

# TRADIÇÕES CULTURAIS E GASTRONOMIA CARIOCA

## CULTURAL TRADITIONS AND "CARIOCA" GASTRONOMY

**MARIANA DE OLIVEIRA ALEIXO** | Doutoranda do Instituto Alberto Luiz de Coimbra de Pós-Graduação e Pesquisa em Engenharia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e docente do Curso de Gastronomia do Instituto Brasileiro de Medicina e Reabilitação (IBMR).

**ROBERTO BARTHOLO** | Professor associado do Programa de Engenharia de Produção do Instituto Alberto Luiz de Coimbra de Pós-Graduação e Pesquisa em Engenharia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e coordenador do Laboratório Tecnológico e Desenvolvimento Social (LTDS).

### RESUMO

Este artigo discute o processo de formação da gastronomia carioca, com ênfase na produção de hábitos e fazeres alimentares desenvolvidos no século XIX e na comida de rua da cidade do Rio de Janeiro, a partir das dualidades que envolvem as tradições europeias, observadas na comida da Corte, e as tradições indígena e africana, representadas pelas formas do fazer culinário popular. O ponto de partida para a análise é que se a comida é uma variável importante para a compreensão das tradições culturais, a cidade do Rio de Janeiro expressa experiência e vivências que traduzem a alma e a gastronomia carioca.

*Palavras-chave: gastronomia; cozinha carioca.*

### ABSTRACT

This article discusses the process of formation of Rio de Janeiro's cuisine, with emphasis on street food and the creation of dietary habits and culinary activities developed in the nineteenth century, in light of the dualities involving European traditions, observed in the food of the Court, and the indigenous and African traditions, represented by the popular culinary. The starting point is that if food is indeed an important variable for understanding cultural traditions, the city of Rio de Janeiro reflects experiences that translate Rio's soul and gastronomy.

*Keywords: gastronomy; Rio's cuisine.*

### RESUMEN

En este artículo se analiza el proceso de formación de la cocina de Río de Janeiro, con énfasis en la producción de hábitos alimentarios y actividades culinarias en el siglo XIX y la comida de la calle en la ciudad, a partir de las dualidades que implican las tradiciones europeas, observadas en la comida de la corte, y las tradiciones indígenas y africanas, representadas por la culinaria popular. El punto de partida es que si la comida es una variable importante para la comprensión de las tradiciones culturales, la ciudad de Río de Janeiro expresa experiencias y vivencias que reflejan el alma y la gastronomía de Río.

*Palabras clave: gastronomia; cocina de Río de Janeiro.*

## APRESENTAÇÃO

O presente artigo é um desdobramento da minha pesquisa de mestrado, de título *Gastronomia situada e a comida de rua na cidade do Rio de Janeiro*, realizado pelo Laboratório Tecnológico de Desenvolvimento Social (LTDS) no Programa de Engenharia de Produção da COPPE/UFRJ. Teve como recorte o reconhecimento de uma identidade alimentar na cidade do Rio de Janeiro através do estudo da história da cidade, possibilitando a descoberta de elementos que puderam fazer avançar o reconhecimento de uma gastronomia local, partindo da hipótese de que comida é cultura e, desse modo, corresponde à pulsão que existe nas experiências humanas na cidade, ganhando as marcas daquilo que a cidade é.

Essas descobertas decorreram das leituras das fontes e da bibliografia produzida sobre a história urbana da cidade do Rio de Janeiro e da conclusão daí decorrente de que a cidade possuía um perfil urbano bem peculiar que transformava seu cotidiano em vida pública, voltada para fora de casa, o que respondia, em parte, ao que era o seu frenético comércio de comida de rua, praticado desde a sua fundação.

Cronistas que descreveram essas experiências cariocas indicam essa vivência de rua como uma alma encantadora, passível de exprimir estados da alma e criar identidades, inclusive gastronômica. Ao mesmo tempo, é possível perceber também os contrastes de uma cidade em pleno processo de modernização, acompanhando os modelos europeus.

A partir daí, foi possível perceber como a cidade produzia uma cultura gastronômica dual, que nascia da própria divisão presente na cidade, onde, no período colonial, despontavam as diferenças entre os modos de comer e de fazer relacionados à cultura branca europeia e à cultura dos negros africanos, aqui transformados em escravos e se tornando fundamentais no exercício e nas práticas culinárias, com a participação também das tradições indígenas.

Entretanto, essa dualidade não anunciava apenas dois caminhos no modo do saber gastronômico. Embora derivadas de origem distintas no âmbito da vida urbana carioca – cultura europeia ligada à casa e cultura africana vinculada à rua –, elas acabaram se tocando, se misturando e se adaptando aos ingredientes existentes no Brasil.

Essa região de fronteira entre as duas culturas produziu novas formas de fazer e comer que integram, até hoje, as tradições cariocas que dão à cidade, com sua mistura de localismo e cosmopolitismo, uma marca de não tipicidade alimentar. Os pratos cariocas são formas de misturas diferentes e mantêm vínculos dialogais com as histórias várias que giram em torno da gastronomia.

## RIO DE JANEIRO CAPITAL E CORTE IMPERIAL

Em 1763, o Rio de Janeiro passou a ser o principal centro das atividades da metrópole portuguesa no Brasil, visto que o marquês de Pombal transformou a cidade na capital da colônia. Isso possibilitou a concentração de todas as dimensões cosmopolitas decorrentes das experiências maiores de troca com a Europa, a África e a Ásia que passaram a se ligar ao Rio de Janeiro.

Com a transferência da Corte portuguesa para o Brasil, em 1808, o Rio de Janeiro ampliou suas funções, ganhando uma característica ainda mais cosmopolita, pois se transformou na capital do império português e passou a abrigar na cidade antigas e novas dimensões socio-culturais. Dessa combinação resultaram os traços fundamentais da cultura carioca.

Entretanto, antes de receber a função de capital, o Rio de Janeiro já acumulava experiências de cidade mercantil, fazendo do seu espaço urbano um local de trocas em vários níveis e de diferenciações sociais que mostravam um cenário repleto de dualidades. A principal delas era aquela que indicava a existência de duas cidades numa só, duas cidades que ocupavam o mesmo espaço. Uma que recepcionou os valores europeus e os combinou com aqueles da nobreza da terra, tornando-se o principal centro político e econômico do Atlântico Sul, definindo-se como cidade-Corte. Outra, que incorporava as tradições da cidade desde sua fundação e combinava-as com as culturas indígena e africana, mantendo-se, de certa forma, à margem do circuito europeu.

Essas constatações permitem desvendar a cultura carioca. Mas, para verdadeiramente descobri-la, foi preciso reunir relatos de viagem, anúncios de jornais e referências bibliográficas que colocam experiências de contato sistemáticas entre os variados segmentos que atuavam em ambas as cidades e suas relações com os estrangeiros que por aqui passaram no período em que assumiu a condição de capital e Corte imperial.

