



Enrique Raúl Rentería Guerrero

O SABOR MODERNO

Da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha

Tese de Doutorado

Tese apresentada ao Programa de Pós-graduação em História Social da Cultura do Departamento de História da PUC-Rio como requisito parcial para a obtenção do título de Doutor em História.

Orientador: Professor Antonio Edmilson Martins Rodrigues

Rio de Janeiro, abril 2003



Enrique Raúl Rentería Guerrero

O SABOR MODERNO.

Da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha

Tese apresentada ao Programa de Pós-graduação em História Social da Cultura do Departamento de História da PUC-Rio como requisito parcial para a obtenção do título de Doutor em História. Aprovada pela Comissão Examinadora abaixo assinada.

Prof. Antonio Edmilson Martins Rodrigues

Orientador

Departamento de História - PUC-Rio

Prof. Ulpiano Toledo Bezerra de Menezes

USP

Prof. Carlos Alvarez Maia

UERJ

Prof. Anamaria de Moraes

Departamento de Artes & Design - PUC-Rio

Prof. Francisco José Calazans Falcon

Departamento de História - PUC-Rio

Prof. José Carlos Souza Rodrigues

Departamento de Comunicação - PUC-Rio

Rio de Janeiro, 29 de abril de 2003

Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução total ou parcial do trabalho sem autorização do autor, do orientador e da universidade.

Enrique Raúl Rentería Guerrero

Engenharia, PUC-Rio, 1959; Mestre em Física, New York University, 1967. Especialização em informática e telecomunicações; nessas áreas, ministrou cursos nos Estados Unidos, França, Suíça e Brasil, e publicou vários trabalhos. Atualmente é professor no Departamento de Artes da PUC-Rio. Desde 1974 contribui artigos para jornais e revistas sobre alimentação. DEUG (2 anos universitários), Besançon, 1998. Em 1989 traduziu e publicou *Fisiologia do gosto* de Brillat-Savarin. Prepara uma tradução de *Re coquinaria* e um estudo da influência mútua nos costumes alimentares de crioulos e europeus na América Latina.

Ficha Catalográfica

Rentería Guerrero, Enrique Raúl

O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na república velha/ Enrique Raúl Rentería Guerrero; orientador: Antonio Edmilson Martins Rodrigues. – Rio de Janeiro : PUC, Departamento de História, 2003.

[12], 286 f. : il. ; 30 cm

Tese (doutorado) – Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de História.

Inclui referências bibliográficas.

1. História – Teses. 2. Gastronomia. 3. Cuisine. 4. Alimentação. 5. História da alimentação. 6. Cozinha. 7. República velha. 8. História da cultura material. 9. Culinária. I. Rodrigues, Antonio Edmilson Martins. II. Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Departamento de História. III. Título.

CDD 900

Para Monique.

Agradecimentos

Ao meu orientador Professor Antonio Edmilson Martins Rodrigues, sem cuja paciência e dedicação não teria sido possível realizar este trabalho.

À PUC-Rio, pelo seu admirável desempenho como *alma mater*, mais uma vez.

Ao Professor Francisco José Calazans Falcon, pelo muito que aprendi.

No Departamento de História, a Edna, pela sua amabilidade e compreensão. A suas colegas Anair, Cleusa e o prestativo Claudio, que ajudaram a navegar pelos meandros administrativos. No Departamento de Artes & Design, às Professoras Anamaria de Moraes e Rita Maria Couto pelo estímulo; ao Professor Alfredo Jefferson de Oliveira, pelo apoio e interesse que sempre manifestou; ao Professor Alberto Cipiniuk, pelos esclarecimentos; ao Professor Gustavo Amarante Bomfim pelas amáveis discussões de pontos de grande interesse para esta tese;

Às colegas estudantes de história, Lara Leal e Ana Alice Ferreira, que em frutíferas discussões partilharam seu tempo e seus conhecimentos. A Mariana Puga, pela gentileza de enviar-me um texto muito útil.

A Juan Miguel, pelas discussões casuais mas com efeitos significativos no rumo do trabalho, assim como as mantidas com Pablo Valdemar. A Christian Jacques pelas conversações e as recônditas citações. A Anne Sigrid, Claude Enrique, Raúl Pierre e Alexandre Roberto, pelo apoio.

Ao Professor Ítalo Campofiorito pelas excelentes informações.

A M. Philippe Aldon, Attaché de Collaboration Linguistique, Consulado Geral da França no Rio de Janeiro, pelo encaminhamento aos arquivos franceses.

A Elda e Franca da Biblioteca da PUC pelo auxílio nas pesquisas localizando um exemplar do *Cozinheiro Nacional*, e à historiadora Glaucia Santos Garcia, por permitir-me consultá-lo. À Sra. Rosangela de Almeida Costa Bandeira, do Arquivo Histórico, MHN, a Mme. Anne-Sophie Cras, Chefe de arquivo, MAE-AD - N e ao Sr. Leandro Assis, Diretor da Confeitaria Colombo, pela ajuda no acesso aos arquivos sob sua guarda.

