, em ocasiões tais como a aclamação de D. João VI ou o casamento de D. Pedro I. A sede de novidade, de movimento, de ver gente mesmo, começava a bater nas portas das famílias burguesas e chama-las para passear, transformando as vias públicas em um lugar lícito para o convívio social, tornado ainda mais atraente com a dinamização do comércio, com horários mais elásticos e vitrines mais belas (SILVA, 2011).

O Recife, que desde meados do século XIX parecia testemunhar uma sucessão de modernismos sem fim, absorveu mais esse, timidamente no começo, mas ao longo do tempo exibindo ruas cada vez mais convidativas. A tecnologia contribuía, substituindo, a partir de 1859, os velhos lampiões a óleo de peixe ou azeite de carrapateira por uma iluminação pública mais eficiente, feita a partir do gás carbônico produzido em fábrica instalada na própria cidade, afastando as sombras da noite e parecendo alongar os dias na capital pernambucana (SILVA, 2011). Com o relativo aumento da segurança, as diversões noturnas puderam desabrochar, levando homens e

mulheres para as ruas onde o “hábito de passear proporcionou a parcela feminina ‘invisível’ um contato maior com o mundo exterior, pois a saída, mesmo que breve e vigiada serviria para flertar, apreciar e ser apreciada” (SILVA, 2011, pág. 107).

O que antes era uma experimentação cuidadosa, aos poucos se tornou um hábito bem cultivado, os recifenses incorporando um espírito de boemia antes inexistente em suas curtas noites tropicais. “Já longe vai o tempo em que o Recife adormecia às 10 horas da noite”, espantava-se um jornalista em 1915, “quando ninguém mais atravessava as nossas ruas, senão por um motivo de necessidade imperiosa. Àquela hora, os poucos cafés existentes fechavam as suas portas e o Recife mergulhava numa quietude completa. As *farras*, os *pifões*, eram coisas raríssimas, constituindo um acontecimento que dava pasto as más-línguas durante dias consecutivos” (Jornal Pequeno, 16 de setembro de 1915, pág. 04). No começo do século XX, contudo, a capital pernambucana estava ansiosa em viver intensamente a sua *belle-époque*, em uma entrega que já parecia capaz de inverter a tradicional hegemonia do sol sobre a lua.

Hoje, porém, dá-se justamente o contrário; o Recife não mais dorme; os cafés multiplicam-se assustadoramente e o movimento, em todos eles, durante a noite, é mais intenso do que em qualquer hora do dia. Há então os cafés e *restaurants* de luxo, como também os há para a classe média, todos com orquestras boas e más a deleitar ou a ferir os ouvidos da freguesia. Há poucos anos atrás contavam-se apenas dois ou três cafés, em nenhum dos quais, porém, havia serviço de cozinha. Hoje, só a Rua da Imperatriz possui o *Etna*, aberto até as duas horas da madrugada, com serviço de *restaurant*; o *Trinacria*, com seu *restaurant* funcionando até tarde da noite; o *Helvética*, com finas iguarias, até alta madrugada; e o *restaurant* do *Radiante Club*, aberto durante a noite. Até um modesto caldo de cana, situado no princípio daquela rua, vem de instalar um serviço de comidas frias. (Jornal Pequeno, 16 de setembro de 1915, pág. 04)

Além da Imperatriz, outras vias podiam orgulhar-se de contribuir para a agitação noturna da cidade. A elegante Rua Nova contava com a Leiteira Sertaneja, espécie de bar que funcionava até horas adiantadas da noite, além dos cafés *Chic* e *Paris*, ambos os estabelecimentos garantindo não cerrar suas portas antes do cantar do galo. A Rua das Cruzes comportava não menos do que quatro cafés, a Cambôa do Carmo, dois, e diversos desses empreendimentos gastronômicos podiam ser encontrados no centro do Recife, concentrando-se em ruas como a Estreita do Rosário, a das Trincheiras, de Santo Amaro e da Aurora, com um público que aumentava dia após dia, e principalmente, noite após noite. Era durante este turno, aliás, que “principalmente após os espetáculos, os principais cafés estão cheios de cavalheiros e, vezes até, de famílias que vão cear”.

Entusiasmado, o cronista pondera que a intensificação das diversões na noite local seria “uma prova mais de que o Recife vai, a passos largos, se colocando ao lado das grandes capitais das cidades civilizadas, onde a vida noturna é tão agitada, tão alegre, tão ruidosa, como durante o dia”. O ímpeto do escritor, contudo, era cuidadosamente freado quando o ideal de progresso da cidade, tão festejado quanto idealizado, precisava ceder espaço para um discurso moralizador acerca do correto uso desses ambientes de sociabilidade gastronômica. “Apenas há a lamentar, na vida noturna da nossa capital, a falta de um policiamento mais rigoroso que evite o desregramento, nos pequenos cafés, de indivíduos inconvenientes e até desordeiros” (Jornal Pequeno, 16 de setembro de 1915, pág. 04).

O restaurante oferecia não só mais abrigo do que as vias públicas, sujeitas aos fuxicos dos transeuntes que nela passassem, mas também um ambiente mais legítimo, para o controlado público feminino, do que alguns dos duvidosos cafés recifenses, uns capazes de oferecer a necessária atmosfera familiar, outros absolutamente inadequados para a frequência de uma moça de família. A sociedade patriarcal recifense de finais de século XIX e início de XX debruçava-se, com uma preocupação que beirava a paranoia, sobre a temática da excessiva liberdade feminina, capaz de arrancar as mulheres da santidade do matrimônio e atirá-las às ruas, bordéis, cabarés e braços ilícitos. Em uma dualidade típica do gênero, os homens vigiavam os passos e criticavam o comportamento do sexo oposto, ao mesmo tempo em que perseguiam, desvairados, aventuras sexuais passageiras, pouco se importando com a honra de suas parceiras eventuais, as chances destas contraírem casamento e tomarem parte da parcela respeitável da sociedade irremediavelmente perdidas junto com a sua virgindade. A suposta licenciosidade feminina brotaria dos vícios típicos da urbanidade, que cresceriam junto com a cidade e desonrariam, Recife afora, cada vez mais mocinhas que podiam, ou por fraqueza própria do gênero, omissão da proteção paterna ou pela oportuna ação de um sedutor mal-intencionado, cair no antiquíssimo e desgraçado ofício da prostituição (Revista do Arquivo Público Jordão Emerenciano, 1997).

Essa perversa mecânica social foi bem demonstrada pela revista satírica *O periquito*, que circulou entre os anos de 1901 e 1912, em intervalos irregulares. Imbuindo-se da missão de achincalhar, de forma bem-humorada, as hipocrisias próprias da sociedade recifense, ao mesmo tempo buscava cumprir um papel moralizador ao apontar a luz ácida de suas críticas para o comportamento de homens e, principalmente,

mulheres da capital pernambucana. Sobre o periódico, o pesquisador Raimundo Pereira Alencar Arrais afirmou que,

debruçando-se sobre a “vida mundana”, título que deu a uma de suas colunas, definindo-se na sua frase lacônica como um “jornal de boemia”, *O periquito* explorou a ambiguidade que essa expressão vinha assumindo na vida da cidade que tomava parte do espetáculo da *Belle Époque*. Designando ao mesmo tempo a vida elegante dos indivíduos e das famílias abastadas, realizada numa intensa sociabilidade favorecida pela expansão dos espaços públicos da cidade, designava também a vida que lhes ficava nas fissuras, nos espaços semi-oscuros: a vida das mundanas, destinadas, à medida que a modernização da cidade se intensificava, a exibir valores que serão imitadas pelas “moças de família”, tornando frágil o limite entre as formas de conduta das cortesãs sofisticadas, “francesas civilizadoras”, e, por outro lado, mulheres elegantes da sociedade respeitável, ambas mulheres “públicas” da sociedade moderna. (Revista do Arquivo Público Jordão Emerenciano, 1997, págs. 21 e 22)

As tais “francesas civilizadoras”, que traziam um ar de sofisticação aos bordéis onde trabalhavam, faziam parte, junto de brasileiras e europeias de origens diversas, do cardápio dos prostíbulos que abundavam na capital pernambucana. A evidente permissividade que vingava nesses ambientes encorajava apetites bastante dissonantes da imagem que se almejava em um restaurante: nos cabarés recifenses, bebia-se champanhe e comiam-se²⁴ moças. No romance *Passionário*, do pernambucano Theotônio Freire, publicado em 1897, o protagonista Arthur deseja findar a própria existência ao ser recusado pela virginal Lúcia, atirando-se em uma espiral de jogo, bebida e mulheres de baixa moralidade. Transtornado, sai desabalado em um landau em alta velocidade, as rodas da carruagem arrancando chispas dos paralelepípedos das ruas da capital pernambucana. No veículo, estão presentes Otília Sales, “uma rapariga a quem muito cedo a desonra abriu a porta do prostíbulo” e Mariana, mulata de modos grosseiros, cuja companhia por aquela noite seu amigo Álvaro havia financiado por meios próprios, “por uma extravagância, para examiná-la de mais perto, entre as fumaças da bebedeira e as névoas da voluptuosidade” (FREIRE, 2005, pág. 120). Arthur se entrega furiosamente às carícias experientes de Otília, enquanto sonha com a

²⁴ A associação entre o verbo “comer” e o ato sexual, segundo a antropóloga Maria Eunice Maciel, está presente em diversas partes do mundo, mas parece ser particularmente forte no Brasil. Embora não se saiba ao certo a origem dessa aproximação, o psicólogo Rafael Luiz Abreu opina que o homem, historicamente, busca deter o papel ativo do ato sexual, relegando a mulher a uma posição de passividade servil, ali existindo apenas para o prazer masculino. A sociedade ocidental patriarcal se utilizaria do termo “para colocar a mulher a serviço do homem durante o ato sexual, como se fosse sua ‘comida’” (Revista Eclética, 2006, pág. 17).

pele alva e intocada de Lúcia, todos bebendo de um cesto contendo cerveja e a inescapável espumante, a abertura da bebida parecendo emular o ápice do prazer do protagonista²⁵.

Oferece-se aqui uma imagem que diz muito do patriarcalismo da sociedade recifense dessa época: enquanto Arthur sonhava em caminhar de braços dados com Lúcia pelos bailes, banquetes e espaços públicos legitimados pela elite local, era com Otília que ele expressava seus desejos, cego de dor e paixão, mas não perdido o suficiente para fazê-lo sem a proteção discreta de uma carruagem fechada. A uma, o restaurante, a outra, o prostíbulo. E a nenhuma delas o café. Ao menos não inicialmente.

Sobre cafés quentes e cremes gelados

O café surgiria, na França do século XVIII como um novo local de sociabilidade, junto às academias provincianas e lojas maçônicas, próprio para o encontro de intelectuais que desejassem debater qualquer assunto que fosse. O desenvolvimento das cidades concorria, junto à criação e o refinamento de uma cultura urbana, para a gênese de novos espaços públicos que eram frequentados por uma burguesia culta e sedenta de atenção. A “publicidade”²⁶ não pertencia mais à aristocracia, ou pelo menos não exclusivamente, surgindo uma nova esfera, “caracterizada pelo diálogo, pela discussão e supostamente aberta a todos os indivíduos ‘privados’, racionais (isto é, independentes)” (SPANG, 2000, pág. 106). Diferente da praça ou do mercado, esses novos espaços demandavam uma forma de comportamento diferente, concentrando-se na discussão racional e na conversa elegante, entre representantes de uma burguesia que acumulava cada vez mais riqueza e influência. Como esclarece Spang, “Tanto por sua ênfase formal na facilidade de acesso e na

²⁵ O protagonista, inconformado pela rejeição da sua amada, entrega-se às carícias ilícitas da prostituta que o acompanha, em seu ápice abrindo a garrafa de bebida violentamente, quebrando o gargalo na roda de metal do veículo, “enquanto do bojo da garrafa o ácido carbônico até então comprimido evolava-se num estouro e uma espuma branca subia, gorgolando, de envolta com o líquido”. O simbolismo fálico do champanhe parece bastante claro, especialmente quando Arthur, curto, comanda que Otília beba do líquido, que ela faz “a pequenos goles, saboreando mansamente, paulatinamente”, sem dúvida proporcionando ao personagem principal um prazer por ele considerado perverso, imoral e vingativo, ao mesmo tempo em que sobrepunha a imagem da amada sobre o rosto de Otília, “porque ela tinha umas certas semelhanças com a Lúcia, no andar, no riso e na fala” (FREIRE, 2005, págs. 121 e 122).

²⁶ A palavra aqui é utilizada pela historiadora no sentido de “vida pública”, ou seja, fora da privacidade do lar, nada tendo a ver com qualquer conceito antigo ou contemporâneo de propaganda.

racionalidade quanto pela essência da discussão, a troca de ideias que se instalou no café, na loja maçônica ou mesmo nas colunas de um jornal constituía uma nova ‘esfera pública civil’ e fornecia a estrutura para o engajamento político e a ação” (SPANG, 2000, pág.107). O engajamento político e a ação sendo, naturalmente, limitados à parcela masculina da sociedade francesa, o café transformando-se em um espaço verdadeiramente público, porém dominado pela presença de homens calorosamente entregues a todo tipo de discussão política, literária ou filosófica, tornando-o um local inadequado para uma dama.

A bebida que passaria, metonimicamente, a representar o estabelecimento que a servia, já era conhecida e apreciada pelos persas no ano de 875, a planta sendo originária do continente africano, mais precisamente da Etiópia, de onde seria levada pelos mulçumanos até a Arábia, vicejando rapidamente e criando um engano histórico quanto a sua origem, que acabou alcunhada cientificamente como *Coffea arabica*. Passou para Constantinopla e chegou, conquistadora, até Veneza, onde se estabeleceu o primeiro café público, cujo modelo se espalharia rapidamente pela Europa, principalmente em países como Inglaterra, Alemanha e França²⁷, onde o estabelecimento tomaria a forma de arena pública, um local apropriado para a discussão dos mais variados assuntos, as línguas burguesas freneticamente dardejando entre um assunto e outro, estimuladas pela cafeína que parecia roubar do corpo o cansaço do trabalho diário e das elucubrações acadêmicas. O café chegou ao Brasil em 1727, trazido pelo sargento-mor Francisco de Melo Palheta que havia visitado, nesse mesmo ano, a Guiana Francesa em um assunto de fronteiras internacionais, representando o governador-geral do Maranhão e do Grão-Pará (FERNANDES, 2001).

A nova cultura vicejaria no centro-sul do país, deslocando o eixo da economia agrícola para esta região, iniciando o período de queda do desenvolvimento e proeminência política dos estados nordestinos, principalmente Pernambuco e Bahia. Ao mesmo tempo, São Paulo passaria a destacar-se na agricultura do café, impulsionando

²⁷ Acerca da popularização do café na dieta dos europeus, o pesquisador Hans J. Teuteberg afirma que o “café das colônias – assim como o chá e o chocolate – foi, originalmente, uma bebida sofisticada, consumida pela aristocracia e burguesia rica. Contudo, depois de 1770, até mesmo esse produto tornou-se disponível para as pessoas comuns, embora bastante diluído ou em versões alternativas” (TEUTEBERG in FREEDMAN, 2009, pág. 235). Essa popularização do café aconteceria, portanto, justamente no século XVIII, quando da abertura dos primeiros empreendimentos franceses voltados para o consumo dessa bebida. Embora a população em geral possuísse um acesso cada vez mais facilitado ao produto, é evidente que o ato de sorver um café em um estabelecimento próprio para tal implicava em uma experiência social totalmente diversificada – e sem dúvida mais onerosa – do que fazê-lo em casa.

sua industrialização e fazendo do porto de Santos o principal escoador do produto para o resto do país e fora dele, tomando da capital federal, então o Rio de Janeiro, a primazia no recebimento e distribuição de produtos via mar. Esse mesmo café brasileiro, por muito tempo ainda considerado o de melhor qualidade no mundo, seria oferecido pela Europa, celebrizando-se ao dar nome a um local de sociabilidade predominantemente masculino nas ruas de Paris a partir do século XVIII.

O café recifense, o estabelecimento, diga-se, não se limitaria a comercializar apenas a bebida que lhe emprestava o nome. O Café Chile, inaugurado a sete de agosto de 1915, garantia, em anúncio publicado em jornal, a qualidade do seu estabelecimento, que contaria com um “serviço de copa, bebidas, bolinhos e comidas frias irrepreensível” (Jornal Pequeno, 3 de agosto de 1915, pág. 02). Anteriormente conhecido como *Puerta del Sol*, o Chile havia sido adquirido pelo sr. José Gyrão, empreendedor com bastante experiência nesse tipo de negócio, tendo já chefiado os cafés Chileno, Brahma e também o 15 de Novembro, cujos clientes, saudosos, esperavam que o proprietário homenageasse batizando o novo empreendimento com o mesmo nome, pedido que Gyrão não atendeu. Como era comum na época, a nota fez questão de sublinhar as melhorias estruturais do ambiente, que exibiria nova pintura, mesinhas, cadeiras e inovações tecnológicas que visavam atrair os fregueses para um local moderno e confortável, contado com iluminação e ventiladores alimentados por energia elétrica. Com solenidade marcada para a uma da tarde, no próprio café, localizado na Praça da Independência, e animada pela banda de música do 2º Regimento da Força Pública, Gyrão serviria não café aos seus clientes, mas sim “um profuso copo de cerveja” (Jornal Pequeno, 09 de agosto de 1915, pág. 02). De fato, os cafés da capital pernambucana, a exemplo dos parisienses, proporcionavam um *menu* de bebidas bastante variado, geralmente providenciando um ou outro petisco rápido como escolta e, coerente com o seu público predominantemente masculino, uma boa mesa de bilhar.

O Café Santos Dumont, localizado na Rua do Imperador, nº 77, disponibilizava a sua para os amantes do jogo, reduzindo sua tabela de preços para “1\$000 e 1\$400 a noite”, demonstrando bem a elasticidade dos horários da casa, que exibia ainda um cardápio de “bebidas em cálice 400 réis; cerveja á 1\$500; *champagne*, garrafas 12\$000, meia garrafa 8\$000” (Jornal Pequeno, 07 de março de 1903, pág. 02). Para sustentar os jogadores, comidas simples, como empadas de camarão e bolos como o Pão-de-ló, o Bolo Inglês e o autorreferente Santos Dumont, além de doces como o bom-bocado e

pasteis de nata. Com bebidas alcóolicas variadas, horários estendidos, paredes cobertas de tacos e tabelas de sinuca e opções culinárias limitadas, porém substanciais, os cafés do Recife podiam ser considerados uma espécie de clube masculino²⁸ que funcionava de portas abertas, oferecendo aos transeuntes a visão perene de um bosque de sobrecasacas de linho inglês dominado pela neblina dos charutos baianos comumente vendidos no balcão, o farfalhar das páginas dos jornais sendo constantemente viradas quase abafando o som de alguma orquestra militar contratada para compor o ambiente.

Esses atributos se reuniriam mais notoriamente no Bar Continental, que se unia fraternalmente à loja de cigarros Lafayette, logo ao lado, amalgamando-se sentimentalmente em uma coisa só e celebrizando umas das arestas urbanas mais famosas do Recife. A Esquina do Lafayette, localizada entre a Rua do Imperador e a 1º de Março, antiga Rua do Crespo, achava-se estrategicamente posicionada entre as redações dos maiores jornais da capital pernambucana. Escritores e repórteres do Diário de Pernambuco, Jornal do Recife, Jornal do Commercio e do Jornal Pequeno lá se encontravam praticamente todas as noites, discutindo vivamente as notícias que chegavam frescas às redações. O casamento entre charutaria e bar da intelectualidade geraria o Café Lafayette, como era carinhosamente chamado pelos seus frequentadores, que perdurou em uma espécie de *Belle Époque* tardia, entre as décadas de 1930 e 1950, quando o Lafayette sofreria um incêndio no seu piso superior, catalisando o processo de decadência do local, que seria posteriormente demolido. (PARAÍSO, 2010).

Enquanto funcionou, contudo, o café polarizou boa parte da intelectualidade do Recife, que se reunia frequentemente naquele cenáculo e onde ocorreu um encontro definidor entre Gilberto Freyre e o escritor José Lins do Rêgo. O jovem escritor seria muito influenciado pelo sociólogo pernambucano, a confluência de mentes que se iniciou entre os chopes e charutos do Lafayette e o posterior convívio daí advindo tendo “provocado uma completa reavaliação de sua vida pessoal e de suas tentativas literárias”²⁹ (BRAGA-PINTO, 2011, pág. 15). Além de Freyre e Lins do Rêgo, também

²⁸ Sobre o comportamento da porção masculina da população a partir da última metade do século XIX até o início do XX, Freyre comentaria: “A noção de lar não era tão forte entre os homens brasileiros, moradores de sobrados, ao mesmo tempo em que a família patriarcal estava em seu pleno vigor, que os fizesse caseiros em seus gostos e em seus hábitos”. Ainda segundo o sociólogo, “A rua era seu clube. Um clube ao ar livre: a rua, a praça, o largo da matriz, a porta da botica” (FREYRE, 2008, págs. 88 e 89).

²⁹ José Lins do Rêgo passaria, segundo Braga-Pinto, de uma escrita de caráter panfletário para uma prosa mais regionalista e conservadora, o encontro com Freyre no Lafayette e o convívio de cerca de um ano influenciando inclusive seu posicionamento político, ideológico e até mesmo religioso, com o escritor

frequentariam as mesas do Café, espécie de extensão ou mesmo sucedâneo da Academia Recifense de Letras, intelectuais como Ascenso Ferreira, Joaquim Cardozo, Nilo Pereira e Mário Melo, além das ocasionais aparições de literatos de outros estados, tais como Gilberto Amado, Câmara Cascudo e mesmo Rachel de Queiroz, escoltada pelo marido e poeta José Auto e desafiando, corajosa, o ambiente proibitivamente masculino daquele estabelecimento (PARAÍSO, 2010).

O edifício do Bar Continental, que já existia desde a segunda década do século XX e que somente depois se aglutinaria à fábrica de charutos Lafayette para formar a famosa Esquina no decênio seguinte, possuía ainda em seu primeiro andar a inescapável mesa de bilhar, frequentada majoritariamente pela elite local e que formaria, nas pelepas travadas noite adentro sobre o feltro verde, alguns dos jogadores mais famosos do Recife de começo de século, tais como Ferrugem e o estudante de Medicina Túlio Montenegro. Já o segundo andar abrigava o Recife Clube, uma academia de dança frequentada não apenas por rapazes que desejavam aprender os novos ritmos que chegavam da Europa, mas também pelas prostitutas do colorido bairro de Santo Antônio. Como afirma Paraíso, o “Lafayette tinha muito a ver com a *zona* do bairro do Recife. Nos fins de tarde, terminadas as aulas, a estudantada se reunia em suas calçadas, fazendo hora para, depois das dez da noite – quando as *mariposas* desciam dos seus quartos -, atravessar a ponte e curtir a madrugada no lado de lá da cidade” (PARAÍSO, 2010, pág. 158).

Muitas das meretrizes que serviam a boemia dos cafés recifenses eram de procedência estrangeira, principalmente polacas e francesas, que se concentravam, na década de 20, na Rua das Flores, uma paralela à elegante Rua Nova, podendo ser facilmente encontradas trabalhando ou fazendo hora na famosa – ou infame, de acordo com o ponto de vista - Pensão Mimi. A proprietária, que emprestava o nome ao estabelecimento, acabou entrando para o folclore local como uma pessoa culta, a partir dos fuxicos perpetrados nas mesas do Lafayette, onde se comentava que a francesa teria trazido “nas malas, para o Recife, os primeiros volumes de Balzac. Mimi passou a ser então, privilegiada aos olhos de muitos e alguns foram vê-la, pagando o alto preço da consumação da casa, para conhecer aquele prodígio de erudição literária...” (PARAÍSO, 2010, pág. 159).

passando a consumir avidamente a literatura de pensadores católicos franceses, tais como Anatole France (BRAGA-PINTO, 2011).

Os cafés pareciam mesmo ter desenvolvido, ao longo dos anos, uma vocação para o ilícito ou mesmo o escancaradamente burlesco. O cronista pernambucano Eustorgio Wanderley, na sua coletânea “Tipos populares do Recife antigo”, publicada em 1953, fala de um certo café inaugurado na Rua da Imperatriz, nas primeiras décadas do século XX, localizado mais precisamente no “andar térreo de uma das primeiras casas do lado ímpar daquela rua”. O proprietário, conhecido como seu Brito, havia tido a original ideia de criar, nesse espaço, um café cantante, completo com palco, cenários e “pano de boca”, ocultando e revelando os artistas que, sem esse aparato teatral mínimo a criar a ambientação, dificilmente seriam levados a sério. Embora não dê detalhes acerca do mobiliário, cardápio ou serviço do estabelecimento, Wanderley ao menos conta que a maioria dos artistas era trazida da capital federal, entre eles

uma senhora morena, alta e gorda que cantava diversas canções, mais ou menos brejeiras, com uma possante voz de contralto, que muitos ouvintes afirmavam, ter “voz de homem” e não de mulher, embora alta e gorda, como era a cantora, que, por sinal, se chamava Iracema...Esse café-cantante, inaugurado muito tempo antes do tradicional “cine teatro Helvética” dos srs. Girot, teve vida efêmera... (WANDERLEY, 1953, pág. 193)

Diz algo sobre os frequentadores e o ambiente do tal café cantante o fato de que o cronista pernambucano, suspeitamente, escusou-se de mencionar, como se costumava fazer, os nomes de escritores, jornalistas, políticos ou algum outro notável que por ventura agraciasse com sua presença o local, cujo epíteto, aliás, sequer é mencionado. Se os cafés não chegavam a ser bordeis, muitos pareciam ter as casas de meretrício como espelho, ao menos sob a proteção da noite, tornada mais clara, é verdade, pelo advento da eletricidade, mas não menos misteriosa e, sem dúvida, cada vez mais longa. A confluência de estudantes voluntariosos, intelectuais turrões, jornalistas implicantes, figuras marginalizadas e damas de reputação duvidosa transformava os cafés em ambientes não só insalubres para uma reunião familiar, mas também os classificava como locais potencialmente perigosos, gerando, de quando em quando, dores de cabeça para as autoridades policiais.

Os cafés, afinal de contas, passariam a competir, cada vez mais, com espaços de sociabilidade diversos, como o próprio restaurante, mais apropriado para reuniões lícitas, bem como o cinema, o *footing* familiar, tornado mais extenso e atraente com uma iluminação pública mais abrangente e eficiente, além de outras diversões, diluindo a antiga elite intelectual que antes se espremia em mesinhas que equilibravam,

precariamente, copos de chope e cafés pingados. Enquanto isso, a população mais humilde, acostumada a acotovelar-se na porta dos cafés, seja para ter acesso, em primeira mão, às notícias saídas dos principais jornais locais, seja para admirar e perpetuar as frases de efeito proferidas entre os inúmeros embates intelectuais celebrizados nesses estabelecimentos, continuaria a fazer uso do espaço, que passaria a ganhar ares mais populares. Como explica a historiadora Sylvia Couceiro,

Eram os conhecidos cafés-cantantes, ou cafés-concerto, espalhados por diversas ruas do centro e subúrbios do Recife. Vistos com desconfiança pelas autoridades e pelas famílias, devido à frequência considerada pouco seleta e tidos como responsáveis pela promoção de arruaças, bebedeiras, desordens e atentados aos bons costumes, os cafés eram uma presença constante nas notas policiais e nos livros de queixas das delegacias dos anos vinte. (COUCEIRO, 2003, pág. 121)

Alexandre Dumas escreveu, um tanto esperançosamente, que os “cabarés, que foram os cafés primitivos e que já existiam há muito tempo, tinham começado a abrandar nossos costumes. Ao comer no mesmo recinto, os franceses aprenderam a conviver como irmãos e amigos” (DUMAS, 2005, pág. 136). Mas os cafés do Recife iriam, na verdade, ser o palco de escandalosos cruzamentos sociais, com prostitutas ousadamente frequentando espaços elitizados e personagens conhecidos da nata da sociedade local rendendo-se às delícias dos quase bordeis e semi-cabarés que agitavam a vida noturna da cidade, mas que retornavam a um verniz de calma, civilidade e até moralidade com o cantar do galo.

Entre o final da década de vinte e o começo da de trinta, a maioria dos cafés perderia muito, se não todo o charme de outrora, emprestado dos originais parisienses, assemelhando-se mais, pelo público frequentador e seu protagonismo constante nos boletins de ocorrência policiais, aos botecos de baixa categoria que se encontram disseminados nas grandes cidades nos dias atuais, o Recife incluso. Por mais que a fachada diurna dos cafés buscasse, desesperadamente, remeter-se ao *chic*, ao moderno, ao civilizado, a noite logo chegava e, implacável, fazia desmoronar ruidosamente a imagem construída com tanto cuidado. Brigas por amor e por luxúria, disputas violentas, música alta, jogatina desenfreada e o consumo excessivo de álcool fariam a elite local, uma vez frequentadora desses espaços, recuar em horror e, dedo em riste, condenar os *habitués* que ocupavam agora os seus lugares.

Os escândalos, inescapáveis e amiúdes, jogavam mais e mais lama sobre a já combalida fama desses estabelecimentos, como ocorreu em 1922, no já citado Café Chile, quando foi descoberto, na tabacaria que funcionava em seu interior, um ponto de venda de cocaína, fato que gerou grande consternação entre os jornais da época. Duelos rasgados entre prostitutas ciumentas eram cada vez mais comuns nos cafés, exigindo a presença da polícia, que apreendia as meretrizes, mas nem sempre os objetos das rusgas; estudantes de Medicina ou Direito, talvez um político ou comerciante conhecido da capital pernambucana, por vezes um falido, porém charmoso poeta ou músico boêmio (COUCEIRO, 2003). Extratos sociais diversificados se misturavam e tomavam elementos uns dos outros, convivendo em uma promiscuidade cultural que alertava as autoridades e preocupava a elite recifense, parte dela julgando, parte se juntando ao rebuliço efervescente daqueles ambientes. Mas não eram todos assim. Se uma parte dos cafés recifenses acabou por metamorfosear-se nos bares da atualidade, estimulando ou ao menos permitindo o clima de licenciosidade que se tornaria ordinário para este tipo de estabelecimento, outra procurou apegar-se, a unhas e dentes, a uma imagem mais familiar.

O Café Suíço, apesar do nome, se definia como uma casa “especializada em refrescos de suco de uva e frutas nacionais”, servindo um “Completo sortimento de bebidas finas, bolinhos, biscoitos e bombons” (Jornal Pequeno, 29 de dezembro de 1908, pág. 03). Além de inofensivos sumos de frutas, o Suíço ainda comercializava um produto ainda mais inocente e ligado ao universo infantil: confeitos e caramelos, “Confeccionados com essências de frutas e cores vegetais, analisado e aprovado pela junta de higiene de Alagoas, que declarou não conter substâncias nocivas à saúde”. Em latas de 5 quilos, o café dispunha de caramelos sortidos e de chocolate, além de castanhas e amêndoas confeitadas, bem como os curiosos sabores de erva doce e coentro. A proprietária, dona Clotildes Chagas, garantia um desconto no valor de 500 réis aos clientes que devolvessem as latas vazias e dava fé da qualidade dos seus produtos, afirmando que “serão substituídos os confeitos ou caramelos danificados ou estragados”. O Café Suíço, que se situava na Rua Dr. Rosa e Silva, Nº 51, ainda se prontificava a entregar os doces quitutes na casa dos fregueses e sem cobrar nada pelo serviço. Dificilmente se poderia esperar, mesmo ao cair da noite, a presença de intelectuais ébrios, escritores barulhentos ou mulheres de vida desregrada no estabelecimento de dona Clotildes que, talvez, pelo fato de ser mulher, buscasse

construir, com ainda mais empenho do que outros empreendedores, uma imagem diversa da de locais como o Chile ou o Flor da Noite.

Tal preocupação seria partilhada por outros proprietários, como o senhor Canuto Correia, do Café Chic, instalado na Rua Barão da Vitória, antiga Rua Nova, Nº 56. Em anúncio veiculado em 23 de dezembro de 1909, Correia asseverava que o seu estabelecimento, depois de passar por “sensíveis melhoras”, estava apto a receber “as exmas. famílias e ao respeitavel publico” do Recife, que encontrariam no Chic um ambiente “bastante espaçoso, com uma infinidade de mezinhas esparsas pelo seu vasto salão”, sem dúvida “digno de ser visitado pelo publico”. Além da animação trazida pelos metais da orquestra regida pelo maestro alemão Frederick Hlunge, cujo repertório podia ser escolhido pelo próprio público, o café ainda disponibilizava “comidas frias e quentes a qualquer hora da noite, afora a esplêndida macarronada a cargo de um legitimo italiano”, além de fornecer bolos, pasteis e outros produtos de pastelaria para batizados, casamentos e banquetes. A elasticidade dos horários do Café Chic talvez pudesse levar um ou outro frequentador incauto a supor que ali era um local apropriado para uma madrugada de boemia, regada a álcool abundante e mulheres complacentes. Para os que assim pensassem, Canuto Correia tinha a “satisfação de fazer ciência, muito especialmente ás exmas. famílias, de que, para manter a ordem e a moralidade do seu estabelecimento, acaba de instalar um policiamento interno, para que seja uma realidade o respeito e a ordem” (Jornal Pequeno, 23 de dezembro de 1909, pág. 05).

É de se imaginar que, investindo em uma ostensiva segurança particular, o senhor Correia tenha tido poucos problemas em manter, em seu estabelecimento, o nível de ordem e moralidade que mais lhe aprouvesse. Afinal de contas quem, em seu juízo perfeito, ousaria desafiar as regras de convivência de um café cujo proprietário, determinado, chegou ao extremo de alistar a sua própria polícia interna? Tais radicalismos, porém, não eram a regra e alguns cafés buscavam cativar seu público familiar não só pela ambientação tranquila e ordeira, mas também pelo que ofertavam em seus cardápios. Da mesma forma que os caramelos e sucos de frutas do Suisso, havia um produto que evocava não os excessos noturnos de certos lugares, mas sim a reunião familiar, as crianças pequenas e os romanticamente enamorados: o sorvete.

O creme gelado podia ser encontrado em diversos estabelecimentos pela cidade, o perfume das essências de frutas utilizadas no seu fabrico misturando-se delicadamente

ao aroma do café recém-moído. O Santos Dumont também vendia o seu, a 200 réis, mesmo valor do “creme de baunilha gelatinado” comercializado pelo Café Ruy. Conhecido pela frequência de homens de letras e jornalistas, o Ruy foi o Lafayette de final de século XIX e início de XX, situado na Rua Nova, bem próximo da Ponte da Boa Vista, no lado dos números pares, e que ganhou fama pela “sua freguesia elegante e pela reunião, à noite, dos literatos da época. Era rara a noite em que não se viam ali, além das mais distintas famílias do Recife, poetas, romancistas, jornalistas, artistas e outros elementos da intelectualidade pernambucana” (WANDERLEY, 1953, pág. 93). A vida noturna do Ruy parece sugerir a licenciosidade de tantos outros cafés recifenses, mas seu proprietário, conhecido como seu Vicente, parecia possuir uma preocupação genuína em manter seu negócio em boa ordem. Descrito como sendo “Magro, catado, com um ar tristonho e pensativo”, além de possuidor de um “cabelo grisalho e muito liso, penteado para traz e os bigodes caindo-lhe sôbre a boca murcha que não se abria jamais”, Vicente fazia questão de dedicar sua sorumbática atenção aos fregueses, servindo sim um café pingado aqui e outro acolá, mas ganhando fama mesmo pelo sorvete que ali se comercializava. Conta Wanderley, saudoso, que

O sorvete que o Café Ruy preparava era saboroso, e ao se passar pelas duas portas que a casa tinha, o olfato se deliciava, não somente com o perfume do café que se fazia lá dentro, como com o dos abacaxis, mangas, maracujás e outras frutas com que se preparavam os sorvetes nas antigas sorveterias, nas quais o caldo das frutas era ‘batido’ nas formas de folha de flandres, com movimentos relativos para a direita e para a esquerda, formas metidas em tinhas altas de madeira, cheias de fragmentos de gelo e de sal grosso para o conservar. (WANDERLEY, 1953, pág. 93)

O Café Ruy, como outros estabelecimentos do tipo no Recife, também vendia no balcão o café torrado e moído³⁰, em grande quantidade e para consumo caseiro, em latas

³⁰ Quando de sua primeira viagem ao Brasil, o cronista inglês Henry Koster aportou, no ano de 1809, em Pernambuco, onde passaria boa parte da sua estadia e que serviria de ponto de partida para a exploração de grande porção do nordeste brasileiro. Logo ao chegar, o estrangeiro descreveu o que se revelava à sua vista, falando de uma praça onde “encontram-se a Alfândega, num dos ângulos, edifício longo, mesquinho e baixo; o prédio da Inspeção do Açúcar nada tem de notável, uma grande Igreja inacabada, um café onde os negociantes se reúnem para seus tratos, e as casas particulares” (KOSTER, 2003, PÁG. 38). Um café recifense, na primeira década do século XIX, quando os estabelecimentos originais ainda podiam ser considerados uma novidade, senão na França e na Itália, mas no resto da Europa? Improvável. Talvez um dos botequins ou tavernas que cederam espaço aos restaurantes e cafés ainda no final do século XIX. Mais certo é que se tratasse de um entreposto de comercialização do café, no caso o produto, em grãos e às sacas, uma vez que se situava bem próximo da alfândega, o comerciante vendendo, talvez, no atacado para os mercados públicos e tropeiros, e no varejo para os viajantes recém-chegados, sedentos por uma xícara fumegante preparada de qualquer jeito depois de meses de penosa viagem por mar. Koster não se digna a dar mais detalhes acerca desse estabelecimento, mas é de se duvidar que já se seguisse ali o conceito parisiense de horários flexíveis, refeições rápidas, bebidas variadas e uma sociabilidade

onde, de vez em quando, escondia-se um brinde qualquer e que, quando retornadas, davam direito a adquirir uma nova leva dos grãos com desconto. Contudo, os sorvetes acabaram por suplantar a importância do produto que começou como carro-chefe do estabelecimento, que chegava a anunciar em jornal a quantidade de porções servidas ao público; nada menos que 906, em um domingo de Março de 1903. Refrescando seu público não apenas com as cervejas da casa – Bavaria, Teutonia, Ypiranga, Rio Brau e Fransiskaner, todas ao preço de 1500 réis – mas principalmente com os gelados de frutas, seu Vicente possuía uma preocupação perene com a qualidade do seu produto. Contudo, mesmo o atencioso proprietário vacilava, vez por outra, na vigilância dos seus cremes resfriados, altamente consumidos pelos estudantes do Ginásio Pernambucano, situado na Rua da Aurora de Vaultier.

Wanderley conta que, em um domingo, dia propício para o consumo de sorvete junto aos colegas de escola, correu ao Ruy para saciar o apetite juvenil. “Preferi o de abacaxi”, conta ele, “cujo sabor deveria estar na razão direta do perfume que a sorveteria exalava quando era aberta...Tive, porém, uma decepção: ao levar a boca a primeira colherada do refrigerante, o sabor doce do açúcar com que fôra preparado o suco dos abacaxis, estava suplantado por um gosto desagradável...de sal...” (WANDERLEY, 1953, pág. 193). O sorvete salgado não era uma ousada inovação culinária do Café Ruy, mas sim resultado de um erro do funcionário que, ao bater continuamente os sucos de frutas junto ao creme, acabou perfurando o fundo da tina, que repousava em uma espessa cama de gelo e sal grosso. O artifício, aliás, era utilizado por todos os cafés que serviam o sorvete, uma vez que a refrigeração mecânica e alimentada por eletricidade ainda não era uma realidade no Recife. De fato, a técnica era um componente essencial no preparo, conservação e serviço dos cremes, cuja característica baixa temperatura se mantém nos dias atuais.

Embora o sorvete sofra enormes variações entre países, regiões, culturas e estabelecimentos que o comercializam, todos possuem em comum o fato de serem doces, possuírem sabor, conter gelo na sua preparação e, diferente de outras comidas congeladas, é necessariamente nesse estado em que são normalmente consumidos. A preparação, extremamente complexa do ponto de vista físico-químico, data de cerca de trezentos anos atrás, embora o folclore popular costume atribuir datas muito mais

masculina tão intelectual quanto elitista, embora essa última característica talvez pudesse muito bem se estender aos negociantes citados pelo cronista.

distantes. Ainda que seja difícil ou talvez impossível associar a origem do sorvete a um local, pessoa ou data específicos, sabe-se que está relacionada ao desenvolvimento de técnicas de refrigeração, que podem, segundo o estudioso Chris Clarke, ser traçadas em cinco diferentes estágios:

- 1- Arrefecer comida e bebida ao misturá-las com gelo ou neve.
- 2- A descoberta de que a dissolução de sais em água produz arrefecimento.
- 3- A descoberta (e divulgação do conhecimento) de que a mistura de sais com neve ou gelo pode baixar ainda mais a temperatura.
- 4- A invenção da máquina fazedora de sorvete, em meados do século XIX.
- 5- O desenvolvimento da refrigeração mecânica no final do século XIX e início do XX.

O uso do sal para a refrigeração de alimentos e bebidas é uma técnica que vem sendo usada há cerca de quatro mil anos, em diversas partes do mundo. Na antiga Mesopotâmia, atual Iraque, foram descobertas adegas de gelo datando de dois mil anos antes de Cristo, enquanto que registros da Dinastia *Zhou*, na China do século XXI a.C., descrevem o papel do “homem do gelo”, responsável por dirigir uma enorme equipe cuja única responsabilidade era obter e armazenar, em porões construídos para este fim, o gelo que seria utilizado, no verão, para esfriar as bebidas da corte. Já a Dinastia *Tang*, que perdurou entre os anos de 618 e 907 depois de Cristo, possuía uma iguaria feita do leite de búfala misturada com farinha e cânfora, uma sobremesa resfriada com gelo. Em 500 antes de Cristo os gregos já serviam bebidas arrefecidas com neve, enquanto que um livro de receitas romano, datado do primeiro século da nossa era atual, descreve receitas de sobremesas doces salpicadas com neve. Essas e outras técnicas só seriam conhecidas no Ocidente no começo do século XVI, onde o entendimento do assunto veio, muito provavelmente, de textos e livros de origem árabe. Em 1589, um cientista de Nápoles chamado Giambattista Della Porta descobriu os efeitos refrigerantes da mistura de sal e gelo, usando esse conhecimento para congelar vinho em um copo, experiência que chamou a atenção de outros estudiosos. Nos anos 1620, sobremesas geladas elaboradas através desse método começaram a surgir, com o gelo conseguido através desse fenômeno sendo servido em banquetes em Paris, Nápoles, Florença e Espanha cerca de duas décadas depois (CLARKE, 2004).

A evidência mais antiga do sorvete na Inglaterra vem do cardápio do banquete celebrando o dia de São Jorge, em maio de 1671, em Windsor, quando o creme gelado foi servido unicamente na mesa do Rei Charles II. A partir daí, os franceses pareceram tomar para si a tarefa de desenvolver técnicas e receitas envolvendo a preparação. Em 1674, Nicholas Lemerry publicou uma receita para a feitura de gelo, enquanto que Pierre Barra, dois anos depois, descreveu em detalhes o congelamento de uma mistura de frutas, creme e açúcar, utilizando neve e salitre. L. Audiger percebeu que bater a mistura durante o congelamento era essencial para fragmentar os cristais de gelo maiores, ainda em 1692, criando uma técnica que forma, mesmo nos dias atuais, a base para a elaboração do sorvete. Os franceses seguiram criando cada vez mais receitas envolvendo o creme e as publicando em livros de culinária, particularmente a partir do século XVIII, ajudando a popularizar, até certo ponto, sua forma de fabricação e aumentando a curiosidade acerca da iguaria (CLARKE, 2004).

A aristocracia servia-se cada vez mais do sorvete e o aumento da produção exigia a criação de novos utensílios, como baldes específicos para o gelo, pás especialmente desenhadas para a manufatura do produto, moldes especiais e taças de serviço. Luís XV da França, Gustaf III da Suécia e Catarina a Grande, da Rússia, caíram de amores pelo azeite, que passaria a seduzir também os altos oficiais do governo americano, incluindo aí seus presidentes. Há registro de que, em 1744, o governador de Maryland teria servido sorvete aos seus convivas, enquanto que George Washington teria sido o primeiro presidente a fazer o mesmo, seguido por Thomas Jefferson, que teria trazido uma receita do seu chef pessoal depois do seu período como enviado na França. O creme ainda foi servido no jantar inaugural do quarto presidente, James Madison e a partir daí ganhou lugar cativo nos cardápios da Casa Branca (CLARKE, 2004).

Mas o sorvete não se mostraria socialmente inerte, empreendendo uma lenta escalada às avessas e passando dos banquetes de reis para as refeições dos comuns. Como explica Clarke, “Pelo começo do século XIX, o sorvete havia começado a se locomover das mesas da aristocracia para dentro dos restaurantes e cafés que serviam a próspera classe-média. Isso foi acompanhado de um interesse crescente na boa comida, refletido no surgimento de muitos livros de culinária”³¹ (CLARKE, 2004, pág. 06). O

³¹ Tradução do original em inglês sob a responsabilidade do autor.

método de bater o creme à mão em uma tina sobre uma mistura de sal e gelo, como se fazia ainda no Café Ruy no final do século XIX e início do XX, seria ainda o mais popular no Brasil mesmo após a invenção da máquina de fazer sorvete pela empreendedora americana Nancy Johnson, da Filadélfia, na década de 1840 (CLARKE, 2004).

