

**UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
MESTRADO EM HISTÓRIA**

**RESTAURANTES E CAFÉS: OS LUGARES DE SOCIABILIDADES E
GASTRONOMIA NO RECIFE DA SEGUNDA METADE DO SÉCULO XIX**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Católica de Pernambuco, por Eliza Brito Santos, como requisito parcial de desempenho para a obtenção do título de Mestre em História.
Orientador: Prof. Dr. Flavio José Gomes Cabral

RECIFE – 2019

S237r

Santos, Eliza Brito

Restaurantes e cafés : os lugares de sociabilidades e gastronomia no Recife da segunda metade do século xix / Eliza Brito Santos, 2019.

103 f. : il.

Orientador: Flavio José Gomes Cabral

Dissertação (Mestrado) - Universidade Católica de Pernambuco.

Programa de Pós-graduação em História. Mestrado em História, 2019.

1. Recife (PE) - História - Séc. XIX . 2. Recife (PE) - Usos e costumes - Séc. XIX. 3. Restaurantes, bares, etc. - Recife (PE) - História - Séc. XIX. 4. Gastronomia - Recife (PE) - História - Séc. XIX. I. Título.

CDU 981.4

Ficha catalográfica elaborada por Catarina Maria Drahomiro Duarte - CRB 4/463

ELIZA BRITO SANTOS

**RESTAURANTES E CAFÉS: OS LUGARES DE SOCIABILIDADES E
GASTRONOMIA NO RECIFE DA SEGUNDA METADE DO SÉCULO XIX**

Dissertação de Mestrado apresentada à banca examinadora da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP/PE, como exigência parcial para obtenção do título de Mestre em História.

Aprovado em: 18 de janeiro de 2019

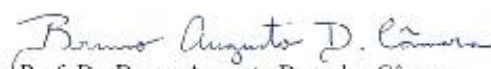
Banca Examinadora


Prof. Dr. Flavio José Gomes Cabral

Orientador – UNICAP


Prof. Dr. Hélder Remígio de Amorim Dornelas

Examinador interno - UNICAP


Prof. Dr. Bruno Augusto Dornelas Câmara

Examinador externo - UPE

Recife

2019

Para Daniel Leal – minha gula,
Para Ana Brito e Ruy Pereira (*in
memoriam*) – minhas refeições

AGRADECIMENTOS

A Daniel Leal, pelo amor, pela compreensão, pela paciência e pelo apoio.

À minha mãe, por absolutamente tudo. Sem ela nem esta dissertação nem nada mais na minha vida seria possível.

Ao meu pai (*in memoriam*), por todo o amor e por me fazer compreender que comida é afeto, partilha, sonho e conquista.

Aos meus irmãos, pelo carinho e pelo apoio de sempre.

Ao meu orientador Flavio José Gomes Cabral, pela parceria, pelos ensinamentos, pela paciência e pelo incentivo.

Ao design Eduardo Mafra, pela parceria na construção da cartografia afetiva realizada como produto prático desta dissertação.

À comissão examinadora do projeto de pesquisa e à banca de seleção do mestrado, instrumento essencial de inserção no curso de Mestrado Profissional em História da Unicap.

Aos componentes das bancas de qualificação e da defesa final da dissertação, Flavio José Gomes Cabral, Hélder Remígio de Amorim Dornelas e Bruno Augusto Dornelas Câmara, por todas as observações essenciais ao desenvolvimento deste trabalho.

Ao professor Tiago da Silva Cesar, pelas ajudas e indicações bibliográficas.

Aos companheiros do Programa de Pós-Graduação em História da Unicap (PPGH), pela parceria, pela amizade, pelas trocas, pelas ajudas e pelos cafezinhos compartilhados nas aulas de sábado.

Ao amigo Lucas Lima, pela amizade, pela paciência e pelo incentivo de sempre. E também pelos livros presenteados e emprestados, que foram essenciais para a realização deste trabalho.

À amiga Natália Dornelas, pela amizade e por aguentar todas as minhas angústias nesse processo de desenvolvimento do trabalho.

À amiga Ana Célia de Sá, pela amizade e pelo incentivo desde o começo deste projeto, tendo sido ela a responsável por me alertar sobre o curso e sobre as inscrições.

À amiga Renata Amaral, pelo carinho e pelas conversas sempre inspiradoras.

Ao meu tio Francisco Brito, historiador, pelo incentivo e pelas dicas.

Aos amigos da Assessoria de Comunicação da UFPE, profissionais e estagiários, pela torcida. Em especial aos funcionários da manhã: a assessora Vitória Galvão, as jornalistas Ana Célia de Sá, Luciane Souza e Luciana de Souza Leão, a administradora Rosana Rocha e o fotógrafo Francisco Passarinho, pela compreensão e pelo apoio.

À Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro por disponibilizar o material necessário para a pesquisa em sua Hemeroteca Digital.

Aos funcionários da Biblioteca Central da Unicap e aos funcionários das Bibliotecas do Centro de Filosofia e Ciências Humanas (CFCH), do Centro de Artes e Comunicação (CAC) e da Biblioteca Central da UFPE, pela disponibilidade em ajudar nas muitas buscas por bibliografia para a realização deste trabalho.

Para todos vocês, desejo um abraço carinhoso ou um café gourmet moído na hora acompanhado por algum bolo bem pernambucano, que é quase a mesma coisa.

RESUMO

Em meados do século XIX, a cidade do Recife crescia e desejava se “civilizar”. Este processo de modificações estruturais e sócio-culturais contava com o surgimento de algumas inovações, a exemplo de restaurantes e cafés que, ao longo dos anos, se transformaram em importantes espaços de sociabilidades. Nesses novos ambientes, pessoas se reuniam para falar, aproveitando a ocasião para saborearem pratos e apreciarem vinhos e outros tipos de bebidas. O estudo desses espaços gastronômicos ajuda a entender um Recife para além das famosas “lutas libertárias”, como já se escreveu, mas, sobretudo, uma cidade que crescia e procurava oferecer novos hábitos, imitando os europeus. Ao se inventar novos usos, a exemplo dos cafés e restaurantes, muitos costumes do passado não foram suplantados. A cidade continuava comprando iguarias vendidas pelas negras escravizadas ou libertas que andavam pelas ruas oferecendo seus quitutes ou preferia adquirir alimentos nos novos estabelecimentos, entretanto, conservavam o hábito de se servirem junto à família no seio do lar. O gosto por novas usanças permitiu que esta pesquisa olhasse para a capital pernambucana por outro prisma, o do paladar, adentrando por vários espaços a fim de apresentar algumas discussões sobre a história recifense no período em destaque. Uma história afetiva, partindo do princípio de que a gastronomia é um importante indício para o estudo sociocultural de um povo.

Palavras-chaves: História, Recife Oitocentista, Gastronomia, Sociabilidades.

ABSTRACT

In the middle of the nineteenth century, the city of Recife grew and wanted to "civilize". This process of structural and socio-cultural changes counted on the appearance of some innovations, like restaurants and cafes that, over the years, have become important spaces of sociabilities. In these new environments, people gathered to talk, enjoying the occasions to taste dishes and enjoy wines and other types of drinks. The study of these gastronomic spaces helps to understand a Recife beyond the famous "libertarian struggles", as it was written, but, above all, a city that grew and tried to offer new habits, imitating the Europeans. When inventing new uses, like the cafes and restaurants, many customs of the past have not been supplanted. The city continued to buy delicacies sold by black slaves or freedmen who walked the streets offering their groceries or preferred to buy food in the new establishments, but they kept the habit of serving with the family in the home. The taste for new uses allowed this research to look at the capital of Pernambuco by another prism, that of the palate, entering through several spaces in order to present some discussions about the history of Recife in the period in focus. An affective story, assuming that gastronomy is an important indication for the sociocultural study of a people.

Keywords: History, Recife of the nineteenth century, Gastronomy, Sociabilities.

Sumário

1 INTRODUÇÃO	9
2 O Recife da segunda metade do século XIX	15
2.1 Mobilidade sociocultural	17
2.2 Sociabilidades e gastronomia	34
3 Restaurantes do Recife de meados do Oitocentos	45
3.1 Leite: O caso do restaurante mais antigo do Recife	64
3.2 Hábitos alimentares no Brasil do século XIX	69
4 Cafés do Recife da segunda metade do século XIX	75
4.1 O papel da sobremesa no Recife de meados do Oitocentos	87
5 Relatório da Cartografia Afetiva	92
6 Conclusão	95
JORNAIS	98
REFERÊNCIAS	100

1 INTRODUÇÃO

Comer como forma de aplacar a fome é um ato fisiológico, mas a alimentação vai muito além da necessidade física. Na mesa, com nossos pares, nos conhecemos e reconhecemos. A comida é parte crucial no processo de socialização e de trocas culturais entre os seres humanos. Os espaços de gastronomia e sociabilidades de uma cidade são, por tudo isso, importantes documentos imateriais do patrimônio e da memória sociocultural do seu povo. O Recife foi onde nasci e é onde venho trilhando meus caminhos profissionais e acadêmicos. Foi a cidade para onde meus pais, sertanejos do Seridó¹, migraram, na década de 1970, e construíram suas histórias de vida, sem nunca deixarem suas raízes de lado. Dessa forma, as referências gastronômicas do Sertão do Seridó se uniram ao açúcar e aos peixes do Recife e seus arredores na formação do meu paladar. Para mim, munguzá² gostoso é salgado e peixada leva leite de coco. Brigadeiro não precisa de granulado, quando se tem açúcar para enfeitar e adoçar. E, quando penso em chouriço³, lembro do doce feito com sangue de porco, especiarias e castanha, em vez do embutido. Para mim, banana fica gostosa mesmo quando frita com queijo, açúcar e canela, como na receita tradicional da cartola⁴. E nada como um pedaço bolo de rolo⁵ acompanhado por uma fatia de queijo do reino para transformar um lanche em uma ocasião especial. Foi pelo paladar que entendi minhas raízes sertanejas. E, mais importante do que isso, foi por meio da boca que me apaixonei e me identifiquei, primeiramente, com o Recife. Com o meu Recife.

¹O Seridó é uma mesorregião, localizada no interior do Nordeste semiárido, que congrega 54 municípios, sendo 28 no estado do Rio Grande do Norte e 26 no estado da Paraíba. É caracterizada pela escassez e instabilidade das chuvas, altas temperaturas, baixa umidade e solos de baixa fertilidade. Possui o Bioma da Caatinga, caracterizado por solos pedregosos, rasos e com grande potencial de minério. Disponível em: <http://www.mi.gov.br/c/document_library/get_file?uuid=78580def-39f8-4148-a177-eccf9a05307b&groupId=63635>. Acesso em 10 de novembro de 2018

²O munguzá é uma receita de milho cozido em caldo açucarado, a que às vezes se adiciona leite de coco ou de vaca, açúcar, manteiga e canela. No Seridó, é feita uma versão salgada do prato, com ingredientes que se assemelham aos da feijoada. No sul do país, o prato é conhecido como canjica. (ARROYO, L; BELLUZZO, R., 2009, p. 72)

³Linguiça típica portuguesa, no Seridó o chouriço é o nome de um doce feito com sangue de porco, farinha de mandioca, rapadura, banha, pimenta, coco, cravo, canela, erva-doce e farinha de castanha de caju assada. (ARROYO, L; BELLUZZO, R., 2009, p. 90)

⁴Doce feito com banana frita, coberta com queijo coalho, assada ao forno e polvilhada com açúcar e canela, a cartola é tipicamente pernambucana. (ARROYO, L; BELLUZZO, R., 2009, p. 81)

⁵Patrimônio cultural e imaterial de Pernambuco, o bolo de rolo é um tipo de rocambole, enrolado com várias camadas muito finas como um rolo, recheado com goiaba. É uma adaptação do “colchão de noiva”, de origem portuguesa. (ARROYO, L; BELLUZZO, R., 2009, p. 52)

A gastronomia me instigou a descobrir minha cidade açucarada, que fica grudada na mente e no coração como a umidade dela faz com o suor no corpo. Nesse processo, encontrei no estudo da História uma forma de desvendar a capital pernambucana por meio da comida e contei com a orientação do professor doutor Flavio José Gomes Cabral, especialista no estudo do Recife do século XIX, e uma parceria indispensável nessa trajetória de (re)conhecimento da cidade por meio dos seus restaurantes e cafés. A segunda metade do século XIX foi o período escolhido para o nosso estudo, já que este foi o período do surgimento dos estabelecimentos gastronômicos como o restaurante e o café, locais onde a comida passa a ter papel de protagonista, ao contrário do que acontecia nas tabernas, nos botequins e nas casas de pasto, nos quais as opções de pratos eram restritas e as bebidas eram o principal motivo de socialização entre os frequentadores. Nosso recorte vai de 1850, quando começam a surgir os restaurantes e cafés no Recife, até o ano de 1899, que fecha o século XIX, porque o começo do século XX contará com uma população já habituada aos restaurantes e cafés como espaços de sociabilidades e gastronomia na cidade. Mas, para o desenvolvimento da pesquisa, foi preciso, antes de tudo, entender qual era o Recife de meados do Oitocentos.

A modificação da paisagem urbana recifense, na segunda metade do século XIX, será marcada pela ampliação do território, pelos melhoramentos nos transportes, pelas obras modernizantes que, na prática, tinham o objetivo de higienizar e branquear a cidade, afastando os pobres e os negros dos centros urbanos, colocando-os cada vez mais nas áreas periféricas (TOSCANO, 2014, p.83). As justificativas eram higienistas e de saúde pública, sempre na lógica de uma modernidade do progresso. As revoluções burguesas (Revolução Industrial e Revolução Francesa) e o sistema capitalista trazem a crença de que o moderno é sinônimo de progresso e de civilidade e será essa lógica que irá nortear as reestruturações urbanas de cidades da Europa e das Américas, sempre tendo Paris, a capital do século XIX, como modelo a ser seguido.

Nas décadas de 1850 e 1860, mais especificamente entre os anos de 1853 e 1869, Georges Eugène Haussman, então prefeito de Paris e circunvizinhanças, investido no cargo por um mandato imperial de Napoleão III, reestruturou a área central de Paris, com novas vias e artérias, como um sistema circulatório urbano, que era revolucionário para a época (BERMAN, 1992, p.144-145). Os novos bulevares garantiram a fluidez do tráfego, o conforto dos pedestres, a dinamização dos estabelecimentos comerciais e a eliminação de habitações miseráveis, com a retirada dos menos favorecidos da parte

nobre da capital. Os bulevares e espaços amplos também foram pensados para pacificar as massas, como mostra o filósofo estadunidense Marshall Berman:

Pacificariam as massas, empregando dezenas de milhares de trabalhadores – o que às vezes chegou a um quarto da mão-de-obra disponível na cidade – em obras públicas de longo prazo, as quais por sua vez gerariam milhares de novos empregos no setor privado. Por fim, criariam longos e largos corredores através dos quais as tropas de artilharia poderiam mover-se eficazmente contra futuras barricadas e insurreições populares. (BERMAN, 1992, p.146)

Este modelo iniciado com Haussman, em Paris, foi seguido no resto do mundo, como o “verdadeiro modelo do urbanismo moderno” (BERMAN, 1992, p.147). O moderno, conforme dito, sempre ligado ao conceito de civilidade. No nosso trabalho, a visão que utilizamos é a defendida por Nobert Elias (2011), que entende que a civilização é um processo no qual estamos envolvidos, que atesta a existência de uma estrutura particular de relações humanas, de uma estrutura social peculiar e de correspondentes formas de comportamento. A civilização estaria representada pelo desenvolvimento tecnológico, científico e cultural de uma sociedade.

No contexto de modificação do traçado urbano do Recife, baseado nessa lógica de progresso e modernização, novos espaços de sociabilidades, como os teatros, os passeios públicos, as praças, os mercados e, finalmente, os restaurantes e cafés, já comuns na Europa, vão surgir na cidade. Este trabalho tem o objetivo de analisar estes novos espaços gastronômicos e de socialização vividos no Recife de meados do Oitocentos. Este tipo de convivência consiste nos métodos de sociabilidades emergidos na capital pernambucana durante as mudanças ocorridas no período em destaque. O termo sociabilidades aqui pode ser entendido no sentido do que defendeu Maurice Agulhon (2009), quando percebeu novos comportamentos exercidos pela elite francesa pós Revolução de 1789. Naquele momento, a classe dominante francesa precisou criar novas fórmulas de socialização, substituindo as velhas maneiras de se sociabilizarem, nos salões aristocráticos, nos quais as famílias nobres desfrutavam de momentos de ócio. Estes salões começam a ser substituídos, aos poucos, pelos cafés, e pelos círculos burgueses: associações de funcionários, profissionais liberais, políticos, ou seja, homens de classe média capazes de usufruir de momentos de ócio, no século XIX. As novas sociabilidades eram burguesas e masculinas, assim como acontecerá com os cafés do Recife de meados do Oitocentos e também com os restaurantes. Com o tempo, os restaurantes também passam a exercer a função de serem espaços para a socialização de

famílias e estabelecimentos “adequados” para o público feminino, no Recife da segunda metade do século XIX.

Na França, estes novos espaços de sociabilidades vão surgir num contexto pós-revolução, no qual o Antigo Regime é derrubado e a burguesia passa por um processo de ascensão social. Neste novo cenário, os salões aristocráticos vão sendo substituídos pelos cafés e pelos círculos burgueses. No Brasil, o contexto será diferente. A elite rural, que em Pernambuco era representada pelos senhores de engenho, passa a conviver, desde os primórdios do século XIX, com a ascensão do capitalismo comercial e, a partir da segunda metade do século, com o início da decadência da atividade açucareira. A urbanização do Recife e o crescimento da burguesia, parcela da elite do período representada pelos comerciantes e bacharéis, que, desde o começo do século, vêm ganhando força econômica e poder político, vão motivar a criação de novos espaços de sociabilidades dentro da capital pernambucana. Moradora dos sobrados na cidade, em contraste com a elite rural, moradora das casas-grandes dos engenhos, esta elite urbana precisa encontrar espaços de socialização neste Recife que está crescendo. Enquanto os senhores de engenho recebiam nas suas mesas enormes das casas-grandes a todos os amigos e agregados, com regras de hospitalidades bem definidas, os burgueses da cidade encontram cafés e restaurantes como opções de espaços de socialização na área urbana, que também serão frequentados pela elite rural.

O estudo desses espaços de sociabilidades do Recife de meados do Oitocentos passa, obrigatoriamente, pela análise dos hábitos alimentares da população, principalmente das elites capazes de frequentar estes ambientes. Desvendar as tradições alimentares dos frequentadores dos espaços de sociabilidades que surgem na segunda metade do século XIX, como os cafés e os restaurantes, faz parte da compreensão da vida cultural, social, política e econômica da sociedade recifense do período. Nós entendemos que é impossível compreender um povo sem conhecer a sua cozinha e as suas preferências alimentares. Os hábitos à mesa, os tipos de trocas sociais e culturais realizadas nos restaurantes e cafés do Recife de meados do Oitocentos, os tipos de refeições, os horários em que elas se davam e as comidas que eram servidas nos dão pistas para compreender a sociedade recifense do período. Esta crença de que o estudo dos hábitos alimentares está relacionado com o entendimento social de um povo é defendida por estudiosos como Gilberto Freyre, em sua obra *Açúcar; Câmara Cascudo*, com o seu *História da Alimentação no Brasil*; e Massimo Montanari, no *Comida como Cultura* que, por isso, fazem parte dos nossos referenciais teóricos neste estudo, junto

aos já citados Nobeit Elias, com *O Processo Civilizador*, e Maurice Agulhon, com o seu *El Círculo Burgués*.

A dissertação está dividida em três capítulos. O primeiro, intitulado “O Recife da segunda metade do século XIX”, busca apresentar a cidade do período, analisando as principais mudanças pelas quais a capital estava passando, em decorrência do processo de modernização, baseado na lógica higienista e cientificista em voga no Oitocentos. Nele, apresentamos as mudanças estruturais, como os melhoramentos nos transportes, a ampliação da área urbana do Recife, as obras consideradas modernizantes, além das mudanças culturais, sociais, políticas e econômicas pelas quais a cidade estava passando. Também analisamos a influência europeia nos costumes e nos novos hábitos da população local, principalmente no caso da elite. Finalmente, introduzimos a problemática dos novos espaços de sociabilidades e gastronomia da cidade, na segunda metade do século XIX.

O segundo capítulo: “Restaurantes do Recife de meados do Oitocentos”, traz uma análise dos principais restaurantes da cidade, com o objetivo de entender a relação deles com o processo de modernização da cidade. Utilizamos, como objeto de análise, os anúncios dos jornais *Diario de Pernambuco* e *Jornal do Recife*, por serem periódicos presentes no período e possuírem muitos anúncios sobre o assunto, desde 1850 até 1899. O recorte cronológico foi escolhido por representar o período de surgimento e consolidação, na cidade do Recife, dos estabelecimentos gastronômicos e de sociabilidades escolhidos para a análise: restaurantes e cafés. Ainda durante o capítulo, destacamos o caso do *Restaurante Leite*, por ser o mais antigo em funcionamento em Pernambuco, tendo surgido ainda em 1882, ou seja, no período do nosso estudo, e estando em atividade até os dias de hoje. Para finalizar, fazemos um apanhado dos principais hábitos alimentares da população local, com o objetivo de melhor entendermos algumas informações importantes para a análise dos anúncios de restaurantes selecionados nos jornais citados. Os estabelecimentos apresentados neste trabalho foram escolhidos por terem tido uma vida longa, proporcionando, assim, material suficiente para o estudo ou, também, por apresentarem algum motivo relevante, como questões sociais e culturais que mereceram serem destacadas.

O terceiro capítulo, cujo título é “Cafés do Recife da segunda metade do século XIX”, oferece um estudo dos principais cafés da cidade, no período, para entender a relação deles com o processo de modernização recifense. Aqui também trazemos a análise das sociabilidades burguesas e masculinas da cidade, na segunda metade do

Oitocentos, já que os cafés eram os locais prediletos dos políticos, funcionários, comerciantes, profissionais liberais e trabalhadores para a discussão das notícias, de questões políticas e também para sociabilidades mais informais. Enquanto os viajantes e, pouco a pouco, as famílias locais frequentavam os restaurantes, os homens da burguesia recifense buscavam os cafés para uma convivialidade prioritariamente masculina. No capítulo, também utilizamos os anúncios dos jornais *Diário de Pernambuco* e *Jornal do Recife*, como fontes, pelo mesmo motivo do explicado no caso dos restaurantes. O recorte cronológico também é o mesmo: de 1850 a 1899, também pela mesma razão que utilizamos no caso dos restaurantes.

Trazemos, ainda, como produto prático deste trabalho, uma cartografia afetiva dos restaurantes e cafés citados nos capítulos dois e três da dissertação, muitos em ruas que já foram extintas, em decorrência das obras modificadoras da área urbana do Recife, realizadas no século XX, para que o leitor possa, por meio dela, se transportar para estes espaços de sociabilidades e gastronomias, tão importantes para o Recife do século XIX e, que, em quase sua totalidade, hoje não passam de memórias e lembranças. A ideia é resgatar parte do patrimônio histórico e cultural da nossa cidade por meio do estudo destes estabelecimentos do Recife da segunda metade do Oitocentos.

2 O Recife da segunda metade do século XIX

O Recife da segunda metade do Oitocentos passava por transformações que modificavam o espaço urbano e os hábitos dos moradores da cidade. A ideia de uma capital moderna, adequada aos novos tempos, começa a se desenhar no começo do século XIX, e vem baseada numa lógica europeia de civilidade, na qual o moderno era sinônimo de ordem, progresso, cientificidade.

O conceito de moderno, até a Idade Média, era relacionado ao que é novo, no sentido de recente. Mas, as revoluções burguesas (Revolução Industrial inglesa e Revolução Francesa) e a lógica capitalista vão trazer a concepção de moderno como sinônimo de civilidade e de progresso, ideia que vai ser utilizada pelas elites mundiais para justificar as reestruturações urbanas de cidades da Europa e das Américas.

A ideia do progresso, construída no século das luzes, modificava a própria concepção de tempo. A história parecia avançar, linearmente, decifrando enigmas, tendo o destino nas suas mãos, esquecendo-se de Édipo. Estamos aqui navegando por entre as fantasias e as afirmações daqueles inventores do discurso vitorioso e suas interpretações, às vezes, alucinadamente otimistas com relação às metamorfoses presentes e futuras. (REZENDE, 2016, p.146)

A Revolução Industrial e o sistema capitalista iriam determinar novas formas de produção econômica, consumo, e divisão social do trabalho, gerando também novas necessidades econômicas e um novo modelo de sociedade. Os avanços técnicos e científicos do final do século XVIII e início do século XIX, com as revoluções burguesas e a filosofia do Iluminismo, passam a ser norteadores de um pensamento que pregava a progressão contínua da humanidade, na qual não haveria retrocessos. Os avanços tecnológicos, símbolos do progresso, eram um termômetro do grau de civilidade de uma sociedade.

Foi no campo do desenvolvimento técnico e científico, na evolução da ciência de um modo geral que o progresso se associou à mudança e transformação da natureza. Desse modo, se tornou parâmetro para definir o grau de civilidade dos homens que viviam em sociedade. Era o medidor de uma nação, eram civilizados se possuísem algum conhecimento geral de ciências, instrução formal, um pouco de cultura e certo desenvolvimento econômico; - incivilizados, se não correspondessem a tais expectativas. (HORA, 2015, p.33)

O sociólogo alemão Nobeert Elias, em seu livro *O Processo Civilizador*, traz a concepção de que o conceito de civilização está vinculado a uma vasta gama de aspectos sociais, como nível de tecnologia, maneiras, conhecimentos científicos, religiosidade, costumes. Para ele, o conceito de civilização expressa a consciência que o

Ocidente tem de si mesmo. O Ocidente sendo entendido como a Europa. Elias (2011) defende que o conceito de civilização resume tudo em que a sociedade ocidental moderna, dos últimos dois ou três séculos, se julga superior a sociedades antigas ou a sociedades contemporâneas que ele batizou de “mais primitivas”. “Com essa palavra, a sociedade ocidental procura descrever o que lhe constitui o caráter especial e aquilo de que se orgulha: o nível de *sua* tecnologia, a natureza de *suas* maneiras, o desenvolvimento de *sua* cultura científica ou visão do mundo, e muito mais.” (ELIAS, 2011, p.23). Essa concepção civilizadora seria justificativa para a dominação de outros povos “menos civilizados” por parte do “mundo civilizado”, ou seja, europeu. “A noção de evolução inevitável em direção ao estágio civilizacional gerou, em sociedades ditas ‘primitivas’ e - ‘bárbaras’, a noção de que poderiam superar sua situação de inferioridade.” (HORA, 2015, p. 34-35). Para Elias, o processo civilizatório estaria em constante evolução.

Na verdade, nossos termos “civilizado” e “incivilizado” não constituem uma antítese do tipo existente entre o “bem” e o “mal”, mas representam, sim, fases de um desenvolvimento que, além do mais, venham despertar em nossos descendentes um embaraço semelhante ao que, às vezes, sentimos ante o comportamento de nossos ancestrais. (ELIAS, 2011, p.70)

Essa busca do novo, da ruptura com o passado, será mais forte nas cidades, local onde o sistema capitalista consegue imprimir sua lógica modernizadora com mais veemência. A ascensão da burguesia na Europa, no final do Setecentos, com o desenvolvimento do capitalismo e o domínio da razão - a partir do momento que o conhecimento se desprende do campo religioso - vai constituir o que chamamos de modernidade. Para o filósofo estadunidense Marshall Berman, o mundo moderno é representado pelo modernismo, no âmbito cultural, e pela modernização, no plano econômico e político. O pesquisador defende que um dos fatos mais marcantes da vida moderna é exatamente a fusão das forças materiais e espirituais “a interdependência entre o indivíduo e o ambiente moderno” (BERMAN, 1992, p.129).

Nossa visão da vida moderna tende a se bifurcar em dois níveis, o material e o espiritual: algumas pessoas se dedicam ao “modernismo”, encarado como uma espécie de puro espírito, que se desenvolve em função de imperativos artísticos e intelectuais autônomos; outros se situam na órbita da “modernização”, um complexo de estruturas e processos materiais – políticos, econômicos, sociais – que, em princípio, uma vez encetados, se desenvolvem por conta própria, com pouca ou nenhuma interferência dos espíritos e da alma humana. (BERMAN, 1992, p.129)

Para Berman (1992, p.133), a ideia de Baudelaire de que os grupos mais dinâmicos e inovadores na vida econômica e política serão os mais abertos à

criatividade intelectual e artística, é uma visão que “encara as mudanças econômicas e culturais como progresso humano sem obstáculos” (BERMAN, 1992, p.133). Outro ponto interessante é que, ao contrário do senso comum, Marshall Berman analisa Marx no âmbito da literatura modernista, a partir do momento em que o autor do Manifesto Comunista reconhece o mérito da burguesia, que possibilitou construções inovadoras e a liberação da capacidade humana para o desenvolvimento, antes de criticá-la na teorização da luta de classes. Na leitura que Berman faz de Marx como um modernista, é possível concluir que Marx já analisava a exigência de renovação constante como uma das maiores angústias dos cidadãos modernos. “Homens e mulheres modernos precisam aprender a aspirar à mudança: não apenas estar aptos a mudanças em sua vida pessoal e social, mas ir efetivamente em busca das mudanças, procurá-las de maneira ativa, levando-as adiante.” (BERMAN, 1992, p.94).

