



## OS *MENUS* COMO FONTES PARA O ESTUDO DAS PRÁTICAS ALIMENTARES NA REPÚBLICA. BRASIL (1889-1930)

### THE MENUS AS SOURCES FOR THE STUDY OF FOOD CULTURES IN THE REPUBLIC. BRAZIL. (1889-1930)

Eliane Morelli Abrahão \*

**Resumo:** O presente artigo aborda a coleção de cardápios de almoços e jantares reunidos por Rui Barbosa. Examiná-los considerando da sua materialidade até as escolhas dos quitutes que comporiam a refeição, descortinam, não apenas, o que era de fato consumido pelos convivas, como também aspectos importantes do engendramento político e da sociabilidade praticada no Brasil Republicano. Datados da segunda metade do século XIX e primeiras décadas do XX, os *menus*, muitas vezes esparsos ou “escondidos” nos fundos documentais, trazem à luz as práticas alimentares de determinado tempo histórico.

**Palavras-chave:** Cardápios, Práticas alimentares, Sociabilidade – Brasil (1889-1930)

**Abstract:** This article approaches the *menus* collection gathered by Rui Barbosa. The list of formal meals, often times loose and hidden in the archives documentation, shed light on the feeding practices in a specific historical period. Dating back from the second half of the 19th century to the first decades of the 20th, these documents reveal not only what the guests ate, but also important aspects to the formation of a political network and the sociability in practice in the Republican Brazil.

**Keywords:** Menus, Food cultures, Sociability – Brazil (1889-1930)

Nos últimos anos cada vez mais historiadores culturais têm sido atraídos pela História e Cultura da Alimentação. A História da Alimentação ganhou “[...] fisionomia definitiva no campo da pesquisa histórica” (SANTOS, 2005, p.11-32), a partir dos trabalhos inovadores de Fernand Braudel. Nas décadas de 1960-1970, Braudel em suas abordagens sobre questões

---

\* Pós-doutoranda no Museu Paulista da USP Historiadora, CLE/ Unicamp. Possui graduação em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (1986), mestrado (2008) em História Cultural e doutorado (2014) na área de Política, Memória e Cidade, ambos pela Universidade Estadual de Campinas. Atualmente desenvolve pesquisa de pós doutoramento sobre "A estética dos sabores e do poder: a coleção de menus da Coleção Washington Luís (1889-1930)" junto ao Museu Republicano "Convenção de Itu"/ Museu Paulista/ USP. É historiadora responsável pelos Arquivos Históricos do Centro de Lógica, Epistemologia e História da Ciência (CLE-Unicamp) e Professora Voluntária/ Colaboradora do Programa de História na mesma Universidade. Tem experiência em História das Ciências, com ênfase em trajetórias científicas (ciências exatas) e na área de História, atuando principalmente nos seguintes temas: história da alimentação, cultura material, usos e costumes - Campinas, preservação documental e centros de documentação. Membro da equipe de colaboradores do Projeto DIAITA - Patrimônio Alimentar da Lusofonia (CECH - Univ. de Coimbra), Diretoria do Instituto Histórico e Geográfico de Campinas e membro da Academia Campinense de Letras. <https://orcid.org/0000-0002-6326-3233>



ligadas a sobrevivência humana – habitação, vestuário e alimentação –, identifica as potencialidades de pesquisa em alimentação, enquanto um campo de estudos privilegiado para conhecermos a sociedade. (BRAUDEL, 1961, pp.421-424).

Desde então os historiadores culturais analisam os significados simbólicos dos alimentos e dos rituais de comensalidade, as identidades, os usos e hábitos alimentares de uma sociedade ou comunidade. Esse interesse pela história da mesa deve-se ao fato de que a partir da comida, um grupo expressa suas emoções, os significados coletivos, suas pertinências, e até mesmo o contexto das relações sociais que as configura (SANTOS, 2011, p.103-124). Nas palavras do antropólogo Claude Fischler: “... as incorporações alimentares dos homens são o alicerce da identidade de uma sociedade, e ao mesmo tempo, definidoras da sua alteridade. A alimentação e a cozinha são um elemento vital no sentimento coletivo de pertencimento social.” (FISCHLER, 1993, p.68).

Comer e beber são atividades concretas e ao mesmo tempo fugazes. São usadas como uma metáfora de grupos sociais para demonstrar prestígio e poder à mesa em diferentes períodos da história. Observar as práticas alimentares em um determinado tempo e espaço, possibilita-nos compreender uma complexa e multifacetada rede de experiências e relações sociais (PERULLO, 2013, p.119). Do visual ao gustativo, as refeições cerimoniosas servem como um instrumento de distinção social e de hierarquização (BORDIEU, 2007).

Do ponto de vista teórico-metodológico, a cultura material e visual são categorias explicativas para pensarmos as relações e representações sociais em torno das práticas alimentares (LIMA; CARVALHO, 1997, p.9-11). E se anteriormente os cadernos de receitas, os livros de culinária e os cardápios passavam despercebidos dos historiadores, há algum tempo essa documentação tem servido como fonte de pesquisa no campo da História Cultural.

Meu interesse pelas ementas de jantares cerimoniosos advém de estudos anteriores cujas temáticas recaíram sobre os espaços da casa dedicados à alimentação e das práticas alimentares, ambos os estudos focaram a sociedade paulista no período de 1860-1940. Na ocasião localizei ementas nos arquivos do Centro de Memória da Unicamp, do Instituto de Estudos Brasileiros da USP, do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, do Museu da República e Casa de Rui Barbosa.