Técnicas de refrigeração mais avançadas, essenciais para o negócio do sorvete, seriam alcançadas paulatinamente, com cientistas europeus tentando duplicar, de forma portátil, as adegas de gelo comuns na Alemanha, Reino Unido e Estados Unidos. O engenheiro francês Edmond Carré finalmente conseguiria, em 1859, criar uma máquina de gelo, usando amônia condensada como líquido refrigerante, exibindo orgulhosamente sua invenção na Exposição Universal de Londres de 1862. A engenhoca levava nada menos do que duas horas para produzir a bagatela de um quilo de gelo artificial, o que, compreensivelmente, afastou o interesse de possíveis investidores privados. Carré melhoraria sua invenção sensivelmente nos anos vindouros, enquanto seu conterrâneo, Charles Tellier, teria a ideia de acoplar sua máquina a uma embarcação de carga, criando assim o primeiro navio refrigerado especial, o apropriadamente chamado *Le Frigorifique*, que já em 1876 iniciou um transporte de carne congelada e instaurou um novo comércio com lugares tão distantes um do outro quanto Buenos Aires, na Argentina e Rouan, na França (HEROLD, 2011).

Dessa forma, não era mais necessário obter gelo a partir de lagos e rios congelados no norte dos Estados Unidos³² e em países como Canadá, Noruega ou Suécia, contudo a inovação tecnológica não alcançaria, evidentemente, toda a sociedade e de forma homogênea. A máquina congeladora de Carré era ainda grande demais, cara demais, excessivamente ineficiente. Enquanto o francês se debatia com os enormes problemas técnicos na busca do aperfeiçoamento da sua invenção, Carl von Linden, professor de engenharia mecânica de Munique, criou máquinas de resfriamento mais

³² O comércio de gelo era lucrativo e o Brasil o consumia avidamente, sendo os Estados Unidos seu maior fornecedor. “Em 1856, aproximadamente 875 toneladas de gelo natural cortado de lagoas geladas aos redores de Boston, chegavam ao porto de Salvador (e umas 257 toneladas chegavam a Pernambuco, 1762 chegavam ao Rio de Janeiro)” (HEROLD, 2011, pág. 146). Gelo de Boston e serragem das madeireiras do Maine, utilizada para isolar termicamente e diminuir as perdas durante o longo transporte do produto por rota marítima: duas matérias-primas baratas, abundantes, praticamente inúteis em seus locais de origem, que encontrariam, na figura do empreendedor Frederic Tudor (1783-1864) destino certo para os países que desejavam alimentos resfriados, mas cujo clima não caminhava em uníssono com suas modernas aspirações gastronômicas.

eficazes através do novo princípio de compressão, ainda em 1870 (FREEDMAN, 2009). Como explica Teuteberg,

Foi o sucesso de Linde que finalmente levou à construção de um refrigerador menor e mais prático. Mesmo antes de 1914, *delicatessens*, sorveterias, cafés e restaurantes haviam começado a usar esses refrigeradores artificiais, embora ainda não fossem encontrados em residências particulares. Isso só aconteceu quando as casas foram conectadas à rede elétrica e quando foram adaptadas técnicas de produção em massa usadas na indústria automobilística norte-americana, reduzindo os altos custos de fabricação. (TEUBERTG in FREEDMAN, 2009, pág. 259)

O advento da refrigeração mecânica mataria lentamente o comércio de corte, extração, conservação e exportação de gelo natural, que no seu auge levava o produto de cidades como Boston até Calcutá. No Brasil, as primeiras fábricas de gelo instalaram-se em Porto Alegre, São Paulo, Rio de Janeiro e em Pernambuco, sendo que esses dois primeiros estados tiveram como maiores parceiros as cervejarias fundadas por imigrantes de origem alemã, embora matadouros de pequeno e médio porte também percebessem as evidentes vantagens desse método de conservação no auxílio do seu tradicionalmente atribulado negócio de fornecimento de carne. Contudo, mesmo na capital do país, a fabricação e o fornecimento de gelo ainda era um empreendimento tímido, com o Rio de Janeiro possuindo uma única fábrica mesmo em 1907, responsável por suprir toda a cidade, cuja maior parte da produção ia para “depósitos de mercearias e daí em pequenas quantidades a consumidores por 2 ½ centavos de dólar por libra. Uma vez por ano, um navio chegava ao Rio de Janeiro na época de Natal descarregando gelo natural e maçãs”. A necessidade de seguir importando gelo mesmo no início do século XX devia parecer um retrocesso incongruente em uma cidade que buscava se modernizar a todo custo, como também ocorria no Recife, que possuía lá seus problemas nesse setor, só que por motivos diversos dos do Rio de Janeiro. Como conta o pesquisador americano Marc Herold,

O vice-cônsul Krause dos EUA observou que em 1899 havia somente uma fábrica de gelo operando em Pernambuco e que o consumo de gelo em toda a cidade era de ½ a uma tonelada por dia, sendo vendido a 2 centavos por libra. Uma fábrica de gelo alemã tinha sido criada em 1899 em Pernambuco. A fábrica utilizava uma máquina alemã que produzia três toneladas de gelo a cada 24 horas. Mas a demanda de gelo não foi satisfatória e outro alemão comprou as máquinas em 1896 e enviou-as a Salvador da Bahia (HEROLD, 2011, págs. 155 e 156).

Antes de o fabrico e comercialização do gelo artificial se tornarem financeiramente viáveis, as antigas técnicas encontravam espaço na capital de Pernambuco, com o Jornal Pequeno publicando, em 1903, na sessão intitulada Receitas, “Diferentes misturas para produzirem frio capaz de fazer sorvetes na falta de gelo” (Jornal Pequeno, 22 de maio de 1903, pág. 04). O periódico descrevia, com as devidas quantidades e proporções, quatro preparações diferentes, que podiam gerar temperaturas entre 26 e 21 graus Celsius, utilizando-se componentes químicos tais como cloreto de amoníaco, ácido nítrico e sal de Glauber. O gelo encontrava sua maior demanda em hotéis, restaurantes e cafés, muitos desses locais frequentados por estrangeiros que, desesperados para escapar por alguns minutos do desacostumado calor tropical, transformavam-se nos maiores consumidores do produto. As fábricas de gelo se multiplicariam pelo Brasil, sendo registradas três delas no Pará, duas em Manaus, três no Recife, outras três na vizinha Bahia, seis em São Paulo e sete no Rio de Janeiro, ainda no ano de 1923 (HEROLD, 2011).

O gelo atuaria, ainda no começo do século XX, como uma espécie de “índice parcial do ‘grau de civilização’” (HEROLD, 2011, pág. 160), sua aquisição e consumo um sinal de distinção, não apenas enquanto refrigerava as bebidas servidas nos cafés inicialmente elitizados de cidades como o Recife, mas também servindo na feitura do sorvete. A iguaria atuaria como o cartão de entrada para as mulheres nesse tipo de estabelecimento, não somente as que o faziam de braços dados com os maridos de um lado e ancoradas a um menino guloso pelo outro, mas também as perfeitamente desacompanhadas que não se entregavam, necessariamente, ao tipo de labor ao qual se dedicavam as mariposas noturnas da capital pernambucana. O creme gelado, que no Brasil surgiu primeiramente nas “casas comerciais de comestíveis europeus mais delicados e finos” na italianíssima Rua do Rosário, Rio de Janeiro, encontrou o apoio dos estrangeiros residentes que, em uma união quase fraternal, “Divulgaram o sorvete, *sorbetto*, modificado em sua fórmula oriental, transformado num delicioso doce gelado” (CASCUDO, 2007, pág. 620).

A sobremesa se amalgamaria em uma mistura de receitas transalpinas que se locomoviam em ambos os sentidos entre a França e a Itália, gelo natural de lagos e rios estadunidenses e uma variedade de frutas bastante brasileiras³³. O sorvete escaparia da

³³ Freyre cita Max Radiguet, cronista estrangeiro que visitaria o Brasil em meados do século XIX, que afirmava que “as frutas mais esquisitas e mais perfumadas, sabiamente combinadas com os ingredientes

esfera de idealização culinária freyriana, nem português nem vagamente africano, um produto abundantemente consumido, mas que não era preparado em casa por iaiás vigorosas ou sinhás resignadas ao trabalho puramente doméstico, popular o suficiente para ser consumido por estudantes ao largo dos liceus, ainda muito europeu em suas influências ítalo-francesas que se misturavam gostosamente às frutas nacionais, o seu preparo trabalhoso e oneroso em excesso para ser realizado dentro dos sobrados patriarcais cujas cozinhas, que conheciam os segredos de quitutes os mais diversos, especialmente da doçaria pernambucana, simplesmente não estavam ainda equipadas para o feitiço doméstico dos cremes gelados.

Assim, os cafés de ambientação desejosamente familiar supriam a demanda do sorvete, alguns deles se mantendo fieis à denominação original do estabelecimento, outros assumindo-se, de vez, enquanto verdadeiras sorveterias, menos chiques talvez, sem dúvida mais saudosas entre aqueles que passaram a infância e a adolescência dividindo-se entre livros de aritmética e taças altas de creme gelado perfumado por doces frutas nacionais. O cronista Eustachio Pereira, o Fanéca, publicou, ainda em 1909, um longo e emotivo texto evocando o sorvete familiar de sua juventude, uma recordação tão forte que parece, aos olhos do leitor, quase doída. “Ontem, à porta do *Sorvete Familiar*, hoje *Café Brito*, à espera de um bonde de Fernandes Vieira que me conduzisse aos penates, após ter deixado a companhia muda de uma *Perrier* com limão, fui pouco a pouco recordando o espaço que durante cinco anos do curso acadêmico esse café ocupou na minha existência, de 1887 a 1891” (Jornal Pequeno, 17 de agosto de 1909, pág. 3). Assim, quase com desalento, o escritor inicia sua narrativa, falando de “figuras amigas, doces e risonhas evocações de companheiros que há muito não vejo, de cenas alegres que nunca mais tornarei a presenciar...”, descrevendo com sua memória profundamente afetiva um local frequentado por alegres estudantes que se tornariam homens de destaque no cenário regional e nacional, desfiando, como de praxe, um longo carretel de nomes e personalidades.

Ao acender-se do gás dos postes de iluminação pública, a movimentação dos rapazes começava, e quando o relógio batia às oito da noite, não se encontravam mais assentos livres na sorveteria, onde “Começavam então as grandes discussões

comuns, deliciam o paladar e o olfato” e reconhece o fato de não ser “fácil, na época, o fabrico de sorvetes: dependia da chegada de patachos, de ordinário norte-americanos, que trouxessem para as cidades tropicais do Brasil as muitas toneladas de gelo que os fabricantes de sorvetes precisavam para o preparo daqueles deliciosos refrescos” (FREYRE, 2007, pág. 92).

acadêmicas, os projetos para o futuro, a má-lingua...outras vezes era uma festa de passagem de ato, acompanhada a empadas de camarão e regada a vinho do Porto”, que se juntavam aos “enormes frascos de farmácia, cheios de bolos, amêndoas confeitadas e outras gulodices”, que concorriam entre si para aliviar os estudantes de suas parcas mesadas. Estas conseguiram render quase que sobrenaturalmente, com uma ajuda do generoso crédito oferecido pelo proprietário, o senhor Carlos Costa, uma duvidosa estratégia financeira, que não era adotada por todos os proprietários desse tipo de estabelecimento. “Por esse tempo o Sorvete Familiar tinha uma concorrência espantosa. O Ruy estava sempre às moscas: era o café dos pacatos, dos misantropos e dos que se subordinavam à regra inflexível do Vicente: não vender a crédito. Vazante certa!” clamava, leal, o Fanéca.

A alegria descrita por Eustachio Pereira minguará aos poucos, envenenada, de acordo com o supersticioso cronista, pelo mal olhado das novas vizinhanças, a conhecida *jettatura* dos italianos, que seria herdada até mesmo pelo proprietário que assumiria os negócios depois de Carlos Costa. Com o advento das academias livres, o alunato que representava a maior parte da clientela da Sorveteria começou a rarear, para desgosto do proprietário original, que “viu diminuir-lhe os proventos. E cada um que partia eram dias de tristeza e de melancolia, alguma coisa de sua alma, da sua vida cotidiana que fenecia para nunca mais rejuvenescer.” O senhor Costa, desolado, “trepassou (*sic*) o estabelecimento com medo de sucumbir à doença que lhe infiltrava aquela tristeza de casa onde a alegria fizera o seu ninho durante tanto tempo.” Eustachio enxergava o fim do local onde passara tantos momentos alegres de juventude como uma espécie de mal necessário, marcando inexoravelmente a passagem da adolescência desregrada, porém ingênua, para os pesados problemas do cotidiano dos adultos. A contragosto, percebia que o “*Sorvete Familiar*, que é hoje o *Café Brito*, era alegre, era vivo – mas que era tempo completamente, irremissivelmente perdido. Era necessário acabar com ele, fazer descer o pano sobre a comédia Mocidade! Na frase de um boêmio regenerado. É o que todos temos feito, todos os alegres companheiros dessa risonha boemia. A vida é outra coisa”.

A vida, é claro, continuaria independentemente das dolorosas saudades do Fanéca, com cafés transmutando-se em sorveterias, sorveterias virando cafés, estes últimos dividindo-se entre a vocação para cabarés oficiosos e futuros bares e a tentativa feroz de manter uma imagem de respeitabilidade. O ciclo apontado pelo cronista faria

surgir, desaparecer, ressurgir e transformarem-se estes estabelecimentos, abrindo e cerrando portas, pintando e repintando nomes nas fachadas que sombreavam as ruas do Recife. As sorveterias se instalariam definitivamente entre as diversões da cidade, mas ainda se confundiriam com os cafés por muitos anos ainda. O Café Recreio anunciava sua mesa de bilhar em uma “Casa caprichosamente montada exclusivamente para famílias e cavalheiros da nossa elite, mantendo completo serviço de *buffet*, café, chá, chocolate, sorvetes, *lunchs*, etc” (A Província, 01 de Janeiro de 1920, pág. 04). Já a Confeitaria Bijou, “Tendo ampliado o seu estabelecimento para a montagem de um bom serviço de chá e sorveteria, os srs. Almeida Bastos & C.”, inauguravam seus novos salões contando com a “presença dos representantes da imprensa e pessoas gradas” (A Província, 14 de março de 1920, pág. 04). A partir de meados de 1915, a Sorveteria Etna, de propriedade de Isabel Marques Flosi e situada no número 275 da Rua Floriano Peixoto, tomaria o exemplo da Familiar, não utilizando em sua fachada o termo café, exemplo que seria seguido por outras, como a Sorveteria Bôa-Vista³⁴, que servia “Deliciosos Cremes e Sorvetes, fabricados por processos mecânicos com água filtrada”.

As novas tecnologias popularizariam ainda mais os cremes gelados, que obtinham a predileção do esbaforido público recifense que talvez imaginasse, entre uma lambida e outra, como era a vida em alguma fria capital europeia, já que apenas uma pequeníssima parte da sociedade local teria condições de empreender uma viagem ao Velho Mundo. No calor do Recife, os estudantes seguiriam com suas algazarras e jovens casais de final dos anos vinte e início de trinta começavam a dividir, escudados pelo ambiente familiar, uma taça de sorvete, talvez acompanhada de inocentes caramelos adquiridos no próprio balcão. Já os cafés seguiriam com sua flutuante sociabilidade gastronômica, sofrendo transformações que rareavam cada vez mais a presença do modelo mais afrancesado desse estabelecimento. Mudariam, cerrariam portas, se reinventariam quando necessário e ficariam eternizados menos pelo serviço e o produto que disponibilizavam, mas muito mais pelos clientes que os frequentavam,

³⁴ A Sorveteria também anunciava “copinhos” próprios para sorvete, no valor de sete réis o milhar. Peças descartáveis ou casquinhas de biscoito como se veem ainda nos dias atuais? Dado que a Bôa-Vista provavelmente não se dava à produção industrial de utensílios plásticos, a primeira hipótese parece mais lógica. Os cremes, que eram servidos em finas porcelanas nos banquetes aristocráticos e depois em taças de vidro ao se popularizarem, ganharam os característicos cones em 1904, na Feira Mundial de Saint Louis, no estado americano do Missouri, quando Ernest Hamwi, vendedor de tradicionais *waffles*, que ele usou para envolver os sorvetes, se viu sem mais pratos para servir a sobremesa. Antes dele, contudo, Agnes Marshall, conhecida cozinheira estadunidense do final do século XIX, autora de vários livros de culinária, inclusive alguns exclusivos sobre sorvetes, criou uma receita de “cornetos com creme”, ainda em 1888 (CLARKE, 2004).

protagonistas de histórias que povoariam o imaginário de parte da sociedade recifense por muitos anos após o seu apogeu.

A construção de uma tradição gastronômica

As sorveterias, assim como os cafés e os restaurantes, deixariam de ser uma novidade, um estrangeirismo, para se tornarem parte integrante dos divertimentos de uma cidade, seus frequentadores não necessitando mais aprender os códigos que os permitissem desfrutar de sua sociabilidade. O “Regras de etiqueta social³⁵”, lançado no Rio de Janeiro nas primeiras décadas do século XX, recomendava, no tópico intitulado “Conduta em restaurantes e confeitarias”, que “A conduta deve ser, de um modo geral, a mesma aconselhada para os jantares e almoços em casas particulares. Procure-se não conversar a meia voz com outras pessoas. Também é de boa regra evitar conversa em idioma estrangeiro, que nem todos os presentes conheçam” (CARNEIRO, N/D, pág. 27). Já o “Em sociedade³⁶”, de Léa Silva, publicado décadas depois, recomendava aos convivas que evitassem assuntos desagradáveis entre si e que não incomodassem uns aos outros com pedidos para que se passe através da mesa itens como o saleiro ou portaguardanapo, devendo sempre o garçom ser o responsável por todos esses utensílios de mesa. (SILVA, N/D). Com o passar dos anos, a etiqueta foi se alterando ao refletir as mudanças na própria sociedade, contudo a *funcionalidade* do restaurante permaneceu uma constante. Ainda que Léa comente que a modernidade faz, cada vez mais, com que as pessoas comam fora de casa, em nenhum momento precisa explicar o que é um restaurante, para que serve e qual o papel de clientes e funcionários em tal estabelecimento.

As próprias regras de bom comportamento, na verdade, seguem a cartilha dos grandes banquetes da aristocracia francesa, com ajustes sendo feitos ao longo do tempo e aplicados aos estabelecimentos de sociabilidade gastronômica, como os restaurantes,

³⁵ A maioria dos manuais de bons modos publicados no Brasil no início e mesmo meados do século XX possuía uma editoração muito simples, que muitas vezes se descuidava de detalhes essenciais, tais como local e ano de publicação e mesmo o nome do autor. Apesar do livreto não mencionar quando foi lançado, é sabido que Carneiro possuía uma coluna no Jornal do Comércio carioca nas primeiras décadas do século, de onde se retiraram a maior parte das informações que compilaram seu livro.

³⁶ Ocorre caso semelhante ao da nota anterior. Sabe-se, contudo, que Léa Silva fazia intervenções abordando etiqueta em um programa periódico na Rádio Nacional, algumas décadas depois de Carneiro.

cafés e sorveterias. Diferente dos dois últimos, porém, o restaurante permaneceria o menos volúvel, o mais refratário a grandes mudanças em sua estrutura. Enquanto cafés, bares, pastelarias, confeitarias e sorveterias metamorfoseavam-se uns nos outros – ou tentavam ser todas essas coisas ao mesmo tempo, talvez deixando, vez por outra, seus frequentadores em dúvida acerca de sua exata funcionalidade -, o restaurante permanecia como um local adequado para se comer fora de casa, em uma sociabilidade sedimentada pelo modelo parisiense, que permearia, direta ou indiretamente, também esses outros estabelecimentos.

Mas é essencial entender que o modelo de negócio do restaurante assumiria, com o passar dos anos, uma espécie de vida e identidade próprias, que inevitavelmente as separariam de suas raízes francesas. O mundo ocidental, ao aceitar e abraçar esse espaço social, aos poucos deixaria de associá-lo, necessariamente, a uma origem específica, fora do seu país de procedência. Ainda que a influência francesa tenha, evidentemente, feito com que os primeiros estabelecimentos a ser abertos fora da França fossem cópias aproximadas do que podia ser encontrado nas ruas de Paris, não só no serviço e sociabilidade praticados, mas também na sua cozinha, essa semelhança não seria nem poderia ser perpétua. Quando Auguste abriu o seu Restaurant Française no Cais da Lingueta, ainda em meados do século XIX, o fez assumindo o risco de ser redundante ao pintar, empreendedor, o nome escolhido na fachada sombreada de gameleiras. Nessa época, todos os restaurantes eram, por definição, franceses, quer se encontrassem no Brasil, nos Estados Unidos ou na Inglaterra.

Como explica Shore, “Novos públicos, novas comidas, novas partes do mundo ocidental desenvolveram culturas de restaurante, que, ao mesmo tempo, mantiveram a grande tradição forjada na primeira metade do século XIX e buscaram novos caminhos, como os clientes domingueiros nos restaurantes menos grandiosos de Paris” (SHORE in FREEDMAN, 2009, pág. 318). Com essa cultura estabelecida, o restaurante passa a pertencer também àquele país, que o compreende e reconhece como tal, um espaço social que não mais necessita de uma referência externa para que possa funcionar. Sendo a cultura adquirida pelo homem enquanto inserido na sociedade, e esta compondo um imaginário coletivo que reconhece hábitos, costumes, capacidades e conhecimentos, pode-se compreender a forma através da qual o restaurante passou a pertencer à cultura local de cada país onde se instalou, onde sua dinâmica característica a modificou e promoveu trocas, ainda que apoiadas em uma base de memória e de

simbolismos próprios, que proporcionaram uma identidade referencial que se manteve através do tempo (QUINTAS, 2007).

O Recife adotou o restaurante e este apresentaria, inicialmente, uma vaga definição de “cozinha francesa”, uma que todos os frequentadores pareciam ser capazes de reconhecer, mas não de definir. Eventualmente, a cultura alimentar local abraçaria a sociabilidade do estabelecimento e o formato do seu serviço, mas adaptando-os à realidade aqui encontrada, como ocorreria em outros países. “Nos Estados Unidos em geral os restaurantes adotaram estilo local, com comida e tradições locais, porém em todas as cidades maiores sempre houve algum tipo de restaurante francês”, continua Shore, (SHORE in FREEDMAN, 2009, pág. 319) deixando claro que o restaurante passaria, eventualmente, a pertencer à cultura alimentar local e vice-versa, chegando ao ponto em que um estabelecimento que prezasse, particularmente, por uma culinária tradicional e exclusivamente francesa precisava carregar, em sua definição, a naturalidade da nação que o criou em primeiro lugar. O que era redundância no Restaurant Française de meados do século XIX, passaria a ser uma necessidade conceitual a partir do século XX na capital pernambucana, uma vez que o restaurante não mais evocava – ou ao menos não apenas – a França.

Este estabelecimento passaria, de fato, a se constituir em uma tradição própria, uma que se encaixava bem com os desejos de modernidade da elite local, ainda que sua disseminação o aproximasse de uma classe média que precisava cada vez mais se alimentar fora de casa. Os restaurantes passariam a acompanhar essa necessidade, trazendo uma culinária que pudesse ser reconhecida pelos seus frequentadores, cada vez mais interessados na sociabilidade do restaurante, mas mantendo os gostos próprios da sua cultura alimentar. Como detalha Shore, “Embora o restaurante clássico tenha persistido e prosperado durante o século XX, o mundo dos restaurantes incorporou novas comidas, públicos e apresentações que se expandiram em todas as direções” (SHORE in FREEDMAN, 2009, pág. 328), iniciando-se aí um processo de maior especialização na cozinha desses estabelecimentos, que trariam mais do que preparações clássicas francesas nos seus cardápios, alguns até mesmo centrando-se em *cuisines* que não pertenciam, conceitualmente, nem à França, nem ao país onde estavam instalados.

Em muitos casos, construía-se uma espécie de personalidade cosmopolita para o restaurante, uma fusão de cozinhas que não apenas elevava-se sobre as óbvias bases

francesas ou pela busca de um paladar mais alinhado ao nacional, mas com as culturas alimentares de diversos países fundindo-se em uma gastronomia cuja maior característica era a mistura de influências. Algo assim aconteceu no Recife quando, em 1882, o português Armando Manoel Leite de França decidiu abrir, na Rua do Sol, bem próximo da Ponte da Boa Vista, o seu Restaurante Leite, na época ainda um quiosque acanhado olhando deslumbrado para um Capibaribe que ainda exibia margens a formar uma pequena praia. Estrategicamente posicionado defronte ao ponto de parada dos bondes que circulavam por ali, Manoel Leite logo buscou associar-se ao Clube Internacional, na época situado no número 265 da Rua da Aurora, de onde partiam, ao final de alguma festa, sócios engalanados que, atravessando a Ponte Duarte Coelho, reuniam-se em rodas animadas no restaurante do amigo português. A clientela, que se encantava com a comida do lusitano, passaria a exigir melhores acomodações, fazendo com que Leite adquirisse, por contrato de aluguel, espaços mais amplos não longe dali, em frente à Praça da Concórdia (SOARES, 2000).

A mudança de endereço foi a chance de o proprietário investir em uma cozinha, ambientação e serviço que eram tão plurais quanto elitistas. Como narra a escritora Goretta Soares,

A nova casa teve todo o material importado da Europa. A louça era inglesa, as taças e copos do mais fino cristal bacará francês, os talheres de prata Christoffle e as toalhas de damasco francês. Tinha ainda, alabastros, além de floreiras, tapetes e espelhos de cristal em todo o salão. O Recife ganhava então o seu primeiro restaurante à altura da sociedade da época e onde o escravo não podia sequer transpor os degraus. Os senhores de engenho, os políticos e as personalidades da época frequentavam o restaurante rigorosamente vestidos de paletó e gravata, as senhoras e senhoritas trajavam a mais requintada moda de Londres. (SOARES, 2000, pág. 20)

O Leite se tornaria a casa fora de casa de alguns dos maiores nomes da política pernambucana do final do século XIX, o mais ilustre deles sendo, certamente, o abolicionista Joaquim Nabuco, que teria uma estátua erguida bem em frente ao restaurante, onde permanece até os dias atuais. A libertação dos escravos em 1888 traria intensas transformações ao país e o Nordeste profundamente arraigado à cultura da cana de açúcar, simbioticamente dependente da mão de obra escravizada negra, passaria por turbulências sociais e políticas severas, particularmente na capital pernambucana. A crise econômica que se seguiu ao início do período republicano atingiu duramente Manoel Leite que decidiu, em 1910, ano da morte de Nabuco, passar o negócio à frente

e levar sua família de volta a Portugal. Bernardino Wenceslau da Silva, funcionário da casa, assumiria o restaurante, comprometendo-se em manter os padrões de qualidade estabelecidos pelo antigo proprietário. “Os utensílios importados foram mantidos a cada reposição, assim como as bebidas: os vinhos eram franceses e portugueses, o uísque tinha que ser o mais legítimo escocês. Na casa também se podia apreciar o mais delicioso bolinho de bacalhau norueguês, além de algumas especiarias como nozes, castanhas e ameixas” (SOARES, 2000, pág. 27).

Na tentativa de oferecer um serviço perfeito para a sua clientela, Bernardino buscava o melhor não apenas de um país, mas de vários, inclusive o seu próprio. Quando os insumos entrevistados entre os gradis de ferro parisiense do Mercado de São José, tão sólidos quanto seu nível de exigência, não lhe agradavam os sentidos, voltava-se para a produção de seu próprio sítio, que fornecia ao restaurante as frutas e os legumes frescos para as preparações diárias. Paulatinamente, o Leite construía para si uma tradição que há muito não tinha a ver com a culinária francesa, a inglesa ou a portuguesa, embora sofresse influência de todas essas e outras mais. Nos anos 30, Gilberto Freyre, como lhe era peculiar, auxiliaria na edificação dessa identidade gastronômica do Leite, porém apresentando um discurso profundamente regionalista, onde valorizava os aspectos mais “típicos” da cozinha do estabelecimento:

Peixe, sempre houve muito bom no Recife, pescado nos rios ou trazido do mar pelos jangadeiros: agora é que está raro. Peixe, caranguejo, lagosta, pitu, camarão. É famosa a cavala-perna-de-moça. O restaurante Leite, que é uma tradição recifense, foi no que se celebrou dos seus grandes dias: em peixe pernambucano. Continua a ser sua especialidade, agora que é para o Recife o que os velhos restaurantes franceses são para New Orleans. Também se especializa em sobremesas – doces das boas frutas da terra. O turista prove no Recife doce de goiaba ou de caju em calda – aqui como em todo o Brasil comido com queijo³⁷. É a maneira ortodoxa de comer qualquer doce em Pernambuco. (FREYRE Apud SOARES, 2000, págs. 38 e 39)

Freyre busca, a todo custo, construir um Leite verdadeiramente pernambucano, antes mesmo de brasileiro, onde até a regionalidade dos frutos do mar empregados na

³⁷ Sobre esse hábito, Cascudo comenta que “No Brasil, o queijo associou-se formalmente aos doces, ainda espanto na Europa quando um brasileiro alude saudosamente ao companheiro do queijo, servido sozinho, com vinho tinto”. Explicando que apenas mineiros e sertanejos oriundos da região Nordeste consomem o queijo sem escolta, o folclorista potiguar afirma que “essa presença do queijo ralado em doces, sopas, massas de farinha de trigo, não é portuguesa, e não podia ter vindo de indígenas e negros africanos, desconhecedores do queijo. Até prova expressa em contrário, devemos-la ao italiano” (CASCUDO, 2004, pág. 622).

casa é motivo de menção e orgulho para o sociólogo. E se a tradicionalíssima Nova Orleans ainda tinha seus “velhos restaurantes franceses”, o Recife podia gabar-se de contar com um estabelecimento que, vá lá, até podia, como todos os outros desse tipo, dever sua origem aos primeiros exemplares que surgiram na França, mas que na terceira década do século XX exibia um cardápio que honrava a construção de uma outra tradição, a da cultura pernambucana, contando aí também o seu aspecto gastronômico, ferrenhamente defendida por uma elite rural e cidadina desesperada em manter um *status quo* que se esfarelava na velocidade da industrialização do Sudeste brasileiro. Alçado à posição de patrimônio gastronômico informal, o Leite incitava, por tudo o que parecia representar, as defesas mais apaixonadas.

Quando, em 17 e outubro de 1945, o Diário de Pernambuco estampou em suas páginas novo anúncio de venda do restaurante, os intelectuais da capital pernambucana alvoroçaram-se defronte as suas máquinas de escrever. O jornalista Mário Melo urgiu da sociedade uma solução, anunciando “uma tradição em perigo”, com a crise financeira do Leite ameaçando fazer desaparecer um dos símbolos do Recife. A casa seria salva por uma aliança de anônimos, empresários e pessoas influentes que se uniriam para fazer perdurar um local que era, afinal de contas, também um símbolo de exclusivismo da sociedade local. Não seria a última vez que o Leite necessitaria de muletas financeiras e nos anos 80 quase perdeu seu espaço, quando o Real Hospital Português buscou reaver os edifícios centenários onde o restaurante ainda funcionava. Mais comoção, mais tentativas de se salvar o Leite, pois sem ele, o Recife não seria o Recife (SOARES, 2000).

Na cidade, restaurantes das mais diversas especialidades abriam e fechavam, em uma ensurdecadora mudez que não despertava a simpatia da imprensa nem a atenção do público³⁸. Esses outros não possuíam tradição, construída, a bem da verdade, por uma elite que buscava, ao longo das décadas, legitimar-se dentro da sociedade recifense através desse espaço de sociabilidade gastronômica (HOBBSAWN, 1984). Esses outros não eram, enfim, o Leite. O Leite de Assis Chateaubriand apertando, um por um, a mão dos seus ilustres convidados e de Juscelino Kubitschek, surpreendendo o cozinheiro em

³⁸ É interessante perceber que, enquanto casas célebres como o Leite, com sua tradição construída pela elite que sempre o frequentou, continua em evidência nos tempos atuais, outros locais de sociabilidade gastronômica na cidade não tiveram a mesma sorte, embora pudessem contar, em algum momento da sua trajetória, com a frequência, já esquecida, de notáveis em suas mesas.

seu local de trabalho com um tapinha amigável nas costas e perguntando, todo bossa-nova, se a boia estava boa.

Após a década de trinta e principalmente com o início da segunda guerra mundial e a chegada dos militares norte-americanos, os restaurantes passariam a se reinventar, por um lado alterando sensivelmente o seu serviço e por outro desvencilhando-se ainda mais de uma cozinha francesa, com estabelecimentos mais diversificados e especializados. O Leite, menos glamoroso do que outrora, continua servindo parte da elite recifense, principalmente oriunda da esfera política, mas a oferta de restaurantes da capital pernambucana permite, nos dias atuais, que os notáveis da cidade se legitimem e troquem elogios em centenas de casas diferentes. Adaptando-se ao correr dos anos, mas abrigando-se sob o telhado de uma tradição lenta e firmemente construída, pode se vangloriar de ser, hoje, um dos restaurantes mais antigos do Brasil em funcionamento, sua existência continuada servindo mesmo de balizas para o estudo desse tipo de estabelecimento no Recife, no resto do país e até mesmo fora dele (FREIXO, 2008).

Permanece sua fachada de azulejos portugueses encarados pela estátua de Joaquim Nabuco, que parece pronta para, a qualquer momento, descer de seu pedestal e adentrar o restaurante que serviu de palco de boa parte de sua carreira política. Lá dentro, constataria que tudo e nada mudou, descansando seu pesado corpo de bronze sobre uma das cadeiras antigas, talvez a mesma onde havia se sentado uma centena de anos atrás. Na cozinha, usam-se, até hoje e não por acaso, os símbolos dos chefs do Antigo Regime francês, *dolman* e *toc blanc* – fardão e chapéu de mestre-cuca – imaculadamente brancos, em sinal da pureza dos ingredientes e da higiene das práticas, símbolos parciais da continuidade de uma tradição gastronômica que, de tão entranhada, legitimada e praticada, passa a pertencer ao país, a cidade e a parcela da sociedade que ao longo das décadas a construiu.

3º Capítulo - Entre dois mundos

A dualidade de pensões e hotéis

Os francesismos que dominavam o Recife no início do século XX não eram uma unanimidade. Aqui e ali, vozes tímidas se erguiam contra a invasão estrangeira, que não parecia respeitar nem mesmo a língua portuguesa que, a despeito das conversas elegantes nos salões frequentados pela elite da capital pernambucana, ainda era, afinal de contas, o idioma oficial do país. Farto dessa situação e, talvez, francamente preocupado com o destino aparentemente incerto do seu amado português, o jornalista Candido de Figueiredo resolveu mandar o coquetismo às favas e publicou um indignado texto no *Jornal Pequeno*, em 26 de setembro de 1902. “Pois, senhores, ainda não compreendi bem por que carga de água é que havemos de chamar *atelier* como em Paris às oficinas portuguesas de pintores, modistas, etc.”, bufava o escritor. Figueiredo queixava-se não pelos brasileiros adotarem alegremente um neologismo necessário, quando na falta de uma palavra que explicasse, na língua materna, o significado pretendido. O problema era mesmo a falta de necessidade, em sua opinião, de se utilizarem estrangeirismos, notadamente franceses, quando a língua portuguesa já comportava perfeitamente certas palavras, que possuíam exatamente o mesmo significado, mas que pareciam sofrer uma espécie de ascensão social automática ao serem proferidas no idioma de Victor Hugo. Exasperado, o cronista explicitava sua frustração, asseverando que

é pela mesma razão porque crismamos com o nome francês de *hotel* as nossas portuguesíssimas *hospedarias*, *albergarias*, *poisadas* (*sic*), etc. É razão de cabo de esquadra, mas há tolices que pegam como visco; e hoje, se em Lisbôa o *Hotel Bragança*, o *Hotel Central*, o *Hotel Francfort* tivessem de pôr nomes portugueses nas suas tabuletas e chamar-se *hospedarias*, os seus proprietários julgariam os seus estabelecimentos nivelados com qualquer bodega alfamista (*sic*) que se inculca *hospedaria*, onde se janta por um tostão e se dorme por um pataco. *Hotel* é mais fino, e os fregueses de gravatas não se entenderiam com *hospedarias*... (*Jornal Pequeno*, 26 de setembro de 1902, págs. 3 e 4)

Figueiredo travava uma batalha perdida uma vez que, no início do século XX, os hotéis alastravam-se rapidamente pelo Recife. Ainda que o termo fosse livremente empregado em estabelecimentos que variavam enormemente em qualidade, seu uso já

remontava a meados da centúria anterior. Pintar, indiscriminadamente, a palavra “hotel” por cima do substantivo antigamente usado, “hospedaria”, parecia ser uma prática comum e, sem dúvida, barata de tentar elevar, nem que fosse pela placa apenas, a qualidade do estabelecimento, assumindo talvez um ar mais internacional, sofisticado e, por que não, caro. Por vezes, a transição era mais suave e mesmo evidente, como demonstra o anúncio publicado em 1885, no Diário de Pernambuco, da Hospedaria Ponte de Uchôa, situada na Praça do Comércio, número 12:

J. Laguin & C., proprietários de hotel de Europa, acabam de estabelecer, em uma aprazível chácara, situada em Ponte de Uchoa uma filial ao seu hotel, onde seus clientes encontrarão todas as comodidades que devem esperar de estabelecimentos de tal ordem, não só os que se acharem alugados no hotel de Europa, como os que à dita hospedaria se dirigirem. Para ali terá o público ainda a comodidade de fácil condução por bonde ou caminho de ferro, e a correspondência pelo telefone n. 295. (Diário de Pernambuco, 01 de janeiro de 1885, pág. 4)

Ainda que relativamente distante do centro do Recife, a hospedaria certamente contava com conveniências óbvias, que sem dúvida a fariam atrair os clientes interessados na facilidade de transporte e de comunicação, contando já com número próprio de telefone. Quase vinte anos depois, o “Hotel Central e hospedaria”, localizado na Rua da Concórdia, no primeiro andar do número 66, parecia ainda se debater, em sua própria tabuleta, entre o francesismo cada vez mais comum e as implicações linguísticas de Candido de Figueiredo, na dúvida exibindo ambas as palavras e esperando, talvez, agradar gregos, troianos, franceses, brasileiros e qualquer nacionalidade que por ventura surgisse no estabelecimento. Também contando com a vantagem de bondes na porta, a 100 réis, com as linhas de Afogados, Herval e Estrada de Ferro Central, o hotel chamava a atenção para o conforto de sua estrutura, deixando claro que “acha-se situado no melhor ponto da cidade, e em prédio recentemente construído para este fim, dispondo de magníficos quartos e salas bastante frescas e arejadas, onde os srs. hospedes encontrarão rigoroso asseio, cozinha de primeira ordem a vista do freguês” (Jornal Pequeno, 27 de novembro de 1908, pág. 4).

Esta cozinha, “de primeira ordem”, seria trazida da França, junto com a palavra *Hotel*, para o Recife recentemente novecentista, em um processo que se iniciara pela Europa ainda no século anterior. Como explica Shore, “Já nos anos 1820 era possível encontrar a refinada culinária francesa nos hotéis de Londres. O principal exemplo é o Saint James, dirigido por um aluno do *restaurateur* parisiense Carême. O grande

desenvolvimento dos restaurantes de hotel expandiu-se pelas capitais do mundo ocidental depois de 1890”, incluindo-se entre elas a de Pernambuco (SHORE in FREEDMAN, 2009, pág. 310). Não é difícil compreender os motivos disso. Os hotéis, por definição, trabalhavam no sentido de acolher sua clientela que, mediante pagamento, possuía o abrigo temporário de um quarto, constando do mobiliário necessário, bem como o uso da estrutura do estabelecimento e a fruição do serviço especializado de empregados que atuavam para atender, limpar, arrumar e, claro, preparar e servir refeições.

O próprio objeto de trabalho do hotel, o viajante, ajudou a disseminar a cozinha francesa ao se hospedar em um empreendimento desse tipo na França e retornando, contagiado, para o seu país de origem. Se esse prototurista que caminhava pela Paris oitocentista ainda tinha dúvidas se deveria ou não experimentar a invenção típica daquela cidade, o famoso restaurante, ao menos sabia que podia fazê-lo de forma muito mais prática no próprio hotel onde estava instalado. Rodeado por outros estrangeiros igualmente curiosos e apreensivos, preocupar-se-ia mais em absorver a experiência, para alguns deles inédita, de comer fora de casa, ainda que o fizesse na tranquilizadora segurança de uma hospedaria, até certo ponto um lar fora do lar. Ainda segundo Shore, “O restaurante atingiu sua forma definitiva no mundo dos hotéis que hospedavam um círculo cada vez mais internacional de viajantes abastados. Perto do final do século XIX um grupo de *chefs* e hoteleiros, que podem, sem anacronismo, ser chamados de celebridades, tornou-se guardião do mundo da culinária de restaurantes, posição de grande distinção social” (SHORE in FREEDMAN, 2009, pág. 323). A fama de alguns hotéis, bem como a do chefs que comandavam suas cozinhas, começava a se tornar lendária por toda a Europa.

Em 1893 foi aberto ao público o Waldorf-Astoria, em Nova York, enquanto que a cidade ainda veria ser erguido, nos anos subsequentes, o Palace Hotel de St. Moritz. Hamburgo teria o seu Vier Jahreszeiten e em 1898, toda Paris se admiraria com a inauguração do Ritz, capitaneado por uma das maiores estrelas culinárias que já existiu, ninguém menos do que o *chef* francês Auguste Escoffier³⁹. Seria ele, com a ajuda do

³⁹ O pesquisador Ariovaldo Franco afirma que “A respeito da difusão mundial da cozinha francesa, Escoffier diz em suas memórias haver ‘semeado’ cerca de 2 mil cozinheiros pelo mundo. Iniciava-se no final do século XIX um verdadeiro nomadismo dos cozinheiros, fato que facilitará a divulgação dos princípios da *haute cuisine*”. Embora a maior característica de Escoffier não tenha sido, em absoluto, a

*mâitre*⁴⁰ e responsável pelos vinhos Louis Echernard, que também se encarregaria do Savoy Hotel, sendo trazido para a função pelo hoteleiro C zar Ritz e ajudando a firmar o padrão do que seria um restaurante a partir do século XX. Devido ao grande número de hóspedes e de pessoas que, não estando hospedadas, ainda assim desejavam experimentar dessa cozinha, geralmente aberta ao público, o restaurante de hotel era um enorme e contínuo processo de serviço de alimenta o, as grandes quantidades envolvidas usualmente exigindo o emprego dos equipamentos e utensílios mais modernos que se pudessem contar na época. O assustador volume de prepara es exigia dos *chefs* um controle absoluto sobre sua cozinha, uma vez que os salões eram frequentados pela nata da sociedade, incluindo, como no caso da França, até mesmo a realeza, que não se rogava a comparecer aos grandes hotéis de Paris com uma frequência tal que sua presença chegava mesmo a deixar de despertar a curiosidade ou a admira o dos demais convivas (SHORE in FREEDMAN, 2009). Ainda assim, era evidente que os restaurantes dos grandes hotéis não tinham suas portas abertas a todos. Como explica Shore,

O que o Savoy, o Ritz, o Waldorf-Astoria e vários outros grandes hotéis, muitos dos quais vieram a integrar o império administrado por Ritz, tinham em comum era a extensa clientela de elite. A ideia por trás da cria o desses extraordinários palácios era estabelecer um lugar para comer e para ser visto bem como patrocinar festas que lembravam os eventos realizados, antes do final do século XIX, nas casas ou grandes residências de nobres e mercadores abastados. (FREEDMAN, 2009, pág. 325)

Essa mesma lógica permeava, guardadas as devidas propor es, os hotéis da capital pernambucana do início do século XX, que seguiam o padrão francês, mas ofereciam diferenciais bastante característicos da cidade onde se localizavam. Alguns deles podiam ser encontrados nas margens do Capibaribe, onde os hóspedes tinham a possibilidade de se banhar e que servia de via de transporte para clientes e mantimentos. Conta o cronista Rostand Paraíso que, “Em Caxangá, havia o Grande Hotel de Caxangá, de M. Silvain Brunat, e, também, o Hotel Francês, que tinha cavalinhos, banhos de rio e

sua modéstia, sua influência na moderniza o e propaga o da cozinha francesa não pode ser desprezada (FRANCO, 2001, pág. 234).