A necessidade de mudança constante, trazida com a noção de modernização revestida de conceitos glamorosos como progresso, civilização, e cientificidade, veio acompanhada de perigos e atrocidades. Culturas foram massacradas com a justificativa de que eram anacrônicas e, por isso, representavam um empecilho à modernização. Equívocos como a negação do passado e a destruição da tradição foram benéficos para os povos imperialistas, “os vencedores que inventavam e consagravam o novo, mas não se desfizeram das suas próprias tradições” (REZENDE, 2016, p.146). Mesmo assim, no século XIX, será esta visão eurocêntrica de progresso e civilidade, como quase sinônimos do moderno, benéfica para os povos “civilizados”, europeus, que precisavam desse conceito para garantir seu domínio sobre tantos outros povos “incivilizados”, que irá garantir as transformações urbanas modernizadoras na Europa e nas Américas.

As mudanças no espaço urbano da capital pernambucana, na segunda metade do século XIX, vão ser realizadas por meio desta lógica higienista, cientificista e de progresso, e estão relacionadas a questões políticas, sociais e culturais. Este capítulo tem o objetivo de apresentar este Recife da segunda metade do século XIX, que tentava se modernizar, desde o início do Oitocentos, seguindo os moldes europeus de civilidade e progresso.

2.1 Mobilidade sociocultural

O Recife de meados do Oitocentos vivia um período de modernização, o que, para a época, significava incorporar os valores europeus, mais especificamente ingleses e franceses. O governo, ocupado pela classe dominante, que obtinha formação

acadêmica na Europa de forma cada vez mais frequente, passava a tentar reproduzir em terras recifenses o modelo de cidade dos europeus. As transformações estruturais pelas quais o espaço urbano passava estavam relacionadas a questões de higiene e de saúde pública, na busca por uma cidade limpa e ausente de epidemias. “Esgotamento e drenagem sanitária, transporte coletivo e redesenho da cidade à luz de tais melhoramentos eram ideias que chegavam com os formandos em medicina e engenharia na Europa.” (MENEZES, 2015, p.109)

A paisagem urbana se modificava, com obras modernizantes que, na prática, tinham o objetivo de higienizar e branquear a urbe, afastando os pobres e os negros dos centros urbanos, colocando-os cada vez mais nas áreas periféricas, como explica o historiador Frederico Toscano:

O novo arranjo político e social clamava por intervenções na paisagem urbana, com os engenheiros como símbolos desse avanço pragmático, pondo em prática teorias higienistas que visavam a livrar as grandes cidades de uma insalubridade tanto física quanto moral. Buscava-se não apenas drenar, aterrar, derrubar e construir, mas também "branquear" a urbe, movendo os pobres, os desvalidos, os loucos, os boêmios, os bêbados, os pretos e outros personagens "perigosos" para uma crescente periferia, abrindo espaço para uma cidade verdadeiramente moderna. (TOSCANO, 2014, p.83)

O processo de modernização do Recife, dessa forma, caminhava junto com a ampliação da área urbana. A capital crescia para o subúrbio e as distâncias entre o centro e as áreas periféricas aumentavam. Na primeira metade do Oitocentos, o Recife era formado pelos bairros: do Recife, região do porto; de Santo Antônio, também conhecido como Ilha de Antônio Vaz; e da Boa Vista. “Esse três bairros são três ilhas, ou quase isso. O Recife propriamente dito (onde fica o porto) estava unido a Olinda por um istmo de areia de praia, que nos anos de ressaca braba era atravessado pelo mar”. (CARVALHO, 2010, p.22). A cidade era formada por estes três bairros e todo o resto eram povoações, os arredores do Recife. Como é possível perceber, a própria configuração geográfica da capital pernambucana transformou os rios, principalmente o Capibaribe - que unia a cidade aos seus subúrbios -, em um caminho importante, por onde eram transportadas pessoas e mercadorias, como o açúcar produzido nos engenhos, materiais para aterros e edificações, e até água potável, que vinha do rio Beberibe, como explica o historiador Marcus de Carvalho:

Para se conseguir água potável no Capibaribe, era preciso entrar rio a dentro por vários quilômetros. Isso não acontecia com o rio Beberibe que, na maior parte do tempo, era protegido do mar pelo istmo que ligava Recife a Olinda, e mais ao sul por um “varadouro” de pedra, separando a água doce da salobra. Durante muito tempo, a melhor água que se tinha em Recife vinha de lá. (CARVALHO, 2010, p.26-27)

Dessa forma, os transportes fluviais, como a canoa, eram de suma importância para o cotidiano da cidade. Os canoeiros, em sua maioria negros escravizados, faziam parte da paisagem urbana e tinham papel fundamental no funcionamento das atividades cotidianas do Recife, com a canoa representando o meio de transporte predominante da região, como é possível observar na **figura 1**, uma ilustração de Luis Schlappriz, gravada por Franz Heinrich Carls, de 1863. Essa realidade ganhava reforço com os precários caminhos por terra.

No Recife, os veículos mais utilizados, entre os séculos XVI ao XIX, são os de transportes de cabotagem. Canoas, de todos os tipos, circulam carregando pessoas, água e gêneros alimentícios. Em muitas reproduções fotográficas, em litogravuras e cromogravuras, encontram-se canoas e pequenas embarcações a remo, à vara e à vela navegando pelos rios Capibaribe e Beberibe. Os canoeiros viabilizam, com seu serviço, a ocupação urbana do Recife ao longo dos rios. Transportam de água a material de construção, fora um número considerável de pessoas que utilizam as canoas para se dirigirem ao trabalho, à procissão e às serenatas. (LUZ in SILVA, 2012, p.280)



Figura 1 – Jangadas e barcos: meios de transporte bastante utilizados pela população do Recife do século XIX.

Fonte: https://www.brasiliاناiconografica.art.br/obras/rel_content_id/18301/p/2

Mas, o crescimento da capital e sua expansão territorial foram exigindo o uso de novas formas de circular na urbe, com a abertura de estradas e o melhoramento dos transportes. Quanto à expansão física do Recife, o historiador Raimundo Arrais explica:

Foi seguindo aquele mesmo eixo delineado no momento do nascimento da cidade, descrevendo um desenho radical, articulando o porto à região próxima e ao interior. Formando-se ao longo das margens do Rio Capibaribe e Beberibe, sobretudo, mas também de outros menores, como Afogados e Jordão, os povoados iam-se ligando mais firmemente à capital para constituir-se no que se chamaria *arrabalde*, originando-se do dilaceramento

das áreas dos primitivos engenhos que cobriam toda a região que circundava o Recife, a partir da área da Boa Vista. (ARRAIS, 2004, p.118)

Para Arrais, o espaço não é um mero suporte das relações travadas entre os indivíduos, mas parte constitutiva das relações sociais. Da mesma forma que não há espaço sem as práticas que lhe conferem sentido, as peculiaridades morfogeográficas da cidade são essenciais para compreendê-la. “O espaço é a instância em que grupos sociais edificam obras materiais e inscrevem uma ordem simbólica” (ARRAIS, 2004, p.18). É a partir desta perspectiva que o historiador analisa o crescimento do Recife, em meados do século XIX.

Mensurar com exatidão o crescimento da capital pernambucana da primeira para a segunda metade do Oitocentos é tarefa difícil. Os censos do período eram imprecisos. As contagens eram realizadas por padres, juizes de paz, subdelegados, agentes dos aparelhos administrativos e repressivos e seus prepostos. Não faltaram reconfigurações das unidades políticas e judiciais no período do Império, o que modificava, constantemente, o tamanho das freguesias e atrapalhava as estatísticas. As declarações para os censos também não eram precisas, já que muitas famílias não declaravam com exatidão o número de escravos que possuíam, com medo de pagar muitos impostos, nem o número de filhos homens, receando o recrutamento pelo serviço militar, como explica o historiador Marcus Carvalho:

Nenhum lugar, todavia, escapa dos erros mais frequentes nos censos do século dezenove. O primeiro deles era subestimar a população escrava – fato óbvio, ninguém queria dizer quantos tinha, temendo ter que pagar algum imposto. Isso se agravaria depois de 1831, quando o tráfico tornou-se ilegal. O segundo é subestimar a população masculina livre, pois as famílias evitavam enumerar corretamente os filhos varões, temendo o recrutamento para o serviço militar – o imposto de sangue, como se dizia na época. (CARVALHO, 2010, p. 46)

Em decorrência das fragilidades dos censos do Oitocentos, é impossível medir o tamanho do crescimento da capital pernambucana, mas é possível analisar essa realidade, confrontando dados de censos publicados nos anos de 1828 e 1856. A população do Recife (bairros do Recife, Santo Antônio e Boa Vista), em 1856, cresceu quase 60% em relação ao ano de 1828. O número de escravizados permaneceu estável, mas a população livre teve um crescimento de mais de 80%, segundo Carvalho:

De acordo com aqueles dados de 1856, a população dos três bairros somados subira para 40.977 habitantes, contra 25.678 listados em 1828. Isso significa um aumento populacional de 59,5 por cento em menos de trinta anos. Desse total de 1856, 33.270 habitantes eram “livres”, e 7.707, escravos, enquanto que, em 1828, havia 17.743 “livres”, e 7.935 escravos, distribuídos entre os três bairros. (CARVALHO, 2010, p.73)

O aumento expressivo da população do Recife é decorrente do fluxo de imigrantes do interior em busca de oportunidades econômicas na cidade, trajeto comum ao longo da história, mas que teve fatores que influenciaram seu aumento no século XIX. Após a abertura dos portos, em 1808, as cidades portuárias, como o Recife, ganharam mais dinamismo. O comércio varejista da capital pernambucana cresceu, além do fato de que, após a independência, mais empregos surgiram nas cidades, em consequência da nova configuração política, jurídica e administrativa. Estes fatores, além do magnetismo natural da urbe, ajudaram a intensificar a migração de pessoas da zona rural para a urbana. (CARVALHO, 2010, p. 76).

O crescimento do Recife, como dito, começa a exigir a utilização de novos meios de locomoção. Antes mesmo do século XIX, a cadeirinha de arruar – cadeira coberta, conduzida por negros escravizados, conforme ilustrado na **figura 2** - era uma forma comum de transporte individual na cidade, que se mantém no Oitocentos. “Cadeirinha de arruar, misto de recato e de ostentação. Um pouco de mistério e um pouco de vaidade. E tão raras a princípio! Não era para quem queria e sim para quem podia.” (SETTE, 1978, p.7).

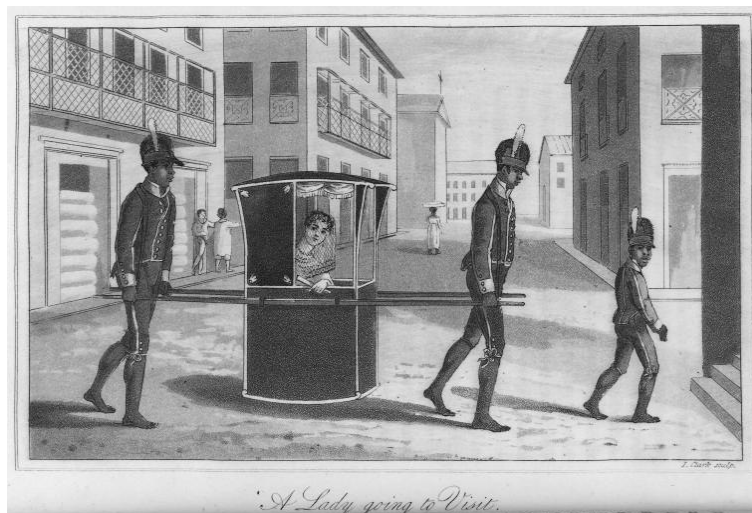


Figura 2 – Cadeirinha de arruar: meio de transporte individual das mulheres ricas do Recife nos séculos XVIII e XIX para passeios pela cidade. Eram carregadas pelos negros escravizados.

Fonte: <http://dacadeirinhadearruar.blogspot.com/>

O meio de transporte exclusivo dos mais ricos, assim como as carruagens, era a escolha preferida das damas recifenses da alta sociedade da época, que podiam circular pela cidade sem terem sua privacidade invadida. Um privilégio da elite usufruído, principalmente, pelas senhoras ricas nos seus deslocamentos pelas ruas e comércios da capital pernambucana. Mas, além dos transportes individuais da elite, o transporte coletivo começa a ganhar reforços no período, com as já citadas aberturas de vias

terrestres. Assim, as canoas deixam de ser a única forma de deslocamento possível para a maior parte da população da cidade, que não podia arcar com os custos das cadeirinhas de arruar nem das carruagens. “No Recife do século 19 assistimos o aparecimento daquele ônibus puxado por animais, com rodas de madeira, e paralelamente o bonde de burros, correndo sobre trilhos. Eram transportes coletivos.” (MENEZES, 2015, p.111). Os bondes puxados pela força animal circulavam dentro dos limites da cidade, mas as distâncias maiores eram realizadas pelo trem urbano.

A máquina a vapor nos levou ao trem urbano, usado para vencer distâncias entre as cidades e do centro da cidade do Recife para os seus subúrbios mais distantes. Era responsável por tal tipo de transporte a Companhia de Trilhos Urbanos. A concessão para instalar trilhos urbanos nesse gênero de transporte foi concedida inicialmente ao referido Cláudio Dubeux e a Manuel Buarque de Macedo. Não conseguiram cumprir a concessão. O barão do Livramento, Antônio Luís dos Santos, e José Bernardino Guedes Alcoforado obtiveram tal privilégio em 1863. A linha inicial foi do Recife até a povoação dos Apipucos. (MENEZES, 2015, p.114)

A ilustração desenhada por Luis Schlapppriz e gravada por Franz Heinrich Carls (figura 3), de 1863, mostra a Rua do Crespo, com o ônibus puxado por burros, ilustrando bem a nova realidade da cidade na segunda metade do Oitocentos. É possível observar as negras escravizadas e os homens vestidos formalmente, com paletó e chapéus, e apenas uma mulher branca, acompanhada de um homem, provavelmente seu marido. Também é possível observar a iluminação elétrica, já presente no Recife do período.



Figura 3 – Rua do Crespo com ônibus puxado por burros, no Recife do século XIX.
Fonte: <https://www.brasiliaiconografica.art.br/obras/18533/rua-do-crespo>

Conhecidos como “maxambombas”, os trens foram modificando o traçado da capital pernambucana. Os terrenos por onde passavam iam sendo valorizados e o que era o distante “mato” começava a se transformar em acessível arrabalde. As pessoas queriam morar nestes lugares, antes negligenciados pela população. E os sítios deixavam de ser locais de veraneio e de festas para se transformarem em bairros residenciais. O sítio, inclusive, foi o ponto de confluência entre as arquiteturas patriarcal, tipicamente rural, e urbana. “Na sua arquitetura, a casa de sítio ou a chácara parece que foi por muito tempo mais casa de fazenda do que de cidade. Mais horizontal do que vertical. Mais casa assobradada do que sobrado. Mesmo assobradada, sua massa era quase um cubo” (FREYRE, 2004, p.323).

Os locais pelos quais passavam ou iriam passar o trem começavam a ter os seus terrenos valorizados. O melhoramento dos transportes foi um dos responsáveis pelo surgimento de bairros como Caxangá, Poço da Panela, Apipucos e Encruzilhada, que, como lembra o cronista Mário Sette, foi uma das localidades da cidade que mais se beneficiou com a passagem dos trens. “Encruzilhada, para maior exemplo, hoje uma pequena cidade, deveria erguer um monumento à *Trilhos Urbanos*. Porque ali, como o seu nome indica, cruzavam os trens de Olinda e Beberibe.” (SETTE, 1978, p.114).

O centro da cidade também ganhava mais dinamicidade, já que a facilidade de transporte permitia o aumento na freguesia, no caso do comércio. E os teatros e as festas ganhavam maior número de frequentadores. As ruas, que eram locais de encontro e de atividades diversas dos moradores da cidade, passavam a ser dominadas pelos transportes. A população foi ressignificando sua relação com as vias, que eram utilizadas como domínio dos transeuntes e precisavam, naquele momento, passar a serem liberadas para os veículos.

A partir dos anos 1850, a questão técnica, os novos veículos, os vários tipos de transportes circulando simultaneamente, cada um com suas especificidades, criados para atender as recentes exigências do cotidiano, mudam a vida da população. Quem anda a pé, a cavalo ou de barco acaba tendo que aprender a utilizar transporte público de passageiro, “ônibus”, maxabomba ou bonde. Até os defuntos, antes carregados pelas mãos de familiares, começam a ocupar carros funerários. A modernização obriga a repensar da vida à morte, alterando costumes. (LUZ in SILVA, 2012, p.273)

Processos de normatização se fazem necessários e são criadas leis para evitar acidentes e regular o uso do espaço da rua e dos transportes. Novas profissões vão surgindo, como as de condutor e chofer de veículos. E a população vai mudando a sua relação com a cidade. Modificações nos hábitos das pessoas, que precisavam aprender a circular sem sofrer danos físicos, convivendo com transportes antes inexistentes, fazem

parte das consequências do processo de modernização pelo qual passava o Recife. O ritmo do cotidiano vai sendo modificado e a população precisa conviver com essa nova dinâmica, que muda a experiência com o tempo e exige a adaptação a uma maior velocidade diária. As novidades nos meios de locomoção pela cidade eram encaradas como sinônimo de progresso e ajudavam na mudança de hábitos antigos, não só no que diz respeito à circulação dos transeuntes, mas também no tocante a questões morais, como o confinamento das mulheres dentro de casa. Sobre o assunto, o cronista Mário Sette também comenta:

O hábito de sair de casa para compras, para consultas ao médico, para tratamento dos dentes, mesmo a passeio, seria restrito depois de haver sido por longos séculos proibido e pecaminoso. Mas o século XIX, já de início, se prometia revolucionário pelas terras do Brasil, mormente pelas de Pernambuco, até nas usanças e na guerra aos preconceitos. (SETTE, 1978, p.16)

As mudanças de hábitos não se restringiam à maior liberdade para as mulheres. Os sepultamentos em igrejas começavam a ser condenados pelos médicos do Recife, já que eram creditados pelos profissionais de saúde, na época, como um dos hábitos responsáveis por diversas epidemias que acometiam os recifenses, em especial o cólera. O ano de 1856, quando a maioria dos pesquisadores afirma ter sido o da chegada da epidemia na cidade, foi marcado pela morte de 3.336 pessoas pelo cólera. A endemia teria irrompido em Garanhuns, no Agreste de Pernambuco, em dezembro de 1855, por intermédio de dois homens vindos da vila de Pão de Açúcar, em Alagoas. A propagação foi se dando pela migração terrestre de indivíduos acometidos pelo cólera, pelo interior de Pernambuco, e, em janeiro de 1856, chegou à cidade de Jaboatão dos Guararapes para, logo depois, explodir no Recife. Segundo o historiador Orlando Parahym, o Recife do século XIX foi a capital brasileira que reuniu os maiores índices de mortandade do país, o que fez com que fosse proibido, durante o ano de 1856, o dobre de finados, nos sinos das igrejas, para evitar o pânico da população (PARAHYM, 1978, p.189).

A epidemia de cólera ganhou destaque, principalmente, pela violência com que acometeu a população, mas não foi a única a atacar a capital pernambucana na segunda metade do oitocentos. “Em trinta anos, de 1871 a 1900, registraram-se nada menos do que 48 epidemias neste capital. Discriminando-as 16 de varíola; 11 de febre amarela; 3 de malária; 5 de coqueluche; 6 de sarampo; 1 de difteria; 1 de disenteria” (PARAHYM, 1978, p.189). Além dos sepultamentos sem obedecer às condições corretas de higiene, as péssimas condições de abastecimento de água; o sistema de remoção de desejos em barris carregados por negros escravizados, os chamados “tigres”; e o desconhecimento

clínico de algumas moléstias foram fatores essenciais para a propagação de tantas epidemias no Recife do período.

Dentro das novas perspectivas sanitárias, mesmo com a rejeição de grande parte da população devido à força da tradição religiosa, o cemitério público de Santo Amaro começou a ser construído em 1850, sendo aberto em março de 1851. As obras do cemitério e da capela em estilo gótico, que foi inaugurada depois, no ano de 1858, foram de responsabilidade do engenheiro pernambucano José Mamede Alves Ferreira. Os enterros, que eram tradicionalmente realizados nas igrejas, passaram a se dar nas necrópoles. Além do fim dos sepultamentos em igrejas, outras regras de convivência passavam a ser impostas com a justificativa de fazer a urbe progredir. Foram determinados pontos específicos para os despejos, as casas passaram a ser numeradas, os divertimentos tornaram-se mais diversos. As novas edificações e as transformações que vão sendo vividas pelos recifenses vão fazendo com que a cidade vá ganhando novas formas. Medidas de estética exigiam largura nas ruas e travessas novas: 40 palmos para as ruas e 60 palmos para as travessas. Começaram a serem abertas novas comunicações, como a da Esperança, na Boa Vista, que hoje é a Conde da Boa Vista. (SETTE, 1978, p.47)

As mudanças estruturais pelas quais passavam o Recife foram apenas um dos fenômenos do processo de modernização da cidade. O “progresso” podia ser observado pelo uso de água encanada, com a instalação de chafarizes pela cidade; pela iluminação mais eficiente, com o uso de gás carbônico, em vez do azeite de peixe; e pela utilização do ferro e do vidro nas construções, como no caso das pontes e de prédios hoje históricos da capital, como é possível observar na **figura 4**, uma ilustração de Luis Schlappriz, com gravação de Franz Heinrich Carls, de 1863.



Figura 4 – Vista da Ponte Nova do Recife, toda em ferro.

Fonte: <https://www.brasilianaiconografica.art.br/obras/18541/vista-da-ponte-nova-do-recife>

O ferro era um material novo, ligado à Revolução Industrial, que representava o progresso buscado pelas elites recifenses, por isso, o uso da ferramenta nas edificações da cidade oitocentista ajudava a construir a fisionomia de urbe do progresso. O material foi utilizado, no Mercado Público de São José, em 1875. E ainda nas pontes de ferro, que iam substituindo as primitivas construídas em madeira. No ano de 1865, foi reinaugurada a nova ponte Sete de Setembro, um monumento em ferro ligando o bairro do Recife à Ilha de Antônio Vaz (bairro de Santo Antônio). “Uma década depois, em 1876, foi construída, também em ferro, a ponte da Boa Vista, ligando a ilha de Antônio Vaz ao bairro da Boa Vista.” (ARRAIS, 2004, p.176).

No ano de 1859, o velho sistema de iluminação pública por meio de lampiões a óleo de peixe ou azeite de carrapateira vai sendo substituído pelas lâmpadas a gás carbônico. A **figura 5**, uma ilustração de Emil Bauch, com gravação de F. Kaus, de 1852, retrata a Ponte da Boa Vista com a iluminação elétrica.



Figura 5 – Ponte da Boa Vista com iluminação elétrica na segunda metade do século XIX.

Fonte: <https://www.brasilianaiconografica.art.br/obras/20170/pernambuco-n-7-ponte-da-boa-vista>

De acordo com Parahym, a primeira rua recifense iluminada a gás carbônico foi a rua Nova (que pode ser observada na **figura 6**), no bairro de Santo Antônio, que foi seguida das ruas do bairro do Recife e das primeiras ruas da Boa Vista, em agosto do mesmo ano. “Os subúrbios continuavam com os lampiões a óleo de peixe ou azeite de carrapateira (mamona)” (PARAHYM, 1978, p.83).



Figura 6 – Rua Nova no Recife do século XIX.
Fonte: <https://ims.com.br/>

Em novembro de 1859, a então província de Pernambuco recebeu a visita do imperador Dom Pedro II, que veio com a imperatriz Teresa Cristina e uma comitiva imperial. O monarca ficou sediado no Recife, por 32 dias, e passou por várias cidades da região. A viagem para as províncias do Norte do país (nesse período o Brasil era dividido apenas em Norte e Sul) tinha o intuito de conhecer a região e evitar o enfraquecimento político da monarquia e trouxe conseqüências positivas, principalmente para o Recife, como a melhoria da iluminação pública e a aceleração de obras na cidade. O imperador tinha interesse em conhecer mais sobre o nosso passado holandês e inspirou, pela sua curiosidade, a criação do atual Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico Pernambucano.

A fundação do Instituto Arqueológico resultou, pode-se dizer sem falsear a história, do interesse demonstrado pelo Imperador Pedro II, quando visitou Pernambuco no ano de 1859, em conhecer alguns fatos ligados ao passado glorioso desta terra. Assim foi que, em 1862, criou-se a Sociedade Arqueológica que logo passou a denominar-se Instituto Arqueológico e Geográfico, tendo sido escolhido presidente o Monsenhor Francisco Muniz Tavares, um dos bravos revolucionários de 1817. (PARAHYM, 1978, p.87-88)

O Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico Pernambucano, no entanto, não é a única obra relacionada à área da educação que foi realizada no período da segunda metade do Oitocentos. No ano de 1852, criou-se a Biblioteca Pública, cuja primeira localização foi no Liceu Provincial, que deu origem ao Ginásio Pernambucano, onde funcionava o Hospital Paraíso, situado na atual Avenida Dantas Barreto. A construção foi de suma importância para o desenvolvimento da tradição literária em

Pernambuco, já que com a criação da Biblioteca Pública Provincial, através da Lei nº 293 de 1852, as tipografias eram obrigadas a lhe remeterem um exemplar de todas as publicações editadas na província.

O Curso Jurídico, que funcionava em Olinda, instalado inicialmente no Mosteiro de São Bento, no ano de 1828, foi transferido, em 1854, para o Recife. Os Cursos Jurídicos, que surgiram concomitantemente em Olinda e na cidade de São Paulo, representaram as primeiras instâncias de Ensino Superior no país. O Brasil já era independente, mas culturalmente ainda não tinha se desvinculado de Portugal, a partir do momento em que os filhos da terra ainda precisavam estudar em Coimbra. A vinda da Academia para o Recife é, portanto, de grande valor para o fortalecimento da cidade como a mais importante da província. “Em 30 de maio de 1854, traslada-se a Academia para um velho casarão (o ‘pardieiro’, como diziam na época) na rua do Hospício, no Recife. Passou a chamar-se, desde então, Faculdade de Direito.” (PARAHYM, 1978. P.74).

Foi depois da instalação da faculdade, no Recife, que surgiu um movimento vanguardista, preconizado por bacharéis de direito, atuante em várias áreas da intelectualidade, denominado Escola do Recife. O sergipano Tobias Barreto, que veio estudar na Faculdade Direito do Recife, nos anos de 1860, foi o fundador da escola. As ideias difundidas por Tobias Barreto e seus colegas bacharéis, como Silvio Romero, preconizavam a ruptura de uma mentalidade conservadora para uma mentalidade humanitária. O movimento, iniciado na poesia, abrangeu quase todas as esferas da atividade intelectual, como a crítica literária e musical, a filosofia, o direito, a história, o folclore. E, mesmo sendo desenvolvido a partir dos muros da nossa faculdade de direito, teve repercussões em outros centros culturais do país.

A crítica literária foi produto da Escola do Recife. Não por ser crítica de literatura, propriamente, mas, sobretudo, por ser crítica de ideias; e a Escola constituiu uma sacudidela na mentalidade e na consciência nacionais, libertando o intelectual brasileiro, fazendo-o voltar-se para os grandes problemas da nossa cultura. (PEREIRA, DINIZ, et. al., 1978, p.362)

As mudanças intelectuais, culturais e estruturais da cidade irão influenciar no desenvolvimento de novas formas de diversão e de interação social, que irão conviver com tradições de longas datas, como as manifestações religiosas. No Recife de meados do século XIX, a religião católica exercia grande influência no cotidiano da cidade. Os bairros possuíam nichos situados em pátios ou esquinas, nos quais se rezavam o terço e nos dias festivos eram colocados flores e ornatos. As datas dos padroeiros motivavam

festividades na rua e a passagem do bispo também era justificativa para a mobilização social. Mas a principal manifestação religiosa, em termos de interações sociais, eram as procissões. Mário Sette relata que o evento era um espetáculo que reunia, anualmente, a população da capital, mexendo com a curiosidade e as emoções:

Precedia-o, até, uma expectativa característica: a encomenda do traje novo ou a reforma do antigo; a escolha do ponto ou da casa onde se viria o desfile; os papalotes postos nos cabelos na véspera; a promessa de um “anjo” e o preparo dele para aparecer bem vestido de “roda” e capelinha; a obrigação de sair na Ordem Terceira do Carmo ou na Irmandade da Santíssima Trindade... (SETTE, 1978, p.223)

As festividades religiosas, dessa forma, ainda tinham bastante força na segunda metade do Oitocentos, mas elas começavam a dividir lugar com outras espécies de divertimentos e hábitos, que vão surgindo em decorrência do crescimento e do processo de modernização do Recife.

