

IV ENEC - Encontro Nacional de Estudos do Consumo
Novos Rumos da Sociedade de Consumo?
24, 25 e 26 de setembro de 2008 - Rio de Janeiro/RJ

**A vitória da feijoada ou a culinária como afirmação da identidade
brasileira (1808-1840).**

Almir Chaiban El-Kareh
UFF/NEMO/Depto. de Antropologia
Professor visitante especial/FAPERJ
almirelkareh@gmail.com

Resumo:

Em 1800, os moradores do Rio de Janeiro não podiam sequer imaginar que o século que estava por iniciar seria, talvez, o das maiores transformações já vividas pela sociedade carioca, ainda sob o domínio da Coroa portuguesa. Naquele momento, ninguém poderia supor, e nem mesmo sonhar, que em breve o Rio de Janeiro se tornaria a sede do governo português e capital de todo o seu Império ultramarinho. No entanto, ainda em sua primeira década, em 1808, a chegada e instalação da família real portuguesa e sua corte no Rio de Janeiro por mais de dez anos, produziria um enorme impacto em sua organização social, econômica e política, abalando profundamente o seu modo de viver e de pensar: o súdito colonial da véspera se tornara, num fechar de olhos, o cidadão da capital de um vasto império! E sua pequena cidade colonial transformada numa metrópole mundial.

O presente trabalho tem como objetivo apresentar algumas dessas mudanças sócio-culturais e como elas ocorreram especialmente nos hábitos de vida e consumo no interior da casa carioca, afetando especialmente a sua “culinária”.

Palavras-chave: Vinda da Família Real Portuguesa; Mudanças Rio de Janeiro; Culinária

O carioca não poderia sair ileso do impacto de tantos e de tão profundos abalos. O seu porto aberto para as populações e para os navios do mundo inteiro... Quem diria? Isto tudo parecia ser um sonho! E a cidade que de repente se pusera a se transformar num ritmo alucinante com a presença da nobreza portuguesa e da burguesia européia com hábitos tão distintos, tão estranhos... Eles se vestiam, se comportavam e comiam de modo tão diferente dos brasileiros, tão simples, tão sóbrios e, por que não dizer, tão rústicos. O que fazer? Imitá-los? Ou resistir?

Sem dúvida, este problema não se colocou de maneira tão óbvia. Não, ele se apresentava de maneira muito mais sutil e subliminar como acontece sempre com as novas ideologias e as novas maneiras de pensar, bem como com as novas condutas que são adotadas mais ou menos lentamente, mais ou menos conscientemente. Tudo dependendo da maior ou menor rigidez das estruturas ideológicas e culturais já estabelecidas, dos interesses de classes em jogo e das estratégias comerciais montadas. Vejamos no caso da alimentação como a adoção de novos hábitos alimentares e de novas maneiras à mesa se processou na sociedade carioca.

Até a chegada da corte portuguesa ao Rio de Janeiro em 1808, os seus habitantes realizavam basicamente três refeições diárias: a primeira refeição era o almoço de manhã cedo, a segunda era o jantar por volta do meio-dia e a terceira era a ceia no início da noite. A primeira e última refeições eram mais frugais e compunham-se mais ou menos dos mesmos alimentos. O jantar era, sem dúvida, a refeição mais importante, na qual se investia mais tempo tanto na confecção como na sua ingestão e digestão. Por isso mesmo, era religiosamente seguido de um período de descanso de mais ou menos duas ou três horas, a sesta, quando se dormia.

Era por ocasião do jantar que o chefe da casa, sua esposa e filhos às vezes se reuniam na sala, ao redor da mesa, mas o mais comum era que comessem sentados sobre um esteira no chão. Somente os homens usavam faca, as mulheres e as crianças se serviam com os dedos quando se tratava de comer o prato principal e invariável de feijão com carne-seca que, polvilhado de farinha de mandioca, tomava a consistência de uma pasta espessa. As escravas comiam ao mesmo tempo e da mesma maneira, em diversos pontos da sala, “sendo que por vezes suas senhoras lhes dão um bocado com as próprias mãos”¹. Esta refeição era,

¹ Jonh Luccock, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. Trad. Milton da Silva Rodrigues, apresentação de Mario Guimarães Ferri. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1975, pp . 81-82.

normalmente, iniciada por uma sopa preparada com grande abundância de legumes. E, quando havia sobremesa, ela constava de laranjas, bananas e umas outras frutas.

O brasileiro sempre jantara por volta do meio-dia. Com a chegada da família real e toda a burocracia governamental e a instalação dos comerciantes portugueses e estrangeiros, especialmente os ingleses, cujas mercadorias beneficiavam de privilégios aduaneiros, os horários das refeições tenderam a se diversificar, especialmente o da principal, ao meio-dia. Desta forma, a hora do jantar passou a flutuar em função das exigências da vida, isto é, de acordo com a profissão do dono da casa. Assim, o negociante português, que residia no sobrado do imóvel de sua loja, jantava à uma hora da tarde; o funcionário público, depois das duas horas, quando terminava seu expediente; e o negociante inglês que fechava a sua loja na cidade lá pelas cinco horas da tarde e voltava a cavalo para a sua casa, “num dos arrabaldes mais arejados da cidade”², só jantava às seis horas.

E, este momento, a hora do jantar, que compreendia a da sesta, era sagrada para o comerciante brasileiro. Era a ocasião de ficar à vontade em sua casa, tranquilamente, apenas de camisa aberta ao peito e as mangas arregaçadas, ou sob um simples roupão, “espécie de *peignoir* de tecido de algodão estampado”³ que se usava diretamente sobre o corpo, ou, ainda, de calça curta de algodão por cima da qual vestia uma camisa de percal. Assim, livre de toda e qualquer etiqueta, ele aproveitava para descansar após a refeição, quando o calor era mais intenso e penetrava até o interior de sua morada. Era quando dormia duas ou três horas ainda que banhado em suor.

Este hábito explica porque o negociante brasileiro não gostava que lhe viessem perturbar na hora do jantar, quando mandava dizer ao cliente inoportuno que não tinha o que ele queria. Explica também porque não era costume “apresentar-se numa casa brasileira na hora do jantar, mesmo porque não se era recebido”⁴. Mas o que é que o fazia necessitar tanto de dormir após o jantar? A descrição que o pintor francês Jean Baptiste Debret dá como sendo “a exata composição do cardápio comum” no início de 1816, quando desembarcou no Rio de Janeiro, e que se conservava “no interior do Brasil, pelo menos sem diferença notável”, ainda no momento de sua partida em 1831, permite compreender porque a sesta era assim tão importante, pelos menos para os brasileiros abastados. Vejamos a descrição detalhada que ele nos regala da refeição do meio-dia de uma família rica carioca:

² Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, trad. e notas de Sergio Millet, tomo I (volume 2), São Paulo: EDUSP/Livraria Itatiaia Editora, 1978, p. 195.

³ Idem, p. 201.

⁴ Idem, p. 195.

“Quanto ao jantar em si, compõe-se para um homem abastado, de uma sopa de pão e caldo gordo, chamado de caldo de substância, porque é feita com um enorme pedaço de carne de vaca, salsichas, tomates, toucinho, couves, imensos rabanetes brancos com suas folhas, chamados impropriamente nabos, etc., tudo bem cozido. No momento de pôr a sopa à mesa, acrescentam-se algumas folhas de hortelã e mais comumente outras de uma erva cujo cheiro muito forte lhe dá um gosto marcado bastante desagradável para quem não está acostumado. Serve-se ao mesmo tempo o cozido, ou melhor, um monte de diversas espécies de carnes e legumes de gostos muito variados embora cozidos juntos; ao lado, coloca-se sempre o indispensável *escaldado* (flor de farinha de mandioca) que se mistura com caldo de carne e tomates ou ainda com camarões; uma colher dessa substância farinhosa semi-líquida, colocada no prato cada vez que se come um novo alimento, substitui o pão, que nessa época não era usado ao jantar. Ao lado do escaldado, e no centro da mesa, vê-se a insossa galinha com arroz, escoltada porém por um prato de verduras cozidas extremamente apimentado. Perto dela brilha uma resplendente pirâmide de laranjas perfumadas, logo cortadas em quartos e distribuídas a todos os convivas para acalmar a irritação da boca já cauterizada pela pimenta. Felizmente este suco balsâmico acrescido a cada novo alimento, refresca a mucosa, provoca a salivação e permite apreciar-se em seu devido valor a natural suculência do assado. Os paladares estragados, para os quais um quarto de laranja não passa de um luxo habitual, acrescentam sem escrúpulo ao assado o molho, preparação feita a frio com a malagueta esmagada simplesmente no vinagre, prato permanente e de rigor para o brasileiro de todas as classes. Finalmente, o jantar se completa com uma salada inteiramente recoberta de enormes fatias de cebola crua e de azeitonas escuras e rançosas (tão apreciadas em Portugal de onde vêm, assim como o azeite de tempero que tem o mesmo gosto detestável). A esses pratos, sucedem, como sobremesa, o doce-de-arroz frio, excessivamente salpicado de canela, o queijo de Minas, e mais recentemente, diversas espécies de queijos holandeses e ingleses; as laranjas tornam a aparecer com as outras frutas do país: ananases, maracujás, pitangas, melancias, jambos, jabuticabas, mangas, cajás, frutas do conde, etc.

“Os vinhos de Madeira e do Porto são servidos em cálices, com os quais se saúdam cada vez que bebem: além disso um enorme copo, que os criados têm o

cuidado de manter sempre cheio de água pura e fresca, serve a todos os convivas para beberem à vontade. A refeição termina com o café”⁵.