⁴⁰ O Manual do M tre d’H tel, de Aristides Pacheco, define a fun o como “Peça-chave na dinâmica de um restaurante”, possuindo a responsabilidade de “comandar e treinar a brigada de serviço, observar o fluxo de atendimento aos clientes e supervisionar a qualidade e a apresenta o dos produtos oferecidos” (PACHECO, 1995, pág. 11). Em suma, o *m tre* se ocupa de gerir o salão, seus funcionários e todo o serviço que parte da cozinha para a mesa ou o quarto do cliente. Embora profissionais de diferentes estabelecimentos possam acumular mais ou menos fun es, seu trabalho essencial pouco mudou ao longo dos anos.

comunicações fáceis com a cidade. Que tinha sempre *saucisses-truffées* (salsichas com trufas) e em cujas mesas nunca faltaria o pão francês e a legítima manteiga francesa” (PARAÍSO, 2003, pág. 47). A distinção trazida pelos produtos servidos no hotel, “legítimos” exemplares franceses, como salienta Paraíso, deixa claro que havia ali uma intenção de destacar-se, o *mesieur* Brunat talvez insatisfeito em simplesmente apresentar ao seu público uma hospedaria como outra qualquer, apenas exibindo o termo cunhado por seus compatriotas.

Dessa forma, o apuro do que era servido parecia transmitir-se, osmoticamente, aos hóspedes, sem dúvida ansiosos em experimentar um pouco mais da França em pleno Recife, degustando caras bebidas importadas enquanto, da janela dos seus quartos, distraíam-se com as piruetas dos botos que brincavam nas águas então límpidas do rio logo em frente. Sempre que podia, a elite local buscava os “alimentos, vinhos, cervejas e licores considerados finos e capazes de dar prestígio às mesas de casas de família que os ostentassem ou às de restaurantes ou hotéis que pudessem oferecê-los aos seus hóspedes. Aliás, vários desses hotéis e restaurantes mais elegantes foram, no Brasil da primeira metade do século XIX, de franceses e de ingleses” (FREYRE, 2008, pág. 62).

A elegância, ou ao menos a tentativa de se transmitir uma imagem condizente, parecia unir não apenas esses restaurantes e hotéis os quais Freyre se referiu, mas também os cafés e confeitarias que, entre meados e o final do século XIX, confundiam-se entre si e aos seus frequentadores, parecendo todos incertos quanto aos seus usos. Fenômeno semelhante ocorria em Portugal, onde,

como no restante da Europa, comia-se em casa, pela rua, nas estalagens, nos hotéis, restaurantes, cafés, botequins, lojas de bebidas, tabernas, baiucas, casas de pasto, casas do povo e armazéns de bebida. O vocabulário utilizado para designar alguns desses estabelecimentos – particularmente os mais modestos – era flutuante, havendo casos em que o próprio dono se referia indistintamente à casa como armazém de vinhos, taberna, casa do povo e baiuca. (BRAGA, 2010, pág. 217)

A pluralidade de termos seria herdada do velho continente para o novo mundo, o Brasil refletindo a polissemia europeia em relação ao significado desses espaços de sociabilidade gastronômica. Era através desses lugares que se buscava, também, compreender a terra onde estavam inseridos e, por extensão, seus habitantes, unidos pelo desejo ou necessidade de se fazer uma refeição fora de casa. Em texto publicado

no Diário de Pernambuco, ainda em 1858, o cronista Antônio Pedro de Figueiredo, que também assinava como *Abdalá-el-Kratift*⁴¹, deixa claro que a distinção entre os diferentes negócios de alimentação ainda era bastante nebulosa:

Dizia o Visconde de Almeida Garret, em uma de suas obras, tratando dos cafês: “o café – expressão genérica que compreende café, restaurante, hotel, etc. – é uma das feições mais características de uma terra”. O viajante experimentado e fino chega a qualquer parte, entra no café, observa-o, examina-o, estuda-o, e tem conhecido o país em que está, o seu governo, as suas leis, os seus costumes, a sua religião. Levem-me de olhos tapados onde quiserem, não me desvendem senão no café, e protesto que em menos de dez minutos digo a terra onde estou, se for país sublunar. (FIGUEIREDO Apud MELLO, 1975, pág. 858)

Embora a sobreposição entre café e restaurante seja compreensível e até mesmo esperada, a inclusão do hotel na generalização construída por Garret e compartilhada por Figueiredo chama mais atenção. Nesse mesmo texto, o jornalista aponta a função social desses estabelecimentos, afirmando que “Os franceses de todas as classes costumam, como um dever da moda, jantar em certos dias em certos cafês”. O exagero do escritor talvez se devesse a uma percepção muito própria da época acerca do que seriam cafês, restaurantes e hotéis, aliada a uma evidente admiração por estas instituições tão francesas. Desfiando, como parece ser de costume ao se tratar desse tipo de local, os nomes de nobres, políticos e intelectuais que davam o ar de sua graça nesses generalizados empreendimentos de alimentação de Paris, Figueiredo busca analisar, comparativamente, essa sociabilidade gastronômica no Brasil, afirmando que “No nosso país têm-se feito alguns ensaios desses almoços, copos d’água e ceias políticas, não nos cafês e hospedarias, mas sim em salões particulares”.

Sem diferenciar, mais uma vez, as casas de alimentação e as de pouso, o cronista dá a entender que, ao menos até o início do século XX, havia pouca diferença entre elas no Brasil. Em tom de queixa, o escritor comenta que nem mesmo a capital do Império brasileiro, muito afeita às novidades da França e, de acordo com o autor, escrava

⁴¹ O jornalista foi um dos principais escritores do Diário de Pernambuco em meados do século XIX, onde trabalhou em sessões variadas, tendo substituído Pereira do Rêgo como redator, ainda em 1846. Protagonizou alguma polêmica ao defender ideias socialistas publicamente e também chegou a trabalhar com a tradução de obras francesas, como o Curso de História da Filosofia, de Victor Cousin. Colaborou com o folhetim A Carteira, onde se ocupava de crítica literária e teatral, perfis biográficos de artistas famosos, assuntos de interesse local e até mesmo contos e lendas. Irrequieto, fez parte da intelectualidade local que se envolveu ativamente nas agitações sócio-políticas que culminariam na Revolta Praieira. Faleceu em 1859, aos 42 anos, vítima de uma congestão cerebral, como anunciado na época, ainda buscando, em suas últimas forças, contribuir com a publicação da Revista Diária (NASCIMENTO, 1968).

ansiosa dos modismos vindos desse país, podia gabar-se de possuir, em seus estabelecimentos gastronômicos, uma sociabilidade política e intelectualizada como se encontrava em qualquer esquina de Paris, os cariocas ainda hesitantes em fazer uso dos seus cafés e botequins. “Os que neles entram”, lamenta-se *Abdalá-el-Kratifi*, “pouco se demoram, tomam com a rapidez norte-americana alguma xícara de café, uma ou outra vez almoçam, devoram alguns pastéis de nata, servem alguma taça ou copo de neve⁴², e retiram-se”. Fenômeno semelhante ocorria em Pernambuco, onde “O mesmo acontece nos poucos cafés e hospedarias que existem nessa cidade do Recife. Muito poucas pessoas os frequentam, e raro é o ‘figurão’ que alguma vez por acaso vai a um hotel visitar um ou outro passageiro que chega do Norte ou do Sul⁴³”.

A partir daí, o cronista se entrega a uma espécie de guia gastronômico informal da cidade do Recife, criticando e elogiando cafés, restaurantes e hotéis, pouco diferenciando qualquer desses negócios e deixando claro apenas que a população, de forma geral, parece não saber utilizar bem esses espaços ou, ao menos, se recusa a fazê-lo, não sendo ainda apropriado, para a tacanha sociedade da época, ser visto fazendo refeições fora de casa, por qualquer motivo que fosse. Assim, afirma que o Café do Paiva é “certamente o mais frequentado, porque tem três bilhares, mas a concorrência é das cinco horas da tarde até nove horas da noite. A maior parte dos frequentadores são caixeiros, um ou outro empregado público que aí vai tomar uma xícara de café, e sai imediatamente com medo das críticas”. Inconformado, o jornalista explica, logo em seguida, que “O Hotel Trovador, que era um pouco confortável, fechava as portas por falta de concorrência”, enquanto que o Café Blandin, “que regala os visitantes com bons petiscos, está colocado nos fundos do armazém; é um pouco frequentado por

⁴² Seria um copo de bebida acompanhada do gelo importado dos Estados Unidos, comumente trazido nos porões de navios forrados de serragem e tendo carregamentos de vermelhas maçãs como vizinhos? Ou de fato o creme gelado, em seus estágios mais primitivos, feito a partir dessa mesma “neve” e a calda de alguma fruta nacional? O cronista não deixa claro, embora, mais adiante, afirme que existe uma frequência maior em alguns desses estabelecimentos, particularmente em dias de calor intenso “ou à noite em que durante o rigor do verão os que fornecem sorvetes são visitados por algumas famílias” (Apud MELLO, 1975, pág. 860).

⁴³ Essa região, por sinal, parecia mesmo possuir lá suas ressalvas em relação ao afluxo, por parte da gente local, às hospedarias de maneira geral, como ocorria no Rio de Janeiro e, também, na cidade de São Paulo. Como demonstra a pesquisadora Raquel D’Alessandro Pires, “No fim do século XIX os hotéis eram ainda vistos com certa reserva pela sociedade paulista, não eram lugares próprios para as ‘pessoas de bem’, sendo frequentados quase que exclusivamente por forasteiros”. Ainda segundo a autora, “não havia onde se hospedar na cidade até 1855 quando apareceram os primeiros hotéis, estabelecimentos modestos e quase sempre administrados por estrangeiros. Os nomes dos hotéis da época e os de seus proprietários (e/ou diretores) indicam que, realmente, a atividade hoteleira era típica dos estrangeiros, principalmente portugueses, italianos e franceses” (PIRES, 2007).

estrangeiros que aí vão fazer o competente ‘*luncheon*’, e por um ou outro indivíduo da terra”.

Havia, portanto, uma diferença gritante entre os membros da sociedade recifense de meados e final do século XIX, tímidos, desapaixonados pela ideia de comer e beber fora de casa e talvez mesmo horrorizados com a possibilidade de ser pegos em um estabelecimento que conjugasse essas funções, e os do início do século XX, ansiosos pela sociabilidade proporcionada por tais espaços, desejando ver e ser vistos, brindando aventuras militares com champanhe em restaurantes que serviam de cenário para entusiasmadas matérias de jornais ou contando e ouvindo histórias nos cafés intelectualizados e de moralidade ondulante. Os cerca de cinquenta anos que precederam a virada para os 1900s parecem ter servido como um ensaio, enquanto o recifense aprendia, com professores estrangeiros, como se portar nesses novos e misteriosos locais, a população adventícia não apenas principiando esse tipo de negócio na capital pernambucana, mas também sendo, inicialmente, seu maior, mais desembaraçado e, por vezes, único público. Como explica Figueiredo, “Os dois restaurantes dos irmãos ‘Puéches’ são especialmente frequentados por franceses, sobretudo o de Pedro Puéche, que tem em seu favor o espírito aguçado de Mad. Marie”, enquanto que o “Café dos ‘Aliados’ dá café à tarde e petiscos. É mais frequentado por ingleses, em razão do proprietário falar a respectiva língua”. As exceções são poucas e afetivamente lembradas por Figueiredo, que parece empenhado em demonstrar que, mesmo em terra tão inculta, havia aqueles que reconheciam o valor desses estabelecimentos e ansiavam para que se tornassem mais disseminados na sociedade do Recife:

Mas sobre estes cafés e restaurantes paira uma recordação saudosa, para todos aqueles que reputam a mesa o único lugar onde a gente não se aborrece na primeira hora: é a que nos deixou o velho Hebrard, o precursor de todos estes cafés e restaurantes, o qual foi o primeiro que entre nós permitiu quebrar a intolerável monotonia que causa a invariabilidade de uma cozinha. E releva confessar que o seu restaurante já tinha uma reputação gloriosa: viu muitas vezes revolverem as suas caçarolas, abrirem os seus armários e sentarem-se às suas cadeiras muitos dos nossos homens distintos, entre os quais se contam ministros plenipotenciários, presidentes de província, deputados, senadores, etc., Oh! E as suas omeletas “*sucrée, sans le blanc*”, os célebres filés com batatas! Só a lembrança faz criar água na boca. Ordinariamente, depois da sobremesa, certos hóspedes ouviam a recitação de alguma cena de Racine, ou de uma proclamação de Napoleão. (FIGUEIREDO Apud MELLO, 1975, pág. 861)

“Hóspedes” e não clientes, dando a entender que o restaurante descrito pelo jornalista, para o qual ele não fornece nome ou endereço, estaria alojado em algum hotel da capital pernambucana, sem dúvida frequentado, em grande parte, por estrangeiros, cuja naturalidade adquirida em sua terra natal deixava os demais comensais, notáveis pernambucanos que o escritor preferiu, oportunamente, manter anônimos, mais à vontade quando ceando fora dos seus lares. As hospedarias seriam então ancestrais naturais dos cafés e restaurantes, uma vez que a elas afluíam, por necessidade, a maioria dos visitantes internacionais, turistas ou negociantes, que pernoitassem e, evidentemente, se alimentassem na cidade do Recife. Não seria estranho imaginar que um modelo de negócio emprestasse suas características para o outro, trocando influências e, por vezes, transmutando-se entre si. “O Hotel ‘Inglês’, que acaba de mudar de proprietário, era caracterizado com a parcimônia e a austeridade nos seus pratos que assinala a nação que lhe deu o nome. Pertence hoje a Mr. Dubois, que pretende elevá-lo às belas proporções de um café de Paris”, comenta, esperançoso, *Abdalá-el-Kratifi*, deixando claro que considera o café uma evolução natural do hotel, embora ambos partilhassem, naquela época e até certo ponto, de serviços bastante semelhantes. Se Figueiredo pudesse, de alguma forma, lançar seu olhar para o futuro, em particular as primeiras três décadas do século XX, perceberia o Recife não apenas correspondendo, mas excedendo suas expectativas, com hotéis, restaurantes e cafés surgindo praticamente a todos os momentos, seus frequentadores, longe de se esconderem, transitando orgulhosamente pela soleira de suas portas.

Da mesma forma, o turismo passou a ser reconhecido como uma atividade legítima, com homens e mulheres aproveitando seu tempo livre e recursos, proporcionados por uma significativa melhora em seus padrões de vida, para conhecer outros locais e culturas, atividade que já era antiga, ainda que não tão organizada, na Europa, onde, ao longo do século XIX, “o ato de viajar adquiriu um novo significado social e tornou-se uma atividade econômica em crescente expansão no mundo ocidental, baseado em diversas transformações socioculturais. No Brasil”, continuam os historiadores Luís Cláudio Requião e Olívia Biasin Dias, “que não ficou alheio a essas mudanças, o turismo passou a ser organizado como um negócio nas primeiras décadas do século passado, tendo como principal destino o Rio de Janeiro, então Capital Federal. Nesse período, surgiram guias, hotéis de luxo, agências de viagem e órgãos oficiais voltados para atrair visitantes e desenvolver o setor” (SILVA e DIAS, 2009,

pág. 02). Contudo, preso ao seu tempo, o jornalista oitocentista via-se forçado a observar que “Estes estabelecimentos não são lugares de reunião para a gente da terra. Todos os evitam com medo de censuras. Um ou outro corajoso é que aí entra, mas sempre com certa reserva. Se entra pela frente, procura sair por trás, a fim de não ser visto”.

Parecia haver, no Brasil antes do século XX, uma certa hesitação quanto ao convívio prolongado com estrangeiros, que muitas vezes descambava para o medo supersticioso, ao menos nas áreas mais incultas do país. O inglês Henry Koster, que visitou o nordeste brasileiro e fixou, por algum tempo, residência em Pernambuco ainda no início do século XIX, mais de uma vez precisou aguardar, conformado, a chegada do padre local de alguma pequena vila do interior para que o abençoasse e determinasse que o viajante, ainda que estrangeiro, não era uma espécie de criatura demoníaca nem oferecia perigo para a família que esperava na soleira do seu miserável casebre e que acompanhava, ansiosa, o diagnóstico do sacerdote. Ainda assim, a hospitalidade era mais a regra do que a exceção, especialmente quando o britânico encontrava-se munido de uma fortuita carta de recomendação, verdadeiro passaporte para uma acolhida quase sem reservas por parte do anfitrião, seja na capital ou no interior (KOSTER, 2003). Ao se aproximar da minúscula Vila do Aracati, no interior do Rio Grande do Norte, Koster achou por bem enviar seu criado à frente, armado com este imprescindível instrumento, conseguido com o próprio governador do estado, ao encontro de um cidadão notável do lugarejo, o senhor José Fidelis Barroso. “À minha chegada, soube que o guia entregara a carta, e o senhor Barroso dera as chaves de uma sua casa desocupada para que me hospedasse durante minha permanência” comentou o viajante, que talvez esperasse não mais do que um leito para si e os seus, além de refeições adequadas, embora já se acostumassem, aos poucos, com os exageros de hospitalidade do nordeste do Brasil.

Muitas vezes, o cuidado em agradar o visitante beirava o absurdo, como descreve o cronista ao observar, maravilhado, a dedicação de “três criados pretos do senhor Barroso. O primeiro trazia uma vasta bandeja, cheia de excelentes e deliciosos pratos, vinho, doces, etc.; o segundo carregava um jarro, com a bacia de prata, toalha franjada, e o terceiro vinha saber se eu não desejava outra cousa, além do que me haviam mandado”. Outra bandeja ainda havia sido endereçada aos humildes companheiros do inglês que, impressionado, imaginava que tal tratamento decorria do fato de não haver tido, na noite anterior, tempo para poder organizar sua própria

cozinha, contudo foi surpreendido logo cedo com a oferta de bolos para o café-da-manhã e um mordomo que atendia prontamente seus desejos. “Este tratamento”, conclui o viajante, “é comum para as pessoas bem recomendadas. É nobre, e mostra o estado e maneiras entre os indivíduos da alta classe social” (KOSTER, 2003, pág. 169).

A recomendação era nem tanto uma comodidade, mas sim uma necessidade em uma cidade desprovida de hospedarias como era a capital pernambucana no começo do século XIX. “Não se encontra no Recife e Olinda albergues nem casas de cômodos” resigna-se Koster, acrescentando em nota de pé de página que “Um irlandês e sua mulher ultimamente instalaram no Recife uma casa com esse propósito, 1815” (KOSTER, 2003, págs. 37 e 38). Os europeus possuíam, de fato, maior traquejo nesse tipo de negócio, as movimentações entre países diferentes, muitas vezes fazendo divisa com um número diverso de territórios, acarretando a criação de algum tipo de estabelecimento que pudesse acolher, de forma mais ou menos correta, os viajantes. Estes eram, na Idade Média, peregrinos religiosos, em sua grande maioria, visitando igrejas famosas e desejando pôr os olhos sobre relíquias célebres do cristianismo, formando as bases do que seria conhecido como turismo séculos depois. Até mesmo Carlos Magno, em 789, reconheceu a “necessidade de organizar hospedarias para os viajantes, lugares para acolher os pobres nos mosteiros e nas comunidades dos clérigos, pois no ajuste de contas do grande dia o Senhor dirá ‘Eu era um hóspede e vos me acolhestes’” (VEYNE, 2009, pág. 429). Templos e hospitais costumavam ser os mais procurados pelos caminhantes europeus, mas o Renascimento veria o início da organização de casas de pouso que nada tinham a ver com religião ou enfermidades, sendo simplesmente locais onde se poderia dormir, beber e comer mediante pagamento. Ao tempo da Revolução Francesa, Paris já possuía um sistema constituído e reconhecido de hospedarias, lá conhecidas como Hotéis, termo que se espalharia pelo mundo e seria adotado, com poucas variações, em países como os Estados Unidos e o Brasil, para a irritação de jornalistas lusófilos como Candido de Figueiredo (PARAÍSO, 2003).

Contudo, o melhor que se poderia dizer acerca da qualidade desses estabelecimentos é que ela era bastante instável, variando entre acomodações passáveis até insalubres ou mesmo perigosas, os albergues de beira de estrada sendo alguns dos alvos preferidos dos salteadores. Dessa forma, as cartas de recomendação continuariam, ainda por muito tempo, a melhor forma, talvez mesmo a única, de se conseguir uma

cama digna e uma refeição decente na França. Alexandre Dumas, epicurista notório e um curioso da culinária, usava as missivas e seu renome de escritor para que se lhe abrissem as portas das melhores casas e hospedarias do seu país, contando com a boa vontade da população que conhecia tanto a sua fama de romancista quanto a de glutão, esforçando-se para proporcionar o que de melhor houvesse em suas pequenas vilas. Certa vez, descansando na diminuta Roscoff, um vilarejo à beira do mar, viu-se Dumas soterrado por uma avalanche de pescados, oferecidos pelos locais que, preocupados com a saúde e o estômago do escritor, haviam-lhe presenteado com “duas cavalas, uma lagosta e uma arraia grande como um guarda-chuva” (DUMAS, 2005, pág. 90).

Esse tipo de hospitalidade informal e desinteressada, admirada por Dumas na França e que Koster provou diversas vezes no Brasil, não poderia, evidentemente, acolher todos os viajantes que surgissem, especialmente nas casas de maior notabilidade social. Além disso, o maior influxo de visitantes de outros países tornava esse antigo hábito impraticável, as cidades brasileiras, especialmente as capitais, necessitando de hospedarias melhor organizadas. Assim como no Recife, “As instalações hoteleiras situadas na Bahia, até meados do século XIX, não eram consideradas de boa qualidade. Nas primeiras décadas, os viajantes recorriam ao aluguel de casas”. Já no Rio de Janeiro, “durante o II Reinado, o costume de frequentar restaurantes e cafés estava se firmando, sendo que o mesmo não acontecia aos hotéis” (SILVA e DIAS, 2009, págs. 09 e 10). Enquanto isso, os recifenses oitocentistas, para a infelicidade de *Abdalá-el-Kratifi*, não pareciam muito dispostos a fazer suas refeições fora de casa, muito menos frequentar hospedarias, tanto pelo propósito de pouso ou de alimentação. E por que deveriam? A refeição caseira, preferivelmente em volta da figura do patriarca e sua família, era um hábito profundamente arraigado do pernambucano (FREYRE, 2006). Por outro lado, simplesmente não parecia fazer sentido, para nativos e residentes de um determinado lugar, buscar em sua cidade um local para passar a noite que não fosse sua própria residência, a não ser, evidentemente, para propósitos menos legítimos e familiares, tal como acontecia na infame Pensão Mimi, ainda no início do século XX, um ambiente onde o que menos se fazia era dormir.

Contudo, seriam justamente as pensões que resolveriam, antes mesmo dos hotéis, o problema da necessidade de se dormir e, principalmente, comer fora de casa, conjugando, em um único espaço, duas sociabilidades distintas e, aparentemente, antagônicas. O incipiente mercado de alimentação de meados e final do século XIX

visava, particularmente, a população masculina que trabalhava longe dos seus lares e que não se sentia particularmente inclinada em preparar suas próprias refeições ou simplesmente não tinha como fazê-lo, em vez disso recorrendo aos quitutes preparados em casas particulares e apregoados pelas ruas de cidades como o Rio de Janeiro, Salvador e o Recife⁴⁴. Como explicam os historiadores Almir Chaiban El-Kareh e Héctor Hernán Bruit,

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 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. (EL-KARETH; BRUIT, 2004, pág. 83)

As pensões possuíam, portanto, o necessário ambiente familiar para que se tornasse lícita sua frequência pela sociedade recifense, que poderia fazê-lo sem o desencorajamento dos mexericos do povo e o julgamento dos pares. Passariam a ser procuradas, sobretudo, pelos estudantes que vinham do interior ou de fora do estado, cujas famílias buscavam alocar em uma hospedaria barata o suficiente para que o rapaz pudesse habitar por períodos extensos de tempo, contudo legítima o bastante para que essa estadia não o desvirtuasse. Geralmente disponibilizando um quarto, com mobiliário simples, porém funcional e, por vezes, apenas um banheiro para todos os hóspedes, as pensões ainda se caracterizavam pelo fornecimento de refeições em mesa comunal, familiar, espécie de taverna de rostos conhecidos e pouco variáveis. Em história publicada no início do século XX, o romancista Lucilo Varejão fala das desventuras amorosas de Feital, moço que residia em uma pensão do Recife e que, tomado pelo mal-estar do afeto não correspondido, “Chegou a faltar algumas vezes às refeições, só para

⁴⁴ Henry Koster iria, ainda em 1808, testemunhar logo no seu primeiro dia no Recife a ação de escravas quituteiras que, com seus tabuleiros, complementavam a renda de suas senhoras. Finalmente encontrando pouso na capital pernambucana, o inglês comentaria: “Ei-nos, portanto, tranquilamente instalados em nossa nova residência, tão tranquilamente como possa estar alguém quando uma vintena de negras grita sob as janelas, em todos os tons que a voz humana é capaz, laranja, banana, doces e outras mercadorias para vender” (KOSTER, 2003, pág. 37).

não ter de descer as escadas e responder aos cumprimentos de ‘bons dias’ que lhe fizessem. Quando a criada o procurava no quarto, a saber se precisava de alguma coisa, respondia asperamente que não, voltando-se logo para o canto do leito, onde agora passava os dias numa inércia dolorosa” (VAREJÃO, 1992, pág. 51).

Mas os cumprimentos os quais Feital tanto buscava escapar não partiriam, talvez, apenas de residentes. Proprietários de pensões recifenses, quase sempre um casal de meia-idade ou, mais frequentemente, uma mulher, sem nenhuma assistência masculina, logo perceberam que era possível conseguir uma renda a mais ao disponibilizar sua cozinha não apenas para seus hóspedes, mas também para os trabalhadores do centro, que habitavam arrabaldes cada vez mais longínquos e para quem não fazia sentido algum tomar o bonde múltiplas vezes entre casa e local de trabalho para fazer suas refeições. Era comum disponibilizar um sistema de assinatura mensal, o que barateava os custos totais para os comensais e garantia à dona da pensão a frequência daquele assinante por um período determinado, o que ainda trazia a vantagem de fidelizar o cliente, que deixava de ser uma face aleatória na mesa da pensão e tornava-se uma espécie de *habitué*, porém sem necessariamente residir sob aquele teto, dessa forma contribuindo para o ambiente familiar do recinto. As pensões, portanto, pareciam repousar entre dois mundos díspares, o público e o privado caminhando lado a lado em uma estranha paz mestiça, com hóspedes cativos e comensais eventuais transitando tranquilamente entre ambas as realidades.

Os estrangeiros residentes no Recife foram alguns dos primeiros a abrir as portas de suas casas para o pouso de comerciantes, médicos e estudantes, algumas delas se celebrizando pelos serviços prestados e pela figura forte de suas proprietárias. “A Pensão Landy era o local preferido pelos empresários e políticos dos municípios interioranos ou de outros estados, e, também, pelas caravanas de esportistas que vinham, com certa frequência, disputar partidas amistosas com nossos incipientes clubes de futebol”, explica Paraíso (PARAÍSO, 2004, pág. 58). Sua proprietária, a alemã Alma von Landy, deixaria marcada na memória dos hóspedes sua figura comprida e avermelhada, de inextinguível sotaque e que viria a falecer em 1924. “Não muito distante da Landy havia uma outra famosa hospedaria, a Beauséjour, palavra francesa que significa boa residência ou boa permanência. Sua proprietária, a madame Josette Abramento”, possuía, de acordo com o cronista pernambucano, o costume de “importar roupas diretamente da França, fornecendo-as a algumas seletas freguesas,

como era o caso de dona Alzira, mulher do presidente Getúlio Vargas” (PARAÍSO, 2004, pág. 62). Há um diferencial aí, uma vontade de demonstrar ao cliente que essa pensão exibia, além das qualidades comuns a esse gênero de estabelecimento, uma atmosfera elegante, mais aproximada de um hotel, talvez, do que de uma mera hospedaria. Ainda assim, com sua mesa comunitária, estadias longas, horários mais rígidos, ambiente familiar, sistema de assinaturas de refeições e nenhuma estrutura de diversão, tal como um bilhar ou uma mesa de baralho, a pensão dificilmente poderia camuflar-se em um hotel, aos proprietários restando outra forma de evidenciar o requinte do seu espaço. A Pensão Siqueira, situada na Rua 15 de Novembro, nº 83, ocupava, como era comum, o primeiro e o segundo andar desse endereço, clamando ser “a que mais convém aos que precisam de um domicílio fixo ou provisório. Dispõe de ótimos compartimentos”, insiste o anúncio, “e proporciona alimentação a mais sadia e variada. Recomenda-se pela distinção de sua tabela de preços, e pela classe que é frequentada” (Jornal Pequeno, 22 de maio de 1903, pág. 04).

Tarifas acessíveis e atmosfera respeitável eram o mínimo que uma pensão razoável poderia oferecer, mas esta dava a entender que as refeições lá oferecidas fugiam à monotonia do cotidiano puramente doméstico. Já a Pensão Derby era mais direta e objetiva, publicando sua tabela de preços no jornal, sem dúvida facilitando a vida de recém-chegados do interior, de fora do estado ou mesmo do país, que folheassem os periódicos da cidade pesando atentamente suas alternativas de pouso e de alimentação. Opções como “Pensão completa”, “Dormida, banho frio e café simples”, “Dormida só” ou “Pensão sem almoço” eram acompanhadas pelos respectivos valores, que eram “calculados para uma pessoa, sendo mais de uma pagarão conforme acordo”. Visando estimular a estabilidade do seu quadro de clientes, a pensão esclarecia que “o hóspede que permanecer uma semana terá o abate de 15% sobre o preço da pensão, o que pagar um mês adiantado terá 20%”. Entre os chamarizes do estabelecimento, estava o fato de que encontrava-se “instalado com todo o conforto moderno”, oferecendo ainda “magníficos terraços á margem do Capibaribe, ótimos cômodos. Banhos em todos os andares, luz elétrica, cozinha francesa, vinhos escolhidos”.

Essa tal cozinha “francesa” oferecida pela Pensão Derby podia ser encontrada em anúncios de diversas outras casas do gênero no início do século XX, mas seu significado jamais fica totalmente claro. Ofereciam-se pratos tipicamente franceses ou a cozinha simplesmente funcionava sob os preceitos administrativos e culinários de um

restaurante? A segunda hipótese parece mais provável, especialmente quando o anúncio da tabela de preços inclui também almoços e jantares avulsos, além de ofertar “Comida a qualquer hora. Bebidas conforme a carta”. É plausível assumir que as pensões do Recife, mesmo as muitas que anunciavam uma cozinha francesa, servissem pratos mais simples, talvez uma ou outra preparação mais comumente associada à culinária dessa nacionalidade, mas seguindo a lógica de uma produção mais caseira como, aliás, acontecia em outras capitais. Para El-Kareth e Bruit, “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” (EL-KARETH; BRUIT, 2004, pág. 85).

A força da colonização portuguesa era determinante, também, nos hábitos alimentares dos habitantes de metrópoles como a Capital Federal ou o da pernambucana. Contudo, não seria absurdo afirmar que, quanto mais o serviço oferecido se aproximava ao de um restaurante, mais à francesa estavam, afinal de contas, os hóspedes se alimentando, uma vez que praticavam uma sociabilidade própria dessa invenção parisiense. E a Pensão Derby, proporcionando refeições isoladas, que podiam ser servidas em horários flexíveis e chegando ao apuro de oferecer uma carta de vinhos, além de uma cozinha declaradamente francesa, parecia ensaiar os primeiros passos em sua transformação em um restaurante, seu proprietário crendo, talvez, que um empreendimento desse tipo fosse mais rentável em um Recife cada vez mais francófilo e sedento de modernidade. As transições entre cafés, sorveterias e restaurantes pareciam se estender também aos hotéis e pensões, todos esses lugares buscando, de uma forma ou de outra, atender aos desejos de uma parte da sociedade que adquiria, finalmente, o gosto de comer fora de casa e reclamava mais e mais espaços para este fim. Como demonstram Silva e Dias,

a partir do século XIX, surgiram os costumes dos passeios à tarde, de se tomar um chá nas pastelarias e, eventualmente, fazer as refeições no *hotel* ou *restaurant*, locais onde moças e rapazes podiam ver e ser vistos e desfilar uma indumentária que seguia à moda de Paris. Essa prática ganhou novos adeptos no início do século XX, quando o número de estabelecimentos do gênero aumentou e as elites urbanas, sedentas de novidades, seguiam os hábitos das sociedades europeias da *Belle Époque*. O Brasil não ficou alheio a essas modificações no modo de comer, não só por ter recebido diversos viajantes, como também pelo fato de muitos brasileiros terem visitado ou morado na Europa. Ao conhecerem os hotéis, confeitarias, cafés e restaurantes de outros países, é plausível que, ao regressarem ao Brasil, esses sujeitos

tenham desejado frequentar o mesmo tipo de ambiente, criando juntamente com os visitantes, a necessidade de novos espaços urbanos. (SILVA; DIAS, 2009, pág. 12)

E novos espaços surgiriam, alguns deles buscando diferenciar-se dos outros principalmente pelo que sua cozinha oferecia aos clientes. O Recife veria o surgimento de mais e mais empreendimentos no ramo da alimentação, abraçando a sociabilidade de tais ambientes, sua elite intelectual estimulando a criação e o uso desses locais. Em meio a essas transformações, uma pensão em particular buscava, através do seu serviço, não apenas cativar o público recifense, oferecendo refeições de qualidade e atendendo ao apelo de tornar-se um restaurante na acepção completa do termo, mas principalmente por buscar quebrar tabus alimentares muito próprios do pernambucano, de uma forma que ainda não havia sido vista no Recife.

Vegetarianismos à brasileira, carnivorismos à francesa

Uma notícia inusitada saudou os leitores do Jornal Pequeno no dia 08 de Janeiro de 1915. Em meio à profusão de novos empreendimentos, arrendamentos, mudanças de direção, transformações de modelo de negócios e falências de estabelecimentos situados no setor de hospitalidade, uma pequena nota trazia o que, para o espantado repórter, era possivelmente a primeira casa do gênero a ser aberta não apenas na cidade do Recife, mas talvez em toda a ainda jovem república brasileira: a Pensão Vegetariana. Situada no nº 25 da Rua do Imperador, 1º andar, a pensão era gerida por sua proprietária, dona Anna Cavalcante, que incumbiu-se, ela mesma, de visitar a redação do periódico e anunciar aos encantados jornalistas o início das atividades da curiosa empresa. E curiosa ela era, sem a menor dúvida. O autor da nota deixa clara sua admiração ao discorrer acerca do empreendimento e de sua característica mais original e definidora:

É um estabelecimento novo no Recife. Nem sabemos mesmo se no Brasil existe algum. É de crer que não. O vegetarianismo ainda não é um sistema de alimentação inteiramente difundido entre nós, malgrado a intensa campanha feita, no território brasileiro, pelos pioneiros do belo método, em Portugal, Amilcar de Souza e os seus companheiros da Sociedade Vegetariana de Portugal. Em todo caso, alguma coisa já há realizado, pelo menos em Pernambuco, no tocante à vantagem da substituição da carne e os derivados, pela polpa carnuda das frutas, o gosto amável das hortaliças e o suco generoso

das uvas, da laranja e que tais. (Jornal Pequeno, 08 de Janeiro de 1915, pág. 02)

De fato, o vegetarianismo possuía ainda poucos adeptos no Brasil, sendo tratado mais como uma curiosidade, um *fashionismo*, por assim dizer, do que um estilo de vida, possível ou mesmo desejável. O Diário de Pernambuco, ainda no século anterior, publicou uma curta notícia acerca da prática do “vegetalismo”, descrevendo um evento ocorrido na cidade norte-americana de Nova York, nesta época já conhecida pela velocidade dos seus modismos e a ousadia das suas tendências:

Mais uma delicadeza foi inventada para o “vegetalismo”. No recente banquete dos “vegetalistas”, celebrado em New York, após a absorção ordinária das comidas dilatáveis, um descontente teve a coragem de observar que se se deixasse de criar animais para servirem de alimento, far-se-ia mal aos trajos. Como merecia, foi ele instantaneamente confundido, do modo mais prático possível, por um verdadeiro vegetarianista, que declarou que se achava vestido completamente com tecidos que não haviam determinado nenhuma efusão de sangue. Um *poletot* de veludo de algodão, um *collete* de linho pardo, umas calças de veludo de algodão, e sapatos aos quais era inteiramente estranho o couro, constituíam o traje desse amigo do animal. Ele chegou a fazer a admirável declaração de que “jamais em sua vida tinha provado alimento animal”. (Diário de Pernambuco, 22 de Janeiro de 1885, pág. 03)

Seria possível imaginar, pelo tom geral do texto, que o repórter posiciona-se mais ou menos a favor dos proto-vegetarianos americanos e suas práticas, não encerrasse ele a notícia com um singelo e sarcástico questionamento: “Não teria ele nunca bebido leite?”. Apesar da estranheza manifestada, sutilmente, pelo autor da matéria, a ideia de abjurar a proteína da dieta humana tem acompanhado o mundo pelo menos desde a Antiguidade, onde “Muitos dos grandes filósofos e pensadores optaram por não comer carne em épocas em que tal escolha era contrária às ideias da classe dirigente”. Um dos mais célebres defensores desse estilo de vida foi Pitágoras, “considerado o ‘pai do vegetarianismo’”. Sua influência foi tão grande que até o final do século 19, quando a palavra ‘vegetarianismo’ foi cunhada, aqueles que adotavam uma dieta sem carne eram chamados de ‘pitagóricos’”. Ao longo dos séculos, notáveis como Leonardo da Vinci, Benjamim Franklin, Mahatma Gandhi e Albert Einstein baniram a proteína animal das suas dietas e, com sua influência, a “disseminação do vegetarianismo foi lenta, mas crescente”, especialmente quando, a partir da “primeira metade do século 20, os movimentos eram alimentados pelos ideais de reformadores da

Saúde e por aqueles que defendiam os princípios éticos de uma dieta vegetariana” (COUCEIRO, SLYWITCH e LENZ, 2008, pág. 366).

Se a noção de viver apartado do consumo de carne ainda causava, ao menos no Brasil de 1885, certa estranheza⁴⁵, exatos trinta anos depois essa prática, ainda que parcamente divulgada e exercitada, ganhava ares de modernidade, com o jornal desfiando os benefícios de uma dieta desprovida de proteína de origem animal e alardeando a “vantagem da substituição da carne e os derivados, pela polpa carnuda das frutas, o gosto amável das hortaliças e o suco generoso das uvas, da laranja e que tais”. Contudo, se no século anterior o vegetarianismo parecia primar, antes de tudo, pelo bem-estar dos animais que seriam sacrificados para o consumo humano, três décadas depois a perspectiva parecia ter se deslocado para os benefícios advindos da dieta em si. O conceito de se obter, manter ou recuperar a boa saúde através de uma alimentação controlada e balanceada já era bastante conhecido no Recife do início do século XX, cada vez mais ávido pelas novidades importadas da Europa, mas também ciente dos séculos de conhecimento acumulado acerca da arte e da ciência da alimentação. A complexidade do assunto podia ser apreciada há mais de dois mil anos, já nos séculos IV e V antes de Cristo, quando a “civilização grega havia dado nascimento a uma literatura completa e interconectada, englobando dieta, saúde, exercício e higiene, bem como culinária” (STRONG, 2004, pág. 17). As ideias gregas acerca da interdependência entre alimentação e a manutenção da sanidade física quase se perderiam no Ocidente nos mais de seis séculos após o nascimento de Cristo, mas acabariam retornando à Europa através dos filósofos, médicos e estudiosos árabes da Andaluzia, o emirado estabelecido em plena Europa e que iria florescer sócio culturalmente nas oito centúrias de conquista que se seguiriam (STRONG, 2004).

Contudo, o ato de comer, especialmente em público, sempre envolveu muito mais do que a satisfação de uma necessidade fisiológica básica, bem como a manutenção da saúde do indivíduo que se alimenta. Desde a Grécia antiga, passando

⁴⁵ Embora o vegetarianismo começasse a ser melhor compreendido, aceito e até tido como um sintoma benéfico da modernidade, ainda haveria aqueles que, mesmo com o passar das décadas, enxergassem o estilo de vida de forma irreverente, como, aliás, ainda ocorre nos dias atuais. O jornal satírico carioca *A Manhã* publicou, já em 1945, sua opinião acerca dessa dieta, afirmando que “Neste século de manias, há pessoas herbívoras, assim como há pessoas hidrófilas como algodão em rama que se vende nas boticas. Acho muito mais racional comer os vegetais através da vaca ou do carneiro, que comê-los diretamente, à exceção daqueles que a mão próspera (*sic*) do horticultor especialmente cultivou para completar um ‘menu’ perfeito”, avalia o texto, concluindo que “Só os restaurantes vegetarianos podem com propriedade chamar casas de pasto” (*A Manhã*, 23 de agosto de 1945, pág. 08).

pelos romanos e até a Idade Média e além, alimentar-se tem sido uma ocasião de sociabilidade, cuja complexidade se reflete em uma hierarquização extremamente dependente de onde se come, com quem se come, por que se come e, frequentemente mais importante, o que se come. Nesse sentido, a carne, cujo consumo em excesso havia sido, anteriormente, relacionado a práticas bárbaras, passaria a ter uma proeminência cada vez maior na mesa da aristocracia feudal. A proteína animal passou a ser vista como um alimento essencial para a força física, atributo extremamente valorizado pela nobreza,

cujo papel na sociedade limitava-se a lutar e caçar como um treinamento para a guerra. Inevitavelmente, portanto, a carne, sendo a fonte das proezas físicas, passou a ser encarada como um atributo de poder e comando. Neste contexto devemos colocar, por exemplo, o elogio a Henrique I da Inglaterra, como “grande devorador de carne”. Da mesma forma, a interdição de carne para malfeitores de alta estirpe no período carolíngio enfatiza seu significado como fonte de força e poder aristocráticos. Essa equação entre carne e poder explica também as quantidades imensamente pródigas consumidas pelas classes dominantes. Comer bastante era literalmente um sinal de verdadeira nobreza. (STRONG, 2004, pág. 47)

O Ocidente passaria, portanto, a venerar a carne como um símbolo de distinção social, tendo seu acesso inicialmente limitado à nobreza e, mais tarde, às classes burguesas mais abastadas, capazes de pagar o alto preço da proteína de origem animal. Com o passar dos séculos, o consumo da carne passaria a ser mais disseminado entre a população em geral, mas sua obtenção nem sempre era uma tarefa fácil, tornando-se uma verdadeira proeza nas colônias europeias surgidas a partir das grandes navegações, ao menos da forma que os conquistadores estavam acostumados a consumi-la. Os índios, primeiros habitantes da terra que seria mais tarde conhecida como Brasil, conheciam bem os prazeres da carne, caçando e consumindo vorazmente os animais proporcionados pela natureza local. Havia certas ocasiões, contudo, em que um outro tipo de fome dominava certas tribos indígenas, uma que podia ser satisfeita apenas ao se consumir outros azarados seres humanos. A antropofagia praticada por algumas nações indígenas brasileiras é bastante conhecida e tem seu relato mais proeminente nas aventuras do arcabuzeiro alemão Hans Staden. A história do mercenário europeu, que por muito pouco não virou guloseima exótica no banquete canibal dos Tupinambás, reúne as observações realizadas enquanto Staden convivia com os seus captivos, partilhando de sua comida, bebida, mulheres e rituais, em um semi-intercâmbio cultural que foi, em sua maior parte, unilateral, com o alemão aprendendo língua e costumes

tupinambás enquanto aguardava o momento de ser morto com uma pancada na cabeça, desmembrado, assado e ter sua carne devorada pelos indígenas (STADEN, 2010).

Dessa forma, comida e comensal, vítima e carrasco, eram transformados, como demonstram os antropólogos Marcel Mauss e Henry Hubert, a afirmar que “o sacrifício é um ato religioso que, mediante a consagração de uma vítima, modifica o estado da pessoa moral que o efetua ou de certos objetos pelos quais ela se interessa” (MAUSS e HUBERT, 2005, pág. 19). Mas até aí existe uma hierarquização. Ao observar, aterrorizado, o sacrifício de outro homem branco pelas mãos dos Tupinambás, Staden percebeu que a carne da vítima não era dividida de forma igualitária. Às mulheres, que auxiliavam a canibalesca *mise-en-place*, ficavam reservadas as vísceras, que seriam escaldadas e piladas em uma espécie de mingau tosco. Já as crianças, que acompanhavam e ajudavam toda a preparação, eram recompensadas com o cérebro e a língua do sacrificado. Os homens, especialmente aquele que brandia a clava e aplicava o golpe final, tinham direito às partes mais tenras da desafortunada vítima, ao mesmo tempo hóspede e prato principal dos Tupinambás (STADEN, 2010).

Evidentemente, nem só de carne, muito menos a dos inimigos capturados, viviam essa e outras nações indígenas. A caça era abundante, consistindo de capivaras, porcos selvagens, tatus e outros animais. A pesca acontecia tanto no mar quanto nos rios, enquanto que a agricultura, ainda que rudimentar, complementava a dieta coletivista do índio, com preparações a base de milho e, principalmente, mandioca. Foi o aprendizado dessas técnicas de plantio que possibilitou aos portugueses sobreviver durante os primeiros tempos da colônia brasileira, extraindo da terra desconhecida o que fosse necessário e aprendendo a gostar do que fosse possível, utilizando largamente os conhecimentos dos povos que já habitavam o território antes deles e sem os quais dificilmente teriam prosperado, por minimamente que fosse (SILVA, 2005).