## **GASTRONOMIA DE UMA CIDADE-CORTE**

A transferência da Corte portuguesa, em 1808, trouxe para o Rio de Janeiro a família real, o governo da metrópole e transformou a cidade no maior terminal negreiro da América portuguesa e do Atlântico Sul. Com a Corte veio, sobretudo, boa parte dos aparatos administrativo e cultural portugueses. Desse modo, se intensificaram as trocas entre a colônia americana e a Europa, África e Ásia.

Novos hábitos e costumes foram se associando àqueles que já marcavam a tradição da cidade. Esse movimento de ida e vinda de funcionários e personalidades continuou se intensificando mesmo depois da chegada da família real ao Brasil, pois com a expansão napoleônica e a invasão de Portugal, a cidade se transformou no único refúgio da liberdade monárquica no Novo Mundo.

Como nos informa Alencastro (1997, p. 12-13), a afirmação de liberdade transforma a cidade num novo cenário, onde se expandem os debates e as atividades cotidianas, justificando, para ele, a sua condição de grande centro urbano.

Enquanto a família real e a aristocracia nobre se adaptavam ao Novo Mundo, importantes mudanças atravessavam o cotidiano colonial. Com hábitos alimentares específicos e exigentes, decorrentes dos costumes europeus à mesa, que repousavam na tradição da cozinha francesa, ficou clara a necessidade de importação de ingredientes não existentes na colônia, pois, embora aqui existisse uma variedade enorme de ingredientes, a falta de costume nos seus usos e sua associação aos escravos africanos impedia, de início, que fossem utilizados como substitutos dos cheiros e dos aromas europeus (Casculo, 2011).

Entretanto, mesmo com essas limitações, ocorreram trocas que determinaram mudanças nos hábitos alimentares, fazendo com que as relações entre as formas de fazer e de comer dos diferentes segmentos sociais se transformassem. Assim, os hábitos alimentares europeus foram transferidos para a cidade e a delicadeza passa a ser o ponto chave para a alimentação. A qualidade e a quantidade do que era posto à mesa passaram a ser apreciadas (Casculo, 2011).

Essa aparente delicadeza é a marca do modo elegante da sociabilidade aristocrática que para Savarin – um dos pioneiros no estudo das relações entre culinária e sociabilidade à mesa e, hoje, um clássico da historiografia gastronômica – está representada pelo modo como os pratos são servidos, aos poucos e separados em entrada, prato principal e sobremesa. O sabor passa a ser mais delicado a fim de não perturbar o paladar básico do alimento (Savarin, 1995).

No entanto, embora ocorressem trocas de experiências culinárias no Rio de Janeiro, a Corte manteve os hábitos parisienses no que diz respeito ao figurino de moda, às músicas, danças, serviços de cardápios e à arte em todas as suas modalidades e vícios, transformando os hábitos europeus em dominantes no Brasil (Edmundo, 1956).

Luís Edmundo (1956), uma das fontes primárias para os estudos da cidade do Rio de Janeiro, nos dá uma indicação da presença desses hábitos, observando que era comum a leitura de textos gastronômicos que evidenciavam a imitação dos textos franceses, como a *Arte de cozinha*, de Domingos Rodrigues, *chef* de cozinha de d. Pedro II, e o *Cozinheiro moderno*, de Lucas Rigaud, que apontavam ensinamentos da culinária francesa em Portugal, e, conseqüentemente, colaboravam para a formação da cozinha carioca.

Câmara Casculo (2011) realça esse ambiente ao nos fornecer a lista do que era encontrado nas mesas da Corte, a partir da necessidade de organização da alimentação dos europeus na capital. Ingredientes como presuntos, paios, chouriços, queijos do Alentejo e de Montemor, ceiras de passas, figos e amêndoas do Algarve, sardinhas, castanhas piladas, ameixas, passas e azeitonas desembarcaram na colônia e constituíram uma nova dimensão culinária, que combinava comida indígena e africana e da Corte, criando técnicas e modos de produção na nova terra.

Nesse momento, se intensificaram os usos dos produtos coloniais que passaram a se agregar às tradições europeias, combinações que se transformaram em experiências exóticas como a do uso de frutas, peixes e caça nas refeições, reunindo o que vinha de fora com o que aqui existia. O resultado foi a inauguração de uma culinária completamente diferente, que misturava a Europa, o Brasil e a África (Casculo, 2011).

Apesar da influência francesa na culinária lusitana, hábitos tradicionais foram mantidos e a falta de elegância à mesa era comum na Corte. Oferecer alimentos na alegria do convívio, comer juntos, é a mais antiga fórmula de cordialidade portuguesa. A voracidade do comer na Corte acabou por pressionar o uso mais intensivo das coisas do Brasil, uma vez que ficava cada vez mais difícil importar ingredientes e produtos na velocidade da voracidade. Isso resultou na introdução dos produtos típicos brasileiros na alimentação diária.

A aristocracia, que tinha o privilégio de viajar, ainda continuava a imitar os serviços franceses no seu cotidiano e em seu comportamento à mesa. O serviço de aves selvagens e pássaros pequenos oferecidos nos jantares harmonizavam com a referência europeia e começavam a surgir os pratos exóticos com cisnes, garças, cegonhas e pavões. Essas famílias nobres conheciam os códigos de distinção e etiqueta e acumulavam objetos que as aproximavam do luxo europeu (Edmundo, 1956).

Com o clima tropical, receitas aqui chegadas iam se adequando a partir da disponibilidade dos ingredientes, acarretando um aumento das trocas culturais e culinárias, seja por assimilação, deturpações ou por diferentes interpretações. Luís Edmundo concorda com essa visão, mas ressalta que a cozinha da Casa Real e da aristocracia se ampliava e, embora recebesse novas influências e aspectos, mantinha, em linhas gerais, o espírito da chamada arte francesa de cozinhar (Edmundo, 1956).

O sentimento de excentricidade dos ingredientes brasileiros, pouco a pouco, deixa de ser um obstáculo e vai ganhando espaço por conta da curiosidade e da necessidade, passando a fazer parte do cotidiano dos estrangeiros. Farinhas de mandioca, milho, feijão preto, carnes, sopas e frutas chamavam a atenção dos novos habitantes. Pratos muito condimentados com cebola, alho e fortes especiarias também impressionavam. Silva, em seu texto sobre as relações entre a cultura europeia e a mesa brasileira, menciona que a mistura desses ingredientes, a curiosidade e o desconhecimento dos produtos nacionais surpreendiam toda a Corte (Silva, 2008).

