



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE ANANINDEUA
FACULDADE DE HISTÓRIA**

ELLEM CRISTINA DE SOUSA E SOUSA

AS PRÁTICAS ALIMENTARES: Semelhanças entre os cardápios da elite imperial e os restaurantes da cidade de Belém no século XIX (1870 – 1889).

**ANANINDEUA-PA
2023**

ELLEM CRISTINA DE SOUSA E SOUSA

AS PRÁTICAS ALIMENTARES: Semelhanças entre os cardápios da elite imperial e os restaurantes da cidade de Belém no século XIX (1870 – 1889).

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de História, do Campus Universitário de Ananindeua, da Universidade Federal do Pará, como requisito parcial para obtenção do título de Licenciado(a) em História.

Orientador(a): Prof^ª. Dr^ª. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo

**ANANINDEUA-PA
2023**

ELLEM CRISTINA DE SOUSA E SOUSA

AS PRÁTICAS ALIMENTARES: Semelhanças entre os cardápios da elite imperial e os restaurantes da cidade de Belém no século XIX (1870 – 1889).

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de História, do Campus Universitário de Ananindeua, da Universidade Federal do Pará, como requisito parcial para obtenção do título de Licenciado(a) em História.

Orientador(a): Prof^a. Dr^a. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo

Data da aprovação: 30/06/2023

Conceito: Excelente

BANCA EXAMINADORA

**Prof^a. Dr^a. Sidiana da Consolação Ferreira de
Macedo**

Orientadora

Universidade Federal do Pará – campus
Ananindeua

Prof^a. Dr^a. Eliane Morelli Abrahão

Examinadora Externa

Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus que permitiu que tudo isso acontecesse, ao longo da minha vida, e não somente nestes anos como universitária.

Costumo dizer que minha trajetória acadêmica não iniciou na faculdade. Começou quando meus pais investiram na minha educação ainda nos meus primeiros anos de ensino. Começou quando meus pais e meus irmãos, unidos, conseguiram arcar para que eu estudasse em uma escola particular durante o meu ensino médio. Começou quando através da contribuição da minha família, eu pude dedicar minha vida aos meus estudos. Aos meus pais, Janilza de Sousa e Manoel Sousa e aos meus irmãos; Eliane Sousa, Eliene Sousa e Edson Sousa, sou grata por todo apoio que sempre me deram durante toda a minha vida, vocês são os meus maiores exemplos de pessoa.

Agradeço aos meus amados sobrinhos, Edgar Neres, Daffiny Sousa, Elisa Sousa e Marcos Heitor de Sousa. Vocês são os maiores seres de luz que chegaram para dar mais sentido a minha vida.

Agradeço a Universidade Federal do Pará pelo ensino de qualidade oferecido, a Faculdade de História/campus Ananindeua pelo incentivo ao ensino e a pesquisa historiográfica da nossa região. Aos professores, Francivaldo Nunes, Wesley Garcia e Wesley Kettle, por todos os ensinamentos compartilhados que me permitiram manifestar melhor desempenho para a minha formação profissional ao longo do curso.

Agradeço a minha orientadora Prof^a. Sidiana Macêdo por ter desempenhado esta função com dedicação e apreço. Serei eternamente grata pelo seu grande auxílio para a produção deste trabalho, das suas palavras de incentivo à minha pesquisa e pela confiança em minha pessoa. Espero que prossigamos em pesquisas sobre a História da Alimentação da nossa região.

Agradeço aos meus colegas de curso pela troca de experiências e aprendizados compartilhados ao longo deste percurso, em especial, Enzo Reis, Henrique Cavalcante, Nathalia Souza, Talita do Rosário e Vitória Barros, com quem convivi intensamente durante os últimos anos. Obrigada pelo apoio, companheirismo, incentivo, risadas compartilhadas e pela amizade incondicional. Sempre estarei na torcida por vocês.

AS PRÁTICAS ALIMENTARES: Semelhanças entre os cardápios da elite imperial e os restaurantes da cidade de Belém no século XIX (1870 – 1889)

Ellem Cristina de Sousa e Sousa¹

Resumo: Na segunda metade do século XIX, o Brasil iniciava uma transformação de hábitos e costumes alimentares influenciados pela Europa onde ter alimentos mais abastados era sinônimo de um novo padrão de sociabilidade e bom gosto. A cidade de Belém, em decorrência do período áureo do Ciclo da Borracha, ocupava uma posição importante, devido o seu porto, que era abastecido por produtos nativos e importados. Sob essa conjuntura, esta pesquisa propõe-se a compreender as conexões existentes entre os cardápios imperiais da segunda metade do século XIX e os menus dos restaurantes da cidade de Belém descritos nos jornais de 1870 a 1889. A partir desta análise, pretende-se identificar as práticas alimentares dos almoços e jantares da elite imperial brasileira e compreender em que medida a cidade de Belém adotava hábitos alimentares que já eram existentes na Corte Imperial.

Palavras-chave: Práticas alimentares - Brasil (século XIX); Menu; Livros de receitas.

FOOD PRACTICES: Similarities between the menus of the imperial elite and the restaurants in the city of Belém in the 19th century (1870 – 1889).

Abstract: In the second half of the 19th century, Brazil began a transformation of eating habits and customs influenced by Europe, where having richer foods was synonymous with a new standard of sociability and good taste. The city of Belém, as a result of the golden period of the Rubber Cycle, occupied an important position, due to its port, which was supplied by native and imported products. Under this conjuncture, this research proposes to understand the existing connections between the imperial menus of the second half of the 19th century and the menus of the restaurants in the city of Belém described in the newspapers from 1870 to 1889. From this analysis, it is intended to identify the eating habits of the Brazilian imperial elite's lunches and dinners and understand to what extent the city of Belém adopted eating habits that already existed in the Imperial Court.

Keywords: Feeding practices - Brazil (19th century); Menu; Cookbooks.

¹ Formanda do curso de Licenciatura em História na Universidade Federal do Pará – Campus Ananindeua. Endereço Eletrônico: ellem.hist@gmail.com

Introdução

No início do século XIX, o Brasil iniciava uma transformação de hábitos e costumes alimentares influenciados pela Europa onde ter alimentos mais abastados era sinônimo de um novo padrão de sociabilidade e bom gosto. O Rio de Janeiro, capital do Império, buscava paulatinamente se alinhar aos moldes gastronômicos europeus alterando as maneiras à mesa, refinando seus gostos a fim de trazer à tona uma nova codificação de normas de civilidade e etiqueta. No século XIX e o início do século XX, via-se na sociedade brasileira, “a transformação do espaço público, a propagação de uma nova moral e aburguesamento de uma nova classe abastada.” (SARGES, 2002, p.13).

Na outra ponta do país, estava a cidade de Belém, que estava no período áureo da borracha, e, em vista disso, ocupava a posição de “cidade mundo”. Segundo Sidiana Macêdo (2014), o comércio regional da cidade de Belém passa ter grande importância para a economia local, sendo este abastecido por produtos nativos e também produtos importados. Dessa forma, em Belém ocorre uma grande intensificação da importação de determinados produtos europeus, esta atividade era favorecida pela navegação a vapor, “que diminuiu consideravelmente as distâncias e aumentou oportunidades do próprio comércio de porte médio e de grande e de longa distância” (MACÊDO, 2014, p. 145). Estas atividades trazem uma mudança aos hábitos e padrões alimentares na sociedade belenense.

Partindo do exposto, esta pesquisa propõe-se a compreender e tentar visualizar as conexões existentes entre os cardápios imperiais da segunda metade do século XIX e alguns menus dos restaurantes da cidade de Belém descritos nos jornais de 1870 a 1889. A partir desta análise, pretende-se identificar as práticas, escolhas, tradições alimentares dos almoços e jantares da elite imperial brasileira e compreender em que medida a cidade de Belém adotava hábitos alimentares que já eram existentes na corte imperial. Entende-se por elite indivíduos que estão situados em grupos superiores na estrutura social, estes grupos podem ter como critério: status, poder ou riqueza². Estudar esses cardápios nos possibilita compreender uma rede de experiências e relações sociais de um dado período. Segundo Eliane Abrahão (2019), o comer e beber são atividades usadas como uma metáfora de grupos sociais para mesa em diferentes períodos, sendo utilizadas como instrumento de distinção social e hierarquização. Ainda sobre a este respeito, Leila Algranti (2016) coloca que “a transferência da corte para o Rio de Janeiro é tida como um marco nas transformações dos costumes domésticos e na etiqueta importada da Europa”. (ALGRANTI, 2016, p. 48). A autora ainda afirma que a

² BURKE, Peter. Veneza e Amsterdã: um estudo das elites do século XVII. São Paulo: Editora Brasiliense, 1991.

chegada da corte “trouxe mudanças nas formas de sociabilidade e bem viver entre membros da elite colonial, inclusive nos hábitos alimentares.” (ALGRANTI, 2011, p. 35).

Em relação ao período e a região escolhidos para identificar essas trocas e conexões alimentares se dá pela razão de que tanto os cardápios dos banquetes do Império, quanto o dos restaurantes da capital do Pará, justificam-se de modo que é na metade do século XIX que tem uma quantidade significativa de menus colecionados pelo segundo reinado, ressaltando também que neste contexto ocorre um refinamento de gostos influenciados pela Europa. Tem-se como justificativa ainda esta escolha pelo fato de Belém ter o principal porto para a circulação de produtos, Macêdo (2016) afirma que nas décadas finais do século XIX e na primeira metade do século XX, Belém é vista como a principal cidade da Amazônia, com o seu notável crescimento econômico. É a partir de 1870 também que a cidade de Belém começa a tomar “impulso como centro urbano decorrente ao comércio gomífero.” (SARGES, 2002, p. 17).