Mas a fome pela carne persistia. Não apenas da caça tupiniquim, selvagem, rude, de sabor ainda estranho, mas a carne domesticada, amolecida, civilizada talvez, das galinhas, inicialmente estrangeiras naquele lugar, dos porcos e leitões de Portugal, das cabras e bois trazidos em levadas cada vez maiores e frequentes no porão das caravelas. Com o passar dos séculos, o Brasil principiaria o desenvolvimento de uma pecuária própria, começando pelo litoral e lentamente, no passo comedido dos bovinos, pensados inicialmente como força de tração para os engenhos de cana de açúcar, mover-se-ia cada

vez mais para o interior. Explorador ruminante, o gado conquistava territórios cada vez mais vastos, especialmente no Nordeste do país. Sua carne era salgada e curtida ao sol, estendida preguiçosamente para quasar ao sol abrasador que queimava muito e forte abaixo da linha do Equador, sendo charqueada e conservada para melhor circular pelo território nacional. As Minas Gerais, sem acesso ao mar e ainda distante das rotas comerciais, trataram de desenvolver sua pecuária, independente, destacando-se também pela suinocultura. As distantes províncias do Sul também valorizariam a proteína animal, criando manadas vastas, a perder-se de vista nos pampas gaúchos tocados pela geada, tão diferentes em sua geografia e tão semelhantes em sua imensidão aos sertões do Norte conhecido. E o Brasil, ainda carecendo de identidade enquanto povo e de unidade enquanto nação, parecia ao menos conjugar em um quase uníssono o gosto pela carne, transformando-a em componente básico de uma dieta minimamente digna, das casas grandes mais esplendorosas às choupanas mais humildes. Éramos, desde o começo, uma nação de carnívoros (SILVA, 2005).

Koster, ao presenciar o jejum cristão praticado no Recife em razão da Páscoa, logo em suas primeiras semanas na cidade, testemunhou a forma pela qual os fiéis se resignavam às restrições alimentares próprias do período religioso. Contudo, a fome de carne dos pernambucanos encontrava-se, estava claro, apenas contida, como demonstra o cronista inglês ao contar o que observou ao fim da festa católica:

No sábado, pela manhã, fomos saudados pelos mugidos dos bois, grunhidos de porcos e grito das escravas negras, com cestos de galinhas e muitas cousas para vender. Tudo devia ser devorado depois do meio-dia e, grande número de famílias, fatigadas da longa abstinência, aguardavam com impaciência o toque dos sinos, como sinal de começar as operações hostis, sem piedade e escrúpulo, contra perus, porcos, etc., e todo o restante dessas miseráveis tribos, fadadas a vítimas indefesas da nossa natureza carnívora. (KOSTER, 2003, págs. 54 e 55)

Apesar da pena, é preciso dizer que o viajante não se furtava a consumir a carne, seja oferecida nas casas onde se hospedava ou proporcionada por animais caçados por si mesmo ou seus guias enquanto se aventurava pelos sertões do Nordeste brasileiro. Em suas movimentações por essa região, Koster também presenciou, desolado, o morticínio de homens e animais causado pela devastação da seca e comparava, objetivamente, a qualidade da carne bovina originada do estado do Ceará, que visitou diversas vezes.

Antigamente era exportada, para outras capitânias, grandes quantidades de carne de boi, seca e salgada, mas a mortandade no

gado, devido às secas frequentes, tornou inevitável a cessação deste comércio. Agora a região se supre no Rio Grande do Sul, a fronteira meridional dos domínios portugueses. Vinda do Rio Grande do Sul para Pernambuco, a carne-seca ainda conserva o nome de carne do Ceará. Dizem-me que os lados leste e sul do país são superiores a estes do Ceará. (KOSTER, 2003, págs. 182 e 183)

O carnivorismo de brasileiros em geral e pernambucanos em particular, testemunhado pelo inglês no início do século XIX, demonstra bem os hábitos e disposições alimentares da sociedade da época. Contudo, em 1915, começo de um século já grandemente povoado de inéditas proezas humanas, incontáveis maravilhas da engenharia, estrangeirismos ilimitados e modernismos sem fim, a primitiva fome brasileira pela carne, junto com os simbolismos sociais a ela agregados, parecia estar se aproximando do fim. Ou talvez assim pensassem os repórteres do Jornal Pequeno que, incapazes de conter seu assombro em relação ao estabelecimento de Anna Cavalcante, deliciaram-se com o convite feito pela empreendedora pernambucana e aceitaram conhecer, em primeira mão, nariz e boca, a Pensão Vegetariana. A casa servia não apenas aos hóspedes, mas todos aqueles que se dispusessem a experimentar da moderna cozinha vegetariana da Sra. Cavalcante, funcionando com um sistema de assinatura mensal. O jornal, por sinal, buscava já democratizar e dinamizar o acesso à mesa da pensionista, recomendando que sua casa se tornasse um *restaurant*, de forma que os interessados na culinária vegetariana não precisassem incorrer em um sistema de mensalidades para suas refeições, podendo degustar as verdes iguarias de forma esporádica e informal, através de um serviço *a la carte*. Sugestão prontamente aceita por Anna, que em três de Fevereiro de 1915, portanto menos de um mês depois da primeira nota divulgada pelo Jornal Pequeno, já publicava um anúncio pago, encabeçado pelo novo nome do recinto: Restaurant Familiar Vegetariano.

O curto texto trazia não apenas a mudança de nome, mas também uma explicação mais detalhada para os curiosos, porém certamente cautelosos leitores, acerca do que eles poderiam esperar no restaurante:

Inaugurou-se no dia 1 de Fevereiro o Restaurant Familiar Vegetariano, à Rua do Imperador, 1º andar. Oferecemos ao respeitável público refeições altamente nutritivas, agradabilíssimas ao paladar e um *menu* bastante variado. Chamamos a atenção dos nossos distintos fregueses para as sopas, nossa especialidade: como sejam sopas de leite, de maçã, de abacaxi, etc. Oferecemos pratos de todas as verduras estrangeiras e nacionais e resolvemos igualmente, para satisfazer a numerosos pedidos, dar assinaturas.

Anna Cavalcante & C.^a (Jornal Pequeno, 03 de fevereiro de 1915, pág. 04)

As explicações da “Exma. Sra. D. Anna”, bem como os exemplos do seu cardápio, devem ter aguçado ainda mais o apetite e a curiosidade dos repórteres, que findaram por lhe prestar uma visita, devidamente descrita em notícia publicada em dois de Março. Nela, o jornal agradece o convite e assegura os leitores acerca “da higiene, do asseio e do excelente repasto ali servido diariamente”. O texto segue tecendo elogios ao estabelecimento, afirmando que a “cozinha é magnífica, de paladar saboroso”. E conclui dirigindo-se diretamente ao leitor, asseverando que o seu “público, que se dá ao naturismo, terá naquela casa uma alimentação escolhida e própria aos hábitos” (Jornal Pequeno, 02 de Março de 1915, pág. 02). O naturismo em questão tendo, evidentemente, mais a ver com o consumo de frutas e hortaliças do que com a prática de despir-se em público, como indica o termo atual.

Apesar dos elogios tecidos pelo Jornal Pequeno, ou talvez por causa deles, Anna Cavalcante prosseguiu na divulgação do seu agora *restaurant*, afirmando em nota publicada no mesmo dia que sua casa não apenas exibia uma qualidade indiscutível, mas que também, curiosamente, era servida “apenas por senhoritas”. Espertamente, a Sra. Cavalcante faz questão de frisar os aspectos medicamentosos do tipo de alimentação ofertada em seu estabelecimento. “*Menus frugívoros (sic)*, culinária vegetariana, cozinha dietética para todos os sofrimentos de estômago, intestinos, fígado, rins, etc.”, garantiam que os comensais não apenas saboreariam preparações leves e saudáveis, mas que estas poderiam, potencialmente, auxiliar no funcionamento dos órgãos supracitados (Jornal Pequeno, 02 de Março de 1915, pág. 02). É difícil saber se o povo do Recife, carnívoro por tradição e conservador por derradeiro, abraçou os ideais vegetarianos pregados por dona Anna, por mais desejosa de novidades que fosse sua elite, mas a mudança de cardápio ocorrida pouco mais de um mês após a abertura do empreendimento parece indicar que não. Ou, ao menos, não muito.

No mesmo anúncio em que divulgava o preço dos seus serviços – pratos a 80 reis e assinaturas mensais a 80.000 – o Restaurant Familiar Vegetariano previdentemente avisava que, atendendo a numerosos pedidos, passará a oferecer não apenas as verduras nacionais e estrangeiras que eram, afinal, o carro-chefe do seu ofício, mas também carnes brancas, tais como peixes, camarões e até galinha. Talvez fosse tudo, afinal, uma questão de inverter o protagonismo histórico nas preparações, fazendo

com que as carnes se tornassem acompanhamentos dos vegetais, coadjuvantes de luxo em um restaurante que prezava mais pelo verde em seus pratos. Assim, demonstrando uma notável capacidade de adaptação, além de um pragmatismo evidente acerca dos gostos dos seus clientes, a Sra. Cavalcante decidiu, sabiamente, que o momento não era para radicalismos e que, se era carne que os clientes queriam, carne eles iriam ter.

Porém com restrições. Carnes alvas, arianas, por assim dizer. Pescados, crustáceos, aves, representadas principalmente pela galinha, mas quem haveria de dizer que peru ou pato, vez ou outra, não dessem os bicos por ali? Ao menos as carnes de bode, porco e boi estavam, até aquele momento, ausentes da cozinha semi-vegetariana de dona Anna e, embora fonte de proteína como todas as outras, diferiam bastante em seu aspecto. Escuras, gordurosas, musculosas. Sanguinolentas, por vezes e avermelhadas sempre. Bárbaras, de sabor e cheiro fortes, mais adequadas, talvez, a uma época diferente, pregressa, mais bruta e menos civilizada. Se o paladar complexava-se, a logística de um restaurante vegetariano mostrava-se mais simples, uma vez que a obtenção da carne de animais de médio e grande porte, ao menos na cidade, jamais havia sido uma tarefa simples, nunca acompanhando o crescimento da urbe e gerando infindáveis dores de cabeça para as autoridades públicas, bem como um sem número de transtornos para a população.

Uma nota publicada no Diário de Pernambuco, ainda em 13 de Março de 1885, dá uma ideia não apenas das dificuldades de se fornecer carne para a população do Recife, mas também da dimensão de sua disseminação e importância do seu consumo entre seus cidadãos:

É um fato público, notório e por demais cruel e aflitivo para a população da cidade do Recife que, há um longo período de anos, o nosso mercado tem sido mal suprido do principal gênero da alimentação pública – a carne verde -, entendendo-se esse mau suprimento não só quanto à quantidade do gênero fornecido, mas também quanto à sua qualidade. Até cerca de dez anos passados, regulava a matança do gado, por semana, de 500 a 600 rezes, ou em média diária, 78 rezes, e o consumo era completo, o que prova que, se não havia falta do gênero, também não havia superabundância dele no mercado. (Diário de Pernambuco, 13 de Março de 1885, pág. 02)

O texto segue descrevendo a queda vertiginosa da qualidade da carne comercializada na capital pernambucana, bem como a inexplicável alta de preços desse mesmo produto, aparentemente sem a influência de secas, pragas ou outras catástrofes naturais que pudessem, por ventura, desequilibrar a balança de valores de um bem,

naquela época e, até certo ponto, nos dias atuais, considerado essencial na mesa dos pernambucanos das mais variadas classes sociais:

... e é uma verdade que todos os criadores estão refeitos dos largos prejuízos de outrora, estando as fazendas de criação restituídas às suas antigas pujanças. Nestas condições, repetimos, em balde se procura uma causa natural que permanentemente influa para a carestia das carnes verdes e para a sua má qualidade, que contrasta singularmente com os altos preços do retalho; e, na falta dessa causa natural, é-se forçado a convir em que só uma coisa artificial pode explicar cabalmente não só a redução do suprimento do gênero, como também a elevação do seu preço de venda, em manifesto prejuízo da saúde publica. (Diário de Pernambuco, 13 de Março de 1885, pág. 02)

Os tributos cobrados sobre criadores, distribuidores e casas de abate, inescapavelmente refletidos no valor do produto final, bem como a falta de regras mais rígidas de controle e fiscalização, técnicas adequadas de conservação e a quase total ausência de uma concorrência pública ou mesmo privada capaz de fazer frente ao arcaico e monopolista modelo de negociação da carne verde no Recife, contribuíram para gerar seguidas discussões e debates, em um tópico considerado do interesse de toda a sociedade recifense, permeando suas diferentes classes. A carestia fazia com que o comércio local buscasse alternativas fora do estado, muitas vezes com resultados semelhantes ou piores do que os conseguidos na capital pernambucana:

A fiscalização deve começar no porto, sobre os gêneros que importamos, alguns dos quais nos chegam em estado péssimo, e acabar nas pequenas tavernas, porque em muitas se vendem gêneros podres. Nos matadouros da Cabanga e do Cordeiro, informam-nos, têm sido abatidas rezes tão magras, tão nojentas que seria de esperar não fossem destinadas ao consumo público. (Jornal Pequeno, 23 de Abril de 1902, pág. 01)

Um problema de tal magnitude deveria, sem dúvida, suscitar ações tão rápidas quanto definitivas da parte do governo local, contudo a população continuaria a se afligir, através das décadas, com a questão da carne na capital de Pernambuco. Do Império à República, o abastecimento das peças de animais de médio e grande porte seguiu problemático, como demonstra um artigo publicado no Jornal Pequeno, intitulado “Um apelo à Prefeitura do Recife”:

Aqui, no Recife, a carne verde poderia ser retalhada por menos de 800 réis o quilo mesmo sem o prejuízo para os mercadores desse gênero de primeira necessidade, se o poder municipal não fechasse os ouvidos às reclamações neste sentido feitas pela população, mas lançasse a sua luminosa atenção para o problema da carestia da vida. Os negociantes de gado ou proprietários de açougue argumentam que, apesar de

mantido o preço de 1\$000 por kilo da carne verde, lucro relativo ao capital empregado e ao trabalho penoso lhes não deixa este comércio. Não contestam eles, porém, que tal preço é pesadíssimo para o consumidor e faz com que do referido alimento de primeira necessidade se vejam privadas famílias do proletariado como da nossa classe média. (Jornal Pequeno, 01 de Dezembro de 1915, pág. 03)

O artigo busca sensibilizar leitores e autoridades, chamando atenção para as necessidades básicas da população mais humilde da cidade, privada, devido a preços supostamente injustos, de uma dieta completa, embora deixe claro que a classe média também se sentia prejudicada em seus direitos. Com o crescimento demográfico e a expansão da urbe, aliada a todos os problemas sociais daí advindos, a fome recifense por carne tornava-se cada vez mais difícil de ser saciada, chegando, talvez, perigosamente próxima de abocanhar os estômagos delicados da elite da cidade. Contudo, apesar da relevância prestada ao gênero por, aparentemente, todas as classes sociais da capital pernambucana, sua primazia passava a ser abalada não apenas pela já tradicional dificuldade de sua obtenção, mas também pela divulgação de estudos médicos que, se não desabonavam a proteína, ao menos ressaltavam a importância de uma dieta mais equilibrada e variada, como demonstra um artigo publicado em quatro de Março de 1915, sob a coluna “Medicina Doméstica”:

Usada moderadamente e BEM DIGERIDA, é a carne um alimento valiosíssimo que não se pode abjurar. Excedendo as necessidades a carne tornar-se-á, com efeito, prejudicial à saúde. A carne representa um papel importante na nossa alimentação, constituindo, como muito bem pondera Gautier, ao mesmo tempo que o pão e os legumes frescos ou secos, a base sólida e racional da nossa alimentação. E havendo necessidade de preferir, acrescenta o eminente mestre, por exigência ou economia, uma dessas categorias de alimentos, a preferência será dada aos legumes sem excluir a carne, ou pelo menos o peixe, da refeição principal. (Jornal Pequeno, 04 de Março de 1915, pág. 03)

O vegetarianismo suave praticado pela cozinha de Anna Cavalcante estaria, então, em consonância não apenas com as dificuldades de fornecimento que historicamente assombavam a população e os comerciantes do Recife, mas também alinhava-se bem com as ideias mais modernas acerca de nutrição e dietética. Talvez a pernambucana houvesse se inspirado nos estudos conduzidos e publicados por alguma sociedade científica do período, que pregasse apaixonadamente as benesses advindas da dieta vegetariana. Se tal aconteceu, Anna precisou buscar conhecimento fora do seu estado, que não registrava a existência, nas três primeiras décadas do século XX, de uma associação dessa natureza. De fato, o primeiro ajuntamento organizado desse tipo

parece ter tomado forma oficial com a criação da Sociedade Vegetariana Brasileira, no Rio de Janeiro, cujas atividades começam a ser divulgadas nos jornais dessa cidade em 1917, embora pareça ter iniciado suas atividades ainda no ano anterior. De qualquer forma, seus membros procuravam, sempre que possível, demonstrar ao grande público os malefícios do consumo de carne, bem como as vantagens da ingestão regular de hortaliças, da prescrição de ervas naturais para o tratamento de enfermidades em detrimento de pílulas e elixires industrializados e o mal acarretado pelo abuso do álcool. Em um evento organizado pela associação, o médico e professor Dr. Oscar de Souza dirigiu a primeira de uma série de conferências acerca do vegetarianismo, onde

dissertou brilhantemente sobre o assunto, demonstrando as vantagens do regime vegetariano, a sua supremacia sobre o regime carnívoro. Fez fervorosamente a apologia dos cereais, e a condenação da carne. O conferencista demonstrou praticamente, exibindo vários mapas, as vantagens do mesmo regime vegetariano, para o organismo humano, e provou também os perigos da alimentação carnívora para o mesmo organismo. (Gazeta de Notícias, 23 de outubro de 1917, pág. 5)

A Sociedade buscava não apenas informar, mas ativamente formar, atuando como uma espécie de faculdade que concentrava seu campo de estudos na alimentação humana e que tentava, através de palestras e debates, amplamente divulgados nos periódicos da época, expandir cada vez mais os conhecimentos dessa área e seus usos na sociedade brasileira. Os irrequietos membros, porém, talvez pensassem que essa divulgação não caminhava com a celeridade condizente a tempos tão modernos, estando eles, afinal, na Capital Federal do país, decidindo assim ousar um pouco mais. Em 18 de março de 1921, o jornal carioca *A Noite* publicava uma nota intitulada “Naturismo e vegetarianismo”:

Está anunciado que a Sociedade Vegetariana Brasileira convoca para o dia 21, às 8 horas da noite, uma grande reunião, à rua de S. Pedro 71, sobrado, onde se tratará da fundação de uma Escola Livre de Naturismo e Vegetarismo. Do programa da futura Escola constarão cursos de anatomia comparada, fisiologia humana, trofologia (ciência da alimentação), e outros conhecimentos. (*A Noite*, 18 de março de 1921, pág. 5)

Um liceu dessa natureza teria sido, sem dúvida, de muita valia para Anna, tivesse ao menos surgido algum tempo antes, quando ainda considerava os riscos da sua futura empreitada. Contudo, tendo sido idealizado não menos do que seis anos depois da inauguração da Pensão Vegetariana, era possível que a pernambucana ensinasse mais do que aprendesse, encantando os graves professores cariocas da Escola Livre de

Naturismo e Vegetarismo com seus conhecimentos práticos, adquiridos no empirismo dos seus afazeres cotidianos. Encantados também continuavam os repórteres do *Jornal Pequeno*, que afirmavam fazer, habitualmente, suas refeições no restaurante. Este acabaria deslocando suas atividades para o primeiro andar de outro edifício, dessa vez no número 26 da Rua Nova, antigo endereço da companhia de seguros Thezouro da Família, ali ostentando um salão de refeições com o dobro do tamanho do anterior, boa ventilação, decoração de arbustos e palmeiras verdadeiras e atmosfera rústica, porém acolhedora. O charme da pensão não se limitava à sua decoração, mas parecia derramar-se do próprio cardápio, recheado de preparações que pareciam unir harmonicamente técnicas francesas a insumos bastante brasileiros, como era o caso dos curiosos croquetes de macaxeira e fruta-pão. O farto *menu* também trazia vagens fritas com ovos, vagens à portuguesa, couve chinesa, repolho estufado, pepino recheado, bolinhos de batata, torta de mamão e de ervilhas, maçã empanada, sagu com leite, leite com amêndoas, sopas de maçã, de abacaxi, portuguesa, italiana e muitas outras, um verdadeiro compêndio pantagruélico vegetariano.

E carnívoro. Anna, como já se falou, não devia ser dada a extremismos, especialmente do tipo que pudesse, por ventura, segregar uma parcela significativa da sua clientela, o que fez com que seu cardápio continuasse se expandindo de forma significativa. Aos pratos já citados, juntavam-se, também, carneiro ao forno, carne de porco, leitão ensopado, peixe frito, cozido ou francesamente *à escabeche*. Costela e canja de galinha, além de sua variação frita, também constavam na lista de preparações do restaurante, que ousava servir ainda gordurosas mãos de vaca e sangrentas cabidelas, cuja possível dificuldade em se obter as matérias-primas pareciam não assustar a proprietária do restaurante. Para a sobremesa, frutas como o abacate e a pinha, bem como outras importadas da Europa. Bem medido e bem pesado, o cardápio do *Restaurant Familiar Vegetariano* podia ser tudo, menos restritivo⁴⁶. Suas misturas franco-brasileiras, ingredientes daqui, técnicas de lá, e vice-versa, resultaram em uma espécie de *menu* plural, cujo hibridismo caminhava curiosamente entre o nacional e o

⁴⁶ Contudo, é interessante lembrar que “O termo ‘vegetariano’ engloba uma ampla variedade de práticas dietéticas com implicações potencialmente diferentes para a saúde. Não é incomum indivíduos que se dizem vegetarianos consumirem carne. As variadas práticas dietéticas resultam em diferentes ingestões nutricionais, o que torna necessário que os profissionais de Saúde averiguem o que na realidade é ingerido, e não dependam de como as pessoas denominam suas dietas”. Além disso, é necessário entender que não existe, ao menos modernamente, “uma definição exata do termo ‘vegetariano’ nos vários estudos científicos, embora os pesquisadores possam classificar os indivíduos de acordo com a ingestão dietética relatada, e não de acordo com a forma como as pessoas se autodenominam ou denominam suas dietas” (COUCEIRO, SLYWITCH e LENZ, 2008, pág. 366).

estrangeiro, decidindo-se, talvez, pela mescla exótica que não sabia se praticava um vegetarianismo à brasileira ou um carnivorismo à francesa⁴⁷ (GRUZINSKI, 2001).

O sucesso da casa angariava a admiração de público, críticos e jornalistas, que centralizavam na figura de Anna Cavalcante - com direito até mesmo a foto publicada no jornal - as qualidades da empreitada e o empenho em perpetuá-la na capital pernambucana:

D. Anna Cavalcanti⁴⁸, a esforçada gerente e co-proprietária da ‘Pensão Vegetariana’⁴⁹, conhece a arte de Brillat-Savarin admiravelmente, e a exercita como a conhece: também admiravelmente. Os vegetarianistas portugueses, do grêmio do Dr. Amilcar de Souza, não teriam nada mais de prático a lhe ensinar. A cozinha vegetariana não lhe reserva mais segredos. Pelo contrario, das frutas exóticas ela inventou pratos, comeres inéditos, com que brinda a concorrida freguesia de ingleses, portugueses, alemães e brasileiros do seu estabelecimento, no qual meia hora de refeição, servida por uma criadagem inteligente, dá a sensação visual de que cessou naqueles convivas o divórcio em que se diz que vive o homem moderno com a Natureza. (Jornal Pequeno, 07 de Abril de 1915, pág. 04)

Que o estabelecimento da Sra. Cavalcante fosse frequentado por um grande número de estrangeiros não chega a causar espanto. Como afirma o próprio Jornal Pequeno, era na Europa que o vegetarianismo se encontrava em sua maior força, não sendo difícil imaginar o alívio da população adventícia residente no Recife ao poder contar com um misto de pensão e restaurante capaz de livrá-los das carnes pernambucanas que partilhavam tanto de origem suspeita quanto de valores exorbitantes. Também não surpreende compreender que o modo de serviço do local, em sua faceta de restaurante, com serviçais fazendo as vezes de garçons⁵⁰, mesas individuais ou para pequenos grupos e cardápio complexo, porém organizado, com pratos sendo cobrados individualmente e separação entre entradas, principais e

⁴⁷ Emprega-se aqui o termo “hibridação”, uma vez que tratam-se de misturas ocorridas, como define Gruzinski, entre “tradições que, muitas vezes, coexistem há séculos”, sendo sem dúvida o caso entre Brasil e França, que chegam ao seu ápice ao final do século XIX e início do XX, mas cujas trocas ocorriam desde o começo da colonização portuguesa no Brasil, intensificando-se com a abertura à nações amigas dos portos desse país, em 1808.

⁴⁸ O sobrenome é grafado tanto com “i” quanto, por vezes, com “e” no final, em diferentes reportagens e anúncios.

⁴⁹ O nome do estabelecimento parece ter variado ao longo da sua existência, começando como “Pensão Vegetariana”, mais tarde alterando seu modelo de negócios e o nome para “Restaurant Familiar Vegetariano” para, finalmente, retornar ao título original.

⁵⁰ Não está claro se Anna manteve uma equipe totalmente feminina, sem dúvida uma reminiscência da metade pensão do seu negócio, mas se o fez, inovou também ao disponibilizar e, possivelmente, popularizar as garçonetes, quando os serviçais masculinos em restaurantes eram muito mais comuns. De fato, o termo “garçom” é uma adaptação da palavra francesa original, que significa simplesmente “rapaz”.

sobremesas, segue claramente o modelo estabelecido no século anterior quando do advento dos restaurantes franceses surgidos primeiramente em Paris e, em seguida, espalhando-se pela Europa e pelo mundo afora (SPANG, 2000). Chama a atenção, contudo, um nome que teria, segundo o jornal, influenciado a profissão de Anna Cavalcante e mesmo a destreza com que dirigia seu negócio: Brillat-Savarin.

Advogado, político, escritor, pesquisador, violinista, aprendiz de químico, quase médico e grande apreciador dos prazeres da mesa, Jean-Anthelme Brillat-Savarin nasceu em Belley, em 1755, vindo a falecer em Saint-Denis, 1826, ambas as cidades localizadas em sua amada França. Filho de *madame* Aurore, foi com ela que deu os primeiros passos pelos mistérios da culinária, ainda que viesse a se dedicar profissionalmente ao Direito em sua vida adulta. Exilado em 1789 por lutar contra a pena de morte pela guilhotina, teve propriedade e vinhedos de família tomados pelo governo, amargando anos de isolamento do seu país de origem, passando pela Suíça, Holanda e mesmo pelos Estados Unidos. Quando lhe foi permitido retornar à França, envolveu-se mais uma vez com a política, construindo para si uma carreira como juiz da corte superior. Com o passar do tempo, passou a dedicar cada vez mais do seu tempo aos estudos da alimentação, almejando lançar uma obra completa, que fosse além dos habituais manuais de etiqueta à mesa e livros de receitas publicados até então. Unindo seus estudos de saúde e química à sua paixão pela cozinha e o ato de comer, Brillat-Savarin publicou em 1825, pouco antes da sua morte, o seu *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes* ou, simplesmente, A Fisiologia do Gosto. O impacto da obra reverberaria muito depois da morte do seu autor, influenciando estudiosos da alimentação pelo mundo afora, através da forma científica, séria e fundamentada pela qual Brillat-Savarin abordou a Gastronomia (LANCELLOTTI, 2007).

O trabalho do pesquisador francês buscou abranger uma larga e variada gama de tópicos relacionados à alimentação, tão diferentes entre si que seu conjunto beira a heterogenia. Dividido não em capítulos, mas em “meditações”, A Fisiologia do Gosto passeia por temas de natureza mais acadêmica, tais como “A origem da Gastronomia” e “Reflexão Filosófica”, seguindo com o pragmatismo seco de “O peru” ou “O açúcar” e observações que perpassam a Medicina e as Ciências Sociais como um todo, tais como

“Função do estômago” e “Efeitos da Gastronomia sobre a sociabilidade⁵¹”. Também preocupou-se com a obesidade e seus inconvenientes estéticos, promulgando receitas que valorizam o consumo de vegetais e carnes brancas para a manutenção da boa forma, aliando a boa alimentação a uma estética corporal desejável⁵². Contudo, se Anna Cavalcante foi realmente influenciada pela obra de Brillat-Savarin, como aconteceu com diversos *restauranteurs* ao redor do globo, talvez a maior contribuição do escritor tenha sido não as suas rumações filosóficas acerca do café ou sua crença nos poderes nutritivos do aspargo. Savarin, que parecia saber de tudo um pouco e não se furtava de emitir a sua opinião acerca de praticamente qualquer assunto que pudesse ser, ainda que vagamente, relacionado à alimentação, dedicou seu pensamento também a um tema possivelmente mais controverso do que as vantagens de uma dieta vegetariana em uma sociedade tradicionalmente carnívora: o papel das mulheres na Gastronomia.

Cozinheiros, chefs, gourmets, gourmands e outras definições mais abstratas pareciam se confundir perdidamente em um caldo quase homogêneo, mas possuíam em comum a predominância masculina no exercício dos ofícios ligados à Gastronomia, um estereótipo profissional que acompanha a cozinha desde sua formulação mais disseminada e, sem dúvida, glamourizada, pela França a partir do século XVIII⁵³ (DROUARD in FREEDMAN, 2009). Savarin remaria contra essa maré, exaltando as ligações profundas entre as mulheres e a alimentação, afirmando não haver

nada mais agradável do que uma bela gastrônoma em ação: seu guardanapo colocado com elegância; uma de suas mãos apoia-se na mesa; a outra leva à boca pequenos bocados cuidadosamente cortados ou a asa de perdiz que ela irá morder; seus olhos brilham, seus lábios reluzem, sua conversação é agradável e todos os seus movimentos graciosos; não lhe faltam aquele toque de coqueteria que as mulheres põem em tudo. Com tantas vantagens, ela é irresistível; e o próprio Catão, o Censor, se deixaria comover. (SAVARIN, 2009, pág. 142)

⁵¹ Também não faltaram subtítulos mais esotéricos, como “Efeitos da dieta sobre os sonhos” e “Cura operada pelo professor” ou mesmo alguns que chegam às raias do erotismo, como “Predestinação sensual” e “Virtude erótica das trufas”.

⁵² Curiosamente, o próprio Savarin não era, exatamente, um exemplo de boa forma. Sobre ele, diz Alexandre Dumas que “não era nem gastrônomo nem gourmet, mas meramente um tremendo comilão. Era íntimo de Mme Récamier; corpulento, seu passo pesado e aspecto vulgar, deram-lhe a alcunha de ‘tambor’ do Supremo Tribunal. Subitamente, e uma dúzia de anos depois de sua morte, herdamos um dos mais encantadores livros de Gastronomia já sonhados: *A fisiologia do gosto*” (DUMAS, 2005, pág. 35).

⁵³ O pesquisador Alain Drouard, em seu texto “Chefs, gourmets e gourmands – A cozinha francesa nos séculos XIX e XX”, publicado na coletânea “A História do Sabor”, organizada por Paul Freedman, lista chefs, gourmets e pesquisadores culinários entre o final do século XVIII e o início do XX. Estão lá nomes como Antoine Beuvillers, Alexandre –Balthazar–Laurent Grimod de La Reynière, Curnonsky, o próprio Savarin e Antonin Carême, considerado o mais famoso chef do século XIX, entre outros. Não há nomes femininos reconhecidos.

Poder-se-ia imaginar, pelo texto destacado, que Savarin possuía, na verdade, uma visão um tanto restritiva do sexo feminino no que tangia o ato de comer. As mulheres seriam, talvez, uma espécie de acessório vivo, um perfumado lustre prateado que respirava, sorria e lançava a luz de sua beleza sobre uma mesa bem suprida, bem servida e bem ocupada por homens de letras e ciências, reunidos em conversas profundamente complexas e hermeticamente masculinas, enquanto às mulheres restava, talvez, serem graciosas, silenciosas, atentas e, principalmente, belas. “A inclinação do belo sexo para a Gastronomia”, segue o autor, “tem algo de instintivo, pois a Gastronomia é favorável à beleza” (SAVARIN, 2009, pág. 143). Contudo, ao longo de sua obra, Brillat-Savarin segue destrinchando avidamente os caminhos tortuosos da Gastronomia ao longo da História ocidental, demonstrando mais e mais uma profunda admiração pelo papel feminino na alimentação dos povos e, principalmente, na construção de uma culinária que se pudesse chamar de verdadeiramente francesa. Chama a atenção, não sem um retrogosto de indignação, para a forma como as mulheres foram segregadas dos grandes banquetes da Antiguidade, quando gregos e, posteriormente, romanos e francos isolavam suas mulheres de tais eventos, não lhes permitindo acesso nem ao salão, nem à cozinha. Contudo, aponta a forma como as moças, pouco a pouco, passaram a ter suas sensibilidade e delicadeza, características do gênero ao qual fazem parte, cada vez mais requisitadas e apreciadas na decoração e organização das mesas e pratos dos festins, em um movimento de aceitação que seguiria em auge até a época de lançamento de *A Fisiologia do Gosto* (SAVARIN, 2009).

Lamentando a restritiva posição sócio-culinária das oprimidas odaliscas do Império Otomano, em oposição à situação das suas muito mais livres irmãs ocidentais, o escritor busca alento em uma espécie de emancipação gastro-feminina crescente, que se espalharia por todas as classes sociais da França e, conseqüentemente, da Europa, e cujo “movimento, uma vez iniciado, propagou-se até nós, ganhando mais impulso a cada nova geração. As mulheres, mesmo as da nobreza, passaram a se ocupar em suas casas com a preparação dos alimentos, considerando isso como parte dos deveres da hospitalidade, o que ainda ocorria na França até o final do século XVII” (SAVARIN, 2009, pág. 270). Finalmente, enlevado, Savarin rende-se à sedução da culinária praticada pelas esguias mãos femininas, afirmando que, sendo

certo que as damas francesas sempre se envolveram mais ou menos com o que se fazia em suas cozinhas, podemos concluir que se deve à intervenção delas a preeminência indiscutível que a culinária francesa

sempre teve na Europa, e principalmente o fato de esta ter adquirido uma qualidade imensa e pratos rebuscados, leves e saborosos, como só as mulheres são capazes de conceber. (SAVARIN, 2009, pág. 271)

Seria possível visualizar, com os olhos da imaginação, uma jovem Anna Cavalcante, aguardando serenamente o início de uma revista francesa no Teatro de Santa Isabel, sentada em um banco da Praça da República, com seu exemplar d'A Fisiologia do Gosto, publicado no século anterior, pousado entre suas alvas mãos, cobertas por delicadas luvas importadas de Paris. Talvez ela tenha se interessado, tanto pela obra de Savarin quanto pela arte culinária por ele estudada, através da leitura de algum jornal que, volta e meia, fazia referência ao pesquisador francês⁵⁴. Ainda em 1858, portanto três décadas após sua publicação, a Fisiologia do Gosto seria comentada no Diário de Pernambuco por *Abdalá-El-Krafiti*, que explicava que

A Gastronomia também já teve sua epopeia, e o seu cantor foi Brillat-Savarin, juiz do Tribunal de Cassação e membro de muitas sociedades científicas. O seu trabalho é um dos monumentos literários deste século, e os críticos presumem que nenhuma obra possui num mais alto grau as duas qualidades que salvam um livro do esquecimento, a perfeição do estilo e a originalidade da forma. É um código da Gastronomia, uma análise dos prazeres da mesa, uma apologia das custosas indagações da ciência culinária. (Apud MELLO, 1975, pág. 857)

Anna talvez tivesse lido a obra mesmo em seu idioma de origem, tendo sido adquirida, talvez, na Livraria Francesa. Encorajada pelas palavras do pesquisador francês, planeja para si, sonhadora, um futuro empreendimento onde ela pudesse pôr em prática, nas palavras do Jornal Pequeno, a “arte de Brillat-Savarin”. Se teve dúvidas ou sentiu medo, nem um nem outro sentimento a impediu de seguir em frente, renegando o papel único de esposa ou mãe que a sociedade, possivelmente, lhe incumbiria, fragmentando sua imagem feminina em um prisma muito mais complexo do poderia lhe estar destinado. Na própria França, a *Haute Cuisine* que se criou a partir do século XIX comportava, implacável, os *chefs* e suas técnicas culinárias, ingredientes exóticos, menus organizados e ritmo frenético dos seus *restaurants*, segregando-os da *Cuisine Bourgeoise*, um degrau abaixo na hierarquia gastronômica, dedicada às mulheres, ao lar, ao cozimento lento, tranquilo, muitas vezes solitário, capitaneado por serenas matriarcas

⁵⁴ O nome de Savarin parecia tão associado aos estudos gastronômicos e a uma alimentação de qualidade que a marca de manteiga francesa Bretel, comumente comercializada no Recife, resolveu denotar seus atributos através da associação com o pesquisador, em um curto anúncio escrito em versos, já em 1902: “Depois de exame profundo/ Savarin pôs num papel/ ‘Não há manteiga no mundo/ Que se compare à Bretel’” (Jornal Pequeno, 18 de agosto de 1902, pág. 04).

que jamais se dedicaram a estudar, metodicamente, as artes culinárias⁵⁵ (FREEDMAN, 2009). De fato, dona Anna, iniciando e gerindo um empreendimento arriscado, que possuía outros investidores além de si própria, possivelmente sócios severos, cautelosos, e, acima de tudo, homens, e iniciando um negócio aparentemente inaudito até então, mostra uma força, personalidade e independência que a separam muito das típicas matronas brancas Freyrianas, reclusas em suas casas e reinando soberanas, ainda que exiladas, em provincianas cozinhas familiares ou ainda das negras quituteiras geralmente à serviço de suas patroas, braços suados e pernas roliças, tabuleiro de doces na cabeça, a apregoar, mascates, suas delícias pelas quentes ruas do Recife (FREYRE, 2003).

Corajosa, Anna Cavalcante encarou a conservadora e patriarcal sociedade recifense, apostando em um empreendimento sem igual, talvez, em todo o país. Que o tenha tentado quando poderia, rápida e amargamente, ter falhado, e de forma ainda mais avassaladora, dada a sua condição de mulher e a época em que viveu, é admirável. Que tenha sido bem sucedida não apenas como pensionista, mas como uma verdadeira *restauratrice* nos moldes franceses, bem no coração do Recife arraigadamente carnívoro e conservador, exercitando, em sua cozinha vegetariana, os conhecimentos do mais influente pensador da Gastronomia de sua época, é simplesmente extraordinário.

A mesa em festa

Os banhos de rio oferecidos pelos hotéis recifenses perderiam, com o passar dos anos, muito do seu encanto, com o número cada vez maior de mocambos se instalando

⁵⁵ Uma exceção notável pode ser encontrada na literatura francesa. A obra “À sombra das raparigas em flor”, de Marcel Proust, publicada em 1919, descreve uma preparação culinária famosa e bem recebida, o *bouef carottes*, criada pela personagem de Françoise para um banquete familiar (PROUST, 1988). Curnonsky também relembra, saudoso, da cozinheira da sua família que, por 41 anos, dedicou-se às panelas, trazendo para a cozinha da família do escritor as habilidades empíricas de alguém que “não aprendera a cozinhar em escolas nem por meio de livros. Sua habilidade vinha do berço e ancestralmente, ela cozinhou como sua mãe, sua avó, sua bisavó e sua tataravó, como vinte gerações de boas governantas” (DROUARD in FREEDMAN, 2009, pág. 284). Nenhuma das duas mulheres, a real ou a fictícia, dedicou seus talentos a um restaurante ou algum outro estabelecimento comercial de alimentação, limitando sua atuação ao ambiente puramente doméstico. Já Cowan, ao comentar o crescente reconhecimento do responsável pela cozinha europeia a partir do século XVI, esclarece que “Os cozinheiros profissionais permaneceram empedados nas residências principescas e aristocráticas e, ao contrário do que ocorria na maioria dos lares de classe média ou baixa, a culinária de elite era realizada por homens”. (COWAN in FREEDMAN, 2009, pág. 229).

desordenadamente nas praias fluviais da capital pernambucana que, quando não desapareciam por completo, aterradas pela sanha urbanizadora da autoridade municipal, perdiam seu caráter familiar original, que permitira, em outros tempos, a frequência tão ingênua quanto fascinante das filhas do patriarcado local. Ciumentamente escondidas pelos cômodos dos sobrados quando da visita de um estranho, podiam ser flagradas despidas ao nadar tranquilamente nas águas de um Capibaribe que mal ocultava suas formas misteriosas e alvas dos olhares cobiçosos tanto de homens locais quanto de boquiabertos cronistas estrangeiros (TOLLENARE, 1905). Contudo, no final do século XIX e início do século XX, tais divertimentos já não eram mais considerados apropriados ou mesmo saudáveis. De fato, a água salgada do mar passaria a ser considerada uma alternativa aos antigos banhos de rio, um mimo que passaria a ser oferecido por alguns restaurantes, como o elementarmente batizado Casa de Banhos. Inaugurada ainda em julho de 1887 sob a gerência de Carlos José de Medeiros, o estabelecimento emproava-se sobre os arrecifes que protegem, mesmo nos dias atuais, o porto do Recife, o qual podia, dada a posição do restaurante no quebra-mar, ser encarado quase de frente. A Casa de Banhos inauguraria a temporada de banhos de mar na capital pernambucana, para o assombro de visitantes estrangeiros ou mesmo de outras partes do Brasil, desconhecedores do estranho hábito pernambucano (CAVALCANTI, 2009).

Os recifenses, contudo, há muito já abraçavam o costume e a Casa de Banhos servia de palco de animadas reuniões, muitas delas de caráter familiar, como ocorreu em 1908, com um banquete oferecido pelo jornalista carioca Sebastião Sampaio ao Dr. Carlos Porto Carreiro e sua família. Às sete horas da manhã, os convidados foram transportados em pequenos botes e ao meio-dia, tomavam seus lugares à mesa, adornada de flores e cristais finos, ao redor da qual reuniam-se casais como o Dr. Affonso de Mello e sua esposa, bem como moças perfeitamente desacompanhadas, tais como as senhoritas Nanú e Amelinha Porto Carreiro. Anunciar a tertúlia familiar em jornal de grande circulação com a inclusão de nomes de convidados, local, horário e mesmo a decoração do ambiente, parecia insuficiente para a vaidosa família Porto Carreiro. O banquete, para ser definido como tal, necessitava não apenas de anfitriões generosos, convivas alegres e conversa espirituosa; o cardápio era essencial para a legitimação da festa e, portanto, cuidadosamente reproduzido pelo Jornal Pequeno.

Salade russe à la Dr. Carlos

POTAGE

Canja brésillienne au poulet, à la D. Áurea

METS

*Langue de boeuf aus...Yeux verts de petits pois; Riz de Kioto...aux
Yeux retroussés à la Nino; Purée de Pomme à la Julinho*

ENTREMET

Filet de boeuf à la José Estevam

DESSERT

Salade de fruits à la Til

Fruits divers – Confitures – Caxambu, vins

Café, Thé, Liqueurs (Jornal Pequeno, 11 de novembro de 1908, pág. 04)

O estranho *menu* não apenas trazia uma combinação de pratos e técnicas culinárias francesas com preparações e ingredientes bastante tupiniquins, mas também chegava ao preciosismo de crismar essas invenções com os nomes dos convidados mais eminentes à mesa, que talvez não achessem suficiente a divulgação do jornal e buscassem eternizar-se nas iguarias servidas. Reforçando a relação da comida e do convidado, pequenos versos foram compostos e impressos nos cardápios, fazendo referência direta entre um acepipe e a pessoa a quem prestava homenagem, como ocorreu com o jornalista Ademar Tavares. “O Ademar do Pequeno/ Inspirado e sereno/ A alegria acompanhe/ Entornando *Champagne*”, gracejava o fugaz poema. E o champanhe, de fato, foi entornado, como costumava ocorrer nessas festividades, contudo muito mais de forma a marcar o mérito tanto de um momento quanto de um personagem e menos, talvez, puramente pelo prazer proporcionado pela festiva bebida. O brinde com a espumante francesa era também o instante fugidioso em que se homenageavam os grandes nomes, presentes ou ausentes, de uma mesa já abarrotada de personalidades destacadas. Uma forma de elevar ainda mais, em um momento suspenso no ar, um indivíduo cujo caráter e ações exigiam um reconhecimento imediato, mas possivelmente tão efêmero quanto as bolhas que teimavam em escapar das taças que apontavam diretamente para o firmamento. A do anfitrião Sebastião Sampaio se erguia em honra de Dr. Carlos e dos “moços que o auxiliaram na conferência”, enquanto que a do próprio Dr. Carlos elevou-se em retribuição “ao jornalista fluminense, nuns belos versos cheios de verve que fizeram a delícia do almoço”. A tertúlia prosseguiu após as

declamações, dessa vez no salão de música da Casa de Banhos, onde alguns dos convivas assumiram posições para um pequeno concerto, o senhor Reynaldo Davis cantando “belíssimos trechos da *Tosca* e da *Bohemia*. Seguiram-se as danças que se prolongaram até as 5 horas da tarde, encerrando-as animado *cotillon*” (Jornal Pequeno, 11 de novembro de 1908, pág. 04).