Neste artigo dedico-me, especificamente, a Coleção Rui Barbosa cujos cardápios datam de 1890 a 1920. Trata-se de parte de uma pesquisa maior, em andamento, na qual



debruço-me sobre a Coleção do presidente Washington Luís Pereira de Souza, do acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu” – Museu Paulista/USP. Meu objetivo é compreender as práticas alimentares, colocando em perspectiva história a alimentação como uma linguagem de pertencimento social, de fortalecimento da imagem de unidade e modernidade do Estado e instrumento de engendramento da teia política durante a Primeira República. Para tal, examino outros arquivos, além do aqui tratado – Rui Barbosa – os de Manoel Ferraz de Campos Salles, Prudente de Moraes, Nilo Peçanha e Francisco Pereira Passos.

Para entendermos melhor a proposta, faço um breve recorte histórico. Desde a antiguidade, as refeições formais, envolviam rituais, hierarquias e espetáculos. Podemos exemplificar com a passagem em que Sócrates, banhado e calçado, se dirigia a um jantar na casa de Agatão e que para tal ocasião era fundamental “... embelezar-se para ir a casa de um belo” (PLATÃO, 2016, p.25). Vê-se aqui uma deferência ao anfitrião e aos seus convidados, a valorização da alimentação enquanto ato cerimonial e como ocasiões férteis para o exercício das habilidades de convívio e discussões políticas, culturais e econômicas. Norbert Elias reforça esse conceito dizendo que estes momentos se converteram em padrões de sociabilidade, reconhecimento social e, conseqüentemente, de manutenção de poder. (ELIAS, 2001, p.97-133).

A *mise-en-scène* em torno das refeições cerimoniais as consolidaram como um dos grandes símbolos de prestígio social do século XIX. No julgamento do historiador Roy Strong, que analisou cinco milênios de refeições cerimoniais, os jantares oficiais comprovaram ser uma manifestação flexível de poder em regimes políticos diferentes. O ato de comer em conjunto tinha a força da manutenção de uma expressão pública da unidade social (STRONG, 2004, p.238).

O comer junto, em sociedade, no Brasil durante o século XIX, contribuiu para a adoção de estilo de vida cosmopolita, teatralizado na familiaridade com hábitos de consumo e lazer ditos refinados (PADILHA, 2001, p.105-106).

E é nessa perspectiva que versarei sobre a coleção de cardápios<sup>1</sup> reunidos por Rui Barbosa de Oliveira (1849-1923) ao longo de sua vida política. Refiro-me aos almoços e jantares cerimoniais oferecidos a ele ou dos quais participou como convidado. Eventos

<sup>1</sup> Ao longo do texto utilizarei como sinônimos à palavra *menu*, os vocábulos: cardápio, ementa, lista, minuta e carta.



sociais públicos, em sua maioria, ligados a História política do Brasil que nos remetem a conjecturar sobre o papel das refeições cerimoniais para selar alianças políticas, firmar negócios, inaugurações, homenagear figuras ilustres – em geral ao som de orquestras – e exercitar a eloquência e a retórica por meio de discursos.

A residência que abrigou a família Barbosa entre os anos de 1895 e 1923, acrescido de peças de mobiliário, objetos decorativos e de uso pessoal, viaturas, biblioteca, arquivo e a propriedade intelectual da obra de Rui Barbosa foram adquiridos pelo governo de Artur Bernardes, em 1924. No ano de 1927, o então presidente Washington Luís, denominou o espaço como “Museu Rui Barbosa” como forma de preservar “... o culto à memória dos grandes cidadãos que por seus serviços se impuseram à gratidão da Pátria” (DECRETO, 1927).

Rui Barbosa de Oliveira foi advogado, jornalista, jurista, político, diplomata, ensaísta e orador. Nasceu em Salvador, Bahia, em 5 de novembro de 1849, e faleceu em Petrópolis, RJ, em 10 de março de 1923. Após terminar a Faculdade de Direito de São Paulo, em 1870, transferiu-se para o Rio de Janeiro, onde iniciou a carreira na tribuna e na imprensa, abraçando como causa inicial a abolição da escravatura (ACADEMIA, 2019). Ingressou para a política pelo Partido Liberal, em 1871, tendo sido Deputado Geral e Provincial. No governo de Deodoro da Fonseca assumiu o Ministério da Fazenda. Como Senador eleito pela Bahia, teve importante papel na Constituinte promulgada em 24 de fevereiro de 1891.

Em 1905, teve seu nome cogitado para à presidência da República, mas abriu mão de sua candidatura para decidir a favor de Afonso Pena, eleito em 1906. Dois anos mais tarde, Rui Barbosa participou como chefe da delegação brasileira, na Segunda Conferência da Paz realizada em Haia, na Holanda de 15 junho a 19 de outubro 1907. Teve papel fundamental no aprimoramento de questões sobre igualdade jurídica dos Estados e a democratização do sistema internacional, um tema que se tornou recorrente da diplomacia brasileira no âmbito multilateral. A importância de Rui Barbosa foi tão grande que lhe rendeu o epíteto “o Águia de Haia” no meio diplomático (ACADEMIA, 2019).

Em 1919, foi lançada sua candidatura à presidência da República, mas o indicado foi o Marechal Hermes da Fonseca. Durante a campanha ele percorreu diversas cidades e foi homenageado e recepcionado por amigos, correligionários e admiradores em almoços e banquetes. Enfim, trata-se de importante personagem de nossa história e reconhecido



internacionalmente.

### **Os cardápios do Arquivo Rui Barbosa**

Valendo-me das análises de Luce Giard para uma instrução culinária, entendo o léxico de um menu como composto por domínios distintos de objetos e ações: o formato, textura do papel, características gráficas, idioma adotado, e seu conteúdo, abarcando a combinação das iguarias e seus respectivos títulos (GIARD, 2000, p.287). Para compreensão desse gênero documental, conteúdo e forma foram conjugados a valores estético e gráfico.