Esta lauta refeição contrastava muito com o jantar do pequeno comerciante e sua família que se compunha apenas “de um miserável pedaço de carne-seca, de três a quatro polegadas quadradas e somente meio dedo de espessura” cozida “à grande água com um punhado de feijões pretos”. Então, uma vez o prato cheio deste caldo, “no qual nadam alguns feijões”, jogava-se nele “uma grande pitada de farinha de mandioca, a qual misturada com os feijões esmagados” formava uma pasta consistente que se comia “com a ponta de uma faca arredondada, de lâmina larga”⁶, mas não sem antes mergulhá-lha no molho de pimenta malagueta.

Segundo o artista francês, “essa refeição simples, repetida invariavelmente todos os dias e cuidadosamente escondida dos transeuntes”, era feita nos fundos da loja, numa sala que servia igualmente de quarto de dormir. E o pequeno comerciante, bem como o brasileiro abastado, comia com “os cotovelos fincados na mesa”, enquanto a sua mulher, com o prato sobre os joelhos, sentada em sua marquês à moda oriental, com as pernas cruzadas, comia com as mãos, bem como os seus filhos ainda pequenos que, deitados sobre a barriga ou de cócoras nas esteiras, se enlambuzavam à vontade “com a pasta comida nas mãos”⁷.

Quanto ao comerciante mais remediado, enriquecia esta mesma refeição com “o lombo de porco assado ou o peixe cozido na água com um raminho de salsa, um quarto de cebola e três ou quatro tomates”⁸. E para torná-lo mais apetitoso, mergulhava cada bocado no molho picante de malagueta. Tanto a sua família quanto a do pequeno comerciante completavam esta refeição com bananas e laranjas. Bebia-se água unicamente. Depois, todos tinham direito à sesta.

Os mais indigentes e os escravos, tanto rurais quanto urbanos, alimentavam-se com dois punhados de farinha de mandioca seca, umedecidos na boca com algumas bananas e laranjas.⁹ Alguns mais remediados podiam complementar esta refeição com vários petiscos que eram preparados pelas quitandeiras em suas barracas e consumidos, no local, “por

⁵ Idem, p. 196.

⁶ Idem, p. 197.

⁷ Idem, ibidem.

⁸ Idem, ibidem.

⁹ Idem, p. 198.

escravos e gente do povo que às vezes acham mais econômico ou mais cômodo comer dessa maneira”¹⁰.

Dessas quitandeiras, as mais populares eram as vendedoras de angu, cujo alimento substancial era relativamente barato. A sua menor porção custava um vintém e correspondia a duas colheradas da grande colher de pau de cabo comprido que usava para servi-lo. No entanto, “um escravo operário de grande apetite”¹¹ necessitava, para a sua refeição, de uma porção de três vinténs que, da mesma forma que os escravos de ganho, pagava com suas economias.

Mas só um viajante incauto poderia se deixar enganar por estas cenas de rua onde a vendedora de angu estava sempre rodeada de gente pobre. Na verdade, o angu era uma iguaria “suculenta e gostosa” de consumo generalizado no Brasil e, não raro, figurava “à mesa das brasileiras tradicionais de classe abastada que com ela se regalam, embora entre chacotas destinadas a salvar as aparências e o amor-próprio”¹². No Rio de Janeiro, as cozinheiras negras vendedoras de angu eram, em geral, livres. O angu constituía-se, basicamente, de uma massa consistente de farinha de milho ou de mandioca com água e sal escaldada ao fogo. Mas, no seu mais alto grau de requinte, apresentava elementos da cozinha baiana, como o azeite de dendê e o quiabo, e compunha-se de:

“diversos pedaços de carne, coração, fígado, bofe, língua, amídalas e outras partes da cabeça com exceção do miolo, cortados miúdo e a aos quais se ajuntam água, banha de porco, azeite de dendê, cor de ouro e com gosto de manteiga fresca, quiabos, legume mucilaginoso e ligeiramente ácido, folhas de nabo, pimentão verde ou amarelo, salsa, cebola, louro, salva e tomates; o conjunto é cozido até adquirir a consistência necessária. Ao lado da marmitta do cozido, a vendedora coloca sempre uma outra para a farinha de mandioca molhada. A mistura, servida convenientemente, lembra à primeira vista, um prato de arroz recoberto de um molho marrom dourado de onde emergem pequenos pedaços de carne”¹³.

¹⁰ Kidder, Daniel P. *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil (Rio de Janeiro e Província de São Paulo). Compreendendo Notícias Históricas e Geográficas do Império e das Diversas Províncias.* (Doravante *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil*) São Paulo: Livraria Martins Editora: EDUSP, 1972, p. 72.

¹¹ Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p. 310.

¹² Idem, *ibidem*.

¹³ Idem, p. 309.

Entre os mais pobres, os mendigos podiam contar com a refeição principal do meio-dia fornecida pelo mosteiro de São Bento, que consistia de uma sopa e um cozido servidos do lado de fora do edifício. Esta refeição era comida numa cuia e com uma colher que os próprios mendigos traziam. Uma refeição gratuita também era servida, em seu interior, aos viajantes pobres e remediados que não dispunham dos meios de pagar um hotel ou um albergue. Ewbank relata que aí encontrou “quatro homens brancos, vestidos de modo que se poderia chamar respeitável” que “comiam um prato onde tinham sido empilhados arroz e peixe”¹⁴.

Quanto às demais refeições, da manhã e da noite, ou seja, segundo a nomenclatura da época, o almoço e a ceia, respectivamente, elas se pareciam muito. Diferentemente do jantar, tratava-se de um repasto bastante frugal que consistia, principalmente, de chá ou chocolate com leite acompanhado de pão-de-ló. Só mais tarde, com a expansão da cultura do cafeeiro na região do Rio de Janeiro e sua província que o hábito de tomar café se generalizou. Entretanto, continuou-se a preferir o chá ao café durante a “refeição habitual servida em todas as casas da cidade entre oito e dez horas da noite”¹⁵, onde era acompanhado, preferencialmente, pelo pão-de-ló.

O pão-de-ló era um bolo leve e fofo feito à base de farinha de trigo, açúcar e ovos batidos. Suas aparência e textura eram a de “uma espécie de biscoito de Sabóia fino, redondo, da largura de um pires comum”¹⁶. Não só a sua venda, mas o comércio de alimentos preparados, em geral, constituía um bom negócio. Como prova, bastava ver a multidão de vendedores ambulantes que passava o dia inteiro nas ruas a oferecer suas mercadorias gritando os seus pregões. Era formada, em geral, de escravos de “pequenos capitalistas”, ou seja de pessoas livres que possuíam muito poucos escravos e que viviam da renda obtida com o seu trabalho na rua, fosse como escravos de ganho que vendiam seus serviços, especialmente como carregadores, fosse como vendedores ambulantes. Havia também, entre eles, muitas negras livres, pois eram as mulheres libertas que mais se entregavam a este tipo de negócios. Entre elas estavam as inumeráveis vendedoras de bebidas e frutas refrescantes, de grande consumo durante o calor excessivo do verão, que muitas vezes se prolongava durante o outono.

¹⁴ Thomas Ewbank, *A Vida no Brasil ou Diário de Uma Visita ao País do Cacau e das Palmeiras*. 1856, trad. Homero de Castro Jobim, 1º vol., RJ: Conquista, 1973, p. 129.

¹⁵ Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p. 342.

¹⁶ Idem, p. 341.

Entre as bebidas refrescantes, vinha em primeiro lugar “o econômico aluá, feito de arroz macerado e açucarado”¹⁷, verdadeiro néctar dos trabalhadores de rua, escravos, libertos e brancos pobres. Entre as frutas refrescantes, vendidas pelos ambulantes, estavam a cana-de-açúcar, cuja maturação coincidia com o verão, que era vendida em pedaços, a chamada “cana em rolos”. Este sistema consistia em cortar a cana em pequenos pedaços do comprimento do intervalo entre dois nós, que eram raspados a fim de retirar-lhes a casca fibrosa. Eram vendidos a dez réis cada feixe. E a lima ou limão doce, fruta cítrica com “grande quantidade de essência de um perfume forte e agradável”, que era vendida descascada para que o comprador pudesse desalterar-se mais rapidamente, mas também “para conservar a casca para fazer doce”¹⁸. Elas eram vendidas até três unidades por um vintém.

Outras bebidas e frutos refrescantes eram consumidos nas casas ricas e nos cafés. Entre os refrigerantes estavam a limonada feita com limão galego, o suco de caju, descrito por Debret como uma “fruta refrescante mas de gosto bem diferente” e a orchata feita no Rio com a semente da melancia em substituição à amêndoa, que não era cultivada no Brasil. Entre as frutas de verão de “miolo refrescante”¹⁹ estavam a melancia, a pitanga, a jabuticaba, o araçá, a goiaba, o tamarindo e muitos outros.

Em princípio de março, normalmente, com o fim do verão, o número dessas “vendedoras improvisadas” diminuía sensivelmente, “ficando entregue às quitadeiras a venda da cana-de-açúcar, durante o resto do ano”²⁰. No entanto, as ruas não esvaziavam e, à voga das substâncias refrescantes sucedia, então, “o amor às guloseimas, mantido em apetite, sucessivamente pelas vendedoras de manuê, de pastéis quentes, de sonhos, doces, etc.”, cujas receitas, segundo o pintor francês, eram muito diferentes das da Bahia.