A sociedade recifense cada vez mais desejava ingressar no mundo civilizado das grandes metrópoles como Paris e Londres e assim assimilava os costumes burgueses da leitura de romances, do divertimento nos bailes e passeios públicos. Dessa forma, novos modos de sentir e viver no mundo eram integrados ao cotidiano da vida de alguns grupos da sociedade recifense. (CANARIO, in CABRAL & COSTA 2012, p. 221)

A intensidade cultural da província de Pernambuco, em especial da capital pernambucana, na segunda metade do século XIX, podia ser vista pelos órgãos de imprensa que circulavam pela cidade, desde o começo do século, com maior volume na segunda metade do Oitocentos. Flávio Guerra relata que o jornal *Diario de Pernambuco* (em funcionamento até hoje), fundado em 1825, manteve, de 1859 a 1888, uma circulação de oito páginas diárias, sendo a última consagrada a assuntos literários e científicos. Mas o periódico não foi o único em funcionamento no século XIX. O Jornal do Recife, por exemplo, se manteve circulando, diariamente, de 1859 até meados do século XX. Segundo o citado autor, 316 órgãos de imprensa das mais variadas especialidades e tipos, desde os diários, mensais ou hebdomadários, explorando assuntos científicos, noticiosos ou sociais, literários, diversionais, humorísticos, críticos, políticos, etc., circularam no Recife, em Olinda e outras cidades, o que dá uma ideia da vivacidade cultural da então Província de Pernambuco. (GUERRA, 1979, p.126-127)

É possível perceber a participação das mulheres no desenvolvimento da imprensa pernambucana, fato vinculado à mudança de hábitos resultante do processo de modernização que vivia a região. Pesquisadoras pernambucanas mostraram, com o livro *Um Discurso Feminino Possível: Pioneiras da Imprensa em Pernambuco (1830-1910)*, que as mulheres estavam envolvidas no trabalho da imprensa desde o século XIX. Os

jornais *O Myosotis* (1875), *A Mulher* (1883), *Ave Libertas* (1885), *A Rosa* (1890 a 1899) são exemplos dessa participação feminina, que precisava da convivência masculina, mas que demonstra o desejo das mulheres de participarem dos movimentos sociais e políticos do seu tempo. (SIQUEIRA, Elizabeth Santos et al, 1995, p. 36-37).

A vivacidade cultural do Recife do período também pode ser percebida pelos seus espaços de diversão. O Teatro de Santa Isabel, importante local de trocas sociais e culturais da cidade, foi construído sob o comando do engenheiro francês Louis Léger Vauthier⁶ e é um dos poucos exemplares do genuíno neoclassicismo erguidos no Brasil do período, inaugurado em 18 de maio de 1850. “... o Teatro referido é neoclássico e, no Recife, é um dos primeiros exemplos da renovação do gosto na arquitetura, dessa vez enveredando pelos caminhos disciplinados do formalismo e do belo ideal” (SILVA, 1984, p.13). Eram nos teatros onde os contatos sociais podiam florescer, em uma época em que o recato ainda era sinônimo de reclusão, principalmente para as mulheres abastadas da sociedade.

O Santa Isabel recebia as representações nacionais e internacionais mais importantes que chegavam na cidade, mas também era palco de bailes de máscaras e à fantasia, bastante comuns no período. “Todos os teatros realizavam os seus, e sem dúvida nessa época, em que o Carnaval de rua não merecia sequer uma noticiuzinha da imprensa, todo o atrativo de momo se resumia em tais danças”. (SETTE, 1978, p.198). O Teatro de Santa Isabel era o principal ponto de encontro da sociedade pernambucana e, assim como outros teatros da cidade, era local para ver e ser visto. Na **figura 7**, uma ilustração desenhada por Luis Schlappriz e gravada por Franz Heinrich Carls, de 1863, mostra as sociabilidades em espaços como o teatro, no Recife da segunda metade do século XIX. No salão de Santa Isabel, mulheres brancas e homem branco, vestidos formalmente, são observados por criança negra com roupa adequada ao trabalho no teatro, com chapéu para trás, em sinal de reverência. A cena sugere um momento de convivência festiva, voltada para a elite abastada e exigente da cidade.

⁶ Louis Léger Vauthier morou no Brasil de 1840 a 1846, sendo diretor da Repartição de Obras Públicas do Recife. Veio por proposta do Barão de Boa Vista, então presidente da província de Pernambuco. Nascido em 1815, em Bergerac, na Dordogne, departamento do sudoeste da França, entrou por concurso, em 1834, na *École Polytechnique* e, dois anos mais tarde, ingressou na não menos prestigiosa, *École des Ponts et Chaussées*. No Recife, foi responsável por obras do porte do Teatro de Santa Isabel. (PONCIONI, 2010, p.121)



Figura 7: Vista do Recife de dentro do Teatro de Santa Isabel, na segunda metade do século XIX
Fonte: https://www.brasilianaiconografica.art.br/obras/rel_content_id/18518

Outra importante obra modernizante do Recife da segunda metade do Oitocentos é o Mercado de São José. Inaugurado em 07 de setembro de 1875, o espaço tem arquitetura em ferro, típica do século XIX, e que foi inspirada no mercado público de Grenelle, localizado em Paris, na França. A construção é considerada o mais antigo edifício de ferro existente no Brasil e provavelmente o primeiro que aqui se montou. Instalado na mais tradicional área de feira livre do Recife desde o século XVIII, onde funcionava o Mercado da Ribeira do Peixe, o Mercado de São José foi pensado dentro da lógica modernizante de saneamento, higienização e embelezamento da cidade, seguindo os padrões de afrancesamento vigentes na segunda metade do Oitocentos. O responsável pela edificação foi o engenheiro J. L. Victory Lieutier, da Câmara Municipal. “Para acompanhar a execução das estruturas de ferro na França e detalhar o projeto, a municipalidade contratou o engenheiro francês Louis Léger Vauthier, que já havia morado no Recife e dirigido a Diretoria de obras Públicas.” (MELO, 2011, p.108).

A construção de mercados públicos, como o de São José, fez parte das tentativas de estruturar, ordenar e limpar o espaço urbano. O mercado possuía um aparato administrativo que tinha o objetivo de normatizar as relações entre os comerciantes e o público, seguindo a lógica higienista e cientificista típica do processo de modernização pelo qual passava o Recife.

O novo prédio do mercado exclui os mascates e vendedores ambulantes, proibindo o acesso ao edifício e a comercialização nas redondezas. O mercado era aberto ao público diariamente, das cinco e meia da manhã até as dezesseis horas da tarde. O toque de uma sineta anunciava o início e o fim das atividades. Havia uma exceção para o setor da peixaria, que era encerrada

apenas às vinte e uma horas, para comercialização dos produtos provenientes das pescas do início da noite. (MELO, 2011, p.113)

Várias eram as regras de higiene e de preservação, com instalação de banheiros, proibição de: jogar lixo no chão, circulação de animais, fixação de cartazes ou pichação, por exemplo. A entrada no Mercado de São José era proibida para pessoas embriagadas ou loucas, como também para músicos, cantores, ambulantes. Além das regras de comportamento, também havia regras de vestiário. Não era possível ter acesso ao mercado sem estar devidamente trajado, como é possível observar na **figura 8**, na qual observamos, no pátio em frente ao edifício, homens vestidos com calças compridas, paletós e chapéus.



Figura 8 – Mercado de São José: inaugurado em 1875, é o mais antigo edifício de ferro existente no Brasil

Fonte: <https://memoriaescravidaope.wordpress.com/2018/06/13/mercado-de-sao-jose/>

A atividade paisagística também fez parte dos projetos de modernização das cidades oitocentistas, no Brasil do século XIX, e foi inspirada nos jardins ingleses, baseados nas ideias de progresso e civilidade. Os pesquisadores chamam o tipo de paisagismo do período de jardim romântico, cujo objetivo era o recreio dos moradores e o embelezamento das cidades. “O projeto paisagístico reproduzia elementos naturais, como pontes rústicas, cascatas, arranjos de árvores, grutas, canteiros e lagos, e incluía coretos, gradis e esculturas em ferro fundido e a expressão de traçados sinuosos” (SILVA, 2010, p.42). No Recife, o ajardinamento do Campo das Princesas merece destaque. Muitos historiadores defendem que o local era onde ficava o Palácio de Friburgo, de Maurício de Nassau, que foi destruído em 1769. No espaço ao redor do antigo palácio, ficou um grande descampado, chamado de Praça do Palácio Velho e

depois de Campo do Erário, porque, com o refugo da demolição, foi construído o Edifício do Erário (SILVA, 2010, p.53).

Coube ao Conde da Boa Vista iniciar a restauração daquele espaço com a construção do palácio do governo, em 1841. Em 1850 inaugurava-se o Teatro de Santa Isabel, projetado e executado por Louis L. Vauthier. Com a vinda de D. Pedro II e a estada da família real no Palácio, em 1859, o local passou a ser chamado de Campo das Princesas, sendo no ano seguinte cogitado o seu ajardinamento, segundo um projeto de Willian Martineu. (CARNEIRO; MESQUITA, 2000, p.76)

O projeto de ajardinamento do Campo das Princesas só será realizado no ano de 1874, com proposta do engenheiro Emile Beringer, inspirado no paisagismo inglês, como era comum no período. O espaço contava com canteiros irregulares e um coreto no centro, além de ter seu conjunto protegido por um gradil de ferro, que pode ser observado na **figura 9**, uma gravura de Franz Heinrich Carls, de 1878, que faz parte do acervo do Museu da Cidade do Recife, com o Teatro de Santa Isabel ao fundo.



Figura 9 – Jardim do Campo das Princesas vendo-se o Teatro de Santa Isabel e, à esquerda, a Assembleia Legislativa e o Palácio do Governo. Construído em 1850, o teatro foi o mais importante da cidade no século XIX. Sofreu um incêndio em 1869, sendo reinaugurado em 1876.

Fonte: <http://www.alepe.pe.gov.br/museu/?galeria=palacio>

O Teatro de Santa Isabel e o Mercado de São José são importantes exemplos dos feitos “modernizantes” da cidade, na segunda metade do século XIX, e foram assinaturas do engenheiro francês Louis Léger Vauthier. A necessidade da vinda de engenheiros franceses, como Vauthier, que, mesmo depois de deixar o Recife, auxiliou na concepção de obras como o Mercado de São José, mostra a necessidade que a província possuía, no século XIX, de importar algumas condições técnicas para o seu projeto de modernização. O historiador Raimundo Arrais destaca que a presença de

estrangeiros, principalmente franceses, ingleses e alemães, foi decisiva para compor a nova fisionomia urbana do Recife.

Engenheiros, técnicos, comerciantes, gente dedicada a todo ramo de negócios que se abria para atender a novas necessidades da cidade, vieram, notadamente a partir da década de 1830, modificar a face da vida da cidade. Alguns deles aqui permaneceram e se integraram perfeitamente na sociedade local, como os engenheiros Henrique Augusto Milet e Pierre Victor Boulitreau, que adquiriram propriedades e se dedicaram à agricultura, convertendo-se em senhores de engenho. (ARRAIS, 2004, p.179-180)

O século XIX representou a convivência da elite rural, patriarcal, baseada na grande lavoura e nos engenhos, que foi começando a viver um lento processo de decadência, com o crescimento da burguesia capitalista e urbana. Os comerciantes endinheirados das cidades e os jovens bacharéis vão modificando a lógica de privilégios dos donos de terra: a elite rural. O sociólogo Gilberto Freyre mostrou que a decadência do patriarcado rural teve ressonância no próprio seio desta elite, em decorrência das mudanças culturais pelas quais passavam o país:

É curioso constatar que as próprias gerações mais novas de filhos de senhores de engenho, os rapazes educados na Europa, na Bahia, em São Paulo, em Olinda, no Rio de Janeiro, foram-se tornando, em certo sentido, desertores de uma aristocracia cujo gênero de vida, cujo estilo de política, cuja moral, cujo sentido de justiça já não se conciliava com seus gostos e estilos de bacharéis, médicos e doutores europeizados. Afrancesados, urbanizados e policiados. (FREYRE, 2003, p.121-122)

As reuniões e discussões políticas dessas elites rurais e urbanas, acompanhadas de comida e trocas sociais, aconteciam nas casas, nas tabernas, nos botequins. Mas, na segunda metade do século XIX, estes tipos de encontros, entendidos como sociabilidades políticas, passam a ocupar novos espaços, que aparecem como marcos do processo de modernização da capital, baseado na lógica europeia de vincular as noções de civilidade e progresso como sinônimo de modernidade. Os já citados mercados públicos, símbolos dessa modernidade, são acompanhados por restaurantes e cafés. Sobre esses novos espaços de sociabilidades e gastronomia do Recife oitocentista, falaremos a seguir.

2.2 Sociabilidades e gastronomia

Para entender o Recife da segunda metade do Oitocentos, além das transformações sociais, econômicas e políticas, é preciso conhecer as transformações gastronômicas pelas quais passavam a capital pernambucana. As tradições alimentares de uma cidade estão atreladas à vida cultural, afetiva, social e até política e econômica da sociedade que nela vive. É impossível conhecer um povo sem conhecer a sua

cozinha, os seus hábitos e as suas preferências alimentares. Esta crença foi defendida, ainda na década de 1930, pelo sociólogo Gilberto Freyre. Segundo este autor,

O paladar defende no homem a sua personalidade nacional. E dentro da personalidade nacional, a regional, que prende o indivíduo de modo tão íntimo às árvores, às águas, às igrejas velhas do lugar onde nasceu, onde brincou menino, onde comeu os primeiros frutos e os primeiros doces, inclusive os doces e os frutos proibidos. (FREYRE, 1997, p.64-65)

O italiano Massimo Montanari (2008, p.183-184), um estudioso da alimentação, dedica-se a entender a relação da comida com a cultura, defendendo que a própria noção de civilização está associada ao ato de cozinhar. Para o pesquisador, o sistema alimentar é um retrato da identidade de um povo. Assim como a língua falada, o sistema alimentar é parte e representa a cultura de quem o pratica, sendo depositário das tradições e da identidade de um grupo. Montanari defende que os hábitos alimentares são um importante veículo de auto-representação e de troca cultural, representando um instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas. “Mais ainda que a palavra, a comida se presta a mediar, entre culturas diversas e abrindo os sistemas de cozinha a todo tipo de invenções, cruzamentos e contaminações.” (MONTANARI, 2008, p.183-184).

A relação da comida com a identidade também faz parte das análises do historiador francês Michel de Certeau (1996). Em *A invenção do cotidiano*, o autor procura analisar a inventividade das práticas cotidianas dos homens comuns. O livro tem dois volumes e o segundo nos traz elementos de reflexão sobre o ato de cozinhar e de comer. A segunda parte do livro: *Cozinhar*, escrita pela editora dos textos de Certeau, Luce Giard, defende que “comer não serve só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo” (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 1996, p.250). É preciso levar em consideração que tradições culturais, representações sociais da saúde e nível social são determinantes para as escolhas alimentares.

No final dessas exclusões e dessas escolhas, o alimento escolhido, permitido e preferido é o lugar do empilhamento silencioso de toda uma estratificação de ordens e contra-ordens que dependem ao mesmo tempo de uma etno-história, de uma biologia, de uma climatologia e de uma economia regional, de uma invenção cultural e de uma experiência pessoal (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 1996, p.253-254)

A culinária também pode ser apontada como um fator determinante de civilidade. O sociólogo alemão Norbert Elias (2011, p.71) destacou o papel dos hábitos à

mesa no processo civilizatório da humanidade. Para o autor, a Idade Média foi um período essencial neste sentido, já que nos deixou um grande volume de informações sobre o que era considerado comportamento socialmente aceitável, além de preceitos sobre a conduta às refeições, que tinham importância muito especial no período.

Comer e beber nessa época ocupavam uma posição muito mais central na vida social do que hoje, quando propiciavam - com frequência, embora nem sempre - o meio e a introdução às conversas e ao convívio. (ELIAS, 2011, p.71)

A maneira de portar-se à mesa, de mastigar os alimentos; os utensílios para a alimentação, a forma de utilizá-los; e, principalmente, as transformações por que passam, tudo isso faz parte das formas de comportamento que, junto a aspectos como linguagem, vestuário e tecnologia, são definidores do conceito de civilização. Para Elias, a “civilização”, que estamos acostumados a considerar como uma posse que aparentemente nos chega pronta e acabada consiste em um processo ou parte de um processo em que nós mesmos estamos envolvidos. As características que atribuímos ao conceito de civilização, como a existência de maquinaria, as descobertas científicas e até as formas de Estado, “atestam a existência de uma estrutura particular de relações humanas, de uma estrutura social peculiar, e de correspondentes formas de comportamento.” (ELIAS, 2011, p.70). O componente civilizatório da alimentação é reforçado pelo componente cultural.

A prática cultural é o que permite que o indivíduo ou o grupo assuma o seu lugar na rede de relações sociais inscritas no seu ambiente, como explica o historiador Michel de Certeau:

Pode-se então compreender melhor o conceito de “prática cultural”: esta é a combinação mais ou menos coerente, mais ou menos fluida, de elementos cotidianos concretos (menu gastronômico) ou ideológicos (religiosos, políticos), ao mesmo tempo passados por uma tradição (de uma família, de um grupo social) e realizados dia a dia através dos comportamentos que traduzem em uma visibilidade social fragmentos desse dispositivo cultural, da mesma maneira que a enunciação traduz na palavra fragmentos de discurso. “Prático” vem a ser aquilo que é decisivo para a identidade de um usuário ou de um grupo, na medida em que essa identidade lhe permite assumir o seu lugar na rede das relações sociais inscritas no ambiente. (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 1996, p.39-40)

Pela cozinha passam os fundamentos socioculturais de uma sociedade. No que tange à cultura nordestina, Gilberto Freyre (1997, p.40) destaca a importância do açúcar para a identidade do povo da região. O autor afirma:

A cultura regional do Nordeste está, assim, impregnada de sugestões do que nos seus vários frutos - e não apenas na cana-de-açúcar - é doce ou agradável o paladar. Sem açúcar - seja do mais refinado ao mascavo, ao bruto ou de rapadura - não se compreende o homem do Nordeste. (FREYRE, 1997, p.40).

A partir do momento em que Freyre coloca o açúcar como fator preponderante para o entendimento do homem nordestino, ele demarca o papel sociocultural da alimentação no estudo de um povo. A mesma lógica norteia os estudos da seguidora do pensamento Freyriano, a socióloga Fátima Quintas (2010, p.127), que defende que a alimentação possui dimensões sociológicas que não podem ser ignoradas. Para a autora, o preparo do alimento retrata as variâncias de uma cultura. Por meio das peculiaridades da feitura dos alimentos são desenvolvidos os gostos, os requintes, os desejos gastronômicos de cada grupo. “Desvendam-se atitudes, comportamentos, formas de ser, preferências gustativas. A maneira pela qual se manifesta a liturgia da comida implica uma das maiores fontes de expressão de hábitos e de costumes no espaço e no tempo de gentes variadas.” (QUINTAS, 2010, p.127). A comida tem uma importante conotação cultural que, muitas vezes, ultrapassa a importância de substância nutricional que lhe é primordial. O homem come como forma de confraternizar, de interagir. Pertencer a um grupo é, também, comer junto a esse grupo. Para Montanari, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo, independentemente do nível social, ou do tipo de grupo. Ele afirma:

Esse pode ser a família, mas também uma comunidade mais ampla: toda confraria, corporação, associação reafirma à mesa a própria identidade coletiva; toda comunidade monástica se reconhece no refeitório, onde todos são obrigados a dividir a refeição (e somente os “excomungados”, aqueles que se mancharam com alguma culpa, são excluídos temporariamente). (MONTANARI, 2008, p.159)

A mesa é, dessa forma, um espaço de sociabilidades. Utilizado genericamente como a capacidade humana de viver em sociedade, de interagir, o termo sociabilidades ganha caráter histórico e sociológico com o historiador francês Maurice Agulhon (2009), no seu estudo sobre a burguesia francesa do século XIX. O escritor analisou a reunião de homens da burguesia ascendente, pós-Revolução Francesa, em cafés, ainda no século XVIII, e no que ele chama de círculos burgueses, que são as associações de funcionários, profissionais liberais e políticos, no século XIX. Estes espaços seriam os “substitutos” dos salões aristocráticos, em que as famílias nobres desfrutavam de momentos de ócio, cultura e discussões literárias e políticas antes do período revolucionário, quando o país era governado por uma monarquia poderosa.

Nos salões franceses, os aristocratas ricos recebiam familiares e amigos próximos, da mesma situação social, com regularidade, assumindo todos os gastos desses encontros. A burguesia não podia prover esse tipo de reunião e os cafés e as

livrarias eram os locais para a discussão literária e política dos homens burgueses do Oitocentos. A partir de 1830, os círculos burgueses franceses começam a florescer, com a formalização desses debates e encontros, informais, realizados nos cafés. Esses círculos darão origem às associações profissionais, tão comuns nos dias atuais. “La diferencia – como ya hemos dicho e incluso repetido - entre el grupo de habitués de un café y el grupo de abonados de un círculo no es más que la que hay entre lo ‘informal’ y lo ‘formal’” (AGULHON, 2009, p.106).

Assim, enquanto nos cafés os encontros eram informais, mesmo que os clientes fossem habituais, nos círculos havia uma formalização dos participantes, que não eram apenas frequentadores, mas também sócios das associações. As diferenças entre os cafés e os círculos, como espaços de socialização, era apenas estrutural, de informalidade e formalidade, respectivamente, contando com as mesmas características sociológicas de representarem locais de encontro para discussões literárias, culturais, políticas, ou ainda, espaços de ócio da burguesia contemporânea. Mesmo mais democráticas do que as dos salões aristocráticos, onde o anfitrião era rico o suficiente para receber os convivas e arcar com todos os gastos, as sociabilidades dos cafés e círculos burgueses eram reservadas aos homens, excluindo as mulheres e as crianças, que tinham lugar nos salões da nobreza europeia. Para Agulhon, essa realidade também pode ser explicada pela nova formação burguesa da sociedade, que aposta na educação masculina como forma de garantir o progresso rápido da sua situação econômica. Segundo ele,

“El auge de los burgueses, en cambio, en esa época suele implicar el auge de las familias que construyen su fortuna y que, para construirla lo más rápido posible, educan primero a los hijos. Esa desigualdad intelectual entre hermano y hermana se reproducirá entre los cónyuges” (AGULHON, 2009, p.103).

Dessa forma, Agulhon defende que as famílias burguesas apostavam na educação dos filhos, para construir mais rapidamente suas fortunas, gerando uma desigualdade intelectual entre irmãos e irmãs, que será reproduzida entre os cônjuges. Mesmo com a separação entre os sexos, as sociabilidades burguesas em públicos como os cafés, permitiam um avanço no acesso mais democrático dos convivas. “Os cafés não só permitiam um acesso mais fácil aos círculos da moda, mas, acima de tudo, abrangiam as camadas mais amplas da classe média e até mesmo artesãos e merceeiros.” (HABERMAS, 1984, p.48-49). Para o filósofo alemão Jurgen Habermas, os cafés, assim como os salões, faziam parte da esfera pública dentro do setor privado, já que,

para ele, o setor público limita-se ao poder público e o privado, conta com as esferas privada e pública.

A esfera privada compreende a sociedade civil burguesa em sentido mais restrito, portanto o setor da troca de mercadorias e do trabalho social; a família, com sua esfera íntima, está aí inserida. A esfera pública política provém da literária, através da opinião pública, o Estado e as necessidades da sociedade. (HABERMAS, 1984, p.46)

No Brasil, apenas o Rio de Janeiro contou com uma vida palaciana sólida, com a instalação da família real, no ano de 1808. As festas, os bailes e as reuniões da corte tiveram lugar nesse Rio de Janeiro da primeira metade do século XIX. Em Pernambuco, a elite rural, da monocultura da cana-de-açúcar, é o que temos de mais aproximado a essa lógica aristocrática, onde os senhores de engenho recebiam os convidados, em suas casas, e arcavam com todos os gastos dessas sociabilidades. Mas, diferentemente dos salões europeus, as mulheres ficavam excluídas desses momentos de convivialidade, como afirma o sociólogo Gilberto Freyre:

A senhora de engenho quase nunca aparecia aos estranhos, é verdade; era entrar homem estranho em casa e ouvia-se logo o ruído de saias de mulher fugindo, o barulho de moças de chinelo sem meia se escondendo pelos quartos ou subindo as escadas. O que se dava tanto nos sobrados das cidades como nos engenhos. (FREYRE, 2004, p.144)

No século XIX, com a valorização do espaço urbano e a crise açucareira, algumas áreas onde se plantava cana vão sendo incorporadas à cidade, já que a terra valia mais para a moradia do que para o plantio (CARVALHO, 2010, p.48). Alguns dos antigos engenhos vão se transformando em bairros, em meados do Oitocentos, e muitas famílias abastadas possuíam seus sítios nestas localidades, nos quais reuniões luxuosas como as dos antigos engenhos eram realizadas, como pode ser observado na **figura 10**, uma ilustração de Luis Schlappriz, com gravação de Franz Heinrich Carls, de 1863, que retrata o sítio do Dr. Fonseca, localizado no atual bairro da Madalena. Nesses espaços reservados aos mais ricos, localizados em bairros como Apipucos, Poço da Panela e Madalena, a exigente sociedade abastada recifense desfrutava de temporadas de lazer, como o período de veraneio, as festas juninas e de final de ano. Nestes locais, tomavam banho de rio, pescavam, convidavam amigos para almoços e reuniões regadas a guloseimas e bebidas.



Figura 10: Ilustração do Sítio do Dr. Fonseca, na segunda metade do século XIX, localizado no atual bairro da Madalena.

Fonte: <https://www.brasiliاناiconografica.art.br/obras/18540/sitio-do-dor-fonseca-passagem>

Mas, nos bairros centrais da capital pernambucana: do Recife, de Santo Antônio e da Boa Vista, os sobrados estreitos, que dominavam a arquitetura dos dois primeiros, exigiam outros espaços para a convivência social. Neste contexto de modernização, de ampliação de área urbana do Recife, e de mudanças de hábitos pelos quais passavam os moradores da cidade, novos locais de sociabilidades, mais “modernos” e “adequados” ao novo tempo, passavam a ocupar as ruas da cidade. Entre eles, o restaurante. O historiador Frederico Toscano lembra que este tipo de espaço de sociabilidade já podia ser encontrado no Recife de meados do século XIX:

Essa invenção parisiense já podia ser encontrada no Recife mesmo em meados do século 19, mais precisamente em 1858, trazida pelo cozinheiro francês conhecido como Auguste, que abriu, na capital pernambucana, o seu *Restaurant Français*, no Cais da Lingueta, área da cidade onde se concentravam hotéis e casas de pasto francesas e inglesas. (TOSCANO, 2014, p.68)

A invenção parisiense do restaurante surgiu das ideias iluministas e cientificistas que faziam com que a sociedade se preocupasse cada vez mais com a saúde. Os caldos restauradores, os *restaurants*, que poderíamos classificar como consomês⁷, são os responsáveis pelo surgimento de estabelecimentos que hoje conhecemos como restaurantes. O historiador Frederico Toscano explica que, na França do século XV, uma das formas mais indicadas para se tratar doenças como indisposição, fraqueza,

⁷ “Palavra de origem francesa, *consommé*. Caldo preparado com todas as carnes, aves, caças e peixes”. (ARROYO, Leonardo; BELLUZZO, Rosa, 2009, p.98)

apatia, e também para nutrir estômagos sensíveis, era o consumo de caldos restauradores, o que hoje chamamos de consomês. As receitas incluíam carnes diversas, tais como presunto e vitela, além de alguma ave como capão, galinha, perdiz ou faisão, cozidos lentamente junto com improváveis pedras preciosas que o médico responsável pudesse, porventura, requerer no preparo do caldo. Os séculos XVII e XVIII barateariam as receitas, dispensando o uso de joias em sua cocção, mas mantendo o caráter medicinal da preparação. Explica Toscano:

Criava-se assim um serviço altamente específico, que visava a restaurar, através da alimentação, as forças dos combatidos comensais. Essa nova modalidade de estabelecimento, que prezava pela manutenção física dos seus clientes, exigia ambiente e serviço diferenciados daqueles das ruidosas tavernas, coloridas sobreviventes dos tempos medievais, com mesas longas, bancos coletivos, conversas ao pé da lareira e escassas opções de alimentação. Ao redor de uma pequena xícara de concentrado semilíquido de carne, mudanças profundas se faziam sentir, inaugurando uma nova faceta da urbanidade parisiense. (TOSCANO, 2014, p.71)

O surgimento do estabelecimento restaurante foi vinculado a questões de saúde, mas, com o tempo, as casas foram se especializando de acordo com o alimento que serviam para atrair e garantir a fidelidade do seu público. O espaço passou a garantir sociabilidades distintas e o público feminino, antes aprisionado nas casas, começou a ter, nos restaurantes, um local de socialização. As mesas menores, com a individualização do serviço e a valorização da privacidade dos frequentadores, foram importantes atrativos para as mulheres e, também, para as famílias. O público que, inicialmente, procurava os estabelecimentos pelos caldos, começou a buscar experiências gastronômicas e um privilegiado espaço de sociabilidades. As bodegas, as tabernas e os cafés, com seus espaços abarrotados, onde políticos e intelectuais discutiam política, notícias e fofocas, e bebiam, eram espaços de sociabilidades não apropriados para uma verdadeira dama francesa. Dessa forma, os restaurantes, com suas mesas menores, seus serviços individualizados, onde se comia em público, mas com a garantia de ter a privacidade preservada, passam a ser o recinto “adequado” para as damas e as famílias europeias.