A viajante inglesa Maria Graham (1990), também uma fonte primária central pela acuidade com que observava a vida cotidiana da cidade, relata seu contato com os produtos da terra quando estava hospedada no Rio de Janeiro e revela o ponto de vista do estrangeiro com relação aos produtos disponíveis no Brasil. Graham acentua o cotidiano da família real, ao realçar o grande apetite de d. João VI, devorando as galinhas e os frangos. Seu prato favorito era ensopado de carneiro com ervilhas. Já seu neto, d. Pedro II, imperador do Brasil, tinha preferência pela canja, alimento para os paladares doentes. Para Cascudo, o rei tinha como preferência uma sopa de caldo de galinha com arroz, sal e alguns temperos, diariamente tomada por ele até mesmo nas quintas-feiras santas, quando ia ao teatro, em seu camarote imperial, entre o segundo e o terceiro ato (Cascudo, 2011).

A Corte e a aristocracia nobre expandiam seus processos alimentares, passando a se alimentar de mamíferos, crustáceos, moluscos, peixes, presentes na biodiversidade local, e iam transformando pratos e preparações. Entre elas, o guisado português de cabidela.

Cascudo (2011) nos mostra como era o seu preparo, dizendo que no processo tradicional eram utilizadas partes da galinha como penas, asas, pescoço, patas, fígado, baço, coração, bofe e que teve como primeiro nome rabadela, pois era produzida com asas, pernas e patas, até chegar às mesas da Corte do Rio de Janeiro como galinha cabidela ou galinha ao molho pardo, aqui preparado com um delicioso molho ouro-cendrado, feito a partir do sangue vivo, no prato fundo, e adicionando vinagre, muito apreciado por d. João VI. Todas essas adaptações geraram mudanças no cotidiano da Corte. Por exemplo, Cascudo

(2011) nos informa que o jantar em Portugal, segundo o conde de Gobineau, observador das maneiras e hábitos de d. João VI, seu filho d. Pedro I e do neto d. Pedro II, era às quatro horas da tarde. Mas, para se adaptar aos soberanos europeus esse horário passou para as cinco horas da tarde.

As ruas do Rio de Janeiro começavam a ter algum movimento às 10 horas da manhã, quando o comércio fechava as portas e a multidão dos caixeiros corria para casa, com certa alegria, por conta da pequena refeição e de alguma visita fortuita.

As casas da Corte possuíam ampla e arejada área de cozinha, onde era possível ter um fogão a lenha fechado em forma de abóbora e horizontal, com uma chapa de ferro com dois ou três orifícios para as panelas e caçarolas, grelhas e frigideiras de ferro. Talheres, cadeiras e mesas, trazidas pelos portugueses, compunham esse espaço. A cozinha, área de maior circulação dos escravos, era o local de integração, onde se realizavam as trocas e os intercâmbios culturais, principalmente em dias de festas.

No livro *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, Debret foi, talvez, quem melhor retratou o cotidiano da cidade através de suas pranchas, nas quais é possível se ter ideia da vida carioca, ao se evocar um jantar no Rio de Janeiro, por exemplo, como ilustrado na prancha *Um jantar à brasileira* (Debret, 1940, prancha 7, p. 132-133).

Pela representativa importância da carne na alimentação europeia, o fornecimento desse alimento na cidade do Rio de Janeiro estava extremamente interligado aos estrangeiros



e viajantes da cidade. Pela má qualidade, seu uso era reservado apenas aos caldos e cozidos brasileiros.

Esse processo acarretava alto custo para esses alimentos, pois a criação de animais ainda não era intensiva. As galinhas, assim como as carnes vermelhas, eram iguarias quase exclusivas dos convalescentes e criadas para a produção dos ovos (Luccock, s.d.).

O viajante inglês Luccock foi o criador de superstições inexistentes no Brasil, ditadas pela zombaria anglicana contra os católicos, e sem comprovações. Ele informa, por exemplo, que o carneiro era pouco procurado pelos cristãos europeus no Brasil, porque sua carne representava um símbolo cristão. Mas, na verdade, o pouco acesso a esse tipo de carne se dava por conta do elevado preço da carne de cordeiro, o que fazia com que os pratos produzidos a partir de sua carne fossem consumidos pelos segmentos da elite carioca (Luccock, s.d.).

Câmara Cascudo (2011) afirma que os viajantes estrangeiros mencionam o feijão como essencial e típico, um prato nacional, inseparável da farinha à mesa. Os indígenas, como os africanos, não cozinhavam os alimentos em conjunto, apenas feijão ou apenas milho. Esses pratos sempre estavam acompanhados de misturas como carnes que seriam preparadas em outra vasilha. Não há prato mais brasileiro que o feijão preto com carne seca e farinha, prato fundamental das refeições nas classes mais abastadas ou ricas.

Alguns ingredientes eram de difícil acesso, como a manteiga que vinha de Portugal, já importada da Inglaterra, fazendo com que ao chegar tivesse um aspecto vermelho e com sabor de rançosa e salgada (Cascudo, 2011).

Câmara Cascudo (2011) registra, em seu estudo sobre a alimentação brasileira, a importância dos doces, derivada da abundância da cana-de-açúcar e dos hábitos europeus, e dá atenção especial aos bolos como um dos itens importante da mesa. Para ele, na vida portuguesa, o bolo tinha uma função social imprescindível, pois representava a solidariedade humana e estava presente nos noivados, casamentos, aniversários, visitas de parteiras, enfermidades e em situações de convalescência. Era uma cortesia muito generosa, uma legítima delegação simbólica da doçura.

Por essas marcas, compreende-se porque as tradições boleira e doceira de Portugal se reimplantaram imediatamente no Rio de Janeiro, servindo-se dos elementos locais e reunindo-os aos recursos trazidos da Europa, como a farinha de trigo, os ovos e as especiarias. A doceria portuguesa logo se aclimatou aos cheiros e sabores da cidade e passou a ser um elemento de destaque para a sua vida social, produzindo novas sensibilidades e sociabilidades (Cascudo, 2011).

Por outro lado, determinados hábitos como o de servir-se de várias frutas ao mesmo tempo, se transformaram em tabu, mostrando como as tradições se impunham mesmo numa sociedade ainda em processo de afirmação.

Outro aspecto da formação da cultura gastronômica carioca envolve os Estados Unidos da América (EUA). As relações com os EUA tornaram-se mais vivas a partir de 1850, possibilitando a entrada de hábitos e costumes americanos no Rio de Janeiro e em todo o Brasil. Isso deu início a mudanças na forma de se referir às maneiras de mesa. Por exemplo, batizaram de “à americana” usos nacionais antigos e comuns, como o chamado “jantar à americana” que

consistia no que também se chamou de “ceia volante”, em que cada um se servia à vontade e sem lugar marcado (Cascudo, 2011).

Nas páginas do *Jornal do Commercio* observamos um anúncio curioso que amplia o escopo de usos e costumes na cidade. O anúncio comenta a utilização de gelo ao mencionar que nos navios americanos que atracavam no Rio vinha o gelo do inverno de Nova Iorque para o verão carioca. Com essa nova possibilidade na cidade do Rio de Janeiro, surgiram as primeiras sorveterias que vendiam raspadinhas de diversos sabores. O sorvete acrescentou um novo dado à sofisticação e ao cosmopolitismo da Corte (*Jornal do Commercio do Rio de Janeiro*, 1853).

