

Menus e Cardápios: os impressos efêmeros e a pesquisa em História da Alimentação¹

Menus: the ephemeral prints and the research in Food History

<https://doi.org/10.1590/1982-02672021v29e39>

ELIANE MORELLI ABRAHÃO²

<https://orcid.org/0000-0002-6326-3233>

Universidade Estadual de Campinas / Campinas, SP, Brasil

RESUMO: É possível dizer que uma coleção de cardápios evidencia as práticas alimentares e a rede de sociabilidades de personagens públicas? Este artigo aborda esta questão a partir da Coleção Washington Luís Pereira de Souza, que compõe o acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu” do Museu Paulista da Universidade de São Paulo. Os cinquenta e sete cardápios preservados pelo ex-presidente da república (1926-1930), as numerosas fotografias que registraram estas celebrações em torno da mesa de jantar, além das notícias publicadas nos jornais, descortinam as escolhas alimentares, os locais, os formatos das reuniões, os motivos dessas celebrações e os convidados, seja por meio dos autógrafos nos menus, seja por conta da descrição dos participantes nos periódicos. Consegue-se, portanto, de forma original compreender aspectos importantes das práticas alimentares, da sociabilidade e do engendramento político no Brasil Republicano.

PALAVRAS-CHAVE: Cardápios. Práticas alimentares. Sociabilidade Brasil (1889-1930). Política-Brasil (1889-1930).

ABSTRACT: Do menu collections reveal the food practices and the political networks of public figures? This article addresses such question by looking at the Washington Luís Pereira de Souza

1. Este projeto conta com apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Processo 2019/15623-0).

2. Mestra em História Cultural e doutora na área de Política, Memória e Cidade, ambos pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Atualmente desenvolve pesquisa de pós doutorado sobre “A estética dos sabores e do poder: a coleção de menus da Coleção Washington Luís (1889-1930)” junto ao Museu Republicano “Convenção de Itu” – Museu Paulista da Universidade de São Paulo (USP). É historiadora responsável pelos Arquivos Históricos do Centro de Lógica, Epistemologia e História da Ciência (CLE-Unicamp) e professora voluntária do Programa de História na mesma universidade. *E-mail:* <morelli@unicamp.br>.

Collection, which make up the archive of the “Convenção de Itu” Republican Museum, at the University of São Paulo. Altogether, the fifty-seven menus gathered by the former president of the Republic, the photographs depicting celebrations around the dining table, as well as the newspaper commentaries reveal meal choices, sitting arrangements, the motivations behind these gatherings, and the attendees – either through autographs on the menus, or through the guest lists disclosed in issues of newspapers of the time. These documents enable us to apprehend important aspects regarding sociability, food practices, and the political network during the Brazilian Republic (1899-1930).

KEYWORDS: Menus. Food practices. Sociability – Brazil (1889-1930). Politics-Brazil (1889-1930).

INTRODUÇÃO

Nas palavras de Eça de Queirós “[...] O comer bem foi, com efeito uma das grandes preocupações do homem antigo”.³ E que, “[...] Ainda hoje não se cria um grêmio ou um sindicato sem que os sócios jantem, cimentando os estatutos com champanhe e túbaras”.⁴

Claramente, o autor revela em *Cozinha Arqueológica* a importância do comer, dos cozinheiros e da sociabilidade, valores estes implícitos ao sistema alimentar. Mesmo sendo difícil perceber de um modo amplo as diferenças dos rituais alimentares entre os membros da aristocracia, da burguesia urbana, da população citadina e da rural, o olhar atento expõe que o convite para compartilhar de uma refeição, seja na casa mais simples seja no requintado palecete, exhibe o sinal de pertencimento do indivíduo a determinado grupo – família, confraria, associação. A alimentação realça as diferenças entre culturas e classes sociais ao mesmo tempo em que reforça uma determinada identidade cultural.⁵

A despeito do volume de estudos sobre alimentação e poder nas cortes absolutistas e nas monarquias europeias, pesquisas atuais sobre as estruturas emergentes de poder dos séculos XIX e XX apontam que o jantar cerimonioso continua sendo uma característica importante na vida política e de estado.⁶

Ao examinarmos a alimentação para além da produção e consumo, deparamo-nos com aspectos da história urbana e da cultura. Essa intersecção da história cultural com a história social e política impõe-se pelo corte temático e pelas fontes documentais – cardápios, fotografias e jornais – que abordam as escolhas alimentares, os espaços de consumo e comércio de alimentos, assim como os padrões de comportamento, as redes de relacionamentos e a circulação de ideias.⁷

Neste artigo, a partir dos cardápios da coleção do ex-presidente Washington Luís Pereira de Sousa, preservada no Museu Republicano “Convenção de Itu” (SP), busca-se contribuir para a compreensão das práticas alimentares em um momento importante da política brasileira, tendo como eixo de análise os menus de lanches, almoços e jantares ocorridos em diversas localidades do Brasil, em espaços públicos ou privados. Nessa época (1889-1930), elegantes recepções eram oferecidas aos membros da elite política e intelectual brasileira, fossem para comemorar alguma efeméride, fossem para inaugurar escolas, asilos ou obras públicas, como ramais ferroviários ou estradas de rodagem.

A pesquisa está circunscrita à chamada Primeira República, cuja principal característica política era a integração dos estados federais, o desenvolvimento e a ideia de progresso em contraposição ao conservadorismo imperial. No

3. Queirós (2003, p. 21).

4. Ibid., p. 24.

5. Rossi (2014, p. 32); Scholliers (2001, p. 1-22).

6. Mahon (2019, p. 124-155).

7. Barbuy (2006, p. 17-25).

8. Faoro (1992, p. 8).

9. Sobre a trajetória política de Washington Luís Pereira de Souza ver os trabalhos de Pereira (1998, 2010) e Pereira, Magalhães (2015).

10. Os trabalhos do historiador Robson Mendonça Pereira (1998, 2010) e seu trabalho conjunto com Sônia Maria de Magalhães (2015) foram fundamentais para a elaboração da trajetória política do ex-Presidente Washington Luís Pereira de Sousa. Consultei também o verbete biográfico elaborado por Jorge Miguel Mayer (2015), publicado pelo CP-DOC-FGV; o texto de Rodrigo Garcia publicado na revista *Aparte* da Câmara Municipal de São Paulo (2015); e o sítio da Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo (2001).

campo econômico, os administradores visavam a modernização do Estado e da economia. Nesse caso, construída por um grupo condutor, nas palavras de Raimundo Faoro “[...] que, privilegiando-se, privilegia os grupos dominantes”⁸ – grandes proprietários e empreendedores buscavam manter os privilégios conquistados com a economia cafeeira.

De acordo com Robson Mendonça Pereira,⁹ era patente nos projetos de Washington Luís as questões que envolviam a modernização do Estado. Importante foi seu nome nesse contexto político, quer pelas ideias e ações inovadoras na gestão pública, quer pela adoção de estratégias para o uso das novas tecnologias que surgiam desde o final do século XX.

Defensor contumaz do municipalismo – política de autonomia dos municípios e de conseqüente descentralização da administração pública – Washington Luís destacou-se durante sua ação como advogado na cidade de Batatais, quando para lá se mudara em 1893 ao término de seu bacharelado em Direito. Estreou no cenário político ao ser convidado pela Câmara Municipal para confeccionar o Código de Posturas da localidade em 1894. A partir de então galgou sua carreira política, primeiro como vereador, em 1896, e depois intendente municipal (1897-1899).

Apesar de ser um “estrangeiro”, por não ter raiz na sociedade cafeeira paulista, Washington Luís foi convidado em 1903 a compor os quadros do Partido Republicano Paulista, muito embora fosse conhecido como “Paulista de Macaé”, por ter nascido em 26 de outubro de 1869 na cidade de Macaé, interior do estado do Rio de Janeiro. O ex-presidente era filho do casal de proprietários rurais Joaquim Luís Pereira de Sousa e de Florinda Ludgera de Sá Pinto Magalhães, sendo sobrinho de Pedro Luiz Pereira de Souza que foi ministro da Agricultura no Império (1881) e presidente da Província da Bahia (1882-1884).¹⁰

Durante suas gestões como deputado estadual (1904-1906), secretário de justiça e segurança pública (1906-1912), vereador (1913), duas vezes prefeito de São Paulo (1914-1919), presidente do estado de São Paulo (1920-1924), senador (1925) e presidente da república (1926-1930), Washington Luís percorreu um número considerável de cidades do estado de São Paulo e do Brasil para participar de inaugurações, reuniões políticas ou homenagens de amigos ou correligionários. Solenidades estas que foram regadas a boa comida. A alimentação, a qualquer tempo, é sempre um importante elo no fortalecimento das redes de pertencimento político, econômico e cultural.

Observar as práticas alimentares em um tempo e espaço específicos é compreender uma complexa e multifacetada rede de experiências e relações

sociais que mesclam costumes e modos de vida entre diferentes culturas. Em especial, no Brasil enquanto território colonizado, é preciso ter atenção para o encontro e para as interações entre produtos, receitas e ideias diversas. Nesse engendramento de novas técnicas e padrões alimentares, divisa-se a valorização de uma cozinha brasileira em oposição à cozinha francesa.

A HISTÓRIA DO ARQUIVO WASHINGTON LUÍS

Preocupado com o exílio, Washington Luís Pereira de Souza, deposto em 24 de outubro de 1930, deixou o Brasil e viveu por 17 anos na Europa e Estados Unidos. Em dezembro de 1949, recebeu uma proposta para vender sua biblioteca. Inquietado com a situação, escreveu ao filho Victor Luís Pereira de Souza. Em carta datada de 30 de dezembro de 1949, deixou claro que sua biblioteca pessoal passaria a pertencer a ele quando falecesse. O ex-presidente recomendou que os “papéis inéditos”, caso fossem julgados “úteis ao Brasil”, poderiam ser publicados nos próximos 20 anos, assim como “as mais simples notas sobre estudos da história”. Essas determinações se aplicavam a todo o seu arquivo como forma de salvaguardar sua honra (“defesa da honra”), enfatizando que: “... Si (sic), por qualquer motivo não possa esse arquivo ser conservado, fica você autorizado a mandar queimá-lo”.

doou objetos, documentos textuais e a coleção de fotografias ao Museu Republicano “Convenção de Itu”, ligado ao Museu Paulista da Universidade de São Paulo. O conjunto iconográfico registra os eventos públicos relacionados as inaugurações de estradas de rodagem, ramais ferroviários, prédios públicos e visitas oficiais de Washington Luís. São 68 álbuns com 2.908 fotografias e 1.953 jaquetas, totalizando 4.886 imagens em preto e branco. Entre as cartas, diários, anotações de pesquisa, discursos políticos e recortes de jornais, entre outros documentos, encontram-se os 57 cardápios de almoços e jantares, objeto desta pesquisa e abordados neste artigo.¹¹

11. Museu Republicano “Convenção de Itu” (MRCI-USP), Coleção Washington Luís Pereira de Souza (CWL).

12. Cardoso (2009).

13. Strong (2004, p. 183); Lellis e Bocatto (2013, p. 29).

14. Abrahão (2019).

15. Garcia (2016, p. 196).

CORPUS DOCUMENTAL

Os menus são confeccionados para uma ação imediata. Passada sua função primeira – servir como suporte para apresentação dos pratos de uma refeição –, poderiam ser descartados. Mas, contrariando sua própria alcunha, eles subsistem.¹² Um dos mais antigos exemplares encontra-se no acervo do Museu de Versalhes. Trata-se de uma refeição servida a Luis XV no castelo de Choisy, em 29 de abril de 1751.¹³

No cenário brasileiro, Lellis e Bocatto encontraram um cardápio datado de 1 de agosto de 1858 e preservado no Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, no Rio de Janeiro. Estes documentos, muitas vezes “escondidos” nos fundos documentais, trazem à luz as práticas alimentares de determinado tempo histórico.