Para a realização desta pesquisa serão utilizados alguns menus e cardápios da segunda metade do século XIX colecionados por Dom Pedro II, o período que iremos trabalhar é de 1870 a 1889 quando finda o Império Brasileiro. Para a busca destas fontes utilizou-se o Acervo Digital da Biblioteca Nacional e a obra *Os Banquetes do Imperador* (2013) de Lellis e Boccato, os cardápios estão escritos em francês. Analisaremos a partir desses, quais alimentos eram considerados de grande estima social e se passaram por influências europeias. Acerca do segundo objetivo da pesquisa, serão utilizados jornais paraenses datados de 1870 a 1889, os jornais estão disponíveis na Hemeroteca Digital Brasileira, para encontrar os cardápios dos restaurantes da capital paraense em jornais, utilizou-se a palavra-chave “menu” e iguarias descritas nos cardápios colecionados por Dom Pedro, como “papas à portuguesa”, “canja de galinha”, “pão de ló”, “peru” e “galinha ao molho pardo”. A partir desses, teve-se como foco explorar esses cardápios para identificarmos conexões das práticas alimentares da segunda metade do século XIX, além disso, analisamos os receituários do século XIX para que possamos visualizar quais pratos já estavam descritos nos livros de receitas da época.

Este trabalho encontra-se estruturado em 5 partes. Na primeira está a introdução, a qual apresentou o tema, objeto de estudo e os objetivos a serem tratados nesta pesquisa, posteriormente, trataremos sobre os estudos dos cardápios e a importância das fontes efêmeras para a História da Alimentação; em seguida, discutiremos os cardápios colecionados por Dom Pedro II a partir da seleção realizada desses menus; na quarta parte apresentaremos a

importância dos restaurantes para os atos da comensalidade e da sociabilidade, e em seguida será desenvolvido a análise dos cardápios dos restaurantes de Belém, a fim de discutir as práticas alimentares da corte imperial e da sociedade que frequentava os restaurantes da cidade de Belém.

Os cardápios e a importância das fontes efêmeras para a História da Alimentação.

As fontes efêmeras³ por muito tempo, no Brasil, não receberam devida importância por estudiosos, ainda hoje existem documentos não catalogados e até mesmos subestimados por Instituições. Entretanto, os cardápios são fontes importantes que nos permitem conhecer redes de sociabilidades, aspectos culturais e até “relações políticas estabelecidas entre a elite, do Império à República, como compreender os alimentos como símbolos de pertença social” (GARCIA, 2016, p. 186).

Segunda Garcia (2016), durante o período do Império a República qualquer comemoração ou cerimônia, era pretexto para oferecer um belo e farto banquete aos convidados. Os cardápios ‘finamente decorados’ mostram que a elite, tanto no Império quanto na República, costumava participar de almoços, jantares e banquetes com frequência. Esta elite era composta, claro, pela elite imperial, “por homens políticos e burocratas formadas por nacionais, profissionais liberais, geralmente de famílias ricas e oriundas das universidades europeias.” (SARGES, 2002, p. 86). A presença nesses eventos era essencial para manter as relações e o prestígio social, o que era necessário para ter sucesso nas instituições que frequentavam e recebiam privilégios. A este respeito, Daniela Moura (2008) nos afirma que o estudo dos banquetes nos possibilita analisar sobre políticas e relações sociais de valores, “a alimentação considerada como um sistema produz exercícios de poder e hierarquias na consciência dos sujeitos envolvidos ou não nesses eventos”. (MOURA, 2008, 84).

Os banquetes no contexto da Belle-Époque começam a representar o convencimento do refinamento da elite, que preservava seu status também por meio dessas confraternizações sociais. Tais mudanças consolidaram os almoços e jantares como um dos grandes símbolos de prestígio social do século XIX. Borrego e Abrahão (2019) afirmam que

Surgia um novo tipo de conviva: um indivíduo que comia com elegância e discrição pouca comida servida em varias etapas. Essas mudanças comportamentais nas regras e nos códigos de convívio social assim como na crescente valorização do manger –

³ Entende-se por fontes efêmeras materiais que foram produzidos com um objetivo imediato, como bilhetes, folhetos, anúncios, embalagens, cartazes e cardápios. Tais impressos podem nos revelar costumes de uma determinada época.

como parte da nova mise-en-scène essencial ao status da burguesia europeia, principalmente francesa. (BORREGO; ABRAHÃO, 2019, p. 144).

Era comum entre esta elite da segunda metade do século XIX e da primeira metade do século XX colecionar cardápios para eternizar um momento memorável. Afinal, a fotografia ainda não era perfeita em meados do século XIX, restava colecionar vários impressos, como os cardápios que eram impressos com diferentes gravuras.

Segundo Lellis e Boccato (2013), por conta da valorização de todo tipo de impresso, a Família Real guardou “o que lhe caía em mãos, ainda que certamente não conseguisse tudo reter, talvez por extravio.” (LELLIS E BOCCATO, 2013, p. 15). Dom Pedro II colecionou diversos cardápios ao longo de sua vida, a fim de guardar como recordação momentos de celebração e convívio social, além de documentar o que os comensais degustaram em tais oportunidades. Como o Cardápio de Jantar de 14 de março de 1886⁴, banquete oferecido em comemoração aos 64 anos da sua Majestade, a Imperatriz do Brasil, de acordo com Lellis e Boccato (2013), o cardápio foi impresso pela tipografia G. Leuzinger & Filhos, no Brasil. E, é redigido em francês, como a maioria dos cardápios na época, este aspecto demonstra que

As práticas sociais de uma época na qual os valores culturais vivenciados pelas elites eram fortemente influenciados pelo cosmopolitismo francês – a Belle époque brasileira, cuja duração abarcou, grosso modo, os anos finais do Império até princípios da década de 1920. (BORREGO; ABRAHÃO, 2019, p. 147).

Foi servido o seguinte menu: iniciou-se com *Consommé à l’imperiale* (caldo claro de ave a imperial), seguido por *Crème d’ asperges à la comtesse* e *Petites bouchées de prince* e posteriormente *Poisson fin sauce bordelaise* e *Filet à la Chateaubriand*, bife alto de filé, preparado com molho béarnaise e servido com batatas salteadas; seguido por *Timbale da macaroni à la parisiense*; *Côtelettes de mouton aux petites-pois*, costeletas de carneiro com ervilhas; *dinde à la brésilienne*, perua a moda brasileira; *asperges à la sauce*; finalizando com as sobremesas, *Desserts*, como o *Pudding de ris froid à l’impératric*, pudim frio de molejas à moda da Imperatriz; *Gelée à la macédoine* e *Fromage glacé*.

⁴ LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do Imperador**. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 190.

Figura 1: Capa do "Menu du Diner 14 de março de 1886"



Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 190.

Figura 2: "Menu du Diner 14 de março de 1886"



Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 190.

Deste cardápio, é importante ressaltar a presença da iguaria Perua à moda brasileira, prato presente em muitos cardápios colecionados por Dom Pedro II, como por exemplo, em outro menu servido em um jantar de 7 de novembro de 1882⁵, é possível observar três preparações culinárias com o peru, como Dinde Truffée, perua recheada com trufas; dinde à la

⁵ LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do Imperador**. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 199.

brésilienne, perua a moda brasileira e Jambom d'York, presunto à maneira de York (Inglaterra). Lellis e Boccato (2013) colocam que presunto York era importado diretamente e principalmente da Inglaterra.

Figura 3: Menu de 7 de novembro de 1882.

M E N U	
DU 7 NOVEMBRE 1882	
<p style="text-align: center;">Sotage Consommé à la Colbert</p> <p style="text-align: center;">Mors-d'oeuvre Sardines — Radis — Beurre frais Petits pâtés feuilletés — Friture à l'Italienne</p> <p style="text-align: center;">Relevés Poisson fin sauce Tartare — Filet Chateaubriand</p> <p style="text-align: center;">Entrées Salmis de gibier aux champignons Côtelettes aux petits-pois — Mayonnaise de homard Galantine de dinde — Aspic de foie gras</p> <p style="text-align: center;">Rôtis Dinde truffée — Dinde à la Brésilienne Jambon d'York</p> <p style="text-align: center;">Entremets Asperges — Petits-pois — Macédoine aux fruits Bavaroise</p> <p style="text-align: center;">FROMAGE GLACÉ — DESSERT ASSORTI</p> <p style="text-align: center;">THÉ - CAFÉ</p> <p style="text-align: center;">LIQUEURS VARIÉES</p>	<p style="text-align: center;">VINS</p> <p style="text-align: center;">—</p> <p style="text-align: center;">Madère</p> <p style="text-align: center;">Cécès</p> <p style="text-align: center;">Sauterne</p> <p style="text-align: center;">Rhin</p> <p style="text-align: center;">Beane</p> <p style="text-align: center;">Moulen</p> <p style="text-align: center;">Chambertin</p> <p style="text-align: center;">Champagne</p> <p style="text-align: center;">Boclo</p>

D. LEUZINGER & FILHOS, OUVRIER 81.

Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 199.

O Peru à moda brasileira aparece em vários menus. Considerada uma iguaria com um preço elevado, “o peru girava em torno de oito a dez mil réis, valor muito alto para época e poucos podiam compra-lo”. (LELLIS E BOCCATO, 2013, p. 376).