Os cardápios são documentos produzidos para uma ação imediata e datada. Passada sua função primeira – servir como suporte para apresentação dos pratos de uma refeição –, os mesmos poderiam ser descartados, tornando-os efêmeros. Inicialmente, consistiam de uma lista de pratos escrita em folhas soltas, distribuídas aos convidados por ocasião do jantar. Posteriormente, tornaram-se fundamentais ao funcionamento dos restaurantes e casas de pasto, espaços públicos que serviam refeições (BRAGA, 2006, p.54-61).

Enquanto os manuscritos culinários se constituem em indicativos de consumo alimentar, os cardápios, esses sim, documentam o que os comensais degustaram em diferentes oportunidades, como por exemplo, nos casamentos de membros da elite, nas inaugurações de ramais ferroviários, em jantares sócio profissionais e nas recepções oferecidas por ocasião de visitas de personalidades, entre outros momentos oficiais e festivos (ABRAHÃO, 2018, p.304).

Esses impressos, individualmente e em seu conjunto, revelam a forte influência francesa sobre os padrões alimentares e comportamentais da sociedade brasileira, mas nota-se, em contraponto, manifestações de um crescente espírito nacionalista, até mesmo regionalista, presentes, por exemplo, na nomenclatura dada a algumas iguarias comuns à mesa dos brasileiros, como indicam alguns cardápios desta coleção.

À época de Rui Barbosa a cidade do Rio de Janeiro vivenciava um processo de melhorias urbanas. Além de ser o centro do poder político e econômico é a metrópole cultural. Trata-se de um momento de novas sociabilidades, com festas e bailes realizados nos salões das residências e de reuniões em espaços públicos. Os quiosques, tabernas, botequins, confeitarias, restaurantes e os teatros eram centros de convivência, de discussões literárias,



políticas ou apenas para a distração de uma freguesia formadora de opiniões culturais e gustativas

As *soirées*, os jantares e almoços se transformaram em importantes espaços de valorização dos modelos de cortesia e civilidade, pensados aqui sob o enfoque do processo civilizador na conceituação de Norbert Elias, adotados pelas cortes europeias, principalmente a francesa, que ganharam destaque junto às famílias das elites no Brasil (ELIAS, 1994). O que se convencionou chamar “modos e maneiras civilizadas”, relacionados aos comportamentos prescritos para os prazeres da mesa, foram utilizados como estratégias de distinção e pertencimento social.

Nas principais capitais do Brasil da segunda metade do século XIX surgiram novos espaços de sociabilidade nos espaços públicos, como restaurantes, hotéis, cassinos ou clubes, que foram escolhidos com maior frequência para comemorações sócio profissionais, de partidos políticos e associações. Os responsáveis pelo arranjo e preparo das iguarias estavam sob a supervisão de *maîtres d’hôtel* e cozinheiros. Nas palavras de Lucília Siqueira:

Os hotéis eram também como portas da cidade, no sentido de que, no seu interior, podia-se conviver com o que chegava de fora da localidade, com os estrangeiros e com novas práticas, fossem as relacionadas à viagem, ao comer, ao dormir, aos laços de sociabilidade e às relações de trabalho no setor de serviços (SIQUEIRA, 2013, p.419).

No Rio de Janeiro destacavam-se a Casa Paschoal, O Hotel do Globo e, anos depois, a Confeitaria Colombo. Esses estabelecimentos foram palco de jantares políticos. Por exemplo, no Hotel do Globo, em 1907, o Deputado Federal Altino Arantes, promoveu um almoço para 14 talheres em homenagem ao sr. Washington Luís Pereira de Sousa, na ocasião Secretário da Justiça e da Segurança de São Paulo. No salão de banquetes tomaram assento os representantes paulistas no Congresso Federal: Francisco Glycerio, Palmeira Ripper, Altino Arantes, Álvaro de Carvalho, Eloy Chaves, Rodrigues Alves Filho, Sebastião S. Pereira, Aureliano de Gusmão, Galeão Carvalhal, Joaquim Augusto de Barros Penteado, José Lobo, Ferreira Braga e Alfredo Ellis. Todos os presentes fizeram questão de assinar o cardápio.

Enquanto isso, em São Paulo, o Hotel Esplanada, localizado ao lado do Teatro Municipal foi cenário de festas e banquetes. As reuniões do Partido Republicano Paulista, aconteciam na *Rotisserie Sportsman*. Em Curitiba, o Hotel Johnscher, inaugurada em 1917 ficou encarregado do almoço oferecido ao recém-eleito Presidente Washington Luís, por



Caetano Rocha Munhoz – Presidente do Estado de Santa Catarina – em sua residência particular. E, em Manaus, o Restaurante Central, encarregava-se das lutas refeições ofertadas aos políticos que passavam pela cidade. Espaços de sociabilidade que não apenas alugavam seus espaços para banquetes e bailes, mas também preparavam refeições para serem servidas em residências, clubes e residências oficiais de governo (PIRES, 1991, p.55-64; LELLIS & BOCCATO, 2013, p.428-440).

A razão que levou Rui Barbosa a arquivar as ementas dos jantares, banquetes e recepções das quais participou nos foge ao conhecimento. No entanto, não era incomum à época os convivas guardarem esses documentos, por serem esplêndidos ou como recordação de momentos relevantes de convivência social. O colecionismo era comum entre os homens cultos, como apontado por Lucia Garcia (GARCIA, 2016, p.196).