Os cardápios, inicialmente, consistiam em uma lista de pratos escrita em folhas soltas, distribuídas aos convidados por ocasião do jantar. Posteriormente, tornaram-se fundamentais ao funcionamento dos restaurantes e casas de pasto. Os menus tinham como objetivo específico inteirar os comensais sobre o que lhes seria servido durante o jantar. Esses documentos nos permitem conhecer as iguarias, a sucessão dos pratos, o serviço adotado – à francesa (*à la française*) ou à russa (*à la russe*) –, quando, onde e a quem foram oferecidas as refeições e, por vezes, os convidados autografam a ementa como “prova” de sua participação.¹⁴

A razão que levou Washington Luís a arquivar as ementas dos jantares dos quais participou nos foge ao conhecimento. No entanto, não era incomum à época os convivas guardarem esses documentos tanto por serem esplêndidos como para recordarem momentos relevantes de convivência social. O próprio estadista preservou uma lista com a descrição das lembranças da visita à Campinas, como parte do colecionismo que era comum entre os homens cultos, conforme apontado por Lucia Garcia.¹⁵

103
D.11

- LEMBRANÇA DO PALACETE BARÃO DE ITAPURA -

- a) Secretaria, que segundo a tradição, pertenceu a Amador Bueno da Ribeira, com 23 gavetinhas de segredo.
- b) Lampada de bronze de Corinto encontrada nas ruínas de Pompéa.
- c) Vasos de Sévres.
- d) Guarda, segurando a velha carabina do palacete, de accordo com o systema adoptado pelos Instructores Francezes e de accordo com o systema Moreira Cezar, de quem foi soldado.
- e) Cardapio.
- f) Placa de marmore elaborada nos moldes estylo da Renascença.
- g) Cópia do cartão que está na porta do quarto em que dormiu o Sr. Dr. Washington Luiz.
- h) Altar portatil da capella do palacete, obra de entalho.
- i) Mobilia e tapete do quarto em que dormiu S.Ex.
- j) A proposito do vinho de A
nicu.

Figura 2 – Lembrança do Palacete Barão de Itapura. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

O ex-presidente reuniu cinquenta e sete menus, datados entre 28 de dezembro de 1880 a 25 de agosto de 1928. Encontramos também, entre a documentação, convites e programas musicais. Nas ocasiões em que eram tocadas partes de peças musicais, o programa do concerto acompanhava a ementa, apresentando aos convidados o plano da noite – iguarias e músicas. Entre os cardápios, encontram-se os “menus de navio”, os de homenagens em território brasileiros e as ementas servidas e preparadas por estabelecimentos comerciais, tais como *rotisserie* e cafés.

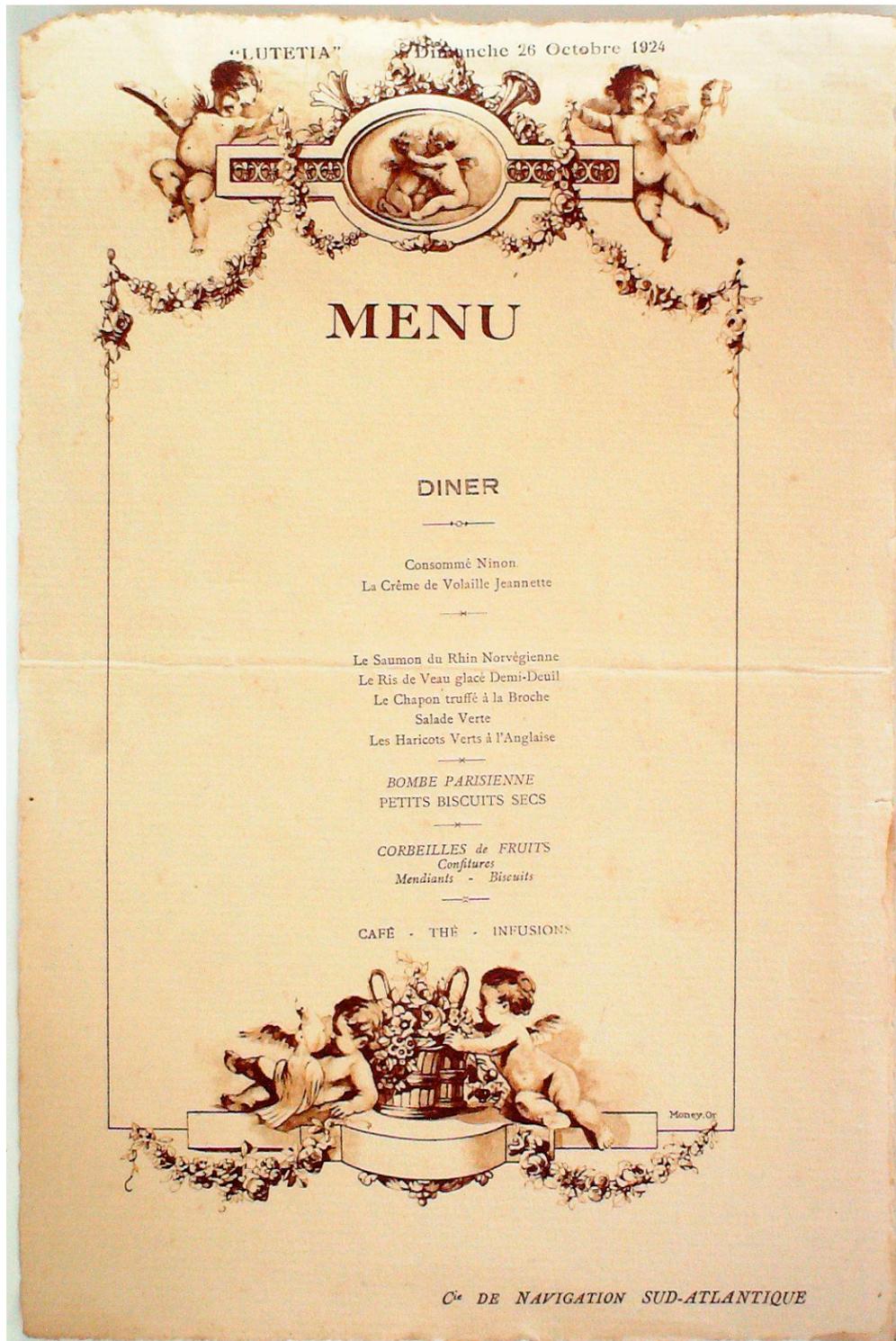


Figura 3 – Cardápio do jantar a bordo do navio “Lutetia”. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

16. Correio Paulistano (1924, p. 3).

17. Destaca-se que neste ponto do artigo estou tratando especificamente da Coleção de Cardápios. No entanto, a pesquisa realizada na base de dados da Biblioteca Nacional e no Acervo do jornal *O Estado de S. Paulo* revelou que outras cidades foram visitadas por Washington Luís, dentre elas: São Luiz no Maranhão, Pirassununga, em São Paulo e Santa Maria, no Rio Grande do Sul.

18. MRCI-USP, CWL (P.06, D.07).

19. Van den Eeckhout e Scholliers (2018).

Voltar-se para o conjunto de cardápios permite-nos identificar o percurso feito por Washington Luís ao longo de sua carreira política. No estado de São Paulo, são dezoito ementas de cidades visitadas por ele e outras dezessete pelo Brasil. Entre as capitais e localidades menores, estão: Patos e Souza, na Paraíba; Cachoeira em Alagoas; em Minas Gerais, a Serra do Cipó e Juiz de Fora; Barra Mansa, Petrópolis e Niterói, no Rio de Janeiro; Joinville, em Santa Catarina; e, no Rio Grande do Sul, Uruguaiana. As viagens internacionais foram para a Europa, em férias com a família, a bordo do navio "Lutetia"¹⁶ ou para algum compromisso político, como a visita a Havre, na França. Há também uma passagem por Buenos Aires, quando tomou parte na homenagem a Manuel Ferraz de Campos Salles a convite do presidente argentino Roque de Saenz Peña e de sua esposa para a recepção na Casa Rosada.¹⁷ Nesse caso, o estadista guardou apenas o convite e toda reconstituição do jantar foi feita a partir da pesquisa em jornais.¹⁸ Essas visitas atendiam a uma agenda variada, de inaugurações de estradas de ferro e de rodagem às campanhas políticas.

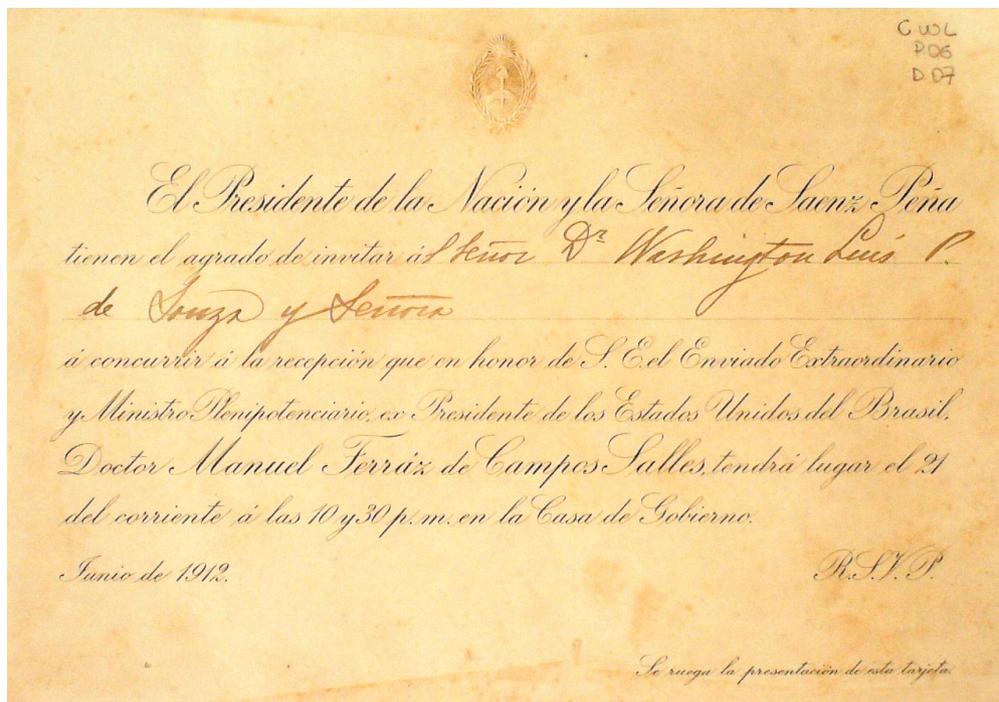


Figura 4 – Convite para o banquete em homenagem a Manuel Ferraz de Campos Salles. Fonte: Acervo do Museu Republicano "Convenção de Itu", Coleção Washington Luís.

Os cardápios são inestimáveis para o estudo da alimentação, porque não se limitam a registrar unicamente as iguarias servidas. Eles servem como declarações de como os anfitriões se relacionam com seus convidados e com sua rede de pertencimento social e cultural.¹⁹

A mesa de jantar, como define Massimo Montanari, é a metáfora da vida, pois ela representa as relações entre homens e mulheres e o pertencimento a um grupo, que podem ser inferidos a partir da análise de quem senta em qual lugar e ao lado de quem, do formato geométrico da mesa, da hierarquização, da gestualidade, enfim, dos rituais de comensalidade que persistem até os dias de hoje e que definem as práticas de segmentos sociais.²⁰

Para a completa apreensão da vida cotidiana e das relações sociais não basta sabermos a quantidade de pratos servidos, a escolha das iguarias e seus respectivos nomes; é necessário também compreendermos o contexto social da época estudada.²¹ Por isso, agregamos à coleção de cardápios as fotografias e os jornais, documentos esclarecedores das práticas alimentares em um dado tempo histórico.

As imagens, para além de retratarem aspectos das cidades e dos ambientes públicos e privados, elucidam detalhes sobre a organização e composição da refeição.²² Diversos álbuns fotográficos da Coleção Washington Luís foram montados com o intuito de presentear o político, perpetuando as ações políticas nele retratadas. Destacam-se, dentre os registros, a inauguração do trecho da estrada de rodagem São Paulo-Jacareí, no ano de 1922 e a extensão dessa rodovia até o Rio de Janeiro em 1928; sua presença na inauguração do asilo de Nossa Senhora da Candelária, em Itu no ano de 1926; e sua visita à Natal, após ser eleito presidente da república em 1926.²³

A reconstituição a que nos propomos utiliza os periódicos publicados à época e disponíveis em diversas plataformas de consulta on-line e as fotografias preservadas no acervo do museu. Essas fontes fornecem elementos para a compreensão das práticas alimentares e da engrenagem política e social do período estudado. Noticiar banquetes e festas era uma prática muito comum desde meados do século XIX, e das narrativas consegue-se apreender pormenores como: o local escolhido para a recepção, a decoração, o protocolo da reunião – os participantes, o lugar à mesa de honra – a motivação das celebrações, além do próprio cardápio servido. Em muitas ocasiões, foram por meio dos periódicos que conseguimos identificar a relação das iguarias oferecidas aos convivas.