O maior concorrente ao pão-de-ló foi o pão de farinha de trigo, cuja aceitação encontrou, no início, muita resistência tanto no tradicional emprego generalizado da farinha de mandioca, quanto no seu preço, muito elevado. O que “fazia da profissão de padeiro uma indústria de luxo no Brasil, consagrada apenas à satisfação de alguns portugueses e outros estrangeiros no Rio”. Isto explica porque, em 1816, existiam apenas seis padarias na capital do Império, todas na Praia de D. Manoel e na dos Mineiros, e todas voltadas sobretudo para uma clientela estrangeira flutuante formada pelas equipagens dos navios mercantes que atracavam no Rio, fosse para descarregar fosse para se reabastecer, no caminho para Buenos Aires, na Argentina, ou Valparaíso, no Chile. Daí sua especialização não só em pequenos

¹⁷ Idem, p . 296.

¹⁸ Idem, p . 296.

¹⁹ Idem, p . 297.

²⁰ Idem, ibidem.

pães, por serem menos caros, “de um quarto ou de meia libra, muito brancos, mas mal cozidos, como é costume no país”²¹, como também em “roscas e bolachas para embarque”²², porque mais duráveis.

Estes pãezinhos eram fornecidos a “todas as vendas das vizinhanças dos portos”, cuja clientela era constituída principalmente por marujos, e eram, também, vendidos pelas vendedoras ambulantes das seis às dez horas da manhã “aos marinheiros das embarcações ancoradas no porto juntamente com laranjas, bananas e café quente”²³. Quanto às roscas e bolachas serviam sobretudo para abastecer a tripulação dos navios. Neste caso, elas podiam vir acondicionadas em caixas de folhas de flandres e “conservar-se por muitos meses em seu estado de perfeição”²⁴.

O processo paulatino de substituição do pão-de-ló pelo pão de farinha de trigo, em certas camadas da população, se acelerou após a coroação de D. João VI, em 1817, quando a afluência de estrangeiros “comedores de pão”²⁵ foi tão prodigiosa que criou uma forte demanda deste produto. Até então, para o viajante Luccock, o pão, “embora feito com fermento de massa”, era bom, “mas caro demais para que dele usem outros que não os mais ricos”²⁶. O aumento de sua demanda e o melhoramento de antigos moinhos de trigo, e a construção de novos, propiciaram o ramo da panificação que cresceu muito, utilizando sobretudo a farinha de trigo importada dos Estados Unidos, e estimulou o estabelecimento de inúmeras padarias. Inicialmente francesas, posteriormente alemãs e italianas, elas rivalizavam entre si em qualidade e, em 1829, já eram abundantes na cidade.²⁷ Enquanto sua demanda foi pequena, o abastecimento das poucas famílias que comiam pão se fazia por negros ambulantes, acompanhados de seus donos, que se anunciavam pelas ruas por meio de pregão. Quando um freguês chamava, o escravo se aproximava com sua cesta, que era depositada sobre um pequeno cavalete, e ficava parado esperando que o dono servisse o cliente interessado.²⁸

As mudanças nos hábitos alimentares nos meios cariocas mais abastados já podiam ser observadas no início dos anos 1830. O pão de farinha de trigo já aparecia à mesa na hora do jantar, o café, como “excelente estimulante”, começava a substituir o chá e o chocolate na primeira refeição matinal e “em muitas famílias uma xícara de café forte” era tomada ao

²¹ Idem, p . 350.

²² *Correio Mercantil*, RJ, Rio de Janeiro (doravante *CM*), 23/11/1856, Anúncios, Padaria Águia de Ouro, p . 2.

²³ Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p . 350.

²⁴ *Correio Mercantil*, 08/03/1856 - Anúncios, “Rosca do Barão”, p . 3.

²⁵ Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p . 198.

²⁶ John Luccock, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, p . 32.

²⁷ Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p . 350.

²⁸ Kidder, Daniel P . *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil*, p . 100.

amanhecer, “seguindo-se uma refeição substancial”²⁹. Era apenas o início de seu reinado, tanto que esta primeira refeição matinal continuava sendo chamada de almoço e ainda não adotara sua nomenclatura posterior de “café da manhã”, ainda quando, em certos hotéis, esta refeição fosse feita no “salão do café”.

E era ele, em sua forma de cafezinho, que encerrava invariavelmente a refeição do meio-dia, quando “cada qual toma uma só xícara, como sedativo”³⁰. Na opinião do viajante britânico, Richard Burton, apesar de ser forte, e não a “água de batata” da Inglaterra, era mal feito. E a razão disto estava em que os grãos eram “torrados, até ficarem pretos, como no Egito, e socados, e não moídos, como na Inglaterra” e havia o hábito de se jogar a água fervendo no coador muito cheio. Além disso, dizia, “o gosto do brasileiro pelo doce o transforma em um xarope com a mistura de rapadura”³¹.

Mas se o café podia até ser substituído pelo mate – o “chá nacional” – por ser “menos excitante dos nervos”³², em sua forma de cafezinho se tornava aos poucos indispensável após o jantar. E, nas demais refeições, era sempre acompanhado pelo leite.

Por isso mesmo, todas as manhãs, o produtor e negociante do leite indicava ao escravo encarregado da sua distribuição a quantidade que lhe era confiada e o montante correspondente em dinheiro do produto da venda a ser restituído sob pena de ser castigado. Era, então, corrente que o escravo, a fim de conseguir “ilicitamente um copo de cachaça” sem diminuir a importância a que estava obrigado, acrescentar “ao leite um copo de água, na presença de seus companheiros e na própria venda em que lhe fornecem a aguardente”. Mas, segundo Debret, ele não era “o inventor desta pequena fraude!” Ela não passava de “uma imitação de outra mais importante feita pelo seu senhor”, que já adicionara água ao leite. Mas, no final das contas, quem pagava mesmo o pato era o “infeliz consumidor, obrigado a pagar ainda bem caro uma xícara de leite duplamente batizado”³³. A fiscalização da polícia para reprimir a sua adulteração, com pena de prisão para o negro vendedor e derramamento do leite na sarjeta, parecia não surtir efeito, quando:

²⁹ Idem, p . 191.

³⁰ John Luccock, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, p . 84.

³¹ Richard Burton, referindo-se à hospitalidade que lhe fora dada sob o teto do Alferes Gurgel de Santa Ana, explica o que era o “ ‘Café de fazendeiro’, café que bebem os ricos fazendeiros, não a ‘água de castanha’ de Portugal, para não falar de outras terras. O primeiro deixa a xícara branca manchada e o segundo não”. Richard Burton, *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*. Apresentação e notas de Mario Guimarães Ferri; trad. David Jardim Junior. São Paulo: Ed. Itatiaia: Edusp, 1976, nota de pé de página nº 19, p . 152.

³² Kidder, Daniel P . *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil*, p . 192.

³³ Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p . 251.

“em meio às reclamações gerais dos consumidores, indignados com esse abuso sempre crescente, um negociante já reputado pelo seu excelente chocolate, sua probidade e sua fortuna, e proprietário de uma chácara com duas a três vacas, imaginou, por prudência, mandar fechar com cadeados os potes de leite enviados todas as manhãs pelo seu feitor; e com uma segunda chave abria os cadeados na presença de seus fregueses reunidos na hora indicada para saborearem esse leite suculento, suplemento delicioso de uma xícara de chá, chocolate ou café. A novidade tranqüilizante foi imitada e beneficiou outros empórios do mesmo gênero, sem diminuir a reputação do café da esquina da Rua do Ouvidor com a da Vala”³⁴.

A vinda da corte portuguesa para o Rio de Janeiro inaugurou, portanto, um período onde a população recentemente imigrada, mais exigente e mais sofisticada, introduziu o “início do luxo moderno” na mesa carioca. Já em 1817, a cidade “oferecia aos gastrônomos recursos bem satisfatórios, provenientes da afluência prevista dos estrangeiros por ocasião da elevação ao trono de D. João VI”. E, efetivamente, eles trouxeram, juntamente com os ingleses e alemães que eram os comerciantes e viajantes vindos inicialmente em maior número, a necessidade de satisfazer os hábitos de luxo europeu. E, segundo Debret, “o primeiro e mais imperioso desses hábitos era o prazer da mesa”. Prazer que os italianos, “cozinheiros por instinto e primeiros sorveteiros do mundo civilizado”³⁵, souberam explorar.

O sucesso do primeiro cozinheiro italiano, que se encarregava “com êxito de todas as encomendas de refeições magníficas” foi espetacular. Seu restaurante encantava os portugueses vindos com a Corte, que ali reencontravam “uma parcela dos prazeres de que haviam gozado em Lisboa” e ali podiam contratar “banquetes e serviços particulares delicadamente executados”³⁶. O seu êxito foi tal, que encorajou alguns italianos a abrir casas de comestíveis “bem abastecidas de massas delicadas, azeites superfinos, frios bem conservados e frutas secas de primeira qualidade.” E, com o objetivo de monopolizar essa faixa do mercado de alimentos, decidiram se unir e instalaram um grande empório, bastante careiro, na Rua do Rosário, já reputada pela presença de um dos três únicos padeiros da

³⁴ Idem, p . 251.

³⁵ Idem, p . 197.

³⁶ Idem, pp . 197-198.

cidade nessa época. Esta rua se tornou de tal forma conhecida nos meios gastronômicos que, só de ouvir seu nome, “o verdadeiro conhecedor sente subir-lhe a água à boca”³⁷.