Foram identificados 67 menus no Arquivo da Casa de Rui Barbosa, sendo 41 da Série Segunda Conferência da Paz de Haia (RBCH-5), datados entre 24 de maio de 1907 a 28 de dezembro de 1907. E 26 exemplares da série Rui Barbosa Manuscritos (RBM-12) de 11 de fevereiro de 1890 a 6 de fevereiro de 1920.

Um dos detalhes que pode ser apreendido das listas são as assinaturas dos convidados que participaram dos festins. Trata-se de uma prática comum à época visto que há similaridades em outras coleções de personalidades. Por exemplo, no banquete oferecido para o “eminente brasileiro e senador”, por seus admiradores e correligionários, no dia 23 de novembro de 1909, no Parque Balneário, na cidade de Santos (SP), mais de 20 colegas registraram presença. Assim como no almoço ao “grande brasileiro Senador Rui Barbosa”, ocorrido em Juiz de Fora, MG, em 3 de abril de 1919, que contou com 16 rubricas. A rede de sociabilidade pode ser apreendida a partir destas informações, pois se consegue identificar quem eram seus pares.

Outra maneira de sabermos quem participou das solenidades é através das cartas convites. No chamamento para a festiva e popular recepção ao Embaixador do Brasil junto ao governo dos Estados Unidos, o senhor Joaquim Nabuco, trouxe detalhes da Comissão organizadora. Composta por oito acadêmicos, dentre eles Philadelpho Pereira d’Almeida, Caio Monteiro de Barros e Paulo Pires Brandão (CFPP, 1881, Doc.1).

É incomum localizar esta tipologia documental, os convites, no momento em que se está buscando por cardápios nas Instituições de preservação. Isso se deve a dois motivos:



foram arquivados em separado, porque o arquivista entendeu que o convite pode ser considerado como correspondência e há uma série própria para este tipo; ou porque foram eliminados ao longo do tempo pelo próprio titular do arquivo e nem chegaram ao depositário final que nos oferece os documentos à consulta.

Quanto a materialidade dos cardápios que compõem a série RBM, 24 de um total de 26 documentos foram impressos ou escritos em papel de alta gramatura. Recebiam como ornamento gráfico desde ramos de flores, perfil de mulher, detalhes em alto relevo e iniciais e retrato de Rui Barbosa. Em sua maioria exaltavam a personalidade que seria homenageada, como por exemplo, “Ao eminente Conselheiro Rui Barbosa, O libertador da Bahia”, que ocorreu em Nazareth (BA) em 19 de dezembro de 1919 (RB RBM, Doc.20). Comparativamente, na coleção Francisco Pereira Passos, há o “Diner Abolitioniste Offert au Président Joaquim Nabuco à l’occasion de son arrivée à Rio” (sic) oferecido pelos abolicionistas (CFPP, 1881, Doc.1). Esta celebração contou com a presença de André Rebouças e Sizenando Nabuco, dentre outros. Levantaram-se vários brindes, mas ao término do banquete, por volta das onze horas da noite, Joaquim Nabuco fez questão de homenagear o dr. Nicolau Madeira (GAZETA DE NOTÍCIAS, 1881, p.1).

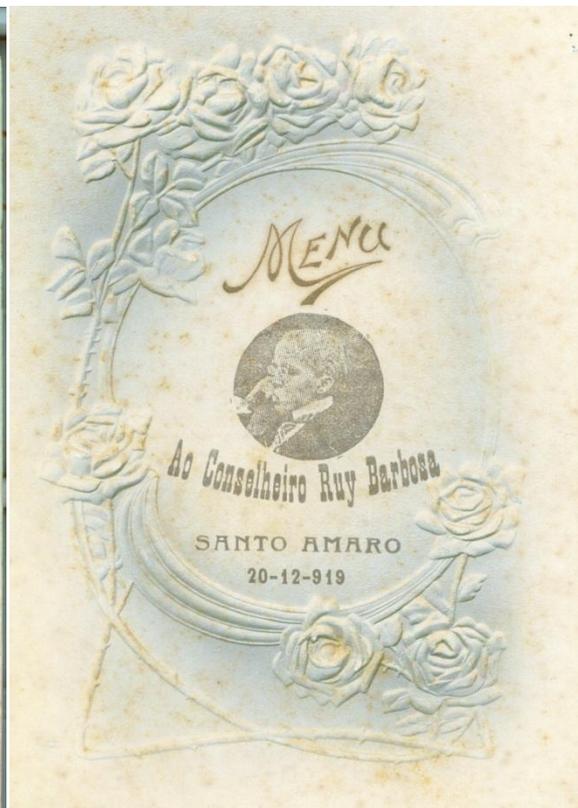
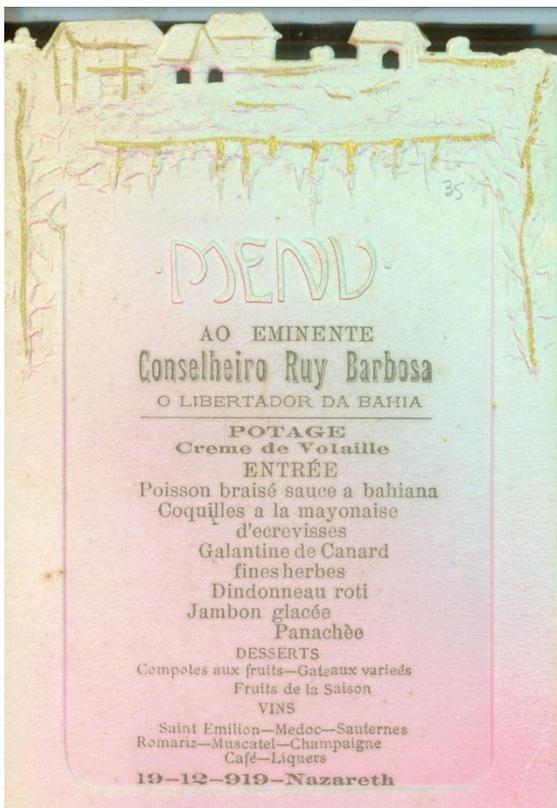




Figura 1- Ilustrações eram comuns nos cardápios, impressas ou feitas à mão. No documento da direita há um recorte que lembra um casario. No segundo, botões de rosa em alto relevo circundam o perfil de Rui Barbosa e o as informações sobre a reunião (RB, RBM-12, Doc. 20 e 21).