Nesse sentido, reunir diferentes fontes documentais explicita a íntima relação da alimentação com a linguagem, questão discutida por Luce Giard e Massimo Montanari.²⁴ Pode-se compreender os objetos e ações que compõem os cardápios, como o formato, a textura do papel, as características gráficas, já o vocábulo estaria representado no idioma adotado. A sintaxe abarca a combinação das iguarias e seus respectivos títulos. Enquanto, a retórica é apresentada conjugando-se numerosas narrativas jornalísticas e imagens fotográficas que retratam o comportamento de convívio social.²⁵

20. Montanari (2008, p. 157-164).

21. Van den Eeckhout; Scholliers, op. cit.

22. Lima e Carvalho (1997, p. 13-16).

23. MRCL- USP, CWL.

24. Giard (2000, p. 287); Montanari (2009, p. 11).

25. Montanari (2009, p. 11).

26. Capatti e Montanari (2018, p. 214).

27. Braga (2006, p. 56).

28. Frieiro (1982, p. 185).

29. Pinto (2017, p. 33-35).

30. Gazeta de Notícias (1889a, p. 3).

Vejamos a linguagem da alimentação, iniciando-se pelo vocábulo, os objetos e ações.

MENU OU CARDÁPIO?

Qual nomenclatura empregar, por si só, gerou discussões na Itália, Portugal e no Brasil, para mencionar apenas estes países. A palavra “menu”, derivada do latim *minor* ou *minutus*, foi adotada pelos franceses no século XVII. Na Itália, o termo *minuta* surgiu no final do setecentos e a palavra “menu”, com ou sem acento, triunfou no oitocentos e caiu em desuso no novecentos, retornando após a II Guerra Mundial.²⁶ Na Espanha, o idioma francês era maioria entre os cardápios, conforme identificado nos exemplares guardados na Biblioteca Nacional da Espanha e em coleções particulares. Em Portugal, de acordo com Isabel Braga, a palavra menu foi incorporada, mas sinônimos, tais como ementa, lista, minuta e cardápios, eram utilizados para designar o conjunto de pratos servidos ao longo de uma refeição.²⁷

No Brasil, não foi diferente. Era usual confeccionar as minutas em francês, o que conferia distinção e elegância, de acordo com Eduardo Frieiro.²⁸ No entanto, havia os que advogavam para que a palavra cardápio substituísse o vocábulo “menu”. Foi com Antônio Castro Lopes (1827-1901) que essa discussão ganhou as páginas da *Gazeta de Notícias*, em 23 de março de 1889. No artigo “Neologismos indispensáveis”, Castro Lopes, justifica o porquê da necessidade de se adotar em solo brasileiro o vocábulo cardápio em detrimento da palavra francesa.²⁹ Segundo ele, o verdadeiro significado de

[*Menu é miúdo, e essa palavra foi por convenção admitida para substituir esta ou outra frase semelhante: almoço, jantar, ou ceia descritos pelo miúdo, minuciosamente.[...] O vocábulo latino carta (papel) reunido ao substantivo daps, dapis (comida, iguaria, manjar), pode produzir e produz, com as modificações que a euforia requer, um termo muito mais expressivo, do que o Menu francês].*

Portanto, argumentava, que “[...] não se peça mais ao moço o *Menu*, nem a *Carte*; mas o *Cardápio*, que é por todos os motivos preferível ao *Menu*”.³⁰ Na Coleção Washington Luís, o termo “cardápio” aparece em vinte e dois documentos. Em quatro outros, há uma combinação de idiomas, de modo que o documento foi intitulado “Menu”, mas as iguarias estavam grafadas em português. Em outro exemplo, consta “almoço” e os pratos estão em francês e português. Enquanto nos

outros trinta e um menus, adotou-se integralmente o modelo francês. Ao olhar para outras coleções de ex-presidentes – Prudente de Moraes e Barros, Manuel Ferraz de Campos Salles, Nilo Procópio Peçanha e Epitácio Lindolfo da Silva Pessoa – observa-se a mesma fidelidade ao modelo francófono.

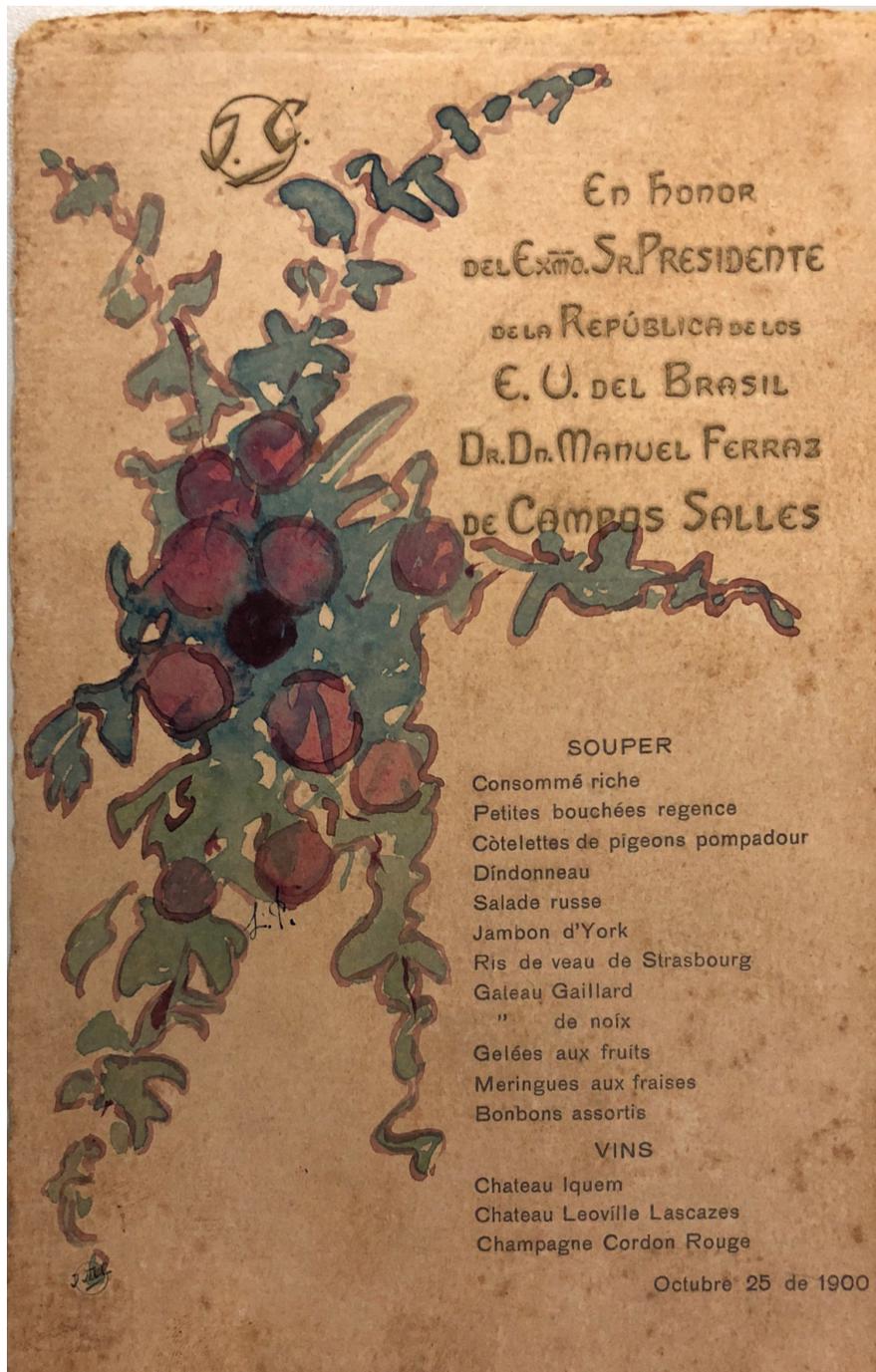


Figura 5 – Cardápio do banquete em honra do Presidente da República Manuel Ferraz de Campos Salles. Fonte: Acervo do Museu da República. Coleção Presidentes, Manuel Ferraz de Campos Salles.

Detalhes outros podem ser apreendidos para além do idioma e do vocábulo utilizados. Um deles é quanto ao formato gráfico, o design dos menus. Trata-se de peças de grande beleza gráfica; fossem eles manuscritos ou impressos em cartão ou em tecido, recebiam ornamentos que variavam entre ramos de flores, mulheres ao volante, símbolos nacionais – como fitas de seda nas cores da bandeira nacional – detalhes em alto relevo, como brasões ou motivos decorativos, fotografias de locais, das personalidades homenageadas e caricaturas.



Figuras 6a, 6b e 6c – Exemplares de menus da Coleção Washington Luís Pereira de Sousa. Fonte: CWL – Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

Numerosas casas tipográficas encarregavam-se da impressão dos cardápios, como: Imprensa Oficial Belo Horizonte, Liv. Brasil, Typ. São José-Iguape, Typ. Schwartz-Joinville, Gráfica Leuzinger & Filhos-Rio de Janeiro – oficina de estampanaria localizada na rua do Ouvidor – Casa Mesferia-Santos, Typ. Vallada & Cia.-Ribeirão Preto, no interior de São Paulo, Livraria Americana e A.Faciola, no Pará. A empresa Offe Druck MöbelMeister e a Roller Hamburg imprimiram o

cardápio da Cia. Navegação Lloyd Brasileiro. Enquanto, diretamente de Milão, a G. Modiano fora escolhida para atender à companhia Lloyd Sabauda.

Desenhistas produziram belíssimas litogravuras para ornamentar os menus. Dentre eles, identificamos Georges Redon (1869-1943) – artista francês –, Gaston Noury (1865-1936) – pintor, ilustrador, cartunista e figurinista teatral – e Kenneth D. Shoemsmith (1890-1939)³¹ – artista e pintor inglês.

Em uma de suas excursões pela Europa, Washington Luís visitou o porto de Havre na França. Na ocasião, foi recebido pelo vice-cônsul do Brasil, Lorenço Marande, juntamente com o cônsul-geral, Otaviano Machado e demais convidados que assinaram o “souvenir” – gravura de Gaston Noury – como recordação do passeio.³²

31. Sobre os pintores e ilustradores ver os sites: Gaston Noury (2011), Georges Redon (2017) e Jenneth D Shoemsmith (2019).

32. Correio Paulistano (1925, p. 1).



Figura 7 – Recordação da visita ao porto de Havre na França. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

Era usual contratar os serviços de banquete para os jantares servidos em casas particulares, palácios de governo e teatros. É o caso, por exemplo, do almoço oferecido ao presidente de São Paulo, Washington Luís, quando da inauguração da estrada de rodagem São Paulo-Itararé no trecho de São Roque à Sorocaba. O Grande Hotel Vicente preparou para a ocasião “Frios sortidos”, “Creme de Aspargos”, “Roballo a Brasileira”, “Lombinho ao espeto com arroz”, “Palmito à Parmeziana” (sic) e “Peru a Paulista”. Como acompanhamento a cada iguaria, os vinhos selecionados foram “Madeira”, “Graves”, “Medoc”, “Macon” e “Collares”. A água mineral era item corriqueiro, enquanto a cerveja raramente era escolhida para compor a carta de bebidas. Para os brindes e discursos, o champagne. E, para finalizar o almoço, o *maitre* de hotel – chefe dos garçons – ofereceu aos convidados sorvete, pudim familiar, bolo de nozes, queijo, frutas, acompanhados por licores e café.³³

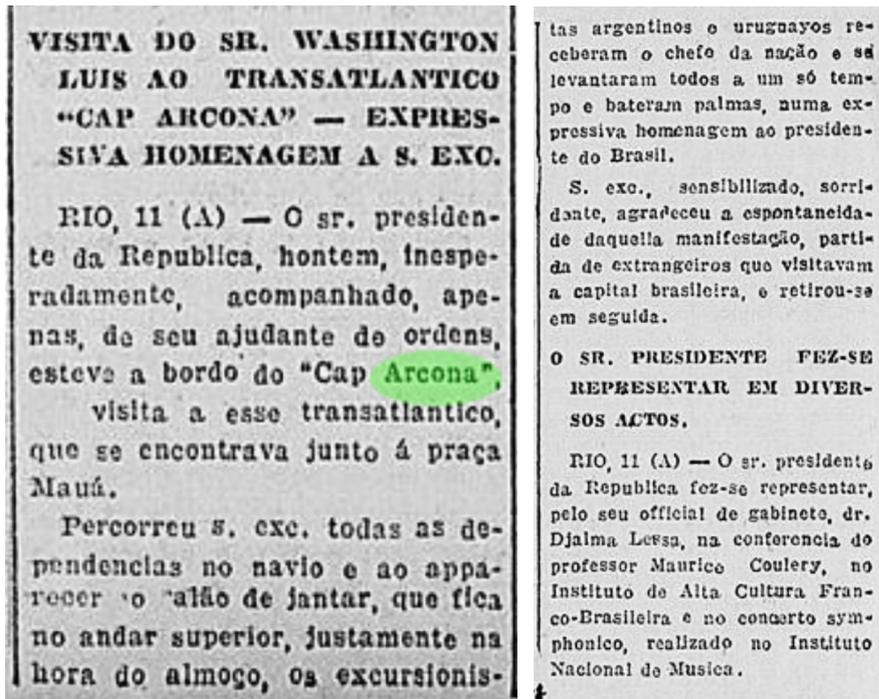


Figura 8 – Cardápio quando da inauguração da estrada de rodagem trecho São Roque-Sorocaba. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

No decorrer da pesquisa, em meio às fotografias avulsas, localizamos um menu. Trata-se do “Almoço” servido no vapor rápido Cap. Arcona, no dia 10 de agosto de 1928, especialmente preparado para receber o presidente Washington

Luís. Este transatlântico aportou no Rio de Janeiro com excursionistas uruguaios e argentinos, de acordo com as notícias dos jornais *Correio da Manhã* e *Correio Paulistano*.³⁴ Na ocasião, o presidente conheceu toda a embarcação.