Mas, evidentemente, a assimilação destes novos padrões de conduta não se fez de forma unívoca nem uniforme. Os estrangeiros também assimilaram hábitos locais, tornaram-se menos formais, e apreciaram e incorporaram as comidas locais e se habituaram não só a comer a nossa caça, como a ampliar o conceito que tinham dela:

“Não se encontram pássaros ou animais da espécie que nós chamamos de caça, embora quase que todos os animais do Brasil possam ser considerados dignos de fazer parte dessa categoria. Tudo quanto possui vida, exceto, talvez, uns poucos répteis, tem sido comido nas regiões interiores do país, e todas as criaturas pareciam igualmente bem vindas pelas classes baixas dos nativos e pretos. Algumas espécies estão sendo atualmente tiradas das mãos do vulgo e vendidas na cidade e comidas como petiscos”³⁸.

Aliás, não custa nada lembrar que o europeu da época estava habituado a caçar e a caça constituía uma carne nobre em sua mesa. E, para aqueles que se embrenhavam em nossos campos e matas distantes das povoações, como os exploradores europeus, era a única maneira de sobreviver quando não encontravam um venda onde dormir, comer e alimentar seus cavalos. John Luccock, mesmo, lamentou que uns meninos houvessem estraçalhado um ouriço-cacheiro “privando-nos de uma parte do nosso jantar, pois que, no comer, nos adaptáramos um tanto aos hábitos do país”³⁹. E ainda mais do que eles, bem provavelmente, os imigrantes celibatários que compravam ou contratavam os serviços de escravos cozinheiros ou de alguma pensão que lhes impunham a cozinha brasileira do dia a dia, ou seja, o trivial feijão preto com tocinho, farinha de mandioca e carne, invariavelmente acompanhado pelo molho de pimenta malagueta, “pimentas vermelhas e amarelas, colhidas no quintal e esmagadas com caldo de limão”⁴⁰ ou vinagre.

Sem embargo, os padrões de conduta europeus não eram incorporados sem resistências pelos cariocas. E estas resistências, no que concernem aos hábitos alimentares tinham a ver com a capacidade e a vontade de inovar. Assim, a vontade de uma família, fosse ela carioca ou estrangeira, de introduzir novos pratos feitos a partir de produtos importados,

³⁷ Idem, p . 198.

³⁸ Jonh Luccock, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, p . 32.

³⁹ Idem, p . 216.

⁴⁰ Richard Burton, *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*, p . 101.

mais caros, estava condicionada ao seu poder aquisitivo, além de estar limitada pela capacidade do cozinheiro ou cozinheira, normalmente escravo e analfabeto, de aprender e executar novas receitas. Mas, talvez, nas famílias cariocas, o empecilho maior fosse a afeição pelos pratos e paladares tradicionais da cozinha brasileira, mais pastosos e apimentados e onde o salgado se misturava ao doce. As inovações não sendo incorporadas senão acessoriamente nas refeições quotidianas, como os queijos ingleses e holandeses ao lado do queijo de Minas, e aparecendo com destaque nas de cerimônia, mais requintadas.

Para compreender a dinâmica das transformações nos hábitos alimentares da população carioca é preciso, também, levar-se em conta um outro fenômeno demográfico importante: o fato da cidade do Rio de Janeiro ser uma cidade portuária e seu abastecimento refletir as necessidades de uma numerosa população itinerante e provisória, sempre renovada. A qual chegava e partia com os navios, que aí vinham se abastecer e aí permaneciam por alguns dias ou semanas, e que era servida pelo comércio ambulante de alimentos e por cafés e casas de pasto da zona portuária, que se adaptavam ao gosto dela, difundido-o.

A presença cada vez maior de estrangeiros residentes na cidade do Rio de Janeiro, em sua maioria ricos comerciantes e funcionários dos corpos diplomáticos das nações que faziam comércio com o Brasil, era um poderoso agente transformador que atuou sobretudo nas camadas mais ricas da sociedade carioca, especialmente, naquelas ligadas ao comércio de importação e exportação e ao atacadista. A princípio, foram os ingleses que mais influíram nos hábitos alimentares cariocas. Graças sobretudo a eles é que, aos poucos, os meios comerciais, inicialmente os hotéis e depois os restaurantes, adotaram a “hora dos estrangeiros”. Ou seja, a fim de agradá-los e atraí-los, começaram a adotar a prática de realizar, por volta das onze horas da manhã, uma refeição mais substancial, o “almoço de garfo”, composto de “2 pratos, pão e café”⁴¹ e, à noite, “ceias frias”. Eis o anúncio de um deles:

“Hotel do Universo. Largo do Paço. Hoje, 8 do corrente, haverá, no salão do café, almoços de garfo, ostras e chocolate, assim como ceias frias; neste hotel acaba-se de contratar um perito cozinheiro. Também haverá limonadas, sodas e alguns jornais estrangeiros, americanos e ingleses”⁴².

⁴¹ *Jornal do Commercio*, Rio de Janeiro, RJ (doravante, *JC*) 09/01/1849, Anúncios, p . 1.

⁴² *JC*, 09/01/1849, Anúncios, p . 3.

Por isso mesmo, para atender tão variados gostos, os mercados da cidade eram abundantemente providos de frutas, legumes, aves e peixes vindos de seus subúrbios e zonas rurais como também da província fluminense e de outras mais distantes. E suas lojas eram diariamente abastecidas por tropas de mulas que se cruzavam e se sucediam em suas ruas, entrando e saindo, levando cargas enormes vindas às vezes de muito longe, tendo que atravessar distâncias imensas em condições muito precárias.⁴³

Todos esses artigos, encontrados profusamente nos mercados, eram geralmente levados em cestos carregados à cabeça por escravos e negros livres. Eles circulavam pelas ruas da cidade e pelos subúrbios sempre atentos ao chamado dos clientes, que consistia num “psiu”, que significava “um convite para parar e mostrar a sua mercadoria”⁴⁴.

Compreende-se facilmente que a necessidade de prover à alimentação de uma população que crescera tão rapidamente e de abastecer a marinha mercante estrangeira e nacional, em crescente e contínua atividade no seu porto, acarretava um enorme consumo. Assim, a produção local e regional de aves domésticas, muito apreciadas, não era mais capaz de atender à demanda dessa população, fixa e itinerante. Elas passaram a vir, também, de províncias longínquas, e sua procedência podia ser adivinhada pelos meios de transporte em que chegavam ao Rio.

Sabia-se, por exemplo, que as aves mandadas de Minas ou de São Paulo, eram transportadas dentro de jacás no lombo de burros. Elas sofriam tanto com o calor durante o trajeto que quase nunca sobreviviam mais de um mês à fadiga da viagem. Em vista deste inconveniente, os capitães de navios procuravam colher informações precisas sobre a origem das aves, de modo a não comprarem senão galinhas menos estressadas, criadas nas proximidades da cidade, em seus arrabaldes ou em seus bairros.

Dos arrabaldes, os criadores as enviavam fechadas dentro de cestas redondas com tampa gradeada, chamadas capoeiras. Eram “transportadas de noite, ou de barco ou à cabeça do negro encarregado de vendê-las”, chegando “frescas ao mercado antes do sol”. As criadas nos bairros da cidade, e que podiam chegar ao mercado “em menos de um quarto de hora”, eram transportadas pelos negros vendedores, que as levavam à mão ou suspensas a uma vara apoiada ao ombro, “simplesmente amarradas pelos pés em feixes de três a quatro”⁴⁵. Elas também eram oferecidas, durante este trajeto, de porta em porta.

⁴³ Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p. 145.

⁴⁴ Kidder, Daniel P. *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil*, p. 190.

⁴⁵ Idem, p. 224.

O negócio de venda de aves era “bastante lucrativo apesar da devastação das epidemias muito freqüentes”, que davam ensejo “aos especuladores para manterem um preço elevado e cobrarem por uma galinha, um frango ou um galo capão” até três patacas. Sua lucratividade advinha, também, do baixo custo de sua produção, pois nas propriedades rurais eram soltas durante o dia para se alimentarem exclusivamente de “grandes insetos, numerosos nas sebes”. E, na capital, devido à umidade dos quintais e dos porões, elas se nutriam de “uma imensidade de insetos, entre os quais as incontáveis baratas, bastam, sozinhas, para a alimentação de um galinheiro bem povoado”. Sem contar a sua “procriação tão ativa que não se pode pisar num monte de lenha, nem entrar numa cocheira, ou numa cozinha, sem atropelar pintinhos ciscando”⁴⁶.

O consumo da galinha era feito sobretudo sob a forma de caldo com arroz, a canja de galinha, trazida pelos portugueses. Seu uso se generalizara de tal maneira no Rio de Janeiro, assim como o do consumo de seus ovos fritos, que era “possível observar a presença diária desse alimento na mesa do homem abastado e mais estritamente ainda no quarto do doente”, pois era amiúde indicado pelos médicos “como regime substancial, ligeiramente refrescante”. Assim, a canja, se tornou indispensável, junto ao leite dos doentes, em casa ou nos hospitais, onde os médicos a aconselhavam como alimento necessário “no clima úmido e quente do Rio de Janeiro” para evitar que o enfermo caísse em “estado de extrema fraqueza”, que poderia lhe ser fatal. E ela era preparada “desde de manhã nas casas de pasto e nas enfermarias”, tanto mais quanto o carioca não apreciava “absolutamente a carne tão sadia da vitela”⁴⁷ e estava disposto a pagar os preços altos que a galinha alcançava em momentos de zoonoses que devastavam os galinheiros.