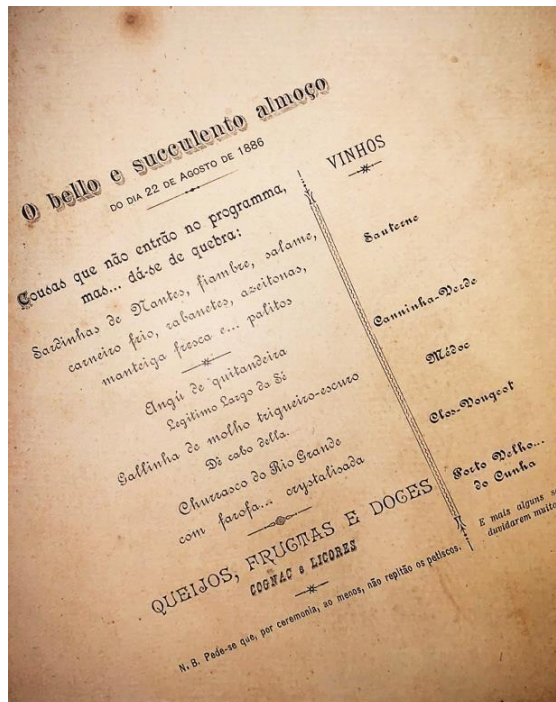
Borrego e Abrahão (2019) afirmam que,

Por sua coincidência nos cardápios daqueles jantares, o Peru à brasileira pode ser considerado o retrato gastronômico de uma época, assentado na premissa de que os gostos predominantes na alimentação estão vinculados ao cotidiano de uma determinada sociedade, sendo por isso capazes de espelhar as mudanças socioculturais e políticas pelas quais passava o Brasil. (BORREGO; ABRAHÃO, 2021, p. 148).

Mesmo sendo fortemente influenciado pela cozinha francesa, há diversos indícios de banquetes que incorporam ingredientes e pratos regionais do Brasil, estas manifestações geravam, de certo modo, o sentimento do espírito nacionalista idealizado da Belle-époque. Vejamos as iguarias e a nomenclatura dada a alguns pratos do seguinte cardápio:

No menu de 22 de agosto de 1886, cujo o título era “O bello e succulento almoço”⁶, foi servido como entradas Sardinhas de Nantes, fiambre e salame; Logo depois, Carneiro frio, rabanetes, azeitonas, manteiga fresca e palitos; depois o Angú de Quitandeira, que dizia ser legitimo Largo da Sé; posteriormente foi servido a Gallinha de molho trigueiro-escuro Dê Cabo della; O Churrasco do Rio Grande com farofa Crystalisada e como sobremesas, queijos, fructas e doces.

Figura 4: "O bello e succulento almoço"



Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 220.

Neste menu, ressaltamos o Angú de Quitandeira, especialidade da cozinha de origem africana; a Galinha de cabidela ou galinha ao molho pardo, prato da cozinha portuguesa e a menção ao Churrasco do Rio Grande. O presente cardápio apresenta gostos para os mais diferentes paladares, estando presentes pratos de gosto populares. Morelli Abrahão afirma que

A tapioca como insumo da sopa, a feijoada, a galinha com arroz, o churrasco do Rio Grande e a galinha ao molho trigueiro escuro – “de cabo dela” -, reforçam os indícios de que se procuravam as escolhas locais como forma de pertencimento de nossa cultura, como contraposição ao modelo de cozinha francesa. (ABRAHÃO, 2019, p. 275).

A partir desta análise destes três menus, podemos analisar que, os cardápios como fontes efêmeras, nos possibilita observar praticas alimentares de uma determinada época e compreender as relações sociais, nos permitindo conhecer iguarias adotadas e “quando, onde

⁶ LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do Imperador**. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 220.

e a quem foram oferecidas as refeições” (ABRAHÃO, 2019, p. 7), além de nos possibilitar conhecer as redes de sociabilidade e as relações políticas estabelecidas entre os convivas.

Da canja de galinha à maionese de lagosta: Os cardápios colecionados por Dom Pedro II

Dom Pedro de Alcântara ao longo dos seus 49 anos de reinado participou de diversos banquetes, ora em que presidia em banquetes servidos aos príncipes estrangeiros que visitavam a sua Corte; celebrações da Corte, como a comemoração do aniversário de sua Majestade ou até mesmo para restabelecer ou reforçar relações políticas. E ora em que era convidado para participar de almoços e jantares. Cascudo (2008) enfatiza que

No exercício de suas atribuições, muitos almoços, jantares, banquetes e ceias recebeu e ofereceu o Imperador, em seu efetivo reinado de 49 anos, até 1889. Recebendo visitantes estrangeiros, percorrendo a maioria das Províncias de seu vasto Império; indo à Europa, África, América do Norte, Àsia, nas cerimônias da Corte. (CASCUDO, 2008, p. 180)

Durantes esses banquetes tornou-se comum possuir um cardápio para apresentar a refeição que seria degustada. O cardápio, inicialmente “consistia em lista de pratos escritos em folhas soltas, distribuídas aos convidados por ocasião do jantar.” (BRAGA, 2006, p. 54-61). E como citado anteriormente, o colecionismo era uma prática comum no século XIX. Borrego e Abrahão (2019) ressaltam que os cardápios listavam as diferentes iguarias que os comensais degustaram em diferentes momentos, tornando-se comum que os “convivas os guardassem, quer beleza do material, que como recordações desses momentos de convivência social.” (BORREGO E ABRAHÃO, 2019, p. 144). Assim como muitos os convivas que guardaram estes modelos de impressos, da mesma forma ocorreu com Dom Pedro II que guardou ao longo de sua vida estes impressos efêmeros, sendo eles de seus banquetes em que presidia ou de almoços e jantares de viagens em vários países.

Para apresentarmos a análise realizada dos cardápios colecionados pela Corte, ressalta-se que selecionamos oito cardápios para observação, datados a partir de 1870 até 1889, sendo estes cardápios de viagens que Dom Pedro II realizou para o exterior, de almoços de navios e banquetes produzidos pela própria Corte do Brasil. Todos os efêmeros selecionados constam na obra os Banquetes do Imperador (2013), organizada por Francisco Lellis e André Boccato.

Em uma primeira análise, decidimos iniciar com o seguinte banquete intitulado “Banquete oferecido ao Exmo. Sr. Coronel Eduardo Carlos Cabral Deschamps _ Cônsul

Brasileiro em Montevideu”⁷ realizado em 20 de julho de 1883, foi oferecido pelo Sr. Senador e Barão de Contegipe ao Exmo. Sr. Coronel Eduardo Carlos Cabral Deschamps. Foi servido os seguintes pratos: Iniciando com as potages (sopas), À la reine, canja de galinha; Consommé à la d’Orléans, logo depois os aperitivos, Bouchées à la bohémienne; Garoupa à l’amabassadrice; Fillet de boeuf à la Dardagnac, como entradas: Bigarade de volaille à la moderne; Timbales de perdreaux à la Lucullus; Galantines de pintades décorées; Punch à l’imperiale, como assados: Dinde truffée – Jambom glacé, Perua trufada – presunto decorado com gelatina; Asperges sauce mousseline; Choux-fleurs au gratin, couve-flor gratinada; Île Martin Garcia, como sobremesas: Gâteau Breton glacé; Parfait au moka e Petits-fours.

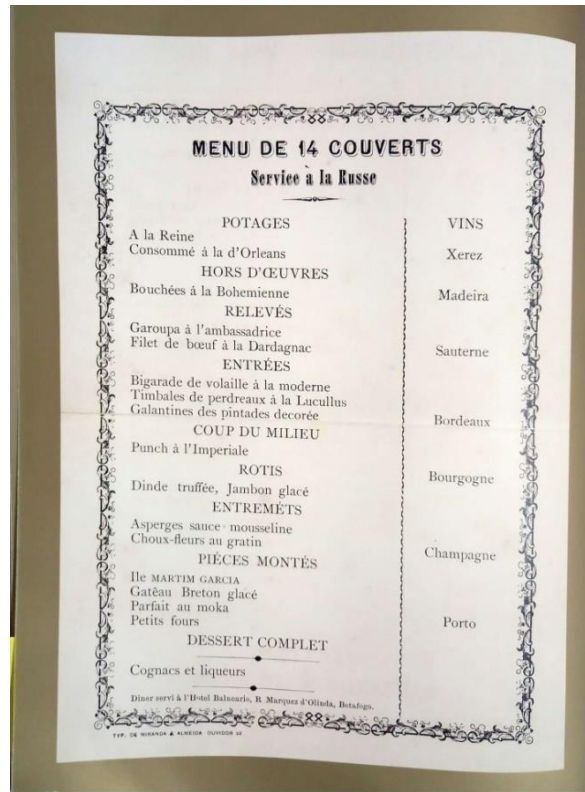
Figura 5: Capa do cardápio do banquete oferecido ao Exm. Snr. Coronel Eduardo Carlos Cabral Dechamps.



Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 260

⁷ LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do Imperador**. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 260.

Figura 6: Cardápio do banquete oferecido ao Exm. Snr. Coronel Eduardo Carlos Cabral Dechamps.



Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 260

Neste cardápio, enfatizamos a canja de galinha, que aparece frequentemente na coleção de Dom Pedro II, um dos pratos prediletos do imperador que tinha o hábito de sempre degustar uma boa canja. Em cardápios a canja também tinha outras nomenclaturas, como “sopa do imperador” ou “Canja à la brésilienne”. Cascudo (1976) destaca que “D. Pedro II, imperador do Brasil, era devoto da canja, diária, infalível, sorvida no próprio camarote imperial quando ia ao teatro. Daí a zombaria, em 1888, de Artur Azevedo: Sem banana macaco se arranja, E bem passa monarca sem canja” (CASCUDO, 1967, p. 322).

A canja é um prato muito antigo, em que servia para restaurar os enfermos, de acordo com Lellis e Boccato (2013), este prato se origina da na Índia e no século XIX os portugueses acrescentariam galinha à receita, dessa forma, a canja conquistou não somente os lusitanos, como os brasileiros. Macêdo (2016) afirma que a canja de galinha era uma marca dos sabores portugueses, a autora ainda cita o Dicionário da Língua Portuguesa que no século XVIII tratava a canja como um arroz cozido com água e sal. Neste menu novamente aparece a Perua Trufada, prato comum em banquetes do século XIX, é interessante colocar que no receituário O Cozinheiro Nacional de 1870, que se descrevia com as melhores preparações da cozinha

européia e brasileira, em um manual de aves domésticas, explica que a Perua deve ser utilizada na preparação de assados mais delicados.

Em outro cardápio, novamente aparece a Canja de Galinha, o seguinte menu⁸ apresentava a Canja de Gallinha; Manteiga, Beurre, radis, saucisson, olives; Langouste mayoinaise, a maionese de lagosta; Jambom d'York; Gigot de mouton, Pernil de carneiro assado; Rosbif à l'anglaise, Rosbife à moda inglesa; Petit cochon de lait farei; Dinde Farci, Perua Recheada; Salade Macédoine; como sobremesas foram servidos: queijos, frutas, avelãs, figos secos, amêndoas, uva-passas e bolos, e como vinhos o Bourdeaux, champanhe e do Porto.

Figura 7: Menu como entrada a "Canja de Gallinha".



Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 136.

Como dito, constantemente a Canja de galinha e o Peru com os seus diferentes preparos aparece na coleção destes impressos, entretanto, destaco quatro pratos deste cardápio que aparecem em livros de receitas da época. O rosbife à moda inglesa, de origem da culinária britânica, aparece em O Cozinheiro Nacional (1870) com a seguinte receita:

Tomão-se oito costellas de vacca, raspando-se os ossos intermédios de maneira que não fique carne alguma n'elles, na largura de uma pollegada; põem-se no espeto e deixão-se assar durante trez horas e meia, tendo-se o cuidado de não deixar reseccar. Tirão-se do speto, e põem-se na travessa, collocando-lhes ao redor batatas tostadas na manteiga.⁹

Bem como o Peru Recheado:

⁸ LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do Imperador**. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 136

⁹ O Cozinheiro Nacional, 1870, p. 60.

Tomão-se duas libras de carne de vitella, uma dúzia de sardinhas de Nantes, meia libra de toucinho, uma mão cheia de carapicús uma dúzia de azeitonas, umas pimentas, duas cebolas, dois cravos da índia, pica-se-tudo bem miúdo, e enche-se o vão da barriga do peru com este picado; por outro lado, amassa-se uma mão cheia de roscas seccas moidas cora quatro colheres de manteiga de vacca, quatro gemas de ovos, noz moscada, canella, uma colher de assucar e um pouco de sal; com esta massa, enche-se o papo do peru, e, involto em lascas delgadas de toucinho, põe-se n'uma panella a assar no forno, e. serve-se cora seo molho.¹⁰

Somente anos mais tardes, em 1912, a Maionese de lagosta e o Leitão Recheado aparecem em livros de receitas. A primeira evidência destas iguarias apresentadas como receitas na obra *A Sciencia no Lar Moderno* de 1912 se intitulava como uma nova coleção de receitas e doces, iguarias e petiscos, além de boas maneiras essenciais para as donas de casa.

A maionese, emulsão realizada com óleos e ovos se destaca com uma iguaria, a lagosta, este prato aparece frequentemente na coleção. Em a *Sciencia no Lar Moderno*, dão quatro opções de iguarias para serem utilizadas na maionese, podendo ser de galinha, peixe, lagosta ou camarões.

'repara-se uma gallinha ensopada, ou um dos outros que se escolha. Deita-se n'uma tigella 3 gemmas d'ovos crus e uma gemma cosida; tendo-se cuidado na ligação das gemmas cruas a cosida, junte-se um dente d'alho bem moído, e vá se deitando azeite e vinagre branco dois pingos para engrossar, mexendo sempre ora d'um, ora d'outro, alternadamente e augmentando-se o azeite logo que engrosse. Dahi a uma hora deve estar grosso suficientemente, de não alastrar. Então põe-se n'uma travessa uma camada de alface, uma de gallinha ou peixe, uma outra de alface e um pouco de molho, outra camada de gallinha e assim por diante, até que se cobre com o molho toda a parte superior do prato e enfeita-se com rodas de cenoura cosida, alcaparas ; quando se gosta, ovo cosido em rodas, azeitonas, conserva « Pikles » e se tem ahi um prato saboroso. (Euláia Vaz, 1912, p. 102).

A lagosta nem sempre foi considerada uma iguaria de um grupo abastado, sendo consumida por homens pobres por ser extremamente abundante na Nova Inglaterra, somente no inicio do século XIX, com a expansão das ferrovias pela América, decidiram servir a carne de lagosta por ser barata, aumentando assim a sua demanda e ainda sendo uma iguaria de alto valor.¹¹ Ainda é importante ressaltar que no Brasil a lagosta nunca foi uma iguaria onerosa.

A Maionese de Camarão também citada na receita se destaca em um cardápio de 22 de junho de 1889¹², e se intitulava “Cardápio de Recepção de S. Alteza Imperial Sr. Conde d’Eu no Palácio do Governo de Fortaleza”. Conde d’Eu foi Marechal de Exército Brasileiro e casou-se com a Princesa Isabel, filha de Dom Pedro II.

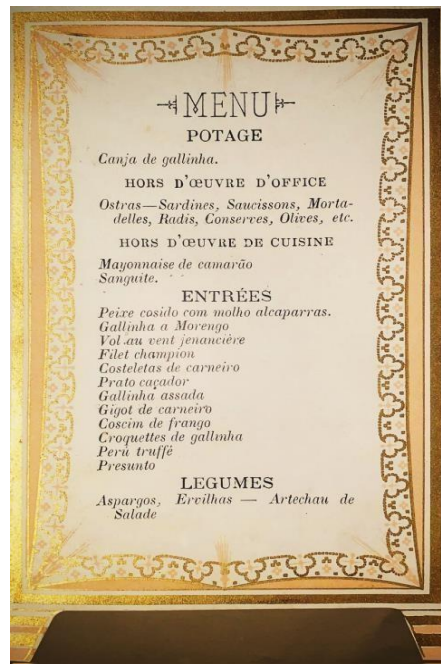
¹⁰ O Cozinheiro Nacional, 1870, p. 184.

¹¹ David Foster Wallace. *Pense na Lagosta: Uma incursão num mundo de exageros, mau gosto, prazeres e crueldades*. Edição 72, setembro de 2012. Disponível em: < <https://piaui.folha.uol.com.br/matéria/pense-na-lagosta/> >. Acesso em 20/06/2023.

¹² LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do Imperador**. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 349.

O menu iniciou-se com a saborosa Canja de Galinha, seguida de aperitivos como: ostras; sardinhas; salames e mortadela, e como aperitivo quente foi servida a Maionese de Camarão. Como entradas foi servido o Peixe Cozido, Galinha a Marengo, Costeletas de Carneiro, Peru Trufado e demais iguarias. Finalizando com as sobremesas e bebidas.

Figura 8: Cardápio de Recepção de S. Alteza Imperial Sr. Conde d'Eu no Palácio do Governo de Fortaleza.



Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 349

O Peru trufado também aparece na obra de Eulália Vaz, que descreve como se deve preparar um saboroso Peru com trufas,

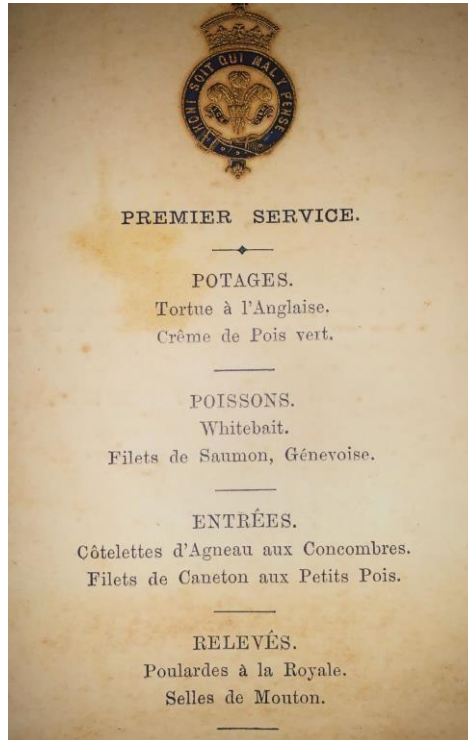
Lava-se bem lavado por dentro com água e vinagre e faz-se um preparo de vinagre branco, sal moido e alho e mergulha-se o peru neste molho. Faz-se uma farofa de farinha de mandioca com manteiga e rodas de cebola e salsa. Mexe-se numa cassarolla até ficar amarella e perfumada, não deixando queimar. Enche-se o papo com esta farofa e cose-se com linha grossa para não sahir. Cosinha-se enquanto isso os miúdos bem cosidos, com temperos, e no caldo põe-se farinha de mandioca para engrossar, tendo picado tudo bem miudinho, põe-se azeitonas, trufas, manteiga e enche-se o interior do peru. E vae ao forno assar com tiras de toucinho em cima para não seccar e molha-se de vez em quando com o molho para ficar macio. Depois de prompto, antes de sahir do forno, colloca-se trufas em diferentes partes do peru. . (Eulália Vaz, 1912, p. 100).