34. *Correio da Manhã* (1928); *Correio Paulistano* (1928).



Figuras 9a e 9b – Notícia sobre o almoço de Washington Luís a bordo do transatlântico Cap. Arcona. Fonte: *Correio Paulistano* (1928).



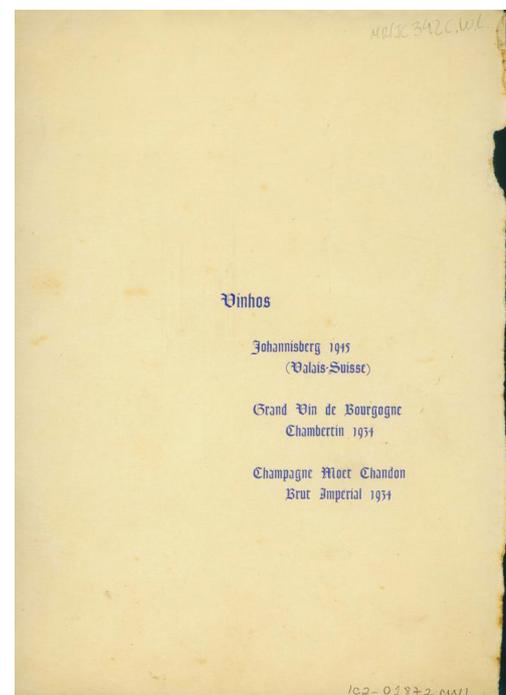
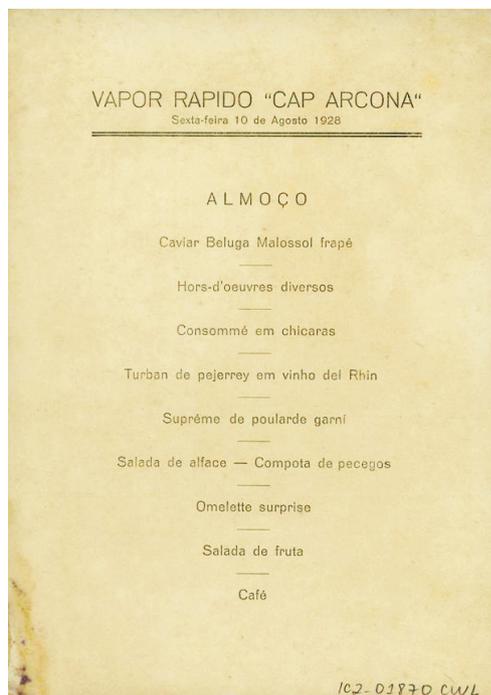
Figura 10 – Almoço de Washington Luís a bordo do transatlântico Cap. Arcona. Fontes: Acervo do Museu Republicano "Convenção de Itu", Coleção Washington Luís.

35. Elias (1994, p. 134).

36. Sobre condutas à mesa recomenda-se a leitura de Maria Cecília Barreto Amorim Pilla (2004). Com maestria a historiadora analisa as normas de cortesia e civilidade sob o enfoque da alimentação, mostrando as transformações dos hábitos e costumes à mesa. Marchesi e Vercelloni (2010, p. 55-60).

37. MRCI-USP, CWL, IC 2-01872-01-0000-0000-01.

Os quatro fotogramas sugerem que o cardápio possuía várias páginas, como uma espécie de folheto. Trata-se de dois exemplares distintos. O primeiro “folheto” traz a identificação do transatlântico e a lista de iguarias preparadas para o almoço de 10 de agosto de 1928 ao presidente da república. Os vinhos selecionados para esta refeição estão registrados em outra fotografia. Mesmo sendo um almoço, a escolha dos pratos considera a etiqueta na degustação dos pratos. Não fica bem servir a um chefe de Estado um peixe com espinhas – sardinhas – ou frango com o osso. O risco de os convidados precisarem levar as mãos à boca ou ainda de um engasgo com as espinhas deve ser evitado em jantares diplomáticos ou oficiais. Os manuais de comportamento são enfáticos em dizer que “se toque com os dedos qualquer coisa gordurosa, tampouco molhos e xaropes”.³⁵ Qualquer imprevisto e situações desagradáveis podem arruinar a reunião.³⁶ Pensando nisso, o cozinheiro seleciona para o cardápio o “pejerrey” limpo e delicadamente finalizado e um “supreme de poulard” – iguaria preparada com peito de frango.³⁷



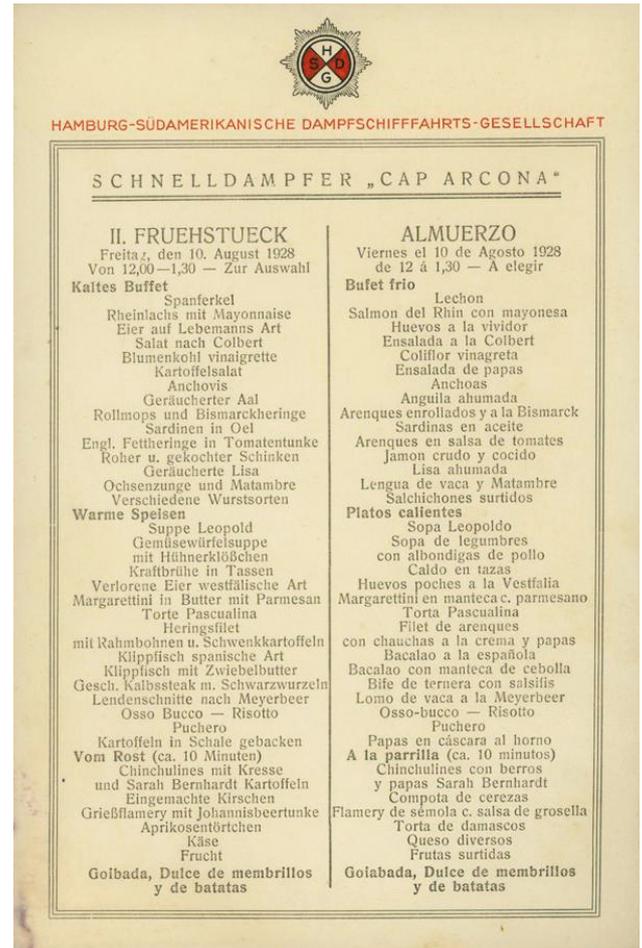
Figuras 11a e 11b – Almoço oferecido ao Presidente da República a bordo do Cap. Arcona. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

Por fim, o segundo exemplar traz uma imagem representativa da Igreja de Nossa Senhora em Dresden, e o nome e o brasão da proprietária do navio, a Hamburg Südamerikanische Dampfschiffahrts-Gesellschaft. A variada relação de iguarias disponíveis para os excursionistas degustarem ao longo do cruzeiro marítimo

a bordo do Cap. Arcona está tanto em alemão, idioma do país de origem da embarcação, como em espanhol, por conta dos viajantes da Argentina e do Uruguai. O brasão e o nome da embarcação conferem identidade à empresa de navegação.³⁸

38. MRCI-USP, CWL, IC 2-01871-01-0000-0000-01.

39. MRCI-USP, CWL, IC 2-01870-02-0000-0000-01.



Figuras 12a e 12b – Fotografias do cardápio do navio Cap. Arcona. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

No entanto, não é apenas o idioma e a variedade de iguarias que distinguem os dois cardápios. Este exemplar trouxe à tona uma questão interessante: a hierarquização dos cardápios. O que isso quer dizer? A diferenciação entre as ementas está na forma e no conteúdo. A impressão gráfica é completamente distinta e ao chefe do Poder Executivo foi servido o “Caviar Beluga Malossol Frapé” e o “Turban de pejerrey em vinho del Rhin”,³⁹ iguarias não disponíveis aos excursionistas. A sintaxe revela que as escolhas alimentares são pensadas de acordo com o momento e o público.

40. Pilla, op. cit. (p. 212-215) e Flandrin (2002, p. 12-25).

41. Sobre as diferenças entre os serviços à italiana, à francesa, à russa e à inglesa ver Marchesi e Vercelloni (2010, p. 59-66).

42. Flandrin, op. cit. (p. 147).

43. Pilla, op. cit. (p. 214).

44. Trefzer (2009, p. 208-215).

45. Drouard (2009, p. 279).

O JANTAR ESTÁ SERVIDO

A história da mesa revela como a dinâmica e as alterações das práticas alimentares são percebidas na longa duração. Até o século XIX, os banquetes aristocráticos adotavam o serviço *à la française*, ou à francesa. Esse sistema era composto de várias cobertas com uma variedade de pratos dispostos todos ao mesmo tempo sobre a mesa. Os convidados tinham a liberdade de escolher o que melhor agradava aos seus paladares. Terminada a primeira coberta, retirava-se todos os pratos da mesa e uma nova variedade de iguarias eram trazidas à mesa, e assim sucessivamente, a depender do número de pratos definidos pelo cozinheiro para o serviço do banquete.⁴⁰

Um novo serviço de mesa denominado *à la russe*, ou à russa, passou a ser adotado a partir de meados do século XIX. Apropriando-nos da expressão utilizada por Capatti e Montanari, *la "riduzione" borghese* (a redução burguesa) floresceu no século XIX. Esse modelo consiste em servir os pratos um após o outro aos comensais e passou a ser adotado pela burguesia europeia.⁴¹

É difícil precisar quando o serviço à russa se sobrepôs ao serviço à francesa.⁴² Mas, nesse momento de transição, o que de fato se observa é que as alterações foram pequenas, restringindo-se a um maior equilíbrio entre os sabores quentes e frios. No entanto, exige-se mais dos convivas nos padrões de comportamento à mesa e dos anfitriões na escolha adequada do cardápio.⁴³

Coube a Marie-Antoine Carême dar o passo resolutivo neste litígio entre os serviços de mesa. A partir do estudo de estampas e gravuras de arquitetura, Carême compõem as *pièces montées* – centros de mesa decorativos – que substituem com esplendor as construções colossais em voga no século anterior, como os pratos montados em formas de cascatas, edifícios etc. Carême se esforçou em levar uma nova lógica à cozinha e em imprimir nela o caráter de uma arte universal alicerçada sobre bases científicas.⁴⁴

Essa suntuosa culinária utilizava e combinava ingredientes raros e caros, como trufas, *foie gras*, faisão e lagosta. A ordem das iguarias segue um movimento crescente, dos mais leves aos mais substanciais, finalizando com doces e frutas. Esta prática pode ser observada também tanto nos cardápios da Coleção Washington Luís como em outras do período entre 1889 e 1930.

Nesse novo "modelo", à russa, a iguaria não estava separada da mesa, da decoração e do ambiente.⁴⁵ O bom gosto culinário se manifestava do mesmo modo nos utensílios de mesa e de decoração. Nas residências, a sala de jantar expunha

o que havia de mais moderno e sofisticado. Para os banquetes, as toalhas de tecido adamascado branco, as louças e os cristais eram milimetricamente dispostos sobre a mesa. Completavam a decoração os arranjos de flores.⁴⁶ Estas eram as regras seguidas nos locais públicos de consumo alimentar, como hotéis e restaurantes.

A decisão de organizar os menus cronologicamente facilitou a compreensão das práticas alimentares e do contexto local e nacional em relação às escolhas alimentares e ao estilo da refeição. Estilos estes que vão de *lunchs*, almoços e banquetes, de cunho comemorativo pelos pleitos conquistados, até a inaugurações de estradas de ferro e de rodagem, fábricas, escolas de educação doméstica, asilos, entre outros eventos públicos.

É importante apontar que nos jantares preparados e servidos nos ambientes privados, eram as mulheres as responsáveis por todo o protocolo, como o convite, a escolha das iguarias, a decoração das salas de estar, de jantar, de música e da mesa de jantar e a posição à mesa de cada convidado de modo que melhor favorecesse o diálogo.⁴⁷ Estas eram as questões apontadas como fundamentais para um jantar ideal por Jean Anthelme Brillat-Savarin (1826) e M. Cardelli (1842).