Aos membros da Comissão Examinadora.

Resumo

Rentería Guerrero, Enrique Raúl; Rodrigues, Antonio Edmilson Martins. **O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha.** Rio de Janeiro, 2003. 250p. Tese de Doutorado - Departamento de História, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro.

O alimento se encontra intimamente ligado aos sentimentos. Sentimentos de alegria, de celebração, sentimentos religiosos; sentimentos de superioridade ou inferioridade, quando é usado para marcar distinções na hierarquia social. A necessidade de alimentar-se sendo uma exigência vital pouco flexível quanto à frequência e quantidade mínimas, se presta aos mais diversos atos de exercício do poder. O controle da comida sempre foi um meio de controlar a vida, e assim a subordinação e a conduta de outros seres humanos. As condições do Rio de Janeiro durante a República Velha permitem estudar como as elites urbanas emergentes, empenhadas em modernizar a cidade para, a através do seu novo aspecto, melhorar o prestígio do país no exterior desfazendo-se da imagem de nação antiquada, adotaram modelos franceses e ingleses de conduta e que papel coube à comida e à forma de comer nesse esforço proposto como civilizador. Esta tese examina os costumes alimentares do ponto de vista da prática gastronômica, estabelecendo a história dos principais elementos da cozinha refinada, em particular do restaurante e do termo *gastronomia*, para, a seguir, analisar o destino que esta importação francesa teve no Rio de Janeiro da República Velha.

Palavras-chave

Gastronomia; *cuisine*; alimentação; história da alimentação; cozinha; Rio de Janeiro; República Velha; história da cultura material.

Résumé

Rentería Guerrero, Enrique Raúl; Rodrigues, Antonio Edmilson Martins. **La saveur moderne: de l'Europe à Rio de Janeiro pendant la Vieille République.** Rio de Janeiro, 2003. 250p. Thèse de doctorat - Departamento de História, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro.

L'aliment est intimement lié aux sentiments. Sentiments de joie, de célébration, sentiments religieux; sentiments de supériorité ou d'infériorité quand il est employé pour marquer des distinctions dans la hiérarchie sociale. Le besoin de se nourrir est une exigence vitale peu flexible quant à la fréquence et à la quantité minimales, et ainsi se prête aux plus divers actes de l'exercice du pouvoir. Le contrôle de la nourriture a toujours été un moyen de contrôler la vie, et de là la subordination et le comportement des autres êtres humains. Les conditions de Rio de Janeiro pendant la República Velha (Vieille République) permettent d'étudier comment les élites urbaines émergentes, dédiées à moderniser la ville pour permettre par son nouvel aspect d'améliorer le prestige du pays à l'extérieur en abandonnant l'image d'une nation dépassée, ont adopté des modèles français et anglais de comportement, et quel rôle la nourriture et la façon de manger ont joué dans cet effort dit civilisateur. Cette thèse examine les habitudes alimentaires du point de vue de la pratique gastronomique, tout en établissant l'histoire des principaux éléments de la cuisine raffinée, particulièrement du restaurant et du terme *gastronomie*, pour ensuite analyser le destin de cette importation française au Rio de Janeiro de la Vieille République.

Mots clefs

Gastronomie; cuisine; alimentation; histoire de l'alimentation; Rio de Janeiro; República Velha; histoire de la culture matérielle.

Abstract

Rentería Guerrero, Enrique Raúl; Rodrigues, Antonio Edmilson Martins. **Modern flavor: from Europe to Rio de Janeiro in the Old Republic.** Rio de Janeiro, 2003. 250p. Doctoral Thesis - Departamento de História, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro.

Food is intimately related to feelings. Feelings of joy, of celebration, religious feelings; feelings of superiority or inferiority, when used to express distinctions in the social hierarchy. The need to be fed being a vital requirement with almost no flexibility with respect to the minimum frequency and quantity of intake, lends itself to be used in a variety of acts that demonstrate power. The control of food supply has always been a means to control the way other persons live, and in that way obtain the subordination and control of the conduct of human beings. The conditions prevailing in Rio de Janeiro during the period of the Republica Velha (Old Republic) allow the study of the ways of the emerging urban elites, that bent on modernizing the city, hoped to use its renewed looks to help discard the image of an outdated country in which Brazil was held abroad. And in that study detect the role played by food and eating manners in that supposedly civilizing undertaking. This thesis examines the eating customs from a gastronomic point of view, establishing the history of the main elements of a refined cookery, especially that of the restaurant and of the word *gastronomy* itself. Following those finding the thesis turns to the analysis of the fate of that French import in Rio de Janeiro of the Republica Velha.