Em uma viagem realizada por Dom Pedro II a Inglaterra em 1877 para a celebração ao Jubileu de 40 anos da rainha Vitória, foi servido o seguinte jantar¹³: Tortue à l'anglaise, a sopa de tartaruga à moda inglesa; Crème de Pouis Vert; Whitebait; Filets de Saumon;

¹³ LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 149.

Poulardes à la Royale; Selles de Mouton. No segundo serviço foi servido: Ponche à l'imperiale, posteriormente, assados, saladas e sobremesas.

Figura 9: Menu de celebração ao Jubileu de 40 anos da rainha Vitória.



Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 149.

A sopa de tartaruga evidenciada neste cardápio era considerada uma iguaria de luxo para a época e um prato que muitos ingleses gostavam. Durante o século XIX a carne da tartaruga era servida nos banquetes da realeza e também em restaurantes refinados. Este prato aparece nos livros de receitas do Brasil na época. O Cozinheiro Nacional (1870) descreve em seu receituário como elaborar uma verdadeira sopa de tartaruga:

toma-se uma libra de carne de tartaruga que adere ao casco interior do animal, corta - se em pedaços do tamanho de uma noz; depois de lavados, fervem-se durante quatro horas, sobre um fogo regular. Por outro lado, tomão-se duas libras de carne de vacca, duas de carne de carneiro, que se deixão cozinhar durante seis horas em água com duas ou três cebolas, pimenta, seis ou oito cravos da índia' e sal. Coa-se e escuma-se o caldo, e deita-se em uma terrina sobre fatias de carne feita. E' n'esta ocasião que se ajunta na terrina a sopa de carne de tartaruga para mandar á mesa. ¹⁴

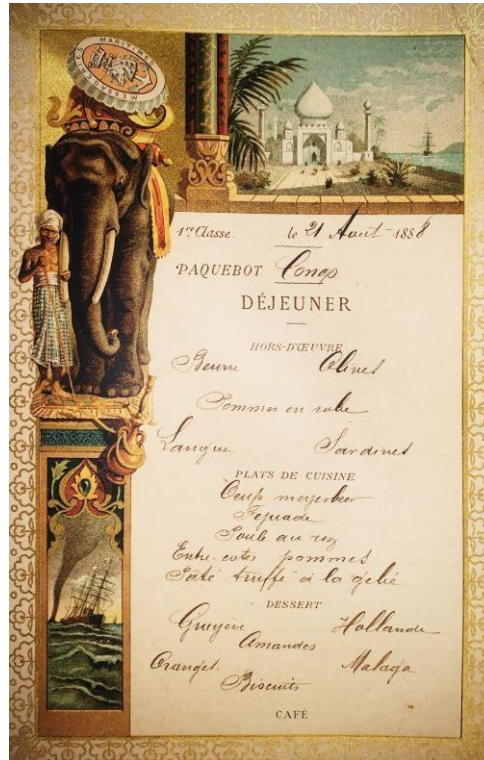
Em um almoço no Navio do Congo de 21 de agosto de 1888¹⁵, em uma das viagens do Imperador, foi servido como seguintes aperitivos: Beurre, Olives, Pommes em robe de champs, langue, sardines. Como pratos quentes: Oueuf Meyerbeer; Fejuade, feijoada; Poule

¹⁴ O Cozinheiro Nacional, 1870, p. 37.

¹⁵ LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do Imperador**. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 92.

au Riz; Entrecôtes pommes; Patê truffé à la gelée. Como sobremesas: Gruyère. Hollande, Amandes, Oranges, Malaga, Biscuits.

Figura 10: Menu do almoço no navio do Congo.



Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 92

Ressaltamos a importante presença da feijoada neste menu, uma especialidade brasileira, vejamos a receita da época: “Deita-se o feijão escolhido e lavado n'uma panella com água, sal, um pedaço de toucinho, umas lingüiças, carne de porco, carne secca, carne de colônia, duas cebolas partidas, e um dente d'alho ; deixa-se ferver quatro a cinco vezes, e estando cozido e a água reduzida, serve-se. (O Cozinheiro Nacional, 1870, p. 270). Câmara Cascudo (2011) afirma que a feijoada é um prato europeu e os portugueses a trouxeram e aqui misturou-se com as carnes e demais iguarias, “inclusão do feijão, preferencialmente preto; obra-prima que se completou lentamente pelos processos das adições sucessivas” (CASCUDO, 2011, p. 675). Dessa forma, a feijoada tornou-se um dos símbolos do Brasil, creio que esta receita estar contida em O Cozinheiro Nacional, remete ao espírito nacionalista para época, assim como demais pratos, bem como Macêdo (2016) afirma “no século XIX, também houve uma tentativa de construção de hábitos alimentares cujos pratos ressaltassem uma autenticidade nacional, o que foi feito nos livros O Cozinheiro Imperial e O Cozinheiro

Nacional, no momento em que o Brasil vivia o auge de influências francesas (MACEDO, 2016, p. 110-111).

As sobremesas da época consistiam em sorvetes, pudins, queijos, geleias e frutas. Os doces antigamente tinham um grande valor medicinal, mas, o açúcar foi assumindo um papel importantíssimo ao lado de outros ingredientes para o preparo de doces. Algranti (2005) revela que,

Com a expansão da produção de açúcar, o doce foi sendo introduzido também nas mesas mais populares, sempre com esse caráter supérfluo, comemorativo e encerramento de uma boa refeição. Invadiu as merendas e as ceias frugais, adquirindo ainda uma conotação de mimo e de presente a ser ofertado como sinal de estima. (ALGRANTI, 2005, p. 36).

A doçaria lusitana teve uma grande influência em suas colônias, durante a estadia da Corte no Brasil, foram-se adquiridos vários hábitos e técnicas no preparo de doces para finalizar almoços e jantares. Como nos mostra o cardápio intitulado “Cardápio de jantar do Sr. Silvino Madeira”¹⁶, que finaliza com pudim; bolo de Viena; geleia de frutas e sorvete de creme servido em forma de queijo. O preparo de doces para finalizar os banquetes foi uma contribuição portuguesa e estes preparos estavam muito interligados aos conventos. No Brasil, segundo Leila Algranti (2002), os doces de casamentos, batizados e festas eram das religiosas luso-brasileiras, “a um ponto de um ditado antigo no Rio de Janeiro, referindo-se ao famoso convento setecentista existente na cidade afirmar: “no Convento da Ajuda só os doces são bons.”” (ALGRANTI, 2002, p. 397).

¹⁶ LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do Imperador**. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 270.

Figura 11: Cardápio de jantar do Sr. Silvino Madeira.



Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 270.

O sorvete de creme aparece na *Sciencia no Lar Moderno* (1912), descrevendo a receita como propriamente verdadeira, vejamos a receita:

Deita-se dentro d'uma vasilha para ir ao fogo, muito limpo e clara 6 gemmas d'ovos, 250 grammas de assucar, junta-se pouco a pouco. 1 garrafa de leite e meia fava de baunilha tendo o cuidado de desfazer bem os ovos no assucar vae ao fogo brando e não se deixa ferver até engrossar. Estando frio despeja-se na sorveteira á gelar com a rotação. (D. Eualia Vaz, 1912, p. 94).

Destacamos também o pudim, preparo muito comum na época, sendo incorporado com demais iguarias, como a banana, a laranja e a maçã. Como aparece em um menu de jantar do Sr. V. Saboia em 21 de julho de 1880¹⁷, o cardápio apresenta como entremeios o Pudim de laranja e o Queijo Brie Brasileiro. A receita do pudim de laranja aparece em a *Sciencia no Lar Moderno* (1912) com a seguinte receita: “calda em ponto de bala. Faz-se com 10 colheres de assucar, depois mistura-se um copo de caldo de laranja e 8 ovos. Passa-se tudo diversas vezes n'uma peneira fina. Também junta-se um pouco de casca de laranja madura ralada.” (Eulália Vaz, 1912, p. 72).

¹⁷ LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do Imperador**. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 234.

Figura 12: Menu de jantar do Sr. V. Saboia em 21 de julho de 1880.