Outro ingrediente essencial às análises das práticas alimentares está em observar como a cultura alimentar política ou a gastrodiplo-macia é utilizada no período de consolidação da república no Brasil. Em outras palavras, de que modo a construção de uma identidade nacional está perpassada pela comida. É novo o emprego da terminologia gastrodiplo-macia, mas seu conceito se assemelha ao de *food politics*, ou seja, à ideia de que a comida é um mecanismo de interação cultural que auxilia nas relações e nas cooperações em níveis de governo.⁴⁸ Trata-se de um exercício interessante, porque são poucos os estudos que consideram a culinária diplomática no Brasil. Para isso, é preciso olhar para os cardápios, investigando não apenas as iguarias selecionadas e servidas aos convidados, mas quais eram os locais e as ocasiões escolhidas para as refeições políticas.

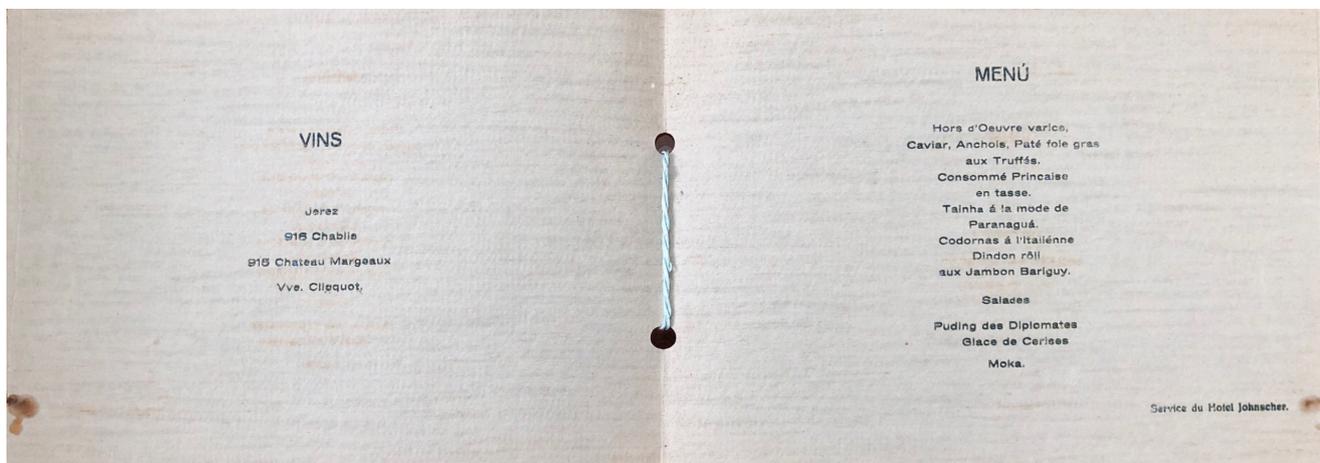
Há uma pluralidade de espaços, seja a bordo de vapores ou de trens, seja em lugares públicos como hotéis, teatros, confeitarias, escolas e associações ou residências oficiais ou particulares. Neste caso, em visita ao Paraná, em maio de 1926, o então senador Washington Luís foi recepcionado na residência particular de Caetano Munhoz da Rocha, então presidente do estado de Santa Catarina. Os anfitriões contrataram o serviço do Hotel Johnscher, inaugurado em Curitiba em 1917. O almoço transcorreu ao som de marchas e valsas e com o champagne levantou-se um brinde ao recém-eleito presidente da república, Washington Luís.⁴⁹

46. Abrahão (2020, p. 623).

47. Borrego e Abrahão (2019, p. 140-158).

48. Ver Spencer (2016).

49. Correio Paulistano (1926, p. 2).



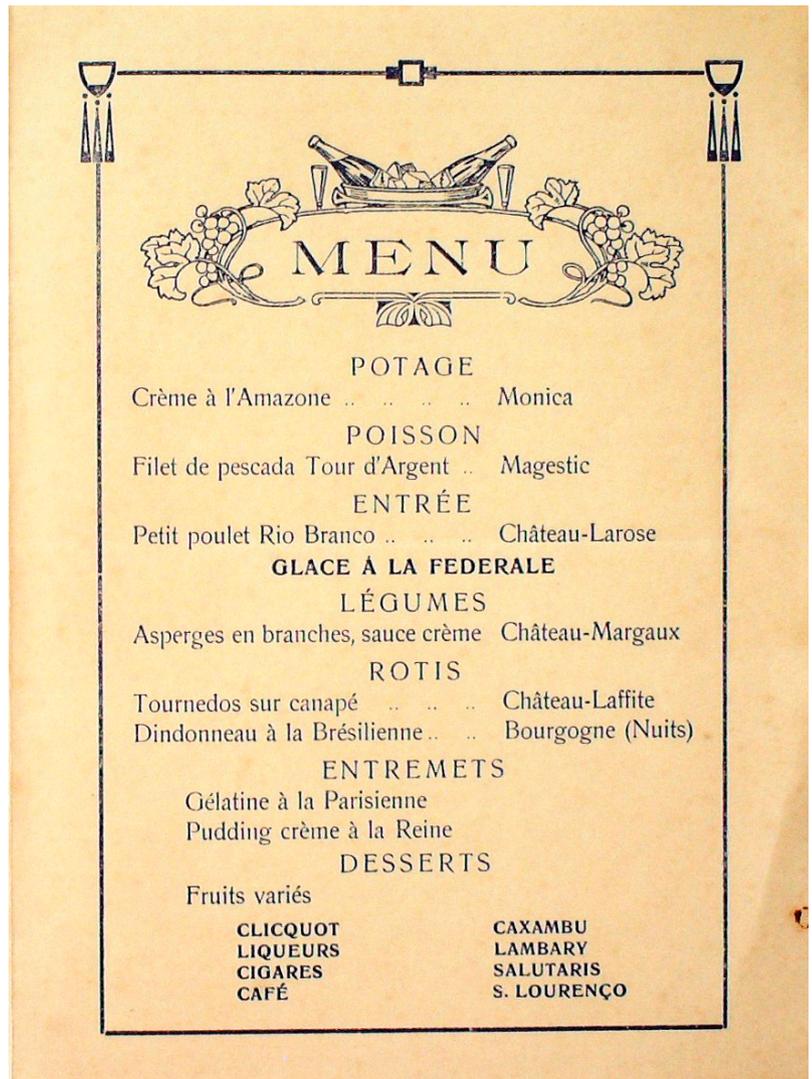
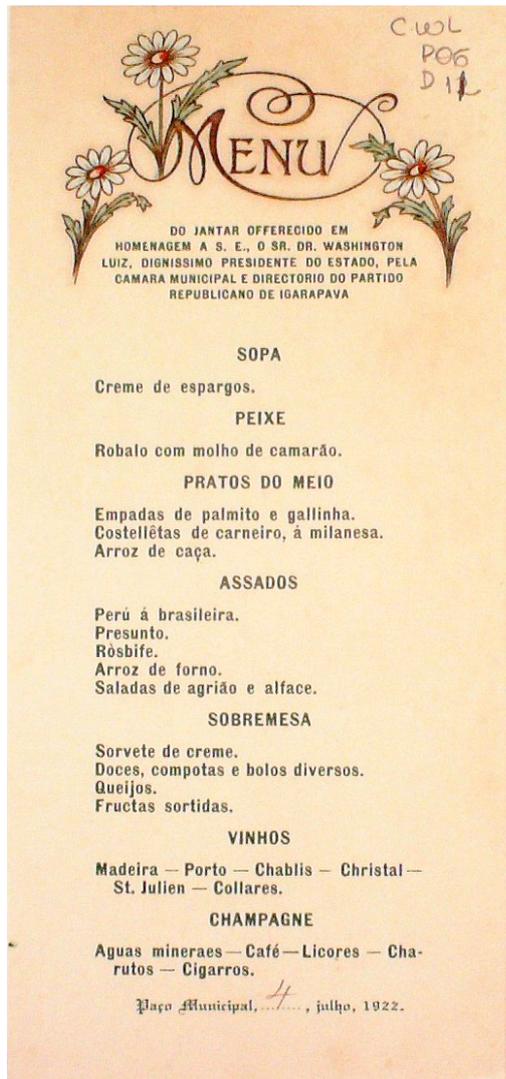
Figuras 13a e 13b – Cardápio do almoço na Villa Olga, Paraná. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

50. Flandrin, op. cit. (p. 153-163).

51. Drouard, op. cit. (p. 277-279).

52. Neirinck e Poulain (2006, p. 71-75).

O exame do significado de cada termo empregado na sequência dos pratos que seriam oferecidos ao longo da refeição precisa ser apreciado para uma melhor compreensão das práticas alimentares adotadas no período analisado (1889-1930). Esta coleção de cardápios traz em seis exemplares as denominações *hors d'oeuvre*, *potage*, *entrées*, *rôts*, *entremets* e *desserts*.⁵⁰ Ou seja, a sopa, as entradas frias e quentes, o *relevé* – isto é, os pratos principais –, os assados, o ponche, as saladas, *entremets* – os entremeios – e as sobremesas.⁵¹ A sucessão dos vinhos permanece a mesma do serviço à francesa – do mais claro ao mais perfumado.⁵²



Figuras 14a e 14b – Exemplos de cardápios da Coleção Washington Luís. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

O fato de poucos cardápios explicitarem a ordem dos pratos – entrada, prato principal, sobremesa – não significa que as refeições não seguissem a esse padrão; pelo contrário, há a observância desse encadeamento. Neste serviço à russa, no Brasil denominado, incorretamente ou não, de à francesa, os comensais servem-se da travessa que lhes é apresentada a cada serviço, à exceção da sopa que deve vir servida da cozinha. O chefe de mesa deve facilitar o acesso à comida, posicionando-se à esquerda do comensal. Inicia-se o banquete pelos pratos leves, as entradas quentes ou frias: sopas, saladas, cremes; depois, os pratos substanciosos: peixes, aves e carnes; e, por fim, as sobremesas.⁵³

53. Em muitos cardápios o leitor encontrará os seguintes termos: *Hors d'œuvre*, *Potage*, *Relevés*, *Entrée*, *Rôti* e *Dessert*. Inicia-se pelas entradas frias e quentes ou a sopa. Em seguida, os *relevés* são guarnições de legumes ou de massas que acompanham os peixes, carnes de bovinos, de caça e aves. A denominação *entrée*, indicam o oferecimento de carnes de aves, de bovinos, de caça e peixes, em pedaços menores. As grandes peças de carne, aves e peixes compõem a etapa dos assados, rôtis. Por fim, as sobremesas – *dessert*. Mesmo que não haja indicações de todas essas nomenclaturas nos cardápios, a sequência da refeição obedece a essa ordem.

54. Cascudo (2004, p. 735-738).

55. *Ibid.*

56. A Noite (22/9/1920, p. 3).

O ponto central das refeições é o momento em que os assados chegam da cozinha para a sala de refeições. As grandes peças de carnes e aves eram colocadas sobre móveis trinchantes ou aparadores para então, o *maitre d'hotel*, com técnica e postura, trincar o assado sob o olhar atento dos convidados. As carnes eram então depositadas em bandejas previamente preparadas com as guarnições – arroz, legumes, saladas, molhos.

Para o ápice da refeição, o peru e o presunto são escolhidos com equilíbrio nesta coleção de cardápios se comparada com as demais analisadas, como a de Manuel Ferraz de Campos Salles, a de Rui Barbosa de Oliveira e a de Francisco Pereira Passos. O peru apareceu em 67% dos menus analisados e com diferentes nomenclaturas: “Dinde a la Paulista”, “a la Bresillienne”, “Dindennew a la Brasilienne”, “Peru a Paulista”, “a Carioca”, dentre outras; enquanto o “Jambon d’York” ou “Presunto de York” foi degustado em 40% das reuniões.