No Recife da segunda metade do Oitocentos, os restaurantes passavam a ser uma realidade cada vez mais comum, já que a cidade crescia e a praticidade de fazer refeições sem precisar voltar para casa, nem cumprir horários tão rígidos, começou a ser uma necessidade cada vez mais frequente. O espaço também permitia sociabilidades diversas e muitos estabelecimentos prezavam pela preocupação em manter um ambiente apropriado para as famílias da elite local. Este tipo de ambiente, que é também um local

de gastronomia e de sociabilidades, que passou a ganhar um público crescente na segunda metade do século XIX, dividia lugar com os estabelecimentos dedicados ao café, não só no Recife, mas no mundo inteiro.

A descoberta do café é rodeada de lendas, mas a versão mais difundida é a de que Kaldi, um pastor de cabras da Etiópia, no Nordeste da África, teria observado o efeito estimulante que as folhas e os frutos de um determinado arbusto produziam em suas cabras. O pastor teria provado o fruto e descoberto o café. A lenda está registrada em manuscritos do Iêmen, datados de 575 (MARTINS, 2008, p.18). O descobrimento foi na África, mas o domínio da técnica de plantio e de preparação do café é mérito dos asiáticos. A infusão da bebida só seria realizada no ano 1000, já na Península Arábica, e o processo de torrefação, essencial para a bebida que conhecemos hoje, só foi desenvolvido no século XIV. Já o hábito de tomar a bebida como forma de bem-estar ganha vez apenas no século seguinte, como explica a historiadora Ana Luiza Martins:

O hábito de tomar café como bebida prazerosa, em caráter doméstico ou em recintos coletivos, deslancharia a partir de 1450. O produto era apropriado para a cultura árabe-islâmica, pois vinha ao encontro dos preceitos religiosos do islamismo ditados pelo Alcorão, que condenava bebidas alcoólicas (MARTINS, 2008, p.21)

O surgimento do café como estabelecimento acontece apenas no final do século XV, com a abertura do Kiva Han, considerado a primeira cafeteria do mundo. O local teria sido aberto em 1475, na Turquia, país responsável pela popularização da bebida como um “ritual de sociabilidade” (MARTINS, 2008, p.29). O século XVII será responsável pela chegada do café na Europa, cuja porta de entrada foi a cidade de Veneza, no ano de 1615, já que a cidade era o grande mercado de especiarias e artigos de luxo, centro difusor de produtos finos distribuídos para as cortes europeias da época. “Já se conhecia então a prática da torrefação e da moagem, e, dessa forma, o café passou a ser consumido.” (MARTINS, 2008, p.25). A Inglaterra será a pioneira no hábito dos cafés públicos. Na Londres da segunda metade do século XVII, as *coffeehouses* já eram locais de reunião de homens de negócios e intelectuais. Mas, com o desenvolvimento da cultura do chá na Inglaterra, o protagonismo dos cafés como importantes espaços de sociabilidades passará a ser realizado pela França. “Sabe-se que, em 1720, só Paris possuía 380 estabelecimentos, que chegariam a 900 no final daquele século, ocasião em que a França concentrava 27 milhões dos 175 milhões de habitantes europeus.” (MARTINS, 2008, p.30).

No Brasil, um dos maiores exportadores atuais de café do mundo, a chegada do grão deve-se a Francisco de Melo Palheta, funcionário do império português, que teria trazido as primeiras sementes de café, no ano de 1727, para o Pará. Durante boa parte do século XVIII, a propagação do cultivo de café limitou-se às regiões Norte e Nordeste do país, onde os solos e as altitudes não eram os mais adequados. Mas o incentivo à produção viria mais tarde, com a crise da mineração e da indústria açucareira, que vinha sofrendo forte concorrência externa. No ano de 1760, o desembargador do Maranhão, João Alberto de Castelo Branco, teria distribuído mudas do grão no Rio de Janeiro, quando foi iniciado o cultivo do café nessa região (MARTINS, 2008, p.35-47). A transferência da Corte Portuguesa para o Brasil, em 1808, foi essencial para a propagação da cultura do café no país. Com o evento histórico, o Brasil deixou de ser uma colônia e passou a integrar o Reino Unido de Portugal e Algarves e os portos do país foram abertos para o comércio exterior. “E foi através do café que o Brasil se apresentou ao mundo” (MARTINS, 2008, p.52).

Os primeiros estabelecimentos voltados para a venda do café, no país, surgiram em meados do século XVIII, no Rio de Janeiro. Eram locais com má fama, vistos como primos dos botequins, onde imperavam bebidas alcoólicas e frequência duvidosa. Foram se difundindo e diversificando com o crescimento da vida urbana. São Paulo, a atual capital brasileira do café, demorou mais a conhecer o estabelecimento, que foi sendo introduzido pelos quiosques, cópia dos modelos cariocas, portáteis, armações de madeira que, por vezes, se moviam sobre rodas. “Desde 1872, requeria-se da Câmara licença para esses pontos-de-venda, que se estabeleceram nos largos da Memória, da Misericórdia, da Cadeia, na Estação da Luz, áreas de maior movimento” (MARTINS, 2008, p.181).

Mais comuns no século XX, os cafés começam a fazer parte da cena social recifense ainda no século anterior. Estes estabelecimentos eram espaços eminentemente masculinos, nos quais eram discutidos os assuntos da ordem do dia, as notícias, as fofocas. Políticos, homens de negócios e profissionais liberais, como médicos, advogados, jornalistas e comerciantes tinham nos cafés um local de encontro, divertimento e de bebedeira. Os espaços integravam, juntos aos restaurantes, importantes locais de sociabilidades e de gastronomia da cidade. Esses estabelecimentos faziam parte do processo de modernização do Recife, o que, para a época, significava incorporar os valores ingleses e franceses de vestuário, estética, gastronomia e

comportamento. Sobre estes locais de gastronomia e sociabilidades da capital pernambucana da segunda metade do século XIX, trataremos a seguir.

3 Restaurantes do Recife de meados do Oitocentos

Os restaurantes como um tipo de comércio surgiram com os mercados e as feiras, nos primórdios da civilização, tanto no caso do Império Romano, quanto no caso da China, já que esses negócios obrigavam “camponeses e artesãos a deixarem seu domicílio durante um ou vários dias e, portanto, a se alimentarem ao mesmo tempo em que estabelecem ou mantêm relações sociais, de amizade ou de negócios.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1996, p.751). As origens dos restaurantes remontam a esses tipos de estalagens. Mas o restaurante moderno, cuja concepção permanece nos dias atuais, passou a existir na França, ainda no século XVIII.

No período que antecedeu o setecentos, os europeus que desejavam comer fora de casa tinham apenas as vendas de rua, as estalagens e os estabelecimentos que vendiam bebidas alcoólicas, como tabernas e *cabarets*, como opção para aplacar a fome. “Todos esses estabelecimentos – destinados a uma convivialidade barulhenta, muitas vezes licenciosa e ocasionalmente provocadora de brigas – servem, de preferência, alimentos no estilo ‘popular’, em vez de pratos elaborados”. (FLANDRIN; MONTANARI, 1996, p.753). A história mudou quando, na segunda metade do século XVIII, foi aberto o que seria o primeiro restaurante de Paris. Os historiadores Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari explicam que, por volta de 1765, um certo Boulanger, também chamado *Champ d’Oiseaux* ou *Chantoiseau*, abriu uma boutique nas proximidades do Louvre, e passou a vender *restaurants* ou caldos restauradores, que eram caldos à base de carne, cuja receita tinha o objetivo de restaurar as forças debilitadas dos frequentadores. (FLANDRIN; MONTANARI, 1996, p.755). Mas, nesse período, os negociantes precisavam obedecer às normas das guildas ou corporações de ofícios, que, desde a Idade Média, determinavam a segregação entre os víveres vendidos. Essas organizações, surgidas no período da Baixa Idade Média, compreendido entre os séculos XII e XV, protegiam e mantinham os privilégios dos artesões, organizando e regulamentando os trabalhos de cada categoria, como explica o historiador Frederico Toscano:

Os cabarés serviam vinho, as tabernas serviam comida, geralmente um prato único de cozido com legumes ou algum assado oportuno no espeto da lareira, sem muito direito à escolha. Não havia estabelecimentos que conjugassem ambas as práticas, opção proibida por um sistema de guildas que impedia que um transeunte se sentasse em uma mesa de taberna e, entre olhares suspeitos dos frequentadores habituais e mesmo do proprietário, pedisse um vinho tinto para ajudar a descer o naco de carne não identificada que lhe infligia o prato. (TOSCANO, 2014, p.73)

Mas Boulanger conseguiu romper as restrições das guildas, que já não tinham a mesma força que haviam conquistado no período medieval. Para atrair o cliente, o comerciante não se contentou em servir caldo, e passou a preparar também pés de carneiro ao molho branco, desfazendo, dessa forma, o monopólio da corporação dos *traiteurs*, que eram os responsáveis por fazerem os assados. Em breve, estes moveram-lhe um processo, mas, contra todas as expectativas, um juiz do parlamento de Paris deu razão a Boulanger: “sinal da crise para as corporações que não tardarão a desaparecer na tormenta revolucionária, mas gesto de encorajamento para uma nova profissão que tanto precisava disso.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1996, p.755)

Os comensais que procuravam os consomês, que iriam restaurar sintomas como indisposição e fadiga, buscavam também um local limpo e reservado, diferentemente dos estabelecimentos barulhentos e promíscuos como as estalagens para viajantes e as tabernas com suas bebidas e poucas opções de alimentação. Com a Revolução Francesa (1789) - que representa também uma revolução nos costumes e modifica a relação do homem com o tempo - o número de restaurantes de Paris, que já vinha crescendo, vai aumentar significativamente. O repertório alimentar dos estabelecimentos também vai começando a mudar, como explica o historiador Ariovaldo Franco:

Os anos que precederam a Revolução Francesa assistiram à disseminação dos restaurantes. A Revolução, porém, criou uma demanda muito mais ampla quando as propriedades do *Ancien Régime* foram confiscadas ou fragmentadas e uma nova classe de frequentadores substituiu os aristocratas. Além disso, os deputados revolucionários das províncias que não tinham casa em Paris costumavam reunir-se para comer nos restaurantes próximos ao Palais Royal e à rua Richelieu. Essa clientela numerosa e assídua, proveniente de diferentes zonas do país, influenciou a ampliação do repertório dos restaurantes parisienses e a assimilação por eles de pratos regionais até então conhecidos somente nas províncias. (FRANCO, 2001, p.194 -195)

A alimentação refinada, que era restrita aos paladares palacianos e da nobreza, passou a fazer parte dos repertórios da burguesia, que frequentava os restaurantes nos quais passavam a ser empregados chefs que, antes da Revolução Francesa, trabalhavam para a aristocracia.

Os restaurantes se distinguiam dos seus antecessores - cabarets, albergues e tabernas – pela limpeza, tranquilidade, espaço e decoração aprimorada. Mais importante ainda: punham a grande cozinha ao alcance de todos os que pudessem pagar por ela, ainda que esporadicamente. (FRANCO, 2001, p.196)

O estabelecimento do *restaurateur*, que começa com a venda dos caldos restauradores - em total consonância com os ideais iluministas do Setecentos, período em que o homem se volta para os conhecimentos racionais e as preocupações com a ciência e a saúde floresciam -, vai evoluindo em cardápios e sociabilidades e deixando de ser um local onde apenas são encontrados os saudáveis consomês, como explica o historiador Frederico Toscano:

Essas casas, que em sua infância assemelhavam-se bastante entre si, em pouco tempo esqueceram sua proposta de manter a saúde dos seus comensais através de caldos recuperativos, cada uma buscando uma especialidade que a destacasse das demais. (TOSCANO, 2014, p.79).

O restaurante francês, este local de gastronomia e sociabilidades, passa a ser uma realidade europeia no final do século XVIII, mas o nome passará a designar oficialmente a concepção de restaurante, apenas no século XIX, quando, no ano de 1835, o *Dictionnaire* da Academia oficializa a utilização da palavra nesse sentido. (FLANDRIN; MONTANARI, 1996, p.756). Do latim, *restaurare*, que significa restaurar; o nome restaurante - que foi criado em decorrência dos caldos restauradores - ganhou a concepção iniciada por Boulanger, de um tipo específico de espaço de gastronomia e sociabilidades, a partir de então. Será, portanto, no Oitocentos, a consolidação dessa instituição francesa no cotidiano da população. O estudioso da alimentação, Brillant-Savarin, foi um dos grandes defensores do restaurante, que considerava uma vantagem para a população e para a ciência. O francês, que era advogado e juiz e também um grande apaixonado pela comida, tentou “fundar” a ciência da gastronomia. Baseado em estudos então existentes, de áreas diversas como História e Filosofia, e, principalmente, no ato da observação, Savarin escreveu o seu *A Fisiologia do Gosto*, com informações sobre o funcionamento do paladar, o comportamento dos alimentos quando submetidos a diferentes técnicas de preparo, curiosidades e reflexões ligadas ao mundo do sabor. Os avanços científicos atuais nos obrigam a analisar criticamente a obra, mas ela não deixa de ter importância pelo pioneirismo histórico. No livro, Savarin resumiu quais seriam as maiores qualidades do restaurante:

1. Por este meio, todo homem pode fazer sua refeição à hora que lhe convém, conforme as circunstâncias em que se vê colocado por seus negócios ou seus prazeres.
2. Ele tem certeza de não ultrapassar a soma que resolveu destinar para sua refeição, porque sabe de antemão o preço de cada prato que lhe é servido.
3. Estando a conta de acordo com seu bolso, o consumidor pode, à vontade, fazer uma refeição sólida, leve ou exótica, regá-la com os melhores vinhos franceses ou estrangeiros, aromatizá-los com café moça e licores dos dois

mundos, sem outros limites a não ser o vigor do seu apetite ou a capacidade do seu estômago. O salão de um restaurante é um Éden dos gastrônomos.

4. O restaurante é também extremamente cômodo para os viajantes, os estrangeiros, para aqueles cuja família se encontra momentaneamente no campo, e para todos aqueles, em suma, que não têm cozinha em casa, ou estão momentaneamente privados dela. (BRILLAT-SAVARIN, 2009, p.138)

O século XIX foi, ainda, o período de disseminação deste tipo de negócio para outros países da Europa e do mundo. Mas, no Recife da segunda metade do século XIX, as tabernas e os botequins ainda eram as principais opções da população para a alimentação fora de casa.

Em dicionários da época as tabernas eram definidas como locais onde se vendiam a miúdo vinho, azeite e alguma coisa para comer. Os botequins eram locais onde se vendiam licores, limonada, café etc. Nos dois casos, não era a comida o principal atrativo, mas as bebidas. (SILVA, 2008, p.111)

Os restaurantes surgem como uma opção mais segura, com pratos e preços bem definidos, ambiente propício para sociabilidades menos “promíscuas” e ruidosas, onde as mulheres e as famílias podiam ter trânsito livre. Consolidados na França e na Inglaterra, países que serviam de espelho para a sede de modernização do Recife da época, esses estabelecimentos ainda eram novidade por aqui.

Os anúncios de restaurantes, nos periódicos como *Diario de Pernambuco* e *Jornal do Recife*, nos fornecem várias informações importantes sobre este tipo de negócio, mas também sobre a própria sociedade recifense do período. O *Restaurant français*, por exemplo, é um dos estabelecimentos que aparece em anúncios da década de 1850. Encontramos, no *Diario de Pernambuco*, anúncios sobre o local entre os anos de 1852 e 1858. O primeiro foi no dia 22 de outubro de 1852. O estabelecimento era localizado no Bairro do Recife - importante local portuário e comercial e parte central da cidade -, na rua do Trapiche, que não existe mais. A rua ficava perto do também extinto Cais da Lingueta, próximo ao atual Marco Zero, local privilegiado pela proximidade com o porto e, por isso, um trecho ocupado por hotéis e restaurantes, no Recife do século XIX, como pode ser visto na **figura 11**, uma ilustração de Luis Schlappriz, gravada por Franz Heinrich Carls, de 1863. No período, é possível perceber, pelas pesquisas realizadas nos jornais, que muitos dos restaurantes faziam parte dos hotéis, como mostraremos no decorrer deste capítulo. A rua do Trapiche recebeu vários nomes, durante a sua existência, terminando com o nome de rua do Comércio, antes de desaparecer como outras que passaram a formar a Avenida Alfredo Lisboa, no século XX.

Entre as construções que se foram fazendo do lado nascente, apareceu uma de vulto, ou seja, o prédio da Companhia Geral de Comércio de Pernambuco e Paraíba e o seu trapiche, bem como a ‘Alfândega Velha’ e o ‘Trapiche da Fazenda’. Estas construções foram responsáveis pelos vários nomes que a rua tomou ao passar dos tempos. Assim teve ela as seguintes denominações, além da primitiva ‘Rua do Mar’: ‘Rua da Alfândega’, ‘Rua do Trapiche’ e, finalmente, ‘Rua do Comércio’, que com ela desapareceu. (CAVALCANTI, 1977, p.77)



Figura 11 – Imagem do Caes do Trapiche, no Recife do século XIX, com uma grande movimentação de pessoas e barcos, já que a área era eminentemente comercial e perto do porto.
Fonte: <https://ims.com.br/por-dentro-acervos/uma-memoria-de-pernambuco/>

O *Restaurant français*, como o próprio nome aponta, é um dos exemplos da forte influência europeia nos hábitos e costumes do Recife oitocentista, como é possível observar nos anúncios divulgados nos jornais sobre os restaurantes da cidade. Um anúncio do *Restaurant français*, publicado no *Diario de Pernambuco* do dia 22 de outubro de 1852, todo escrito em francês, é uma evidência de que a elite recifense de meados do século XIX gostava de se inspirar na cultura francesa, como forma de garantir *status* social, já que a França, principalmente Paris, era a referência mundial do que havia de mais moderno e requintado. O restaurante anunciava aos amantes da boa cozinha o seguinte:

Restaurant français

Se Sieur Hebrard Jaloux, de ne rien laisser a désirer aux amateurs de la bonne cuisine, a l'honneur de ils prevenir, qu'il vient de prendre des arrangements avec Monsieur Albert avantageusement connu, comme bon cuisinier et patessier. La position du local, les reparations faites a l'établissement, la direction de la cuisine confiée aux soins du sieur Albert sont un garant certain d'attirer les amateurs. Comme par le passé ou trouver a tous les jours de quoi se restaurer et on sera servir a la minute. Les personnes qui desireront que le seur Albert se transporte a leur domicile sont a la ville ou a la campagne,

sont priées de s'adresser au restaurant français. (Diário de Pernambuco, 22 de outubro de 1852)

O texto explica que o proprietário do citado estabelecimento, Hebrard Jaloux, havia contratado os serviços do “Monsieur” Albert, reconhecido cozinheiro e confeitiro, para servir os frequentadores do estabelecimento e, também, as pessoas que desejarem que ele cozinhe em domicílio. As famílias endinheiradas do Recife podiam até ter cacife suficiente para pagar pelas refeições em estabelecimentos como aquele, mas a cultura local, que confinava as mulheres em casa e as faziam rainhas da cozinha e da alimentação das famílias, fez os restaurantes competirem, durante muito tempo, com o hábito de se comer em domicílio. Como todo negócio, os restaurantes precisavam garantir o lucro, dessa forma, o serviço de fazer a refeição para ser comida em casa, com a assinatura do restaurante e de seu cozinheiro, foi uma forma encontrada pelos estabelecimentos do tipo para satisfazer a clientela e garantir a sobrevivência do negócio. A elite local, influenciada pela cultura e pelos hábitos europeus, e apreciadora da leitura das gazetas locais, tinha conhecimento das novidades. É verdade que a maior parte da população era analfabeta⁸ e, diante de sua condição social, não frequentava esses locais, entretanto, tinha conhecimento das novidades por meio da escuta das conversas nas casas e nas ruas, diante do hábito da leitura em voz alta dos jornais. Por meio desses costumes, os populares sabiam das inaugurações de locais requintados, a exemplo do *Restaurant français*.

Vale ressaltar, ainda, que é possível encontrar outros anúncios do restaurante, também no *Diário de Pernambuco* no ano de 1856, em francês, sobre os carregamentos recebidos pelo estabelecimento. Este tipo de anúncio, inclusive, que detalha os produtos que os estabelecimentos recebiam, com as chegadas dos navios da Europa, não era raro. Um anúncio do tipo, do dia 25 de abril de 1857, em português, do *Restaurant français*, divulgado no *Diário de Pernambuco*, mostra bem como era feito esse tipo de aviso para a sociedade.

⁸ Em 1872, de acordo com o resultado censitário apresentado pelo presidente da província, Farias Lemos (1828-1904), Recife possuía uma população de 118.478 pessoas, dos quais 15.280 eram escravos. Dessa população, 55.406 sabiam ler e 63.072 eram analfabetos. (OLIVEIRA, Ramon de. Demandas por qualificação profissional: Recife, segunda metade do século XIX, Revista Brasileira de Educação, v.18, n.54, p.634, jul./set.2013).

Segundo o censo de 1872 (IBGE, 2009), 82,47% da população pernambucana era analfabeta e na cidade do Recife esse percentual chegava a 53%. (OLIVEIRA, Ramon de. Demandas por qualificação profissional: Recife, segunda metade do século XIX, Revista Brasileira de Educação, v.18, n.54, p.642, jul./set.2013)

Restaurant français

RUA DO TRAPICHE N.20

O dono deste estabelecimento tem a honra de participar ao respeitável público e aos seus fregueses em particular, que tendo recebido pelo último vapor vindo da Europa grande porção de conservas alimentícias e vinhos de todas as qualidades, e aumentado o pessoal da sua casa, pode dar jantares, ceias e almoços de encomenda para fora, todos os dias; assim espera a proteção do respeitável público, para com seu restaurant (Diário de Pernambuco, 25 de abril de 1857).

A capital pernambucana era uma movimentada cidade, cuja vida econômica vinha das atividades portuárias. Por meio delas, escoavam os produtos locais e de outras províncias. As novidades chegavam pelos navios que vinham da Europa, trazendo os vinhos, as bebidas, as conservas, além das últimas novidades europeias para o desfrute da população abastada e exigente da cidade. Os vapores vindos do Velho Mundo eram esperados, com ansiedade, pelas pessoas e pelos estabelecimentos do Recife, que deles dependiam para garantir seus suprimentos. A **figura 12**, uma ilustração de Luis Schlappriz, gravada por Franz Heinrich Carls, mostra as movimentações no Porto do Recife em 16 de Janeiro de 1865. Muita gente reunida esperando, ansiosamente, pelas novidades que vinham da Europa. Homens vestidos formalmente, acenando com chapéus, poucas mulheres brancas, também com trajes que denotavam *status* social, todos juntos na região portuária, evidenciando bem a importância do porto para a vida da cidade.



Figura 12: Porto do Recife no ano de 1865: região de grande movimentação comercial da cidade do período.

Fonte: <https://www.brasilianaiconografica.art.br/obras/18528/a-entrada-de-s-s-a-ii-no-porto-de-pernambuco-a-16-de-janeiro-de-1865>

O *Restaurant français*, que nos primeiros anos da década de 1850 localizava-se na Rua do Trapiche, número 20, passou a ser chamado de *Hotel e Restaurant da Europa*, com nova administração, do novo proprietário Luiz Puech, no ano de 1859, e mudou-se para o número 12 da mesma rua. Estas informações puderam ser obtidas por meio do acompanhamento dos anúncios do restaurante, no jornal *Diario de Pernambuco*. Uma nota elogiosa, publicada no DP de 8 de abril de 1859, dizia que o dito restaurante não devia nada aos parisienses. Além do ambiente requintado, tinha vista para o porto e para o mar, com serviços de mesa inigualáveis e diversões variadas. Havia, ainda, lugar para hospedagem, conforme podemos conferir na seguinte nota:

O restaurant francez

n.12 do Trapiche Novo

Leiam-me

Ora felizmente já a nossa capital conta em si um refugio para os gastrônomos, um desenfado para os fastidiosos e uma bela distração para os nervosos.

O restaurant do Sr. Luiz Puech, está nestas condições: tem tudo quanto por boca pode pedir um famélico de estômago de aço, e tudo primorosamente preparado: se vinhos, ali o gastro-familico-chupista encontrará os mais finos, e nitidamente engarrafados: se massas, nada há o bilhar, diversos joguetos de pontos, bela e encantadora vista para o vasto porto, e oceano, muita viração e sempre escolhida companhia.

Frequenta o restaurant uma grande porção de negociantes de diversas nações, e não menos de brasileiros distintos, que ali são prontamente servidos.

O asseio da casa, tanto no aposento térreo como nos três andares, que servem de hospedaria está a toda prova.

O serviço da mesa consta de porcelana, cristais, as mesas são de mármore, e todas sempre em ordem de marcha, isto é, dispostas a receberem quaisquer fregueses exaustos à fome.

O belo sexo estrangeiro não é indiferente ao restaurant do Sr. Luiz Puech, e ali há uma policia doméstica tal, que seria impossível observar-se o que vê-se com asco e pudor em certas bodegas denominadas restaurants.

O Sr. Luiz Puech tem uma despesa diária com o custeio da sua casa de rs 60\$000: paga pelo prédio 2:800\$000 e ainda assim o Sr. Puech está satisfeito porque a sua casa é sempre muito freqüentada desde às 7 horas da manhã até às 9 da noite.

Dizem alguns estrangeiros, que esse restaurant não tem diferença de qualquer, por bem asseado de Paris, pelo menos na nossa capital é o primeiro em tudo e por tudo...

Frequentem-no, e desenganar-se-ão

8 de abril

Um Freguês (Diario de Pernambuco, 11 de abril de 1859)

Quem assina o texto é “um freguês”, o que gera a dúvida de estarmos lidando com um relato de um frequentador do estabelecimento ou com um anúncio disfarçado de comentário, encomendado pelo proprietário. No Recife de meados do Oitocentos, o uso de anúncios era comum para divulgar produtos, estabelecimentos e todo tipo de estratégia publicitária. Não havia, na época, uma concepção fixa e rígida para os anúncios. “Cada anunciante preenchia o seu espaço da forma que melhor lhe conviesse,

utilizando recursos e argumentos que considerassem legítimos” (BASTOS, 2007, p.26). Mas, o que realmente interessa para nosso estudo é analisar como as informações contidas no texto nos ajudam a entender a sociedade recifense do período. É possível constatar, por meio dos elogios contidos no anúncio, a importância dada pela alta sociedade local ao tipo de mobiliário. No trecho: “O serviço da mesa consta de porcelana, cristais, as mesas são de mármore, e todas sempre em ordem de marcha, isto é, dispostas a receberem quaisquer fregueses exaustos à fome”, fica claro que o uso de mármore, cristais, porcelana, são uma forma de enaltecer a qualidade do empreendimento, que acompanha as tendências europeias do momento. Já no comentário: “Dizem alguns estrangeiros, que esse restaurant não tem diferença de qualquer, por bem aseado de Paris, pelo menos na nossa capital é o primeiro em tudo e por tudo...”, fica clara que a comparação com estabelecimentos do tipo, em Paris, é marca de que o negócio tem qualidade, já que a busca pelas características francesas é uma forma de detonar distinção e sofisticação no Brasil do século XIX.