Outro gênero alimentício que recebia uma especial atenção na mesa do carioca, e que também desfrutava de lugar importante no comércio da cidade, era o peixe. O Rio era abundantemente suprido de peixe, entre os quais muitas espécies delicadas. Pagavam-se “altos preços pelas espécies mais finas”, das quais a garoupa era muito procurada como “prato de resistência para as ceias e noites de baile”⁴⁸, chegando a custar até 50 mil réis uma, nessas ocasiões.

Além destes dois mercados mais especializados, o de aves e o de peixes, havia também o mercado principal que também ficava próximo ao Largo do Paço, “um ponto agradável de se visitar nas horas frescas da manhã”. Aí, os ramos de flores perfumavam o

⁴⁶ Idem, pp . 224-225.

⁴⁷ Idem, p . 225.

⁴⁸ Kidder, Daniel P . *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil*, p . 189.

ambiente e as verduras e frutos vistosos contrastavam com o “rosto escuro das imponentes negras Minas” que os vendiam. Neste espaço, onde as mercadorias não tinham um preço fixo, era preciso negociar a cada compra. Então, ao “quanto custa?”, a resposta infalível era “Quanto o Sr. dá?”. E, segundo o pastor norte-americano Daniel Kidder, era difícil de se ganhar dessas “damas de ar majestoso, cuja aparência parece indicar que, para elas, vender ou não vender é igualmente indiferente, está abaixo de suas preocupações”⁴⁹. Daí a valorização do escravo que sabia fazer compras, preferivelmente “com a devida fidelidade”⁵⁰, e que conhecia as manhas do negócio. Ele não só era capaz de barganhar e obter preços melhores fazendo economia para sua senhora, como também para si próprio, pois era então que conseguia juntar uns vinténs para comprar um pão-de-ló ou tomar um gole de cachaça para “matar o bicho”⁵¹.

Outro gênero fundamental na mesa do carioca era a carne de boi, objeto ao mesmo tempo das especulações comerciais e das preocupações governamentais com a sua qualidade, higiene e, sobretudo, preço, na medida em que o seu consumo se generalizava. Por volta de 1816, quando o seu consumo era relativamente pequeno, os açougueiros do Rio de Janeiro compravam a carne de boi num único matadouro público, então arrendado a um rico negociante que detinha o monopólio do seu abastecimento. Daí a carne era transportada em carro de bois ou nos ombros de escravos para os açougues ou estabelecimentos públicos, como hospitais e asilos.⁵² Era nesse mesmo matadouro que se podia comprar couros e tripas para o preparo de lingüiças. E era na praia de suas imediações em que se atirava o sangue e o rebotalho dos animais e onde numerosos escravos e pobres vinham recolher e “lavar as tripas a fim de enchê-las com lingüiça ou para outras finalidades de natureza doméstica ou medicinal”⁵³.

Somente quando o mercado de carne bovina se regularizou, com uma procura constantemente crescente que podia ser saciada pelos grandes rebanhos que existiam nas províncias do interior, foi que o seu preço diminuiu e se estabilizou. Tornando-se, então, possível, em muitas famílias, que os escravos domésticos recebessem, ao lado da ração usual de feijão e farinha de mandioca, uma pequena porção de carne cozida e tocinho. No entanto,

⁴⁹ Idem, p. 189.

⁵⁰ “Aluga-se um preto de bom comportamento, habilitado por longa prática, para cozinheiro, copeiro e se encarrega de compras com a devida fidelidade, é de muito asseio no serviço e só se aluga para casa particular; na rua do Rosário n. 140, armazém”. *JC*, 10/10/1871, Anúncios, p. 1.

⁵¹ Kidder, Daniel P. *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil*, p. 190.

⁵² Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p. 276.

⁵³ John Luccock, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, p. 30.

o charque, carne de boi salgada em mantas, comumente chamada de carne-seca, continuava a ser a de maior consumo entre os escravos.

Ela vinha, sobretudo, das charqueadas do Rio Grande do Sul, transportadas em pequenos navios a vela, os saveiros, através da navegação costeira. Nas charqueadas, preparavam-se também outros subprodutos do boi e de muita procura no mercado do Rio de Janeiro e que podiam ser comprados no “armazém de carne-seca”. Aí, era possível não apenas adquirir o charque a varejo, em pequenas quantidades “desde um vintém até oito, mais ou menos”⁵⁴, mas também as línguas de boi salgadas e a gordura super-fina extraída da medula e do miolo do boi fervidos “que se escorre ainda líquida dentro de bexigas de boi”⁵⁵, onde era conservada e vendida. Ou ainda, o toicinho de porco “de que um pedaço, do tamanho de um dedo, basta para a cozinha diária de grande número de brasileiros”⁵⁶, que era importado de São Paulo e Minas Gerais, de onde era despachado envolvido numa esteira.

O toicinho, “o óleo e a manteiga de cozinhar do país”, do mesmo modo que a carne-seca e a farinha de mandioca, continuou tendo um papel fundamental na cozinha trivial carioca na preparação da feijoada, conhecida em outras regiões como tutu de feijão. Ele era obtido a partir do “tecido adiposo do porco, depois de serem tirados os ossos, as entranhas e a carne, ligeiramente salgado”. Desta forma, ele ficava “higienicamente bem adaptado ao feijão, combinando carbono com nitrogênio”⁵⁷. Ele não apenas participava da confecção da feijoada, como de quase todos os pratos da cozinha carioca.

Os armazéns de negociantes de carne-seca achavam-se reunidos, em número bastante elevado, especialmente nas ruas antigas e estreitas do centro da cidade, nas proximidades das praias de D. Manuel, dos Mineiros e do Peixe. Era neles que vinham se abastecer “o capitão de navio, o chacareiro, o negociante de escravos, o intendente de casa rica, o simples particular e o pequeno capitalista”. De maneira geral, os negociantes de carne-seca eram parentes ou correspondentes comissionados dos charqueadores. Eles recebiam diretamente sua mercadoria das embarcações que descarregavam exclusivamente no porto do Rio de Janeiro. Sem intermediários, esta exclusividade lhes dava uma espécie de monopólio do qual abusavam “às vezes para aumentar o preço desse gênero quando ocorrem atrasos nas entregas”⁵⁸.

⁵⁴ Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p. 330.

⁵⁵ Idem, p. 328.

⁵⁶ Idem, p. 330.

⁵⁷ Richard Burton, *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*, p. 101.

⁵⁸ Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p. 331.

Outro animal, cuja carne bem como sua banha eram de grande consumo, era o porco. Eles “eram gordos e bem nutridos, especialmente os porcos-canastras, de pernas curtas e corpo de barril”⁵⁹. Por isso, encontravam-se nos bairros isolados da cidade muitos matadouros de porcos. Seu consumo revestido de cuidados fez com que o governo impusesse como medida sanitária que o abastecimento dos açougueiros se renovasse duas vezes ao dia, o que era feito “às oito horas da manhã e de 6 a 7 horas da tarde”⁶⁰. Do que resultava ver-se a todo instante “chegar numerosas porcadas vindas em grande parte da província de São Paulo, principalmente da comarca de Curitiba”, privilegiada por suas florestas de pinheiros que produziam grandes pinhões que continham “uma substância farinhenta abundante, análoga, pelo gosto, à castanha”, que faziam parte substancial da alimentação dos suínos⁶¹. Sem embargo, o código de posturas não previa, como no caso da carne bovina, que os porcos fossem examinados por peritos antes de seu abate, de modo que eram mortos sem inspeção, “visto que ninguém olha para isso, porque nenhuma lei regulamentar o determina, nem trata de coibir esse abuso”⁶².

Esses matadouros não só vendiam a carne de porco para os açougues como também preparavam suas tripas para abastecer os salsicheiros, que as utilizavam na fabricação de lingüiças, servindo-lhes de invólucro. Estas lingüiças, segundo Debret, eram “muito parecidas com as que se encontram na Itália mas sem a folha de louro picada”⁶³. Como era do gosto carioca temperar fortemente os seus pratos, tinha-se por hábito, tanto nas famílias, quando se comia o trivial, quanto nas casas de pasto, que atendiam ao gosto mais popular, “empregar a lingüiça, espécie de salsicha muito seca, sem gordura e fortemente apimentada, que se combina com diferentes legumes e com a carne de vaca, para fazer caldo gordo”⁶⁴.

Quanto à carne de carneiro, alguns poucos de variadas raças haviam sido introduzidos no Rio de Janeiro e, já em 1808, achavam-se disseminados em suas vizinhanças, e alguns outros eram trazidos de pontos diversos e aí vendidos. Como somente o abate e venda do boi eram afetados pelo monopólio, os carneiros podiam ser mortos e vendidos por qualquer um. Dessa liberdade, nos conta Luccock, muitos ingleses, apreciadores desta carne e desejosos de vê-la em suas mesas, tiraram proveito e começaram a realizar sua criação, matança e venda, mas apenas para o seu uso particular ou de seus compatriotas. Em consequência, em 1812, as ovelhas tinham se tornado mais numerosas, tendo algumas sido trazidas do Rio Grande do

⁵⁹ Richard Burton, *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*, p. 47.

⁶⁰ Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p. 362.

⁶¹ Idem, p. 362.

⁶² Relatório do Ministério do Império, 1868. Relatório do Presidente da Junta Central de Higiene Pública A-F-3.

⁶³ Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p. 286.

⁶⁴ Idem, p. 286.