A estrutura do banquete, que respeitava uma rígida sequência de pratos, seguida pelo momento do brinde, seria inimaginável no Recife de um século atrás. Koster, sempre um observador preciso de tudo o que se passava à sua volta, tratou de registrar os vários jantares aos quais era convidado pelas casas pernambucanas de maior ou menor renome.

Encontramos a família prestes a servir-se do seu almoço, café e bolos. Depois jogou-se o gamão e cartas até horas do jantar, às duas da tarde. Esse consistia em grande número de pratos, postos à mesa sem a menor simetria e cuidado quanto à regularidade do serviço. Surpreenderam-me, como era de esperar, as expansões afetuosas dos convivas, pondo no meu prato pedaços de carne que retiravam dos seus. Notei esse hábito repetidas vezes, particularmente entre as famílias do interior e, esta de que falo, está no Recife já há muito pouco tempo, mas, a maioria do povo da cidade tem outras ideias a respeito desse assunto. Somente duas ou três facas estavam à mesa, obrigando cada pessoa a cortar o alimento em pedacinhos e passar a faca ao vizinho. Havia, entretanto, abundância de garfos de prata e grande quantidade de pratos. O alho era um dos ingredientes de cada prato e eu tomei grande porção de vinho durante a refeição. (KOSTER, 2003, pág. 60)

A expansividade dos comensais, está claro, não chegava ser um convite a liberdades impróprias. Se a organização do banquete em si carecia de uma sequência lógica e ordenada, como já era ordinário na Europa natal de Koster, as relações entre os gêneros pareciam ocorrer dentro de um maior rigorismo. Na casa “de uma das principais personagens de Pernambuco, funcionário público e plantador, possuindo três engenhos em partes diversas da região”, o inglês tomou parte de um jantar onde “as senhoras ficaram de um lado e os homens no canto oposto. Houve profusão de iguarias e se bebeu muito vinho”. Contudo, Koster não se furtou a comentar, com a costumeira perspicácia, que “Alguns homens que gozavam de intimidade não se sentaram à mesa, mas se puseram a servir às damas” (KOSTER, 2003, págs. 61 e 62). Uma realidade, sem dúvida, bastante distinta do banquete oferecido por Sebastião Sampaio quase uma centena de anos depois, onde homens e mulheres, casados ou solteiros, sentavam-se lado a lado livremente, aproveitando não apenas o organizado cardápio, mas também, e

talvez muito mais, a companhia uns dos outros, quando mostrar-se em público comendo e bebendo, os sexos misturados em uma interação social totalmente legítima, não causava mais o menor espanto.

A transformação do acanhado jantar brasileiro para o banquete à francesa que era, com uma regularidade quase entediante, comentado nos jornais recifenses de início do século XX, se iniciaria em um momento bastante específico da História local. “É que a partir da Independência os livros franceses de receita e bom-tom começaram o seu trabalho de sapa da verdadeira cozinha brasileira; começou o prestígio das negras africanas de forno e fogão a sofrer consideravelmente da influência europeia”, comentava Gilberto Freyre, buscando, como lhe era peculiar, solidificar a imagem de uma culinária tipicamente nacional, em oposição a uma preponderância estrangeira (FREYRE, 2006, pág. 549). A sociedade brasileira, de fato, mudava rapidamente com o maior contato com hábitos adventícios, as noções de etiqueta, o bom-tom de Freyre, sendo absorvidas de forma bastante irregular no território nacional. Koster, que se resignaria a partilhar facas e copos com seus vizinhos de mesa ou ter a carne do seu prato arrebatada e substituída por outras iguarias sem a menor cerimônia ou aviso, passaria a tolerar não só os excessos causados pelo consumo exagerado de vinho por convidados e anfitriões, mas também a absoluta falta de organização dos pratos e serviços que lhe eram impostos, sempre em quantidades escandalosamente vultosas (KOSTER, 2003). Contudo, mesmo o inglês podia sentir, já em sua época, uma mudança nessas práticas, que ele fez questão de registrar.

Pode ser julgado, depois do que escrevi e tenho feito menção, que não é possível julgar a sociedade por uma mesma regra. Famílias de igual posição, importância e riqueza, têm maneiras inteiramente diversas. O fato é que a sociedade sofreu uma transformação rápida. Não que o povo imitasse os hábitos europeus, embora esses tivessem influência, mas à proporção que a prosperidade aumenta maior luxo é exigido; quando a educação se aperfeiçoa, os divertimentos são mais polidos e altos, e, alargando-se o espírito, pelas leituras, muitos costumes tomam forma diversa. As mesmas pessoas vão insensivelmente mudando e já olham com ridículo e desgosto, em poucos anos, os hábitos que as haviam subjugado longamente (KOSTER, 2003, pág. 61)

As palavras de Koster carregam ecos que ressoam até os dias atuais e que refletem a busca de um padrão normativo na sociedade, uma forma de portar-se em público e que ordene, nas mais diversas situações, o convívio entre os seres humanos. A complexidade da questão já podia ser percebida mesmo durante a Idade Média europeia,

quando se passou a sentir uma maior necessidade de organizar as interações sociais de acordo com a cultura e a época as quais pertenciam, embora a passagem dos anos pudesse alterar drasticamente tais intercâmbios. Hábitos e costumes estiveram e estão, afinal de contas, em constante mutação, e o pensamento de Koster parece concordar com o do sociólogo Norbert Elias que, ao comentar acerca das recomendações de bom-tom de meados do século XVI – incluindo ações como apanhar o próprio catarro com um pano para em seguida afastá-lo das pessoas ao redor ou pisar a saliva assim que cuspidada ao chão – compreende que “Com o mesmo infinito cuidado e naturalidade com que essas coisas são ditas – a mera menção das quais choca o homem ‘civilizado’ de um estágio posterior, mas de diferente formação afetiva – somos ensinados a como sentar ou cumprimentar alguém” (ELIAS, 1995, pág. 70).

A noção de civilidade, tão subjetiva quando fugidia, não se limita, em absoluto, a apenas um grupo específico de interações sociais. Contudo, a mesa, ao longo dos séculos, parece ter servido como uma espécie de palco maior para a observação de suas transformações, um microcosmo capaz de permitir a visualização das trocas entre seres humanos e a forma como, através da sua normatização, é possível compreender o que significa, para determinada cultura, ser civilizado. Ao estudar o tratado *De civilitate morum puerilium*, de Erasmo de Rotterdam, publicado pela primeira vez em 1530, Norbert Elias demonstra “o quadro de uma sociedade com modos de comportamento em alguns aspectos semelhantes aos nossos e também, de muitas maneiras, distantes” (ELIAS, 1995, pág. 70). As recomendações de Erasmo, que visavam fornecer educação em sua forma mais básica às crianças, tornavam clara a intenção de uma maior organização da forma como as pessoas deveriam portar-se.

O copo de pé e a faca bem limpa à direita, e, à esquerda, o pão. Assim é como deve ser posta a mesa. A maioria das pessoas porta uma face e daí o preceito de mantê-la limpa. Praticamente não existem garfos e quando os há são para tirar carne de uma travessa. Facas e colheres são com frequência usadas em comum. Nem sempre há talheres especiais para todos: se lhes oferecem alguma coisa líquida, diz Erasmo, prove-a e, em seguida, devolva a colher depois de tê-la secado. (ELIAS, 1995, pág. 70)

Assim, noções antigas⁵⁶ de comportamento à mesa, já há muito consideradas ultrapassadas na Europa, podiam ser encontradas em perfeito uso no interior do

⁵⁶ Evidentemente, a preocupação com a conduta social, seja na mesa ou em outras situações, não se iniciou com Erasmo de Rotterdam. “Questões semelhantes ocuparam os homens da Idade Média, da Antiguidade greco-romana, e sem dúvida também de ‘civilizações’ anteriores assemelhadas”. Contudo, é

Pernambuco de Koster, que tinha nos jantares e banquetes a ele oferecidos alguns dos seus momentos de maior transtorno e, paradoxalmente, deleite, divertindo-se visivelmente com os hábitos rudes de um povo que, segundo suas próprias observações, incorporava, de forma cada vez mais rápida, novos fazeres, estes tendo seu ponto focal e difusor na França. “Ao fim do século XVIII”, esclarece Elias, “pouco antes da revolução, a classe alta francesa adotou mais ou menos o padrão à mesa, e, certamente não só este, que aos poucos seria considerado como natural por toda a sociedade civilizada” (ELIAS, 1995, pág. 113). Mas esta padronização não se daria de forma repentina ou homogênea, desenvolvendo-se em um processo gradual que envolveria não apenas um país, mas boa parte do velho continente, particularmente a partir do Renascimento. Escritos culinários pertencentes a esta época exibiam uma visível preocupação com a etiqueta à mesa, não por acaso a pertencente aos salões palacianos, cujos anfitriões, reis, rainhas e demais membros da nobreza, possuíam os recursos necessários para o provimento de banquetes faustosos e a apresentação de ingredientes e pratos tão exóticos quanto dispendiosos. Em uma tentativa de reformar os costumes do comer e beber em público, os escritores humanistas buscavam a corte e suas extravagâncias culinárias, também com o objetivo de cair nas graças e, principalmente, nos favores de algum príncipe ou duque mais vaidoso e desejoso de ter suas ceias analisadas e comentadas por escribas adotados para este fim (COWAN in FREEDMAN, 2009).

E o que estes cronistas observavam foi, especialmente na Itália Renascentista, uma rígida estruturação em torno de uma sociabilidade gastronômica que buscava uma imagem humanista, mas que ainda se fundamentava pesadamente sobre ideias medievais de grandiosidade e espetáculo no momento da ceia. A aristocracia europeia como um todo desejava, ardentemente, demonstrar sua civilidade e bons modos, mas o fazia de acordo com uma hierarquização que ficava ainda mais evidente à mesa, onde era possível atribuir honrarias ou mesmo punir de forma sutil de acordo com o arranjo pelo qual os convivas eram organizados durante um banquete, fosse ele o festim de um casamento real ou um mero jantar cotidiano da nobreza (STRONG, 2004). “A disposição dos lugares à mesa era rigidamente controlada nas refeições da elite”, explica

preciso compreender que “Este processo que não teve fim pode ser remontado indefinidamente ao passado. De onde quer que comecemos, observamos movimento, algo que aconteceu antes. Limites precisam ser traçados a uma indagação retrospectiva, preferivelmente correspondendo às fases do próprio processo” (ELIAS, 1995, pág. 73).

o historiador Brian Cowan, enfatizando que “Os empregados e os convidados de posição inferior não eram bem-vindos às mesmas mesas que a elite. Já no século XIV, a arquitetura das grandes residências aristocráticas havia mudado a fim de acomodar uma sala de jantar separada, distinta do antigo grande salão medieval, para que o lorde e sua família mais próxima comessem reservadamente” (COWAN in FREEDMAN, 2009, pág. 207).

A posição dos convidados não seria a única forma de estabelecer relações de poder ao redor da mesa, onde até mesmo a forma de servir-se se transmutava em mais uma amostra de distinção na aristocracia. O uso do garfo, que se iniciaria na Itália a partir do final do século XVI, marcaria de forma mais evidente a proliferação, especificidade e uso de utensílios e objetos de mesa. Copos deixavam de ser compartilhados e havia uma preocupação profilática em individualizar as peças de uso comum à mesa. A higiene por si só, contudo, não pautava a utilização do garfo, que permitia, verdade seja dita, uma saudável distância entre a carne a ser servida e os dedos ávidos dos convidados, mas também

oferecia mais uma oportunidade para as classes altas se distinguirem do campesinato. Na verdade, comer com os dedos sempre foi perfeitamente higiênico. O comensal segurava o seu próprio pedaço de carne firmemente com dois dedos da mão esquerda enquanto o cortava com a faca segura pela mão direita. A técnica era muito prática e isso explica por que levou tanto tempo para que os garfos fossem adotados ao norte dos Alpes. Membros da corte de Luís XVI ainda usavam os dedos na década de 1660. (STRONG, 2004, pág. 144)

O pequeno forçado individual foi idealizado para facilitar o corte principalmente de grandes peças de carne, a proteína da caça tão cara à aristocracia e associada não apenas à força, mas também às habilidades de combate, atributos desejados em uma classe social cuja função era, em grande parte, ir à guerra. Ainda raro mesmo na Itália do século XVI, o garfo passaria às mesas da elite nas centúrias seguintes, demorando a ser adotado até mesmo na portentosa corte de Versailles, possuidora de um dos padrões de etiqueta mais reconhecidos da Europa e consumidora voraz da Gastronomia italiana, as trocas entre os países formando uma culinária transalpina que lançaria as bases da futura e altamente celebrada cozinha francesa (COWAN in FREEDMAN, 2009) “Com a introdução dos talheres propriamente ditos, como garfos e facas mais apropriadas para a mesa do que para o campo de combate, veio a noção de que a mesa deveria ser corretamente posta”, esclarece Cowan (COWAN in FREEDMAN, 2009, pág. 207).

Assim, prosseguiu a legitimação da mesa aristocrática através dos objetos nels postos. Toalhas de mesa e guardanapos reforçavam a ideia de bom-tom durante o ato de comer e beber em público e os escritores humanistas celebravam esse flagrante aumento de uma civilidade que, evidentemente, estava restrita a uma parcela limitada da sociedade europeia. Um desses cronistas foi o italiano Bartolomeu Sacchi⁵⁷, que assinava seus textos sob o pseudônimo latino “Platina”, e que, assim como outros estudiosos da mesa que o antecederam, acreditava que um banquete estaria inescapavelmente incorreto caso não incluísse a apresentação de vários pratos ao mesmo tempo, sem lá muita ordem ou sequencia lógica, um esquema de serviço muito semelhante ao observado por Koster no interior pernambucano. Contudo, baseando-se em suposições medicamentosas, Platina sugeria o consumo de ervas e verduras antes do prato principal ou qualquer um que fosse composto de carne ou peixe, enquanto que a preparação final deveria primar por uma correta e saudável digestão, sendo recomendáveis frutas como maçãs e peras ou mesmo um pedaço de queijo duro. Esse tipo de serviço encontrava-se disseminado pela Europa, onde

Até o final do século XVII, era costume servir vários tipos de pratos diferentes ao mesmo tempo, e conseqüentemente teria sido difícil discernir, em muitos jantares, uma sucessão correta de “etapas”. Samuel Pepys (1633-1703) considerava esse tipo de refeição a norma em Londres durante a Restauração; nas ocasiões em que degustava uma refeição composta de vários pratos distintos, ele a chamava de jantar “à maneira francesa”. Observadores ingleses do século XVII também consideravam a “sobremesa” uma perigosa invenção francesa. (COWAN in FREEDMAN, 2009, pág. 205)

Perigosa, sem dúvida, dado que os modismos franceses possuíam a preocupante tendência de se infiltrarem e se estabelecerem firmemente nos países vizinhos, seus pensadores e intelectuais mais nacionalistas enervando-se com a invasão cada vez maior de costumes estrangeiros que logo eram complacentemente adotados pela elite local. O aumento cada vez maior da preponderância da França sobre a Europa e, conseqüentemente, demais países ocidentais, fazia com que a etiqueta francesa à mesa, bem como a sua culinária⁵⁸, influenciada pelos modos da aristocracia italiana da

⁵⁷ Sachi viveu na Itália entre 1421 e 1481, onde publicou o seu *De honesta voluptate et valetudine*, um estudo acerca dos “prazeres corretos e boa saúde”. Nesta obra, apropriou-se da maior parte das receitas culinárias de seu conterrâneo, Martino de Como, cozinheiro do Cardeal Trevisan e patriarca de Aquileia, contudo acrescentando comentários próprios acerca de moralidade e saúde na alimentação, baseando-se nas ideias de mestres da Antiguidade, tais como Apício, Plínio e Cláudio Galeno (COWAN in FREEDMAN, 2009)

⁵⁸ Contudo, é preciso entender que tal preponderância possuía limites e que a descoberta do Novo Mundo traria mudanças intensas para ambos os países e para o resto do continente, com novas frutas, legumes,

Renascença, se espalhasse pelo continente. Essa difusão do bom-tom de maneira geral encontrou “uma fase de movimento e mudança relativamente rápidos, abrangendo aproximadamente os séculos XVI, XVII e XVIII, na qual a compulsão para uma conduta refinada à mesa pressiona constantemente na mesma direção, na de um novo padrão de maneiras à mesa” (ELIAS, 1995, pág. 115) Os franceses prosseguiriam diligentemente a criar ou pelo menos popularizar usos e costumes que seriam copiados por quaisquer países cujas elites desejassem ser reconhecidas enquanto civilizadas. “Na França, é durante o século XVIII que as casas aristocráticas adotam sistematicamente a sala de jantar e a mesa com pés fixos destinada à refeição”, esclarecem os historiadores Jean-Louis Fladrin e Massimo Montanari, enquanto que as “outras regiões da Europa também passam por essa transformação, embora não se possa precisar exatamente em que época” (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, pág. 554).

Estas não seriam as únicas inovações que tomariam o continente a partir de um modelo aperfeiçoado e apropriado na França, a mesa servindo como uma das mais eficazes armas da expansão cultural daquele país, especialmente ao longo do período de tempo mencionado por Elias. “É também entre o século XVI e o século XVIII que o ‘serviço à francesa’ tomou sua forma clássica: sopas, entradas e caldos no primeiro serviço; assado – acompanhado de saladas e eventualmente de pratos intermediários – em segundo lugar (às vezes estes constituíam uma terceira etapa da refeição); por fim, a sobremesa ou ‘fruta’ encerrava a refeição” (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, pág. 554) A variedade dos pratos se fundamentava na crença de que os comensais possuíam seus próprios temperamentos também em relação à comida, seus gostos pessoais os compelindo para esta ou aquela preparação, dependendo do seu humor no momento da refeição. Um bom mordomo, reflexo de um anfitrião magnânimo e generoso, deveria ser capaz de servir uma diversidade de preparações, de modo a satisfazer todos os apetites diferentes. Embora outros países europeus buscassem também demonstrar a voluptuosidade de suas mesas através dos pratos nela servidos, os franceses acreditavam em uma maior variedade em oposição a uma grande quantidade de preparações

animais e temperos invadindo as mesas europeias. “No século XVI, a influência italiana sobre os modos gastronômicos franceses é notória e as ‘importações’, numerosas: laranjas, melões, cerejas, alcachofras ou ainda damascos e morangos”, esclarece o historiador Jean-Marc Albert. Contudo, “Se sua importância deve ser levada em conta, ela não deve, entretanto, ser exagerada. Na realidade, numerosos produtos veem das Américas (tomate, milho, feijão...) e a marca de Angers na fabricação de certos confeitos ‘italianos’, como nugá e torta de frutas, é comprovada. Além disso, os costumes medievais ainda se impõem na maior parte das publicações traduzidas dos italianos” (ALBERT, 2011, pág. 104)

idênticas, de onde sobreveio “a fama de frugalidade dos franceses quando comparados aos povos do leste e do norte” (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, pág. 555).

Foram eles que também buscaram unir dois prazeres, o da comida e o da bebida, em uma mesma ocasião. Os banquetes gregos da Antiguidade se notabilizaram pela divisão precisa e heterogênea de dois momentos, o de comer e o de beber, enquanto que os medievais na Inglaterra e em outros países europeus se resumiam, muitas vezes, aos desafios étlicos descuidadamente lançados e alegremente aceitos, que redundavam em grande número de convidados rolando para debaixo de suas mesas em um estupor alcoólico que nada tinha de extraordinário. Na mesa francesa, garrafa e copos eram mantidos à distância dos convidados, que careciam dos serviços dos próprios criados, caso houvessem e estivessem presentes, ou da ação dos sempre invisíveis serviçais do anfitrião. O serviço da criadagem na França pressupunha mesmo um afastamento maior entre senhores e seus inferiores, renegando uma familiaridade comum em outras nações e que se manifestava também entre aqueles que se sentavam à mesa, possuidora de hierarquia própria e “condicionada pela exclusão daqueles cuja condição é muito diferente – aqueles cuja cultura, conversação e maneiras revelam pertencer ao povo ou à pequena burguesia. É a segregação social, particularmente visível na França, e depois na Inglaterra, que os tempos modernos legaram à época contemporânea” (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, pág. 556).

Essa hierarquização seria mesmo uma dos atributos mais marcantes do banquete francês, que se uniria às suas demais características para construir um modelo de sociabilidade gastronômica, apoiado, ao longo do tempo, em uma tentativa de se elaborar uma identidade nacional própria. “Quer seja fundamentada ou não”, pondera Albert, “a ‘nacionalização’ é uma verdadeira ferramenta política, que visa tanto a fazer emergir uma consciência nacional quanto a reforçar a coesão de um grupo em torno de valores comuns, que não se reduzem apenas à língua, aos costumes e à história” (ALBERT, 2011, pág. 196) E a França, depois da Revolução e do Terror que a ela se seguiu, necessitava desesperadamente de unidade ou ao menos de construir símbolos que representassem um ideal de nação durante as turbulências sociais e políticas que desaguariam em uma jovem República. O avanço das tecnologias de transporte e comunicação entre meados e final do século XIX pareceu tornar o mundo um lugar menor, os países europeus estabelecendo um maior contato com seus vizinhos e observando a paisagem das suas cidades mudar radicalmente, a urbanidade assimilando

as sucessivas inovações em uma velocidade literalmente vertiginosa (ALBERT, 2011) Como consequência, passa a existir um sentimento de degradação da comunidade e de perda da identidade nacional, particularmente em sua porção mais rural e “autêntica”. A partir daí,

A cozinha regional torna-se, então, uma espécie de “refúgio”, de “conservatório” do passado, por meio do qual se elabora uma sensibilidade nostálgica em que predominam a coesão da comunidade rural e os laços de solidariedade. A multiplicação das revistas⁵⁹, inclusive culinárias, das associações no início do século XX e dos discursos públicos testemunham o sucesso dessa forma de regionalismo em que o “local” se torna o paradigma absoluto da memória “nacional”. A construção de gastronomia “francesa” coloca a questão da definição que a República nascente quer dar de si mesma. Deve inervar a Europa e o mundo a República una, indivisível e universal, de cozinha necessariamente “nacional”, ou a República das regiões, da representação de uma Gastronomia em suas especificidades locais e regionais? (ALBERT, 2011, pág. 210)

O próprio Brasil chegaria, eventualmente, a defender uma ideia de identidade culinária própria, tanto na esfera nacional quanto na regional, mas esse momento ainda demoraria a chegar, tal debate mal podendo ser imaginado durante o século XIX e antes dele. Ao contrário, as inovações tecnológicas que talvez assustassem o francês preocupado com a diluição do seu caráter nacional e o possível contágio de sua cultura, davam ao brasileiro, já acostumado a viajar à Europa em busca de conhecimento e “civilidade”, a possibilidade de manter um contato maior e mais veloz com tudo aquilo que vinha de fora do território nacional. A influência francesa, contudo, já vinha de muito tempo, filtrada, é verdade, pelos portugueses, eles mesmos tendo costurado relações íntimas entre a nobreza de ambas as nações. “A sedutora presença francesa sempre se fizera sensível em Portugal”, entrega Cascudo, “Mais vivamente quando da

⁵⁹ Publicações dedicadas à culinária possuíam pouca importância no mercado editorial francês entre o final do século XV e o começo do XIX. Embora não fossem muito diversificados, alguns livros chegavam a ser publicados múltiplas vezes, alguns com edições que permaneciam sendo relançadas por 50 anos ou mais, com pouquíssimas alterações em seu conteúdo. O primeiro impresso do gênero na França foi o *Le Viander*, uma compilação que misturava livremente receitas ainda da Idade Média e também muitas do Renascimento, tendo sido lançado ainda no século XV. Seria apenas em meados do século XIX em diante que uma produção mais robusta de volumes tendo como temática a culinária surgiria, acompanhando não apenas um maior interesse pelo assunto, mas também a modernização das técnicas de impressão e o aumento do público consumidor alfabetizado. É interessante perceber que tais publicações, especialmente no seu início, costumavam fazer as vezes de receituários médicos também, munidos de textos sobre medicina e saúde, e também, claro, alimentação (HYMAN e HYMAN in FLANDRIN e MONTANARI, 1998). Quanto ao Brasil, a pesquisadora Rosa Beluzzo indica que “o interesse pela literatura culinária aparece tardiamente. Até 1970, a Biblioteca Nacional registrou apenas 75 obras sobre o tema. Foi só na década de 1990 que o interesse pela história da Gastronomia e pelos livros de culinária foi despertado no país” e complementa afirmando que no “artigo ‘Culinária de papel’, Laura Gomes e Livia Barbosa relatam que, nos últimos cem anos, o Brasil editou somente 907 livros de culinária” (BELUZZO in ARAÚJO e TENSER, 2009, pág. 187).

restauração. D. João IV tivera o apoio do cardeal Mazarin, depois de 1640. A rainha da França era irmã do rei da Espanha. D. Pedro II casara com uma princesa francesa, Maria Francisca Isabel de Savóia-Nemours, que fora sua cunhada, esposa do rei Afonso VI”. As ligações não se encerravam aí, uma vez que “D. João V era filho do segundo matrimônio do rei com uma alemã, Maria Sofia Isabel de Baviera-Neuborg, filha de Felipe Guilherme, eleitor palatino. Com D. João V, a França reinava nas modas do paço real, trajas, ademanes, elegâncias, maneiras” (CASCUDO, 2004, pág. 722).

No século XVIII, Portugal bebia sofregamente da cultura francesa, que proporcionava “o modelo, perfumes, roupas, porcelanas, cabeleiras, mulheres, saudações, tapetes, panos d’Arras, sofás. Cadeirões, armários cinzelados e um mundo miúdo de coisas graciosas e dispensáveis. Não seria assombro La Barbinais sentir a influência da França na terra ardente do Brasil nordestino” (CASCUDO, 2004, pág. 723) A veneração pela cultura da França chegaria mesmo a ignorar, até certo ponto, a guerra trazida por este país, com a família real portuguesa deixando seu povo à própria sorte e escapando miseravelmente para a sua colônia brasileira em 1808, contudo sem deixar de lado a etiqueta aprendida no país do algoz Napoleão. Em 1814, um decreto real já estabelecia o comércio entre a França e o Brasil, quando a capital, o Rio de Janeiro, ganharia até mesmo dois livreiros franceses, na verdade os únicos comerciantes de obras literárias em toda a cidade. O francês passara a concorrer, no Brasil assim como no resto do mundo ocidental, com o latim enquanto idioma da gente culta, vencendo essa disputa e difundindo-se na literatura e textos acadêmicos, mesmo em países que possuíam uma língua materna totalmente diversa. A nação, agora, possuía uma aristocracia para chamar de sua, emprestada, vá lá, de uma metrópole longínqua, além do Atlântico, mas capaz de exhibir o bom-gosto francês mesmo na suarenta colônia, cujos habitantes passavam, de uma hora para a outra, a conviver com o nascimento, casamento e morte de nobres (CASCUDO, 2004).

“A ‘mania francesa’ estava no sangue português e brasileiro”, conta Cascudo, exemplificando que “Um historiador da época, padre Luiz Gonçalves dos Santos, apelidado o *Padre Perereca*, que nunca saíra do Rio de Janeiro, já não sabe escrever colação ou merenda. Só lhe acode à pena de pato o *dessert* francês, único a ser empregado” (CASCUDO, 2004, pág. 726) A língua francesa parecia pronta a desancar o português no Brasil, parecendo ser apropriada para todas as ocasiões que fossem chiques ou que assim se quisesse fazer parecer. Em 1829, a Marquesa de Santos,

Domitila de Castro Canto e Melo, concedia uma suntuosa festa à sua filha de apenas cinco anos, Da. Isabel Maria de Alcântara Brasileira, filha legitimada do Imperador, oferecendo “Jantar, baile e ceia. Jantar logo depois das 3 horas; as senhoras sentadas e os raros homens, de pé, nas cabeceiras. Às 8 da noite, chegou o Imperador, cavalheiros na porta e damas no patamar da escada, para o beija-mão. *Sans façom, en liberté*, disse Sua Majestade, iniciando o baile com a marquesa resplandecente” (CASCUDO, 2004, pág. 726). Mas essas ocasiões eram relativamente escassas e apenas “Muito raramente, ou quase nunca, a corte imperial aceitava a pragmática do banquete oficial, a comida de honra”. A mesa em festa, tão francesa em sua radiante ostentação pública, não possuía lugar cativo nas comemorações da família real, com D. João VI e D. Pedro I primando mesmo pelas celebrações mais tradicionalmente portuguesas, “desfiles militares, luminárias, cerimônias religiosas, procissões, *Te Deum*, touradas, jogos ginásticos em áreas fechadas, circos, curros, beija-mão no paço. O costume francês compreendia a merenda com o rei ou autoridades mais graduadas na hierarquia. Assim, outrora, tinham entendido os vice-reis da Bahia e do Rio de Janeiro” (CASCUDO, 2004, pág. 728). Para o primeiro e o segundo imperadores do Brasil, bastavam umas poucas horas de baile circunspeto, sem exageros, nada que se alongasse até tarde da noite. No máximo, um pouco da conversa protocolar, obrigatória mesmo, apoiada cansadamente em alguma poltrona ou sofá.

“O banquete, como o conhecemos, nunca ocorreu durante o império”, sentencia Cascudo, como que lamentando o fato de as ceias da nobreza, que não deixavam de primar pelo serviço à francesa, ocorressem de forma tão acanhada (CASCUDO, 2004, pág. 729). Bailes até que havia, poucos, por vezes até mesmo para um grande número de convidados, mas o jantar mesmo era considerado uma reunião mais íntima, circunscrita à família real e a escassos convidados, com a festa em si ocorrendo em seguida. Essa tendência seria rompida aos poucos e o final do século XIX já veria uma maior celebração do ato de comer e beber, a aristocracia tupiniquim bastante contente em demonstrar à sociedade exatamente quão francesa e, conseqüentemente, elegante, sua mesa podia ser. Em 15 de outubro de 1889, o conde d’Eu celebrava suas bodas de prata, com baile noturno no Cassino Fluminense e oitocentos convidados. O *buffet*, providenciado pela Confeitaria Castelões e rigidamente dividido em *Service du Salon*, *Souper volant*, *Sur les buffets*, *Souper* e *Dessert*, contava com *petit fours*, *biscuits fins*, *cramesquins de crevettes*, *canetons de volaille truffés* e muitos outros pratos de um

cardápio profundamente afrancesado. Mas também exibia, em uma fusão que incluía elementos também do Brasil, preparações mais inventivas e curiosas, como canja *à la brésilienne*, maravilhas de *saumon*, *galantine* de macuco e a extraordinariamente batizada *pain d'araruta* (CASCUDO, 2004).

No mês seguinte, realizava-se o baile da Ilha Fiscal, o último do Império do Brasil. Ofertado pelo presidente do conselho de ministros, o visconde de Ouro Preto, reuniu nada menos do que cinco mil pessoas, terminando às seis horas da manhã seguinte e exigindo o serviço de mais de oitenta criados de salão e a mão de obra especializada de quarenta e oito cozinheiros, que se esmeraram nas panelas por três dias seguidos. A ceia foi servida exatamente à meia-noite diretamente para as quinhentas pessoas que se acotovelavam nas quatro grandes mesas, enquanto que os demais convivas, quando não estavam dançando em uma das seis salas preparadas para este fim, eram atendidos pelos criados volantes.

O serviço fornecido pela Confeitaria Pascoal foi dirigido pelos Srs. Manual (*sic*) Fernandes da Silva, Marselino Fernandes Teixeira (*sic*), Manoel Lopes de Carvalho e Bernardo Ferreira Cardoso, empregados e interessados naquela Confeitaria. Foi chefe dos copeiros, cujo número era de 150, o Sr. Vicente Espain. Serviram, além desses, durante a ceia, 60 trinchadores. Passaram pela copa 12.000 garrafas de vinho, licores, *champagne*, cerveja, águas gasosas e minerais e outras bebidas; 12.000 sorvetes, 12.000 taças de *punch*, 20 peças de açúcar para centro de mesa e 500 pratos de doces variados. Dirigiram todo o serviço da cozinha, onde trabalharam 40 cozinheiras e 50 ajudantes, os Srs. João Torres e José Pequeno. Serviram-se: 18 pavões, 80 perus, 300 galinhas, 350 frangos, 30 fiambres, 10.000 *sandwiches*, 18.000 frituras, 1.000 peças de caça, 50 peixes, 100 línguas, 50 *mayonnaises* e 25 cabeças de porco recheadas. (SANTOS Apud CASCUDO, 2004, págs. 733 e 734)

As grandes ceias do Império eram, portanto, profundamente francesas, em suas técnicas, preparações, ingredientes, cardápio, serviço, organização, sequenciamento e hierarquização. Não poderia ser de outra forma, uma vez que “a França era um clima inarredável, natural, envolvente”, como descreve Cascudo, explicando ainda que um “prato levado à mesa em honra cerimoniosa devia ter nome francês ou não ser levado”. Os exageros do francesismo, que parecia a tudo elevar, tornar elegante apenas com a mudança de idioma, podia bem chegar aos limites do absurdo. “Quando, num almoço aos visitantes eminentes, apareciam frutas brasileiras, eram rigorosamente *les fruits tropicaux*. Ficavam valorizadas pelo disfarce nominativo. *Dindon* é uma promoção ao peru. Em francês tudo ficava bonito” (CASCUDO, 2004, pág. 735) Comia-se e bebia-se

à francesa, muito e bem, quando o objetivo ainda era justamente esse, a festa pela festa, a mesa pela mesa e pela excelência do que se lhe punha em cima. Seis dias após o baile da Ilha Fiscal, contudo, o Império Brasileiro chegava ao seu fim, a República sendo declarada em 15 de novembro de 1889. O novo sistema de governo traria mudanças para a sociedade como um todo, evidentemente, mas impactaria também a mesa enquanto ocasião festiva, transformando-a mais em um ato político protocolar do que uma grande refeição a ser devidamente apreciada pelo que ela era. “A República inaugurou no Brasil o regime dos banquetes oficiais que o Império ignorara” (CASCUDO, 2004, pág. 735).

E até nisso seguiu-se a tendência difundida a partir da França, que teve a sua própria república implantada de forma bem mais turbulenta do que a brasileira, passando a utilizar a culinária como ferramenta de união nacional e de expressão política.

A história da República é marcada por banquetes mais ou menos célebres que acompanham ou provocam as grandes rupturas políticas, como no caso da campanha dos banquetes de 1848. A refeição pública não serve apenas para agrupar e formar cidadãos, mas também para transformar os convidados em protagonistas da política. Uma convenção de um novo tipo se esboça, então, entre os convidados, pelo compartilhamento das iguarias e a comunhão pelo vinho, definidores de uma nova forma de sacralidade. O festim partilhado não visa somente a restaurar as forças físicas dos convidados, mas também a sustentar os apetites ‘políticos’ de seus organizadores e, especialmente, a criar elos de sociabilidade que transcendem outros pertencimentos familiares ou religiosos para fundi-los no pertencimento à nação. (ALBERT, 2011, pág. 236)

A mudança, portanto, é mais na intenção do que na técnica, uma vez que os fazeres da mesa permaneciam os mesmos e já há bastante tempo, na França e, conseqüentemente, no restante do mundo ocidental. O senso de civilidade, ou ao menos o desejo de demonstrá-lo, passaria também a envolver as classes mais baixas, que copiariam o modelo primeiramente aristocrático, em seguida burguês, mantendo inalterados alguns padrões elementares que se uniriam na formação de um cotidiano, um ritual diário, que até sofreria e ainda sofre variações regionais e nacionais,

Mas a base essencial do que é obrigatório e do que é proibido na sociedade civilizada – o padrão da técnica de comer, a maneira de usar faca, garfo, colher, prato individual, guardanapo e outros utensílios – estes permanecem imutáveis em seus aspectos essenciais. Até mesmo o surgimento da tecnologia em todas as áreas – inclusive na da cozinha -, com a introdução de novas formas de energia, deixou

virtualmente inalteradas as técnicas à mesa e outras formas de comportamento. Só com uma verificação muito minuciosa é que observamos os traços de uma tendência que continua a desenvolver-se. (ELIAS, 1995, págs. 113 e 114)

O banquete da República do Brasil estava, portanto, alicerçado em um modelo já antigo de civilidade à francesa, que, como seria natural, derramava-se da capital federal às províncias, tornando-se, contudo, muito menos uma grande refeição a celebrar o bom gosto do que se servia e muito mais um jogo político a ser divulgado e celebrado pelos periódicos da época. “Na proporção em que o banquete subia de importância política, descia de valor alimentar”, explica Cascudo, parecendo lamentar a inversão. “Antes do ‘banquete da convenção’, havia uma série de almoços e jantares íntimos e protocolares, entre chefes, para ‘sondar’, unir, convencer, obter o apoio e mais outras razões nacionais”. Mudava-se a função da refeição, mas não a forma como ela era organizada, o modelo fundamental estando já naturalizado na sociedade brasileira, especialmente, e por motivos evidentes, em sua porção mais elitizada, que patrocinava e frequentava tais eventos. E “Todos esses banquetes tiveram *menus* em francês e foram servidos à francesa. De 1893, com Prudente de Moraes, a 1960, com Jânio Quadros, o banquete oficializou a candidatura do supremo magistrado da Nação. Os jornais documentam suficientemente esse método que se tornou indispensável e natural para a União e províncias” (CASCUDO, 2004, pág. 735).

Do jantar eminentemente privado, ainda que faustoso, do Império, transitava-se para o banquete intrinsecamente notório da República, onde comer e beber condensavam-se em um ato de conotações evidentemente políticas. Os jornais do período pareciam entender que esta era, afinal, a nova tônica das ceias públicas e publicavam histórias que reforçavam essa dinâmica, mesmo quando passadas fora do Brasil. Em 1902, o Jornal Pequeno apresentava ao público leitor do Recife mais uma invenção americana, cujos protagonistas buscavam tomar para si os holofotes enquanto evidenciavam seu apoio a uma causa específica, no caso, a necessidade de se vacinar a população. “*Mistress Driscoll*, uma das mais ricas senhoras do Brooklyn, ofereceu, há pouco tempo, um grande jantar; nos cartões de convite, lia-se: ‘*Vaccination and dancing*’. Depois do jantar, um médico vacinou as damas em um ‘*boudoir*’ e os homes no ‘*fumoir*’. Nos braços das senhoras foram atadas fitas de cores, e, em seguida à operação, o baile começou animadamente” (Jornal Pequeno, 23 de abril de 1902, pág. 02).

Se a Sra. Driscoll não era, no sentido estrito da palavra, uma política, isso parecia pouco importar no banquete republicano dos Estados Unidos, onde seria possível declarar, livremente, suporte ou repúdio a qualquer partido ou princípio que se desejasse. Se o festim ofertado por Sebastião Sampaio ao Dr. Carlos Porto Carreiro e sua família na Casa de Banhos não possuía, aparentemente, uma causa política mais evidente, nem por isso deixava-se de divulgar, nos jornais da época, os detalhes da festança. Em alguns casos, faltava política, talvez, e sobrava publicidade, no sentido já comentado pela historiadora Rebecca Spang, quando a República parecia proporcionar aos seus cidadãos – ou ao menos à sua porção mais abastada – a chance de brilhar tanto quando a nobreza o havia feito em um passado não tão distante. As estrelas mais resplandecentes, contudo, continuavam sendo mesmo os políticos e suas reuniões à mesa, tratando de assuntos cuja relevância parecia atingir alturas verdadeiramente estratosféricas, o banquete por vezes servindo de palco para a verve dos mais exaltados, que se derramavam em exageros discursivos que não passavam despercebidos nem eram perdoados pelos observadores da época. O arrebatamento do apoio dos republicanos recifenses ao Conselheiro Rosa e Silva, em banquete realizado em sua homenagem, foi devidamente comentado, em todos os seus excessos, pelo *Jornal Pequeno*.

Au dessert, o Dr. Santos Moreira, orador oficial, levantou-se para brindar o conselheiro Rosa e Silva. Falou por espaço de 20 minutos e o seu discurso foi uma profusão de frases gongóricas. Numa linguagem empolada e difícil, subiu ao firmamento e arrancou estrelas; desceu às profundezas da terra e trouxe minerais. A gesticulação, uma e única, por vezes negava o sentido das expressões. Concluiu dizendo que o conselheiro Rosa e Silva era a madrugada das esperanças da República. (*Jornal Pequeno*, 03 de fevereiro de 1903, pág. 04)

O banquete republicano da capital pernambucana parecia mesmo afeito a exageros quase caricaturais, tão comuns que o *Jornal Pequeno* preocupava-se, vez por outra, em reunir os momentos mais irreverentes do festim para deleitar os leitores que, se não podiam provar das delícias servidas durante o jantar político, ao menos se refestelavam com as gafes inevitáveis dos seus atores principais. Criticava-se, na mesma ceia oferecida a Rosa e Silva, a mesquinhez de certos personagens, que para fazer valer a pena o investimento no aluguel do traje de gala, a se fiar pela crítica do jornal, chegavam à celebração com horas de antecedência, ou de outros que se revezavam entre cochilar e cochichar entre seus correligionários mais próximos, rudemente alheios à

etiqueta vigente e ignorando os inflamados discursos que com frequência ali se intercalavam. O Dr. João Sêneca chupava, distraído, o caroço de uma manga que, num susto, aterrissou no engalando peito do senador Coelho de Moraes, que por pouco não se retirou da mesa. “Quem já viu se CHUPAR manga em banquete, disse o Fernando Barroca, baixinho ao Moraes”. Já “o major Felipe Menna da Costa foi quem mais comeu; serviu-se de todos os pratos e catou todas as fruteiras. Prometia gorjeta ao garçom pela repetição das doses”. Enquanto isso, outro conviva, “antes de servir-se do primeiro prato após a sopa, já havia comido o seu pão e o do vizinho, de que resultou, entre os dois, uma questiúncula que se ia azedando, se não fosse a intervenção de um terceiro”. Da sua parte, “Menna da Costa descobriu”, para sua decepção, “que o vinho servido não era o anunciado no cardápio”. (Jornal Pequeno, 03 de fevereiro de 1903, págs. 05 e 06).

O absurdo extremo de algumas situações sem dúvida coloca em risco a veracidade dos fiascos supostamente ocorridos durante o banquete. Os chistes, contudo, em sua qualidade de observar, causticamente, os detalhes ordinários do evento, acabam cumprindo o papel de registrar não apenas o discurso de grandes homens ou a imortalização de nobres gestos, mas sim o mundano de apetites bastante humanos, assim como a forma através da qual tais vontades eram satisfeitas. Cascudo deixa claro que, desde os tempos do Império, “As recepções provocavam crônicas onde o lirismo não admitia a menção dos alimentos, concessão repugnante às necessidades inferiores do homem. Derramam as páginas minuciando os vestidos das damas, com larga cópia de termos franceses. De raro em raro, é que surge uma menção, fortuita e sóbria, alusiva aos cardápios. Eram abundantes e complexos” (CASCUDO, 2004, pág. 731). Apesar do foco na politicagem e relações de poder à mesa, os jornais acabavam divulgando e até comentando, com frequência cada vez maior, esses intrincados *menus* citados pelo pesquisador potiguar, uma vez que faziam parte, intrinsecamente, da celebração e da legitimação das personalidades presentes. Afinal de contas, a própria sequência das preparações servidas indicava não apenas o requinte francês herdado do extinto Império, mas também uma hierarquização dos próprios pratos, ou ao menos dos momentos em que eles surgiam para os comensais.

O sequenciamento no banquete à francesa estava tão naturalizado que era possível brincar e até certo ponto desconstruir essa organização, sem que sua lógica deixasse de permanecer clara, ao menos para a parcela mais alta da sociedade. A edição

de 08 de fevereiro de 1885 do Diário de Pernambuco trazia, como uma anedota para os seus leitores, o cardápio antropofágico colhido por um suposto repórter americano anônimo, perdido entre os nativos de uma tribo igualmente sem nome. O banquete canibal era rigidamente dividido em *Potage* (Sopa de ossinhos de meninos de peito), *Entrées* (Coxinha de mocinha com molho branco e nariz de engenheiro com tomates), *Robis* (Barriga de perna de mocinha, acompanhada do pé de um rei inimigo com batatas) e *Desserts* (Olhos de mulher trigueira no creme, arrematados com lábios de virgem com açúcar). Para beber, *Vins et Liqueurs* (Sangue humano velho e novo) (Diário de Pernambuco, 08 de fevereiro de 1885, pág. 02) As preparações em si poderiam até provocar um misto de graça perversa – especialmente em se tratando, afinal de contas, de história publicada no mesmo Brasil de Hans Staden - e horror por parte dos leitores, mas a forma através da qual o banquete era apresentado era perfeitamente compreensível e lógica.