O anúncio também mostra como as damas da sociedade recifense não haviam se familiarizado com a inovação, certamente devido às práticas de comportamento da época, que as restringiam ao convívio do lar. No trecho: “O belo sexo estrangeiro não é indiferente ao restaurant do Sr. Luiz Puech, e ali há uma polícia doméstica tal, que seria impossível observar-se o que vê-se com asco e pudor em certas bodegas denominadas restaurants”, é possível encontrar a referência à presença de mulheres estrangeiras, já que ele usa a expressão belo sexo estrangeiro, dizendo, ainda, que o local não seria como “bodegas denominadas restaurants”, o que indica o fato de que ambientes como bodegas não eram apropriados para a presença feminina da época. A frequência do “belo sexo” é estrangeira e não local, o que deixa claro que as damas da sociedade recifense ainda tinham muitas restrições para a realização do convívio em estabelecimento públicos, como os restaurantes.

As vendas, as tabernas, os botequins, tão comuns antes do século XIX, eram espaços proibidos para as mulheres, por não serem locais “apropriados”. Pelo menos não para as damas da sociedade, uma vez que estes locais eram utilizados pelas que faziam deles pontos de trabalho e diversão. Muitos desses espaços eram pontos de prostituição, onde muitas mulheres garantiam sua sobrevivência. (ALMEIDA in CABRAL; COSTA, 2012, p.43) Essas atividades não conferiam prestígio, muito pelo contrário. “A rua não era lugar de mulher honrada, as que se arriscavam, o faziam por sua condição de pobreza, embora seu trabalho fosse fundamental para mover a

engrenagem cotidiana da sociedade recifense.” (ALMEIDA in CABRAL; COSTA, 2012, p.43).

A relação feita entre “certas bodegas denominadas restaurants” traz a constatação do processo de modernização pelo qual passava o Recife, já que as bodegas, espaços de sociabilidades mais antigos do que os restaurantes, e que tinham menos opções de pratos e as bebidas alcoólicas como maiores atrativos, continuam, em meados dos Oitocentos, existindo e fazendo parte do mercado assim como os novos estabelecimentos. Talvez fosse atrativo batizar o estabelecimento de restaurante, mesmo que ele funcionasse como uma bodega, já que o novo tem um grande poder de magnetismo.

Além das casas de pasto e das tabernas, muita gente obtinha boa parte dos alimentos por meio da vendas de rua, dos tabuleiros. Geralmente eram as negras escravizadas as responsáveis pelas vendas de diferentes tipos de produtos, com seus tabuleiros, entre eles água, frutas, doces, bolos, pães, verduras, peixes.

Os alimentos, em geral, podiam provir de alguma produção doméstica de doces, leite, tapiocas, arroz-doce e outras iguarias, ou mesmo de estabelecimentos como confeitarias, casas de pasto e padarias, por exemplo. São inúmeros os casos de vendedoras de pão, e as padarias durante o período de 1840 a 1870 vão continuar a necessitar de “pretas” para venderem o seu produto. O termo “pretas” sugere que eram as escravas as mais preferidas para realizarem esse tráfico. (SILVA in SILVA, 2012, p.149-150)

Sobre o comércio de rua e a constatação de que, no Recife do século XIX, as vias eram local de homens e, no caso das mulheres, apenas das escravizadas, é possível interpretar a **figura 13**, uma imagem de Johann Moritz Rugendas, do princípio do século XIX, que mostra uma venda recifense. Com a apreciação da pintura é possível perceber que apenas as mulheres negras escravizadas estão em seu terreno, negociando e se divertindo, algumas dadas à embriaguez. As damas estão dentro de casa, reclusas, observando a movimentação da varanda. As ruas são domínio dos homens e dos escravizados, de ambos os sexos. Há, ainda, uma mulher sentada na frente da venda, provavelmente uma prostitua, por estar nesta situação sem causar a atenção nem os cuidados de nenhum adulto, apenas de uma criança negra que está ao seu lado. É possível observar que duas escravizadas carregam cestas nas cabeças, uma delas com frutas, que eram vendidas nas ruas da cidade.



Figura 13: Pintura de Johann Moritz Rugendas que mostra uma venda de rua no Recife do início do século XIX.

Fonte: <http://idd.org.br>

Voltando à análise do elogio divulgado no jornal *Diario de Pernambuco* sobre o *Restaurant français* é possível perceber que, quando o freguês se refere a “bodegas denominadas restaurants”, ele afirma que nem todo estabelecimento que se denomina restaurant no Recife do século XIX podia ser considerado como tal. A constatação pode ser evidenciada por meio de outros anúncios de restaurantes, no período, que se referem a bebidas alcoólicas, “rapaziada” e festejos. Este anúncio divulgado no *Diario de Pernambuco*, no dia 16 de janeiro de 1858, é um bom exemplo:

Restaurant Campestre

No Poço da Panela ao lado da matriz, se acha aberto o Restaurant Campestre, onde a rapaziada, amante dos festejos do campo encontrarão o descanso, e além disto o bom doce, queijos, pudim, arroz de leite, bolos, bolachinhas, biscoitos, champagne, cerveja, licores de diversas qualidades, marrasquino anizet de Bordeaux, vinho do Porto, café, sorvete, charutos, e outras muitas coisas que deixa-se de mencionar para não se tornar enfadonho aos leitores. No mesmo Restaurant recebem-se encomendas de doces, pudins, arroz de leite e sorvetes para algum soiret. (*Diario de Pernambuco*, 16 de janeiro de 1858)

Destacar a “rapaziada” deixa bem claro que a presença feminina não era esperada naquele ambiente, onde havia charutos, bebidas alcoólicas e festejos, o que, é claro, não seria “adequado” para uma dama do período. Também é importante destacar que o anúncio cita “amantes dos festejos do campo”, já que a região do Poço da Panela, no século XIX, fazia parte dos arrabaldes da cidade, provenientes de antigos engenhos que iam, com as modificações da área urbana, se transformando em sítios e bairros.

A **figura 14** ilustra bem como era esse cenário campestre do Poço da Panela, no século XIX, com casas voltadas para o rio, canoieiros e o gado pastando. Uma cena típica de uma região rural, de engenhos, que foi se transformando em arrabalde ao longo dos anos do Oitocentos. As famílias abastadas da cidade buscavam localidades como o Poço da Panela, o Monteiro e a Caxangá como locais de veraneio, por causa dos terapêuticos banhos de rio e pelo ar puro. Na época, os banhos de mar não eram considerados saudáveis, e a praia era rejeitada pela população local. “Durante parte do século XIX, as praias eram utilizadas como lugar de despejo, onde se atiravam dejetos, águas servidas, lixo, animais e escravos mortos, sendo vistas como lugares dos quais se devia guardar certa distância” (Couceiro, 2003, p.105). Com o crescimento do Recife, como já citado, os antigos locais de veraneio, perto do rio, como o Poço da Panela, vão se transformando em bairros da cidade.



Figura 14: Imagem do Poço da Panela, banhado pelo rio Capibaribe. A região era localizada nos arredores recifenses, no século XIX, área de antigos engenhos.
Fonte: <https://euliricoeu.wordpress.com>

Voltando ao anúncio do antigo *Restaurant français*, divulgado no *Diario de Pernambuco*, do “freguês”, o trecho que diz: “O asseio da casa, tanto no aposento térreo como nos três andares, que servem de hospedaria está a toda prova”, deixa claro que o restaurante faz parte de um hotel, como acontecia com muitos dos negócios do tipo no Recife de meados do século XIX. As refeições eram feitas em casa, então os viajantes eram o principal público desse tipo de estabelecimento, que começava a fazer parte do cotidiano dos moradores da cidade aos poucos, principalmente quando se tratava de

famílias e da presença das mulheres, acostumadas e, na verdade, obrigadas a se restringirem ao recato do lar. Os viajantes que aportavam no Recife, uma cidade servida de um dos portos mais movimentados do país, no período, tinham nos hotéis-restaurantes, tudo de que precisavam: hospedagem e alimentação. Por isso, o Cais da Lingueta, região perto do porto, que ligava a cidade ao mundo, era um dos principais pontos de estabelecimentos do tipo na capital.

Mas não era apenas na proximidade do então Cais da Lingueta que se concentravam os restaurantes e, conseqüentemente, os hotéis do Recife oitocentista. Um anúncio do dia 12 de setembro de 1879, no *Jornal do Recife*, apresenta, de maneira detalhada, o então novo *Restaurant Portuguez*, que funcionava como hotel e restaurante. O estabelecimento era localizado na Rua das Laranjeiras, pertencente ao bairro de São José, que, junto ao de Santo Antônio, concentrava a maior parte da população recifense, no século XIX. A construção do mercado de São José, inaugurado em 1875, foi um dos marcos do processo de modernização da cidade, o que mostra a importância da região para o cotidiano recifense.

O bairro de Santo Antônio e o bairro de São José, que eram unificados até o ano de 1844, quando a Lei provincial n.133 de 2 de maio de 1844 decreta a separação, concentravam os prédios de repartições públicas, como o Palácio e a Secretaria do Governo, a Repartição da Polícia, a Secretaria de Obras Públicas, entre outros. Suas ruas, em geral, eram largas e mais retilíneas que as do bairro do Recife. Nas construções, predominavam as casas térreas, grandes e bonitas.” (MELO, 2011, p.31)

A Rua das Laranjeiras foi uma das tantas que desapareceram, na década de 1940, com a abertura da Avenida Dantas Barreto, criada com a reforma urbana dos bairros de Santo Antônio e São José. Na década de 1970, o prolongamento da Dantas Barreto ainda exigiu a demolição de centenas de imóveis, ruas, o Pátio do Carmo e a Igreja do Bom Jesus dos Martírios (NASCIMENTO, 2015, p.140). Mas, na segunda metade do Oitocentos, a Rua das Laranjeiras era um logradouro bastante tradicional da cidade, capaz de suportar um estabelecimento como o *Restaurant Portuguez* funcionando por, pelo menos, 12 anos, como é possível conferir pelos anúncios do negócio, no *Jornal do Recife*. “Era uma artéria estreita, bem característica das do velho bairro e o seu nome vinha de um belo pomar de uma das casas onde predominavam os pés de laranja e foi o único que recebeu durante sua longa existência.” (CAVALCANTI, 1977, p.200).

Um anúncio do dia 12 de setembro de 1879, no *Jornal do Recife*, traz informações detalhadas sobre o citado *Restaurant Portuguez*, como as refeições disponíveis no estabelecimento, a oferta de comida por assinatura e a possibilidade de

disponibilização do cozinheiro do negócio para serviços fora do estabelecimento. É fácil notar, por meio do texto, que o público ainda precisava entender o funcionamento de espaços do tipo.

RESTAURANT PORTUGUEZ

Rua das Laranjeiras n.23

O proprietário deste novo estabelecimento convida ao respeitável público a ir visitá-lo, oferecendo:

Almoços

Lanches

Jantares

E ceias suculentas

Vinhos e licores de todas as qualidades

Dispõe de um perito cozinheiro, habilitado não só para encarregar-se do serviço interno, como também para preparar almoços, jantares, em qualquer banquete fora do estabelecimento, atendendo a todos os seus fregueses com modicidade e garantindo asseio e gosto.

COMIDA POR ASSINATURA

Para assinantes internos e externos

Variedade de manjares e modicidade nos preços. (Jornal do Recife, 12 de setembro de 1879)

O anúncio mostra que o restaurante oferecia almoços, lanches, jantares e ceias, além de destacar a variedade de vinhos e licores. Também enfatiza que o estabelecimento conta com cozinheiro habilitado para o serviço interno e para preparar a comida fora do estabelecimento, o que evidencia que a sociedade recifense da segunda metade do Oitocentos ainda conservava o hábito de realizar as refeições em casa, mesmo as festivas. Também se percebe a necessidade de destacar a garantia de asseio, variedade de manjares e modicidades nos preços, já que tabernas e botequins não contavam com variedades de pratos, nem com ambientes onde a limpeza fosse um diferencial. No dia 1º de março de 1880, o *Jornal do Recife* anunciava o citado *Restaurant Portuguez*, porém, de maneira mais objetiva, com informações sobre as refeições e os preços, sem explicações detalhadas sobre o estabelecimento, dando a entender que o local já era conhecido do público.

Quereis almoçar?

Ide ao RESTAURANT PORTUGUEZ, que encontrareis um almoço completo, constando de dois pratos de sólido (escolhido na carta), chá ou café e pão, tudo pela diminuta quantia de

800 rs.!

É barato. Pois não é?

Um jantar constando de sopa, de 3 pratos de sólido (a escolher) sobremesa e café fino

1\$000?!

Incontestavelmente só se come bem e barato no

RESTAURANT PORTUGUEZ

Rua das Laranjeiras, n.23

Cumpre notar que o sinal português está na porta

Uma bandeira azul e branca (Jornal do Recife, 1º de março de 1880)

Nota-se que o anúncio especifica que uma bandeira azul e branca, na porta, é o sinal de distinção do restaurante, talvez por uma questão de cópia do nome do estabelecimento por alguma outra empresa. No caso do *Jornal do Recife*, o *Restaurant Portuguez* foi um dos negócios do tipo que mais utilizou as páginas do citado periódico para divulgá-lo, no período de 1879 a 1891, quando foi leiloado e não volta a ser citado, pelo menos não com o mesmo nome. Acompanhar os anúncios do local é também uma forma de entender as transformações da sociedade recifense do período, que passa a se familiarizar com o estabelecimento e com a própria ideia de comer fora de casa. São algumas das mudanças de hábitos decorrentes do processo de modernização da cidade.

Restaurant Portuguez

Rua das Laranjeiras ns. 21 e 23

Os proprietários deste vasto estabelecimento têm a honra de cientificar ao público em geral que continua como dantes a ter sempre iguarias das mais esquisitas de modo a satisfazer ao gosto mais exigente.

Assim como têm um sortimento o mais completo em tudo que diz respeito a bebidas, pelo que esperam sempre a preferência de ser visitado o seu estabelecimento. (*Jornal do Recife*, 8 de março de 1888)

É possível perceber, por este anúncio no *Jornal do Recife* de 8 de março de 1888, que não se faz mais necessário destacar questões como asseio, modicidade de preços, variedade de pratos, nem, muito menos, as refeições servidas no estabelecimento. Outra característica que merece destaque é o fato de o anúncio citar que tudo continua como antes, dando a entender que as qualidades do local já são conhecidas pela população e, por isso, não precisam ser detalhadas. Também vale ressaltar que o estabelecimento cresceu, já que ocupa os números 21 e 23 da Rua das Laranjeiras, pois, nos anúncios de anos anteriores, ocupava apenas o número 23 do logradouro.

Na mesma Rua das Laranjeiras, os moradores do Recife também contavam com o *Restaurant Violeta*, desde o ano de 1874. Pelo menos é o que podemos inferir pelos anúncios divulgados no *Jornal do Recife*, em que o local é apresentado com detalhes, como acontecia com os primeiros anúncios do *Restaurant Portuguez*, devido a novidade do estabelecimento e, também, do tipo de negócio, que começava a fazer parte do cotidiano da cidade. Este anúncio de 24 de abril de 1874 do citado periódico é um exemplo:

Restaurant Violeta

RUA DAS LARANGEIRAS, N.4

Ao respeitável público desta capital, acaba de ser franqueado um hotel restaurant com o título acima.

O proprietário não poupando despesas para bem servir ao público, anima-se a convidá-lo para ir visitar o seu estabelecimento, onde se encontrará, a par da modicidade de preço, o maior asseio e prontidão no serviço.

Encarrega-se de preparar caprichosos almoços, jantares e ceias, a qualquer hora, para o que tem um perito cozinheiro, e bem assim para os bons apreciadores uma grande variedade de vinhos finos, licores, cerveja, etc., etc. O proprietário espera a coadjuvante do respeitável público, e desde já garante manter sempre o seu programa, que será:

Asseio, prontidão e comodidade (Jornal do Recife, 24 de abril de 1874)

Diante do exposto nos anúncios, é possível perceber que as refeições oferecidas pelos restaurantes comentados são almoços, jantares e ceias. Fica evidente a valorização das bebidas, com os textos sempre enfatizando a variedade de opções oferecidas nos estabelecimentos. Também é possível encontrar referências ao “perito cozinheiro” e as qualidades: “asseio, prontidão e comodidade”. No entanto, nem sempre o foco dos anúncios são as características dos negócios. No caso do *Restaurant Violeta*, por exemplo, encontramos, repetidas vezes, recados de cobrança dos proprietários do estabelecimento, no *Jornal do Recife*, no ano de 1885. O convívio entre proprietários e clientes era tão frequente ao ponto de o último recorrer ao famoso “fiado”, postergando para outra ocasião o pagamento de suas contas. Ao que tudo indica, as “contas” foram evoluindo e o proprietário do *Restaurant Violeta* precisou utilizar as páginas do *Jornal do Recife* para cobrar esses débitos:

Restaurant Violeta

Avisa aos seus devedores a fazerem o favor de vir saldar suas contas até 15 de Junho, para não verem seus nomes publicados. (Jornal do Recife, 29 de maio de 1885)

O texto, além de mostrar que o restaurante possuía devedores, o que nos faz constatar uma relação de crédito⁹ entre o estabelecimento e seus clientes, nos fornece outras informações importantes que podem ser inferidas da cobrança realizada pelo anúncio. Se ter o nome publicado no jornal era uma ameaça capaz de constranger o devedor, é fácil perceber que os frequentadores do hotel-restaurant são pessoas de um ciclo social restrito, alfabetizado, leitor de jornais. Era preciso, antes de tudo, ser livre, já que os escravizados eram considerados propriedade de homens brancos e, dessa forma, não poderiam ser clientes de negócios. Os frequentadores do *Restaurant Violeta* eram pessoas de alguma posse do Recife, além de viajantes. Os moradores da capital pernambucana eram uma porção restrita e privilegiada, que, talvez por isso, e também pelas questões culturais, podiam realizar transações comerciais sem pagamento imediato, já que o anúncio mostra a existência de dívidas. Não encontramos trabalhos

⁹ A noção de crédito utilizada aqui engloba toda ação de troca comercial sem o pagamento imediato.

sobre a prática das relações de crédito no Recife do período, mas, acompanhando os anúncios dos jornais, percebemos que é algo recorrente. O costume devia ser comum em várias cidades do país, segundo informe da historiadora Maria Luiza Ferreira de Oliveira (2005). A autora explica que as relações de crédito eram bastante comuns entre todas as classes sociais de homens livres. As pessoas contraíam dívidas para morar, vestir, comer, tomar remédios, ir ao médico, ou seja, durante funções regulares do cotidiano (OLIVEIRA, 2005, p.140).

Percebe-se que as lógicas que concorrem ao empréstimo de dinheiro, à dinâmica do crédito, não são lineares, nem fáceis de rastrear, já que parecem guiadas por outros mecanismos. Ao mesmo tempo que não se pagava ao fornecedor, emprestava-se dinheiro para um conhecido, e em seguida recorria-se a um banco para ter novamente dinheiro, e novas redes se formavam. Confiança, proximidade, relacionamentos são fatores estratégicos, e, na trajetória de Antônio Vieira, se mostraram muito importantes. (OLIVEIRA, 2005, p.140)

O *Restaurant Violeta*, assim como o *Restaurant Portuguez*, foi um caso de estabelecimento longo, pelo menos estava em funcionamento até os primórdios do século XX. Encontramos anúncios do estabelecimento desde o ano de 1874 e, em novembro de 1906, ainda conseguimos referência ao *Restaurant Violeta*. Em anúncio publicado no *Jornal do Recife*, constatamos que o estabelecimento passa a ser chamado de *Adega Portugueza*:

Adega Portugueza
(Antigo Restaurant Violeta)
R. das Larangeiras n.4
Recebe assinatura almoço e jantar. (Jornal do Recife, 1º de novembro de 1906)

Os anúncios da segunda metade do Oitocentos sobre estabelecimentos como restaurantes e hotéis-restaurantes nos dão um vasto material para analisar a sociedade recifense da época. É possível observar costumes já citados, como o fato de a sociedade ainda manter hábitos como o de se alimentar em casa, mesmo em situações festivas, o que faz com que os estabelecimentos ofereçam quase sempre a opção de encomendar a alimentação desejada. Também fica evidente que é comum encontrar nos anúncios os nomes dos proprietários, em sua maioria estrangeiros, o que mostra que o comércio da cidade era quase todo dominado por eles, em sua maioria portugueses, mas também franceses, ingleses, em suma, europeus. E, muitas vezes, é possível perceber a relação direta entre restaurantes e hotéis, a partir do momento em que os anúncios falam do asseio dos quartos e logo depois citam as refeições que podem ser realizadas no estabelecimento.

Muitos anúncios nos possibilitam encontrar pistas para entender as características socioculturais, econômicas e políticas da sociedade recifense do período. No mês de janeiro de 1860, por exemplo, encontramos, em diferentes dias, no *Diario de Pernambuco*, o seguinte texto:

Na Rua do Trapiche Novo, numero 22
Café restaurant du commerce, precisa-se de dois ajudantes de cozinheiros, ou de dois escravos de pouca idade, que queiram aprender o ofício de cozinheiro. (Diario de Pernambuco, 3 de janeiro de 1860)

O sistema escravocrata era uma realidade do Brasil do século XIX e não havia nenhum constrangimento em anunciar a necessidade de pessoas escravizadas para a realização de trabalhos correntes em estabelecimentos com esse perfil. Na cidade, onde as atividades comerciais ganhavam cada vez mais importância, os escravizados faziam diferentes tipos de trabalhos, como forma de garantir maior autonomia e, talvez, a tão sonhada liberdade. A própria lógica do funcionamento urbano trazia a contradição entre a necessidade de controle do escravizado pelo sistema patriarcal e escravista brasileiro vigente no período e a natureza das ocupações urbanas que “para gerarem lucro, muitas vezes exigiam uma grande movimentação do trabalhador” (CARVALHO, 2010, p.241):

Era preciso impor a não-liberdade. Não obstante, o comércio e o setor de serviços urbanos empregavam um significativo número de cativos em atividades que exigiam a mobilidade do trabalhador. Os negros de ganho são os exemplos mais citados. Os canoieiros do Recife tinham mais autonomia do que muita gente livre. (CARVALHO, 2010, p.241)

Alguns escravizados eram muito versáteis, realizando diferentes tipos de atividades, muitas de naturezas opostas. O objetivo, por parte dos explorados, era sempre a busca por mais autonomia, como exemplifica Marcus de Carvalho:

Um preto à venda, também em 1846, era canoieiro e bom pescador, mas além disso um “bom trabalhador de enxada”! Como qualquer currículo, mudara de atividade. Houve aqui um caso típico de mobilidade ocupacional. O escravo saía do trabalho braçal no campo para um outro conjunto de ocupações que lhe conferiam uma maior autonomia embora continuasse escravo. (CARVALHO, 2010, p.32)

Ofícios manuais eram realizados, normalmente, por escravizados, o que desencorajava os homens livres a exercerem esses tipos de atividades. “Era considerado humilhante” (CARVALHO, 2010, p.274). Tanto que no citado anúncio do *café restaurant du commerce*, fica evidente que não era necessário que os novos funcionários fossem escravizados, mas, provavelmente, seriam estes cuja mão-de-obra seria mais utilizada em casos assim. Tanto que encontramos outros anúncios do estabelecimento, como o citado, que anunciavam a necessidade de serventes e de copeiros, atribuições que, no período, eram comumente realizadas por negros escravizados.

Outro estabelecimento que teve longevidade e importância para a sociedade pernambucana da segunda metade do século XIX foi o *Grande Hotel Central*, com seu *Restaurant a la carte*, que começa a aparecer nos anúncios do *Diário de Pernambuco* no ano de 1867 e segue até a década de 1870. Neste anúncio publicado dia 4 de dezembro de 1867, por exemplo, são evidenciadas características já citadas como a realização de comida para levar para casa, o fato de os restaurantes estarem dentro dos hotéis e a importância de destacar a qualidade do mobiliário como forma de qualificar o estabelecimento.

GRANDE HOTEL CENTRAL
RESTAURANT A LA CARTE

Entrada geral rua larga do Rosario n.37 e para famílias rua estreita do Rosario n.4 A

Francisco Garrido & Hermano, proprietários deste grande estabelecimento com a chegada da Europa do primeiro, tem o prazer de anunciar aos seus amigos e fregueses, que se acha outra vez no mesmo estabelecimento ansioso por ver todos os seus paroquianos, tanto da praça como do matto e de outras províncias. Os hóspedes acharão toda comodidade de grandes salas aseados quartos por preços razoáveis.

Há sala para leitura de jornais nacionais e estrangeiros, na mesma sala há um magnífico piano para recreio.

Come-se a mesa redonda a la carte e manda-se a domicílio.

Os vinhos mais finos do mercado acham-se no estabelecimento.

A noite há sorvete e refrescos, café, chá e chocolate a toda hora.

Tem de mogno os bilhares, nobres divertimentos dos reis e outros jogos. Fala-se espanhol, francês, italiano e inglês. No estabelecimento vendem-se libras esterlinas e compram-se onças espanholas. (*Diário de Pernambuco*, 4 de dezembro de 1867)

“Entrada geral rua larga do Rosario n.37 e para famílias rua estreita do Rosario n.4 A”, este trecho do anúncio esclarece que o estabelecimento possuía entrada diferenciada para as famílias, mostrando a importância que era dada para o recato das mulheres da sociedade abastada. Também é interessante notar que o anúncio destaca o cosmopolitismo do estabelecimento, no trecho: “Há sala para leitura de jornais nacionais e estrangeiros, na mesma sala há um magnífico piano para recreio”, como também na parte em que destaca os idiomas: “Fala-se espanhol, francês, italiano e inglês. No estabelecimento vendem-se libras esterlinas e compram-se onças espanholas”, isto porque a cidade recebia estrangeiros que tinham casas de negócios e outros interesses por aqui. As informações destacam o papel dos europeus e o domínio econômico e cultural que eles exerciam sobre a nossa sociedade oitocentista.

A Rua Larga do Rosário, onde se localizava o *Grande Hotel Central* na década de 1860, estava situada no bairro de Santo Antônio, onde também ficava, na época, a rua das Laranjeiras, próxima à Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos:

Precisá-la nos seus primórdios, não parece tarefa difícil, pois tudo faz crer ter ela avançado para o norte, diminuindo a área da “Praça do Mercado Grande”, isto quando ali existia a Polé¹⁰. Uma escritura de uma casa nela localizada, lavrada em 1725, e citada por Pereira da Costa informa: “rua que vai do poço da igreja de N.S, do Rosário dos Pretos” (poço que ficava junto da Polé, como já informamos) e em 1872, outra escritura rezava: “casa térrea situada no poço ou praça do Polé, junto ao cruzeiro do Rosário”. No entanto, a Planta Genográfica, 40 anos antes já a registrava como Rua do Rosário. (CAVALCANTI, 1977, p.214)

É claro que estes restaurantes citados não foram os únicos que existiram na segunda metade do século XIX, no Recife. A escolha por eles se deu pelo fato de terem sido estabelecimentos longevos e que se utilizavam dos anúncios dos jornais para divulgar os seus serviços, de forma que tivemos a possibilidade de resgatar informações importantes sobre eles e, principalmente, sobre a relação desse tipo de estabelecimento com o processo de modernização da cidade.

Os estabelecimentos escolhidos também foram importantes por mostrarem as regiões mais movimentadas do Recife desse período, que eram o bairro do Recife e os bairros de Santo Antônio e São José, além do da Boa Vista, que era mais residencial. Mas um restaurante em particular, que surge apenas no ano de 1882, já no final do século, também merece destaque. O *Restaurante Leite*, inaugurado como *Restaurant Manoel Leite*, no final do século XIX, mais especificamente no ano de 1882, conforme citado, é o estabelecimento do tipo mais antigo em funcionamento de Pernambuco, quiçá do país, e, por isso, merece menção neste trabalho.