Sul. No entanto, foi em Minas Gerais que ele encontrou “o melhor rebanho de carneiros que jamais contemplei nesta parte do mundo”⁶⁵.

Seu consumo, no entanto, continuava restrito a certos grupos de estrangeiros, principalmente ingleses, pois os cariocas não apreciavam sua carne, talvez por causa dos preconceitos dos quais era vítima. Apesar de que muitos alegavam, em tom de pilhéria, que não era “um alimento apropriado aos cristãos, porque era a carne do Cordeiro de Deus, que tira os pecados do mundo”⁶⁶, na verdade, fosse por hábito ou por preconceito, pelo menos em relação à cria nova do carneiro, afirmava Luccock, “o fato é que os nativos do país jamais comem cordeiro”⁶⁷.

Aliás, não era este o único preconceito alimentar de origem religiosa do carioca. Em seu relato, Luccock comentava ainda que não havia “bom católico, neste país, que corte uma banana transversalmente, porque seu miolo apresenta a figura de uma cruz”. No entanto, o mesmo indivíduo não relutava em fazer o mesmo corte num maracujá, a fruta da paixão, e “discorrer sobre as figuras que essa fruta apresenta dos instrumentos da crucificação”. E Richard Burton comentava que os gansos eram aves para serem olhadas e não para serem comidas, porque os “brasileiros que acreditam que sua alimentação principal é constituída por cobras como acreditavam os antigos britânicos”⁶⁸. E, para perplexidade sua, eram às vezes de circunstâncias tão triviais como esta que, “freqüentemente, dependem as opiniões e os costumes nacionais”⁶⁹, como por exemplo a interdição de se beber leite após a ingestão da cachaça ou qualquer outra bebida alcoólica.

De todos os modos, como os carneiros não suportavam as fadigas de uma longa viagem desde os campos do interior onde eram criados, e sua demanda era muito pequena, quase não eram encontrados no mercado do Rio de Janeiro, e os poucos que aí se viam eram muito magros e sua carne cara. Para tirar proveito dessa situação, desde 1830, um negociante da capital mantinha um pequeno rebanho que fazia pastar diariamente no Morro do Castelo, vendendo sua carne “ao preço de uma pataca e meia a libra”⁷⁰.

e a chicória, “todas elas muito apreciadas e usadas principalmente em sopas”⁷¹.

⁶⁵ John Luccock, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, p. 295.

⁶⁶ “Meu segundo volume mostrará que, pelo menos em uma parte do Brasil, a carne de carneiro é preferida à de vaca, e considerada o alimento natural do homem, e, também que tal carne é excelente, não só nas pastagens das montanhas, tão apropriadas à criação de gado ovino, como nas cálidas margens do São Francisco”. Richard Burton, *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*, p. 54.

⁶⁷ John Luccock, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, pp. 30-31.

⁶⁸ Richard Burton, *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*, p. 48.

⁶⁹ John Luccock, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, p. 31.

⁷⁰ Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p. 278.

⁷¹ John Luccock, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, p. 32.

A cebola, bem como outros gêneros alimentícios, tinha o seu abastecimento subordinado às necessidades fiscais do Estado, que baseava o principal de seu orçamento nas rendas da Alfândega, advindas das tarifas impostas aos produtos importados. Daí o “privilégio do abastecimento de cebolas graúdas, únicas consumidas no Rio de Janeiro”, caber a Lisboa e Buenos Aires. Entretanto, os colonos estabelecidos na região de Nova Friburgo introduziram a sua cultura e até as cebolas de refugio eram aproveitadas no replantio de outras. Esta prática se espalhou sobretudo depois que a experiência provou que “repartindo o pedaço da cebola ligado às raízes se obtêm tantas mudas quantos forem os pedaços plantados separadamente”⁷². Este recurso não só beneficiou os consumidores como também os produtores nacionais, que se beneficiavam da alta excessiva da indispensável cebola, quando a chegada dos navios sofria algum atraso, para aumentar os seus lucros.

Quanto ao alho, cada vez mais presente na cozinha carioca, eram as províncias do interior do Brasil que abasteciam a capital. Aí, tanto ele quanto a cebola, se encontravam em algumas vendas do mercado de peixe, sob a forma de “tranças de palha para fixá-los e facilitar a distribuição aos revendedores”⁷³.

Os demais gêneros que participavam da mesa do carioca eram o arroz, “cozido sensatamente”⁷⁴ sem casca, diferentemente dos ingleses e anglo-americanos que comiam a casca, e muitas das verduras e dos legumes europeus cresciam em grande abundância nas hortas da cidade e de seus subúrbios, pois não era hábito as famílias cultivá-las em seus jardins, e eram levadas para o mercado logo que estavam próprias para serem usadas. Entre elas estavam a couve, a cenoura, o espinafre, a cebola, a alface e a chicória, “todas elas muito apreciadas e usadas principalmente em sopas”⁷⁵.

Outro gênero de grande consumo à mesa dos cariocas, especialmente na hora da sobremesa, eram as frutas. Da mesma forma que os legumes, eram preferencialmente produzidos em chácaras da cidade e, na medida que a cidade crescia, sobretudo nos subúrbios e daí levadas para o mercado. As mais abundantes e também consideradas mais salutaras eram as laranjas e as bananas e, por isso, eram as mais consumidas. Abundavam também os abacaxis, os melões e, muito especialmente, a melancia que constituía “um verdadeiro conforto nos países quentes”. Outra fruta apreciada era a goiaba, frequentemente comida crua, da qual “tanto a polpa como a casca, que é carnuda, dão excelente doce”⁷⁶.

⁷² Jean Baptiste Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, p . 286.

⁷³ Idem, p . 286.

⁷⁴ Richard Burton, *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*, p . 101.

⁷⁵ John Luccock, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, p . 32.

⁷⁶ Idem, p . 32.

Quanto à uva, cujo cultivo havia sido vedado durante o período colonial a fim de que não interferisse na produção do principal item da exportação portuguesa, era escassa e cara. E os vinhos comumente usados, ainda nos primeiros decênios do século, eram das piores espécies que os vinhedos de portugueses e espanhóis produziam. Os tipos melhores, provindos de Portugal, raramente se viam, “mesmo nas casas daqueles que mais aptos se achavam para os pagar”⁷⁷. E quando havia, era chamado de Lisboa. Mas, segundo Richard Burton, se tratava de “um rum de melaço, com corante e valendo metade do pior vinho das uvas de Barcelona”, e seu nome popular era “cáustico”⁷⁸.

E como não podia deixar de ser, numa província rica em cana-de-açúcar e grande produtora de açúcar e frutas, os doces tinham um lugar especial não só à mesa do carioca como também no comércio ambulante de rua. Ele era consumido preferencialmente na hora da sobremesa ou do lanche, mas também no café da manhã, e principalmente nos dias de festas familiares – batismo, aniversário, casamento – ou de certas festas religiosas.

Como sobremesa, era comum servir a canjica e doces, apreciadíssimos por todas as classes e idades. A canjica consistia de milho verde cozido na água, ou no leite, com açúcar ou temperado com rapadura. Entre os doces feitos à base de frutas em compota ou em pasta, a marmelada e a goiabada, “apresentadas em caixas de pau ou latas rasas”, eram, na opinião de Richard Burton, as preferidas de todos, supondo-se que facilitavam a digestão, e eram “acompanhadas de queijo salgado, do mesmo modo que em Yorkshire se serve queijo junto com pudim”⁷⁹.

Entre os doces populares estavam a “fatia celeste”, que devia corresponder à atual rabanada, mas que era descrito por Ewbank como consistindo de “pão fino empapado de leite e posto em infusão com uma mistura de açúcar, canela e gema de ovo”⁸⁰; a “mãe-benta”, que ele afirmava ser inventada por uma antiga freira do Convento da Ajuda (e não pela doceira carioca Benta Maria da Conceição Torres⁸¹), e cujos ingredientes, farinha de arroz, manteiga, coco ralado e caldo de laranja, não correspondem em nada aos do doce com aquele nome; e as “viúvas” descritas como uma “pasta doce, fina como papel de seda, empilhada até a espessura de uma polegada e cozida ao forno”. Sem contar o suspiro, a mentira, o cabelo-de-anjo, os fios-de-ovos, o pé-de-moleque e a baba-de-moça. Havia, também, o rosário, que consistia em

⁷⁷ Idem, pp. 32-33.

⁷⁸ Richard Burton, *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*, p. 102.

⁷⁹ Idem, p. 102.

⁸⁰ Thomas Ewbank, *A Vida no Brasil ou Diário de Uma Visita ao País do Cacau e das Palmeiras*, p. 135.

⁸¹ A mãe-benta é reivindicada como sendo da autoria da lendária doceira Benta Maria da Conceição Torres, negra, que inventou a receita de bolinhos feitos com ovos e açúcar que immortalizou seu nome como parte da culinária típica brasileira. Viveu no Rio de Janeiro no início do século XIX e era mãe do cônego Geraldo Leite Bastos. www.mulher.terra.com.br

“anéis de oito a dez polegadas de enfiadas de contas de rezar, nos quais o padre-nosso pode ser representado por uma amêndoa recoberta de uma camada doce, e as ave-marias representadas por bolinhas de pasta de confeito”⁸². Quanto ao “toucinho do céu”, além da sua composição – “É uma espécie de pudim leve, composto de pasta de amêndoas, ovos, açúcar, manteiga e uma ou duas colheres de farinha”⁸³ – mereceu dele mais algum comentário. Seu nome recordava os velhos tempos em que prevalecia a “inimizade aos judeus”, proibidos de consumir carne de porco e o que havia de melhor nela, o toicinho, que era dado como prêmio de virtudes rurais, e particularmente das virtudes matrimoniais. Daí, segundo Ewbank, o provérbio medieval: toicinho do paraíso para o casado não arrependido.