Infelizmente nenhum dos três menus trouxeram informações sobre quem preparou o serviço, detalhe este importante para a identificação dos estabelecimentos comerciais de preparo e venda de alimentos existentes no período em questão. Por outro lado, foi possível identificar alguns espaços de sociabilidade como o Hotel dos Estrangeiros, localizado na Praça Ferreira Vianna, no Catete, Rio de Janeiro (KARLS, 2017, p. 118). A Casa Paschoal ficou encarregada do fornecimento de gêneros alimentícios para o Baile da Ilha Fiscal e os elogios ao serviço foram propalados pela Gazeta de Notícias e Cidade do Rio, importantes periódicos fluminenses. Em terras baianas, a Casa Oliveira e o Hotel Sul Americano localizado na entrada da rua Carlos Gomes, encarregavam-se dos ágapes. (UZÊDA, 2006, p.120).

Os cardápios confeccionados em seda são belíssimos, mas raros, visto que de 26 documentos da Série RBM apenas dois tinham essa característica. O primeiro deles, de 8 de dezembro de 1908, foi decorado com ramos de flores que envolviam as iniciais “GN” e intitulado *Menu de la soirée*. Para essa reunião foram preparados cinco serviços. O “Buffet” composto por: *Grenadine* (suco de Romã), *Orangeade* (suco de laranja), *Bieres*, *Chopp*, *Liqueurs*, *Cognac*, *Eaux minérales*, *Victoria*, *et manioc* (mandioca), *Biscuit fins*, *Canetons de Crevettes* (camarão), *Quissot de pigeons* (galeto), *Villeroy*, *Merveilles de Saumon*, *Croustades bohemiennes*, *Sandwichs de Foie-Gras*, *Jambon*, *Fromage*. O “Service em Salon” ofertou *Glacês de creme*, *Coco*, *Pistache et Fruits* e *Gaufres à la Vanille* (Waffles com Baunilha). E, em uma segunda etapa, o *Ponch de abricot*, *Matonelles aux Fraises*, *Glacess assortis*, *Biscuit au Champagne*, *Meringues venitienne*. Para o “Souper” elaboraram *Crème Riche*, *Noisette de sole à la romaine*, *Supreme de pintade à la Richilieu*, *Tranches de foie-gras à la Russe*, *Poule d’Inde à la parisienne*, *Moscovite Tricolor*. Para encerrar “Desert et Fruits” (doces e frutas). Os vinhos servidos foram Madère, Chateau, Yquem, Bordeaux, Chambertin, Champagne e Portore. E, finalmente o “Dernier Service” com *Chocolat à la Crème*, *Thé vert et noir*, *Pain Choinois en tranches* (RB RBM, Doc. 5).



Pela descrição dos pratos servidos notou-se a forte influencia europeia na gastronomia brasileira, predominante tanto nos menus desta Coleção como nos de outros estadistas do período desta pesquisa. No entanto, percebeu-se a presença de alguns elementos da nossa cultura, como por exemplo, a romã, a mandioca, o coco e o pintado combinados com o *foie-gràs* que é uma iguaria muito apreciada na culinária francesa.

Também estão claras as manifestações de escolhas de ingredientes regionais na composição de alguns pratos que comporiam as refeições, descortinando uma incipiente brasilidade culinária. Trata-se, por exemplo, do almoço oferecido a Rui Barbosa na cidade de Jacareí (SP) em dezembro de 1909. Nesta ocasião ele pôde degustar do “Viradinho a paulista” e do “Lombo de porco à paulista”. Em Juiz de Fora (MG) lhe ofereceram, nos dias 2 e 3 de abril de 1919 dois jantares e um almoço: os anfitriões prepararam a “Leitoa mineira”, o “Lombo de porco com pirão de batatas” e o “Tutu a mineira”. Em solo baiano, ao passar por Alagoinhas e Feira de Santana, Rui Barbosa saboreou a “Frigideira de camarões à bahiana” (sic), o “Requeijão de Alagoinhas” e o “Peixe com molho de camarões” (RB RBM, Docs. 9, 15, 19 e 22).

Teria sido um marco do início de uma cozinha brasileira nos banquetes oficiais? Os exemplos acima sugerem a identidade das iguarias com algumas regiões e, conseqüentemente, com o Brasil. No entanto, indícios de adoção de ingredientes nacionais ou pratos de determinadas localidades são encontrados nos banquetes oferecidos ao Imperador D. Pedro II (LELLIS & BOCCATO, 2013, p.180-181). A tapioca como insumo da sopa, a feijoada, a galinha com arroz, o churrasco do Rio Grande e a galinha de molho trigueiro escuro – “de cabo dela” –, reforçam os indícios de que se procurava as escolhas locais como forma de pertencimento de nossa cultura, como contraposição ao modelo da cozinha francesa (ABRAHÃO, 2018, p.275).

Por outro lado, ao olhar para o conjunto de arquivos pesquisados, de Rui Barbosa a Washington Luís, nota-se que os festins organizados nas capitais dos estados, o modelo francês predominava sobre os sinais de uma nacionalidade culinária. Isso é muito característico na coleção Francisco Pereira Passos, prefeito do então Distrito Federal, de 1902 a 1906, como também, nos banquetes estudados por Lellis & Boccato (2013), para o segundo Reinado.