3.1 Leite: O caso do restaurante mais antigo do Recife

Inaugurado como um pequeno quiosque, na Rua do Sol, próximo à Ponte da Boa Vista, o então *Restaurant Manoel Leite* foi um empreendimento do português Armando Manoel Leite de França, que percebeu a vantagem da localização privilegiada para montar o seu negócio, recém-chegado na cidade. A Rua do Sol - localizada no bairro de Santo Antônio, que era um dos mais movimentados da cidade do período - ficava junto ao rio Capibaribe, não tendo casas para sombreá-la, o que era um privilégio, já que o rio era um grande meio de locomoção da cidade, com canoas fazendo o deslocamento de moradores e visitantes. Já no ano de 1835, é possível encontrar referências ao

¹⁰ A designação polé vem da existência, na atual Praça da Independência, que, na época, se chamava Praça da Polé, de “um grande mastro em cuja extremidade havia um carretel pelo qual passava um cabo, cujas pontas chegavam ao chão. Em uma dessas extremidades, amarravam-se os condenados e, quando eles chagavam à ponta do mastro, soltava-se o cabo de repente e a vítima vinha com toda força ao chão, não chegando a tocá-lo por ficar suspenso. Diante do choque, os membros podiam ser deslocados”. (CABRAL, 2008, p.87)

logradouro como Rua do Sol, em virtude de sua posição junto ao rio e a ausência de casas para sombreá-la durante grande parte do dia (CAVALCANTI, 1977, p.192). No ano de 1884, a Prefeitura batizou o local de Rua Dr. Ivo Miquelino, “que não vingou, continuando, até hoje, o originário e sugestivo nome de ‘Rua do Sol’”. (CAVALCANTI, 1977, p.192). O restaurante, além de estar “servido” pelas vantagens que a proximidade com o Rio Capibaribe trazia, ainda ficava situado em frente aos trilhos do bonde, facilitando ainda mais o acesso dos frequentadores. Como bom negociante, o português Manoel Leite virou sócio do Clube Internacional, fundado em 1885, com o nome de Club Regata Ultramarino (MATOS, 1985, p.28), um dos principais espaços de convivibilidade da elite recifense do período, o que facilitou a concretização do negócio, já que os frequentadores do clube passaram a ter o restaurante como ponto de encontro após as festas, como afirma a jornalista Gorette Soares, no seu livro *O Leite ao Sabor do Tempo*:

Logo o português Manoel Leite fez amigos entre a sociedade pernambucana e se tornou sócio do Clube Internacional que tinha como sede, o prédio de número 265 da Rua da Aurora, onde atualmente funciona o Museu de Arte Moderna Aloísio Magalhães. Por isto, era comum ao final de cada festa no clube, grupos de personalidades impecavelmente vestidas, atravessarem a Ponte Duarte Coelho e serem vistos em grande animação no pequeno restaurante que se transformou em ponto badalado da cidade. (SOARES, 2000, p.20)

O público era bastante seletivo, composto por homens e damas vestidos a rigor, que se divertiam nas festas e nos bailes do Clube Internacional, na Rua da Aurora, e seguiam até a Rua do Sol, atravessando a Ponte da Boa Vista, para repor as energias com a comida bem feita do português, que já estava inserido no grupo. Apesar da localização e da boa comida, o estabelecimento era pequeno e não demorou muito para os próprios clientes começarem a exigir uma expansão da casa, que passou, provavelmente no ano de 1890, de acordo com a jornalista Gorette Soares, no seu *O Leite ao Sabor do Tempo*, por meio de contrato de aluguel, para os prédios de números 147 e 153, que pertenciam ao Hospital Português, e o de número 159, que pertencia à Santa Casa de Misericórdia. Na nova instalação, localizada em frente a então Praça da Concórdia, atual Praça Joaquim Nabuco, onde fica até hoje, o restaurante ganhou ares aristocráticos, com as influências inglesas e francesas, tão comuns às aspirações de modernização recifense da época.

A nova casa teve o material importado da Europa. A louça era inglesa, as taças e copos do mais fino cristal bacará francês, os talheres de prata Christoffle e as toalhas de damasco francês. Tinha ainda, alabastros, além de floreiras, tapetes e espelhos de cristal em todo o salão. O Recife ganhava

então, o primeiro restaurante à altura da sociedade da época e onde o escravo não podia sequer transpor os degraus. (SOARES, 2000, p.20)

A localização do restaurante continuou beneficiando o estabelecimento, já que o então Largo da Concórdia, atual Praça Joaquim Nabuco, ficava próximo ao rio, aos trilhos de trem, não muito longe da sua antiga casa, na Rua do Sol, e concentrava uma grande circulação de pessoas, no período, o que vai continuar acontecendo na primeira metade do século XX, quando os arredores da praça ganharam outras opções de gastronomia e divertimentos.



Figura 15: Fachada do Restaurante Leite já instalado na Praça da Concórdia, atual Praça Joaquim Nabuco, e foto do proprietário Armando Manoel Leite, português que fundou o restaurante mais antigo em funcionamento do Recife.

Fonte: <http://www.fernandomachado.blog.br/novo/?p=183027>

O *Restaurant Manoel Leite*, que já nasce como local privilegiado de sociabilidades da elite local, vai acompanhar as mudanças políticas, econômicas e sociais da cidade, por meio de frequentadores ilustres, como o abolicionista Joaquim Nabuco que, depois de sua morte, ganha uma estátua em bronze na frente do estabelecimento. Na década de 1880, o restaurante era ponto de encontro da elite local, tanto dos representantes da lógica patriarcal, escravista e rural dos grandes senhores de engenho, quanto dos bacharéis, que eram a geração mais nova, os filhos dos membros dessa elite rural, e que formavam parte da burguesia ascendente.

Com a luta abolicionista, ilustres bacharéis a favor do movimento, como o já citado Joaquim Nabuco, passam a dividir as mesas do estabelecimento com essa elite rural em decadência. A abolição da escravidão e a proclamação da República irão abalar a lógica patriarcal e escravocrata, base da economia local, trazendo a primeira mudança administrativa do restaurante. A crise econômica que se seguiu ao início do período

republicano atingiu duramente o português Manoel Leite, que decidiu, em 1910, ironicamente o ano da morte de Nabuco, um dos seus mais ilustres clientes, passar o negócio à frente e levar sua família de volta a Portugal. “Bernardino Wenceslau da Silva, funcionário da casa, assumiria o restaurante, comprometendo-se em manter os padrões de qualidade estabelecidos pelo antigo proprietário.” (TOSCANO, 2014, p.124)

A administração de Bernardino Wenceslau da Silva foi próspera e longa, durante a qual, o *Leite* mudou junto com o próprio Recife, sem perder a tradição de representar um ponto de encontro da elite pernambucana. O sociólogo Gilberto Freyre foi um dos responsáveis por transformar o lugar em uma referência da cidade, quando cita o estabelecimento no seu livro “Guia Prático, Histórico e Sentimental da Cidade do Recife”:

Peixe, sempre houve muito bom no Recife, pescado nos rios ou trazido do mar pelos jangadeiros: agora é que está raro. Peixe, caranguejo, lagosta, pitu, camarão. É famosa a cavala-perna-de moça. O Restaurante Leite, que é uma tradição recifense, foi no que se celebrou nos seus grandes dias: em peixe pernambucano. Continua a ser sua especialidade, agora que é para o Recife o que os velhos restaurantes franceses são para New Orleães. (FREYRE, apud Soares 2000, p.38)



Figura 16: Estátua de Joaquim Nabuco na atual Praça Joaquim Nabuco. Feita em bronze, foi colocada no local, em 1915, em homenagem ao abolicionista.

Fonte: <http://www.luizberto.com>

Mas esta não seria a última administração do estabelecimento. Por problemas de saúde, o proprietário resolveu vender o restaurante, no ano de 1945, e a comoção social com o possível “desaparecimento da tradição” gerou a organização social para a resolução do problema. Uma sociedade anônima de homens influentes da elite local decidiu gerir a casa. O estabelecimento foi ampliado e modernizado, sendo

reinaugurado em 1947, como uma boate. “João Lacerda ou João Felpudo como ficou conhecido, assumiu perante toda a sociedade, a responsabilidade para com a casa. Provavelmente foi neste período que o restaurante passou a ser chamado, apenas Leite.” (SOARES, 2000, p. 45-46).

A sociedade viu o local ganhar ainda mais prestígio, mas, também, assistiu à decadência do estabelecimento, principalmente por questões administrativas do espaço. No ano de 1956, os irmãos Amadeus, Luiz e Armênio Dias assumiram o restaurante e foram os responsáveis pela manutenção da mais aclamada tradição gastronômica do Estado. Hoje, a casa é comandada por Armênio Dias, um dos irmãos que assumiram o estabelecimento em 1956, e que continua mantendo o local como um templo de gastronomia e de sociabilidades da elite pernambucana. Na década de 1980, ainda houve uma possibilidade de fechamento do restaurante, quando o Hospital Português tentou reaver o espaço para a construção de um prédio. O esforço da Sociedade Comercial Dias Ltda., além de forças políticas e da imprensa local, foram essenciais para a resolução do problema, que foi sanado com o reajuste do aluguel e a manutenção do patrimônio gastronômico do Recife. Houve uma tentativa para o tombamento do local, mas, mesmo sem sucesso nesse sentido, foi realizado um reajuste no aluguel e o restaurante foi salvo da destruição. O acordo aconteceu no ano de 1985. “No mesmo período, também foi solicitada e aprovada pelo Real Hospital Português, a reforma que garantiu a modernização da casa” (SOARES, 2000, p.83).

O restaurante, fundado no final do século XIX, período em que estabelecimentos do tipo eram considerados sinais de modernidade e inovação, permanece vivo no século XXI, como sinônimo de tradição e patrimônio. O espaço que teve debates abolicionistas e republicanos nos seus salões, continua sendo um reduto de discussões políticas e de encontros de negócios e confraternizações da elite local, além de ser praticamente um ponto turístico para os visitantes que desejam conhecer esse templo da gastronomia pernambucana com toque internacional, como afirma Frederico Toscano:

Permanece sua fachada de azulejos portugueses encarados pela estátua de Joaquim Nabuco, que parece pronta para, a qualquer momento, descer de seu pedestal e adentrar o restaurante que serviu de palco de boa parte de sua carreira política. Lá dentro, constataria que tudo e nada mudou, descansando seu pesado corpo de bronze sobre uma das cadeiras antigas, talvez a mesma onde se havia sentado uma centena de anos atrás. Na cozinha, usam-se, até hoje e não por acaso, os símbolos dos *chefs* do Antigo Regime francês, *dolman* e *toc blanche* – fardão e chapéu de mestre-cuca -, imaculadamente brancos, em sinal da pureza dos ingredientes e da higiene das práticas, símbolos parciais da continuidade de uma tradição gastronômica que, de tão entranhada, legitimada e praticada, passa a pertencer ao país, à cidade e à

parcela da sociedade que ao longo das décadas a construiu. (TOSCANO, 2014, p.127)



Figura 17: Fachada atual do Restaurante Leite: o mais antigo em funcionamento em Pernambuco, inaugurado em 1882 e transferido para os arredores da atual Praça Joaquim Nabuco em 1890. Fonte: livro “O Leite ao Sabor do Tempo” (SOARES, 2000)

3.2 Hábitos alimentares no Brasil do século XIX

Os recortes nos jornais *Diário de Pernambuco* e *Jornal do Recife* sobre os restaurantes recifenses de meados do Oitocentos trazem informações preciosas sobre os costumes, as sociabilidades, mas também sobre a alimentação dessa classe privilegiada, frequentadora de estabelecimentos do tipo, e também da população no geral. Para um leitor do século XXI, as refeições “almoço, jantar e ceia” podem parecer confusas, já que estamos acostumados com o trio: café-da-manhã (ou desjejum), almoço e jantar, em horários já praticamente universalizados pela globalização hoteleira: 7h às 10h para o desjejum, 12h às 15h para o almoço, e 18h às 22h para a última refeição do dia. Mas os hábitos alimentares mudaram muito até a padronização destes horários, como explica o sociólogo Câmara Cascudo:

No Brasil velho, o café era às seis, almoço às nove, jantar entre três e meio ou quatro horas, ceia às seis. A vésper da tarde era mesmo chamada de Papa-ceia porque aparecia no céu ao anoitecer, justamente na hora da manducação noturna. Quando acendiam o candeeiro doméstico. (CASCUDO, 2004, p.661)

Os colonizadores portugueses influenciaram nosso cotidiano alimentar, com os seus hábitos e suas rotinas. O café só vai tornar-se hábito para os brasileiros em meados do século XIX, dando nome à primeira refeição do dia. Antes dessa popularização, o desjejum era o almoço, denominação importada da Europa. O jantar era tomado por volta do meio-dia e a ceia, no começo da noite. Quando o café ganhou a enorme difusão histórica, no Oitocentos, passou a batizar a primeira refeição matinal no Brasil, correspondendo ao almoço europeu. “Café da manhã. Sagrado. Os sertanejos de outrora bebiam-no em tigelas. Sem eles choravam de desespero os cortadores de seringa e de caucho nas matas setentrionais. O preço fê-lo escapar-se das mãos pobres” (CASCUDO, 2004, p.681).

Câmara Cascudo explicou, em seu livro *A História da Alimentação no Brasil*, por meio dos relatos dos viajantes da época, os hábitos culinários de diferentes localidades do Brasil oitocentista, comprovando a antiga divisão das refeições em almoço, jantar e ceia. Segundo ele, João Brígido (1829-1921), capixaba que viveu no Ceará desde a década de 1831, registrou o sertão e litoral cearenses nas derradeiras décadas do século XVIII até meados do XIX. O viajante registrou hábitos da localidade, destacando as questões alimentares. De acordo com as anotações de João Brígido, um almoço de rico, nos sertões, era antes das 7h, o jantar às 12h e a ceia ao cair da noite, por volta das 18h. O almoço era composto de carne com pirão, assim como o jantar, já a ceia ganhava algum assado com molho chamado de ferrugem, e vinha por último, para cada um, a sua tigela de caldo da mesma panela. A sobremesa era melaço com farinha ou doces de frutas da terra em mel de rapadura, ou queijo com melancia, melão etc. (BRÍGIDO, apud CASCUDO, 2004, p.665-666)

A alimentação estava ligada à hospitalidade, como ainda acontece em boa parte do país. Câmara Cascudo comprova, por meio de relatos de diferentes viajantes europeus, no Brasil do século XIX, que fazia parte do bem-receber preparar uma refeição com o que melhor houvesse disponível e colocar os melhores pedaços de comida no prato do visitante. Quem era capaz de prover todas as regras de hospitalidades eram as famílias mais abastadas, já que a maioria da população do país, na segunda metade do Oitocentos, não tinha como disponibilizar uma mesa farta e variada. Os anfitriões de viajantes europeus como os que Cascudo cita, era a mesma parcela da população capaz de frequentar espaços como restaurantes.

A influência europeia no modo de servir, na etiqueta à mesa, vai crescendo entre os brasileiros abastados de todo o país, na segunda metade do século XIX, em especial no Rio de Janeiro, onde a presença da família real teve forte apelo na modificação dos costumes. Segundo Cascudo,

A grande época social de 1850 a 1870, quando o Rio de Janeiro surpreendia os visitantes, era notadamente uma projeção francesa em seus figurinos, músicas, danças, serviços de cardápio. As províncias tinham seus Presidentes, nomeados pelo imperador na indicação ministerial, delegados do partido político, mas também divulgadores das modificações elegantes que a corte determinava. O Recôncavo Baiano recebia seus grandes hóspedes com baixelas de ouro e a aristocracia rural pernambucana orgulhava-se dos esplêndidos serviços que podia expor à admiração estrangeira. (CASCUDO, 2004, p.678)

Utilização de louça inglesa, pratos colocados na mesa sem ordem, importação de vinhos franceses, cervejas inglesas e alemãs, são hábitos das classes abastadas do Brasil de meados do século XIX, enquanto a população no geral continuava comendo o que era básico e observando os divertimentos da população mais privilegiada. “Seguiram o feijão-todo-o-dia, carne-seca e farinha de mandioca, molho de pimenta e uma laranja refrescante.” (CASCUDO, 2004, p.675)



Figura 18: Mesa posta para uma reunião festiva, com talheres, copos, taças, pratos, porcelanas e candelabros. A mesa faz parte da exposição permanente do Museu do Estado de Pernambuco.

Fonte: de Eliza Brito Santos (APEBS)

No caso do Recife, fortemente influenciado pela monocultura da cana-de-açúcar e pela cultura patriarcal dos senhores de engenho, as regras de hospitalidade passavam fortemente pela mesa. Familiares, compadres, vizinhos, visitantes, todos eram acolhidos por meio da comida, em mesas grandes e fartas. “Nos engenhos as leis de nobreza à brasileira obrigavam a receber o viajante a qualquer hora com bacia de prata, com

toalha de linho, um lugar na mesa, uma cama ou uma rede para dormir.” (FREYRE, 2003, p.143-144)

Por causa da cultura açucareira do Estado, as tradições portuguesas de bolo e de doce ficaram fortes raízes. O sistema escravocrata e patriarcal foi determinante na indústria colonizadora portuguesa, gerando resquícios que foram muito além da dominação política, econômica e social. As consequências chegaram, obviamente, ao campo culinário. A doçaria brasileira nasceu à sombra das casas-grandes dos engenhos, com a mão de obra escravizada e as ordens das sinhás. Sua origem é verdadeiramente patriarcal. “Ao longo dos séculos, a culinária do açúcar vai se distribuindo em regiões e assumindo características próprias, com tendências claras de intercâmbio de etnias.” (QUINTAS, 2010, p.217). Portugal tinha uma tradição de doçaria instalada muito antes da utilização do açúcar na cozinha. O mel de abelha era o produto usado para adoçar as receitas portuguesas, tradição que remonta da Antiguidade Clássica. Mas a empreitada colonizadora mudou essa lógica, como explica a socióloga Fátima Quintas:

O que hoje se faz com açúcar antes se fazia com mel. Certamente que a *Shaccarum Officinarum* substituiu o mel, uma vez que o produto se tornou abundante, advindo da produção das ilhas portuguesas e do Brasil. Mas não de todo. O mel não foi eliminado. A preferência pelo açúcar foi se infiltrando nos velhos redutos da doçaria. (QUINTAS, 2010, p.142)

A influência portuguesa é essencial na formação da cozinha brasileira e até mesmo da cozinha moderna. O desbravamento dos mares, para o empreendimento ultramarino, possibilitou que espécies vegetais e animais de todo o mundo fossem espalhadas e adaptadas a diferentes espaços. E muito do que é “tipicamente brasileiro”, tem origem em outros países e até mesmo continentes. O coco, por exemplo, vem da Índia; o dendê, da África, assim como a melancia e o quiabo; a banana vem da Ásia, assim como o inhame e a manga. Gilberto Freyre e os seguidores do seu pensamento defendem que a culinária brasileira é influenciada pelas origens portuguesa, indígena e africana, sem hierarquia de uma sobre a outra. O sociólogo Câmara Cascudo, por exemplo, estruturou o patrimônio culinário brasileiro nesses três pilares: ementa portuguesa, ementa indígena e ementa africana. Essa ideia é bastante difundida e defendida até hoje. Mas nem todos os estudiosos da alimentação compactuam com esse pensamento.

O sociólogo Carlos Alberto Dória defende que, no caso da influência indígena, são poucos os resquícios que ainda hoje fazem parte da alimentação brasileira, referentes à complexidade culinária dos povos dizimados pelo colonizador português.

Para ele, o longo período colonial foi de integração mundial dos ingredientes culinários, graças às dimensões globalizadas do sistema econômico montado pelos portugueses. Foi também o período de assimilação das técnicas culinárias europeias no mundo colonizado, deixando em segundo plano as técnicas indígenas. “Das culturas indígenas assimilou-se a enorme quantidade de frutas e ‘drogas do sertão’; as formas de transformação do milho e da mandioca (mais ricas no passado do que hoje, no tocante à produção do tucupi) e muito pouco além disso” (DÓRIA, 2009, p.43).

No caso da influência africana, Dória defende que a escravidão constitui uma dissolução dramática dos modos alimentares dos povos africanos. As linhas de ligação parentais entre os que comem juntos foram simplesmente esfaceladas, e a razão de comer resumida a matar a fome. “O negro na América, reduzido à condição de coisa, antes de artífice de um estilo de comer, será alimentado segundo a diretriz do custo da sua alimentação e de ideias sobre sua força e longevidade.” (DÓRIA, 2009, p.47). O sociólogo defende, ainda, que a culinária africana encontrada na Bahia, principalmente na capital Salvador, não foi herança colonial, mas resultado de um processo mais recente, de fins do século XIX, possível apenas com a abolição da escravidão no Brasil. Sobre o assunto, ele afirma:

A chamada “culinária africana” que se desenvolveu na cidade de Salvador teve um surgimento bastante tardio, não constituindo herança colonial. Ela só aconteceu no final do século 19, após a abolição, quando cessou a belicosidade contra os africanos no Recôncavo – o que marca o fim do longo período iniciado com o massacre dos islamizados negros malês, rebelados em 1835 e que chegaram a governar a cidade por alguns dias. Com o relaxamento do controle policial sobre os negros, o candomblé e sua culinária puderam emergir à luz do dia. (DÓRIA, 2009, p.49)

Já o papel do colonizador português para o desenvolvimento da nossa mesa é inquestionável. A visão eurocêntrica do mundo, o papel “civilizador” do explorador, tudo unido à função globalizante da empresa ultramarina portuguesa foram essenciais para o desenvolvimento da gastronomia brasileira, em especial no caso da civilização do açúcar. Foram nas cozinhas das casas-grandes, com as mãos das negras escravizadas e às ordens das sinhás que o açúcar dominou as receitas e o paladar dos nordestinos, principalmente os do Litoral e da Zona da Mata do que hoje conhecemos como os Estados de Pernambuco e Alagoas. A civilização do açúcar é também a civilização dos doces e dos bolos, muitos de origens secretas e de famílias tradicionais.

Bolo Guararapes, bolo-de-roló, bolo-do-mato, bolo-de-Souza-Bartolomeu, bolo-dos-namorados, bolo engorda-marido, bolo-de-bacia de Pernambuco, bolo-frito do Piauí, bolo-brasileiro, bolo 13 de Maio, bolo de Souza Leão, bolo Tia-Sinhá; ou então, doces que reúnem frutas: doce de jerimum, doce de abricó, doce de guabiraba, doce de ubaia, doce de jaca-mole, doce de laranja-

da-terra, doce de umbu, doce de araçá; compota de cidra ou cidrão, compota de limão e laranja; ainda outros que trazem um texto visual aliado ao gosto como: lacinhos-de-amor, pudim quero-mais, beijos, quindins, beijos de Dondon, sonhos-de-cará, sonhos-de-freira, queijadínhas de Iaiá, beijos-de-cabocla, mimos, baba-de-moça, entre-cremes, sorvetes, biscoitos, geleias; e demais delícias que somente o Nordeste do açúcar poderia preservar, adaptar e criar para a nossa civilização. (LODY, 2011, p.184)

A forte influência portuguesa, dos doces e bolos caseiros, começaria a ser atingida no século XIX, com o afrancesamento dos hábitos no país, primeiramente na Corte, no Rio de Janeiro, mas também no Recife de meados do Oitocentos. Os bolos, os doces de frutas, que também eram usadas na produção de geleias, conservas, pudins, eram as sobremesas típicas dos pernambucanos, desde a época colonial. Segundo Gilberto Freyre, a marmelada, o caju e a goiabada tornaram-se, desde os tempos coloniais, os grandes doces das casas-grandes. A banana assada ou frita com canela, uma das sobremesas mais estimadas nas casas patriarcais, ao lado do mel de engenho com farinha de mandioca, com cará, com macaxeira; ao lado do sabongo e do doce de coco verde e mais tarde do doce com queijo – combinação tão saborosamente brasileira. Mas, o aparecimento do gelo, no Brasil, vai causar mudanças nesses hábitos. (FREYRE, 1997, p.62). O fenômeno corresponde ao processo de modernização das cidades, baseado na europeização dos costumes aos moldes franceses e ingleses, principalmente. A influência dos confeitários franceses e italianos começa a crescer nos hábitos alimentares da alta sociedade, substituindo a influência das sinhás de engenho na determinação da sobremesa patriarcal. Sobre o assunto, Freyre afirma:

O sorvete tornou-se mesmo uma espécie de símbolo da dissolução da sobremesa patriarcal – quase sempre quente – e até dos serões em volta do chá fumegante com sequilhos, com bolo de goma, com queijo do sertão, com pão torrado – o pão torrado na hora. Nos anúncios de jornal da primeira metade do século XIX o sorvete começa a aparecer com certo gosto de pecado. Quase só franqueado aos homens nas confeitarias: a “rapaziada”, como se lê em certos anúncios de jornais da primeira metade do século XIX. (FREYRE, 1997, p.62)

Esses sorvetes, também chamados no Oitocentos de cremes gelados, vão, assim, ganhando as confeitarias e os cafés do país e também do Recife, no século XIX, e ajudando a concretizar a influência francesa na gastronomia local. Como citou Gilberto Freyre, era a “rapaziada” que frequentava esses locais de sociabilidades, também regados a bebidas alcoólicas e discussões políticas e sociais das quais as damas da sociedade eram excluídas. Sobre esses cafés e suas relações com a cidade do Recife de meados do Oitocentos falaremos a seguir.

4 Cafés do Recife da segunda metade do século XIX

Os viajantes, a elite abastada do Recife e, aos poucos, as famílias de destaque da cidade, frequentavam os hotéis-restaurantes e os restaurantes dos bairros centrais da capital pernambucana, cada vez com mais frequência, na segunda metade do século XIX. No mesmo período, os cafés também começam a aparecer como opção de lazer na cidade, mas com uma fama bem menos prestigiosa que a dos estabelecimentos anteriores. Nos cafés, locais de sociabilidades predominantemente masculinas, homens de diferentes classes sociais dividiam o espaço, o que terminava por afastar a presença das damas da sociedade recifense e das famílias ricas da cidade. Diferentemente dos hotéis-restaurantes e dos restaurantes - que funcionavam, conforme citado, como locais de encontro das elites - a frequência nos cafés era bastante eclética. Durante o dia, era comum a presença de comerciantes e políticos. No final da tarde, dos letrados, e, à noite, dos jovens, dos boêmios e das prostitutas (OLIVEIRA JÚNIOR, 2016, p.130 – 131). O cronista Mario Sette, em seu livro *Maxambombas e Maracatus*, destaca essa realidade:

Porque, na época, as famílias de raro frequentavam um café e isso mesmo de dia. À noite não parecia de boa moral. Tanto estudante lá dentro. Às vezes as mulheres da vida fácil. Os rapazes agrupavam-se às portas, grelando as pequenas, conversando, discutindo. À “boquinha da noite” eles ali se postavam e de quando em quando decidiam nas mesinhas a bozó quem pagava o refresco ou o grogue. (SETTE, 1981, p.143)

Os novos tipos de sociabilidades, como a ida aos teatros e os encontros nos passeios públicos, já citados nos capítulos anteriores, conviviam com divertimentos típicos da intelectualidade da época. As conferências e os salões literários reuniam estudantes da Faculdade de Direito do Recife, bacharéis, jornalistas, políticos. O historiador Rômulo de Oliveira Júnior, em seu trabalho *“Os operários das letras”: O campo literário no Recife (1889 – 1910)*, destaca que muitos desses encontros aconteciam nos sobrados do Recife, mas, aos poucos, vão também ocupando os cafés da cidade.

Nota-se que os cafés durante certo tempo não eram bem vistos socialmente pelas famílias nobres. A presença de todo tipo de gente, das diversas camadas sociais, gerava situações desagradáveis como brigas e algazarras e durante certo tempo os cafés não eram vistos como lugar de possível sociabilidade letrada. Entretanto, esses cafés vão sendo, aos poucos, tomados pelos homens de letras e passaram a ter predominância masculina para debates políticos, jornalísticos e literários. (OLIVEIRA JÚNIOR, 2016, p.128)

Para o cronista Mário Sette, o período áureo dos cafés do Recife se deu na virada do século XIX para o XX, mas, já em meados do Oitocentos, alguns estabelecimentos do tipo figuravam como importantes pontos de encontros da sociedade local. No ano de 1867, o *Café Commercial* é um dos que aparece em diferentes anúncios do jornal *Diário de Pernambuco*. Localizado no Largo do Corpo Santo, no bairro do Recife, região onde atualmente existe a avenida Marquês de Olinda, estava em um local privilegiado, perto do porto, e, por isso, bastante movimentado da cidade.