A presença americana nos portos da baía da Guanabara contribuía para agregar ao comércio exterior norte-americano maior número de produtos. Segundo Alencastro, Nathaniel Sands, uma importante casa de importação americana no Rio, publicava propagandas de máquinas de debulhar milho e fogões para cozinha, que podiam ser usados por escravos e negros livres (Alencastro, 1997).

O pintor e cronista Debret, residindo no Rio de Janeiro, notou a operosidade italiana na rua do Rosário com as casas comerciais de comestíveis europeus, mais delicadas e finas, e registra que em vez da concorrência áspera estavam unidos pela cooperação mais fraternal. Divulgaram os sorvetes – sobertto – modificados em sua forma original, transformando-os em deliciosos doces gelados. Um dos destaques na cidade era o Fracioni, uma glória nas festas cariocas, fornecedor dos doces, confeitos, gulodices no plano do *vient de paraître* (Debret, 1940).

Para o historiador Senna (2006), a cidade possuía sabores e cheiros diferentes e um desses era o de açúcar. Ele indica a Confeitaria Paschoal, localizada no térreo da rua do Ouvidor n. 128, como aquela que fabricava roscas, biscoitos, bolachinhas e bolachas para embarque na Marinha nacional, realizando grande número dos banquetes na capital e muito conhecida por seus famosos serviços realizados no Palácio Monroe para 540 talheres. Além de confeitaria, suas instalações também incluíam uma padaria.

A rua do Ouvidor era, na época, o espaço de representação das modas, incluindo as da política e, nesse sentido, era o local das batalhas políticas que, em vários momentos, como no Encilhamento, produziram grande prejuízo para a confeitaria, com mesas e cadeiras quebradas, assim como mármore, garrafas de bebida e mostradores de vidro – as vitrines (Senna, 2006).

Em um prédio da rua Direita n. 7 e 9, o italiano Antonio Francioni instalou uma confeitaria e café, também fornecedora de banquetes com preços muito módicos e que tinha o maior depósito de gelo do Brasil. Famoso por fabricar sorvetes, Francioni instalou na vasta calçada em frente ao estabelecimento, pequenas mesas e bancos, alinhados debaixo de uma grande árvore, dando o agradável aspecto de “boulevard” parisiense, muito frequentado pelo imperador do Brasil (Senna, 2006).

Mas, apesar dos esforços de Francioni, o estabelecimento foi sucessivamente vendido. Em 1875, na rua Direita (Primeiro de Março), se estabeleceu no pavimento térreo do prédio n. 7 um botequim e nos andares superiores do prédio n. 5 um hotel restaurante, chamado Hotel do Globo. O hotel era o ponto de reunião e debate da grande maioria dos assuntos

relacionados à política nacional. O endereço ficou tão famoso que os bondes da Companhia de Carris Urbanos deram ao ponto de parada a designação de parada do Hotel do Globo.

Com o passar dos anos, o famoso hotel ampliou suas acomodações para o prédio n. 7; no térreo se instalou um café, e no segundo pavimento o famoso salão de banquetes, local da moda, onde se realizavam os jantares políticos e todos os grandes negócios eram comemorados e regados a champagne Clicquot. Foi no Hotel do Globo que se realizaram os grandes eventos da época e, por isso, era o local de preferência dos homens notáveis do tempo, nas ciências, letras, diplomacia, artes e indústrias (Senna, 2006).

D. Pedro II possuía o hábito de, após a missa da quinta-feira santa, ir ao Hotel do Globo. Entretanto, em se tratando da qualidade dos pratos, observava-se certa monotonia internacional com raríssimas apresentações de pratos regionais, um tanto deformados para atender ao paladar dos hóspedes não habituados às peculiaridades locais (Edmundo, 1956).

Outro hábito da Corte envolvia o uso de muita caça assada. A presença da área de floresta próxima à Quinta da Boa Vista propiciava o hábito da nobreza europeia de praticar a caça. Mdanças importantes na cultura gastronômica e culinária se realizaram a partir do incremento da agricultura de exportação com o café, o algodão, o arroz, o tabaco e a cana (Senna, 2006).

Para Alencastro (1997), a partir delas há alterações nas relações de importação, em função dos produtos provenientes de Minas Gerais. Com a ampliação de suas atividades econômicas, incluindo a pecuária e os laticínios, Minas Gerais passou a fornecer mercadorias para o Rio de Janeiro. Todas essas alterações incrementaram os hábitos alimentares e produziram um novo ambiente para o desenvolvimento da gastronomia carioca. Agora, as novidades nacionais e estrangeiras recebiam a aprovação da sociedade e da imprensa da Corte e eram irradiadas para o país.

De qualquer forma, a cozinha conservou seus horizontes de manutenção alimentar. A moda pode muito, mas não pode tudo quando enfrenta o reino das panelas e dos modestos fogões provincianos.

A cozinha carioca que nasce a partir da Corte é um trabalho português de aculturação compulsória, utilizando as reservas indígenas e os recursos africanos aclimatados. O alargamento da rede de interdependência das pessoas que formam a Corte possibilitou trocas com as demais camadas sociais, transformando o costume de todos, exatamente porque as trocas se realizaram por mão dupla.

Os hábitos europeus que foram implantados tiveram que seguir um caminho oposto e se adequar ao clima e aos hábitos tradicionais do local, projetando uma cultura particular no que se refere à mesa. Essa ideia de adaptação, no entender de Malerba (2000), apesar do mercado em franca abertura, surgiu da limitada disponibilidade de alimentos europeus que impossibilitou aos estrangeiros cristalizar e cultivar seus hábitos.

No importante livro de Eulália Lahmeyer Lobo (1978) sobre a história do Rio de Janeiro, um estudo pioneiro e que chamou a atenção para a história da capital, são fornecidos argumentos para se compreender as mudanças e adaptações na economia da cidade. Para ela, a influência estrangeira no Rio de Janeiro recanalizou os fluxos externos e os acomodou aos regionalismos em uma esfera maior, legitimamente nacional.

As atividades concentradas na cidade do Rio de Janeiro superavam a renda municipal do conjunto de cidades de qualquer uma das vinte províncias do império, referente à renda tributária de impostos e taxas recolhidos pela Câmara. O porto fluminense apresentava-se como uma escala quase obrigatória dos navios que cruzavam o Atlântico para os portos americanos do Pacífico. O Rio de Janeiro constituía o ponto de encontro e de redistribuição da economia nacional. Metade do comércio exterior brasileiro passava pelo cais carioca durante o século XIX (Lobo, 1978).

Singular na geografia política do Novo Mundo, o império representou também um momento único na história brasileira. Efetivamente, o regime monárquico forjou no país, a partir do Rio de Janeiro – capital política, econômica e cultural –, um padrão de comportamento que moldou o Brasil a partir do século XIX.