Talvez porque o preparo dos doces fosse considerado uma atividade nobre, era que as senhoras cariocas valorizavam e cultivavam a arte de sua confecção como uma das prendas necessárias de uma boa dona de casa. Elas gabavam-se “da excelência de seus doces, fazendo deles presentes muito bonitos, geralmente embrulhados em papel caprichosamente recortado”, coisa em que gastavam muito tempo e esforço. Por isso, era quando tinham convidados que se esmeravam mais nesta arte, não poupando nada do que se considerava bom na sua confecção, e manifestavam “grande ansiedade no apresentar bolos”. E, como parecia estabelecido que cada senhora devia possuir uma receita própria de seu doce, os hóspedes se sentiam “na obrigação de comê-lo com avidez e elogiá-lo com ardor”⁸⁴.

Mas daí a concluir-se que era o único momento em que as senhoras se aventuravam na cozinha, creio que foi uma falsa interpretação da realidade doméstica carioca cometida por alguns viajantes e depois repetida como um clichê até os dias de hoje. No entanto, Adèle Toussaint-Samson, que viveu no Rio de Janeiro de 1850 até o final dos anos 1860, dava um testemunho muito mais verídico:

“Uma das opiniões mais geralmente aceitas sobre a brasileira é que é preguiçosa e permanece ociosa o dia inteiro. Enganam-se. A brasileira não faz nada por si mesma, mas manda fazer; põe seu amor-próprio em jamais ser vista em uma ocupação qualquer. Porém, quando somos admitidos em sua intimidade, encontramos-na, de manhã, os pés nus em tamancos, um penhoar de musselina por toda vestimenta, presidindo a confecção dos doces, da cocada, arrumando-os no

⁸² Thomas Ewbank, *A Vida no Brasil ou Diário de Uma Visita ao País do Cacau e das Palmeiras*, pp. 135-136.

⁸³ Idem, p. 136.

⁸⁴ John Luccock, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, p. 79.

tabuleiro de suas negras ou de seus negros, que logo vão vender pela cidade os doces, as frutas ou os legumes da habitação”⁸⁵.

Os testemunhos de viajantes aqui recolhidos confirmam que, nos quarenta primeiros anos do século XIX, em média, as famílias livres cariocas tinham hábitos frugais de vida e de alimentação. Sua principal refeição, que consistia de feijão com toucinho, farinha de mandioca e um pedaço de carne, era acompanhada de água e finalizada por uma fruta, normalmente, banana ou laranja. Talvez ela só diferisse da refeição cotidiana dos seus escravos domésticos no fato da carne fresca ser, normalmente, substituída pela carne-seca, e na quantidade de alimentos servida. Esta realidade se confirma nas pinturas de Debret e nos relatos de viajantes onde os escravos domésticos são descritos, da mesma forma que suas senhoras, sentados no chão e comendo com os dedos os bolinhos de feijão com tocinho misturados à farinha de mandioca. E outras vezes, recebendo na boca um bocado que sua senhora tirava do seu prato para mimá-los.

No período aqui abordado, a situação econômica do país não se alterara muito. As transformações advindas eram resultado sobretudo da chegada de portugueses e estrangeiros de alto poder aquisitivo. Elas atingiram sobretudo a camada mais rica da população, que podia importar objetos e gêneros alimentícios caros. O grosso dos habitantes do Rio continuava preso aos seus antigos hábitos de consumo, mais baratos e ligados à produção tradicional de alimentos. Somente a partir dos anos 1840, com o aumento das exportações, especialmente de café, foi que o enriquecimento de camadas mais amplas da população permitiu sua participação nos novos confortos burgueses, através da importação não só de uma maior gama de mercadorias mais caras e de luxo, como também nos novos hábitos que o seu consumo implicava. No entanto, essa mudança, no que diz respeito à alimentação, era na maioria dos casos apenas superficial, como no caso do aparecimento à mesa, ao lado do queijo de Minas, de queijos importados, ingleses e holandeses; sendo mais profunda nas suas maneiras à mesa, sua etiqueta. As boas maneiras, de modo geral, serviram para estabelecer uma distinção cada vez maior da elite carioca em relação às classes sociais urbanas e rurais menos ricas.

No interior da casa, também, esta distinção vai aos poucos separando os senhores de seus escravos. A marquesa, canapé largo com assento de palhinha, elevou a senhora acima de seus escravos. Ela, até então, comia no mesmo local e quase que em igualdade de condição

⁸⁵ Adèle Toussaint-Samson, *Uma parisiense no Brasil*, trad. Maria Lucia Machado, prefácio Maria Inês Turazzi, RJ: Capivara, 2003., pp. 156-157.

que seus escravos, sentados em esteiras espalhadas pelo chão da sala. O que explica porque a esteira da dona da casa era “sagrada, ninguém se aproximando dela senão os favoritos reconhecidos”⁸⁶. A mesa de jantar, de uso exclusivo do senhor e sua família, acentuou esta clivagem. A casa, finalmente, começou a se dividir em espaços especializados que definiam de vez a distinção entre a família e sua domesticidade. Os escravos, com exceção das mucamas e pajens e dos crioulinhos “crias da casa”, foram sendo afastados da sala de jantar e do convívio de seus senhores.

A descrição que John Luccock, que viveu no Rio de Janeiro de 1808 a 1818, nos brinda dos hábitos à mesa, nos dá uma idéia da etiqueta em voga nas famílias cariocas no início dessas transformações. Ele nos conta que antes de servir-se o jantar, “os convidados todos, no caso de serem só homens, ficavam livres de seguir sua própria fantasia, perambulando à toa, ou recostando-se em cadeiras, mesas, camas ou esteiras, no soalho”. Ficavam à vontade, “sacando fora o casaco, os sapatos e outras peças que o calor tornasse opressivas e, nalguns casos, guardando apenas o traje de consideração pelo decoro”. No que concernia à disposição dos convidados em torno da mesa, ele estranhava que, ou bem a damas ficavam todas juntas de um lado só e os cavaleiros do outro, ou bem a dona da casa sentava-se ao lado do marido, tendo junto dela uma outra senhora e, então, o marido desta, de tal maneira que duas esposas ficassem sempre no meio dos seus respectivos cônjuges. Costume que ele atribuía ao ciúme de “um povo de cabeça tão quente”. Por isso considerava “uma prova de confiança notável e de grande respeito pela reunião o fato de se trazerem moças solteiras para a mesa”, mas este era, segundo ele, um favor raramente concedido.

O dono da casa sentava-se à cabeceira e servia as iguarias que, nos dias livres do calendário, eram de espécies variadas, mas que nos dias santos, consistia apenas de peixe, feito de maneiras diversas, “em geral com uma quantidade suficiente de azeite, embora não desagradável ao paladar”. Os pratos eram trazidos um por um, sucessivamente, servindo-se uma porção, que nunca era recusada, a cada comensal. Ninguém principiava a comer antes do último a ser servido. Punham-se, então, “todos juntos, a devorar vorazmente o conteúdo de seus pratos”⁸⁷. Luccock admirava-se de que comiam muito e com grande avidez e que, apesar de embebidos em sua tarefa, ainda achavam tempo para conversar barulhentemente.

Como era costume a mesa ser muito alta, “tão alta que dava pelo peito quando a pessoa a ela se assentava”⁸⁸, os pratos ficavam ao nível do queixo, obrigando cada um a

⁸⁶ John Luccock, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, p. 82.

⁸⁷ Idem, p. 84.

⁸⁸ Idem, p. 83.

apoiar seus cotovelos sobre ela e, colocando-se o pulso junto à beirada do prato, fazia-se com que, por meio de um pequeno movimento hábil, o conteúdo se lhe despejasse na boca, em se tratando de sopa. Por este e outros motivos, afirmava que não havia grande limpeza nem boas maneiras, durante a refeição. Os pratos não eram trocados, sendo entregues ao escravo copeiro segurando-se o garfo e a faca numa mesma mão. Quando facas e garfos se achavam em repouso, ficava cada um numa das mãos, em posição vertical e descansando sobre a extremidade do cabo. E, “quando deles não se têm mais necessidade, limpa-se ostensivamente a faca na toalha da mesa, e devolve-se à bainha por detrás das costas”⁸⁹, pois cada comensal trazia os seus talheres.

Os dedos eram usados com tanta freqüência quanto o próprio garfo. Aliás, considerava-se uma prova incontestável de amizade alguém comer do prato de seu vizinho; e, assim, comentava, não era raro que os dedos de ambos se vissem simultaneamente mergulhados num só prato.

Usava-se de uma espécie de vinho tinto fraco, mas como era bebido em copos, seus efeitos por vezes se tornavam fortes e, antes do final da refeição, todos falavam em voz alta e se tornavam barulhentos. E como os brasileiros exageravam em gesticulação, “de que mesmo normalmente usam em suas conversas”, davam murros no ar, “de faca ou garfo, de tal maneira que um estrangeiro pasma que olhos, narizes e faces escapem ilesos”⁹⁰. Assim, ficavam à mesa cerca de duas horas.