De fato, a sequencia clássica do banquete à francesa⁶⁰ – sopa, entrada, prato principal, sobremesa e champanhe – foi praticado tanto no Império quanto na República do Brasil, com pouquíssimas alterações através dos anos e cada uma dessas etapas possui uma complexidade gastronômica e social muito próprias. A primeira delas, “A sopa, como nos é servida, é fórmula europeia. Os nossos amerabas e os negros africanos não a conheciam no século XVI. Tinham alimentos líquidos e semilíquidos, mas nenhum deles podia comparar-se à sopa, inicial do jantar doméstico e abertura dos banquetes oficiais” (CASCUDO, 2004, pág. 533). Em seu início, simplesmente um pedaço de pão embebido em leite, vinho ou o caldo de carnes e legumes, formando um alimento mais concreto do que fluido, justificando o uso não de colher, mas sim de garfo para o seu consumo, necessidade apenas “compreendida se lembrarmos que a sopa frequentemente continha, e ainda contém na França, mais conteúdo sólido do que agora, em outros países” (ELIAS, 1995, pág. 113)

Cascudo defende que a sopa teria chegado, como tantos outros pratos, através da velha metrópole lusitana, por tanto tempo filtro ou difusor de tudo o que vinha da França. “Sopa era sinônimo, ou seria sua significação verdadeira, de comida frugal,

⁶⁰ Obviamente, havia e há, ainda, variações, umas mais complexas, outras mais simples. Alain Drouard, referindo-se à ascensão da *cuisine bourgeoise* a partir de meados do século XIX, afirma que a “ordem dos pratos incluídos no cardápio permaneceu igual por muito tempo: sopa, antepasto frio, antepasto quente, *relevé* (remoção), pratos principais, assado, ponche, salada, *entremets*, sorvete, sobremesa, café” (DROUARD in FREEDMAN, 2009, pág. 279). Os banquetes da República Brasileira costumavam partir desse modelo básico, geralmente simplificando-o e reduzindo-o a três ou quatro serviços.

‘banquete modesto’, tipicamente servido nos refeitórios monásticos, no entendimento dos séculos XVIII e XVI⁶¹ (*sic*) em Portugal”. O termo francês, *potage*, teria vindo da expressão *ce qui se met dans le pot*, ou seja, aquilo se põe na panela. Se a sopa do camponês europeu medieval, sendo basicamente pão e caldo, tinha em vista sustentar o trabalhador rural quando da escassez de carne ou outros alimentos mais substanciais, atualmente o “que dizemos sopa é mais simples, sorvida a colher, iniciando jantar porque sopa ao almoço é desusada e às avessas das normas denuncia de ser prato privativo da noite, e noite de trabalhadores rurais” (CASCUDO, 2004, pág. 535). O consumo da sopa, evidentemente, migraria de volta para as classes sociais mais baixas também no Brasil, mas permaneceu presente enquanto abertura do banquete elegante, sua manutenção uma demonstração clara da força do costume, ou antes o despotismo do costume, como entenderia Cascudo.

Desde a época medieval que o assado, a grande peça de carne voluptuosamente exibida no espeto da lareira de algum nobre francês, clamava para si a responsabilidade de ser o ápice do banquete. Contudo, “Antes dele normalmente eram servidos um ou dois pratos”, espécie de preparação, abertura para o assado, afinal de contas o ator principal daquele palco. “Às vezes, servia-se antes ou no início das refeições uma pequena quantidade de frutas, salsichas e patês”, explica o historiador britânico Chris Woolgar. “O primeiro prato propriamente dito era carne bovina cozida, geralmente acompanhada de outra carne, também cozida, carneiro ou porco, às vezes ave. Receitas muito salgadas, especialmente as preparadas com alimentos salgados, faziam parte dessa etapa, além de, na França, saladas e acompanhamentos à base de vinagrete” (WOOLGAR in FREEDMAN, 2009, págs. 188 e 192). Essas entradas, que seriam incorporadas, em infinitas variações, aos banquetes durante séculos ainda por vir, precediam o prato principal, “composto de carnes assadas acompanhadas, na França, de saladas, molhos e *pottages* engrossados, como *blanc-mangers*, e molhos de carne. Depois poderiam vir aves domésticas e selvagens, carne de caça e, às vezes, peixe (a tendência, na França, de haver refeições com carne e peixe era maior do que na

⁶¹ A edição da obra de Cascudo utilizada para este trabalho, embora seja a última a ser publicada, contém frequentes e, em alguns casos, notórios erros de impressão. No caso do período de tempo ao qual o autor se refere aqui, é razoável supor que houve algum engano, provavelmente tipográfico, uma vez que não faz sentido que ele se refira, em sequência decrescente, aos séculos 18 e 15, o que ainda poria em risco a lógica da sua explanação. Para todos os efeitos, considere-se que o trecho, na verdade, faz menção aos séculos 18 e 19.

Inglaterra), além de grande variedade de pratos, de fritadas a tortas” (WOOLGAR in FREEDMAN, 2009, pág. 192).

Exatamente como em uma peça de teatro, os banquetes deviam evitar o temido branco de cena, incômodo momento em que a intercalação das falas dos atores permite um silêncio anormalmente longo durante uma apresentação. “Pratos intermediários, ou *interfecula*, eram literalmente servidos entre os principais para cobrir brechas do serviço de mesa e permitir que a mesa fosse retirada”. No exibicionismo do grande banquete medieval, até mesmo a arrumação momentânea exigia uma distração, algo que fizesse o comensal esquecer que por trás de tudo o que se consumia jazia o trabalho colossal de um sem número de criados. “Não havia hora certa para eles nas refeições francesas, e às vezes acompanhavam todo prato”, explica Woolgar (WOOLGAR in FREEDMAN, 2009, pág. 192) Se os *entremets* não tinham momento certo para se apresentarem à ceia, a sobremesa, pelo menos, sempre coroou o final do serviço à francesa.

Sua importância aumentou proporcionalmente ao uso do açúcar pelos europeus a partir do século XVII, particularmente contando com a exploração da mão-de-obra escrava nos canaviais do Caribe. O açúcar transformaria profundamente a culinária da Europa como um todo, alterando a percepção medieval de sabor, que mesclava, quase indiscriminadamente, o salgado e o doce. “Contudo, com a crescente quantidade de açúcar disponível no mercado a partir do final do século XVII, era possível e desejável distinguir entre os dois. Assim, uma das consequências mais estranhas da revolução caribenha do açúcar foi a crescente restrição da doçura a alguns pratos, embora o açúcar fosse então usado em maiores quantidades em pratos considerados ‘doces’”, esclarece Cowan (COWAN in FREEDMAN, 2009, pág. 219). Isso acarretaria a derrocada dos molhos excessivamente temperados e condimentos pujantes ao extremo da cozinha medieval, que mascaravam irremediavelmente o sabor intrínseco dos ingredientes utilizados. Essa ideia, da defesa de um paladar que não fosse subjugado pelo uso demasiado de temperos, valorizando, assim, a qualidade natural dos insumos, formaria as bases da *haute cuisine* francesa (COWAN in FREEDMAN, 2009) Além disso, a grande oferta de açúcar proporcionaria ao banquete a criação do seu serviço final e, para muitos, mais aguardado.

Outra consequência da ascensão da doçura foi a invenção da “sobremesa” como prato doce habitualmente servido depois do prato principal ou de pratos salgados. No início do século XVII, a noção de

“sobremesa” servida separadamente era vista com certo ceticismo. O autor inglês William Vaughan declarou em seu livro *Natural Directions for Health* (Instruções naturais e artificiais para a saúde), de 1600, que a “sobremesa” era uma inovação francesa. Algumas décadas mais tarde a situação já havia mudado, e a sobremesa se tornou cada vez mais comum, até na Inglaterra. Pepys não estranhou o fato de lhe servirem sobremesa num jantar em julho de 1666. Assim, embora os pratos principais ainda fossem servidos juntos, o prato final ou sobremesa foi um desenvolvimento do século XVII. (COWAN in FREEDMAN, 2009, pág. 220)

Era dessa forma, portanto, que o banquete da República do Brasil seguia, assim como tantos outros países ocidentais, um conjunto de fazeres que lançava raízes em práticas europeias renascentistas ou mesmo francamente medievais, um anacronismo justificado pela necessidade de manutenção de uma tradição profundamente elitista. Seus praticantes não se interessavam em explicações racionais que justificassem tais atos, atuando com a certeza quase religiosa de quem segue um ritual, bastando apenas que a etiqueta à mesa, ainda baseada no bom-tom francês, determinasse *o que* fazer e *como* fazer, o *por quê* tornando-se um questionamento supérfluo e impensável. Enquanto isso, os jornais seguiam divulgando um ou outro detalhe desse serviço à francesa, tornando-o, até certo ponto, mais acessível, embora não menos hermético em suas enigmáticas sugestões e proibições. A sessão “Coisas Úteis” do Jornal Pequeno de 10 de julho de 1908 trazia uma relação de vinhos, quase todos de nomes bastante franceses, para ser harmonizados não exatamente com os pratos servidos, mas sim com a ordem pela qual surgiam, importando mais a hierarquia das preparações do que o sabor das combinações. Madeira, Porto e Marsala para a sopa, enquanto que a *hors d'oeuvres*, a entrada, podia ser acompanhada por *Barsac*, *Chablis*, *Chateau-Iquem* ou *Sauterne*. O prato principal ou o ainda onipresente assado podia ser degustado com uma taça de *Chateau Lafite*, *Saint-Julien*, *Pomard* ou ainda um *Clos-Vongeois*. Nem a sobremesa dispensava seu vinho correto, que poderia ser um *Alicante*, um Moscatel ou, assim como a sopa, um bom e velho Porto ou Xerez. As propostas não se dignavam a se fazer acompanhar de qualquer explicação que fosse, implicando, talvez, que o público mais seletivo possuía uma compreensão natural acerca de tais assuntos e que o populacho não deveria nem tentar adentrar tais mistérios (Jornal Pequeno, 10 de julho de 1908).

Apesar da profusão de vinhos franceses nos cardápios dos grandes banquetes recifenses, era improvável que a sociedade, mesmo a sua parcela mais elitizada, o preferisse no seu cotidiano. Jornais do período trazem um sem número de anúncios desse tipo de bebida, em sua grande maioria, de origem portuguesa, os trazidos da

França sendo bem menos divulgados. O argumento dos historiadores El-Kareh e Bruit, ao referirem-se ao Rio de Janeiro de meados e final do século XIX, certamente faz sentido também no Recife do mesmo período e até além, quando afirmam que a

colônia portuguesa, sobretudo voltada para as atividades comerciais tanto do atacado quanto do varejo, era rica e sem sombra de dúvidas a mais numerosa, 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. (EL-KAREH e BRUIT, 2004, págs. 85 e 86)

A *Belle Époque* recifense, contudo, esforçava-se para manter-se a par do que vinha da França e outros países da Europa que não fossem o velho e melancólico Portugal, cuja preponderância começava a afrouxar sobre sua antiga colônia. O historiador Luís Carvalheira de Mendonça, ao comentar as trocas comerciais internacionais ocorridas na cidade do Recife no início do século XX, chama atenção para “o perfil novo, diversificado e sofisticado dos importados, haja vista a inclusão, no rol de alimentação e bebidas outrora muito lusitano, de vermouths, *whiskies*, champanhe, genebra, molho inglês, cerveja, manteiga, biscoitos, amostras de licores e outros gêneros” (MENDONÇA, 2009, pág. 198). Se o tinto português ainda dominava a mesa recifense, era justamente o champanhe que simbolizaria, assim como em outras partes do Brasil e do mundo, o brinde enquanto um dos momentos mais importantes e aguardados do banquete, principalmente os de natureza política. A bebida, tradicionalmente servida após o discurso, que tinha lugar *au Dessert*, era a deixa para uma torrente de elogios que desaguava sobre o anfitrião, o homenageado ou qualquer outro nome mais ou menos ilustre presente ou ausente da mesa. Cascudo, ao descrever o banquete da república da França com Luís Napoleão como presidente, em meados do século XIX, permite visualizar toda a sequência do serviço à francesa que deveria culminar, borbulhante, no pipocar da espumante.

Abria-se pela sopa leve, clara, fina, *potage, gras* ou *maigre*. Ficava na mesa o *hors-d'oeuvre*, frios, *pickles*, azeitonas, sardinhas. Seguia-se o *relevé que succède immédiatement au potage* e podia ser de peixe, *relevé de poisson*. Hora das *entrées*, presentemente substituindo o *relevé* desaparecido. Servia-se o *rôti*, prato de gala, podendo ser acompanhado de *pâtés de foie gras, d'écrevisses, deux ou trois plats de légumes*, complementares. Vez dos *entremets*, que Grimod ensinava *marchent avec le rôti ou paraissent séparément à sa suite*; sorvetes, doces gelados. Há cem anos, o sorvete aparecia nas *entrées*, segundo Grimod, *deux ou trris (sic) entrées suivies d'un sobert*. Depois dos *entremets* era o *dessert*, a sobremesa, pospasto, quando “especava” o *champagne* e abria-se a série dos discursos, *to drink a*

toast, oferecimento do banquete, agradecimento e, havendo motivo, o brinde de honra encerrador. *Toast* é a torradinha de pão *buttered toast*, torrada com manteiga. A saudação, o brinde, era “torrar” alguém com louvores. Fictícios ou reais. (CASCUDO, 2004, págs. 729 e 730)

Os jornais recifenses pareciam cada vez mais preocupados em descrever em detalhes os banquetes políticos realizados não apenas na capital pernambucana, mas até mesmo em outras cidades de menor importância, quase como se a reunião de notáveis ao redor de uma mesa servida à francesa pudesse, de alguma forma, elevar aquela localidade, tornando-a assim mais moderna, urbana, civilizada mesmo. Algo assim parece ter acontecido no município de Caruaru, agreste do estado de Pernambuco, que celebrava o Sete de Setembro com a inauguração de um jardim público, estando presentes o governador Herculano Bandeira e o Conselheiro Rosa e Silva, mais uma vez homenageado e emprestando seu nome ao novo passeio. O coronel Manoel Rodrigues Porto, notável local, encarregou-se de fazer as honras da cidade, hospedando Bandeira e membros de sua comitiva e organizando um banquete em seu nome. Este teve lugar em sua residência, precisamente às sete horas da noite, onde os convivas tomaram seus assentos em torno de uma mesa em forma de H e decorada com os mais finos cristais. O serviço, evidentemente, era rigorosamente à francesa, abrindo com uma *Potage Julienne*, que seria sucedida por uma *Poulet a la petite pois* e outras *entrées* e *entremets*. Os pratos principais multiplicavam-se em mais de uma opção de assado, tais como a *Cotellete à milanaise* e o *Dinde rôti*. Contavam entre as sobremesas um tradicional *Crème au chocolate*, marcando o portentoso momento do discurso. “Ao *champagne*, falou o coronel Porto saudando o Dr. Herculano Bandeira e este agradeceu brindando àquele coronel e fazendo votos pela prosperidade do município e erguendo a taça ao Dr. Rosa e Silva” (Jornal Pequeno, 09 de setembro de 1908, pág. 03).

Os anos passariam e os nomes do poder se alterariam, mas não a forma de prestigiá-los à mesa. A cidade de Timbaúba, também no interior de Pernambuco, buscava lançar-se a um maior destaque dentro do estado através da legitimação cada vez maior da República e dos ideais democráticos por ela representados. Em 20 de julho de 1915, o município prestava homenagem ao então governador do estado, general Dantas Barreto e ao Dr. Manoel Borba, líder da bancada pernambucana na câmara federal e, talvez mais importante, candidato do Partido Democrata à sucessão governamental. Na festividade, “Todas as classes sociais estiveram presentes; o alto mundo político, o grande e o pequeno comércio, a indústria, o operariado e o jornalismo, compareceram,

por seus representantes mais distintos” informa a matéria do *Jornal Pequeno*, talvez um tanto restritivo ou mesmo esperançoso quanto as diversas camadas que compunham a sociedade timbaubense (*Jornal Pequeno*, 21 de julho de 1915, pág. 03).

De qualquer forma, o banquete, servido pouco depois das sete horas da noite, era certamente limitado a um número bastante específico de participantes: 62 talheres sobre uma mesa, dessa vez em forma de U, disputando espaço com os onipresentes cristais finos que comportavam as iguarias servidas. O ambiente estava totalmente iluminado por luz elétrica, em um sistema que se estendia desde a estação da *Great Western* até o prédio da prefeitura, cujo salão principal abrigava o banquete e que possuía um trabalho cenográfico peculiar: uma pintura de Dantas Barreto apontando, grave, para o futuro e para o seu sucessor, Manoel Borba. Se a decoração, do ponto de vista artístico, era de gosto um tanto duvidoso, a tônica política do jantar não poderia estar mais clara. Do lado de fora, o povo parecia, quase que por osmose, participar também da ceia, aglomerando-se em duas arquibancadas – a da direita para as senhoras, a da esquerda para os cavalheiros – e distraíndo-se com a execução de três bandas de música arranjadas em coretos próximos. Dentro, o cardápio trazia *Potage consommé à la Royale*, *Poisson à la sauce blanche*, *Filet à la jardinière* e muitos outros pratos e entradas, todos regados com vinhos como o *Sauterne*, o *Chambertin* e até mesmo o velho português Madeira, promovido pelo idioma francês à mesma estatura dos seus companheiros e apresentado um tanto provincianamente como *Madère*. Até mesmo a água se mostrava à mesa, devidamente travestida, para a ocasião, de *Eaux minerau*. O *Dessert*, que contava com *Salade aux fruits*, *Fruits divers* e *Gateaux variés*, deu a deixa para o espocar do champanhe, quando “ergueu-se o Dr. Andrade Bezerra, que leu substancioso discurso, oferecendo o banquete em nome do povo de Timbaúba” (*Jornal Pequeno*, 21 de julho de 1915, pág. 03).

Ao longo das três primeiras décadas do século XX e mesmo além, os periódicos recifenses comentariam não apenas os banquetes políticos da capital, mas também os de cidades do interior, como Pesqueira e Amaragi. Eram uma ocasião em que os políticos do Recife compareciam para ver e ser vistos, fechando acordos, formando alianças e cumprindo, ritualisticamente, seu papel durante o serviço à francesa, quase sempre emulado do que se via na capital. Contudo, entre as homenagens ocorridas na *Béllé Époque* recifense, poucas poderiam competir em brilho com as prestadas ao senador paraense Lauro Sodré que, de retorno ao seu estado natal no então longínquo Norte,

arrumou tempo em sua longa viagem para ser devidamente celebrado pelos políticos e parte da sociedade local. O Jornal Pequeno não poupou elogios ao eminente político, acompanhando toda a sua estadia na cidade em sucessivas matérias e dedicando-lhe, quando de sua chegada, uma página adornada por uma grande imagem do seu semblante grave.

A sua passagem pelo Recife, onde, como em todo o Brasil, o nome de s. exc. é popular e venerado, não fica notada com a simples etiqueta dos cumprimentos oficiais comumente dispensados a qualquer homem ilustre aqui de viagem, mas por manifestações eloquentes de carinho e alta simpatia, conforme tivemos ocasião de verificar por ocasião de sua vinda à terra, ao saltar no Cais Martins de Barros sob os efusivos abraços de grande multidão que ali o aguardava. (Jornal pequeno, 16 de março de 1915, pág. 03)

De fato, os mimos com os quais Sodré foi coberto foram um tanto mais copiosos do que de outras personalidades notáveis que por ventura dessem o ar da graça no Recife, mas o banquete não escaparia do ritual francês ofertado a homens de menor renome. Este transcorreria ao meio-dia e meia, no salão de honra da loja maçônica “Segredo e Amor da Ordem”, com o político paraense, enquanto convidado de honra, centrando as atenções e o posicionamento na mesa em forma de I, sendo escoltado, à direita, pelo Dr. Zeferino Agra, representando o delegado do grão-mestre da maçonaria pernambucana, e tendo à sua esquerda o Sr. Francisco Bezerra Coutinho, secretário da entidade. O serviço ficaria por conta do Sr. Manoel Pereira Sacramento e a orquestra que embalaria o almoço, a *Blucher*, seria gentilmente cedida pela Sorveteria Etna. Diferente do banquete do Império, os jornais deram menos atenção às *toilettes* das damas e mais às relações entre os grandes nomes ali reunidos, com a descrição das comidas e bebidas servidas já há muito tempo não mais considerada, como observou Cascudo, uma concessão grosseira naquela elegante reunião. Ao contrário, serviam para legitimar ainda mais os rituais que até seriam copiados e distorcidos pelas classes mais baixas, mas que seguiam, ainda, como símbolos de uma elite social e mesmo política. Teriam lugar as *Potages*, *Relevés*, *Entrées*, *Poissons*, *Rôtis* e *Desserts* do serviço à francesa, que atingiria seu ápice, como sempre, no discurso seguido do brinde com o inescapável champanhe.

Os banquetes oferecidos aos visitantes ilustres talvez demonstrassem, de maneira ainda mais clara, que tais ocasiões serviam não apenas como uma ritualística manutenção de status da elite local, mas também como uma tentativa de apresentar o

Recife como uma cidade avançada. Também em 1915, Lauro Müller, na época Ministro das Relações Exteriores, baldearia na capital pernambucana em sua passagem para a Europa, a convite da Associação Comercial de Pernambuco. O almoço em sua homenagem, que teve lugar no Hotel do Parque, contava com a presença de notáveis não apenas da elite econômica, mas também políticos de grande expressividade local, como o Governador do Estado, Manoel Borba, o Prefeito do Recife, Moraes Rêgo e o chefe da comissão de Saneamento do Recife, o Dr. Saturnino de Brito, entre outros nomes igualmente ilustres. Teixeira aponta

a clara intenção, em cada um dos momentos, de mostrar o Recife como uma cidade progressista, civilizada e, conseqüentemente, moderna. Assim, primeiramente, se levaria o ilustre visitante a conhecer o “palacete do comércio” – nova sede da ACP -; em seguida a comitiva percorreria de bonde elétrico todas as linhas da cidade: Olinda, Jiquiá, Várzea, Torre e Entroncamento. Nem mesmo no já referido banquete oferecido no Hotel do Parque faltaria o toque de cosmopolitismo no ‘chic’ cardápio, composto de: “*Salade russe, Poisson sauce hollandaise, Filets au petit-pois, Dindon a la brasilienne, Jambon, Fruits, Fromages, Confiture, Thé et Café, Vins blanc et rouge, Champagne*”. (TEIXEIRA, 1994, pág. 90)

Através das décadas, o banquete brasileiro seguiria evidenciando seu caráter político, enquanto que sua organização e serviços pouco se alterariam, apresentando uma ou outra mudança aqui e acolá. “No princípio do século XIX”, revela Cascudo, “a sobremesa era oferecida noutra mesa e, às vezes, noutra sala, com o café, licores, charutos. Na segunda república francesa, 1848-1852, passou a ser bebido onde se jantara. Depois de 1918, mudou a viração. Depois dos discursos, bebido a champanha, erguiam-se todos estabelecendo conversação”. A elegância transmutava-se de forma quase esotérica, mudando pequenos fazeres que precisavam ser aprendidos e naturalizados. “Os criados circulavam com bandejas, chávenas de café. Noutras bandejas os cálices para o licor. Outro criado com as caixas de charuto. Novo bom gosto. Licores e charutos ficam num improvisado, *bufet*, noutra sala, onde servem o café. O convidado procurará, querendo. É o que está durando nas esferas da *gente de bem*” (CASCUDO, 2004, pág. 730)

A mesa de banquete, o móvel mesmo, também sofreria lá suas metamorfoses ao longo do tempo, com o Brasil adotando uma variedade de formatos. “A disposição das mesas seguiu a da época imperial: em ferradura, que atualmente denominam *U*, evitando imagens malfazejas, ou em *T*, simples ou duplo. Outros, de menor ressonância,

apresentam-se em *H* ou em *E*. O modelo norte-americano de uma grande mesa presidencial e inumeráveis mesinhas para quatro convivas, cada uma disposta diante da principal, não há *provado bem*” (CASCUDO, 2004, págs. 735 e 736). Os pequenos grupos, afastados da mesa principal, sentiam-se humilhados, convidados de segunda classe até, posição extremamente desconfortável principalmente no banquete republicano brasileiro, onde supostamente homens igualmente ilustres reuniam-se para cear. Ninguém queria se sentir em posição inferior durante uma ocasião, afinal de contas, tão predominantemente política. Contudo, não apenas a mesa, mas as iguarias que se lhe punham em cima, começariam, lentamente, a desvencilhar-se do francesismo que sempre lhe havia dominado.

O presidente paraibano Eptácio Pessoa parece ter, se não iniciado, mas ao menos notabilizado uma maior aproximação com a culinária nacional, ao oferecer, ainda em ceias privativas no próprio Palácio da Guanabara, comidas bastante brasileiras para o rei Alberto e a rainha Elisabeth da Bélgica. A ousadia das escolhas rendeu, por parte da sociedade, críticas ferozes ao presidente que, bárbaro, infligia as incultas preparações da cozinha brasileira aos seus convidados, desacostumados a uma culinária tão afastada da civilidade gastronômica francesa. “Era falta de respeito e uma vergonha, dando impressão ultrajante aos hóspedes de tão alta prosápia”, dramatiza Cascudo. “Mas em 1920, sentia-se um leve e sensível movimento de reação, regresso ao material ameraba, numa última ‘forma lógica’. Um desejo de acusar a presença brasileira no *menu* oficial”. E foi assim que, “Eleito presidente da República, Eptácio Pessoa voltava da Europa, via EUA, em ritmo de apoteose. Num grande encouraçado *yankee*, o ‘*Idaho*’, um dos mais modernos. Fez questão de visitar, em primeira, sua terra natal. Fácil deduzir o ambiente de entusiasmo delirante. Banquete na capital paraibana na noite de 18 de julho de 1920” (CASCUDO, 2004, pág. 737). O cardápio, impensável no mais modesto jantar da pomposa política recifense, era o que segue:

Salada de legumes.

Peixe de forno, com molho de camarão.

Pastelão de galinha.

Costelas de porco, com purê de batatas.

Carneiro assado.

Peru com farofa e fiambre.

Pudins, doces paraibanos, compotas, frutas, queijos.

Vinhos: Sauterne, Margaux, Chamberlain, Champagne.

Águas minerais. Café, licores. (CASCUDO, 2004, pág. 737)

Em francês, somente as marcas dos vinhos apresentados. Peru era peru mesmo, espetacularmente guarnecido de farofa e fiambre. Em lugar da fina *Potage*, um popular e substancial pastelão de galinha abria os trabalhos, enquanto que as frutas da terra deixavam de se esconder sob alcunhas afrancesadas. Os doces da sobremesa, não mais *Dessert*, provinham orgulhosamente da Paraíba de Pessoa, sendo muito provavelmente escoltados por queijos nordestinos, talvez um coalho ou de manteiga, para espanto e, possivelmente, prazer dos convidados. O serviço, claro, continuaria o mesmo, e por muito tempo ainda. “Era um banquete francês em português”, lembra Cascudo, mas a mudança, tímida, não passaria despercebida (CASCUDO, 2004, pág. 737). De fato, a valorização e mesmo defesa de uma culinária tipicamente brasileira, em se respeitando as suas peculiaridades e diferenças existentes no vasto território nacional, seria uma das bandeiras de movimentos regionalistas que se organizariam nos turbulentos anos que viriam pela frente.

4º Capítulo – A culinária inventada

Invasões estrangeiras e trincheiras regionalistas

Na segunda década do século XX, um jovem Gilberto Freyre passeava pelas ruas do Recife, recém-chegado de uma temporada de estudos nos Estados Unidos e de perambulações por diversos países da Europa. Caminhava pelas vias apinhadas do centro, de cenho franzido, escoltado pelo tio que se encarregava de enumerar as novidades que haviam surgido na cidade durante sua ausência. A capital pernambucana progredia a olhos vistos, exibindo passeios públicos, teatros, cinemas, restaurantes e cafés, tudo muito moderno, tudo muito europeu. Talvez mesmo em demasia. Essa nova cidade que surgia não lhe fazia gosto, não se dizia sua. Freyre flanava em frente às confeitarias, tão francesas quanto as que ele encontrara e frequentara do outro lado do Atlântico, em tudo tão semelhantes que era como se houvessem sido transplantadas, pelas mãos de um gigante poderoso, mas pouco imaginativo, das largas avenidas de Paris diretamente para as ruelas estreitas do Recife. O sociólogo não se contentava com o que observava. Passava uma vista de olhos por este e aquele estabelecimento e concluía que eram cópias, desprovidas de originalidade e da tipicidade regional, qualidade tão efêmera quanto essencial, capaz de declarar tais locais como verdadeiramente pernambucanos. O que ele buscava, enfim, era um “café ou restaurante ou confeitaria que possuísse cor e características locais. Que possuísse atmosfera” (FREYRE, 2009, pág. 21).

Assim como o cronista Antônio Pedro de Figueiredo, Gilberto Freyre era da opinião firme de que os cafés e restaurantes de uma cidade deveriam ser testemunhas da personalidade dos seus habitantes, a dos recifenses parecendo sofrer abalos a cada novo modismo ou estrangeirismo que aportava na capital pernambucana. De fato, o Recife que Freyre trazia no coração, e que com larga vantagem suplantara aquele que carregava em sua memória, parecia ruir, enterrado sob o peso de uma nova e quase irreconhecível cidade. “Desaparecido o velho Recife, será talvez impossível enxertar um novo, cuja arquitetura de anjinhos e confeitos não vai conservando o espírito daquele, o café ou o restaurante da minha visão”, lastimava-se ele em um dos seus primeiros artigos para o Diário de Pernambuco (FREYRE, 2009, pág. 21). Uma visão, de fato,

construída com a afetividade de memórias impossíveis acerca de um local que jamais existiu. Em seu peito, o sociólogo sentia doloridas saudades de um café inventado, fantasioso quase. “Caracteristicamente pernambucano. Regionalmente brasileiro. Capaz de fazer sentir ao estrangeiro um pouco da nossa vida e do pitoresco local” (FREYRE, 2009, pág. 21). E não se furtava a descrever exatamente a forma como idealizava esse estabelecimento.

Imagino bem como seria semelhante café: uns papagaios em gaiolas de lata, coco verde à vontade pelo chão – não se serve coco verde nos cafés do Recife! – uma fartura de vinho de jenipapo, folhas de canela aromatizando o ar com seu pungente cheiro tropical. À noite, menestréis – cantadores! – cantando ao violão trovas de desafio; num canto uma dessas pretalhonas vastas e boas, assando castanhas ou fazendo pamonha. Ao seu lado, quitutes e doces, ingenuamente enfeitados com flores de papel recortado, anunciando uma culinária e uma confeitaria que constituem talvez a única arte que verdadeiramente nos honra. Isso, sim, seria uma delícia de café. Atualmente, o que há é isso pelo avesso. Bonitas confeitarias como a “Bijou”, é certo. Mas sem características locais. Sem atmosfera. Sem caráter. (FREYRE, 2009, pág. 21)

O que Freyre não chega a comentar, muito oportunamente, é que cafés, restaurantes, confeitarias e mesmo o hábito de se comer fora de casa puramente pelo prazer acarretado pela sociabilidade de tal ato eram, afinal de contas, criações francesas. O sociólogo admitia, evidentemente, a existência dos *Biergartens* de Munique ou dos *Clubs* londrinos, que ele havia conhecido em suas viagens ao exterior, embora não buscasse formas de pensar tais estabelecimentos dentro da realidade de sua cidade natal. Para Freyre, a camaradagem intelectual e elitista do típico café francês talvez despontasse como a opção mais aceitável para o Recife, desde que o estabelecimento se apresentasse a partir de um conjunto não muito claro de predicados regionais, que visavam legitimá-lo dentro de um estereótipo muito mais preocupado em conjurar uma atmosfera, uma ambientação específica do que em sua funcionalidade. O jovem sociólogo, afinal, não pregava mudanças no serviço básico ou na lógica inerente de tais estabelecimentos, apenas sentia que estes deveriam, de alguma forma, adaptar-se de modo mais orgânico à terra que os acolhia. E de uma forma mais visível também, sem dúvida. Em seu modelo afetivo de café pernambucano, as pessoas continuariam a frequentar uma casa de refeições e bebidas, em busca não apenas de sustento para o corpo, mas também de nutrição para o espírito, contudo o fariam não sobre xícaras fumegantes de café ou cálices de *Bordeaux*, e sim ao redor de cocos verdes e licores de

jenipapo, embaladas pela música de cantadores bravios e o grasnar triste de papagaios aprisionados.

Nos anos vinte do século XX, portanto quando o Recife naturalizava os francesismos que haviam tido seu auge na centúria anterior, Freyre já manifestava um estranhamento, para não dizer ojeriza, quanto ao que era de fora do país, ou ao menos aos estrangeirismos que fossem implantados no Brasil e no Recife tal qual se apresentavam em seus locais de origem. Que houvesse restaurantes, inescapavelmente franceses como haveriam de ser, mas que essas casas se ocupassem não em uma tentativa vã de mimetizar a cozinha europeia, mas sim em apresentar aos seus frequentadores uma culinária nacional e regional, que transcendesse os modismos elitistas da época. “Ao chegar ao Recife, guloso da cor local, um dos meus primeiros espantos foi justamente numa confeitaria, diante da hesitação de um tio meu em pedir um mate” lamentava Freyre, desapontado. “Talvez não fosse ‘*chic*’, o mate. Como não era ‘*chic*’ pedir água de coco ou caldo de cana. Talvez até não nos fornecessem mate, como não fornecem nem água de coco nem vinho de jenipapo. Elegâncias. O ‘*chic*’ era pedir um desses gelados de nomes exóticos. Esses sim, fazem supor refinamento de gosto”, ironizava o sociólogo (FREYRE, 2009, pág. 21). Mas sua irritação encontrava ecos entre aqueles que perdiam a paciência com os maneirismos cada vez mais afrancesados dos recifenses, gerando críticas ácidas aos modismos tão prontamente adotados.

O jornalista Cândido de Figueiredo chegou mesmo a capitanear uma coluna chamada “Estrangeirismos” no Jornal Pequeno, onde dedicava-se ferozmente a desancar as influências exteriores que tinham como vítima, quase sempre, a língua portuguesa. Assim como ocorreu com relação à palavra “hotel”, o cronista pernambucano exasperava-se com a adoção alegre e indiscriminada de termos franceses pelos brasileiros, voltando sua fúria gramatical sobre o abundantemente utilizado adjetivo “*chic*”.

Esta palavra, no francês antigo, significava o mesmo que *chicana* e parece que entre as duas havia qualquer relação morfológica. Depois, passou a significar habilidade, destreza, e, modernamente, em linguagem familiar, o mesmo que elegância, distinção de maneiras, etc. Nós, os macaqueadores da França, fizemos a asneira de importar o *chic* para a nossa linguagem familiar; e como uma asneira nunca vem só, alteramos a qualidade da palavra, que é um substantivo em França, e tornamo-lo adjetivo para uso interno (...). E para o cúmulo da

toleima, até em francês fazemos derivações portuguesas: “Bravo! Que *chiquíssimo!*”. Não teremos nós, na linguagem culta e na familiar, *elegância, elegante, catita, catitismo* e tantas outras formas que tornam inutilíssimo o efeminado e estrangeiro *chic*? Se temos! Mas o *chic*, dizem uns *quidans* que é mais *chic*. (Jornal Pequeno, 04 de julho de 1902, pág. 01)

Seria um erro, imaginar uma Belle-Époque recifense homogênea, largamente aceita e universalmente praticada, por mais visível que ela pudesse parecer. Seu alcance era o da alta roda, da elite ávida por novidades, servindo como filtro para os hábitos desfigurados que pudessem, por ventura, chegar às camadas mais humildes da população. E mesmo entre essa elite, especialmente em sua esfera mais intelectualizada, vozes discordantes erguiam-se periodicamente, disparando impropérios contra os afetados e alienados, uma gente que morria de amores por tudo aquilo que vinha de fora, em detrimento do que se produzia em solo local. O cronista Domicio, do Jornal Pequeno, lastimava amargamente a facilidade com a qual os recifenses se rendiam ante as influências advindas de fora das fronteiras não apenas do país, mas mesmo do estado. “É bem sabido que pouco interesse nos desperta a louça de casa e sempre nos agrada mais, a nós pernambucanos, o que vem de fora, principalmente do estrangeiro, com anúncios espalhafatosos e rótulos de encher a vista”, entregava o jornalista, desgostoso. “Por isso, a notícia de que domingo vai ser levado à cena, no Santa Isabel, um drama de autor pernambucano, deve ter passado quase despercebida, notada somente por aqueles que recebem bilhete para espetáculo e muitos dos quais devolvem à última hora os ingressos que por condescendência aceitaram” (Jornal Pequeno, 11 de julho de 1902, pág. 02).

É possível apenas especular até que ponto tais críticas ressoavam entre os leitores dos jornais recifenses, haja vista que muitos dos escritores e colaboradores desses mesmos periódicos faziam uso frequente e irrestrito de um sem-número de expressões estrangeiras, uns por não disporem ainda de equivalências em bom português, outros por uma afetação tão honesta quanto natural. Palavras como *bond, foot-ball, toilette, boudoir* e tantas outras passeavam teimosamente pelas línguas dos pernambucanos e pelos anúncios publicados nas gazetas locais. Vocábulo como *restaurant* e *hôtel* eram aportuguesados sem grandes constrangimentos, sofrendo poucas alterações ortográficas ou mesmo de pronúncia. Contudo, o charme de fazer rolar pela boca palavras adventícias, ainda que sem dúvida deformadas pelo tempo e sotaques, podia mostrar-se praticamente irresistível, para a perpétua irritação de jornalistas como

Candido de Figueiredo, que via o francês substituir, suplantar ou persistir nos diálogos com e entre seus conterrâneos, os quais ele não se furtava a criticar de maneira contumaz. “Nós temos *porta-voz*, *porta-bandeira*, etc.; mas ninguém se lembrou de traduzir *porte monnaie* por *porta dinheiro*. Não sei se já será tarde para emendarmos a mão e se o *porta dinheiro* já não poderá lograr do nosso afrancesado público a merecida atenção”. A censura mordaz de Figueiredo podia chegar às raias da crueldade, parecendo mesmo desejar maus futuros para aqueles que insistissem em fazer uso dos inoportunos francesismos idiomáticos. “Neste caso”, esbravejava ele, “até os salteadores nos podem dar lição. Podemos ter a certeza de que, se alguém nos sair à estrada, de bacamarte aferrado, nunca nos pedirá o *porte monnaie*. Os nossos salteadores explicam-se melhor: ‘A bolsa ou a vida’. Aos que morrem de amores pelo *porte monnaie*, não me dava que se lhes deparasse uma lição daquelas” (Jornal Pequeno, 11 de julho de 1902, pág. 04).

Não eram apenas as insistentes mimetizações dos recifenses que incomodavam certos representantes da imprensa local. A evidente admiração geral pela França e sua cultura não impedia que, por vezes, os próprios franceses fossem o alvo de críticas ferinas por parte de jornalistas brasileiros. Um escritor do periódico gaúcho Federação, de Porto Alegre, teve sua opinião e seu artigo original, bem pouco lisonjeiros, integralmente reproduzidos no Jornal Pequeno, ainda no início do século XX.

É proverbial e já tem sido objeto de bem boas pilhérias a profundíssima ignorância em que vive mergulhada a imprensa francesa, especialmente a de Paris, a respeito de tudo quanto se passa no mundo, além das barreiras da grande capital. Pelo que toca à América do Sul, com particularidade ao Brasil, então essa ignorância é verdadeiramente asinina e custa-se mesmo a crer que jornais onde escrevem, colaboram notabilidades em todos os gêneros, encham as suas colunas de sandices fenomenais. (Jornal Pequeno, 19 de dezembro de 1905, pág. 01)

A mesma matéria, publicada na primeira página da gazeta pernambucana, trazia as gafes cometidas por emissários de veículos jornalísticos franceses, como o *Journal* e o *Matin*, ao escreverem sobre os fatos supostamente apurados acerca de um famoso criminoso, o gatuno Gallay e suas companheiras Merelli e Audot, quando da ocasião de suas prisões na Bahia. Dentre os equívocos publicados pelos repórteres estrangeiros, estava o de que os prisioneiros desse estado possuíam uma liberdade inaudita no resto do país ou fora dele, podendo passear livremente pelas ruas com a condição única de se recolherem à prisão para passar a noite. Também se falou que a bela Merelli, amante de

Galley, era objeto de cotidianas peregrinações por parte de ambos os gêneros constituintes da população local: as mulheres, em admiração aos olhos, roupas e porte elegante da francesa. Os homens, perdidamente apaixonados pela sedutora criminosa a quem, aparentemente, se permitia flunar despreocupadamente por uma varanda, para onde os arrebatados baianos atiravam presentes em forma de dinheiro ou mesmo joias. As regalias oferecidas aos célebres prisioneiros se estenderiam também à sua alimentação, os condenados aparentemente se portando como cidadãos respeitáveis em um restaurante comum, quando da ocasião em que foram levados para o cárcere no quartel da cavalaria local, sempre acompanhados pelos curiosos cronistas compatriotas, que se dedicavam a registrar o que entendiam de tudo o que viam.

Depois consta que nessa noite Gallay quis comer na prisão, de todos os pratos nacionais, então lhe deram: *du vatapá* “uma espécie de fervido (!) feito de camarões secos e pimenta”; *du toutou*, picado de carne misturada com favas (!!!); *du carrouron* (o diabo do francês quis dizer carurá) (sic), que tem uma certa analogia com a nossa sopa de peixe (na Provença); *de la feijoada*, o prato brasileiro por excelência, na composição da qual entram carne seca e feijões vermelhos (!). O *champagne* correu a rodo, depois os dois prisioneiros foram deitar-se juntos, do modo mais nupcial do mundo, enquanto os suboficiais, da guarda velavam à porta do quarto onde dormiam os amorosos *cattens*. (Jornal Pequeno, 19 de dezembro de 1905, pág. 01)

O jornalista do Federação encerra o texto emitindo sua franca opinião acerca da competência dos colegas estrangeiros. “Que formidáveis asnos são os tais noticiaristas parisienses e que qualidade de informações dão eles aos seus leitores!” (Jornal Pequeno, 19 de dezembro de 1905, pág. 01). Ao longo da reportagem, é perceptível um sentimento de impaciência com a ignorância dos repórteres visitantes, que transmuta-se rapidamente em uma inflamada indignação quando estes buscam trazer os pratos tipicamente baianos para a sua própria língua, com as improváveis descrições das preparações culinárias e seus ingredientes parecendo ferir mortalmente o orgulho do patriótico cronista gaúcho, de uma forma que nem mesmo as supostas trapalhadas da polícia baiana conseguiram lograr. Esse repúdio ferrenho ao afrancesamento disseminado Brasil afora encontraria, evidentemente, terreno fértil na culinária. O momento do brinde em um banquete não escapou da acidez de Cândido de Figueiredo, que denunciava em sua coluna que

este *dessert* aparece amiúde em vistosos noticiários. E para que? O Fillinto, ao menos, aportuguesou a coisa no volume VIII da edição rollandiana, pág. 244 e chamou-lhe *desser*. Mas nem isso era preciso, e é quase inacreditável na escrita do irreconciliável inimigo dos

francelhos (sic). Pois se nós temos a velha e corrente sobremesa! Se, para a descrição de um jantar de gala, os escritores de mau gosto achassem corriqueira (...) a sobremesa, inda tínhamos prata de casa e prata de lei, - o *pospasto*, os *postres*...Prata antiga, mil vezes preferível ao pechisbeque do *dessert* e à caricatura fillintiana. (Jornal Pequeno, 15 de outubro de 1902, pág. 03)

Caricatura talvez fosse mesmo o termo correto para designar o comportamento de parte da sociedade local. Os exageros rendiam não apenas arengas de cunho regionalista da parte de intelectuais tais como Freyre e Figueiredo, mas também se popularizavam na forma de anedotas que refletiam bem as afetações carinhosamente cultivadas pela elite da época, perfeitamente capaz de expor-se ao ridículo dos excessos em busca de uma imagem de civilidade ou elegância legitimada pelos francesismos cotidianos.

Ele, depois de ter jantado magnificamente, grita para o garçom:

- Garçom! *Sur la table!*

- Como, snr.?

- Sobre mesa. Aprenda o francês e volte. (Jornal Pequeno, 27 de novembro de 1915, pág. 03)

A língua francesa, apresentando-se em todo rigor gramatical, parecia ser mesmo um componente essencial de uma refeição apropriada, capaz de elevar o valor daquilo que se comia, desde que a ortografia se encontrasse à altura do prato servido.

No *restaurant*.

- Garçom, há aqui um erro.

- É impossível...

- Veja lá: uma ‘*cotelete*’ com um t só, 1\$500.

- Desculpe, venho já.