A Corte reunia os atributos políticos e culturais que acentuavam os contrastes da escravidão urbana no Rio de Janeiro e que, por sua vez, mostravam as dualidades entre a cidade-Corte e a cidade-popular, daqui por diante identificada como Rio de Janeiro. Entretanto, como elas interagem, as trocas com o passar do século XIX vão se ampliando entre os vários segmentos sociais.

De um lado, porque havia a necessidade de ter mão de obra para os serviços que envolviam a modernização da cidade, desde os serviços da Corte e da nobreza até os trabalhos urbanos. A particularidade da escravidão na cidade fazia com que o movimento de trocas se ampliasse e os acessos às informações aumentassem. Isso propiciou contatos mais intensos entre escravos e as camadas não nobres europeias.

A mesa da Corte é diferente da mesa da cidade do Rio de Janeiro, mas como a sociedade carioca é extremamente estratificada e dividida, as duas formas de mesa se relacionam de maneira aberta para trocas, e incorporam certos hábitos e costumes da mesa da Corte e também da mesa africana. Entretanto, é importante ressaltar que boa parte da manutenção desse fluxo alimentício é feita pelos escravos.

## **A GASTRONOMIA ESCRAVA E DAS RUAS DO RIO DE JANEIRO**

A escravidão urbana carioca se diferenciava bastante das outras formas de escravidão vigentes no Brasil, em especial daquelas ligadas ao mundo rural. Isso significa que, no Rio de Janeiro, a massa de escravos circulava e, com esse movimento, tinha oportunidade de ampliar seu conhecimento sobre as outras formas de culturas aqui desenvolvidas e, ao mesmo tempo, influenciar também os hábitos e costumes (Alencastro, 1997).

Para El-Karek e Bruit (2004), além da Corte, da nobreza e da elite econômica, a cidade do Rio de Janeiro era povoada por escravos e um grande número de imigrantes que pertenciam às camadas médias com pouco poder aquisitivo, constituídas pelos médios e pequenos burgueses brasileiros e estrangeiros, que com o desenvolvimento da cidade passaram a fazer parte, como funcionários, da burocracia do Estado, naturalmente influenciados pelos valores europeus, hábitos e costumes importados.

Por outro lado, crescia a população livre e pobre, de homens e mulheres, brasileiros e estrangeiros que procuravam no Brasil a oportunidade de enriquecerem através da possibi-

lidade de empregos no comércio, nos serviços e em residências, ou de realizar o sonho de possuir um pequeno negócio ou ateliê (Karasch, 2000).

Aqui, a presença do regime escravista concorria para uma convivência intensa e bastante íntima entre os diferentes grupos sociais. A capital do país, cidade-Corte monárquica, sede das legações diplomáticas, maior porto do território e área de forte concentração urbana de escravos, representa o palco das contradições imperiais, funcionando como caixa de ressonância da política brasileira e produzindo com isso conflitos que têm na cidade o seu lugar privilegiado de acontecer.

Para Alencastro (1997), a principal contradição dizia respeito à convivência de um regime escravista com os valores liberais que eram afirmados na monarquia. Daí, pode-se entender a dualidade que atravessa todo o império, onde os escravos possuíam um tipo de atributo particular cuja posse e gestão exigia reiteradamente o aval da autoridade pública e a oposição senhor/escravo desdobrava-se numa tensão racial que impregnava toda a sociedade.

Em estudo único sobre o cotidiano dos escravos na cidade do Rio de Janeiro, Karach (2000) realiza um balanço da importância da presença escrava na cidade, aludindo às relações de tensão. Para ela, a escravidão era combatida pelos ingleses que, com a Revolução Industrial, precisavam de mais mercado e também era um obstáculo às pretensões civilizatórias do Estado brasileiro.

Na colônia era crescente o número de escravos retirados do meio rural para atender às demandas de serviços. Entre 1799 e 1821, a percentagem de cativos no município do Rio de Janeiro saltou de 34,6% para 45,6% (Karasch, 2000). Segundo Silva (1993), o censo de 1849 mostrava que de cada três habitantes do município do Rio de Janeiro, um havia nascido na África. Viviam na Corte 74 mil africanos escravos ou livres, fazendo do espaço urbano do Rio de Janeiro uma cidade negra.

A gastronomia cotidiana das outras camadas sociais do Rio de Janeiro não foi apenas aquela minutada nos livros de receitas divulgados no período. Os banquetes eram usados em períodos festivos ou entre as camadas mais privilegiadas. A quantidade era o grande elemento de distinção entre as classes, e as mais baixas priorizavam a simplicidade e a satisfação das necessidades habituais. No uso cotidiano, o carioca usava produtos de sua horta ou jardim – aqueles cultivados nos quintais –, cuja preparação era realizada pelos escravos ou pelas senhoras portuguesas que já estavam acostumadas a esse serviço (Edmundo, 1956).

Isso significa que havia, nesse período, certa dominação desses hábitos em confronto com as outras formas culturais, abrindo caminho para um processo de troca entre a simplicidade e o cosmopolitismo na culinária carioca. Essas trocas foram registradas desde o início do século XIX, principalmente depois de 1808, e também pela Missão Artística Francesa, em 1816.

Com a proibição do tráfico negreiro, um fluxo intenso de imigrantes lusitanos chega à Corte. O desenvolvimento da cidade despertou o desejo dos estrangeiros em deixar suas pátrias e embarcar para um novo mundo em busca de riquezas. Isso acarretou modificações na composição social da cidade, ao mesmo tempo em que incentivou o desenvolvimento do

comércio e o incremento de novos ofícios que agora eram praticados também por portugueses e franceses (El-Kareh; Bruit, 2004).

Essas novas situações engendraram uma dinâmica peculiar na cidade do Rio de Janeiro para além daquela que fazia com que as relações escravistas aqui assumissem uma forma particular. Para Coroacy (1988), memorialista carioca e, como Luís Edmundo, fonte para a história da cidade, aqui os escravos eram urbanos, tinham um contato mais sistemático com a cultura europeia e eram usados para dar e produzir riqueza para seus senhores, sendo alugados para todos os serviços urbanos, o que se denominava de escravo de ganho ou de aluguel.

No caso da culinária houve uma grande mudança, já que eles tinham contato com as casas europeias e isso significava uma redefinição daquilo que até então eram as formas de uso da mesa, dos ingredientes e dos produtos.

Karasch (2000) nos explica as diferenças entre escravos homens e mulheres. Segundo a autora, para estarem nas ruas, os escravos necessitavam de uma licença municipal. Essas licenças indicam que majoritariamente os escravos de ganho eram homens, devido à sua maior resistência para manter-se integralmente na atividade e também porque as mulheres eram escravas domésticas.