Figura 19: Ilustração de Luis Schlappriz, de 1863, dos antigos Largo e Igreja do Corpo Santo
Fonte: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Largo_do_Corpo_Santo_\(Recife\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Largo_do_Corpo_Santo_(Recife))

O largo do Corpo Santo surgiu com a povoação do Recife, ainda quando a cidade era apenas o porto de Olinda, no século XVI, e cresceu como um espaço privilegiado da capital pernambucana, no século XIX. No século XVI, com a ocupação do território brasileiro pelos portugueses, foram sendo construídos armazéns, na área do porto do Recife, para o escoamento das produções dos engenhos, e uma ermida de Santelmo, como explica o historiador Vanildo Bezerra Cavalcanti: “Paralelamente a tudo isso formava-se o ‘POVO’, que ia carregar e descarregar os barcos, ir e voltar do mar, fiscalizar ou cobrar o dízimo, matar e morrer nas suas fortalezas, ou contritamente, rezar na ermida sob a invocação do padroeiro Santelmo” (CAVALCANTI, 1977, p.53). Com a invasão dos holandeses, em 1630, a igreja foi transformada em templo calvinista, e, com a expulsão deles, foi reconciliada. No século XVIII, a edificação foi ampliada e tornou-se a imponente igreja do Corpo Santo. A área ao redor da construção religiosa ficou conhecida como Largo do Corpo Santo. No século XIX, o largo era um local privilegiado, dado a localização perto do porto e de estabelecimentos comerciais, entre

eles o *Café Commercial*. O estabelecimento parecia bastante conhecido pela população, no período, já que muitos anúncios no jornal *Diario de Pernambuco*, sobre leilões de diferentes produtos, utilizam o café como ponto de referência. Este, de 13 de abril de 1867, ilustra bem:

LEILÃO

De três cavalos

HOJE

O agente Pestana fará leilão de 1 cavalo bom andador com arreios e um dito pequeno próprio para menino, carrega bem baixo, 1 quartão próprio para viagem: quarta-feira 17 do corrente pelas 12 horas da manhã no Largo do Corpo Santo junto ao café commercial. (*Diario de Pernambuco*, 13 de abril de 1867)

O texto nos faz atentar, além da informação de que o café já podia ser utilizado como ponto de referência - pela sua localização e por sua inserção no cotidiano da cidade -, para o hábito do uso do cavalo pelos moradores do Recife de meados do Oitocentos, tanto que o anúncio destaca que um animal é bom andador, o outro é próprio para menino e, o último, ideal para viagem. Além da questão da mobilidade urbana, que já tratamos no primeiro capítulo deste trabalho, também vale destacar o uso do animal nas corridas de cavalos, que, como destaca a historiadora Sylvia Couceiro, em sua tese *Artes de viver a cidade: conflitos e convivências nos espaços de diversão e prazer do Recife nos anos de 1920*, eram uma forma de diversão dos habitantes da capital pernambucana, no período.

Desde o final do século XIX novos tipos de diversão começaram a aparecer no Recife, convivendo com festas e manifestações tradicionais da cidade. As comemorações de época – Natal, Ano Bom e São João -, as festas religiosas, com suas procissões e quermesses, os desfiles das bandas e charangas, as danças e manifestações, como pastoril, fandango, mamulengo, bumba-meu-boi, as temporadas das companhias de operetas e peças teatrais encenadas no Teatro de Santa Isabel passaram a disputar a preferência dos habitantes do Recife com as novas formas de entretenimento. Eram páreos nos hipódromos da Madalena, do Derby ou de Campo Grande, regatas no Capibaribe, passeios no Derby – transformado por Delmiro Gouveia em um centro de diversões (COUCEIRO, 2010, p.85-86).

O anúncio do *Café Ruy* de 18 de abril de 1888, no *Diario de Pernambuco*, é um bom exemplo de como as corridas de cavalos movimentavam os ânimos e os negócios no Recife do final do século XIX:

Prado Pernambucano

Tabela comparativa ou meio fácilimo de ganhar as apostas

É o título de um folheto de 20 páginas, no qual se vê os nomes dos cavalos que têm ganho, um ou mais prêmios, assim como o tempo gasto em diversas distâncias; com este conhecimento pode-se apostar com certeza de ganhar; vende-se em todas as livrarias e no Café Ruy. (*Diario de Pernambuco*, 18 de abril de 1888)

O *Café Ruy* foi um dos mais longevos estabelecimentos do tipo no Recife do século XIX. Era localizado na Rua Nova, importante logradouro da cidade que foi, inclusive, conforme já citado, a primeira rua do Recife a ser iluminada a gás carbônico, no lugar da iluminação por meio de lampiões, no ano de 1859. Durante um período, foi denominada de rua Barão de Victória, por isso, em alguns anúncios do café, encontramos o endereço como Barão de Victória. A alteração foi feita no ano de 1870, mas não vingou. Localizada no bairro de Santo Antônio, a rua Nova começou a ganhar importância ainda no século XVIII, com a construção da Ponte da Boa Vista. “Com os trabalhos da nova ponte da Boa Vista, que iria mudar de lugar, feitos em 1730, foram executados aterros que a beneficiariam, pois aumentaram a extensão da ‘Rua Nova da Casa da Pólvora’, este era o seu primitivo nome, que ficava no atual cruzamento da rua da Palma” (CAVALCANTI, 1977, p.213). No século XIX, a localidade era bastante central e movimentada.

Voltando às estratégias de utilização das festas para a publicidade de estabelecimentos comerciais, os festejos juninos, classificados dentro das “comemorações de época” pela historiadora Sylvia Couceiro, também tinham grande importância para a sociedade local, e também fizeram parte das estratégias de vendas do *Café Commercial*, como é possível inferir pelo anúncio do dia 8 de junho de 1870, no *Diario de Pernambuco*:

Grade leilão

De fogos artificiais para festejos das noites do milagroso S. Antônio, S. João e S. Pedro.

Sexta-feira 10 do corrente

O agente Pestana fará leilão por conta e risco de quem pertencer de diversos e nunca aqui vistos fogos artificiais vindos de fora do império, certos de que nunca houve uma noite tão brilhante pela diversidade e gosto do fogo servindo algum para ser solto sobre água ou para jardim e será vendido em dúzias para chegar a todos os concorrentes: sexta-feira 10 do corrente no largo do Corpo Santo ao pé do café commercial às 12 horas. (*Diario de Pernambuco*, 8 de junho de 1870)

O assunto também aparece numa *polka*, publicada no *Diario de Pernambuco*, em 16 de junho de 1882, dedicada aos fregueses do *Café Ruy*:

Polka Oferecida aos fregueses do café Ruy

Chego o tempo da grande folia,
Da canjica o bom tempo já é;
Multidão de balões cobre os ares,
Já ribomba o feroz busca pé.

Vem o tempo dos grandes apuros,
De visitas o tempo já é:

Se banquetes o rico oferece
Dá o pobre o humilde café

Café simples também não será...
Mais um bolo, mãe benta ou pamonha
Quem não pode ofertar lauta ceia
Dá o simples café (sem vergonha).

Uns e outros, contudo, precisam
Grandes bolos de arroz em fubá;
Só nos resta saber do problema
O difícil, o – x – “onde há”?

Não é tudo; quem come a pamonha
Da grossura da fina taboca,
Também come de boa vontade
Os bons bolos de sã mandioca.

Já falei em diversos manjares,
Mas que Val esta lista tamanha
Sem citar o bom pé de moleque
Temperado com assada castanha?

Quem não quer festejar São João?
Quem São Pedro não quer festejar?
Lá no RUY do Gustavo o Café
Hão de tudo, por certo encontrar.

Ide todos que em todo o Recife
Café bom como ali não vereis,
Não precisa ensinar – todos sabem:
- Rua Nova – cinquenta e mais seis - (Diario de Pernambuco, 16 de junho de 1882)

No texto, é possível perceber a utilização do período festivo para chamar os recifenses a frequentarem o estabelecimento, mas também fica nítido os tipos de produtos que podem ser encontrados no café. Além das comidas típicas das festas juninas, como pamonha e o bolo pé de moleque, podemos constatar que o *Café Ruy* oferecia diferentes tipos de bolos, como os de mandioca e de fubá, e destaca o café da casa como “café bom como ali não vereis”. Enfatizar a qualidade da bebida e da alimentação oferecida no estabelecimento foi uma característica marcante encontrada em diferentes anúncios do estabelecimento. O do dia 28 de junho de 1881, no *Diario de Pernambuco*, é um bom exemplo:

Fubá de arroz

Excelente massa para bolos, pudins e manjares a 320 rs. a libra, bolos preparados com ela, e muitos outros de diversas qualidades, preparados pelo antigo pasteleiro da extinta confeitaria do Campos. Recebe encomendas de bolos e bolinhos; no depósito do café G. Ruy, à rua Nova n. 56.
A eles!! A eles! (Diario de Pernambuco, 28 de junho de 1881)

Este texto se repete por vários dias e não é o único que cita os produtos oferecidos no estabelecimento. No anúncio a seguir, do mesmo jornal, no dia 1º de junho de 1881, por exemplo, é possível encontrar referências a muitos dos produtos comercializados no café:

Guerra!!! Guerra!!!

Cessa tudo quanto antiga musa canta
Que outro valor mais alto se levanta.
(Camões)

Mudou-se do pátio do Terço para a rua do Barão da Victoria [antiga rua Nova] o depósito e fábrica do café G. Ruy. É no bairro de Santo Antônio onde ele é bem conhecido e acreditado, e será em toda parte onde ele se ache, pois é sempre puro e de boa qualidade. Não há dúvida alguma que em café moído é sem igual e o fabricante convida aos apreciadores de café e ao público em geral para assistirem o fabrico dele, e será moído à vista do comprador.

Além disso

O depósito e fábrica do café G. Ruy tem chá verde o que há de melhor, preto, doces de goiaba e geleia, geleia de araçá, os muitos conhecidos doces de laranjas secas em caixas, próprios para presentes, geleia de mocotó para doentes, bolinhos, fatias de pão-de-ló, etc.

Quer manjar?!

Se faz com a maisena de arroz?! Que pudim! Que bolos! Papas para crianças, para as moças usarem no rosto, etc., etc., e quem não souber ou não quiser fazer um bolo destes, mande encomendar no café G. Ruy, à rua Nova n.56, que então conhecerá a força dos pastéis de nata.

O café G. Ruy

N. 56 – Rua Nova – N.56

(Diário de Pernambuco, 1º de junho de 1881)

Mais uma vez, destaque para os bolos, que, inclusive, podiam ser encomendados, característica comum no período, como destacamos no capítulo anterior, já que o hábito de comer em casa ainda era muito forte. O *Café Ruy* utilizou essa estratégia de vender para domicílio com bastante ênfase, como é possível constatar no anúncio do dia 10 de janeiro de 1882, no *Jornal do Recife*:

É DE BATURITE

Agora sim vou falar afoito, ainda mais do que tenho falado
Quem é ainda que não conhece este café do Ceará? Quem é o fabricante de café moído aqui em Pernambuco que torra deste café? Qual é o café moído que mais aceitação tem nas casas de família? Quem é que anuncia pelos jornais desta cidade café moído de primeira classe? Qual é a fábrica de café que existe aqui em Pernambuco? Qual é? Quem é? É a fábrica e depósito do succulento Café Ruy, casa de confiança e que só fabrica para casas de família!! Assim, pois, caro leitor, mandei ou ide comprar deste café em caroço, torrado, moído e feito, para vos certificar que é ele o único capaz de vos satisfazer o paladar

NO CAFÉ RUY

Rua do Barão da Victoria n.56

OUTRORA RUA NOVA (Jornal do Recife, 10 de janeiro de 1882)

Voltando ao anúncio anterior, do dia 1º de junho de 1881, no *Diario de Pernambuco*, também encontramos referência aos chás, aos doces, às geleias. E um trecho merece especial atenção: “Não há dúvida alguma que em café moído é sem igual e o fabricando convida aos apreciadores de café e ao público em geral para assistirem o fabrico dele, e será moído à vista do comprador.” Além da valorização da bebida, esta parte do trecho evidencia o destaque dado às inovações tecnológicas pela sociedade do período. O público é convidado a acompanhar o café sendo moído na hora. Esta valorização da tecnologia pode ser acompanhada durante toda a segunda metade do século XIX, como podemos inferir por este comentário publicado no dia 25 de março de 1891, no *Diario de Pernambuco*:

Café Ruy – Este acreditado estabelecimento de pastelaria de propriedade do Sr. Vicente Claudino Alves, no intuito de bem servir aos seus fregueses, principalmente aos consumidores de seu apreciável café, denominado – Café Ruy, a par dos melhoramentos, acaba de fazer assentar um motor a gás com aparelho elétrico, para moer café, do conceituado fabricante Benz & C., devendo ter lugar a inauguração desse novo serviço no dia 28 do corrente, às 11 horas da manhã.

Estando assentos os aparelhos no salão central do estabelecimento, é assim o serviço feito a vista do comprador, pois o café é colocado e recebido em peças de claro vidro.

Agradecemos a delicadeza do convite que nos foi dirigido pelo Sr. Vicente Alves, para assistir a inauguração dos aparelhos de que falamos. (*Diario de Pernambuco*, 25 de março de 1891)

A sede de modernização se refletia também na gastronomia, com a valorização da parte técnica do processo gastronômico, como destaca o historiador Frederico Toscano: “Os escritórios de patentes brasileiros registravam um número crescente de geringonças de maior e menor utilidade prática – quando não totalmente inúteis – que visavam auxiliar o ser humano em suas tarefas cotidianas.” (TOSCANO, 2014, p.23).

No anúncio anterior do *Café Ruy*, o de 1º de junho de 1881, podemos constatar que o estabelecimento nem sempre foi localizado na rua Nova, informação obtida no trecho “Mudou-se do pátio do Terço para a rua do Barão da Victoria [antiga rua Nova] o depósito e fábrica do café G. Ruy. É no bairro de Santo Antônio onde ele é bem conhecido e acreditado, e será em toda parte onde ele se ache, pois é sempre puro e de boa qualidade.” O Pátio do Terço, localizado no bairro de São José, também era uma região bastante movimentada da cidade, como é possível observar na **figura 20**, uma Cromolitografia de Francisco Henrique Carls, de 1873. Pela imagem é possível observar negros e negras escravizados carregando mercadorias e homens brancos vestidos formalmente caminhando nas calçadas em frente aos sobrados que formam o conjunto

arquitetônico. A área, aterrada ainda na época dos holandeses, ganhou uma capela no século XVIII, que foi reconstruída no XIX, como a igreja de Nossa Senhora do Terço. “Nota-se também, na Genográfica que existia um pequeno largo na frente da igreja do Terço e não será temerário afirmar-se que a rua seja anterior a 1710, pois o templo o é, e este parece ser posterior ao arruamento” (CAVALCANTI, 1977, p.227). O pátio do Terço ficou marcado, no ano de 1825, por ter sido o local da execução do Frei Joaquim do Amor Divino Caneca, conhecido como Frei Caneca, frade revolucionário da Confederação do Equador.

Em vista desses acontecimentos chamaram o Largo do Terço, por algum tempo de “Campo do Caneca”, que não perdurou, voltando à antiga denominação, até que foi crismado, sem grande êxito, mas numa justa homenagem a um dos heróis da Restauração, como Rua Vidal de Negreiros, nomeação oficial de toda a sua extensão dos seus primeiros anos, mas sem o quarteirão leste que a separava da Praça das Cinco Pontas, pois nela não desembocava como hoje (CAVALCANTI, 1977, p.229)



Figura 20 – Cromolitografia de Francisco Henrique Carls, de 1873, que mostra o Pátio do Terço com bastante movimento, tanto por parte dos negros escravizados, com suas mercadorias, como por parte dos homens brancos bem-vestidos.

Fonte: <https://www.leilaodearte.com/leilao/2014/junho/16/francisco-henrique-carls-pateo-do-terco-recife-3258/>

No ano de 1882, o *Café Ruy* passou a comandar duas unidades, a da rua Nova e a do Pátio do Terço, como é possível constatar pelo anúncio do dia 20 de abril de 1882, no *Diario de Pernambuco*, que, inclusive, se repete em outros dias:

Café Ruy

Os moradores de S. José que quiserem usar deste conhecido e acreditado café ou de seu extrato sem ser preciso mandar os seus portadores à rua Nova n. 56, poderão comprar dele no pátio do Terço n.11, antiga casa, pois se comprar em outra parte é falso. (Diario de Pernambuco, 20 de abril de 1882).

Além da informação de que o café podia ser obtido nos dois espaços, o anúncio mostra que existia a possibilidade de o café de outro estabelecimento estar sendo vendido como sendo da marca, devido ao trecho: “... pois se comprar em outra parte é falso”. O fato não é novidade, já que encontramos avisos ou anúncios parecidos nos casos dos restaurantes e hotéis-restaurantes do período. A informação ainda reforça a importância que o *Café Ruy* tinha para a cidade, como comentou o memorialista Mário Sette:

Da rua Nova foi célebre por muitos anos o Café Rui. Frequentei-o menino com meus pais que ali iam comprar umas empadas de camarões gostosíssimas. Pelo menos para meu paladar de criança. Torrava-se e moíam café à vista do freguês numa engrenagem que me despertava sempre a curiosidade. Era ponto predileto dos acadêmicos de direito. Viviam em constante algazarra, em brindes, em vaias, em pilhérias de moços. Das portas do “Rui” eles espiavam as pernas das moças ao subir no bonde. (SETTE, 1981, p.143).

As empadas de camarão citadas por Sette são também destacadas em anúncio divulgado no dia 16 de junho de 1881, no *Jornal do Recife*:

Chá Verde

De superior qualidade a 3\$ a libra, preto, doces de diversas qualidades, geleia de mocotó para doentes e café puramente de cevada para os mesmos, açúcar candy cristalizados, as empadas de camarão, as de carne, os bolos e os bolinhos da antiga Confeitaria do Campos, café G. Ruy a 100 rs. a xícara, encontrará na rua Nova n.56. (Jornal do Recife, 16 de junho de 1881)

No anúncio acima, também é possível observar a referência à *Confeitaria do Campos*, localizada na rua do Imperador, e que já existia em 1871, ano em que começa a ser citada nos jornais locais. É interessante destacar que as confeitarias, no período de meados do Oitocentos, tinham papel parecido com o dos cafés e ofereciam um cardápio bastante similar aos das cafeterias da cidade, na época, o que dava uma ideia do público que frequentava os estabelecimentos do tipo. Assim como no caso dos cafés, os clientes das confeitarias eram quase sempre homens. Este anúncio publicado no *Diario de Pernambuco*, em outubro de 1871, ilustra bem:

Com o devido respeito

Sim, é com o devido respeito que os proprietários da Confeitaria do Campos, sita à rua do Imperador n.24, a cuja frente se acha colocado um grande lampião que se conserva aceso à noite, que vem cientificar ao ilustrado público desta cidade e seus subúrbios, que ali se encontrará constantemente o seguinte:

Fiambres prontos inteiros e as libras.

Pudins de diversos tamanhos.
Bolos ingleses e franceses.
Pães-de-ló.
Pasteis folhados de fruta, de nata e de creme.
Empadas de diversos tamanhos e qualidades.
Doce cristalizado, seco, em calda e ralado.
Pastilhas de hortelã pimenta.
Amêndoas confeitadas, com casca e descascadas.
Confeitos, pertinas e bombons.
Bolinhas secos para chá.
Lanches diversos.
Cerveja, champanhe, vinhos, licores e conhaque.
ASSIM COMO:
Aprontam qualquer encomenda de bolos e assados, pois para isso têm uma bem montada fábrica.
E convidamos as Exmas. Famílias a virem visitar nosso estabelecimento, pois nele encontrarão sempre agrado e sinceridade. (Diario de Pernambuco, 21 de outubro de 1871)

A *Confeitaria do Campos* foi a que teve o maior destaque, nos anúncios dos periódicos *Diario de Pernambuco* e *Jornal do Recife*, na segunda metade do século XIX, merecendo menção neste trabalho. O estabelecimento, conforme citado, era situado na rua do Imperador, número 22, local bastante importante para a cidade, no período. A rua, no século XIX, era sede de muitos jornais, como o *Jornal do Recife*, o *Jornal Pequeno*, o *Diário da Tarde*, *A Noite* (CAVALCANTI, 1977, p.190). Também abrigava outras edificações importantes para a capital pernambucana, como o Teatro Velho, também conhecido como Capoeira e a Cadeia Nova, como explica o historiador Vanildo Bezerra Cavalcanti:

O forte foi substituído pelo Palácio da Justiça – caso inédito, exemplo magnífico – a força do Direito substituindo o direito da Força; o “Velho Capoeira” curvou-se à fatalidade do tempo e deu o seu lugar a novos prédios, embora sua ação benéfica continue ali perto, na praça da República, no artístico e aristocrático Santa Isabel, que o substituiu. A cadeia metamorfoseou-se na nossa Biblioteca Pública – um outro soberbo exemplo. Quem nos dera substituir todas as cadeias do mundo por casas de leitura... (CAVALCANTI, 1977, p.188)

Entre importantes edifícios da rua do Imperador, estava a *Confeitaria do Campos* por, pelo menos, uma década. Acompanhando os anúncios nos jornais *Diario de Pernambuco* e *Jornal do Recife*, podemos acompanhar características já notadas nos anúncios sobre os cafés, como os que fazem propaganda dos bolos, das comidas para encomenda nas épocas das festas juninas e até os anúncios por busca de funcionários como confeitheiros, cozinheiros e masseiros. No ano de 1881, começam os anúncios que prenunciam o fim do negócio:

**Agente Burlamaqui
Leilão**

Da famosa Confeitaria do Campos, à rua do Imperador n. 22, garantindo-se ao comprador o arrendamento do estabelecimento. (Jornal do Recife, 11 de maio de 1881)

É interessante frisar a relação construída entre a confeitaria e o *Café Ruy*, já que, após o fechamento do primeiro negócio, as receitas passaram a ser vendidas no café, como é possível comprovar em anúncio divulgado no dia 16 de junho de 1881, no *Jornal do Recife*, que já citamos neste capítulo.

Ainda desvendando a relação do *Café Ruy* com o processo de modificação do Recife de meados dos Oitocentos, vale ressaltar um produto que começa a ser destaque nos anúncios do estabelecimento, a partir da década de 1880: o sorvete. O “símbolo da dissolução da sobremesa patriarcal”, segundo Gilberto Freyre, passa a ser exaltado como diferencial de serviço, nos anúncios do estabelecimento, como podemos encontrar neste de 18 de outubro de 1882, no *Diario de Pernambuco*:

SORVETE

O café Ruy, depois de ter reformado sua casa, que se acha em condições de melhor obsequiar às Exmas. famílias, resolveu ter todas as noites sorvetes feito à capricho, e de diversas frutas, pelo que chama a atenção ao café Ruy, à rua Nova n.56. (Diario de Pernambuco, 18 de outubro de 1882)

O sorvete e os melhoramentos físicos da casa são utilizados pelo estabelecimento como forma de atração do público familiar, já que os cafés eram espaços com presença predominantemente masculina e, por isso, afastavam a frequência de famílias da alta sociedade recifense do período. Acompanhando os anúncios do estabelecimento, nos jornais *Diario de Pernambuco* e *Jornal do Recife*, é possível constatar que o sorvete conquista os paladares locais e passa a ser um importante atrativo para os negócios. Este anúncio de 8 de abril de 1884, no *Jornal do Recife*, ilustra bem:

Sorvete triplo por 200 rs.

O Café Ruy, tendo recebido pelo último vapor americano uma máquina geladeira, sistema o mais aperfeiçoado, podendo assim satisfazer as exigências de seus fregueses com mais prontidão, resolveu de hoje por diante vender um sorvete triplo por 200 rs. (Jornal do Recife, 8 de abril de 1884)

Textos como este, destacando a venda do sorvete triplo, repetem-se por vários dias, em diferentes anúncios no *Jornal do Recife*. Com o tempo, informações como a venda de sorvete de creme, diariamente - já que apenas os de frutas eram vendidos todos os dias nos primeiros anos da década de 1880 -, e a comercialização do produto em diferentes horários passam a servir de estratégia publicitária, o que mostra como a

sobremesa gelada foi recebida com bastante sucesso pelo público recifense do final do século XIX. Este anúncio de 17 de agosto de 1884, no *Jornal do Recife*, é uma prova:

SORVETE DE CREME

A pedido dos seus numerosos fregueses e em vista da grande aceitação que tem tido o seu sorvete de creme, resolveu de hoje por diante ter sempre este delicioso sorvete e o triplo de variadas frutas: rua Nova, Café Ruy (*Jornal do Recife*, 17 de agosto de 1884)

As características gastronômicas e culturais da sociedade recifense do período, examinadas por meio dos anúncios dos cafés *Commercial* e *Ruy*, não são as únicas. É possível observar, como já constatamos em outros casos, no segundo capítulo deste trabalho, traços sociais, políticos e econômicos do Recife de meados dos Oitocentos. No anúncio do dia 20 de novembro de 1867, que também se repete em dias seguintes, é possível confirmar o uso do trabalho escravo pela administração do *Café Commercial*, mais uma mostra da força do sistema escravocrata, na cidade do período:

Aluguel

Aluga-se no café commercial um escravo ou forro para todo o serviço: a tratar no mesmo café, no largo do Corpo Santo n.9 (*Diario de Pernambuco*, 20 de novembro de 1867)

O *Café Commercial* é um dos estabelecimentos que primeiro aparece nos anúncios dos jornais *Diario de Pernambuco* e *Jornal do Recife*, nossas fontes neste trabalho, e consegue uma vida relativamente longa para os negócios do tipo, no período. Os primeiros anúncios foram encontrados no *Diario de Pernambuco*, nos primeiros meses de 1867 e, em setembro de 1870, dois anúncios dão o prenúncio do fechamento do estabelecimento. O primeiro foi de 9 de setembro de 1870 e o último, do dia 12 do mesmo mês, ambos com o mesmo texto:

AVISO

O administrador do Café Commercial, no largo do Corpo Santo n.9, pede aos fregueses do mesmo estabelecimento que se acham devendo contas, que hajam de as ir pagar até o dia 19 do corrente, assim como quem se julgar credor, apresentar suas contas, para serem pagas imediatamente. 9 de setembro de 1870 (*Diario de Pernambuco*, 9 de setembro de 1870)

Pelo conteúdo do texto fica evidente mais uma característica já citada no capítulo anterior: a prática do crédito entre estabelecimentos comerciais e seus clientes. Neste anúncio, inclusive, é possível notar que além de os frequentadores comprarem fiado, o próprio café realizava práticas creditícias com os clientes, como indica o trecho “assim como quem se julgar credor, apresentar suas contas, para serem pagas imediatamente”. Mesmo os cafés possuindo uma clientela variada, de diferentes classes

sociais, as negociações sem pagamento imediato evidenciam uma clientela fiel, a ponto de as trocas serem por meio do famoso fiado.

Sobre o *Café Commercial*, não encontramos mais referências ao estabelecimento depois do anúncio do dia 12 de setembro de 1870, no *Diario de Pernambuco*. O já citado *Café Ruy* surgiu depois, já no ano de 1879 - pelo menos o primeiro anúncio que encontramos sobre o estabelecimento data de 13 de dezembro deste ano, no *Diario de Pernambuco*. Em compensação, a casa teve vida bastante longa para as referências do período, já que encontramos muitos anúncios sobre o local até o ano de 1909, no *Jornal do Recife*. Pelo acompanhamento dos anúncios, nos jornais *Diario de Pernambuco* e *Jornal do Recife*, é possível perceber que o proprietário Gustavo Ruy faleceu e deixou o café para a sua esposa, ainda no final do século XIX, e que o estabelecimento foi comprado por outros proprietários: Gesteira e Maia, como assinam nos anúncios, já nos primeiros anos do século XX. No mês de março de 1909, em diferentes dias, o anúncio de que Manoel da Silva Ramos comprou a marca *Café Ruy* é a última informação que temos do estabelecimento. O último anúncio foi no dia 12 de março de 1909, no *Jornal do Recife*.

Os recortes dos jornais *Diario de Pernambuco* e *Jornal do Recife* sobre os cafés *Commercial* e *Ruy* e sobre a *Confeitaria do Campos* nos trazem informações importantes sobre a sociedade recifense do período, mas também nos dão pistas de como a doçaria local era importante para o cotidiano da cidade. Muitos anúncios falam dos bolos e dos doces, que podiam ser encomendados ou comidos no local, além dos sorvetes, que eram um grande atrativo do público. Entender o papel dos cafés e das confeitarias do Recife da segunda metade do Oitocentos é também compreender a importância do paladar açucarado da capital pernambucana.