Pouco depois o garçom volta com a nota assim corrigida:

“Uma *cotelette* com dois t, 3\$000”. (Jornal Pequeno, 20 de agosto de 1915, pág. 02)

Apesar dos exageros inerentes à própria natureza do chiste, não é difícil perceber que, conquanto os estrangeirismos, em particular de origem francesa, fossem naturalmente incorporados pelos recifenses, sua disseminação encontrava, aqui e ali, barricadas de resistência, geralmente por membros da mesma elite que se encarregava de disseminar, filtrar e adaptar essas influências, ordinariamente pondo de lado o resto

do povo, que exibia um papel muito mais passivo. Como explica o historiador Antônio Paulo Rezende, a

modernidade e o modernismo não propiciavam discussões que abrangessem parcela significativa da população. Tratava-se de ideias de circulação restrita, patrimônio das elites intelectuais e políticas. Porém, o processo de modernização dos serviços públicos atingia mais de perto seu cotidiano, provocava reações mais amplas, envolvia mais pessoas. Sinais de que as ideias modernas estavam circulando, penetravam nos costumes enraizados, mexiam com as tradições, estavam presentes na própria imprensa, nos jornais e nas revistas. (REZENDE, 2000, pág. 52)

O Recife das três primeiras décadas do século XX sentia o imperativo de construir não apenas teatros, cinemas, linhas de bondes elétricos, butiques chiques com vitrines atraentes e avenidas largas à espera dos seus primeiros veículos motorizados. Fazia-se necessário também inventar uma culinária que coadunasse com os interesses de uma elite que buscava avidamente utilizar e exibir signos de modernidade e progresso. Como explica a socióloga Susana Inez Bleil, a “comida é uma forma de comunicação, na qual o indivíduo vai explicitar inclusive sua visão de mundo, ou seja, ‘comer é revelar-se’. A escolha do alimento revela muitas vezes a que grupo se deseja pertencer, seja este social, étnico ou de idade” (BLEIL, 1998, pág. 03).

A nata da capital de Pernambuco talvez buscasse revelar-se, através dos seus estrangeirismos, justamente enquanto um grupo à parte do resto da sociedade, porém o tradicionalismo profundamente arraigado parecia exigir que antigos valores e costumes permanecessem intactos – ou tanto quanto possível – na transição para a sonhada e impalpável modernidade. Ao mesmo tempo, era necessário erigir não apenas uma infraestrutura concreta para os anos vindouros, mas também alicerçar um lugar para o Recife e o resto do estado na ainda jovem República do Brasil. Dessa forma, ao mesmo tempo em que os francesismos pareciam tomar cada aspecto da vida dos recifenses, era possível sentir, mesmo no início do século XX, os primeiros movimentos em direção a uma maior unidade do território nacional. Uma coesão que passaria, inexoravelmente, pela cozinha. O sociólogo Carlos Alberto Dória explica tais desdobramentos, detalhando que

Quando uma nação se constitui, vários sistemas simbólicos se articulam, materializando o seu conceito. O desejo de ter uma literatura, uma pintura, uma música ou uma culinária funciona como uma diretriz do trabalho criativo; a ele se dedicam especialmente os intelectuais, peneirando o que entendem ser a “cultura do povo”. As

nações modernas são construções políticas muito elaboradas. Elas foram arquitetadas no bojo do processo de formação dos estados surgidos a partir do século 19, combinando, quase sempre, um território, uma língua, um exército, tradições partilhadas pela população, religiões e, claro, uma determinada culinária. (DÓRIA, 2009 A, págs. 11 e 12)

Freyre seria um desses intelectuais que nutririam a ideia de uma identidade de pátria apoiada em sua cozinha, afirmando que o “paladar defende no homem a sua personalidade nacional. É dentro da personalidade nacional e regional que prende o indivíduo de modo tão íntimo às árvores, às águas, às igrejas velhas do lugar onde nasceu, onde brincou menino, onde comeu os primeiros frutos proibidos” (FREYRE, 2002, pág. 34). Contudo, essa tal “personalidade nacional”, tão cara ao sociólogo pernambucano, se caracterizaria por uma heterogeneidade que reflete não apenas o enorme território nacional, mas também os diferentes povos envolvidos nessa construção. Por esse mesmo motivo, essa ideia de uma “cozinha nacional” passa, necessariamente, por simplificações que muitas vezes desconsideram a complexidade do assunto em troca de uma idealização que possui muito de afetiva em suas bases. O velho tripé culinário brasileiro, que procura formar um triângulo equilátero cujos vértices são as contribuições de negros africanos, brancos europeus – notadamente portugueses - e indígenas nativos, parece sofrer abalos em sua estrutura quando examinado minuciosamente. Enquanto países como a França e a Itália buscavam, na infância de suas repúblicas, uma representatividade, por tímida que fosse, das classes mais baixas também na formação da sua cozinha, o mesmo dificilmente poderia ser dito sobre o Brasil. Dória deixa claro que

Nos países de passado colonial raramente se deu esse processo de construção de símbolos culinários com a capacidade de unificar toda a população em torno de uma ementa. A razão disso é que nem sempre as respectivas burguesias buscaram construir um terreno cultural comum com os demais estratos e classes da população. Na verdade, não quiseram se confundir com as populações nativas, preferindo como identidade a origem europeia. Através do acesso controlado à cultura letrada, criaram uma verdadeira dualidade cultural. Assim, índios, negros e europeus raramente foram reunidos sob os mesmos signos. Religião “de negro”, cozinha “de bugre”, eram modos de falar que expressavam a exclusão. (DÓRIA, 2009 A, pág. 17)

Enquanto Freyre retornava de cidades como Nova Iorque, Londres e Paris, lançando um olhar crítico para os estabelecimentos afrancesados de sua cidade natal, o Recife encontrava-se, no que tangia as parcelas mais abastadas e intelectualizadas de sua sociedade, em uma encruzilhada. Apesar das incertezas geradas pelos horrores da

Grande Guerra e a progressiva perda de proeminência pernambucana no cenário político e econômico nacional, o futuro ainda se apresentava, sob muitos aspectos, promissor, um que envolvia as inovações e modismos estrangeiros, quase capazes de conjurar do quente e úmido ar tropical uma metrópole com feições europeias e predicados modernos. Contudo, essa mesma elite buscava a manutenção de velhos valores, preocupada sobremaneira em manter seu *status quo* perfeitamente inalterado. A saída, ao menos em termos culinários, parecia ser a de acatar invenções claramente adventícias, como cafés, restaurantes e sorveterias, bem como os serviços associados a tais estabelecimentos, e aliá-las a uma noção de pertencimento à pátria através da adoção de certas técnicas e insumos “da terra”, como Freyre parecia sugerir com seu café pernambucano. A abrangência dessa regionalização ou, de maneira mais ampla, nacionalização da cozinha local, tendo em vista poder eventualmente ser chamada de “tipicamente brasileira”, é de difícil visualização, mesmo nos dias atuais, uma vez que o mito formador do tripé culinário tupiniquim permanece firmemente assentado não apenas no imaginário coletivo da população, mas também entre muitos daqueles que se dedicam a estudar o tema da alimentação no país. A miscigenação do povo brasileiro, fartamente analisada pelo sociólogo pernambucano e por ele ferozmente defendida, se imiscuiria também, ou mesmo principalmente, na cozinha, buscando trazer abaixo a ideia de uma hierarquização de origens (DÓRIA B, 2009).

Contudo, essa mistura de povos e culturas, ainda que se movesse em uma via de mão-dupla no tocante às influências partilhadas, não seria absolutamente homogênea. De fato, não faria sentido se assim fosse. Como afirma a antropóloga Rogéria Campos de Almeida Dutra, é essencial “considerar o contato cultural não só como um processo de aculturação (no sentido literal de perda e anulação, e que de fato ocorreu, e vem ocorrendo, muitas vezes de forma trágica), como também de intercâmbio, ressaltando o valor do encontro de diferentes tradições” (DUTRA, 2005, pág. 32). O europeu conquistador, em particular o português colonizador, buscou, até certo ponto, adaptar-se à terra nova e cheia de mistérios que se descortinava ante seus olhos. Porém, havia preferências, gostos, tradições, superstições e necessidades que pautariam a forma através das quais os brancos se alimentariam enquanto procuravam construir uma nova vida afastados da sua terra natal, já possuidora, aliás, de sua própria cozinha, também profundamente relacionada à identidade do país.

Estas culinárias nacionais “incluem dimensões que não são visíveis nas receitas, como tabus alimentares; ideias sobre a ‘nobreza’ de alguns ingredientes e preferências amplas; idealizações sobre cardápios relacionados a vivências especiais (como festas); técnicas de tratamento das matérias-primas, etc. Assim também intervém na culinária elementos que são rigorosamente extraculinários” (DÓRIA, 2009 A, pág. 19). Dessa forma, a história da alimentação brasileira apoiou-se fortemente sobre uma base de técnicas culinárias portuguesas, geralmente passadas das sinhás, rainhas onipotentes na cozinha da casa-grande, para as cunhãs e mucamas, cujo papel reservado era, afinal de contas, o da obediência. Utilizavam-se, nas receitas trazidas de Portugal, de produtos da terra, quando da falta do original europeu, bem como um ou outro utensílio encontrado na colônia. Mas tudo sob a supervisão atenta e inescapável da mulher do senhor, que decidia, dentro não apenas das possibilidades de fornecimento, mas também de sua cultura alimentar própria e já estabelecida, o que, como e quando comer (DUTRA, 2005).

Assim, é possível perceber que a ideia de uma miscigenação alimentar igualitária, homogênea ou mesmo pacífica perde força na medida em que se percebe que os europeus, tendo, evidentemente, os portugueses⁶² como representantes mais emblemáticos, sempre plasmaram as construções culinárias nacionais. Apesar disso, ou talvez exatamente por esse motivo, a ideia de uma cozinha autenticamente brasileira parecia exercer uma sedução cada vez maior dentro da república do Brasil, levando à criação de uma mitificação, por vezes mesmo consciente, de diversos aspectos da alimentação nacional. Ao longo do tempo, a diversidade extrema cedeu lugar a uma unificação de hábitos e fazeres que, superficialmente, sugere uma espontaneidade e uma miscigenação culinárias que perduram até os dias atuais.

Essa construção, contudo, desconsidera a complexidade das nações africanas que aportavam no país sob o peso dos grilhões da escravidão, simplificando-lhes a origem, as tradições, as crenças e os gostos. O que era vasto reduziu-se em uma homogeneização de religiões que sobreviveram ao sincretismo que permitiu a

⁶² Dória detalha ainda mais essa precedência lusitana, observando que coube aos “portugueses a primazia no tratamento das influências formadoras das nossas culinárias, visto que foram eles a colocar em contato as várias tradições e a fixar boa parte daquelas que viajaram através do tempo”. Foram eles, afinal, os “Portadores de uma tradição tipicamente rural, muito semelhante à espanhola e aparentada com outras cozinhas europeias, distinguiram-se não pela cozinha, mas pela modernidade do empreendimento colonial ultramarino. Foram eles que, a partir do século 16, colocaram em contato todos os continentes, através do amplo comércio de especiarias, açúcar e escravos” (DÓRIA, 2009 A, págs. 32 e 33).

secularização das comidas preparadas e ofertadas às divindades africanas. Também os índios foram escravizados, massacrados, aculturados, seus incontáveis dialetos sistematicamente apagados enquanto a religião trazida pelos jesuítas sobrepuja-se às crenças originais. Esse aplanamento, está claro, se refletiria também na alimentação. Se até o século XIX, o famoso tucupi da região amazônica se fragmentava em várias receitas diferentes, sua forma atual resume-se tão somente ao caldo básico de mandioca-brava, cozido até perder sua toxidade e acrescido de pimenta-de-cheiro e a memória de suas variações parece, nos dias atuais, irremediavelmente perdida (DÓRIA B, 2009). Dória esclarece que “a construção do que se chama de identidade nacional é algo que, além de reunir, suprime muita coisa. Trata-se mais de um filtro do que de um acumulador. Esse é o aspecto que deve ser considerado na formação da culinária nacional” (DÓRIA B, 2009, pág. 67).

Um filtro, obviamente, manejado por uma pequena parte da sociedade, uma elite intelectual e política que começava a enxergar, no início do século XX, a culinária como elemento aglutinador dentro do território nacional. Havia um país a ser construído, afinal de contas, um que se afastasse de arcaicos preceitos monarquistas e cujo povo partilhasse de um sentimento de pertencimento, não apenas através da sua origem, língua e cultura, mas também pela forma como se alimentava. Sem dúvida, os exemplos ultramarinos começavam a exercer influência sobre os pensadores locais. Ao contrário do Brasil, que teve uma formação tardia, dadas as suas características coloniais, países como a França consolidaram suas cozinhas – e suas repúblicas – em processos paulatinos, que se estenderam ao longo de séculos. Essa culinária, profundamente burguesa, representa uma classe nacional que se formou lentamente, opondo-se não apenas aos hábitos alimentares da antiga aristocracia local, mas também às diversas cozinhas camponesas oriundas das várias regiões do país (DÓRIA B, 2009).

Formou-se, enfim, uma cozinha verdadeiramente nacional, francesa, que “representa não só a nacionalização de vários pratos regionais ou locais como também a aceitação ampla de pratos de várias regiões em locais diversos daqueles onde se formaram, dando ao conjunto uma feição universal, marcadamente urbana (dos burgos) e nacional” (DÓRIA B, 2009, pág. 72). Intelectuais como Freyre conseguiam ser realistas o suficiente para aceitar a juventude do Brasil, especialmente da sua república, também no tocante às suas tradições alimentares. O sociólogo afirmava que um bom café dependia em grande parte da sua ambientação, da sua atmosfera, mas era capaz de

admitir “que isso de atmosfera não se improvisa. É como os gramados de Oxford. Os quais levaram séculos a apurar-se” (FREYRE, 2009, pág. 21). Se essa tal atmosfera não poderia substanciar-se de uma hora para a outra, talvez o desejável fosse mesmo olhar para o passado, ainda que não tão extenso quanto se gostaria que fosse, e buscar construir, a partir dele, as tradições culinárias que ajudariam a formar o Brasil nos anos vindouros. Construir ou, no entendimento de Freyre, salvar. O então jovem pesquisador iniciaria, ainda nos anos vinte do século XX, uma “campanha pela nacionalização do paladar”, em suas próprias palavras. Em artigo publicado no Diário de Pernambuco, o sociólogo explicitava suas preocupações acerca dos rumos da culinária brasileira.

Nosso paladar vai-se tristemente desnacionalizando. Das nossas mesas vão desaparecendo os pratos mais característicos: as bacalhoadas de coco, as feijoadas, os pirões, os mocotós, as buchadas. Haveria maior virtude em comer patrioticamente mal, mas comidas da terra, que em regalar-se das alheias. É mais ou menos o que faz o inglês. Entre nós sucede que as comidas da terra não exigem semelhante sacrifício. O nosso caso reduz-se antes a este absurdo: estamos a comer impatrioticamente e mal o que os franceses comem patrioticamente e bem. Há perigo num paladar desnacionalizado. O paladar é talvez o último reduto do espírito nacional; quando ele se desnacionaliza está desnacionalizado tudo o mais. Opinião de Eduardo Prado. “Há sentimento, tradição, culto da família, religião, no prato doméstico, na fruta ou no vinho do país”, escreveu Joaquim Nabuco. E há. (FREYRE, 2009, pág. 60)

A citação que Freyre faz de Joaquim Nabuco parece evocar elementos não apenas aglutinadores, mas também símbolos francamente conservadores e caros à sociedade brasileira de forma geral e à sua porção mais elitizada em particular. Há no texto um toque emergencial, de alerta, como se o escritor conclamasse os leitores a repudiar imediatamente os valores estrangeiros, sob pena de perderem seu país para soturnas influências forasteiras. Apoiando sua defesa, Freyre alista até mesmo a escolta de visitantes de outros países que houvessem se regalado com a cozinha da terra, citando nomes como o de Fletcher, Kidder, Radiguet e Scully. Se era boa o bastante para europeus tão ilustres, por que a culinária nacional não haveria de sê-la também para os próprios brasileiros?, parecia perguntar, em tom de jocoso desafio, o sociólogo.

Ao mesmo tempo, em determinados momentos do artigo, Freyre presta uma desabrida homenagem aos valores afetivos de sua infância ou da história por ele estudada e idealizada, deixando clara a sua admiração por um sistema político que não mais existia. “O Segundo Reinado foi, no Brasil, a idade de ouro da culinária. Chegamos a possuir uma grande cozinha”, suspira ele, saudoso por um tempo que não

vivenciou. “E pelos lares patriarcais, nas cidades e nos engenhos, pretalhonas imensas contribuíam, detrás dos fornos e fogões com os seus guisados e os seus doces, para a elevada vida social e política da época mais honrosa da nossa história” (FREYRE, 2009, pág. 60). Curiosamente, o mesmo Segundo Reinado no qual o Imperador D. Pedro II e a família real davam bailes à francesa, precedendo banquetes familiares – cujo objetivo jamais foi, como na República, o de unificar, ao menos superficialmente, a política nacional - igualmente à francesa e onde o regente, muito grave em sua habitual sobrecasaca escura, iniciava as festividades dirigindo-se aos convidados, claro, em francês (CASCUDO, 2004).

A preocupação de Freyre era, afinal, a de manter, a de persistir, a de buscar uma impossível imutabilidade temporal para seu país e para a sua cozinha. Resistir, quando possível, resgatar, se necessário. Em seu raciocínio, trazia a boa alimentação como consequência direta de uma sociedade diferente e melhor do que aquela que via em sua época e que vislumbrava em sombrias previsões futuras.

De modo que a idade de ouro da nossa vida social e da nossa política coincide com a idade de ouro da nossa cozinha. Exagero eu, ou digo despropósito, atribuindo um tanto às excelências da cozinha o esplendor da política e o encanto da vida social daquela época? Creio que não. Nem creio haver despropósito em afirmar que na conservação da nossa cozinha, ameaçada pela francesa, está todo um programa de ação nacionalista. “Rumo à cozinha”, deve-se gritar aos ouvidos do Brasil feminino. Rumo aos livros de receitas das avós. (FREYRE, 2009, pág. 60)

Muito oportunamente, deixa claro que deseja uma cozinha nacional tão organizada quanto a sociedade por ele idealizada: a mulher em seu devido lugar, às voltas com tachos e panelas, a esmerar-se no único reduto da casa onde poderia, afinal de contas, verdadeiramente reinar. Se branca, deveria provar o ponto do doce, supervisionar a fabricação do seu querido vinho de jenipapo, dos queijos e da manteiga, arrumar as baixelas de prata para a mesa do jantar e, entre um conto de Machado de Assis ou de Caetano Filgueiras, inteirar-se das receitas publicadas no Jornal das Famílias. Se negra, seu papel talvez fosse o de engordar cômica e inofensivamente até tornar-se umas das pretalhonas “vastas e boas” de sua infância, obedecendo mansamente os desígnios da patroa branca, bastando-se em uma complacência culinária tão domesticada quanto estereotipada. Não é impossível que Freyre, através da culinária, objetivasse defender valores seguramente extraculinários, manifestando desgosto ou mesmo temor pelo que as influências estrangeiras poderiam trazer para seu

país e sua cidade. E também para a sociedade da qual fazia parte em sua camada mais elevada, a qual lançava olhares temerosos para as mudanças que se sucediam em ritmo cada vez mais acelerado, ao mesmo tempo em que procurava evidenciar uma imagem de modernidade.

O nacionalismo culinário defendido por Freyre enveredaria pelos caminhos tortuosos da política, uma arena cada vez mais apropriada para tais embates intelectuais, a preocupação com uma cozinha brasileira unificadora parecendo chegar às mais altas esferas do poder, como ocorreu nas escandalosas recepções e banquetes de Epiácio Pessoa⁶³. De fato, a campanha sugerida pelo sociólogo seria efetivamente posta em prática, objetivando evitar a desnacionalização da alimentação dos brasileiros. Uma alimentação, sem dúvida, povoada por mitos culinários já existentes e pela vontade de se construir ainda outros, nem tão homogênea ou tradicional quanto Freyre e outros intelectuais gostariam de pensar, erguendo-se precariamente em um tripé de vértices desiguais. Chegava a hora de decidir o que, afinal de contas, era essa tal cozinha brasileira. Os estrangeirismos à mesa, especialmente os de origem francesa, pareciam estar, forçosamente, chegando ao fim.

Mitos de uma culinária geométrica

Como se sabe, o modernismo, principalmente em seu segundo momento, teria funcionado como fator de estímulo para se pensar a unidade nacional além do campo artístico. Contudo, a vontade organizada de se construir uma nação já havia se tornado cara à intelectualidade brasileira antes da Semana de 22. A vastidão continental do Brasil, seus amplos vazios demográficos, a relação com a força de trabalho imigrante e a falta de comunicação e conhecimento entre os próprios brasileiros de diferentes regiões, como futuramente demonstraria Oswald de Andrade ao visitar o Recife,

⁶³ Curiosamente, seja por falta de conhecimento de causa ou pura inclinação à crítica, Freyre contradiz as informações dadas por Câmara Cascudo acerca dos jantares de culinária nacionalista oferecidos pelo presidente. “Não sei como ao Presidente da República que entre nós primou pelo nacionalismo e pelo encanto da hospitalidade – o ilustre Sr. Epiácio Pessoa – não ocorreu a ideia a um tempo patriótica e encantadora de receber os embaixadores às festas do Centenário a licor de maracujá e a guisados de mocotó” (FREYRE, 2009, pág. 60). Também é perfeitamente possível que Freyre soubesse dos pratos escolhidos por Pessoa para os banquetes e simplesmente não os achasse representativos, em nível nacional ou regional, de uma cozinha verdadeiramente brasileira, o que já denuncia um aparente clima de discórdia quanto a definições culinárias patrióticas.

conspirariam para nutrir um sentimento de necessidade quanto à invenção de uma nação brasileira. Ainda em 1915, Afonso Arinos advogaria a premência de uma campanha cívica justamente com esse intuito, um ideal que contagiaria a elite pensante do país. Escritores como Olavo Bilac defenderiam, nessa mesma época, o papel dos intelectuais na vanguarda desse ideal de nação, urgindo para que assumissem o compromisso de romper com um passado de dependência cultural estrangeira e que abraçassem as temáticas e problemas próprios do Brasil (VELLOSO, 1993).

Dessa forma, as questões geográficas, climáticas e raciais deixam de assumir a pecha de problemas a ser solucionados, posto que costumavam ser pensadas através de uma mentalidade europeia, e passam a representar oportunidades de valoração de uma entidade nacional. Já nessa época, os brasileiros acompanhavam, assombrados e desgostosos, o desenrolar da Grande Guerra no velho continente, seu terrível saldo de vidas humanas, os avanços técnicos perpetuados com o intuito único de semear a destruição pela terra que por tanto tempo havia sido seu referencial de civilidade, enquanto observavam o crescente fluxo imigratório, cidadãos europeus em frangalhos abandonando seus lares do outro lado do Atlântico para, humildemente, tentar uma nova vida na América, promessa cada vez mais palpável de protagonismo futuro nas grandes questões internacionais. São Paulo, locomotiva econômica do país, receberia esses trabalhadores como braços para a lavoura do café, aumentando ainda mais seu cosmopolitismo e sua importância dentro do território nacional e fomentando inquietos movimentos sociais e artísticos que culminariam na Semana de Arte Moderna (VELLOSO, 1993).

Os ideais dos modernistas, evidentemente, não se restringiriam a esta cidade, derramando-se pelo resto país através de intelectuais que bebiam da mesma fonte e que estavam dispostos a trazer para seus estados de origem as mudanças defendidas no sudeste brasileiro. Anos depois da Semana, Plínio Salgado publicaria um texto retrospectivo no Correio Paulistano, rememorando o fogo modernista que se alastrara pelo país.

Na Capital da República, vários grupos se formam, todos de acordo num ponto de vista: destruir o que era imprestável e inexpressivo do nosso tempo, do nosso meio, da nossa raça. Em Belo Horizonte, rompe uma juventude brilhantíssima, que age com a orientação mais ou menos semelhante às de Mario e de Oswald. No Rio Grande do Norte, Câmara Cascudo evangeliza, doutrina, divulga sem cessar. E no Recife, é Joaquim Inojosa um dos pioneiros da renovação. Esse

espírito brilhante que é Joaquim Inojosa esteve em São Paulo, conviveu conosco, e voltou para sua terra, levando na mala a renovação de Pernambuco. (Correio Paulistano, 24 de janeiro de 1928, pág. 03)

O escritor deixava clara não apenas a abrangência geográfica dos conceitos apresentados durante a Semana de 22, mas também o contraste entre estas ideias e as fomentadas até então, afirmando que “a geração que nos precedeu teve por preocupações assuntos que não iam além da processualização de estilo, de uma decoração de fórmulas, de uma cópia servil da cultura estrangeira”. (Correio Paulistano, 24 de janeiro de 1928, pág. 03). Salgado encarava o porvir como uma nova era, verdadeiramente apartada dos estrangeirismos do passado, uma na qual o brasileiro se sentisse confortável enquanto brasileiro, reconhecendo as próprias tradições e valorizando o que se havia convencido chamar de popular. Em suma, chegava a hora de o Brasil conhecer a si próprio, sem se esquivar constrangido dessa familiaridade. “Pernambuco já principiou, pela boca de seus escritores, a oferecer elementos para esta história. E, de fato: um pensamento inaugural precisa encontrar uma sensibilidade apropriada, e essa tornou-se uma realidade, desde a Semana de Arte Moderna”, encerrava Salgado, esperançoso.

De fato, o Recife parecia reunir, em sua terra, as condições perfeitas para fazer germinar e florescer a muda modernista trazida por Inojosa e regada tanto por pensadores locais quanto por visitantes ilustres. Seria ele que, em 1925, entrevistaria um Oswald de Andrade empolgado com sua primeira visita a Pernambuco e sem dúvida ansioso em demonstrar aos próprios pernambucanos não apenas as ideias do modernismo, mas também as qualidades que ele havia detectado em sua capital.

Linda cidade, o Recife. Foi uma surpresa para mim. E o será para quantos o visitarem. Como é que no Brasil existe uma cidade de aspecto tão encantador, e não a conhecem todos os brasileiros, e a ignora a maioria dos sulistas? Sinto-me encantado por estas paisagens, o verde destas árvores, as palmeiras, os bananais, tudo. Sinto-me brasileiro aqui. Aos pernambucanos compete trabalharem para que não desapareça, e, antes fulgure mais intensamente, o espírito de brasilidade. (...) Asseguro-lhe que, para a formação da pintura, da arquitetura e da poesia brasileira, tem o artista de visitar o Recife, porque aqui encontrará fontes emocionais de primeira grandeza. Nas classes populares, então, devem existir motivos para uma grande poesia, sem ser importada da Herédia... (MORAES, 1988, págs. 220 e 221)

As palavras de Andrade deviam ter calado profundamente no peito da intelectualidade local. Afinal de contas, se havia um desejo que ardia dolorosamente nos

corações da elite pernambucana, era o de reconhecimento de sua importância no cenário nacional, um retorno ao protagonismo político que afastava-se cada vez mais no passado. Melhor ainda, havia aí a oportunidade de avançar, progredir, tornar-se – ou ao menos mostrar-se – moderno para o resto da república brasileira, ao mesmo tempo em que se concedia o devido valor aos tradicionalismos tão derradeiramente arraigados na cultura local. Objetivando auxiliar na construção desse Brasil verdadeiramente brasileiro a que se propunham os modernistas, Pernambuco acionaria parte da sua elite pensante que, assim como em outros estados da federação, contribuiria com trabalhos nas áreas de literatura, música, artes plásticas e arquitetura. E culinária. Até então, um ofício de importância duvidosa, frequentemente invisível aos olhos perscrutadores das grandes mentes brasileiras, muito mais preocupadas com os grandes acontecimentos e personagens do que com uma atividade menor, que não se decidia entre arte e ciência, majoritariamente relegada à periferia das casas e do interesse intelectual. Um ano depois da visita de Oswald de Andrade ao Recife, do seu encantamento pelo que via e da sua incredulidade pelo que o resto do país desconhecia, Gilberto Freyre mudaria as regras do jogo com sua intervenção no Congresso Regionalista de 1926.

Antes disso, contudo, o sociólogo já havia dado mostras, desde o seu retorno do exterior, tanto da sua afeição pelas tradições brasileiras e regionais, em seus mais variados aspectos, quanto pela preocupação em alçar a culinária para o centro dos estudos das ciências humanas, considerando-a não só parte indissociável da cultura de um povo, mas também um instrumento de unidade e reconhecimento pátrio. A versatilidade dos interesses do jovem estudioso seria demonstrada ainda cedo, quando escrevia para o Diário de Pernambuco, jornal que, em 1925, alcançava seu primeiro centenário de existência e atividades. Para celebrar a importante data, Freyre, que mal contava vinte e cinco anos de idade, foi incumbido de organizar uma publicação que reunisse os textos de diversos autores, versando sobre um vasto leque de assuntos (KOMINSKY et al, 2003).

Política, jornalismo, medicina, administração pública, comportamento, moda, arquitetura, brincadeiras infantis, tudo parecia interessar a Freyre, que conseguiu angariar a colaboração de um heterogêneo grupo de intelectuais, dispostos a doar seu tempo e ideias para ajudar a compor o Livro do Nordeste. A publicação demonstraria bem a postura do sociólogo em relação a temáticas consideradas de relevância dúbia até então, fazendo conviver, lado a lado, estatísticas sobre a expansão ferroviária no

Nordeste e a fabricação de renda enquanto elemento cultural intrínseco à região (KOMINSKY et al, 2003). Obstinado, havia se convencido, quando do retorno à sua terra natal, de um alvitre que marcaria profundamente seus trabalhos futuros.

A proposta de Gilberto, agora que chegara de viagem, era enfatizar aos nativos a necessidade de se afastar das tentações falsamente modernizantes e dos empreendimentos que cheiravam a um francesismo tardio ou a um americanismo mal digerido. Mais que um simples projeto estético, o seu era de uma abrangência decidido e declaradamente cultural, em que pese a má vontade da academia contemporânea. Sem nenhuma modéstia recalcada, Gilberto tomou o seu chão como um *case study* experimental e se atreveu a propô-lo como exemplo de meditação regional, numa época em que a oligarquia cafeeira paulista optava por queimar todos os seus cartuchos para se mostrar contemporânea da arte europeia. (KOMINSKY, et al, 2003, pág. 334)

Se até então, São Paulo não fazia muita questão de lembrar o seu passado de roça, anterior à industrialização feroz que forjou suas feições mesmo nos dias atuais, Freyre já propunha um retorno descarado a esse mesmo período, um olhar não apenas desprovido de constrangimentos, mas até repleto de saudades. Era no seu Nordeste, afinal de contas, que “desrecalcava-se esse regionalismo, escancarava-se o pesado passado rural e colonial, assumiam-se as raízes longínquas, com fundamento na Sociologia e na Antropologia. Mais ao sul, a caipirice não era matéria para discussão favorita de paulistanos ilustrados. Tanto é que Monteiro Lobato ficou fora da festa modernista e seu Jeca não pisou no Municipal” (KOMINSKY et al, 2003, pág. 335). O Livro do Nordeste já se dedicaria, em parte, a tratar desse vazio, mas o Manifesto Regionalista o faria sob uma perspectiva ainda mais localizada. E pioneira.

Tendo suas principais ideias apresentadas em conferência em 1926, com trechos comentados em periódicos nos anos posteriores, mas escrito e lançado de fato apenas na década de 50, o Manifesto traria a culinária enquanto assunto digno de estudos, no mesmo patamar de outras temáticas tradicionalmente abordadas pela academia⁶⁴. Após

⁶⁴ A polêmica advinda do lançamento do Manifesto Regionalista é um tema, talvez, periférico demais para figurar no corpo principal deste trabalho. Contudo, sua importância não pode ser menosprezada e justifica uma nota longa o suficiente para almejar lançar alguma luz sobre o ocorrido. O ano oficial de lançamento da obra, de acordo com o próprio Freyre, é o de 1926, quando ocorreu o 1º Congresso Regionalista do Nordeste, mais precisamente no dia 08 de fevereiro, quando o sociólogo palestrou acerca dos temas constantes no livro que seria publicado apenas em 1952, portanto vinte e oito anos depois da data anunciada. Na época, Freyre justificou o atraso entre as ideias lançadas ao ar e as mesmas cometidas ao papel, em razão de um incêndio devastador que de fato ocorreu na residência do seu pai, Alfredo Freyre, “na brutalidade da revolução de 1930”, fazendo com que a documentação pertinente se perdesse para o fogo (INOJOSA, 1981, pág. 30). Seria somente em 14 de dezembro de 1980 que Freyre admitiria, no artigo intitulado “A propósito de equívocos”, publicado no Diário de Pernambuco, que a edição de

discorrer sobre as diferenças dos quitutes preparados por mãos brancas em casa e por mãos negras nos tabuleiros – este último obtendo larga vantagem organoléptica e, sem dúvida, afetiva em relação ao primeiro -, Freyre entregava-se, inovador, àquela que era uma de suas maiores paixões.

Feitos estes reparos, estou inteiramente dentro de um dos assuntos que me pareceu dever ser versado por alguém neste Congresso: os valores culinários do Nordeste. A significação social e cultural desses valores. A importância deles: quer dos quitutes finos, quer dos populares. A necessidade de serem todos defendidos pela gente do Nordeste contra a crescente descaracterização da cozinha regional. Só na falta de voz que versasse autorizadamente o assunto, de ponto de vista ao mesmo

1952 do Manifesto havia sido, de fato, a primeira impressão de ideias divulgadas ainda em 1926. Em 1967, porém, a obra surgia já em sua 4ª edição, com Freyre ainda defendendo a ocasião do Congresso Regionalista como sendo da publicação primeira do Manifesto, bem como uma geração de intelectuais locais que possuíam ideias que não se coadunavam inteiramente – ou ao menos funcionavam em complemento – com as dos modernistas paulistas. No prefácio, o sociólogo observava que “a geração intelectual e artística que surgiu no Brasil revolucionariamente, na década de 20, teve, pelo menos, dois grupos divergentes que o historiador de hoje precisa de considerar: o chamado “Modernista” (Rio-São Paulo) e o “Regionalista-Tradicionalista-Modernista” (Recife). O que não significa que não houvesse regionalismo e tradicionalismo nuns tantos “Modernistas” de Rio-São Paulo, nem “Modernismo” em quase todos os “Regionalistas Tradicionalistas” do Recife. Estes, porém, talvez tenham sido, mais do que aqueles, renovadores atentos ao Brasil, como situação, e ao Homem brasileiro, como Homem situado” (FREYRE, 1967, págs. 16 e 17). A declaração deixa bastante claro que, para Freyre – bem como para outros intelectuais que o apoiaram na época e depois –, havia uma medida de separação de pensamentos entre o sudeste e o nordeste, uma ideia que batia de frente com o entendimento de literatos como Joaquim Inojosa, responsável por trazer, de São Paulo, o Modernismo para o Recife, e que discordava de Freyre nesse tocante e em outros mais. Tanto que, em 1981, a obra *Sursum Corda!*, de Inojosa, veria a luz do dia comentando e criticando acidamente o “equivoco” de Freyre, publicado em jornal no ano anterior, que passaria décadas defendendo 1926 enquanto ano de publicação do seu Manifesto Regionalista. “Convenhamos”, contemporizava Inojosa em seu livro, “que num caso de tal importância somente valem documentos ou pelo menos provas subsidiárias que lhe comprovem a existência. E o que consta do único pronunciamento feito por Gilberto Freyre no 1º Congresso Regionalista do Nordeste, na reunião de 08 de fevereiro – 1926 -, é o que saiu publicado no dia seguinte – 09-02-1926 – no *Diário de Pernambuco*, ocupando apenas uma coluna de jornal, tratando das excelências da cozinha brasileira”. O trecho do jornal reproduzido por Inojosa em seu livro trazia: “O presidente dá então a palavra ao Sr. Gilberto Freyre para a leitura de um trabalho sobre a ‘estética e as tradições da cozinha brasileira’” (INOJOSA, 1981, pág. 31). Como afirmam Kominsky e demais pesquisadores, “Incorreu em erro Gilberto quando falseou a datação desse Manifesto, sem dúvida. Não era preciso lançar mão desse expediente, quem, anos antes, já tinha criado uma das obras fundamentais para a compreensão da sociedade brasileira, reconhecida por intelectuais de vários espectros ideológicos e de várias latitudes, nacionais e internacionais” (KOMINSKY et al, 2003, pág. 341). Contudo, embora seja possível afirmar com certeza que o Manifesto Regionalista não foi escrito nem publicado em 1926, é lícito atestar, com a mesma segurança, que foi nesse ano que as ideias de Freyre acerca da importância da alimentação na formação do povo brasileiro foram oficialmente publicitadas, um ponto que mesmo Inojosa observa em sua obra, que o *Diário de Pernambuco* registra e que é coerente com as ideias que o sociólogo já havia explicitado em seus artigos para esse mesmo periódico ao longo da década de 20. Como atesta Dória, comentando o esforço de busca dos Modernistas por um Brasil desamarrado de influências estrangeiras e mais à vontade consigo mesmo, “Na medida em que o achamento da nossa expressão se espraiou como diretriz de ‘procura’, chegou-se também ao terreno da culinária. Era um terreno inédito. Se olharmos as pesquisas anteriores sobre a cultura brasileira, como na obra de Sílvio Romero, não encontraremos descrições da culinária brasileira. Gilberto Freyre, mais uma vez, foi desbravador” (DÓRIA, 2009, pág. 22). Seria, portanto, somente a partir do 1º Congresso Regionalista do Nordeste, em 1926, que a culinária nacional passaria a ser encarada como um assunto de interesse acadêmico, influenciando autores em anos vindouros, como Câmara Cascudo e mesmo um arrependido Monteiro Lobato.

tempo regionalista e técnico, é que me animo a fazê-lo. Ousadia que os competentes não de desculpar ao intruso. A verdade é que não só de espírito vive o homem: vive também do pão – inclusive do pão-de-ló, do pão-doce, do bolo que ainda é pão. Não só com os problemas de belas artes, de urbanismo, de arquitetura, de higiene, de engenharia, de administração deve preocupar-se o regionalista: também com os problemas de culinária, de alimentação, de nutrição. (FREYRE, 1967, págs. 46 e 47)

Evidentemente, o objetivo de Freyre não era apenas o de chamar atenção para a alimentação brasileira de forma geral. Preocupava-o, acima de tudo, a desnacionalização da cozinha local, um assunto que demonstrava bem a ojeriza que o sociólogo possuía pelos estrangeirismos culinários.

Ao voltar da Europa há três anos, um dos meus primeiros desapontamentos foi o de saber que a água de coco verde era refresco que não se servia nos cafés elegantes do Recife onde ninguém devia se lembrar de pedir uma tigela de arroz doce ou um prato de mungunzá ou uma tapioca molhada. Isto é para os “frejes” do Pátio do Mercado. Os cafés elegantes do Recife não servem senão doces e pasteis afrancesados e bebidas engarrafadas. E nas casas? Nas velhas casas do Recife? Nas casas-grandes dos engenhos? Quase a mesma vergonha de servirem as senhoras pratos regionais que nos cafés e hotéis elegantes da capital. Nem ao menos por ocasião da Quaresma, voltam essas casas aos seus antigos dias de esplendor. Já quase não há casa, neste decadente Nordeste de usineiros e novos-ricos, onde aos dias de jejum se sucedam, como antigamente, vastas ceias de peixe de coco, de fritada de guaiamum, de pitu ou de camarão, de cascos de caranguejo e empadas de siri preparadas com pimenta. Já quase não há casa em que dia de aniversário da família os doces e bolos sejam todos feitos em casa pelas sinhás e pelas negras: cada doce mais gostoso que o outro. (...) Raras são as mesas do Nordeste onde ainda se encontrem mesa e sobremesa ortodoxamente regionais: forno e fogão onde se cozinhem os quitutes tradicionais à boa moda antiga. O doce de lata domina. A conserva impera. O pastel afrancesado reina. (FREYRE, 1967, págs. 59 e 59)

Essa era, afinal, a modernidade defendida por Freyre: um retorno reverente ao passado, um onde a mesa parecia ostentar tanto ou mais valor do que quaisquer outros símbolos que a república brasileira buscasse criar ou firmar rumo a uma maior unidade nacional. Se por um lado o sociólogo inovava ao defender a importância da culinária, alçando-a à estatura de temáticas mais tradicionalmente consideradas de pertinência intelectual, por outro exibía um conservadorismo displicente, confortável, quanto a outros aspectos da sociedade brasileira. Ao abranger a cozinha da sua região de origem, seus manjares e nomes famosos, Freyre lamenta que

Toda esta tradição está em declínio ou, pelo menos, em crise, no Nordeste. E uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em

perigo: o perigo de descaracterizar-se. As novas gerações de moças já não sabem, entre nós, a não ser entre a gente mais modesta, fazer um doce ou guisado tradicional e regional. Já não têm gosto nem tempo para ler os velhos livros de receitas de família. Quando a verdade é que, depois dos livros de missa, são os livros de receitas de doces e de guisados que devem receber das mulheres leitura mais atenta. O senso de devoção e o de obrigação devem completar-se nas mulheres do Brasil, tornando-as boas cristãs e, ao mesmo tempo, boas quituteiras, para assim criarem melhor os filhos e concorrerem para a felicidade nacional. Não há povo feliz quando às suas mulheres falta a arte culinária. É uma falta quase tão grave como a da fé religiosa. (FREYRE, 1967, pág. 60)

Um comentário que diz muito da forma como Freyre enxergava a realidade ao seu redor e dos valores que lhe pareciam dignos de ser mantidos. Valores regionais, valores tradicionais. Valores do Nordeste. Sua defesa era, afinal, pelo que era local antes do que era pátrio. “O Manifesto Regionalista de Gilberto Freyre não foi um manifesto nacional”, enfatiza Dória. “Ele defendia exclusivamente as cores do Nordeste, procurando mostrar a sua contribuição ampla à cultura e à economia brasileiras, protestando contra a sua marginalidade política; isto é, visava ampliar o espaço de influência da região no seio da nação à época da decadência da sua principal indústria: a do açúcar” (DÓRIA, 2009 A, págs. 24 e 25). O açúcar que mereceria, da parte do sociólogo, sempre as defesas mais exaltadas e as lembranças mais afetivas, produto que, se já havia simbolizado o poderio do Nordeste, posteriormente passaria a ser apenas a memória de uma hegemonia perdida e, portanto, ressentida.

Esse ressentimento parecia nutrir, em parte, as ideias de Freyre acerca dos rumos futuros da cozinha pernambucana, até certo ponto apartada dos odiosos estrangeirismos, particularmente os franceses, mas ao mesmo tempo curvada para um passado idealizado, que deveria permear todos os empreendimentos vindouros, sob o risco perene da famigerada desnacionalização e descaracterização contra as quais o sociólogo não se cansava de alertar. Dessa forma, ações firmes, pontuais e organizadas precisavam ser engendradas, no intuito de salvaguardar ou, nos casos mais dramáticos, ressuscitar a culinária local, atribuindo-lhe o valor merecido.

Creio que não haveria exagero nenhum em que este Congresso, pondo no mesmo plano de importância da casa, a mesa ou a cozinha regional, fizesse seus os seguintes votos: 1.º Que alguém tome a iniciativa de estabelecer no Recife um café ou restaurante a que não falte cor local – umas palmeiras, umas gaiolas de papagaios, um caritó de guaiamum à porta e uma preta de fogareiro, fazendo grude ou tapioca – café ou restaurante especializado nas boas tradições da cozinha nordestina. 2.º Que os colégios de meninas estabeleçam cursos de cozinha em que

sejam cultivadas as mesmas tradições. 3.º Que todos quantos possuírem em casa cadernos ou Mss. antigos de receitas de doces, bolos, guisados, assados, etc., cooperem para a reunião dessa riqueza, hoje dispersa em manuscritos de família, esforço de que o Primeiro Congresso Regionalista do Nordeste tomará a iniciativa, nomeando uma comissão para a colheita de material tão precioso e digno de atenção. (FREYRE, 1967, pág. 61)

A parte mais interessante da exacerbada defesa de Freyre acerca dos valores culinários locais, tanto no seu Manifesto Regionalista quanto em seus artigos jornalísticos mais tenros, talvez seja a sua evidente repulsa pelos modos, ingredientes e pratos afrancesados, ao mesmo tempo em que defende a adoção e a regionalização de invenções gastronômicas caracteristicamente francesas, tais como os restaurantes e os cafés. Semelhantemente, o sociólogo em momento algum propõe o fim dos serviços típicos de um banquete, ou mesmo o término do uso de cardápios, a extinção de talheres específicos para cada prato, ou o banimento de técnicas, utensílios ou equipamentos de cozinha de origem francesa. Estas e outras mais pareciam ser influências mais cristalizadas, irrevogavelmente mescladas aos costumes ocidentais de maneira geral e aos brasileiros em particular.

A Freyre, parecia agradecer a ideia da intelectualidade majoritariamente masculina de cafés no estilo parisiense, desde que devidamente adornada por certos elementos mais reconhecíveis e simbólicos da capital pernambucana. Até mesmo o restaurante, bastião maior da exportação da cultura gastronômica da França, não parecia, em sua essência, incomodar o sociólogo, desde que fosse assumida e intencionalmente “regional, onde se cultivassem a doçaria e a culinária antigas, no meio de um resto de mata também antiga e regional como a de Dois-Irmãos, onde a pessoa da terra ou de fora se regalasse comendo tranquilamente sua paca assada ou sua fritada de guaiamum com pirão e molho de pimenta (...); onde as crianças se deliciassem com castanha confeitada, garapa de tamarindo, bolo de goma (...)” (FREYRE, 1967, págs. 62 e 63).