Karasch (2000) descreve também o labor dos envolvidos na escravidão. Para ela, uma das atividades dos escravos era a venda de alimentos como frutas, verduras, aves, ovos, carne de gado, peixe, pastéis e doces de porta em porta. Esse trabalho, comum entre os negros, era realizado em tempo parcial ou integral e não havia distinção de idade ou sexo. Essas atividades eram executadas no período em que estavam livres das tarefas dos seus senhores, como domingos, feriados e no horário da noite. A partir dessas atividades, consolidou-se o negro de ganho, escravo ambulante que vendia alimentos ou objetos nas ruas do Rio que geravam rendimentos aos seus senhores.

Para Debret, que acompanhou o cotidiano dos escravos na cidade através da produção de pranchas que ilustravam as cenas do comércio de rua da cidade, esse movimento dos escravos nas ruas mostrava a diversidade de mercadorias vendidas, como ilustrada na prancha *Vendedoras de refrescos no largo do Paço*, cuja imagem, além do registro das vendas, mostra o movimento no porto da praça XV (Debret, 1940, prancha 9, p. 132-133).

No espaço doméstico, o uso de escravos e também de homens livres como cozinheiros e cozinheiras, desde “forno e fogão” ao trivial, era comum nas casas cariocas. O conhecimento do cozinheiro ou cozinheira não se limitava a saber preparar os alimentos, sendo mais abrangente, envolvendo a economia doméstica e a escolha dos ingredientes segundo critérios de qualidade e de preço. Isso demonstra que, nesse período, a gastronomia ocupava um lugar secundário nas preocupações das famílias cariocas, que se contentavam com o trivial em sua alimentação cotidiana, conforme se observa no *Jornal do Commercio* (4 de janeiro de 1849).

El Karek e Bruit (2004) nos dão um relato do mercado, afirmando que não eram apenas os cozinheiros ou cozinheiras que iam à praça do Mercado ou à rua fazer compras. As quitandeiras, escravas negras que cozinhavam doces para fora, na cozinha das suas donas, vendiam quitutes de produção doméstica, que tinham suas raízes na tradição colonial açucareira e



no paladar forte das perfumadas frutas tropicais, como caju, maracujá, laranja e diversas outras. Havia as geleias de pitanga e tamarindo, que podiam ser adquiridas em vidros ou em “latas de quatro libras”, pelas ruas da cidade, hábito muito difundido entre os cariocas. Já a goiabada e a marmelada eram vendidas em pasta, utilizando uma forma mais sofisticada de embalagem, os enlatados a vácuo, encontrados na rua do Cano n. 41.

Debret ilustra bem o comércio de comida de rua, quando em suas pranchas apresenta as cenas do cotidiano, como em *Negra tatuada vendendo cajus*, *Vendedores de aves*, *Vendedor de palmito e de samburás*, *Vendedores de milho e carvão*, *Vendedores de capim e leite*, *Transporte de café e vendedoras de café torrado* e *Vendedoras de pão de ló* (Debret, 1940).

As fontes continuam indicando os modos de preparo, mencionando que o preparo de doces para fora logo deu origem a uma nova experiência, a de cozinhar pratos salgados para o público do comércio, para os profissionais liberais e homens solteiros. Cozinhar para fora era uma profissão hegemonicamente feminina e que florescia na cidade pela carência de muitos serviços, passando a ser designada de “tomar comida de uma casa particular”, “dar jantar para fora” e, principalmente, “comer de pensão”.

A oferta das refeições ocorria ao meio-dia e no horário do jantar. Nos sobrados, onde as donas de casa produziam a comida, essa atividade era vista como uma extensão das tarefas domésticas, como no sobrado da rua da Prainha n. 156 (El-Kareh; Bruit, 2004).

Há uma anotação importante no texto de Debret (1940) que registra a presença de uma fábrica de balas na rua da Ajuda, frequentada pelas negras revendedoras nos dias de festas e pelos pais que queriam agradecer suas filhas.

Para Zeldin (1994), esse ambiente foi modificado pela reintrodução da sofisticação culinária por parte dos cozinheiros franceses que difundiram a comida francesa pelo mundo, não só servindo às classes nobres ou trabalhando em hotéis, dos mais simples aos mais luxuosos, como também abrindo restaurantes e pensões, a ponto da importação de cozinheiros no Brasil vir, talvez, logo em seguida a dos livros franceses. Entretanto, El-Kareh e Bruit (2004) chamam a atenção para a possibilidade de errarmos ao considerarmos a sofisticação culinária de origem francesa como um dado dominante na mesa carioca. Para eles, os cariocas procuravam “asseio e prontidão” a fim de atender uma clientela que não era muito exigente com higiene, nem tão pouco com a qualidade da comida servida. Os restaurantes franceses existentes na cidade possuíam pratos com longo tempo de preparo e isso contrastava com a prontidão das outras nacionalidades, mostrando como predominava a referência ao paladar e ao asseio (El-Kareh; Bruit, 2004).

Ainda para El-Kareh e Bruit (2004), essas dualidades implicavam o surgimento de novas formas de comer na rua. Os restaurantes mais simples, denominados “casas de pasto”, e o crescente número de botequins apontavam para um novo hábito de consumo dos cariocas.

O Hotel Comercial, na rua dos Latoeiros n. 23, oferecia seu “sarrabulho à portuguesa e muitos diferentes petiscos”. O Gambá do Saco do Alferes, casa de pasto localizada próxima da área portuária, oferecia todos os dias e todas as horas asseio e prontidão. Na rua do Rosário n. 52 era possível provar pastéis de Santa Clara, de carne e de nata, além dos de outras qualidades e empadas de vitela e porco. Pudins e bom-bocados podiam ser comidos na confeitaria da rua de São José n. 1 C. “Boa feijoada” havia todas as terças e quintas na casa de pasto junto ao botequim Fama do café com leite (El-Kareh; Bruit, 2004).

Como se pode ver, era costume identificar as casas de pasto pelo endereço ou pelo nome do proprietário. Elas passaram a representar e ditar hábitos à sociedade, como as refeições matinais, o café da manhã que passou a ser tomado bem cedo, seguido da segunda refeição, o “almoço de garfo” no antigo horário do “jantar”, ao meio-dia, o jantar que se deslocou para o fim da tarde e a ceia para o final da noite (El-Kareh; Bruit, 2004).

El-Kareh e Bruit (2004) concluem que os novos hábitos alimentares refletiam a nova sociedade carioca efervescente, com perceptíveis mudanças resultantes de um mercado que, com o grande desenvolvimento comercial da cidade e o aumento de sua importância como centro de exportação, oferecia muitas alternativas. Além disso, os consumidores estavam mais ocupados com os negócios e tinham pouco tempo para retornar às suas casas para “o jantar” do meio-dia. Consequentemente, crescia o número de casas de pasto e a procura por negros e brancos especializados para assumir o cargo de cozinheiro.

O que se nota, em geral, é que não havia na cidade uma particularização dos estabelecimentos que ofereciam alimentos no comércio local. Uma confeitaria podia vender o mesmo que se vendia em um café ou botequim, principalmente os petiscos, preferência da popula-

ção carioca que comia nas ruas iluminadas a gás e comprava para levar para casa. O espaço doméstico tendia a se afeminar, enquanto o espaço público mantinha suas características masculinas (El-Kareh; Bruit, 2004).