Nos últimos anos do Império, os banquetes aparecem como importantes ocasiões para a discussão política. No entanto, de acordo com Luís da Câmara Cascudo, é no início da República no Brasil que os jantares oficiais ganham destaque. Com a exceção de marechal Deodoro da Fonseca e de Floriano Peixoto, os escolhidos para comandarem o país eram escolhidos em uma convenção regada a comida, na qual um verdadeiro banquete homologava os candidatos à presidência e à vice-presidência.⁵⁴

Cascudo aponta também para a “independência” da cozinha brasileira em algumas refeições oficiais.⁵⁵ Foi o que ocorreu na visita dos monarcas da Bélgica ao Brasil em setembro de 1920. A pedido deles, desejosos de conhecerem a nossa culinária, foram incluídas iguarias locais nas refeições íntimas dos monarcas, como o camarão com chuchu e a feijoada completa “à moda brasileira”, como noticiado pelos periódicos da época. Os soberanos belgas ficaram hospedados no Palácio da Guanabara e, durante a estada da família na cidade, o Hotel dos Estrangeiros ficou encarregado de fornecer as refeições aos monarcas.⁵⁶

O ex-presidente Epitácio Pessoa era um apreciador de nossas iguarias, mas o banquete que ofereceu no Palácio do Catete aos reis da Bélgica seguiu o modelo francês. Quando retornou ao Brasil como presidente eleito para os anos de 1919-1922, Epitácio Pessoa fez questão de visitar sua cidade natal antes de seguir para o Rio de Janeiro. Na ocasião, ele retornava da Europa via Estados Unidos e foi recepcionado com pompas por seus conterrâneos na capital paraibana. Em um banquete para 130 talheres, o menu constou de: canja, salada de legumes, peixe de forno com molho de camarão, pastelão de galinha, costeletas de porco com pirão de batatas, carneiro assado e peru com fiambre. Para as sobremesas, foram preparados pudins, doce paraibano, compotas, frutas e queijos. Para beber, havia

os vinhos escolhidos foram: Sauterne, Margaux, Chamberlain e Champagne, além de água mineral, café e licores.⁵⁷

A oposição entre o nacional e o francês em termos culinários visibiliza-se na forma de fazer política de Washington Luís, que considerava essencial conhecer todo o Brasil. De todos os presidentes deste período (1889-1930), ele é o que percorreu o maior número de estados brasileiros. Entre os anos de 1880 e 1930, ele passou por mais de uma dezena de cidades paulistas e por catorze estados, de norte a sul do Brasil. Essas viagens, mesmo que breves, descortinavam os diferentes hábitos alimentares dos brasileiros. Obviamente, trata-se de olhar para as iguarias “típicas” tendo claro que elas representam uma complexa e multifacetada rede de experiências cujos intercâmbios de saberes e fazeres compõem as “várias cozinhas” existentes no vasto território brasileiro.

O aumento de pratos com ingredientes nacionais e de iguarias locais para compor os cardápios das refeições cerimoniais seria o início de uma cozinha brasileira nos banquetes oficiais? Os exemplos encontrados indicam que sim. Entre as frutas selecionadas para a produção de compotas e doces secos, estão a romã, o cupuaçu, o bacuri e as birias. Entre as iguarias, estão a sopa de tartaruga, a carne do sertão, o virado paulista, o tutu de feijão, o churrasco, o camarão com coco à nordestina, o queijo do Sertão, a galinha ao molho pardo, o “macarrão a italiana” (sic), o *gnocchi*, entre outras.

Entre os tantos exemplos de pratos da culinária local presentes nos cardápios, estão o lombo de porco e o leitão. Nas cidades paulistas esses ingredientes são presença certa nos cardápios. Nos eventos em Monte Alto e Itu (SP), em 1921 e 1926, a leitoa assada foi oferecida aos convidados. Em São Sebastião, a galinha apareceu em duas versões: em molho branco e em “coxinhas”, assim como três diferentes partes do porco foram degustadas: o lombo, as costeletas e o leitão assado.⁵⁸ Na região do Vale do Paraíba, em Lorena, a escolha do cozinheiro foi pelo lombo de porco preparado “à mineira”.⁵⁹

57. O Norte (1919, p. 1).

58. MRCL-USP, CWL (P.06, D15).

59. MRCL-USP, CWL (P.06, D20).



Figura 15 – Jantar oferecido em Lorena. O cardápio foi assinado por Arnolfo Azevedo, presidente da Câmara Federal. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

Enquanto, em Jacareí, no almoço em honra aos membros do 3º. Congresso das Estradas de Rodagem oferecido pela Câmara Municipal em outubro de 1923, foi servido tutu de feijão “caipira”, lombo de porco, leitão assado, arroz, peru, empadas, croquetes, frango assado e presunto.⁶⁰



Figura 16 – Almoço oferecido em Jacareí. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

Ao partir para terras mineiras, em visita à Serra do Cipó, Washington Luís degustou o tutu de feijão com linguíça, leitão assado e lombo de porco com farofa.⁶¹ “Uma refeição em tudo mineira”, como noticiado no jornal *Imparcial*. Estas são iguarias características do interior paulista e de Minas Gerais que nos remetem ao “sabor caipira” e ao intercâmbio de saberes e sabores vivenciado pelos povos dessa região e que extrapolam fronteiras. É o caso da galinha de molho pardo, uma especialidade da cozinha portuguesa – “Galinha de Cabidela” – considerada por Eduardo Frieiro⁶² como prato típico de Minas Gerais, ao passo que, em Pernambuco, a galinha de cabidela sedimentou-se no imaginário local como tipicamente pernambucana.⁶³

Quanto a proveniência desta receita não há um consenso. Alguns estudiosos referem-se à introdução da galinha de cabidela na corte portuguesa de D. Maria I (1734-1816) pelas mãos do cozinheiro Lucas Rigaud. Portanto, de certa forma o prato teria sua origem na cozinha francesa. No entanto, em 1545, o poeta Luís de Camões em o *Auto do Rei Seleuco* mencionou a iguaria na fala de um jovem

60. MRCI-USP, CWL (P.06, D14).

61. MRCI-USP, CWL (P.06, D36).

62. Frieiro (op. cit., p. 220).

63. Para o aprofundamento desta questão recomenda-se a leitura de Guida Candido (2020); Frederico Toscano (2020); Maria Leticia Monteiro Cavalcanti (2009) e Carlos Alberto Dória Jeferson Bacellar (2020). A receita desta iguaria aparece em diversos livros de receitas, entre eles: Cozinheiro Nacional (1938), Vaz (1912), Querino (2011) e Suassuna (2010).

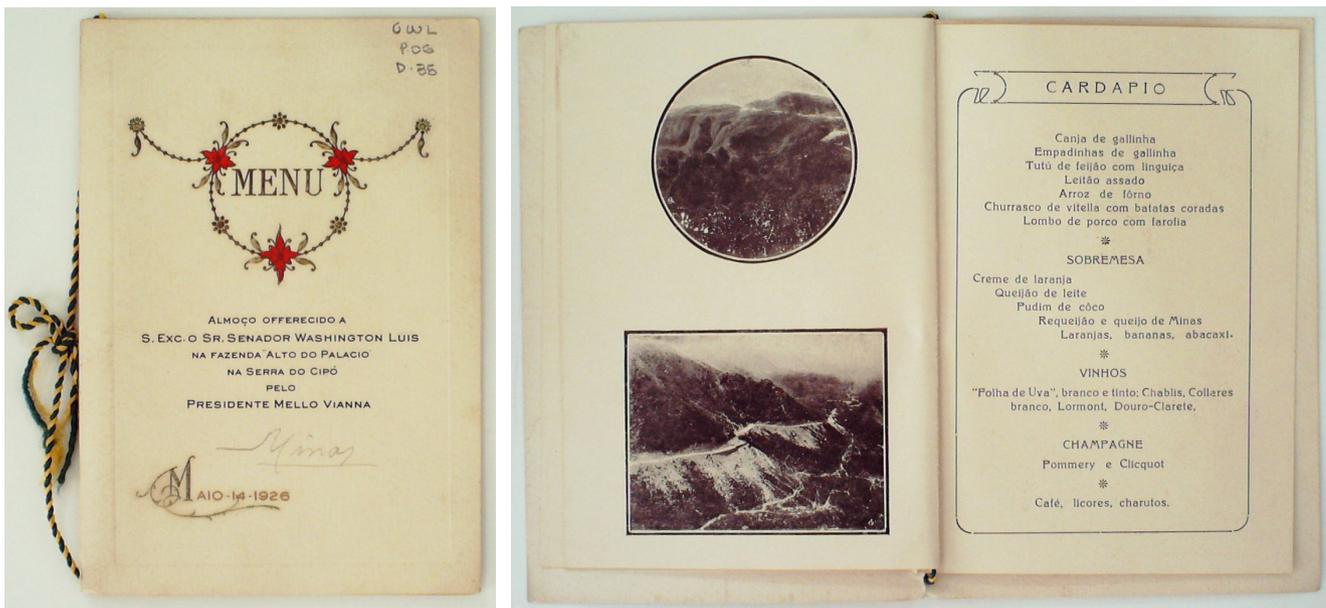
64. Camões apud Candido (2020, p. 1582).

65. Cavalcanti (2009, p. 154).

66. MRCI-USP, CWL (P.06, D43).

inteligente: “Pois senhores, coração, bofes e toda a outra mais cabidela não se podem comer senão com cominhos”.⁶⁴

Outra indefinição é em relação a nomenclatura deste prato que, de acordo com Leticia Monteiro Cavalcanti, “para uns, decorre de ser feito com miúdos e extremidades da ave – conhecidos em Portugal como *cabos*. [...] Ou talvez seja a referência a uma região de Angola, a Cabinda – donde “cabindela”, e por elipse, ‘cabidela’”.⁶⁵ Regionalismos a parte, trata-se de uma iguaria das mais importantes no Brasil, saboreada no Rio de Janeiro, São Paulo, Paraíba e Pernambuco, para citarmos apenas alguns estados.



Figuras 17a e 17b – Cardápio do almoço na Serra do Cipó. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

Ao sair do eixo São Paulo-Minas Gerais-Rio de Janeiro, nota-se que a escolha por ingredientes ou pratos da nossa cozinha nas cidades visitadas pelo então senador e recém-eleito presidente Washington Luís é constante em suas passagens por Curitiba, Joinville, Uruguaiana e Porto Alegre nos meses de junho e julho.

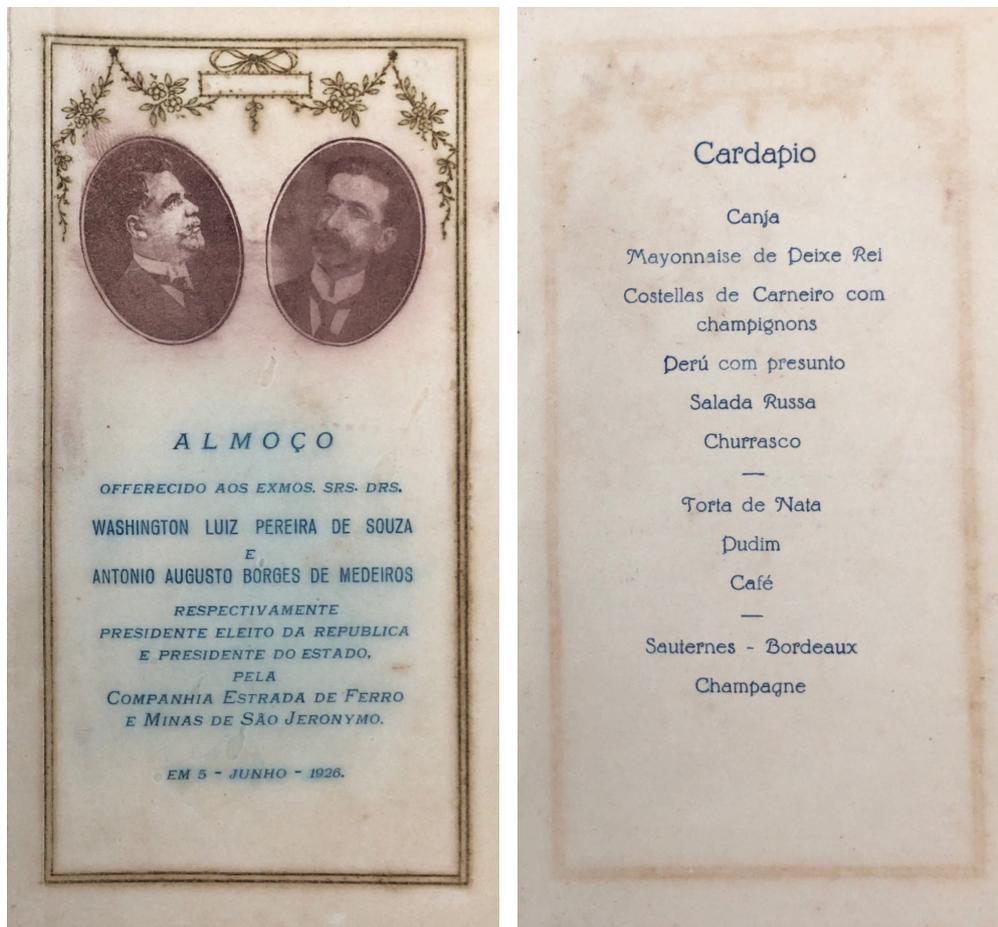
Entre os vários compromissos, destaca-se o almoço oferecido às autoridades Washington Luís Pereira de Sousa e Antonio Augusto Borges de Medeiros, presidente do estado do Rio Grande do Sul, pela Companhia Estrada de Ferro e Minas São Jeronymo, em 5 de junho de 1926.⁶⁶ Por se tratar de um almoço, as formalidades existem, mas são menos rigorosas. O cardápio pode ser mais diminuto e, quanto a toailete, trajes sociais são permitidos.