Quanto ao segundo exemplar em seda, há indicações tanto da casa gráfica quanto do estabelecimento encarregado do preparo das iguarias para o evento. Ele foi impresso pela tipografia Koch-Bahia e o serviço do “Diner” ficou por conta da Casa Oliveira, que dividiu o jantar em *Hors d’œuvres; Potage; Rélevés; Entrées; Rôtis; Entremets; Desserts, Vins. Assortis* (RB RBM, Doc. 10). O Palácio das Mercês foi o local escolhido para recepcionar Rui Barbosa. Na ocasião, o jornal Correio da Manhã dedicou-se a publicar detalhes desta reunião e da calorosa recepção dos soteropolitanos ao eminente Conselheiro. (CORREIO DA MANHÃ, 1910, p.1).

No caso dos eventos políticos, era comum os jornais descreverem tais acontecimentos, fazendo breves menções ou até mesmo sendo minuciosos. Os cronistas procuram transmitir ao leitor como detalhes da decoração do ambiente, a disposição e o arranjo da mesa e o serviço do banquete, inclusive com descrições das iguarias e, em alguns casos, reproduziam os discursos proferidos. Não faltavam também, informações sobre os antecedentes e os motivos dessas reuniões.

O estado natal de Rui Barbosa, em duas ocasiões, o lançou candidato à presidência da República. A importância que ele representava para a Bahia é perceptível nas doze páginas dedicadas pela revista Bahia Ilustrada, no relato de sua chegada à capital baiana, a bordo do vapor “Acre”, e todas as homenagens que lhe foram feitas. A riqueza de pormenores nos remete a uma viagem no tempo e ao interior do salão de banquete. Vejamos o que diz o colunista: “... Eram já dez e tanto da noite quando chegou o préstito diante do palacete do dr. Augusto Vianna, diretor da Faculdade de Medicina. O palacete mostra-se ornamentadíssimo, iluminado com profusão para hospedar o recém-chegado” (BAHIA ILLUSTRADA, 1919, p.20).

No outro dia Rui Barbosa discursou no *Polytheama* Baiano durante horas e, ao término, seguiu no *landaulet* até o edifício da Associação Comercial, “... onde as classes conservadoras lhe iam oferecer um grande banquete”. (BAHIA ILLUSTRADA, 1919, p.20). O correspondente dedicou-se a detalhar o ambiente. Atentemos:

No salão da Associação foi recebido o candidato com uma salva de palmas. (...). O interior da Associação tinha uma ornamentação luxuosa. O salão do banquete resplandecia.

Dispostos paralelamente se viam três extensas mesas, atravessando-as, a cabeceira, com imponência, uma linda mesa de honra. Flores naturais, e



flores artificiais iluminadas de pequenos focos elétricos, candelabros, solitárias com rosa; cristais brilhantes, e a prataria do serviço, tudo isso argumentava aquela imponência ornamental. Penduravam-se das janelas cortinas e tapeçarias custosas.

Serviam-se as famílias de gelados em pequenas mesas no parque e na varanda do fundo, fartamente iluminados. (...) (BAHIA ILLUSTRADA, 1919, p.20).

Foi servido o seguinte *menu*, cujo título era: “Banquete das Classes Conservadores da Bahia em homenagem ao Exmo. Sr. Senador Conselheiro Rui Barbosa”. Iniciou-se com *Potage* (sopas de média cremosidade) e a iguaria foi *Crème d’Asperges*. Para o *Relevè*, momento em que eram servidas as grandes peças de carne, foi dividida em três serviços. Primeiro os peixes, nominaram como *Entrèes* ave e vitela e *Roti* para o peru e o presunto e seu acompanhamento. A composição ficou: *Petit paté aux Crevettes sance tartare* e *Poisson braisé sance bresillienne*. Em seguida: *Croquettes de Canard crevettes sauce tartare* e *Poisson de veau a la Parisienne*. Por último, os assados *Dindouneau roti*, *Jambon d’York a la geleé* e *Panachée salade Russe*. As sobremesas, *Desserts*, contaram com *Crème a la reine a la Vanille*, *Tartes au confitures au Chocolat*, *Gateau variés de Bahia*, *Fruits de la Saison* e *Fromage* (BAHIA ILLUSTRADA, 1919, p.20).

Quanto ao *fromage* (queijo), na França, no curso do século XX, eram servidos aos comensais entre a salada e a sobremesa (FLANDRIN, 2002, p.140). No Brasil, o queijo era oferecido na sobremesa e muitas vezes consumido em combinação com as compotas de doces e frutas da estação. São onze ementas com este ingrediente, nos últimos serviços dos jantares. De acordo com os memorialistas este era um hábito comum entre os brasileiros (ABRAHÃO, 2018, p.278).

Os vinhos selecionados foram Xéres, Madère, Sauterne, Graves, Medoc, Colares, Chateau Lorose, Pomard, Champagne Frapée e Liqueurs. A Casa Catugy foi a responsável pela impressão dos cardápios e o serviço do jantar foi fornecido pelo conceituado Hotel Sul Americano, como mostra a figura 2.



Figura 2 – O mesmo evento com dois cardápios de diferentes *designs*. A casa gráfica, no caso, Casa Catugy, ficou encarregada da impressão das listas. Note-se que a sequencia das iguarias está idêntica a descrição da revista Bahia Ilustrada (RB, RBM, Doc. 16 e 17).