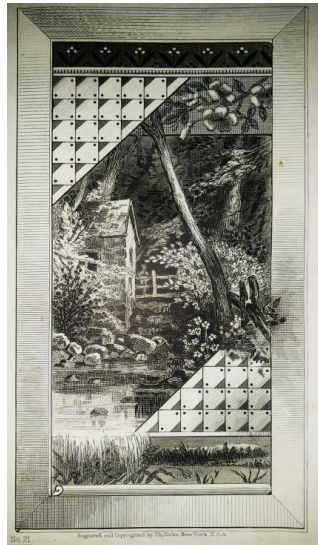
Menu du Diner		
21 JUILLET 1880		
POTAGE <i>Parée de pomme croule au pain.</i>		
<i>Hors d'œuvre</i> <i>Petits pâtés aux huîtres.</i>	<i>Reloué</i> <i>Poisson fin sauce aux crevettes.</i>	Vins Johannisberg Chateau Belai
ENTRÉE <i>Vol au vent à la financière. — Capilotade de pigeon à la brésilienne.</i> <i>Mayonnaise de homard aux œufs.</i>		Corton
Coup du milieu. <i>Punch à la romaine</i>		Madre
Rôtis <i>Dinde farcie. — Gigot de mouton. — Jambon d'York</i>		Porto vieux
LEGUMES <i>Choux-fleurs.</i> <i>Salade de laitue.</i>	ENTREMETS <i>Gâteau à la reine.</i> <i>Puding d'orange.</i>	Champagne
FROMAGES <i>Brie brésilien. — Rocquefort.</i>		
SORBETS <i>Dessert assorti. — Moka.</i>		Liqueur

Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 234.

É pertinente também citar o pão de ló, iguaria produzida com uma massa leve, podendo servir como base para incorporação de outros ingredientes, além de ser um importante prato de tradição portuguesa. Sendo este mais um preparo que os portugueses trouxeram para o Brasil e o adaptou a região. O Pão de Ló é descrito em diversos cardápios da coleção de Dom Pedro II, como neste de 24 de julho de 1886¹⁸, servido no quarto e ultimo serviço, o Pão de Ló é acompanhado por chocolate e balas sortidas. No receituário O Doceiro Nacional de 1895, é possível identificar as instruções de como bater o pão de ló e qual a sua espessura, além de diversas receitas de doces que utilizam como base este pão.

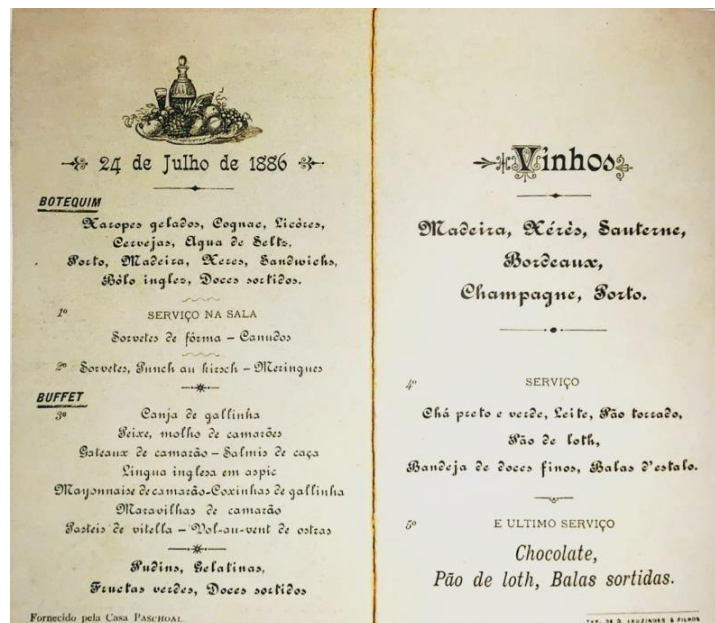
¹⁸ LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do Imperador**. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 300.

Figura 12: Capa do menu de 24 de julho de 1886.



Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 300.

Figura 13: Menu de 24 de julho de 1886.



Fonte: LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. Os banquetes do Imperador. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 300.

Neste mesmo menu, é notável a evidência de diferentes bebidas, estas são: Xaropes Gelados; Cognac; Licôres; Cervejas; Água de Seltz; Soda, vinhos: Porto e Madeira. Todas estas bebidas aparecem como ingredientes na obra o Manual do Distilador e Licorista de 1883.

Partindo do exposto, é possível afirmar que a Corte Imperial foi influenciada pela cozinha europeia, principalmente a francesa. Podemos identificar isso pelos receituários citados e a descrição em francês na maioria dos impressos, sendo poucos descritos em

português. Todavia, paulatinamente os banquetes trouxeram à tona também uma forma de expandir o nacionalismo brasileiro através dos pratos descrevidos, sendo de certo modo, um conjunto de práticas e hábitos alimentares influenciados pelo estrangeiro, entretanto, ainda sim com a fusão dos ingredientes brasileiros. Este fenômeno não ocorre somente na Corte, mas, em Belém, que neste período passa por diversas influências externas que contribuíram para a circulação de alimentos que também estava presente na elite imperial. Para analisarmos o que a elite de Belém da segunda metade do século XIX comia, iremos estudar os cardápios dos restaurantes da época, pois os restaurantes desde o século XVIII é um espaço que, além de servir alimentos, é um espaço para o ato da sociabilidade.

Os restaurantes e os atos da comensalidade

Os restaurantes estabeleceram-se na segunda metade do século XVIII, durante a Revolução Francesa. Com o fim da monarquia, muitos chefes de cozinha da corte ficaram sem seus respectivos empregos, se tornando comum servir comidas nas ruas. Ainda que os primeiros indícios dos restaurantes fossem registrados séculos antes com hotéis que serviam pratos aos viajantes e na “Europa medieval e do início da era moderna, uma multidão de peregrinos, estudantes, emissários e soldados ocupava as estradas, tendo expectativas de se alimentar em algum lugar.” (FREDMAN, 2009, p. 301), o ato de sair para comer fora se estabeleceu de forma definitiva e aprimorou-se no século XVIII em Paris.

Segundo Paul Fredman (2009), um dos primeiros restaurantes com todas as características foi o La Grand Taverne de Londres, aberto em Paris em 1782. Fredman (2009) ainda coloca que o La Grand Taverne de Londres trouxe atos da comensalidade que antes eram somente desfrutados pela aristocracia, e que, agora também estava no estilo de vida burguês. Dessa forma, podemos observar que as redes de sociabilidade não irão se configurar exclusivamente na mesa de aristocráticos, mas, que paulatinamente a burguesia irá se apropriar desses hábitos alimentares e sociais.

No Brasil, somente no século XIX surgem os primeiros restaurantes com a vinda da Família Real em 1808. O país a partir da segunda metade do século XIX irá se deparar com uma intensa mudança social e cultural que resulta em uma modernização e o refinamento da cidade do Rio de Janeiro. Sob este mesmo prisma, está à cidade de Belém, que na segunda metade do século XIX, em virtude do período da borracha, há um crescimento na economia da capital paraense. Segundo Sarges (2002), este enriquecimento reforçou o processo de inserção da Amazônia no sistema capitalista mundial, sendo assim, “toda a atividade

econômica da região passou a girar em torno da borracha a partir de 1840”. (SARGES, 2002, p. 14).

Também conhecido como o “boom gomífero”, o período áureo do ciclo da borracha traz à tona o processo de modernização da cidade de Belém que resulta na introdução de novos hábitos sociais e alimentares europeus tidos como padrões da civilidade. Isto acontece porque Belém tinha um porto que era importante economicamente por sua posição, tanto que lhe é chamada de “cidade-mundo”, a este respeito Macêdo (2016) afirma que

A posição de “cidade-mundo” que Belém passa a exercer em parte dava-se pelas relações comerciais com outras províncias brasileiras e especialmente com o estrangeiro. O comércio regional era a base propulsora da economia, mas o negócio de importados tinha sua importância local. Assim houve a necessidade de se reorganizar para as novas transformações econômicas oriundas de uma economia e essa deu-se também na alimentação, as mudanças nos hábitos e padrões alimentares intensifica-se no período áureo da borracha. (MACÊDO, 2016, p. 143-144).

Dessa forma, Belém passa por diversas influências externas que contribuíram para a circulação de alimentos que também estavam na mesa da elite imperial e também de outras regiões do país. Este processo favoreceu para que restaurantes da capital paraense fornecessem e recriassem pratos através das iguarias que chegavam à cidade. Logo, através dos restaurantes podemos evidenciar hábitos sociais e atos da comensalidade que podem ser fortemente influenciados pelo o que vinha de fora, como a cidade de Belém, que importava estes costumes de forma direta, a este respeito, Macedo corrobora ao afirmar que:

Os restaurantes propriamente ditos, como conhecemos hoje, começaram a surgir no cenário da cidade. Fazendo propaganda de seus serviços por meio de anúncios na imprensa periódica paraense, davam a conhecer aos seus clientes os seus cardápios, os quais são importantes fontes para o estudo da história da alimentação, sendo reveladores das mudanças de hábitos alimentares e, portanto, nas formas de consumo de alimentos (MACEDO, 2016, p. 225).

Para analisarmos em que medida Belém vivia uma alimentação que era influenciada pela Corte Imperial do Rio de Janeiro, iremos utilizar os cardápios dos restaurantes da época. Para encontrar os cardápios, tornou-se fundamental verificar os jornais da região datados de 1870 a 1889 que se encontram na Hemeroteca Digital Brasileira. Nestes periódicos estão as propagandas que os estabelecimentos alimentícios realizavam através dos seus cardápios.

“Nada faltará a freguezia!”: Os cardápios dos restaurantes da cidade de Belém na segunda metade do século XIX.

No dia 22 de março de 1888, o Café Central¹⁹ publicava no Diário de Notícias de Belém que nada faltaria a freguezia, pois o estabelecimento estava recheado com as mais infinitas iguarias para os mais diferentes paladares e de acordo com o cozinheiro, que havia se consultado com os melhores mestres, iria trazer petiscos variados para o seu público na cidade de Belém.