Terminado o jantar, trazia-se o café, de que cada qual tomava uma só xícara, como sedativo. Surgia então um escravo, de bacia e jarro, ambos em geral de metal maciço, com uma grande toalha atirada ao ombro. Ia, então, de convidado em convidado, despejando a água do jarro sobre as suas mãos, sustentadas sobre a bacia. Por essa forma, eles lavavam tudo que queriam e não somente as mãos, “como também sua boca e talvez mesmo seu rosto e braços”. Embora essas abluções não fossem executadas com muito decoro, elas constituíam em sua opinião “um dos hábitos mais asseados e de melhores maneiras, da terra”⁹¹. Enfim, os convidados, logo após o jantar retiravam-se para suas respectivas casas, onde repousavam ou empregavam a tarde como melhor lhes parecia.

O mesmo Luccock relata que, quando de sua primeira estada, já havia muitas relações entre ingleses e “gente da terra” que se visitavam mutuamente, e que os estrangeiros faziam o

⁸⁹ Idem, p. 84.

⁹⁰ Idem, ibidem.

⁹¹ Idem, pp . 84-85.

que podiam para acompanhar os gostos e maneiras dos residentes. No entanto, os modos e costumes dos europeus foram se introduzindo e, com eles, o luxo:

“Nunca jantei em casa brasileira que parte dos objetos de mesa não fossem ingleses, especialmente a louça e os cristais. Antes de tais luxos terem sido introduzidos, usavam de pratos de estanho ou de uma espécie de cerâmica holandesa, com uns pequeninos copos portugueses sem pé, estreitos no fundo e com a boca larga; cabaças e cocos, em lugar de terrinas e xícaras, eram comuns, mesmo quando tinham convidados. As colheres e os garfos eram de prata, ambos pequenos e frequentemente de modelo antigo. Cada convidado comparecia com sua própria faca, em geral larga, pontiaguda e com cabo de prata. Por vezes havia pessoas que faziam grande exibição de metais preciosos e jóias; não era raro que a fortuna andasse nas mãos daqueles que menos conheciam os modos de usar dela com graça e conforto”⁹².

Em muito pouco tempo, pois, estas maneiras foram sendo abandonadas, e era “de bom tom na alta sociedade imitar os costumes ingleses”, ainda que “tão contrários à vivacidade dos habitantes e mesmo ao clima”. E não era raro cruzar com um “transeunte que, como é aqui praxe, atravessa o Passeio Público à ultima moda de Paris ou Londres”⁹³.

Desde então, a influência francesa na moda começava a se impor, apesar do número de ingleses estabelecidos no Rio de Janeiro ser muito mais considerável do que o de franceses, do conhecimento da língua inglesa, propagada pelo comércio, ser muito maior do que o da francesa e do número de imitadores dos costumes ingleses ser também mais avantajado. De modo que, dizia Rugendas, “os hábitos sociais das classes elevadas do Rio de Janeiro não fornecem ao pintor maior número de traços característicos que os comuns às grandes cidades da Europa”. E lamentava que o carioca houvesse, também, imitado “as mesquinhas, as bobagens e os preconceitos da alta sociedade européia e, principalmente, da inglesa”⁹⁴. Embora, no que concernia à alimentação, os cariocas permanecessem sóbrios, especialmente no que dizia respeito às bebidas alcoólicas, e “raramente se encontram bêbedos, mesmo entre os brasileiros da mais baixa categoria (por brasileiros entendemos os brancos nascidos no Brasil ou os habitantes cuja cor se aproxima do branco)”⁹⁵.

⁹² Jonh Luccock, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, p. 83.

⁹³ João Mauricio Rugendas, *Viagem Pitoresca Através do Brasil*, prefácio Mario Guimarães Ferri, trad. e notas Sergio Milliet, notícia biográfica Rubens Borba de Moraes, BH: Itatiaia, SP: EDUSP, 1979, p. . 204.

⁹⁴ Idem, p . 206.

⁹⁵ Idem, p . 208.

E, por volta de 1839, o pastor Kidder, que só conhecera a capital brasileira e suas vizinhanças, confirmava esta tendência ao testemunhar o quanto as boas maneiras à mesa das “famílias de distinção” haviam evoluído no sentido da etiqueta européia. Ao comentar a opinião de um “certo escritor, em recente passagem pelo Rio de Janeiro”, a respeito dos costumes cariocas, afirmou:

“Diz ele que nesse país se come sem talher e que a carne, picada em pedacinhos é envolta em farinha de mandioca e atirada à boca com a mão! Como em todas as partes do mundo, a maneira de viver de cada um varia, conforme as suas condições, desde a mais requintada etiqueta dos ricos até os hábitos simples e rústicos do povo. Não temos, porém, receio de afirmar que quem tiver privado com famílias brasileiras de distinção, em qualquer cidade do Império, deve ter visto mesas finamente guarnecidas. Não nos propomos a edificar o leitor com a descrição de todos os jantares e piqueniques em que tomamos parte ou a nos estender sobre as interessantes aventuras de tais ocasiões. Todavia, pelo que pudemos observar convencemo-nos de que os brasileiros sabem perfeitamente apreciar os artigos finos que o comércio lhes apresenta, sem contudo deixar de se valer da produção local e dos pratos regionais que os estrangeiros levam tanto tempo para apreciar e que são realmente excelentes”⁹⁶.

Entre estes pratos regionais estavam o angu e, certamente, “exceto no jantar de cerimônia, um excelente prato, muito apreciado pelo estrangeiro” que “encontra sempre lugar na mesa brasileira”⁹⁷, a “feijoada nacional”⁹⁸. E, seria mesmo permitido supor que, da mesma maneira que havia o angu dos ricos, houvesse também uma feijoada dos mais abastados. E que, no seu mais alto grau de requinte, fosse incrementada, como o angu, “de diversos pedaços de carne, coração, fígado, bofe, língua, amídalas e outras partes da cabeça com exceção do miolo, cortados miúdo” e, por que não, de orelhas, pés, costeletas e lingüiça de

⁹⁶ Daniel P. Kidder. *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil*, pp. 72-73.

⁹⁷ D. P. Kidder e J. C. Fletcher, *O Brasil e os Brasileiros (Esboço histórico e descritivo)*, trad. Elias Dolianiti, Revisão e notas de Edgard Süsskind de Mendonça, SP: Rio: Recife: Porto Alegre: Companhia Editora Nacional, 1941, p. 191. Ainda que Kidder e Fletcher não lhe dêem o nome de feijoada, este termo já era utilizado, desde a primeira metade do século XIX por certos viajantes, como Richard F. Burton (*Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*, p. 101), e mesmo por proprietários de casas de pasto, como o que anunciava uma “boa feijoada” às terças e quintas-feiras, subentendendo que havia uma clientela razoável para este prato (*JC*, 16/01/1849, “Anúncios”, p. 4)

⁹⁸ Charles Expilly, *Mulheres e Costumes do Brasil*, trad., prefácio e notas de Gastão Penalva, 2ª ed., primeira publicação em 1863, SP: Cia. Editora Nacional, 1977, p. 268.

porco como a feijoada atual? Sem esquecer de sua inseparável carne-seca, é claro, e da farinha que “é espalhada por cima, ou, preparada como uma pasta espessa”⁹⁹.

A elite da Corte do Rio de Janeiro fora, pois, em tão pouco tempo, capaz de assimilar a etiqueta e as boas maneiras européias (e os maus costumes, também), bem como os artigos finos importados da Europa, sem abandonar as suas preferências alimentares, bastante sóbrias, baseadas no consumo da produção local. E foi tão competente que, na luta travada em defesa de sua culinária, acabou por seduzir e conquistar os estrangeiros, impondo-lhes os seus pratos e a sua cozinha quotidiana, ainda que ingeridos segundo a etiqueta européia. E mais, conseguiu transformar a “feijoada nacional”, consumida em todo o Brasil e praticamente por todas as classes sociais, ainda que sob o nome “de tutu de feijão”¹⁰⁰, num prato por excelência dos cariocas.

Desta forma, confundindo a cozinha e os hábitos alimentares de todos os brasileiros com a cozinha e os hábitos dos cariocas, a culinária se tornou um instrumento da política imperial em seu projeto de construção da nação brasileira a partir do Rio de Janeiro, sua capital. Era a vitória da feijoada tornada signo da supremacia do Rio de Janeiro e símbolo da identidade nacional!

Bibliografia:

- DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, trad. e notas de Sergio Millet, tomo I (volume 2), São Paulo: EDUSP/Livraria Itatiaia Editora, 1978.
- EWBANK, Thomas. *A Vida no Brasil ou Diário de Uma Visita ao País do Cacau e das Palmeiras*. 1856, trad. Homero de Castro Jobim, 1º vol., RJ: Conquista, 1973.
- EXPILLY, Charles. *Mulheres e Costumes do Brasil*, trad., prefácio e notas de Gastão Penalva, 2ª ed., primeira publicação em 1863, SP: Cia. Editora Nacional, 1977.
- KIDDER, Daniel P. *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil (Rio de Janeiro e Província de São Paulo). Compreendendo Notícias Históricas e Geográficas do Império e das Diversas Províncias. (Doravante Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil)* São Paulo: Livraria Martins Editora: EDUSP, 1972.
- LUCCOCK, Jonh *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. Trad. Milton da Silva Rodrigues, apresentação de Mario Guimarães Ferri. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1975.

⁹⁹ D. P. Kidder e J. C. Fletcher, *O Brasil e os Brasileiros (Esboço histórico e descritivo)*, p. 191.

¹⁰⁰ Burton, *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*, p. 101.