Contudo, algumas páginas à frente, Freyre é capaz de louvar, com franqueza, a intensa miscelânea de povos formadores do Brasil e não apenas os indígenas que primeiro habitaram o território, os africanos escravizados e os colonizadores lusos.

Pois o Brasil é isto: combinação, fusão, mistura. E o Nordeste, talvez a principal bacia em que se vêm processando essas combinações, essa fusão, essa mistura de sangues e valores que ainda fervem: portugueses, indígenas, espanhóis, franceses, africanos, holandeses, judeus, ingleses, alemães, italianos. Daí a riqueza de sabores ainda

contraditórios de sua cozinha no extremo Nordeste talvez mais complexa e mais compreensiva que a chamada “Baiana”, isto é, a de Salvador, da Bahia, sua parenta em tanta coisa. (FREYRE, 1967, págs. 67)

Parecia haver algo de bastante seletivo nas ideias de Freyre acerca do que seria tradicional – e, portanto, digno de registro, salvaguarda e perpetuação – na Gastronomia nacional. Restaurantes e cafés eram adições recentes às cidades e à sociedade brasileiras, contudo, o que incomodava verdadeiramente o sociólogo não era o fato de que fossem criações francesas, mas sim que fossem criações francesas nas quais, em muitos casos, nenhum traço de regionalismo, da sua tão querida e efêmera “cor local”, podia ser detectado. O intercâmbio cultural, quando uma via de mão única, era o pecado maior a ser combatido. Que houvesse, então, restaurantes e cafés, estrangeirismos que eram, desde que neles se servissem comidas e bebidas típicas da terra. Que se utilizassem os cardápios que tanto confundiram os turistas do resto da Europa quando de sua popularização nos estabelecimentos parisienses, desde que em tais listas constassem iguarias representativas do paladar local. Que se servissem os banquetes em sua complexidade hierárquica remanescente do Antigo Regime francês – amplamente difundidos durante o Segundo Império do Brasil, tão sedutor ao sociólogo pernambucano -, desde que a sequência de serviços apresentasse, evidentemente, pratos regionais. A ordem do dia ainda era a de se afastar do que era adventício, particularmente quando de origem francesa. Discretamente e com limites, é claro, mantendo o que era prático, o que era já arraigado, o que era de interesse imediato e futuro na construção da tradição culinária brasileira e, principalmente, regional.

E tal construção ensejava uma ideia extremamente cara a Freyre. A miscigenação, também – e talvez principalmente – em nível culinário parecia apresentar-se melhor em um triângulo de influências que deveriam emergir de forma equilátera, cada um dos seus vértices exibindo igual importância e demonstrando-se essenciais na sustentação dessa geometria a um só tempo simples e complexa, traduzindo, talvez, os pensamentos de Freyre acerca de uma participação mais igualitária dos estados fora do eixo Rio-São Paulo na política e na economia da ainda jovem República do Brasil. Para tanto, urgia valorizar - ou talvez criar - a tradição local, incluindo-se aí a da cozinha, operando lado a lado com outras atividades da cultura regional. E entre elas, não deveria “ser excluída nunca a arte do quitute, do doce, do bolo que, no Nordeste, é um equilíbrio de tradições africanas e indígenas com

europeias; de sobrevivências portuguesas com a arte das negras de tabuleiro e das pretas e pardas de fogareiro. Por conseguinte, brasileiríssima” (FREYRE, 1967, págs. 66 e 67).

Uma culinária geométrica, portanto, porém uma que não reconhecia a desigual relação entre explorador e explorado, incapaz de admitir a supremacia portuguesa enquanto filtro cultural da cozinha que tentaria, um dia, se reconhecer brasileira. Dória é da opinião de que muito do que ficou de indígenas e africanos, foi aquilo que o colonizador permitiu que assim fosse, aquilo que se reconhecia útil, digno de reprodução e perpetuação. Como esclarece o sociólogo, “um componente necessário para o desenvolvimento de uma culinária é a liberdade: a produção ampla de ingredientes, a escolha, a experimentação, a formação do gosto” (DÓRIA, 2009 A, pág. 46). Tal liberdade havia sido, em grande medida, negada aos demais componentes do tripé gastronômico cuja ponta mais proeminente findou sendo, por motivos evidentes, a dos portugueses⁶⁵. Mas a libertação dos negros brasileiros e a manutenção de uma culinária intimamente conectada a religiosidades muito próprias, adaptadas de diferentes nações de sua África natal e sincretizadas ao catolicismo largamente praticado no Brasil, acabariam por fortalecer esse vértice em particular, especialmente na Bahia e em sua capital, mas que também seria extremamente presente em cidades como o Recife, Rio de Janeiro e São Luís.

A mitologia de uma culinária igualitariamente criada também por seres humanos escravizados em uma sociedade evidentemente desigual formou, ainda, outras noções equivocadas de tradição alimentar, a maior delas sendo, talvez, a da feijoada, “o prato brasileiro por excelência”, segundo o repórter do periódico gaúcho Federação, ao se irritar com a falta de conhecimento dos franceses acerca da cozinha nacional, quando em visita a Salvador, ainda em 1905. Os jornalistas estrangeiros, ao menos nesse caso, podiam muito bem ser perdoados pela sua aparente ignorância, posto que o que se convencionou chamar hoje de cozinha baiana, sem dúvida a expressão maior de uma culinária criada e perpetuada por mãos negras, não existia até meados do século XIX. Da mesma forma, a feijoada apresentou uma popularização tardia, uma que acabou se

⁶⁵ Evidentemente, mesmo a falta de liberdade permite, até certo ponto, espaço para alguma criatividade, uma vez que a necessidade em si é um fator de inventividade. O ato de cozinhar, mesmo quando limitado, desamarra o indivíduo, ainda que temporariamente, que exerce, na medida do possível, alguma dominância sobre aquela atividade, desenvolvendo competências que, por serem quase sempre consideradas ordinárias, passam através do tempo como quase invisíveis. Como afirmam Certeau, Giard e Mayol, “entrar na cozinha, manejar coisas comuns é pôr a inteligência a funcionar, uma inteligência sutil, cheia de nuances, de descobertas iminentes, uma inteligência leve e viva que se revela sem se dar a ver, em suma, *uma inteligência bem comum*” (CERTEAU, GIARD e MAYOL, 1996, pág.220).

desvencilhando do seu real local de nascimento, as cozinhas comandadas com a alva mão de ferro das sinhás, local onde, às escravas, restava apenas obedecer, jamais inovar ou criar⁶⁶. (DÓRIA, 2009 B). Como esclarece Dória, “esse mito do prato nacional faz parte do esforço pela construção simbólica da unidade à mesa, que teve como principais ideólogos os modernistas reunidos em torno da Semana de Arte de 1922, em São Paulo, além dos seus seguidores nos quatro cantos do país” (DÓRIA, 2009 B, pág. 68).

Se o Brasil necessitava de um prato nacional, é apenas natural esperar que se fizesse acompanhar de uma escolta etílica que buscasse resumir, como na feijoada, a união de seu vasto território em torno de uma bebida que pudesse exibir uma tradição própria. A cachaça cumpriria esse papel a partir da segunda década do século XX, mas sua trajetória foi marcada por altos e baixos, tanto no que diz respeito à sua produção, quanto no tocante à sua relação com o brasileiro. Chegou a simbolizar a resistência tupiniquim contra os portugueses, com os participantes da conjuração mineira, em 1789, elegendo a bebida como símbolo de democracia e nacionalismo, em oposição ao autoritarismo oriundo de Lisboa. Menos de vinte anos depois, em 1817, a revolução explodia em Pernambuco, com seus partícipes, assim como os mineiros, refutando as iguarias que pudessem, por ventura, ser associadas aos odiados opressores lusos. “Os princípios desse século foram, aliás, de reação contra tudo o que fosse português: contra o caldo verde, contra a farinha de trigo, o queijo-do-reino, o vinho do Porto”, observou Freyre. “Em Pernambuco, o padre João Ribeiro – uma das figuras mais doces que já passaram pela história do Brasil – fazia questão de levantar seus brindes com aguardente de cana, em vez de vinho do Porto. Era a exaltação patriótica da cana-de-açúcar” (FREYRE, 2002, pág. 57). Patriótica e derradeira, tendo o sacerdote, em seus momentos finais, rejeitado o cálice de vinho francês que lhe oferecera Tollenare, preferindo brindar com aguardente antes de ceifar, derrotado, a própria vida (CASCUDO, 1986).

A relativa estabilidade política e social dos anos vindouros, bem como a derrubada gradual dos pesados tributos que Lisboa já havia imposto ao produto,

⁶⁶ “Os partidários da feijoada como prato nacional devem enfrentar ainda uma outra questão”, provoca Dória. “Qualquer levantamento estatístico sobre os hábitos alimentares dos brasileiros indica que a feijoada não é prato cotidiano. Poderia ser, contudo, um prato cerimonial. Mas nem isso parece certo se contemplarmos o seu uso em diferentes regiões e observarmos com que pratos ela concorre”. O sociólogo vai além, afirmando que a “pizza ou a macarronada de domingo, o churrasco, o frango assado ou refogado, os vários cozidos regionais parecem ter maior preferência e constância no comer nacional e são igualmente revestidos de ritualidade” (DÓRIA, 2009 B, pág. 69).

temendo a concorrência que seus vinhos sofreriam, tornaram a cachaça mais acessível para a população. Talvez até demais, com sua imagem degradando-se e sendo frequentemente associada ao vício do álcool, principalmente quando os negros brasileiros foram libertados e lançados à própria sorte, sem instrução, abrigo ou trabalho, encontrando na garrafa um esquecimento barato para as suas agruras cotidianas. Um conceito que demoraria décadas a avistar qualquer sinal de alteração. Contudo, na “Semana de Arte Moderna, que, em fevereiro de 1922, buscava romper as tradições acadêmicas nos campos literários e das artes plásticas e reforçar o acento brasileiro, principalmente no Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais e Pernambuco, a cachaça volta à mesa, acompanhando pratos tradicionalmente brasileiros” (SILVA, 2006, pág. 31).

Todavia, assim como a feijoada, a aguardente parece manter, mesmo nos dias atuais, seu título de bebida nacional muito mais por uma idealização patriótica do que pela abrangência e espontaneidade do seu consumo, desconsiderando a presença cada vez maior de outras opções alcólicas⁶⁷. A Semana de Arte Moderna e as palavras de Freyre durante o 1º Congresso Regionalista do Nordeste sem dúvida instigariam a intelectualidade brasileira e a pernambucana a dedicar sua atenção não apenas aos temas mais voltados ao Brasil, mas também a tudo o que se relacionasse à culinária, plantando a semente de uma cozinha nacional, a ser percebida, perseguida, pesquisada e criada nos anos vindouros. Contudo, o esforço de renovação nutriu-se de uma mitologia alimentar que nem sempre refletia a realidade dos brasileiros, uma que se perpetuaria por décadas do porvir. Após a Revolução de 1930 trazer uma relativa calma política ao pôr fim às tensões advindas da sucessão no poder entre as oligarquias do Sudeste, os regionalismos da República Velha pareciam menos necessários. Porém, a mitologia gastronômica sugerida por Freyre persistiria, encontrando terreno fértil no pensamento de autores como Câmara Cascudo (DÓRIA A, 2009).

O pesquisador potiguar levaria cerca de vinte anos preparando a sua colossal História da Alimentação no Brasil, partindo das ideias miscigenistas próprias das décadas de 20 e 30, e que seria lançada apenas em 1963. O folclorista manteria o

⁶⁷ Um levantamento realizado através da parceria entre a Secretaria Nacional Antidrogas (SENAD) e a UNIFESP, publicado em 2007, apontou dados interessantes e bastante reveladores acerca do consumo de álcool no país. A pesquisa demonstra que de “todas as doses anuais consumidas por brasileiros adultos dos dois gêneros, de qualquer idade e região do País, em torno de 61% são de cerveja ou chope, 25% de vinho, 12% de destilados e 2% de bebidas ‘ice’. Entre os destilados, a cachaça (ou pinga) é a bebida mais consumida, seguida pelo uísque e pelo rum” (SENAD, 2007, pág. 01).

tradicional enfoque tripartite ao abordar a alimentação do brasileiro através de um vértice português, um indígena e um africano (DÓRIA, 2009 A). Logo na introdução da obra, Cascudo explicava exatamente de que forma havia organizado seu trabalho: “Neste primeiro volume exponho quanto pude obter sobre o cardápio indígena, a dieta africana, especialmente da África Ocidental, e a ementa portuguesa, insistindo com preferência ao século XVI. Foram as fontes da cozinha brasileira, que será estudada no outro tomo” (CASCUDO, 2004, pág. 13). Outros intelectuais⁶⁸ passariam a dedicar sua atenção – ou ao menos parte dela – ao comer nacional, pouco se afastando desse triângulo formativo básico. A forma geométrica, de fato, parece ter exercido um fascínio duradouro sobre os pensadores da alimentação, entre eles o francês Claude Lévi-Strauss.

Em seu livro *O Cru e o Cozido*, lançado em 1964, o estudioso demonstra a importância da alimentação para a Antropologia, observando que a cozinha comunga perfeitamente tanto com a natureza quanto com a cultura. Lévi-Strauss compreendia a alimentação também através das transformações que podiam ser sistematizadas em uma estrutura de três partes distintas, tendo o elemento cru em destaque e sendo formado, ainda, pelo cozido e pelo podre. Nesse entendimento, o alimento cru é passível de uma transformação cultural para o estado do cozido, com a alteração acarretada, por parte do homem, pelo uso do fogo. De forma semelhante, a putrefação também modifica o estado daquilo que se come, sendo porém uma mudança que ocorre naturalmente, sem a necessidade da intervenção da mão humana (LÉVI-STRAUSS, 2004). As ideias de Lévi-Strauss influenciariam os estudiosos da alimentação nos anos vindouros e o modelo de um tripé culinário, ainda que com vértices cambiantes, se mostraria atraente através dos tempos. Seria essa estrutura que a também antropóloga Paula Pinto e Silva usaria para discorrer acerca da preponderância de três insumos em particular para a

⁶⁸ Monteiro Lobato se dedicaria, na década de 1940, a publicar o seu *Dona Benta: Comer Bem*. O escritor, que já havia atentado às questões acerca de nutrição, doenças alimentares e acesso ao alimento, em textos para a *Revista do Brasil*, passaria, a seu modo, a promover um nacionalismo culinário. Sua obra se afastaria do aspecto histórico e se concentraria nos meandros mais práticos da cozinha, reunindo um grande número de receitas conseguidas com a colaboração de funcionários e demais diretores da Companhia Editora Nacional, propriedade de Lobato, que saíram em busca dos receituários empoeirados de mães, tias e avós, além de algumas cozinheiras de renome, para compor a publicação. Nela, a cozinha está claramente restrita às mulheres, com Dona Benta professoralmente ensinando os fazeres das preparações, enquanto quem realmente se esforça entre os tachos e panelas é mesmo a negra Tia Anastácia (DÓRIA, 2009 A). Uma visão bastante semelhante à que Freyre perpetuava em seus artigos do *Diário de Pernambuco* e mesmo em seu *Manifesto Regionalista*.

formação da culinária brasileira, em sua obra *Farinha, Feijão e Carne Seca: um tripé culinário no Brasil colonial* (SILVA, 2005).

Mais recentemente, o sociólogo Carlos Alberto Dória, ao defender a importância de uma análise sistemática e científica das técnicas utilizadas em uma cozinha, apresenta mais um triângulo culinário envolvendo a transformação das matérias-primas em alimentos. Sobre esse processo, o estudioso afirma que

A experiência concreta de as cozinhar, transformá-las e adequá-las ao consumo humano permite que se considere o resultado dessa atividade tanto como expressão direta da *excelência* das matérias-primas quanto da *destreza* do trabalho transformador ou da *cultura* em que a atividade está imersa. De fato, tudo o que é comestível está amarrado a esse tripé, mas pelo glamour momentâneo que a culinária vive há uma supervalorização dos aspectos simbólicos do cozinhar, deixando em segundo plano as atividades materiais propriamente ditas. (DÓRIA, 2009 B, pág. 16)

A apresentação de conceitos relacionados aos estudos da alimentação através de uma imagética geométrica parece uma ideia bastante enraizada na área, uma que segue se mostrando sedutora através dos anos. Esta superposição da matemática sobre temáticas essencialmente não-matemáticas tem acompanhado o pensamento humano por muito tempo, como observa o próprio Lévi-Strauss:

Houve na Filosofia, desde o tempo dos gregos até aos séculos XVIII e mesmo XIX – e ainda hoje, em certo sentido -, uma discussão tremenda sobre a origem das ideias matemáticas: a ideia de linha, a ideia de círculo, a ideia de triângulo. Havia, fundamentalmente, duas teorias clássicas dominantes: a primeira era a da mente como uma tábula rasa, que nada tinha, no começo, dentro de si; tudo lhe chegava a partir da experiência. É por observarmos uma série de objetos redondos, nenhum dos quais perfeitamente redondos, que somos capazes, apesar de tudo, de abstrair a ideia de círculo. A segunda teoria clássica remonta a Platão, que defendeu que essas ideias de círculo, de triângulo, de linha, eram ideias perfeitas, inatas à mente, e é por existirem na mente que somos capazes de projetar, para o dizer de algum modo, na realidade, embora a realidade nunca nos ofereça um círculo ou um triângulo perfeitos. (LÉVI-STRAUSS, 1978, págs. 11 e 12)

De fato, a ideia de um triângulo natural e espontaneamente perfeito parece absurda. Mas a mente humana é capaz de formatar essa figura uniforme e equilátera para representar conceitos da forma como deseja enxergá-los, mesmo que para isso seus vértices equilibrem-se artificialmente ou mesmo padeçam de uma falta de “reparo teórico” que concorre para a sua desestruturação e possível colapso. O triângulo da culinária brasileira formado equitativamente por portugueses, indígenas e negros,

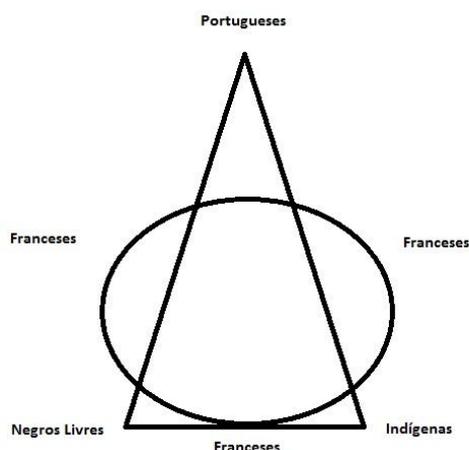
sugerido por Freyre, divulgado por Cascudo e amplamente aceito mesmo nos dias atuais, parece excessivamente pétreo – e, portanto, perigosamente instável – ao não comportar, com o passar dos anos, as mudanças acerca do estudo da alimentação advindas não apenas de novas pesquisas, mas também – e principalmente – de novos olhares sobre antigos conceitos, buscando, na medida do possível, romper com ideias firmemente enraizadas no meio acadêmico e leigo. Como afirma a antropóloga Maria Eunice Maciel, a

cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único – particular, singular e reconhecível. Entendendo a identidade social como um processo coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, estas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas de elementos cristalizados no tempo e no espaço. (MACIEL, 2004, pág. 27)

Contudo, parece ter sido exatamente o que aconteceu com o tradicional e mitológico tripé culinário brasileiro, uma compreensão largamente naturalizada acerca da formação do comer no país. É um entendimento calcificado, no qual persiste a ideia de um desenvolvimento igualitário envolvendo uma sociedade desprovida de igualdade e que é demonstrado em um conjunto geométrico que desconsidera a força de outras formações. Fruto das inquietações modernistas e regionalistas das décadas de 20 e 30, a noção miscigenista então convencionada mostrou-se míope para a presença francesa na formação dos hábitos alimentares dos brasileiros, surgindo apenas como exemplo antagônico de tudo aquilo que *não* deveria ser feito na construção da cozinha nacional. Ignorou-se o modelo de serviço dos restaurantes, a sociabilidade dos cafés, a dinâmica dos hotéis, a lógica dos banquetes, a especificidade dos talheres, a abrangência das técnicas e a influência de pensadores como Brillat-Savarin, todos esses elementos de origem francesa, então e hoje absoluta e inescapavelmente entrelaçados ao comer não apenas do recifense, mas de todos os brasileiros e de qualquer povo no qual o modelo alimentar francês tenha, com mais ou menos força, fincado raízes.

Dentro dessa perspectiva, talvez seja possível manter a geometria culinária tão cara à área de estudos da alimentação brasileira, contudo propondo-se aí o reconhecimento da preponderância portuguesa no vértice mais alto - e dominador - de um triângulo isóscele, e reconhecendo a permeabilidade dos francesismos que concorreram, também, para a formação de uma cozinha nacional. Dentro desse

conceito, surge uma figura que não retém apenas a sua forma triangular, mas que também é perpassada por um círculo de reconhecida presença francesa.



Evidentemente, não se pretende que essa formatação encerre o debate acerca da construção da culinária nacional. Muito pelo contrário. Sua presença serve para provocar os interessados pelo tema, sejam eles acadêmicos ou leigos, e instigar futuros estudos que podem – e pode-se mesmo afirmar que devem – alterar essa composição ao se levar em consideração outras presenças específicas a esta ou aquela região ou cidade brasileiras. Sejam os hábitos emprestados de indígenas, espanhóis e italianos no sul do país, a influência judaica no Recife ou o fervente caldeirão multicultural e etnicamente diversificado de São Paulo, que parece receber cada vez mais ingredientes sem jamais transbordar, a culinária, enquanto aspecto da cultura de um povo, não se engessa, estando em constante transformação. É uma construção perene, que extrapola tentativas artificiais de equidade e formatações geométricas, e que segue um curso que não pode ser previsto, apenas analisado. E apreciado. Nesse caso, talvez mais do que em outros, vale o velho adágio que pontifica que a viagem vale mais do que o destino. Uma jornada repleta de delícias não apenas para o paladar, mas também para a mente e o coração.

Considerações finais

Em 26 de Junho de 1930, o governador da Paraíba, João Pessoa Cavalcanti de Albuquerque, rodava pelas ruas do Recife em busca de um lugar onde pudesse sentar e comer com tranquilidade. Seu motorista chegou a parar no Leite, conhecido reduto da nata da política pernambucana nessa época, mas o avançado da hora e a popularidade do lugar conspiraram para negar uma mesa mesmo ao eminente político. Resignado, dirigiu-se para a confeitaria Glória, onde se acomodou com alguns companheiros para almoçar, entre eles o ex-deputado federal Agamenon Magalhães (SOARES, 2000). Entre o ruído de talheres prateados e as conversas abafadas das mesas vizinhas, tornaram-se audíveis os passos do jornalista João Dantas que, marchando em direção a João Pessoa, sacou uma pistola do paletó e, apontando para o rival, disparou múltiplas vezes, imediatamente retirando-se do local, coberto pela fumaça dos disparos e seguido pelos gritos dos clientes horrorizados. Pessoa chegou a ser levado para a farmácia Pinho, ali perto, e depois para a Drogeria Brasil, a fim de que lhe fossem prestados os socorros necessários até a chegada de um médico. Poucos minutos depois, a agonia do governador da Paraíba cessava sobre um balcão de botica coberto de sangue.

Os veículos de comunicação tentariam, nas semanas e meses seguintes ao atentado, buscar compreender como a tragédia havia ocorrido. A Província afirmava que

o assassino entrou pelos fundos do estabelecimento, que tem 4 portas de frente e cinco ou seis de lado. A afluência aos sábados à “Confeitaria Glória” é considerável não só no interior do estabelecimento, frequentado pela sociedade elegante, como nas imediações, onde habitualmente reúnem-se grupos de rapazes e cavalheiros. Compreende-se perfeitamente que a entrada de um indivíduo qualquer num ambiente desses não despertaria atenção. Assim pôde o assassino chegar junto à mesa em que se achava o presidente João Pessoa e atacá-lo de surpresa. (A província, 02 de agosto de 1930, pág. 01)

O assassinato, cometido não por motivos políticos, mas sim pessoais, seria o estopim da Revolução de 30, que colocaria Getúlio Vargas no poder e romperia com a prática política oligárquica dominante desde o governo Campos Sales. A morte de João Pessoa em uma confeitaria tipicamente francesa bem no coração da capital pernambucana seria um dos marcos iniciais de um decênio que pressagiaria mudanças

marcantes na sociabilidade gastronômica lentamente construída ao longo do tempo. Mas as novidades ainda demorariam quase uma década a chegar e, por enquanto, os francesismos ainda seguiam fortes na mesa do recifense, dentro e fora de casa. Restaurantes, cafés, sorveterias, hotéis, pensões e confeitarias como a Glória ainda se confundiam em suas funcionalidades, como haviam feito por todo o início do século XX, quando a influência francesa de meados da centúria anterior se naturalizou mais fortemente entre os hábitos alimentares da sociedade local durante o princípio da república brasileira.

Se tais estabelecimentos ainda eram mal vistos até o final dos oitocentos e a própria ideia de se comer fora de casa ainda suscitava desconfiança, os novecentos veriam uma mudança na mentalidade dos cidadãos do Recife. Estes frequentariam mais e mais esses locais, acostumando-se com os extensos cardápios, o serviço individualizado dos garçons, a privacidade pública das mesas, a especificidade dos talheres e a rigidez da ordem dos pratos, muitos desses elementos retirados dos banquetes do Antigo Regime Francês. Seriam eles prontamente copiados pela aristocracia tupiniquim e finalmente herdados pelos políticos da jovem e frágil república que florescia e que precisava se legitimar a cada momento, inclusive através de festins públicos e brindes carregados de intenções. O restaurante, invenção parisiense que tomara o mundo de assalto, multiplicava-se velozmente na capital pernambucana, exibindo facetas mais elitistas ou marcadamente populares, mas sempre, de algum modo, buscando manter-se fiel à ideia trazida da França, ao menos em seus pontos essenciais.

O Recife chegaria, inclusive, a construir uma tradição própria aí, apoiada por uma elite política intelectual, que buscava preservar estabelecimentos como o cultuado Leite, um símbolo de status e de glórias passadas. Estas esmaeceriam cada vez mais, com a capital de Pernambuco paulatinamente perdendo sua projeção nacional e buscando modernizar-se ou, ao menos, exibir uma imagem de modernidade, em consonância com a de outras capitais, como Rio de Janeiro, São Paulo e Belém do Pará. Havia vozes que se erguiam em defesa das tradições pernambucanas, de um passado melhor e mais puro, uma valorização que alcançaria também os hábitos alimentares locais. O sociólogo Gilberto Freyre seria, sem dúvida, o mais ativo entre esses conservadores, advogando um retorno do pernambucano às suas raízes culinárias. Assim como os modernistas do eixo Rio-São Paulo, Freyre pregaria um afastamento dos

estrangeirismos que, por tanto tempo, haviam sido caríssimos à sociedade brasileira, países como Inglaterra e França servindo como modelos de caráter civilizatório para a monarquia e, posteriormente, a república dos trópicos.

A construção de uma cozinha tipicamente brasileira ou ao menos regional por parte do sociólogo e seus apoiadores buscava repudiar as influências adventícias, embora, curiosamente, não se opusesse à essência do serviço de restaurantes, cafés e similares, antes preferindo adaptá-los à “cor local”. Abrasileirar os francesismos, portanto, sem provocar uma ruptura tão grande com o que já era, afinal de contas, largamente praticado na época. A França e suas invenções gastronômicas já haviam lançado raízes profundas no Brasil, com técnicas, preparações, estabelecimentos e serviços que, ainda nos dias atuais, são praticados com naturalidade e propriedade por todo o país. Contudo, mesmo a hegemonia cultural oriunda de Paris não poderia durar para sempre. A década de 30 do século XX se iniciaria, para os brasileiros, com assassinato, distúrbios públicos, embates políticos e revolução, com escuras dúvidas surgindo em um horizonte de incertezas. A lembrança da Grande Guerra ainda parecia fresca na memória das pessoas e o mundo caminhava perigosamente na direção de mais um conflito, em escala maior e ainda mais terrível, novamente se originando entre os países do velho continente, ainda modelos para o resto do ocidente.

Os anos 30 conheceriam a força da ditadura de Vargas e o resto do mundo respirava fundo antes de mergulhar na Segunda Guerra Mundial, quando até mesmo a luz de Paris pareceu tremeluzir e quase se extinguir, para o estardalhaço e angústia de todos aqueles que se criaram dentro dos marcos culturais franceses, brasileiros inclusos. A correspondência entre Júlio de Mesquita Filho, proprietário do jornal O Estado de São Paulo e exilado desde 1938, e sua esposa Marina, dão uma ideia de como parte da sociedade se sentia ante a derrocada da capital francesa.

Estamos desolados com a queda de Paris. Por mais que a gente queira se convencer de que a vitória final será nossa, esse fato abate demais. Que será feito de nossos amigos todos? O que essa pobre gente não estará sofrendo? Será que os boches vão apagar aquela chama sagrada do Arco do Triunfo? Essa ideia deixa-me completamente alucinada! (Marina, Apud VIDAL e LUCAS, 2009, pág. 11)

Os Aliados, eventualmente, venceriam as forças do Eixo, mas o saldo de vidas e perdas materiais seria assustador. Uma das vítimas do conflito seria mesmo a hegemonia cultural francesa, que perderia espaço para a americana com o desenrolar da

guerra e, principalmente, depois dela. Os Estados Unidos, através de acordos políticos bilaterais com Getúlio Vargas, não apenas garantiriam a participação direta do Brasil no conflito, mas também a construção de bases e a alocação de soldados em terras tupiniquins, especialmente no litoral nordestino, de evidente interesse estratégico. Cidades como Salvador, Natal e o Recife passariam a acolher os militares estadunidenses, sua presença provocando profundas alterações no cotidiano dos seus habitantes. Se a porta de entrada dos francesismos costumava ser a nata da sociedade brasileira, durante a presença dos militares norte-americanos foi a população mais humilde que se movimentou, na capital pernambucana, para estabelecer um maior contato com essa nova cultura, como relembra Paraíso:

O Recife, que, tradicionalmente, falava francês através de sua elite (era comum, então, que as mocinhas da nossa sociedade, além de piano, aprendessem a falar francês; que todos os livros, tantos os científicos como os técnicos, fossem escritos na língua francesa; e que os médicos, após a formatura, fizessem cursos em escolas francesas), o Recife começava, agora, não mais pela sua elite, mas pelo seu povão, a falar inglês. E só se ouvia *my friend, my boy, my baby, sweet girl, forget it, please, yes, ok, kiss me*, e por aí fora. (PARAÍSO, 2003, pág. 221)

A capital pernambucana e seus cidadãos passariam a absorver os hábitos dos visitantes, inclusive alimentares. Bares de comida ligeira comercializando sanduíches, hambúrgueres e milk-shakes passariam se proliferar, enquanto o recifense aprendia não apenas o gosto da Coca-Cola, mas a tomá-la como os americanos faziam, desprezando o copo e rebeldemente bebendo o refrigerante diretamente do gargalo, para o desgosto dos ciumentos rapazes locais e o deleite das mocinhas recifenses, encantadas com a farda dos ianques. Grande parte dos costumes alimentares advindos dos franceses permaneceria inserida na sociedade recifense, mas as mudanças culturais se faziam sentir de maneira cada vez mais forte entre os pernambucanos. Mas essa já é uma outra história.

Referências

Revistas:

Revista do Arquivo Público estadual Jordão Emerenciano, v. 42 No. 47 – Dezembro de 1997.

Revista Eclética, nº 22 – Janeiro/Junho de 2006.

Periódicos:

A Manhã - 1945.

A Noite - 1921.

A Província – 1920; 1930.

Correio Paulistano – 1922.

Diário de Pernambuco – 1895; 1969.

Gazeta de Notícias - 1917.

Jornal Pequeno – 1902 - 1915.

Artigos:

BRAGA-PINTO, César. **Ordem e tradição: a conversão regionalista de José Lins do Rêgo**. Revista do IEB. São Paulo: n. 52, Set./Mar. 2011.

BLEIL, Susana Inez. **O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil**. Revista Cadernos de Debate. Campinas: vol. VI, 1998.

COUCEIRO, Patricia; SLYWITCH, Eric; LENZ, Franciele. **Padrão alimentar da dieta vegetariana**. Revista Einstein. São Paulo: vol. n. 3, 2008.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Cozinha e identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo**. Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Recife: vol. único, 2005.

EL-KARETH, Almir Chaiban; BRUIT, Héctor Hérnan. **Cozinhar e comer; em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil**. Revista Estudos Históricos. Rio de Janeiro: n° 33, janeiro-junho de 2004.

HEROLD, Marc W. **Gelo nos trópicos: a exportação de “Blocos de cristais da frieza ianque” para Índia e Brasil**. Revista Espaço Acadêmico. Maringá: n. 126, Novembro 2011.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. Revista Estudos Históricos. Rio de Janeiro: n° 33, janeiro-junho de 2004.

MORAES, Eduardo Jardim de. **Modernismo revisitado**. Revista Estudos Históricos. Rio de Janeiro: vol. 1, n. 2, 1988.

PIRES, Raquel D’Alessandro. **Hotéis da cidade de São Paulo de 1889 a 1971 no Centro Velho: O Grande Hotel e o Hotel São Bento**. Revista Patrimônio: Lazer & Turismo. Santos: abril de 2007. Disponível em <http://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/artigos.php?cod=107> em 05/09/2012.

RAMOS, Maria Beatriz Jacques. **Psicanálise e literatura: noite na taverna**. Revista Estudos da Psicanálise. Rio de Janeiro: n. 29, Setembro 2006.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa**. Revista da Academia Paranaense de Letras. Curitiba: n. 51, 2005.

SILVA, Luis Cláudio Requião da; DIAS, Olívia Biasin. **Um olhar geo-histórico sobre o turismo e os meios de hospedagem na cidade do Salvador – 1889/1930**. Revista Patrimônio: lazer e turismo. Santos: vol. 6, n. 6, abr. – mai. – jun./2009.

SOUZA, Ricardo Luiz de. **Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX**. Revista Estudos Históricos. Rio de Janeiro: n° 33, 2004.

VELLOSO, Mônica Pimenta. **A brasilidade verde-amarela: nacionalismo e regionalismo paulista**. Revista Estudos Históricos. Rio de Janeiro: vol. 6, n. 11, 1993.

Teses e Dissertações:

CARVALHO, Gisele Melo de. **Interiores residenciais recifenses: a cultura francesa na casa burguesa do Recife no século XIX**. Dissertação (Mestrado em História). Recife: CFCH, UFPE, 2002.

COUCEIRO, Sylvia Costa. **Artes de viver a cidade: conflitos e convivências nos espaços de diversão e prazer do Recife dos anos 1920**. Tese (Doutorado em História). Recife, CFCH, UFPE, 2003.

LUZ, Noemia Maria Queiroz Pereira da. **Os caminhos do olhar: circulação, propaganda e humor. Recife, 1880-1814**. Tese (Doutorado em História). Recife, CFCH, UFPE, 2008.

SILVA, Jaílson Pereira. **O encanto da velocidade: automóveis, aviões e outras maravilhas no Recife dos anos 20**. Dissertação (Mestrado em História). Recife: CFCH, UFPE, 2002.

SILVA, João Luiz Maximo da. **Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828 – 1900)**. Tese (Doutorado em História). São Paulo, FFLCH, 2008.

SILVA, Sandro Vasconcelos. **O costume da praça vai a casa: as transformações urbanas e suas influências sobre os costumes da classe burguesa do Recife oitocentista (1830-1880)**. Dissertação (Mestrado em História). Recife: CFCH, UFRPE, 2011.

TEIXEIRA, Flávio Weinstein. **As cidades enquanto palco da modernidade: o Recife de princípios do século**. Dissertação (Mestrado em História). Recife: CFCH, UFPE, 1994.

TRINDADE, Alessandra Accorsi. **Representações do sujeito romântico: motivos de cisão e desejo na ficção de Álvares de Azevedo**. Dissertação (Mestrado em Letras). Porto Alegre: Instituto de Letras, UFRGS, 2002.

Obras de literatura:

AZEVEDO, Álvares. **Noite na taverna**. São Paulo: Ed. Atual, 1992.

FREIRE, Teotônio. **Passionário; Regina**. – 2ª ed. – Recife: Ed. do organizador, 2005.

FREIRE, Teotônio. **Passionário; Regina**. – 2ª ed. – Recife: Ed. do organizador, 2005.

PROUST, Marcel. **À Sombra das Raparigas em Flor**. Rio de Janeiro: Ed. Globo, 1988.

VAREJÃO, Lucilo. **Romances recifenses**. Recife: Fundação de Cultura Cidade do Recife, 1992.

Manuais:

CARNEIRO, A. **Regras de etiqueta social: livro de boas maneiras**. Rio de Janeiro: Ed. Gertum Carneiro S/A, ano: N/D.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do maitre d'hôtel**. São Paulo: Ed. SENAC, 2005.

SILVA, Léa. **Em sociedade: etiqueta social através da história**. São Paulo, Ed. Freita Barros, ano: N/D.

Obras de História:

ALBERT, Jean-Marc. **Às mesas do poder: dos banquetes gregos ao Eliseu**. São Paulo: Ed. SENAC, 2011.

ALBERTIM, Bruno. **Recife – Guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição**. Recife: Edição do autor, 2008.

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. **A invenção do nordeste e outras artes**. São Paulo: Cortez, 2009.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho e TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Ed. SENAC, 2009.

BRAGA, Isabel Drummond. **Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI – XXI)**. São Paulo: Ed. SENAC, 2010.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

CARVALHO, Irineide Teixeira de; MOTA, Maria José Dias da; SILVA, Alberto Penaforte Rufino da; TOSCANO, Frederico de Oliveira. **Gastronomia de Pernambuco: região metropolitana**. Recife, 2010.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da cachaça**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

_____. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Vanessa de. **Das igrejas ao cemitério: políticas públicas sobre a morte no Recife do século XIX**. Recife: Fundação de Cultura Cidade do Recife, 2007.

CAVALCANTI, Carlos Bezerra. **Efemérides pernambucanas**. Recife: Ed. Do Autor, 2009.

CAVALCANTI, Maria Letícia Monteiro de. **História dos sabores pernambucanos**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2009.

CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce e MAYOS, Pierre. **A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996.

CHARTIER, Roger. **A História cultural: entre práticas e representações**. Ed. DIFEL, 2002.

CLARKE, Chris. **The science of ice cream**. Cambridge: Ed. RSC, 2004.

COELHO, Ricardo Corrêa. **Os franceses**. São Paulo: Contexto, 2010.

COSTA, Ângela Marques da e SCHWARCS, Lilia Moritz. **1890 – 1914: no tempo das certezas**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

COSTA, A. F. Pereira da. **Anais Pernambucanos**, Vols. 01, 03 e 06. 2ª Ed. Recife, 1983.

DORATIOTO, Francisco. **Maldita Guerra: nova história da Guerra do Paraguai**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Ed. SENAC, 2009 B.

_____, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009 A.

DUMAS, Alexandre. **Memórias gastronômicas de todos os tempos, seguido de, Pequena história da culinária**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 1995, vol. 01.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Ed. SENAC, 2001.

FLADRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Ed. SENAC, 2001.

FREIXO, Dolores. CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Ed. SENAC, 2008.

FREEDMAN, Paul (Org.). **A História do Sabor**. São Paulo: Ed. SENAC, 2009.

FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1967.

_____, Gilberto. **Livro do Nordeste [por] Gilberto Freyre e outros; introdução de Mauro Mota; prefácio de Gilberto Freyre**. Recife: Arquivo Público Estadual, 1979.

_____, Gilberto. **Açúcar**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

_____, Gilberto. **Sobrados e Mucambos**. São Paulo: Global Editora, 2006.

_____, Gilberto. **Guia prático, histórico e sentimental da cidade do Recife**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

_____, Gilberto. **Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. São Paulo: Global Editora, 2006.

_____, Gilberto. **Vida social no Brasil nos meados do século XIX**. São Paulo: Global, 2008.

_____, Gilberto. **Crônicas do cotidiano: a vida cultural de Pernambuco nos artigos de Gilberto Freyre**. Recife: Diário de Pernambuco, 2009.

GRUZINSKI, Serge. **O pensamento mestiço**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

HAMILTON, Cherie Yvonne. **Os sabores da lusofonia: encontros de culturas**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2005.

HOBBSAWN, Eric. RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

INOJOSA, Joaquim. **Sursum corda!: Desfaz-se o “equivoco” do Manifesto Regionalista de 1926 – Foi redigido em 1952 escreve Gilberto Freyre**. Rio de Janeiro: Gráfica Olímpica Editora LTDA., 1981.

JÚNIOR, Durval Muniz de Albuquerque. **História: a arte de inventar o passado**. Bauru: Ed. EDUSC, 2007.

KOMINSKY, Ethel Volfzom; LÉPINE, Claude; PEIXOTO, Fernanda Áreas (Org.). **Gilberto Freyre em quatro tempos**. Bauru: Edusc; São Paulo: Editora Unesp, 2003.

KOSTER, Henry. **Viagens aos Nordeste do Brasil**. Rio – São Paulo – Fortaleza: ABC Editora, 2003.

LANCELLOTTI, Sílvio. **O livro da cozinha clássica: a história das receitas mais famosas da História**. Porto Alegre: Ed. L&PM, 2007.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mito e significado**. Lisboa: Edições 70, Lda., 1978.

_____. **O cru e o cozido (Mitológicas v. 1)**. São Paulo: Cosac & Naif, 2004.

LOPES, J. A. Dias. **Ascensão e queda da galinha de cabidela: onde realmente surgiu a receita que herdamos dos portugueses?** São Paulo: Estado de São Paulo, 2010. Disponível em

<<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos%20paladar,ascensao-e-queda-da-galinha-de-cabidela,4002,0.htm>>

MAUSS, M. & HUBERT, H. **Sobre o sacrifício**. São Paulo: Cosac Naify, 2005.

MELLO, José Antonio Gonsalves de. (Org.). **O Diário de Pernambuco e a história social do Nordeste**. Recife: Ed. Do Diário de Pernambuco, 1975.

MELLO, Maria Teresa Chaves de. **A república consentida: cultura democrática e científica no final do Império**. Rio de Janeiro: Editora FGV: Editora da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (Edur), 2007.

MENDONÇA, Luís Carvalheira de. **Recife Mascate: a aventura empreendedora lusa na primeira metade do século XX**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

NASCIMENTO, Luiz do. **História da Imprensa de Pernambuco (1821 – 1954)**. Recife: Ed. Imprensa Universitária – UFPE, vol. 01, 1968.

OLIVEIRA, Lúcia Maria Lippi. **Cultura é patrimônio: um guia**. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2008.

PARAÍSO, Rostand. **A velha Rua Nova e outras histórias**. Recife: Bagaço, 2002.

_____, Rostand. **Charme e magia dos antigos hotéis e pensões recifenses**. Recife: Ed. Bagaço, 2003.

_____, Rostand. **O Recife e a II Guerra Mundial**. Recife: Ed. Bagaço, 2003.

_____, Rostand. **A Esquina do Lafayette (e outros tempos do Recife)**. Recife: Bagaço, 2010.

QUINAS, Fátima (Org.). **A civilização do açúcar**. Recife: Sebrae, Fundação Gilberto Freyre, 2007.

REIS, João José, GOMES, Flávio dos Santos e CARVALHO, Marcus J M. de. **O alufá rufino: tráfico, escravidão e liberdade no Atlântico Negro**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

REZENDE, Antonio Paulo. **Desencantos modernos: histórias da cidade do Recife**. Recife: FUNDARPE, 1997.

_____, Antonio Paulo. **O Recife: histórias de uma cidade**. Recife: Jornal do Commercio, 2000.

SEVCENKO, Nicolau (Org.). **História da vida privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

SILVA, Jairo Martins de. **Cachaça: o mais brasileiro dos prazeres**. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2006.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora SENAC, 2005.

SOARES, Goretti. **O Leite ao sabor do tempo**. Recife: Ed. Melhoramentos, 2000.

SPANG, Rebecca L. **A Invenção do restaurante: Paris e a Moderna Cultura Gastronômica**. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2000.

STADEN, Hans. **Duas Viagens ao Brasil**. Porto Alegre, RS. Ed. L&PM, 2010.

STRONG, Roy. **Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

TOLLENARE, L. F. **Notas Dominicais: tomadas durante uma residência em Portugal e no Brasil nos anos de 1816, 1817 e 1818**. Recife: Empresa do Jornal do Recife, 1905.

VEYNE, Paul (Org.). **História da vida privada**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

VIDAL, Laurent e LUCA, Tania Regina de. **Franceses no Brasil: séculos XIX-XX**. São Paulo: Editora UNESP, 2009.

WANDERLEY, Eustorgio. **Tipos populares do Recife antigo**. Recife: Ed. Do Colégio Moderno, 1953.

ZARVOS, Nick e DIDATI, Carlos Augusto da Silva. **Multissabores: a formação da gastronomia brasileira**. Rio de Janeiro: Ed. Senac nacional, 2000.