Essas mudanças, entretanto, não fizeram com que os segmentos populares pudessem ter acesso a essas novidades. Nesse período da metade do século XIX, o uso fundamental na mesa dos seguimentos populares, incluindo, sobretudo, os escravos, eram os restos das mesas da Corte ou das mesas nobres, o que tem um significado muito importante, pois mostrava como as práticas nobres das caças e pratos sofisticados em forma de exagerados banquetes produziam enorme desperdício (Debret, 1940).

Os escravos da Corte tinham privilégios, pois se alimentavam das sobras das refeições dos nobres pela falta de métodos de conservação que permitissem o não descarte desses alimentos. Usufruíam desses alimentos que eram preparados de modo diferente, o que evidentemente levou a certa troca, a um intercâmbio entre as formas tradicionais de preparos e técnicas e aquelas que experimentavam no contato com a vida da Corte.

Debret (1940) cita um dos mais antigos quitutes da capital do império: o angu. Iguaria generalizada no Brasil, o angu se compõe, no seu alto grau de requinte, de pedaços de carne, coração, fígado, bofe, língua, amígdalas. Cozia-se o fubá na água, sem acrescentar sal, fazendo uma espécie de polenta grosseira. O prato elogiado por Debret é o angu de quitadeiras, encontrado nas praças, nos tabuleiros que também vendiam frutas e legumes, como ilustrado em *Vendedoras de angu* (Debret, 1940, prancha 35, p. 212-213).

O milho podia ser utilizado de várias outras maneiras, inclusive como alimento para o gado, além de ser um prato de resistência para a mesa de escravos e homens livres pobres. O angu, entretanto, só tomou lugar na mesa carioca, como elemento de identidade, a partir da recepção que os brancos europeus fizeram dele através de uma reescrita de sua receita.

Assim, o angu se transformou no elemento de síntese da mistura cultural brasileira, pois reuniu a cultura indígena, europeia e negra, já que possuía semelhanças com o mingau europeu, a papa escrava e a maniçoba indígena. Uma das tradições que ajudou o milho a ser incorporado à mesa europeia no Brasil deriva da maneira pela qual a religião católica imaginava as virtudes da natureza, observando que todos os produtos que cresciam em direção ao céu eram bons para consumir e o milho possuía essa qualidade.

Podia-se fazer, assim, uma farinha mais apetitosa que a da mandioca, mas isso demandava algumas preparações a mais. O grão era limpo de sua película no "mojico" e depois deixado de molho na água em alguidar, por três dias. Após esse primeiro preparo, era levado ao "mojico", que reduzia os grãos a uma espécie de pasta que passava por uma peneira grossa sobre um tacho pouco fundo, sob o qual se acendia o fogo. A pasta cozida e seca era reduzida a pó grosso que constituía a farinha pulverizada sobre alimentos. Com essa farinha, faziam-se bolos, biscoitos e pães. Misturada com farinha de trigo, essa pasta produzia pães mais leves (Debret, 1940).

Em seu livro *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*, Saint-Hilaire (2000) afirma que a farinha de milho ou de mandioca era consumida misturada com melaço, formando uma pasta de sabor bastante agradável.



Essas formas de comer eram acompanhadas, como nos relata Debret, por uma bebida fresca para combater o calor do Rio de Janeiro, que recebeu a denominação de Aluá, vendida por vendedores de trajes limpos e elegantes: “bebida composta de água de arroz fermentado, ligeiramente acidulada, embora açucarada” era muito conhecida nos segmentos mais populares e tornou-se, com o tempo, uma bebida peculiar da cidade (Debret, 1940).

No caso dos escravos do Rio de Janeiro, a circulação pela cidade possibilitou que eles adaptassem sua cultura alimentar aos ingredientes disponíveis na nova terra.

Para Karasch (2000), as escravas dominavam a arte doméstica de cozinhar e eram responsáveis pela alimentação da família dos seus senhores e de todos que viviam na casa. Na cozinha das casas mais nobres, podiam inventar pratos mais sofisticados com o uso de ingredientes presentes na capital, como ovos, carnes, tubérculos, amendoim, leite de coco, camarão seco, gengibre, abóbora, feijão, milho, batata-doce, berinjela, quiabo, banana e pimenta. Além disso, criavam receitas a partir desses ingredientes como canja, sopa de galinha, arroz feito com presunto, farofa, mandioca torrada servida fria e misturada com legumes, moqueca e vatapá com azeite de dendê.

Como o universo de ingredientes era similar ao encontrado em seu país natal, os escravos tiveram moderadas mudanças em sua alimentação cotidiana. A vinda das baianas com seus doces e salgados para o Rio de Janeiro, decorrente do aumento das atividades da estiva do porto, foi representativa para a culinária carioca e logo se combinou aos pães e à paste-

laria, incorporados das tradições francesas, e ao bacalhau dos portugueses. Assim, os pratos cariocas eram recheados de diferentes tradições culturais, mas a culinária afro-brasileira era preservada na cidade (Karasch, 2000).

Uma das características mais importantes do angu carioca veio da tradição europeia de comer sempre acompanhado de algum tipo de mistura, como as carnes menos nobres. Segundo Cascudo (2011, p. 445), “o milho e o feijão, cozidos misturados, foi comida de escravos no Brasil”, prato disponibilizado pelos colonizadores como alimentação.

A cozinha dos escravos estava intimamente ligada aos cultos religiosos que praticavam. Mesmo depois de aprimorarem suas técnicas urbanas mais europeizadas, mantiveram sua cultura alimentar unida à religião, o que fez com que vários pratos de outras tradições fossem também por eles sacralizados.

Câmara Cascudo afirma que os escravos estavam anexados à administração senhorial e nunca tiveram autonomia alimentar. Mantinham-se abastecidos pela casa grande dos engenhos de açúcar, de café, garimpos de diamantes e na área urbana, e recebiam o alimento essencial para o dia ou a semana. Tudo convergia para os mesmos alimentos. Entretanto, a alimentação diária se ampliou, aderiu às iguarias locais e tradicionais, o que possibilitou não só a troca entre as tradições, mas certa padronização da alimentação de todos os segmentos sociais cariocas (Cascudo, 2011).

Nos hábitos alimentares cariocas dos segmentos populares ainda havia o uso intenso do café. Em 1851, o dr. Antônio José de Sousa informava que “as classes pobres e os escravos fazem uso imoderado da infusão de café”, em sua investigação sobre a alimentação das classes abastadas do Rio de Janeiro. O café simples com leite era muito consumido, costume influenciado pelo chá com leite que já se bebia na Europa e, conseqüentemente, pela aristocracia carioca.