4.1 O papel da sobremesa no Recife de meados do Oitocentos

“Não há arte mais autenticamente brasileira que a do doce e a do bolo dos engenhos do Nordeste e extremo Norte” (FREYRE, 1997, p.57). A afirmação de Gilberto Freyre nos ajuda a perceber a força do doce, do bolo, das sobremesas em geral para a sociedade local. Apesar de não serem essenciais na alimentação, esses alimentos sempre tiveram papel fundamental no convívio humano, como mostra o sociólogo Câmara Cascudo:

Comer juntos é, decorrentemente, aproximar-se, compreender-se. Durante as conversações de Pan-Mun-Jon, julho de 1953, entre os chefes militares da ONU e das forças sino-coreanas comunistas, ninguém ousou servir-se das frutas e doces postos na mesa. Assinado o acordo, frutas e doces foram devorados pelas altas partes contratantes. Quero apenas sugerir a importância de alimentos que são indispensáveis na vida cotidiana mas não figuram entre os essenciais à nutrição daqueles que os consomem. Tais são os bolos e os doces. (CASCUDO, 2004, p.609)

Em Pernambuco, terra em que a monocultura da cana-de-açúcar moldou a formação social, a doçaria tem papel fundamental na compreensão da vida cotidiana. De origem asiática, a cana-de-açúcar chegou ao Brasil no começo do século XVI, proveniente da Ilha da Madeira, pelas mãos dos colonizadores portugueses. Na Europa desse período, o açúcar era mercadoria de luxo, da qual apenas os ricos podiam usufruir.

O ouro branco destacava-se no mercado internacional com tal proeminência que, na Europa, representou, segundo Paulo Prado, dote distintivo entre os enxovais dos nobres casamentos. Se os lusitanos não encontraram os metais preciosos da América espanhola – Astecas, Incas, Maias -, deparavam-se com uma realidade nova, indicativa de lucros, promissora, portanto. (QUINTAS, 2010, p.49-50)

O sistema escravocrata e patriarcal foi determinante na indústria colonizadora portuguesa, gerando resquícios que foram muita além da dominação política, econômica e social. As consequências chegaram, obviamente, ao campo culinário.

Como já se sabe, a doçaria brasileira nasceu à sombra das casas-grandes dos engenhos – ao seu modo imperial – em uma combinação de quitutes ameríndios, portugueses e africanos. A sua origem é verdadeiramente patriarcal. Disso ninguém duvida. Ao longo dos séculos, a culinária do açúcar vai se distribuindo em regiões e assumindo características próprias, com tendências claras de intercâmbio de etnias. (QUINTAS, 2010, p.217)

Portugal tinha uma tradição de doçaria instalada muito antes da utilização do açúcar na cozinha. O mel de abelha era o produto usado para adoçar as receitas portuguesas, tradição que remonta da Antiguidade Clássica. A produção de açúcar das ilhas portuguesas e do Brasil fazem com que o açúcar vá substituindo o mel na arte da doçaria. Em Pernambuco, as receitas portuguesas foram adaptadas e os bolos e doces tornaram-se orgulho das famílias.

Inventaram-se nas casas-grandes do Norte doces e bolos que tomaram nomes de família ou de engenho – Sousa Leão, Guararapes. Dr. Constâncio, Cavalcanti, tia Sinhá, d. Dondon, major, Fonseca Ramos – e cujas receitas se conservam por muito tempo em segredo, às vezes passando de mãe a filha. Houve no Brasil uma maçonaria das mulheres se especializando nisto: em guardar segredo das receitas de doces e bolos de família. (FREYRE, 1997, p.64)

A nossa abundância de frutas e de açúcar foi responsável por uma grande variedade de doces e de geleias, como foi possível constatar nos anúncios dos cafés e

das confeitarias do Recife da segunda metade do século XIX. Segundo a pesquisadora Maria Letícia Cavalcanti (2014), as frutas raramente eram servidas ao natural, na época da colonização, por temor dos seus efeitos na saúde. A constatação explica o fato de ter sido tão forte a utilização de nossas frutas na produção de doces em caldas, as compotas, e também das geleias.

A diferença entre os tipos de doce está no ponto da calda e na maneira de usar a frutas – inteira, em pedaços ou triturada. Podem ser assim classificados: *doces em caldas* (ou compotas) – feitos com a fruta inteira ou em pedaços grandes cozidas em calda de água e açúcar, em ponto ralo; *geleias* – com pedaços muitos pequenos da fruta, que cozinham até começar a desmanchar, e só depois são coados, ficando, depois de prontos, com uma consistência gelatinosa, até podendo ser cortados com faca. (CAVALCANTI, 2014, p.229)

Doces de goiaba, de caju (como o da **figura 21**), de laranja. Doces secos, como as passas de caju. Geleias de araçá, de goiaba. As receitas que eram anunciadas para chamar os moradores do Recife da segunda metade do Oitocentos a frequentarem os cafés e as confeitarias da cidade são um patrimônio gastronômico da nossa terra.



Figura 21: Foto de doce de caju em calda ou compota de caju, uma das delícias utilizadas para chamar o público aos cafés e às confeitarias do Recife de meados do Oitocentos.

Fonte: Livro “História dos sabores pernambucanos” de Maria Letícia Monteiro Cavalcanti

Os bolos não ficavam atrás, sendo um dos atrativos mais utilizados nos anúncios dos estabelecimentos citados, nos primeiros anos da segunda metade do século XIX. Segundo a socióloga Fátima Quintas, a origem do bolo remonta à Palestina, em 7000 a.C, mas a valorização da pastelaria viria com os gregos, que usavam farinha, mel e queijo branco ou azeite na produção.

Mas aqui nasceram, sobretudo, receitas nossas, usando ingredientes da terra – amendoim, batata-doce, castanha de caju, coco, macaxeira, milho. Em alguns casos, concebidos para homenagear movimentos sociais: Aliado, Cabano, Guararapes, Legalista, Republicano, Treze de Maio. Ou pessoas – Dr. Constâncio, Dona Dondon, Dr. Gerônimo, Luiz Felipe, Dom Pedro II, Santos Dumont, Tia Sinhá. Ou, ainda, famílias que os criaram – Assis Brasil, Cavalcanti, Souza Leão. (CAVALCANTI, 2014, p. 252)

Feitos nas casas-grandes dos engenhos, nos sobrados da capital pernambucana ou encomendados nos cafés e nas confeitarias do século XIX, os bolos eram peças indispensáveis nas festas e no cotidiano dos moradores do Recife de meados do Oitocentos. Junto aos doces e às geleias, eram símbolo do poder patriarcal e escravocrata da sociedade pernambucana. Mas a chegada do sorvete iria modificar esse predomínio da sobremesa senhorial. As receitas de doces e bolos das importantes famílias pernambucanas, como o bolo Souza Leão (**figura 22**) - criado por Dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, casada com o coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, senhor do Engenho Bartolomeu, localizado no atual município de Jaboatão dos Guararapes (CAVALCANTI, 2014, p.253) -, vão começando a concorrer com os atraentes sorvetes, que espelhavam a figura dos confeitores, com suas influências francesas e italianas.



Figura 22: Foto do bolo Souza Leão, uma das receitas que levam os nomes das importantes famílias pernambucanas ligadas à tradição da doçaria local.

Fonte: livro “História dos sabores pernambucanos” de Maria Letícia Monteiro Cavalcanti

Os primeiros registros de sobremesas geladas são da China, em 1.110 a.C, com a técnica da conservação da neve em madeira. Marco Pólo levou a novidade para Veneza e os romanos passaram a misturar neve com vinhos. Catarina de Médicis levou a novidade para a França, quando casou com Henrique II. A rainha levou consigo, além

de receitas, chefes de cozinha, entre eles, Bernardo Buentalenti, a quem se atribui, oficialmente, a invenção do sorvete. A novidade só foi possível, no Brasil, com a chegada do gelo, que se deu em 1834, no Rio de Janeiro, e apenas em 1838, no Recife. (CAVALCANTI, 2014, p.272-274)

É interessante observar, ainda, que os sorvetes entram no cotidiano dos brasileiros como algo voltado apenas para o público masculino, mas essa realidade vai, aos poucos, sendo modificada, como explica Gilberto Freyre:

Nos anúncios de jornal da primeira metade do século XIX o sorvete começa a aparecer com certo gosto de pecado. Quase só franqueado aos homens nas confeitarias: a “rapaziada”, como se lê em certos anúncios de jornais da primeira metade do século XIX. Mas já no tempo de Radiguet – 1840 – as moças elegantes do Rio iam toda sexta-feira à Capela Imperial não somente ouvir música religiosa mas também tomar sorvete. (FREYRE, 1997, p.62-63)

Para Freyre, o sorvete representou, como já citado, o símbolo da dissolução da sobremesa patriarcal, normalmente quente. Mas o fato é que ele, junto aos bolos e doces tão representativos dessa marca senhorial exaltada pelo sociólogo, foi importante atrativo dos cafés e das confeitarias do Recife da segunda metade do século XIX. E, dessa forma, essas sobremesas representadas pelos doces, bolos e sorvetes são importantes patrimônios da nossa gastronomia e da nossa memória.

5 Relatório da Cartografia Afetiva

Os restaurantes e cafés do Recife, na segunda metade do século XIX, fizeram parte do processo de modernização da cidade. Até o começo do Oitocentos, apenas as tabernas, as vendas e os cabarés, locais onde as bebidas tinham mais protagonismo do que a comida, ofereciam opções para quem precisava ou desejava comer fora de casa. Na segunda metade do século, o surgimento de restaurantes, em sua maioria hotéis-restaurantes, de cafés e de confeitarias, que funcionavam como cafés, irá modificar essa realidade. Estes novos espaços de gastronomia e de sociabilidades da capital pernambucana, no período, serão um retrato do processo de modificação urbanística, social, cultural e também política e econômica pelo qual passava a cidade, que tentava deixar os traços provincianos de lado e se inserir no tão aclamado mundo moderno.

O advento dos restaurantes e hotéis-restaurantes será essencial para a mudança de hábitos no que diz respeito ao processo de socialização das mulheres de famílias abastadas, que ficavam restritas aos ambientes domésticos, até a primeira metade do século XIX, e começam a frequentar espaços de convivência modernos, como os citados estabelecimentos, a partir da segunda metade do mesmo século. No caso dos cafés e das confeitarias, estabelecimentos voltados para o público masculino, com o apelo do fumo e das bebidas alcoólicas, a convivência de homens de diferentes classes sociais também indica uma mudança social, em relação aos primórdios do Oitocentos, período em que poucos espaços de sociabilidades da capital pernambucana abrigavam público tão eclético. Nos salões dos principais cafés do Recife da segunda metade do século XIX, bacheleiros da Faculdade de Direito dividiam o espaço com políticos, jornalistas, profissionais liberais e também trabalhadores das classes sociais menos favorecidas.

Conhecer os principais restaurantes, cafés e confeitarias - que funcionavam como cafés -, que fizeram parte da vida social da capital pernambucana, na segunda metade do Oitocentos, é uma forma de compreender a relação desses estabelecimentos com o processo de modernização da cidade e também um importante resgate da memória afetiva do Recife. Este resgate faz parte do processo de fortalecimento do patrimônio histórico e cultural da nossa terra.

Para melhor localizar esses estabelecimentos que fizeram parte do processo de mudanças estruturais e sociais do Recife do período, desenvolvemos uma cartografia afetiva, por meio de um vídeo de dois minutos, com os principais restaurantes e cafés da cidade. A ideia do produto prático da dissertação, desenvolvido como a citada

cartografia afetiva, foi a de concretizar a visualização desses espaços, no atual mapa da capital pernambucana, tão diferente da cidade que existia na segunda metade do século XIX. Escolhemos os restaurantes, os cafés e as confeitarias que mais influenciaram as modificações culturais e sociais, discutidas durante este trabalho, no Recife da segunda metade do Oitocentos. Depois, localizamos os estabelecimentos no atual mapa do Recife. Como algumas ruas onde os estabelecimentos estavam situados não existem mais, utilizamos ilustrações e fotografias do período, para tornar a cartografia o mais ilustrativa possível. O material foi desenvolvido em parceria com o design recifense Eduardo Mafra.

Os estabelecimentos que podem ser encontrados na cartografia afetiva são:

Restaurant français: Localizado na Rua do Trapiche, número 20. Encontramos anúncios no Diário de Pernambuco sobre o estabelecimento, que era um hotel-restaurante, entre os anos de 1852 e 1858.

Restaurant Portuguez: Situado na Rua das Laranjeiras, número 23. Encontramos anúncios no Jornal do Recife sobre o estabelecimento, que era um hotel-restaurante, entre os anos de 1879 e 1891.

Restaurant Violeta: Localizado na Rua das Laranjeiras, número 04. Encontramos anúncios no Jornal do Recife sobre o estabelecimento, que era um hotel-restaurante, entre os anos de 1874 e 1906.

Restaurante Leite: Em funcionamento até os dias de hoje, nos arredores da Praça Joaquim Nabuco, existe desde 1882, quando era localizado na Rua do Sol. Hoje é comandado por Armênio Dias, mas o primeiro proprietário foi o português Manoel Leite.

Café Commercial: Localizado no Largo do Corpo Santo. Encontramos anúncios no Diário de Pernambuco e no Jornal do Recife sobre o estabelecimento de 1867 a 1870.

Café Ruy: Situado na Rua Nova, número 56, e no Pátio do Terço. Encontramos anúncios no Diário de Pernambuco e no Jornal do Recife sobre o estabelecimento de 1879 a 1909.

Confeitaria do Campos: Localizado na Rua do Imperador, número 22. Encontramos anúncios no Diário de Pernambuco e no Jornal do Recife sobre o estabelecimento de 1871 a 1881.

Estes estabelecimentos são importantes fontes de estudo para o resgate da memória afetiva da capital pernambucana e, conforme demonstrado ao longo deste trabalho, fizeram parte do processo de modernização da cidade, como também

influenciaram nas mudanças urbanísticas, sociais, políticas, econômicas e culturais pelas quais passava a então cidade do Recife.

6 Conclusão

A segunda metade do século XIX foi marcada por transformações estruturais, sociais, políticas, econômicas e culturais na cidade do Recife. A sede de modernização, baseada na lógica europeia de civilidade, que transformava o moderno em sinônimo de ordem, progresso, cientificidade, trouxe a dinamização da vida urbana, com mudanças nos hábitos dos moradores da capital pernambucana. Novas formas de circular na cidade, que passava por uma expansão territorial, com a transformação de antigos engenhos em sítios e arrabaldes, foram acompanhadas por novas construções e a utilização de materiais modernos, como o ferro, nas obras. A face da cidade foi sendo modificada e, nesse processo, novos espaços de convivência foram criados. Novos divertimentos surgiam e, com eles, novos costumes.

A vinda da Família Real Portuguesa para o Brasil, em 1808, foi determinante para o processo de modernização das cidades coloniais do país. Como o Rio de Janeiro passou a ser a capital do Império, nossos portos foram abertos para o resto do mundo e aumentamos as trocas comerciais com o exterior. Nos primeiros anos do século, a província de Pernambuco ganhou maior importância econômica, com a valorização do açúcar, no mercado internacional, além do aumento das exportações de algodão. Mas, com o fim das guerras napoleônicas, a situação mudou. O açúcar começou a sofrer com a concorrência de Cuba e o algodão, com a produção estadunidense, e teve início um contexto de recessão econômica, com um processo lento de decadência da elite rural pernambucana, vinculada à monocultura da cana-de-açúcar. Ao mesmo tempo, houve o fortalecimento econômico e político dos comerciantes e bacharéis.

A elite rural, representada pelos senhores de engenho - que, mesmo com as mudanças econômicas, continuaram tendo grande poder na província de Pernambuco - tinha o hábito de receber convidados, em suas casas, com regras bem definidas de hospitalidade. Com a valorização do espaço urbano, principalmente a partir da segunda metade do século XIX, algumas áreas onde se plantava cana vão sendo incorporadas à cidade e alguns dos antigos engenhos vão se transformando em bairros. Muitas famílias abastadas, que possuíam seus sítios nestas localidades, realizavam grandes reuniões, como as que aconteciam nos antigos engenhos. Mas, nos bairros centrais da capital pernambucana, especificamente os do Recife e de Santo Antônio, os sobrados estreitos dominavam a arquitetura e, por uma questão física, outros espaços para a convivência

social começaram a se tornar necessários. É a partir dessa nova configuração do Recife da segunda metade do Oitocentos que surgem os restaurantes e cafés.

Os moradores da capital pernambucana tinham o hábito de preparar suas refeições em casa, inclusive as festivas, dessa forma, a maioria dos restaurantes do Recife da segunda metade do século XIX faziam parte de hotéis. Eram os hotéis-restaurantes. Como tínhamos um dos portos mais movimentados do país, muitos viajantes passavam pela cidade e precisavam de locais onde pudessem contar com uma boa estrutura de hospedagem e de alimentação. Por meio das pesquisas nos anúncios sobre este tipo de negócio, nos jornais *Diario de Pernambuco* e *Jornal do Recife*, no período de 1850 a 1899, constatamos que os restaurantes e os hotéis-restaurantes ofereciam serviços de encomendas de refeições para conquistar o público local e garantir o lucro e a sobrevivência do negócio. Com o tempo, estes espaços passam a ser conhecidos pelos moradores da cidade e a se tornarem uma opção de sociabilidades para homens e até famílias, uma grande mudança social para uma época em que as mulheres da elite deviam se restringir aos espaços domésticos e apenas as negras escravizadas podiam frequentar as ruas e os espaços públicos, locais até então destinados aos homens.

Estabelecimentos como o *Restaurant français*, o *Restaurant Portuguez*, o *Restaurant Violeta* e o *Restaurante Leite*, que por terem sido os mais longevos do período, de acordo com a nossa pesquisa, merecem destaque, fizeram parte do processo de modernização do Recife, representando espaços de gastronomia e sociabilidades para viajantes e membros da elite rural e burguesa da cidade. Nestes locais, a comida era o principal atrativo, diferentemente dos seus antecessores, como as tabernas e os cabarés, nos quais as bebidas alcoólicas eram as protagonistas.

No caso dos cafés, que também passam a ser espaços de convivência da capital pernambucana, na segunda metade do século XIX, são os lanches, como os salgados, doces e bolos, além do próprio café e das bebidas alcoólicas, que vão atrair o público masculino do Recife de meados do Oitocentos. Como estes estabelecimentos recebiam homens de diferentes classes sociais, as famílias e as damas da sociedade não deviam frequentar ambientes de conviviabilidades tão ecléticas. Assim como os cafés, as confeitarias seguiam a mesma lógica, oferecendo um cardápio semelhante e recebendo um público similar aos dos cafés. Por meio das pesquisas nos anúncios sobre estes tipos de negócios, também nos jornais *Diario de Pernambuco* e *Jornal do Recife*, no período de 1850 a 1899, percebemos que foram nestes estabelecimentos que os sorvetes

começaram a ganhar os paladares dos recifenses, o que representou uma mudança gastronômica significativa, já que as sobremesas patriarcais eram, em sua maioria, quentes. Os cafés *Commercial* e *Ruy*, e a *Confeitaria Campos* foram negócios longevos, que fizeram parte do momento de modificação da capital pernambucana, e que, dessa forma, também mereceram destaque neste trabalho.

Todos os estabelecimentos citados representaram importantes espaços de sociabilidades e gastronomia do Recife da segunda metade do século XIX, nos quais novos hábitos vão surgindo, como o de comer fora de casa e o da frequência de famílias, já que as sociabilidades externas aos espaços domésticos eram sempre voltadas apenas para os homens até o começo do Oitocentos. Os negócios também foram importantes para a consolidação de mudanças gastronômicas, com a popularização do café e de alimentos como o sorvete. Por meio dos anúncios sobre os restaurantes e cafés do Recife de meados do século XIX, desvendamos características do período, como a influência europeia nos hábitos e costumes, a força da cultura patriarcal e escravocrata e, principalmente, a forma como os moradores da capital pernambucana comiam. A gastronomia nos ajuda a entender a cultura de um povo e, por meio dela, a entender a identidade social.

Os restaurantes *français*, *Portuguez*, *Violeta* e *Leite*; os cafés *Commercial* e *Ruy*; a *Confeitaria Campos*, e outros estabelecimentos do tipo fazem parte do patrimônio cultural e afetivo da capital pernambucana, por terem tido um papel fundamental no processo de modernização da cidade e de mudanças nos costumes sociais e gastronômicos da urbe. Esperamos que este trabalho, junto com a cartografia afetiva - descrita no item anterior desta dissertação, que apresenta estes espaços no atual mapa do Recife, por meio de um vídeo de dois minutos -, sirva como uma forma de resgate e de preservação dessa rica memória.

JORNAIS

- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 239, 22 out. 1852
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 92, 25 abr. 1857
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 12, 16 jan. 1858
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 82, 11 abr. 1859
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 02, 03 jan. 1860
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 89, 13 abr. 1867
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 132, 20 nov. 1867
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 172, 04 dez. 1867
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 128, 8 jun. 1870
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 203, 9 set. 1870
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 241, 21 out. 1871
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 144, 28 jun. 1881
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 123, 1º jun. 1881
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 89, 20 abr. 1882
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 136, 16 jun. 1882
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 239, 12 out. 1882
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 89, 18 abr. 1888
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Diário de Pernambuco. Recife, nº 68, 25 mar. 1891
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Jornal do Recife. Recife, nº 92, 24 abr. 1874
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Jornal do Recife. Recife, nº 209, 12 set. 1879
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Jornal do Recife. Recife, nº 40, 1º mar. 1880
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Jornal do Recife. Recife, nº 106, 11 mai. 1881
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Jornal do Recife. Recife, nº 136, 16 jun. 1881
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Jornal do Recife. Recife, nº 07, 10 jan. 1882
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Jornal do Recife. Recife, nº 189, 17 ago. 1884
- BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Jornal do Recife. Recife, nº 82, 08 abr. 1884

BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Jornal do Recife. Recife, nº 121, 29 mai. 1885

BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Jornal do Recife. Recife, nº 56, 08 mar. 1888

BIBLIOTECA NACIONAL DIGITAL. Jornal do Recife. Recife, nº 249, 1º nov. 1906

REFERÊNCIAS

AGULHON, Maurice. *El Círculo burguês: La sociabilidad em Francia, 1810-1848*. Buenos Aires: SigloVeintiuno Editores Argentina, 2009.

ARRAIS, Raimundo. *O pântano e o riacho: a formação do espaço público no Recife do século XIX*. São Paulo: Humanitas/FFLCH/USP, 2004.

BASTOS, Ana Karine Pereira de Holanda. *O léxico dos anúncios de escravos nos jornais do Recife do século XIX (1853 – 1855)*. Dissertação (Mestrado em Linguística) – Programa de Pós-Graduação em Letras, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2007.

BERMAN, Marshall. *Tudo que é sólido desmancha no ar: A aventura da modernidade*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

BORTINI-RICARDO, Stella Mariz. et.al. *Raízes sociolingüísticas do analfabetismo no Brasil*. Revista Eletrônica Acolhendo a Alfabetização nos Países de Língua Portuguesa, São Paulo, v.2, n.4, ago.2008. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/reaa/article/view/11496/13264>. Acesso em: 3 ago.2018.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 2009

CANÁRIO, Ezequiel David do Amaral in: CABRAL, Flavio José Gomes; COSTA, Robson. *História da Escravidão em Pernambuco*. Recife: Editora Universitária UFPE, 2012.

CARNEIRO, Ana Rita Sá; MESQUISTA, Liana de Barros. *Espaços Livres do Recife*. Recife: Prefeitura do Recife / Universidade Federal de Pernambuco, 2000.

CASCUDO, Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Josué de. *Um ensaio de geografia urbana: A cidade do Recife*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2015.

CAVALCANTI, Maria Letícia Monteiro. *História dos Sabores Pernambucanos*. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2014.

CAVALCANTI, Vanildo Bezerra. *Recife do Corpo Santo*. Recife: Companhia Editora de Pernambuco, 1977.

CARVALHO, Marcus Joaquim Maciel de. *Liberdade: Rotinas e Rupturas do Escravidão no Recife, 1822-1850*. Recife: Editora UFPE, 2010.

CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.

COUCEIRO, Sylvia Costa. *Artes de Viver a Cidade: conflitos e convivências nos espaços de diversão e prazer do Recife nos anos 1920*. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2003

DÓRIA, Carlos Alberto. *A Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.

ELIAS, Nobert. *O Processo Civilizador*, Volume 1: Uma História dos Costumes. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

_____. *Sobrados e Mucambos: decadência e desenvolvimento do urbano*. São Paulo: Global, 2003

GUERRA, Flávio. *História de Pernambuco*. Recife: Assembléia Legislativa do Estado de Pernambuco, 1979.

HABERMAS, Jürgen. *Mudança estrutural da Esfera Pública*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1984.

HORA, Laura Patrícia Lopes da. *“A Praça é do povo como o céu é do condor”*: Arborização no Recife no século XIX (1840-1880). Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015

LODY, Raul. *Caminhos do Açúcar*. Rio de Janeiro: Topbooks Editora e Distribuidora de Livros Ltda., 2011

LUZ, Noemia Maria Queiroz in: SILVA, Wellington Barbosa da. *Uma cidade várias histórias: O Recife no século XIX*. Recife: Edições Bagaço, 2012.

MARTINS, Ana Luiza. *História do Café*. São Paulo: Contexto, 2008

MATOS, Potiguar. *Clube Internacional do Recife: um século de história*. Recife, 1985

MATTOS, Enlison; INNOCENTINI, Thais; BENELLI, Yuri. *Capitanias hereditárias e desenvolvimento econômico: herança colonial sobre desigualdade e instituições*. Pesquisa e Planejamento Econômico (PPE) , v. 42, n. 3, dez. 2012. Disponível em: http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/5081/1/PPE_v42_n03_Capitanias.pdf. Acesso em: 20.nov.2018.

MELO, Maria Carneiro Lacerda de. *A relação dos mercados públicos de São José e da Boa Vista com a Cidade do Recife entre 1820 e 1875*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Urbano) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Urbano, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2011

MENEZES, José Luiz Mota. *Mobilidade urbana no Recife e seus arredores*. Recife: Cepe Editora, 2015

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MOTA, Alves da. *Recife de Ontem de Hoje*. Recife: Nossa Livraria, 2002.

MOTA, Carlos Guilherme. *Brasil em Perspectiva*. Rio de Janeiro: Prol, 1988.

NASCIMENTO, Luis Domingues. *Intervenções urbanas na cidade do Recife: uma igreja no meio do caminho de uma avenida*. Revista Brasileira de História & Ciências Sociais, Santa Vitória do Palmar, v.7, n.13, jul.2015. Disponível em: <https://www.rbhcs.com/rbhcs/article/view/257>. Acesso em: 3.ago.2018.

OLIVEIRA JÚNIOR, Rômulo José Francisco de. *“Os operários das letras”*: O campo literário no Recife (1889-1910). Tese (Doutorado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2016

OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. *Entre a casa e o armazém: Relações sociais e experiência da urbanização: São Paulo, 1850 – 1900*. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2005.

OLIVEIRA, Ramon de. *Demandas por qualificação profissional: Recife, segunda metade do século XIX*, Revista Brasileira de Educação, v.18, n.54, jul./set.2013. Disponível em: <http://www.redalyc.org/html/275/27528783006>. Acesso em: 16.nov.2018.

PARAHYM, Orlando. *Traços do Recife – ontem e hoje*. Recife: Companhia Editora de Pernambuco, 1978.

PEREIRA, Nilo. et.al. *Um tempo do Recife*. Recife. Edição Arquivo Público Estadual, 1978.

PONCIONI, Claudia. *O Brasil visto por Louis Léger Vauthier (Pernambuco, 1840 – 1846) – Diário e cartas*, Revista Navegações, v.3, n.2, jul./dez.2010. Disponível em: <http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/navegacoes/article/viewFile/8430/6015>. Acesso em: 18.nov.2018

QUINTAS, Fátima. *A Saga do Açúcar*. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010.

_____. *O Recife: passeio à antiga*. Recife: Edições Bagaço, 2008

REZENDE, Antônio Paulo. *(Des)encantos Modernos -Histórias da cidade do Recife na década de vinte*. Recife: Ed. UFPE, 2016.

SETTE, Mário. *Arruar – História pitoresca do Recife Antigo*. Rio de Janeiro: Livraria-Editôra da Casa do Estudante do Brasil, 1978.

_____. *Maxambombas e maracatus*. Recife: Fundação de Cultura Cidade do Recife, 1981.

SILVA, Aline de Figueirôa. *Jardins do Recife: uma história do paisagismo no Brasil (1872 – 1937)*. Recife: Cepe, 2010.

SILVA, Geraldo Gomes da. *O mercado de São José*. Recife: Fundação de Cultura da Cidade do Recife, 1984.

SIQUEIRA, Elizabeth Santos... et al. *Um Discurso Feminino Possível: Pioneiras da Imprensa em Pernambuco (1830 – 1910)*. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 1995.

SOARES, Goretti. *O Leite ao Sabor do Tempo - A história de um restaurante*. Recife: Editora Melhoramentos, 2000.

TOSCANO, Frederico de Oliveira. *À Francesa - A Belle Époque do comer e do beber no Recife*. Recife: Cepe Editora, 2014.