Nesta ocasião, “no rosto do artístico cardápio” viam-se as fotografias dos homenageados, que degustaram um cardápio mais leve, preparado para 70 talheres. Foram servidos “canja”, “maionese de peixe rei”, “costelas de carneiro com champignons”, “peru com presunto”, “salada Russa” e “churrasco” – prato este de gosto popular e mencionado em cardápios da época imperial.⁶⁷ Para a sobremesa, foram elaboradas torta de nata e pudim. Os vinhos degustados foram o Sauternes e o Bordeaux. Ao champagne, como definido pelo protocolo, Eurybiades Dutra Villa discursou em nome da Companhia e Washington Luís respondeu agradecendo.⁶⁸

67. Lellis e Boccato, op. cit. (p. 220).

68. A Federação (1926, p. 1).

69. Gazeta de Notícias (1926a, p2).



Figuras 18a e 18b – Cardápio do almoço oferecido pela Companhia Estrada de Ferro e Minas São Jeronimo. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

Findo este primeiro percurso pela região sul do Brasil, o presidente eleito se preparou para conhecer o norte do País. Em início de julho de 1926, seguiu em excursão a bordo do vapor “Pará”, da Companhia de Navegação Lloyd Brasileiro, a partir do porto de Santos, como noticiado pela *Gazeta de Notícias*.⁶⁹

70. Ibid.

71. MRCI-USP, CWL (P.06, D48).

Chegou ao Rio de Janeiro, sendo recepcionado por Arthur Bernardes, então presidente da república, seus familiares e membros da casa civil e militar. Ao final do dia, rumou para Vitória, no Espírito Santo. No dia de sua chegada, o presidente do estado, Florencio Avidos, ofereceu um almoço íntimo ao ilustre visitante.⁷⁰



Figura 19 – Banquete oferecido pelo Presidente do Estado do Espírito Santo, Florentino Avidos. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

Antes de chegar a Manaus, Washington Luís foi recepcionado em Recife com festa. Na programação da homenagem, além de um espetáculo no Teatro Santa Isabel e o banquete no Palácio do Governo, o presidente eleito visitou a Companhia de Tecidos Paulista. Esta Companhia, em 12 de julho, lhe ofereceu um almoço com direito a peixe com molho, peru com presunto, filé, sobremesa, frutas e café, assim como não faltaram os variados vinhos e o champagne.⁷¹

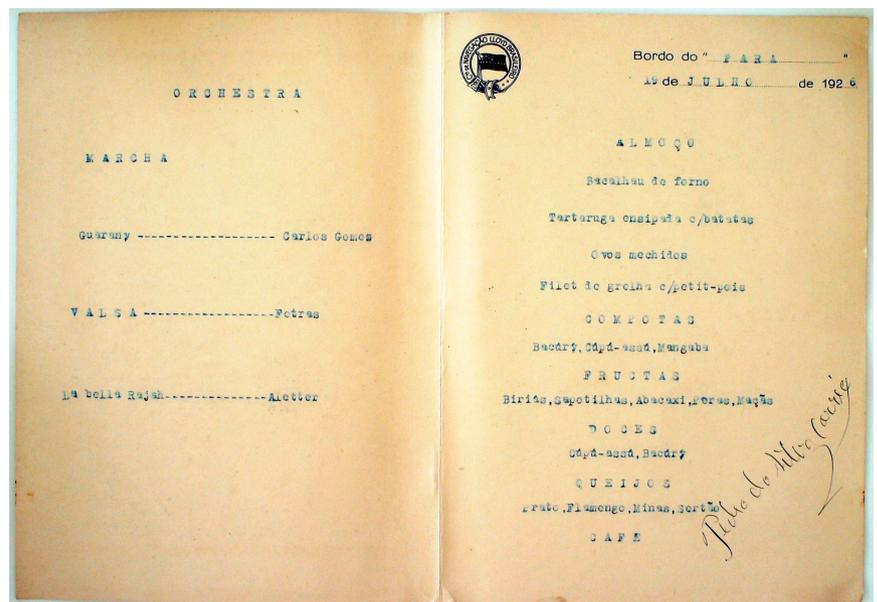
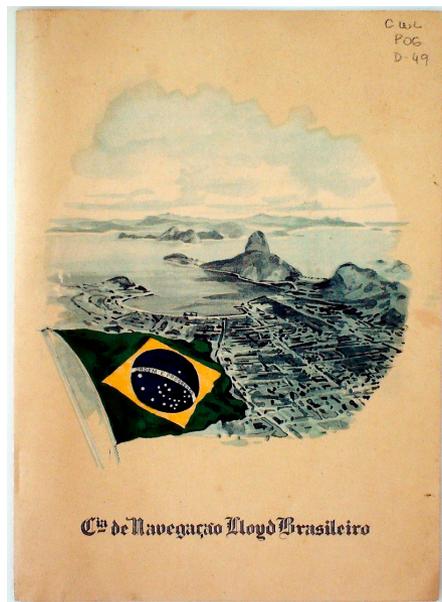
De acordo com a sequência cronológica dos cardápios e as notícias encontradas nos jornais, os demais estados visitados pelo estadista foram: Pará, Maranhão, Paraíba, Alagoas, Ceará, Rio Grande do Norte, Sergipe e Bahia. Dessa excursão, destacamos algumas refeições que reforçam a hipótese da escolha de pratos nacionais para a mesa das reuniões de cunho político.

No percurso entre Pernambuco e Manaus, Washington Luís participou de um almoço que deve ter sido especial para ele. Nos referimos ao único exemplar – cardápio – das refeições degustadas a bordo do “Pará” guardado pelo político. Neste dia, 19 de julho de 1926, ao som de marchas e valsas, serviu-se “bacalhau de forno”, “tartaruga ensopada com batatas”, “ovos mexidos”, “filé de grelha com *petit pois*”. Para a sobremesa, compotas de bacuri, cupuaçu e mangaba. E as frutas *in natura* oferecidas aos comensais foram as birias, as sapotilhas (sapoti), o abacaxi, as peras e as maçãs. Uma segunda rodada de doces – cupuaçu e bacuri – pode ser degustada acompanhada de queijos – prato, flamengo, minas e sertão.⁷²

72. MRCL-USP, CWL (P.06, D.49).

73. Macêdo (2016, p. 255).

Neste cardápio, o peru e o presunto não aparecem; no entanto, ele está recheado de ingredientes locais, alguns deles representativos do sertão brasileiro e de Minas Gerais. O fato de haver pratos com ingredientes regionais não os tornam populares. As compotas e tortas de bacuri eram iguarias caras e comercializadas em “restaurantes ou barracas de luxo”, como explicou Sidiana da Consolação de Macêdo para o contexto da cidade de Belém.⁷³



Figuras 20a e 20b – Exemplar de cardápio de refeição a bordo do vapor “Pará”. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

A bordo do vapor Inca em passeio nas águas do Rio Negro, no dia 23 de julho de 1926, o Restaurante Central responsabilizou-se pelo serviço. Este almoço, diferente do cardápio do Pará, foi redigido em francês e não continha iguarias locais. A sequência foi a seguinte: para a entrada: *hors d'œuvre varie* (entradas variadas); *poisson*: “Merlan sauce Mayonnaise” (badejo com maionese); *entrée*: “Filet à

74. Mensagens do Governador (1926, p. 175).

75. MRCI-USP, CWL (P.06, D52).

l'anglaise"; *Rôti*: "Jabot de Vollaile à la Bresielline", que, em uma tradução literal seria seleção de aves a brasileira; *Dessert*: "Pudding a la Central", que, como indica o nome, seria uma especialidade do restaurante; além de *fruits en compote* (frutas em compota). As bebidas foram: Sauternes, Le-Moulin, *eaux minérale*, café e *cigarres*.

Em visita ao sertão paraibano na cidade de Sousa, distante 442 quilômetros de João Pessoa, Washington Luís foi recepcionado por João Suassuna, presidente do estado da Paraíba e por José Augusto Bezerra de Menezes e José Moreira da Rocha, presidentes dos estados do Rio Grande do Norte e do Ceará, respectivamente.⁷⁴ O cardápio foi impresso com o brasão de armas do Brasil, em deferência ao presidente eleito. Na ocasião, os convidados puderam saborear: sopa de macarrão, camarão com coco a nordestina, rosbife com ervilhas, leitão com arroz, peru com pirão de batatas e carne do sertão com farofa a sertaneja. Para beber, havia vinhos finos, águas minerais e champagne. Ao final da refeição, frutas e doces diversos foram oferecidos aos convidados, acompanhadas de licores, do café e, aos fumantes, charutos.⁷⁵

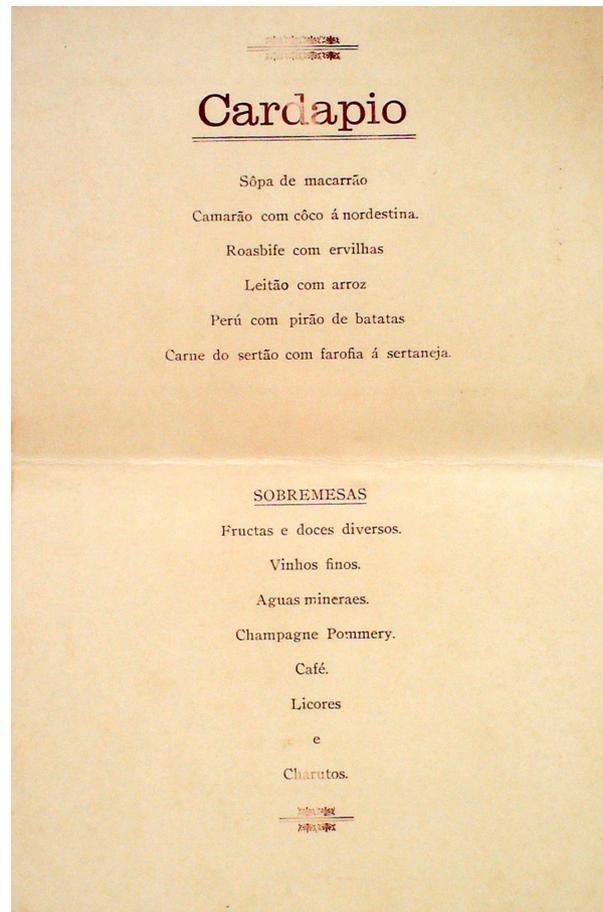


Figura 21 – Cardápio da Coleção Washington Luís. Fonte: Acervo do Museu Republicano "Convenção de Itu", Coleção Washington Luís.

A caminho de Natal, o presidente eleito visitou a cidade de Patos, distante 130 quilômetros de Sousa,⁷⁶ visita digna de menção até os dias de hoje no site da prefeitura de Patos.⁷⁷ Washington Luís foi recepcionado pelo prefeito e sua esposa para um banquete cujo cardápio continha: sopa, peixe escabeche, galinha ao molho pardo, *roastbeef* com purê de batatas e peru a carioca. Para a sobremesa, salada de frutas, *puding* e compota de frutas. Foi servido vinho e champagne. Os licores, o café e os charutos não faltaram.⁷⁸

76. O Estado de São Paulo (1926a, p. 1).

77. Prefeitura Municipal de Patos (2008).

78. MRCL-USP, CWL (P.06, D55).



Figura 22 – Visita de Washington Luís à cidade Patos, na Paraíba. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

79. Sarges (2002, p. 158-174).

80. Freire e Rodrigues (2014, p. 25-53); Homem (2010, p. 55).

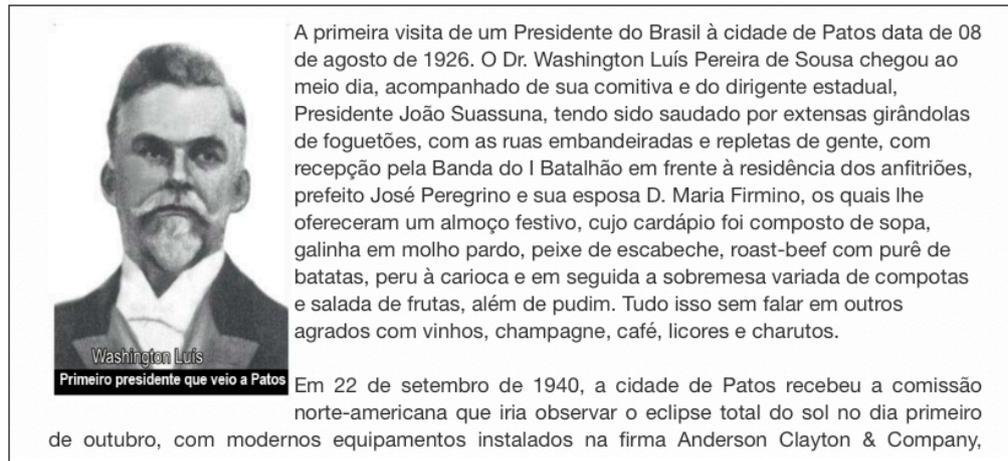


Figura 23 – Relato da visita de Washington Luís à cidade Patos, na Paraíba. Fonte: Prefeitura Municipal de Patos (2008).