Esse banquete trouxe à tona uma questão interessante: a hierarquização dos cardápios. O que isso quer dizer? Que os anfitriões prepararam ementas graficamente diferenciadas, indicando a estratificação dos convidados. O *menu* impresso em tom monocromático foi destinado à grande maioria deles. Essa lista leva apenas um ramo de flores em alto relevo no canto superior esquerdo. Os ocupantes dos lugares de honra e, claro, o homenageado, receberam a versão graficamente elaborada, com cores vibrantes, ramos de trigo, galhos de lúpulo, copos, jarras e a inscrição “La Bière” que nos remetem à produção e consumo da cerveja. Afirmo ser este um caso raro nos arquivos estudados até o momento (RB, RBM, Doc. 16 e 17).

Ressalto que, apesar de ser comum os cardápios virem acompanhados da parte musical, nesse caso, em específico, isso não ocorreu. Mas, pudemos completar o cenário deste banquete e descortinar as práticas de sociabilidade, com o cruzamento de informações com



outras fontes documentais, no caso os periódicos em circulação. Na ocasião, a orquestra abriu com o Hino Nacional. Em seguida, foram executados doze “deliciosos trechos musicais”, entre eles o Guarani de Carlos Gomes; *Odisseus*, opereta de Schmidt; Aida de Verdi; *Impromptu Champêtre*, de Gilbert; Tosca de Puccini e a Marcha Triunfal de Verdi (BAHIA ILLUSTRADA, 1919, p.20).

Os informes continuam: “Começou o banquete pouco mais das nove e meia. (...) Entre os convidados estavam comerciantes, capitalistas, banqueiros, magistrados, membros da classe caixeiral, advogados, médicos, funcionários públicos, jornalistas, enfim todas as “classes sociais” nas palavras do repórter” (BAHIA ILLUSTRADA, 1919, p.20). Apesar de afirmar que representantes de outros periódicos foram convidados, nenhum outro jornal trouxe notícias detalhadas sobre este festim.

A rede de sociabilidade em torno de políticos atingia as elites econômicas e cultural. Na mesa de honra tomaram assento ao lado de Rui Barbosa, entre outros: Miguel Calmon, que trabalhava em sua campanha; Antônio da Costa Lino, presidente da Associação Comercial da Bahia; Octavio Mangabeira, à época senador. O periódico cobriu todas as solenidades em torno desta importante figura política, que na ocasião estava em sua segunda campanha à presidência da República (BAHIA ILLUSTRADA, 1919, p.20).

A harmonização dos vinhos é mais um capítulo dessa minuciosa elaboração dos almoços e jantares cerimoniosos. Os manuais de conduta traziam recomendações expressas sobre a escolha da bebida e dos copos próprios para cada tipo cálices e taças a serem utilizados. No capítulo XX do “Cozinheiro nacional” constam conselhos, por exemplo, desde o drinque pré-jantar ao acompanhamento do café. A sequência recomendada é a seguinte: pequeno cálice de absinto ou *bitter* antes de sentar-se à mesa; depois da sopa, pequeno copo de vinho Madeira seco; para o primeiro serviço de bebidas, considerando o gosto das pessoas, sugere-se oferecer Bordeaux, Porto ou Lisboa; para o segundo serviço, Château-Margaux, Laffitte, Sauterne ou vinho do Porto; como acompanhamento aos doces o Moscatel, Malvasia, Málaga, Xerez, Setúbal, Tokai ou Champagne; finalmente, para o café, licor de anisete, marasquino, curaçu de Holanda (COZINHEIRO NACIONAL, 1938, p.439).

Outro aspecto a ser considerado pelo protocolo no momento de organizar o banquete é observar e determinar onde cada um dos convidados irá se sentar. O mapa de lugares é elaborado pensando-se na proximidade, intimidade que o invitado tem com o homenageado



ou anfitrião. Este detalhe revela o quanto essa escolha é extremamente política. Isso ficou exemplificado no jantar oferecido a Rui Barbosa pelas classes conservadoras, onde poucos foram os escolhidos para se sentarem ao lado do homenageado na mesa de honra (VISSER, 1998, p.121).

Mesmo que os mapas de assentos sejam documentos raros nas coleções de cardápios, localizamos cinco exemplares na Série Segunda Conferência da Paz de Haia (RBCH-5). Eles indicam, com exatidão, o local designado a cada um dos convidados. Por exemplo, no banquete para 52 talheres oferecido pela delegação brasileira à delegação norte-americana, em 8 de agosto de 1907, no Hotel Palace em Haia, na Holanda, sabe-se quem foram os participantes e seus respectivos assentos. Em cada uma das cabeceiras da mesa tomaram assento os chefes das respectivas delegações, os senhores Fernando Dobrert e Fernando Mendes de Almeida. Ao centro da mesa, ladeado pelas madames Saenz Pena e Domingo Gana, estava Rui Barbosa. A sua frente, a madame Rui Barbosa, tinha ao seu lado Roque Saenz Pena – ex Presidente da Argentina – e Domingo Gana. Pelas imagens registradas do evento, o salão de jantar estava decorado com plantas naturais e tinha ao centro uma grande mesa retangular coberta por uma toalha branca. No centro um arranjo de flores naturais destacava-se entre a porcelana e os cristais.

### **Considerações Finais**

A riqueza de informações sobre as práticas alimentares descortinadas pelos menus vai muito além da sua materialidade. Manuscritos ou impressos em cartão, papel ou tecido; coloridos e decorados eles se inscrevem em um contexto de valorização do requinte e das boas maneiras. Além do variado cardápio, utilizava-se a melhor decoração, objetos e utensílios para impressionar os convidados de tal forma que, depois, eles retribuíssem esse empenho com seus futuros convites e com a fidelidade política.