Keywords

Gastronomy; *cuisine*; food; history of food; cookery; Rio de Janeiro; Republica Velha; history of material culture.

Sumário

Introdução	13
Objetivo inicial	13
Etapas expositivas	16
 Capítulo I: Na cidade	 22
1. Metamorfose da cidade moderna	22
2. A cidade medieval e moderna ocidental	25
3. A grande cidade européia do século XIX	28
4. A cidade, a multidão, o indivíduo	31
5. A idéia de cidade	37
6. Personagens	41
 Capítulo II: A demarcação pelo sabor	 48
1. <i>Delectatio</i> : Uma nova sinalização	48
2. Gastrologia, <i>gastrologie</i> , <i>gastrosophie</i>	51
3. A etiqueta	56
4. A fauna urbana	61
5. As maneiras de ter-se à mesa	79
6. Curva evolutiva da civilização à mesa	83
 Capítulo III: Comendo na cidade	 85
1. Os espaços profissionais	85
2. Caldo de cultura	91
3. <i>Accurite ad me</i>	103
4. Nova cozinha, antiga querela	105
5. A modernização da mesa	107
6. Curva evolutiva da civilização à mesa e na cozinha	115

Capítulo IV: Chefs, cronistas e consumidores	121
1. A despensa moderna	121
2. A linguagem dos legisladores	137
3. O gesto de Grimod de La Reynière	148
4. Carême, Brillat-Savarin e os outros	159
5. Os ritmos e o décor da refeição	165
 Capítulo V: O gosto do bom gosto	174
1. Uma modernização tardia	174
2. A inferioridade do gosto	180
3. E cada um seguiu seu caminho, mas vendo-se de tempo em tempo...	185
4. Sentindo o gosto	190
 Capítulo VI: Uma viagem ao Brasil	197
1. A vez do “grã-fino, viajado, sofisticado” civilizar o Rio	197
2. O refúgio, o canto acolhedor	206
3. É preciso modernizar	211
4. Lugares e horários: a partilha espaço-temporal	214
5. A organização do consumo	219
6. O cardápio carioca	221
7. A ausência de receitas	229
8. Os despontes gastronômicos	231
9. Avoengos	234
10. Permanência e duração	238
11. Modernizar é civilizar (e vice-versa)	239
12. A postura gastronômica	242
 Conclusão	249
 Referência bibliográfica	255
1. Fontes Manuscritas	255

2. Fontes Impressas	255
2.1 Literatura	255
2.2 Dicionários, enciclopédias, compilações e guias	256
2.2.1 Relativos a gastronomia e alimentação	257
2.3 Livros e artigos	257
2.3.1 Relativos a gastronomia, alimentação e gosto	261
2.4 Memórias, relatos de viajantes, biografias	264
3. Iconografia	266
3.1 Cardápios	266
3.2 Outra iconografia	266
Apêndice Terminologia	267
1. Definições preliminares	267
2. Os vocábulos usados no texto	268
Apêndice Literatura gastronômica	273
1. Literaturas da profissão, da ciência e da arte	273
2. Lista alfabética de livros e artigos sobre costumes e cozinha	275
3. Principais livros franceses de costumes e de cozinha	277
Apêndice Receitas	283
1. Um receitário francês básico	283
2. De humildes origens na roça a exaltada posição na <i>haute cuisine</i>	286
3. Principais <i>bouillons</i> , segundo receitas de F. Marin	288
4. Molho de <i>Restaurant</i>	289
Anexo Avertissement de Les Dons de Comus	290

Siglas

Brasil

ACC	Arquivos da Confeitaria Colombo, Rio de Janeiro, RJ.
AGCRJ	Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro.
AN	Arquivo Nacional, Rio de Janeiro, RJ.
BCP	Sistema de Bibliotecas da PUC Rio, Rio de Janeiro, RJ.
FBN	Fundação Biblioteca Nacional, Rio de Janeiro, RJ.
FCRB	Fundação Casa Rui Barbosa, Rio de Janeiro, RJ.
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 12ª Superintendência Regional, Porto Alegre, RS.
MR	Museu da República, Centro de Referência da República, RJ.
MA-MA-FZ	Ministério da Aeronáutica - Museu Aeroespacial - Coleção Histórica Fotográfica, Fundo Zeppelin, Campo dos Afonsos, Rio de Janeiro, RJ
MHN	Museu Histórico Nacional, Rio de Janeiro, RJ.

França

BM-L	Biblioteca Municipal de Lyon.
BN-F	Biblioteca Nacional da França, Paris.
CRLMC	Centre de Recherches sur les Littératures Modernes et Contemporaines, Université Blaise Pascal, Clermont-Ferrand.
MAE-AD - N	Ministère des Affaires Étrangères - Archives diplomatiques - Nantes.
MAE-AD - P	Ministère des Affaires Étrangères - Archives diplomatiques - Paris.

Alemanha

GNM - N	Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg.
---------	--