O mesmo restaurante publicaria um ano antes o seu menu do dia no Diário de Notícias do Pará²⁰ para os seus fregueses irem apreciar as suas iguarias, neste estava listado como um dos primeiros pratos a “canja de galinha”, “caldos à portuguesa” e as “papas a portuguesas”, cozidos portugueses que tiveram grande influencia na cidade e Belém na segunda metade do século XIX, “as sopa ou os caldos com adições de carne seria um dos começos logicos do monumental cozido português.” (CASCUDO, 2008, p. 694). Neste mesmo menu encontra-se o prato “caruru a baiana”, prato regional popular na Bahia que “é feito com quiabos cortados em miudos e temperado com camarão seco, cebola, sal e azeite de dendê, cortando-se a baba com um pouco de farinha de guerra, pingos de limão ou batidas de colher (técnica africana, segundo dizem).” (CASCUDO, 2008, p. 49).

Ainda, segundo Luiz da Câmera Cascudo (2016), dos cozidos portugueses, provirá a feijoada, que como citado anteriormente, é um prato europeu que os portugueses trouxeram e misturou-se com as demais iguarias presentes no Brasil. A feijoada se destaca no cardapio do “Restaurant Marco”, o supracitado prato aparece juntamente com os seguintes pratos:

“Sopa de ervilhas
Feijoada a carioca;
Fritada de camarão
Pato no tucupy
Roast beaf
Saladas
Annanaz, bananas, queijo e doce de goiabada.”²¹

Podemos aqui, enfatizar também o prato “pato no tucupy”, iguaria regional, prato típico da região, a cerca de pratos típicos, Maciel (1996) nos informa que os pratos típicos constituem uma cozinha emblemática que “expressam identidades, sejam elas nacionais,

¹⁹ Diário de Notícias (PA), 22 de março de 1888, p. 3.

²⁰ Diário de Notícias (PA), 30 de outubro de 1887, p. 3.

²¹. Diário de Notícias (PA), 23 de junho de 1887, p. 3.

regionais ou locais.” (MACIEL, 1996, p. 35). O tucupi é “a operação levada a efeito hoje na Amazônia para extrair-se no tubérculo da mandioca aquele caldo amarelo conhecido pelo nome de tucupi, era a mesma que de serviam os nossos avós indígenas depois que assavam no pau de moquém seus patos selvagens.” (ORICO, 1972, p. 17). Este prato apresenta-se juntamente com os demais pratos considerados vindos de fora, quanto a isto, Sidiana Macedo aponta que “em termos, temos um cardápio extramamente mesclado que gira em torno de pratos regionais, mas também pratos de outros estados e de outros países.” (MACEDO, 2016, p. 228).

O queijo também citado no menu acima era uma iguaria considerada de alto valor na região, sendo um produto com um status de poder. Macêdo (2016) afirma que era um dos alimentos mais furtados juntamente com a manteiga, a autora ainda coloca que, “poder consumir frutas importadas, vinhos, queijos e produtos caros podem ser tomados como exemplos que refletiam mais do que dinheiro, era um símbolo de poder social” (MACÊDO, 2016, p. 39).

É pertinente ressaltar o nome dado ao prato “feijoada à carioca”, pode-se dizer que era utilizada esta nomenclatura para remeter que era a verdadeira feijoada do Rio de Janeiro com os mesmos ingredientes ou com a tentativa de recriação do prato, visto que, no século XIX, a melhor feijoada era considerada a do Rio de Janeiro. Igualmente acontece no “Ao Marco Restaurante e Botequim”²² que apresenta o seu cardápio do dia 17 de outubro de 1886 com o prato “feijoada a fluminense”, acompanhado com demais iguarias na qual destacamos o “churrasco a gaúcha”, prato típico da cozinha gaúcha que consta também nos cardápios colecionados por Dom Pedro II. Mais uma vez, a nomenclatura empregada no prato pretende remeter que era ou poderia ser realmente a preparação do churrasco utilizada e consumida no Rio Grande do Sul.

Outro prato que se destaca nos cardápios é a “Galinha ao molho pardo”, “Galinha de cabidella” ou “Galinha ao molho trigueiro” que aparece na publicação do restaurante Café Central, o seguinte menu apresentava:

Caldo à portuguesa.
 Canja de galinha.
 Bifes de Rocambole.
 Casquinhas de carangueijo.
 Rossbef.

²² Diário de Belém, 10 de outubro de 1886, p. 1.

Assado com batatas.
 Ditos com ceboladas.
 Ditas com agrião.
 Ovos à vontade.
 Gallinha com molho pardo e batatas.
 Frango com arroz de cabidella.
 Filé de vitella com puré de batata.
 Bacalhau coberto com ovos.
 Dito cosido à portugueza.
 Bolinhos de bacalhau.
 Salada de Lagosta.
 Lombo de vitella estufado com ervilhas.
 Camarão fresco com feijão verde.
 Grellos com ovos esfaltados.
 Língua fresca com ervilhas.
 Polvo ensopado.
 Torta de camarão fresco.
 Alface.
 Agrião.
 Café, chá, leite, chocolate.
 Queijo. Goiabada e doce.²³

Prato herdado pelas contribuições da culinária lusitana, a galinha ao molho pardo tem como principal ingrediente o sangue da galinha juntamente com o vinagre. Ainda que a galinha fosse considerada uma carne onerosa, ainda sim não era um produto de fácil acesso para todos, Macêdo (2016) afirma que era comum o roubo de galinhas na cidade de Belém ainda no século XX.

O prato também é servido junto com o a “canja de galinha”, “caldo a portugueza” e com bolinhos de bacalhau. O bacalhau é um símbolo da identidade nacional de Portugal. De acordo com Josefina Salvado e Veronika Joukes (2019),

Apenas nos finais do séc. XIX, o bacalhau assumirá um estatuto privilegiado na cozinha portuguesa, sendo “um dos pratos mais vulga-res” (...) e “tem grande consumo entre todas as classes sociais” Basto (1925:177), integrando com frequência o receituário culinário e tornando-se num símbolo da própria identidade nacional, numa época marcada por um nacionalismo intenso à escala internacional. Será no sé-culo XX, através do Artigo 43.º da Lei N.º 13/85 que o Estado assume a proteção das artes culinárias como património imaterial, promovendo o respeito dos valores gerais da cultura e a de-fesa de identidade e memória coletiva portuguesa. (SALVADO; JOUKES, 2019, p. 58).

Ainda sobre o bacalhau em Belém, Sidiana Macedo (2016) aborda que esta iguaria

²³ Diários de Notícias (PA), 05 de Novembro de 1885, p. 1.

estava frequentemente presente em leilões e na venda de produtos, conforme a autora, “em Belém, o bacalhau representava uma memória degustativa, os lusos ao fazerem o uso alimentar dele buscavam também um pouco da sua terra, era uma forma de estar mais próximo de Portugal e de suas raízes através do paladar.” (MACEDO, 2016, p. 270).

Sobre as carnes, Braga (2010) nos informa que este alimento era a base de grupos sociais médios e superiores na alimentação de Portugal nos séculos XVII e XVIII, era um consumo de prestígio e de alto nível.

Consumia-se carne da vaca, vitela, carneiro, cordeiro, cabrito, porco, javali, coelho, láparo, lebre, veado, gambo, bico-vareiro e tartaruga, além das aves de capoeira de caça, dentre as quais se encontram a galinha, narceja, capão, pato, além, pombo, rola, tordo, codoniz e tarambola. (BRAGA, 2010, p. 213).

Já no restaurante Café Chic que anunciava o seu menu informando que era “que de mais chic e apetitoso se pode desejar”²⁴, neste menu incluía o “Pato no Tucupy”; “roastbife a inglesa”; “Vatapá de peixe a bahiana”; “Macarrão a italiana”, “Peru de Cabidella”, dentre outros pratos. Como citado anteriormente o “roastbife a inglesa” é um prato estrangeiro, no qual os portugueses trouxeram para o país. Mais uma vez, existe um conjunto de pratos mesclados, visto que, em um mesmo lugar que se come pato no tucupy, pode-se comer também um prato estrangeiro ou de outras regiões do Brasil, como o “Vatapá de peixe a bahiana”, a cerca do vatapá, Luis da Câmara Cascudo (2011) informa que é um prato afro-brasileiro, podendo ser de peixe ou galinha, carne verde, peixe fresco ou salgado. O “Peru de Cabidella” citado acima é uma iguaria com valor elevado, conforme Macêdo (2016), “ao indicar o costume de perdiz, coelho, peru, pombo e mesmo o frango num momento em que a população menos abastada fazia o uso no cotidiano de carnes secas e peixes secos, receitas com tais ingredientes ratificam um público com maior poder aquisitivo.” (MACEDO, 2016, p. 107).

Neste mesmo menu do Café Central, encontram-se os seguintes vinhos para serem degustados: Chambertin, Richelies, Chateau Larose, Margaux Medoe, Collares, Dito extrae Ribatejo. Considerados vinhos finos, estes também constavam nos cardápios colecionando pela Corte Imperial do Rio de Janeiro.²⁵

Impossível deixar passar despercebida a pertinência da doçaria portuguesa e suas influências na cidade de Belém no século XIX, uma vez que o Restaurante Coelho em 28 de março de 1888²⁶ menciona no jornal sobre a sua confeitaria do seu restaurante e convida às

²⁴ Diário de Notícias (PA), 14 de agosto de 1887, p. 3.