As reuniões cerimoniais e oficiais, revelam as escolhas alimentares e a arte em torno do ato de comer em conjunto. Alimento, bebida e música expõem a pluralidade do fenômeno alimentar que envolve práticas, hábitos, rituais, gostos e identidades de grupos em sua ampla abrangência política, econômica e cultural.

Nas palavras de Pauline Schmitt Pantel, “... As refeições têm seu lugar em uma história cultural e sua instituição marca o início das relações públicas de um povo, que



coincidem, em maior ou menor grau, com a constituição de uma identidade política” (1998, p.155-168).

Finalmente, as refeições formais ou banquetes proporcionavam variedade, contraste e completude, com os pratos contemplando uma grande diversidade de sabores, do salgado ao doce, com abrangência que incluía líquidos e sólidos, quentes e frios. Os diálogos regados à um bom vinho, a boa comida e em um ambiente agradável constituíram-se em ocasiões propícias para a manutenção e renovação dos vínculos de sociabilidade *inter pares*.

### Referências

ABRAHÃO, Eliane Morelli. **História da alimentação. Cadernos de receitas e práticas alimentares**. Campinas: 1860-1940. Campinas: Pontes, 2018.

ACADEMIA Brasileira de Letras. Rui Barbosa. <http://www.academia.org.br/academicos/rui-barbosa/biografia>. Acesso em: 05/12/2019.

BAHIA Illustrada, Bahia, edição 17, 1919.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

BORREGO, Maria Aparecida. ABRAHÃO, Eliane Morelli. Cardápios e banquetes na Primeira República. **Revista Ingesta**, 1(1), pp. 140-158, 2019.

BRAGA, Isabel M.R. Mendes Drumond. **Os menus em Portugal. Para uma história das artes de servir à mesa**. Lisboa : Chaves Ferreira – Publicações, 2006.

BRAUDEL, Fernand. Retour aux enquêtes. In: **Annales. Économies, Sociétés, Civilisations**. 16e année, N. 3, 1961. pp. 421-424. <[http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess\\_0395-2649\\_1961\\_num\\_16\\_3\\_420723](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395-2649_1961_num_16_3_420723)>. Acesso em: 05/08/2010.

CASA de Rui Barbosa, Arquivo Rui Barbosa, RBCH-5 24-05-1907 a 28-12-1907.

CASA de Rui Barbosa, Arquivo Rui Barbosa, RB RBM 12 11-02-1890 a 06-02-1920.

CORREIO da Manhã, Rio de Janeiro, edição 3104, 1910.

COZINHEIRO nacional. **Colleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias**. (1870). Rio de Janeiro, Paris: Livraria Garnier, 1938.

DECRETO nº 17.758, de 4 de Abril de 1927. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1920-1929/decreto-17758-4-abril-1927-500996-republicacao-86883-pe.html>. Acesso em: 22/08/2019.



ELIAS, Norbert. **A sociedade de corte: investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia de corte.** Tradução de Pedro Süssekind. Prefácio Roger Chartier. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2001.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador. Uma história dos costumes.** 2.ed. Tradução de Rui Jungmann. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

FISCHLER, Claude. **L’Honnivore. Le goût, la cuisine et le corps.** Paris: Éditions Odile Jacob, 1993.

FLANDRIN, Jean-Louis. **L’Ordre des Mets.** Paris: Editions Odile Jacob, 2002.

GARCIA, Lúcia. A coleção de cardápios do instituto histórico e geográfico brasileiro: impressos efêmeros como fontes para os estudos sobre história, política e sociabilidade. **Transversos: Revista de História.** Rio de Janeiro, v. 07, n. 07, set. 2016.

GAZETA de Notícias, Rio de Janeiro. 1881.

GIARD, Luce. As regras da arte. In: CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano.** 3.ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2000. p.287. V.2: Morar e cozinhar.

LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do Imperador.** São Paulo: Editora SENAC : Boccato, 2013.

LIMA, Solange Ferraz de; CARVALHO, Vânia Carneiro. **Fotografia e cidade. Da razão urbana à lógica de consumo. Álbuns de São Paulo (1887-1954).** São Paulo: Fapesp, Mercado de Letras, 1997.

KARLS, Thaina Schwan. **Comida, bebida e diversão: uma análise comparada do perfil de restaurantes e confeitarias no rio de janeiro do século XIX (1854-1890).** Tese (Doutorado em História) – Instituto de História, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.

MUSEU da República, Coleção Francisco Ferreira Passos.

PADILHA, Marcia. **A cidade como espetáculo: publicidade e vida urbana na São Paulo dos anos 20.** São Paulo: Annablume, 2001. p.105-106.

PANTEL, Pauline Schmitt. As refeições gregas, um ritual cívico. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PIRES, Mario Jorge. Hotéis do século XIX no Rio de Janeiro e São Paulo. Diversidade de serviços. USP, pp.55-64, 1991.

PLATÃO. **O banquete.** Ed. Bilingue, Tradução, posfácio e notas de José Cavalcante de Souza. São Paulo: Editora 34, 2016.



SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n.42, pp.11-32, jan/jun, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**. Editora UFPR, n.54, jan./jun. 2011.

SIQUEIRA, Lucília. Os hotéis nas proximidades das estações ferroviárias da cidade de São Paulo (1900-1917). **Revista de História**, n.168, pp.414-442, jan./jun. 2013.

STRONG, Roy. **Banquete – uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da forma à mesa**. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004.

UZÊDA, Jorge Almeida. **O aguaceiro da modernidade na cidade do Salvador 1935 – 1945**. Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, programa de pós-graduação em História. Tese de Doutorado. Salvador, 2006.

VISSER, Margaret. **O ritual do jantar. As origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras**. Rio de Janeiro: Campus, 1998.