Essa mistura do café com o leite é um indício claro de que minha hipótese sobre as trocas no âmbito culinário se realizava plenamente. Além disso, o café servia de estimulante para as atividades do trabalho. Antes mesmo da generalização dos cafés na cidade, os escravos já possuíam o hábito de finalizar o jantar com café puro, enquanto o chá era consumido pela aristocracia (Sousa, 1851).

Além do café, a dieta alimentar dos habitantes da cidade incluía aguardente de cana, presente na mesa dos escravos e homens livres, pois aliviava a tristeza e fazia esquecer os problemas (Edmundo, 1956).

O consumo de bolos e doces, resultado também das trocas entre as diversas tradições presentes na cidade, tornou-se quase indispensável ao convívio humano e o aumento do seu uso indica um crescimento da sociabilidade, mostrando certa cordialidade entre os habitantes das duas cidades (Cascudo, 2011).

A partir do exposto, não se pode ter o mesmo parâmetro de análise para a cozinha artística, sofisticada dos banquetes da Corte, e para a cozinha cotidiana e popular em sua normalidade estável. O que se comia em um hotel não poderia satisfazer, etnograficamente, a alimentação do povo carioca.

A criação dos pratos com produtos baratos e típicos representou a criatividade de uma população que usava de poucos insumos nas suas preparações diárias e normais, provei-

tando as práticas da tradição ou mesmo criando novas, alheias ao habitual. O povo não comia galinha assada com recheios, comia as carnes mais baratas, farinha de mandioca e de milho, feijão e arroz (Edmundo, 1956).

Os livros de receitas não incluem os pratos populares e as refeições simples. Ficando de fora da cozinha mais sofisticada, esses pratos representam uma iguaria legitimamente local. Estavam presentes na mesa dos estrangeiros quando estes solicitavam a apresentação de um prato nacional. Todo esse processo corrobora minha avaliação de que a ideia intuitiva de uma gastronomia situada e local já estava presente nessa mistura de tradições, em que o diálogo entre culturas abria caminho para alternativas de sobrevivência (Edmundo, 1956).

É possível afirmar que a constituição de uma culinária carioca se originou nas tradições culturais dos grupos humanos que se misturaram na cidade. Com os diferentes encontros, as trocas se ampliaram e a reunião desses diferentes traços essenciais ocasionou a construção de uma alimentação peculiar.

Nesse processo de trocas houve, porém, a manutenção da singularidade de cada uma dessas culturas alimentares. O que ocorreu foi a naturalização de todas as culturas alimentares, seja por uma simples acomodação aos ingredientes locais, seja pelo intercâmbio, influências e até, em certa medida, pela imposição. Assim, a culinária carioca sempre será mais local que importada, sempre será produto da convergência e jamais de um único elemento determinante.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Aspectos identitários da cidade do Rio de Janeiro compõem as suas diferentes formas de produção de cultura. Neste artigo foi possível mobilizar um grande número de textos e fontes que permitem propor um modelo interpretativo para a história da gastronomia carioca, partindo da ideia de que as combinações que são observadas no processo de desenvolvimento da cidade apontam para dualidades positivas que abriram caminho para o que identifico como peculiar em sua gastronomia, que não é um prato, mas os modos de preparar e produzir as combinações. Essa proposição adveio da intenção de troca entre a dimensão local e a global, em função da presença de movimentos que acentuavam, na cidade, uma grande perspectiva cosmopolita. Assim, o século XIX foi responsável pelo desenvolvimento da cidade e pela criação de hábitos alimentares locais.

## Referências bibliográficas

ALENCASTRO, Luís Felipe. *História da vida privada no Brasil*: Império. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

AZEVEDO, André. *Da Monarquia à República*: um estudo dos conceitos de civilização e progresso na cidade do Rio de Janeiro entre 1868 e 1906. 2003. Tese (Doutorado), Programa de Pós-Graduação em História Social da Cultura, PUC-Rio, Rio de Janeiro, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTRO, Hebe de; FRAGOSO, João (org.). *Escritos sobre história e educação*: homenagem a Maria Yeda Leite Linhares, v. 1. Rio de Janeiro: Mauad; Faperj, 2001.

- COARACY, Vivaldo. *Memórias da cidade do Rio de Janeiro*. 3. ed. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1988.
- DEBRET, Jean B. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*. 3. ed. São Paulo: Livraria Martins, 1940.
- EDMUNDO, Luís. *Rio de Janeiro no tempo dos vice-reis*. 4. ed. Vol. 3. Rio de Janeiro: Conquista, 1956.
- EL-KAREH, A. C.; BRUIT, H. H. Cozinha e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na corte do império do Brasil. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 76-96, jan./jun. 2004.
- EWBANK, T. *Vida no Brasil*. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1976.
- GRAHAM, Maria. *Diário de uma viagem ao Brasil*. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1990.
- JORNAL DO COMMERCIO, 4 de janeiro de 1849, p. 1.
- JORNAL DO COMERCIO DO RIO DE JANEIRO, agosto de 1853.
- KARASCH, M. C. *A vida dos escravos no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
- LOBO, E. M. Lahmeyer. *História do Rio de Janeiro: da capital comercial ao capital industrial e financeiro*, v. 2. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Mercado de Capitais, 1978.
- LUCCOCK, J. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. 2. ed. São Paulo: Livraria Martins Editora, s.d.
- MALERBA, J. *A corte no exílio*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
- OLIVEIRA E SOUSA, J. de S. *Marquês de Rio de Janeiro: o marquês de Pombal: sua vida e morte cristã*. Lisboa: 1934. (Documento inédito).
- REIS, João José. *A rebelião escrava no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.
- RODRIGUES, Antonio Edmilson M. História da urbanização no Rio de Janeiro: a cidade capital do século XX no Brasil. In: CARNEIRO, Sandra de Sá; SANT'ANNA, Maria Josefina (org.). *Cidades: olhares e trajetórias*. Rio de Janeiro: Garamond, 2009, p. 85-119.
- RODRIGUES, Domingos. *Arte de cozinha: primeira parte*. Trata do modo de cozinhar vários manjares, e diversas iguarias de todo o gênero de carnes, tortas, empadas, e pasteis. Lisboa: s. n., 1765.
- RUGENDAS, J. M. *Viagem pitoresca através da Brasil*. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1979.
- SAINT-HILAIRE, A. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Itatiaia, 2000.
- SAVARIN, B. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- SENNA, Ernesto. *O velho comércio do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Casa Editorial, 2006.
- SILVA, M. N. D. *Entre o pão e a farinha: viagens através da cultura europeia e da mesa brasileira no século XIX*. 2008. Dissertação (Mestrado em História), Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2008.
- SOUSA, A. J. *Do regime das classes pobres e dos escravos da cidade do Rio de Janeiro em seus alimentos e bebidas*. Rio de Janeiro: Typographia Universal de Laemmert, 1851.
- ZELDIN, T. *Histoire des passions françaises*. Paris: Payot, 1994.

---

Recebido em 15/1/2015  
Aprovado em 2/2/2015