²⁵ LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do Imperador**. Editora Senac São Paulo, 2013, p. 217,

²⁶ Diário de Notícias (PA), 28 de Março de 1888, p. 1.

famílias a visitarem, neste anúncio é citado o “pão de loth” e o “pudim de laranja”, ambas as iguarias são produzidas com uma massa leve, inclusive o pão de ló, importante prato de tradição portuguesa e aparecem em um dos cardápios colecionados de Dom Pedro II de suas viagens para fora do país, o “pudim de laranja” também é abordado no receituário de O Cozinheiro Nacional.

Importante ressaltar que alguns destes menus eram descritos em francês igualmente os cardápios de banquetes em que o Imperador esteve presente. Com isso, observamos a, outra vez, a influencia da cozinha francesa na cidade de Belém da segunda metade do século XIX. Evidencia-se também que alguns destes hábitos já estavam em livros de receitas que circulavam tanto na corte do Rio de Janeiro quanto nos restaurantes de Belém, e estudar os livros de receitas nos revelam as inovações na culinária de um grupo social, bem como afirma Algranti (2002), os livros de culinária possibilita a transmissão da escrita dessas práticas alimentares. Portanto, através destes menus colecionados pelo imperador e os cardápios dos restaurantes da cidade de Belém do Pará, nota-se uma grande relação de trocas culturais. Para além do que se comia na Corte Imperial brasileira, os restaurantes da capital do Pará teve interferência diretamente de Portugal, ou seja, a cidade importava hábitos alimentares da Corte precisamente. Podemos observar estes hábitos através dos “roastbife a inglesa”, a própria “canja de galinha”, os “caldos a portuguesa”, o “pudim de laranja”, o “pão de ló”, a “gallinha ao molho pardo” e os vinhos importados. Estes hábitos similares demonstram que Belém vivia uma alimentação que era vivida na Corte Imperial do Rio de Janeiro e estudar estes cardápios de viabiliza compreender para além dos laços políticos que eram reforçados em tais banquetes, mas, discutir as dimensões das construções de identidades de uma determinada classe social, percebendo as suas relações sociais e suas redes de sociabilidade.

Considerações Finais

Em síntese, a partir do século XIX, mais precisamente na metade, o Brasil sofre influências sociais e culturais que transformam os padrões alimentares a partir de um refinamento de gostos. Tais hábitos alimentares foram influenciados principalmente pela cozinha francesa, podemos identificar este fenômeno tanto nos pratos descritos ao longo deste trabalho, quanto nos menus descritos em francês, tal ação que na época iria trazer ao Brasil uma civilidade requerida por todos da Corte Imperial.

Nos cardápios colecionados por Dom Pedro II, observamos uma culinária diversa, resultante de hábitos alimentares de toda a Europa, como o “roastbife a inglesa”, a “sopa de tartaruga”, a própria “canja de galinha”, e os “caldos a portuguesa”. Ainda que essa

gastronomia tivesse influencia estrangeira e os padrões alimentares fossem inspirados pela Europa, principalmente da cozinha francesa e a portuguesa, os menus mantinham os seus pratos considerados nacionais. Observamos este acontecimento a partir dos pratos típicos das regiões do Brasil, como o “Churrasco do Rio Grande do Sul”, ou quando através das nomenclaturas dos pratos o espírito nacionalista iria surgir, é o caso do “Peru a moda brasileira”.

Ao outro lado, a cidade de Belém da segunda metade do século XIX, passava pelas mesmas mudanças sociais, culturais e gastronômicas. A Belle-Epoque ocorrida em decorrência do Ciclo da Borracha ocasionou uma crescente economia na cidade que exigiu novos padrões alimentares e também um refinamento de gostos. Com a posição de “cidade-mundo”, Belém passa a ter iguarias importadas de outras províncias e até mesmo da Europa, contribuindo, assim para uma culinária com influências lusitanas, inglesas, francesas, gaúchas e baianas.

Ao retomar o problema deste trabalho, identificamos que Belém vivia uma alimentação que era também praticada na Corte Imperial e isso se sucedeu porque a cidade de Belém tinha influencias diretamente de Portugal e de outras regiões através do seu Porto. A cidade importou contribuições lusitanas diretamente, não é ao acaso que identificamos os caldos e papas à portuguesa, a galinha ao molho pardo, o pão de ló, o peru, a feijoada, entre outros pratos dos cardápios dos restaurantes da época. Não podemos deixar de citar que além da reprodução de tais pratos, os restaurantes os nomeavam de forma que deixasse explícito que foram usados os mesmos ingredientes na elaboração ou iguarias parecidas, é o caso da “feijoada à fluminense”, o “churrasco à gaúcha” e o “caruru à baiana”, estas ações nos mostram um retrato da sociedade belenense do século XIX. Todavia, pode-se afirmar que ainda que Belém tivesse passado por contribuições de externas, restaurantes, pelo menos em sua maioria, sempre mantiveram os pratos regionais em seus menus, como o “pato no tucupi”, este fenômeno nos revela que os restaurantes tinham uma devida preocupação ao montar o seu menu, que ao mesmo tempo que continham reproduções de pratos de fora, também continham o através dos menus a sua regionalidade. Dessa forma, podemos observar um conjunto de misturas culinárias que Belém vivenciou na segunda metade do século XIX.

Referências Bibliográficas

- ABRAHÃO, Eliane Morelli. Os menus como fontes para o estudo das práticas alimentares na República, Brasil (1889-1930). *Revista Latino-Americana de História-UNISINOS*, p. 34-51, 2019.
- ALGRANTI, L. M. . Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII). *História. Questões e Debates* , universidade Federal do Paraná, v. 42, p. 33-52, 2005.
- ALGRANTI, L. M. . Hábitos Alimentares e sociabilidades à mesa na capital do Império. In: Furtado, Junia; Slemian, Andréa. (Org.). *Uma cartografia dos Brasis - poderes, disputas e sociabilidades na Independência*. 1aed. Belo Horizonte: Fino Traço, 2022, v. , p. 299-328
- ALGRANTI, L. M. . Em torno da mesa do rei: artefatos, convivialidade e celebração no Rio de Janeiro Joanino. *ANAIS DO MUSEU PAULISTA: HISTÓRIA, CULTURA E MATERIAL (IMPRESSO)*, v. 25, p. 13-34, 2017.
- ALGRANTI, L. M. . Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: diversidade de fontes e possibilidades de abordagens. *VARIA HISTÓRIA (UFMG. IMPRESSO)*, v. 32, p. 21-51, 2016.
- ALGRANTI, L. M. Tabernas e Botequins: Cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821). *Acervo revista do Arquivo Nacional*, v. 24, p. 25-42, 2011.
- ALGRANTI, L. M. . Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira séculos XVII a XIX. *Anais de História de Além-Mar* , v. VI, p. 139-158, 2005.
- ALGRANTI, L. M. . Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). *Cadernos Pagu (UNICAMP. Impresso)* , Pagu/Unicamp, Campinas, SP, v. 17/18, p. 397-408, 2002.
- BORREGO, Maria Aparecida de Menezes; ABRAHÃO, Eliane Morelli. Cardápios e banquetes na Primeira República: notas sobre a curadoria de uma exposição. **Revista Ingesta**, v. 1, n. 1, p. 140-158, 2019.
- BURKE, Peter. *Veneza e Amsterdã: um estudo das elites do século XVII*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1991.
- BRAGA, Isabel Drumond. Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise. **Estudos de Homenagem ao Professor Doutor José Marques**, v. 2, p. 237-248, 2006.
- BRAGA, Isabel Drumond. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (século XVI-XXI)* – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

BRUIT, Hector Hernan. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 76-96, 2004.

CARDOSO, Rafael (org.). *Impresso no Brasil (1808-1930). Destaques da história gráfica no acervo da Biblioteca Nacional*. Rio de Janeiro: Verso Brasil Editora, 2009.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2º edição, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Global Editora e Distribuidora Ltda, versão digital, 2011.

GARCIA, Lucia. A coleção de cardápios do instituto histórico e geográfico brasileiro: impressos efêmeros como fontes para os estudos sobre história, política e sociabilidade. *Revista TransVersos*, v. 7, n. 7, p. 185-202, 2016.

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

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém, 1850-1900 – 1. Ed.* São Paulo: Alameda, 2014.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *A cozinha mestiça: uma história da alimentação em Belém (fins do século XIX a meados do século XX)*. Doutorado em História, Universidade Federal do Pará, 2016.

MACIEL, Maria Eunice de Souza. Churrasco à gaúcha. **Horizontes antropológicos. Porto Alegre, RS. Vol. 2, n. 4 (jan./jun. 1996), p. 34-48**, 1996.

MOURA, Daniella de Almeida. *A República paraense em festa (1890-1911)*. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de História, Universidade Federal do Pará, Belém, 2008.

ORICO, Osvaldo. **Cozinha amazônica (uma autobiografia do paladar)**. Universidade federal do Pará, 1972.

SALVADO, Josefina; JOUKES, Veronika. Bacalhau, um Marcador Simbólico da Identidade Alimentar Portuguesa: Um Olhar Sobre o Território de Trás-OsMontes e Alto Douro. **RPER**, n. 53, p. 55-68, 2020.

SARGES, Maria de Nazaré. *Belém: riquezas produzindo a belle-époque (1870-1912)*. Belém: Paka-Tatu, 2002.

VAZ, Eulália. *A Sciencia do Lar Moderno: nova coleção de receitas de doces, iguarias, pestiscos e tudo o que diz respeito à arte culinária*. 4ª edição. São Paulo, 1912.