No momento em que se recebe uma personalidade, seja ela um pároco, um professor ou um político, a opção recai por preparar uma iguaria que represente a importância do convidado, quer seja o evento em uma cidade do interior de São Paulo, da Paraíba ou de Alagoas. A galinha ao molho pardo ou o leitão com arroz são pratos que levam ingredientes caros e, muitas vezes, escassos por conta da seca ou do excesso de chuva. Estes exemplos servem para evidenciar o quanto as escolhas alimentares serviam como demarcadores sociais.

ROTEIROS E CENÁRIOS

As três primeiras décadas do século XX foram marcadas por transformações urbanas em diversas cidades brasileiras. As cidades do Rio de Janeiro, Belém e São Paulo, quer pelo apogeu da economia da borracha no caso do Pará, quer pelo auge do café no sudeste, vivenciaram um processo de transformação urbana de suas “[...] pretensas congêneres às margens do Tâmis e do Sena”, como apontou Maria de Nazaré Sarges.⁷⁹

Os ventos da *belle époque* repercutiam pelos principais centros do Brasil. Os navios europeus não traziam apenas mobiliário, utensílios domésticos e alimentos, mas os costumes europeus, predominantemente o estilo de viver francês que, em poucas palavras, significava viver a vida elegantemente.⁸⁰

Assistiu-se à construção de *boulevards*, de novos prédios e monumentos, do calçamento e iluminação das ruas centrais, entre outras benfeitorias. Os

estabelecimentos dedicados à alimentação espalhavam-se pelo Brasil, revelando a geografia do fazer, servir e consumir.

À época destacada neste estudo, as ruas centrais das principais cidades brasileiras eram pontos sociais além de comerciais. Os quiosques, as tabernas, os botequins, as confeitarias, as sorveterias, os restaurantes e os teatros eram centros de convivência, de discussões literárias e políticas ou locais de distração de uma freguesia formadora de opiniões culturais e gustativas, “o palco predileto daqueles e daquelas que queriam ver e serem vistos”.⁸¹

Em Recife, não era diferente. De acordo com Frederico de Oliveria Toscano, a sociedade recifense “passou a frequentar cafés, restaurantes e sorveterias, [...] enquanto hotéis e pensões se consolidavam enquanto locais respeitáveis não apenas para o pouso de visitantes, mas também para a alimentação fora de casa dos próprios residentes da cidade”.⁸²

Esses novos espaços de sociabilidade eram escolhidos com maior frequência para comemorações socioprofissionais de partidos políticos e associações. De acordo com Heloísa Barbuy, os hotéis, “além de suas funções básicas de hospedagem e refeições, tornaram-se importante *locus* para a realização da vida social, e das restaurações gastronômicas”.⁸³ Nestes ambientes, o arranjo e preparo das iguarias estavam sob a supervisão de *maîtres d’hôtel* (chefe dos garçons) e cozinheiros.

É possível identificar, a partir dos cardápios, vários estabelecimentos que atendiam em seus salões, mas que também ofereciam o serviço em residências, palácios de governo, clubes e teatros. No caso do Rio de Janeiro, havia a Confeitaria Colombo, a Casa ou Confeitaria Paschoal, o Hotel Terminus e o Hotel du Globe. Inclusive, a Casa Paschoal foi a encarregada do fornecimento de gêneros alimentícios para a recepção do Baile da Ilha Fiscal em novembro de 1889.⁸⁴

No litoral paulista, havia o Grand Hotel de La Plage, no Guarujá – sucursal da Rotisserie Sportman –, e o Clube Balneário, em Santos, enquanto no interior havia o Grande Hotel Mascara, em Águas da Prata, a Casa Pedro Alpreze, em Campinas e o Grande Hotel Vicente, em Sorocaba. Em solo amazônico, eram congêneres o Restaurante Central, em Manaus e o Grande Hotel, no Pará. Enquanto no Paraná, o Hotel Johnscher, além de hospedar os transeuntes oferecia o serviço de refeições em residências. Em terras baianas, a Casa Oliveira e o Hotel Sul Americano, localizado na entrada da rua Carlos Gomes, encarregavam-se dos ágapes.

O Grand Hotel de la Rôtiserie Sportsman, de propriedade de Souquières A. Daniel, era o espaço preferido para hospedar políticos, artistas e empresários

81. Karls (2017, p. 16).

82. Toscano, op. cit. (p. 10).

83. Barbuy, op. cit. (p. 99).

84. Ver Gazeta de Notícias (1889b, p. 1).

85. Barbuy, op. cit. (p. 108).

86. Correio Paulistano (15/10/1905, p. 2).

87. Valenzuela (2013, p. 75).

em visita à cidade de São Paulo. Lá aconteciam almoços e jantares em homenagem às personalidades ou reuniões políticas, que se valiam deste requintado espaço de sociabilidade.⁸⁵ Entre os hóspedes do hotel, elencamos a atriz Sarah Bernhardt,⁸⁶ o aviador Santos Dumont, o jurista Rui Barbosa de Oliveira e o escritor Oswald de Andrade,⁸⁷ dentre outros nomes.

ROTISSERIE SPORTSMAN
Maison fondée le 17 Mars 1892
Nouvelle Maison
Grand Hotel
DE LA
ROTISSERIE * * *
* * * **SPORTSMAN**
Ouvert le 12 Septembre 1897
Souquières A. Daniel
PROPRIÉTAIRE
São Paulo
Rua de São Bento, 61 * Rua Libero Badaró, 86
Telephone N. 393

Chambres et Appartements pour Familles
Richement Meublés éclairés au Gaz et à la lumière électrique
VUE SPLENDIDE
Salon pour Banquet de 300 couverts
SALLE DE
Bal et Concert
Salons particuliers * 50 Ghambres
Entrée independante
N. 86 * Rua Libero Badaró * n. 86
(Antiga S. José)
Resta urant de 1^{er}. ordre
Vins des meilleurs marques

Figura 24 – Propaganda do Grand Hotel de la Rotisserie Sportsman com salão de refeições. Fonte: Almanak d'a Platéa (1900, p. 45).



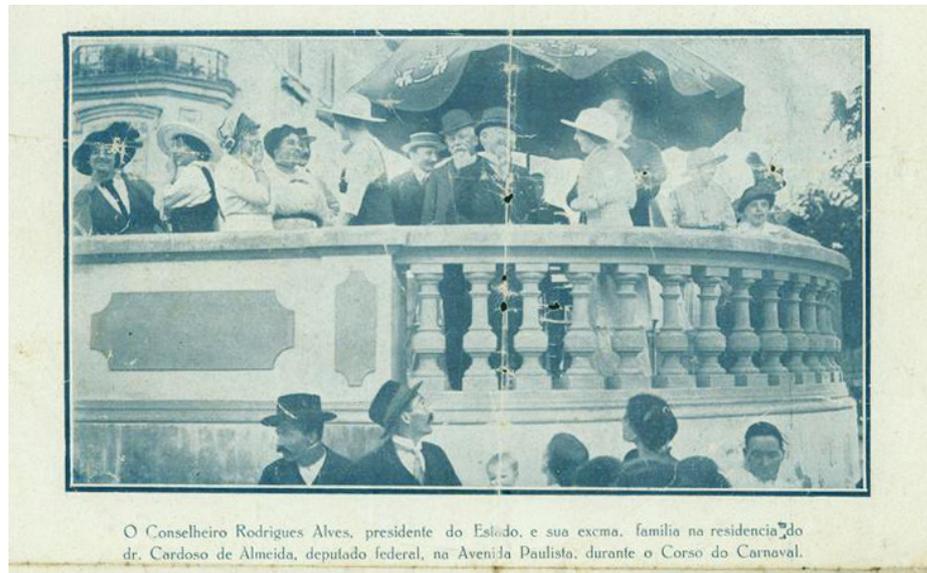
Figura 25 – Salão de refeições do Grand Hotel de la Rotisserie Sportsman. Fonte: Biblioteca Nacional.

O comportamento de convívio social e sua retórica, como define Montanari,⁸⁸ se apresenta nas narrativas jornalísticas e imagens fotográficas. Agregar as ementas e os programas musicais a essas fontes documentais é visibilizar as estratégias de poder, enfatizando a ideia de progresso e unidade nacional. Os valores simbólicos implícitos funcionam como um veículo de comunicação e de autorrepresentação deste grupo político, econômico e social.

Os periódicos registram com minúcia as viagens e participações oficiais de Washington Luís, bem como de outros políticos. É possível, pelas descrições, vislumbrarmos a sala de refeições, palco dos banquetes a partir de detalhes como o formato da mesa, se em U ou em T; a decoração do ambiente; a menção nominal dos convidados – às vezes, com as respectivas posições à mesa –; os encarregados

dos brindes; e os discursos pronunciados. Estas ocasiões estão, muitas vezes, registradas nas fotografias que compõem a Coleção Washington Luís.

Washington Luís era considerado “mestre de cerimônias” e gostava de patrocinar e registrar suas aparições públicas em festejos carnavalescos, desfiles automobilísticos, exposições, inaugurações e solenidades sociais. Essa intensa participação em diversos tipos de eventos funcionava como mecanismo de propaganda dos ideais progressistas que pretendia imprimir ao seu governo.



Figuras 26a e 26b – Washington Luís e sua família desfilam no carnaval paulistano. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

As cidades – São Paulo, Rio de Janeiro, dentre outras – que figuram nas fotografias avulsas e álbuns da Coleção Washington Luís buscam evidenciar elementos dinamizadoras da economia local e mundial. Como apontado por Solange Ferraz de Lima e Vânia Carneiro de Carvalho, as imagens urbanas projetam a imagem da apropriação técnica do espaço com as remodelações das cidades. Enquanto nas fotografias cujo foco é a atividade rural procurava-se valorizar a construção e ampliação de estradas de ferro e de rodagem que facilitaram o escoamento da produção agrícola,⁸⁹ havia, nas representações urbanas, a construção de uma identidade frente a modernização vivenciada pelo Brasil nessas primeiras décadas do século XX.

Um exemplo da riqueza de informações extraídas do conjunto de fontes documentais – cardápio, fotografia e notícias – é a recepção ocorrida para Washington Luís em Ribeirão Preto. O Paço Municipal foi o palco escolhido para o banquete preparado para o então presidente do Estado. Como noticiou o *Correio Paulistano*, aproximadamente cinquenta convidados participaram da solenidade. À mesa principal, sentaram-se Washington Luís e membros da comitiva. A descrição das iguarias servidas e o programa musical, sob a batuta de José Delfino Machado, não passaram despercebidos pelo repórter, que finalizou a matéria com o discurso do homenageado.⁹⁰

89. Lima e Carvalho (1997, p. 122-123).

90. *Correio Paulistano* (4 jul. 1922, p. 5).

Foi servido o seguinte menu:

Potage

Crème à la royale

Poisson

Fillet de poisson grisé

Relevé

Vol-au-vent au financier

Rôti

Côtelette de Mouton ao jardiner

Dinde à la brésilienne

Legume

Aspargas à la sause hollandaise

Entrement

Enveloppe de maçã

Licores — Café — Charutos

Vins: — Sauterne — Barsac —
Chablis — Pontet Canet — Cham-
bertin Pommard — Bollinger. —
Champagne Clicquot — Pomery.

Uma excelente orchestra, regida
pelo maestro José Delfino Machado,
executou o seguinte programma:

1 — Francisco Manuel — Hymno
Nacional.

2 — G. Verdi — "Attila", cava-
tina.

3 — F. Lehar — "Eva", grande
pot-pourri.

4 — V. Monti — "Natal de Pier-
rot", phantasia.

5 — Carlos Gomes — "Guarany",
symphonia.

6 — G. Puccini — "Madame But-
terfly", selecção.

7 — P. Mascagni — "Cavalleria
Rusticana" prelude.

8 — G. Puccini — "Bohème".
phantasia.

Figura 27 – Recorte da edição do *Correio Paulistano* sobre o jantar oferecido a Washington Luís em Ribeirão Preto, SP. Fonte: *Correio Paulistano* (1922, p. 5).

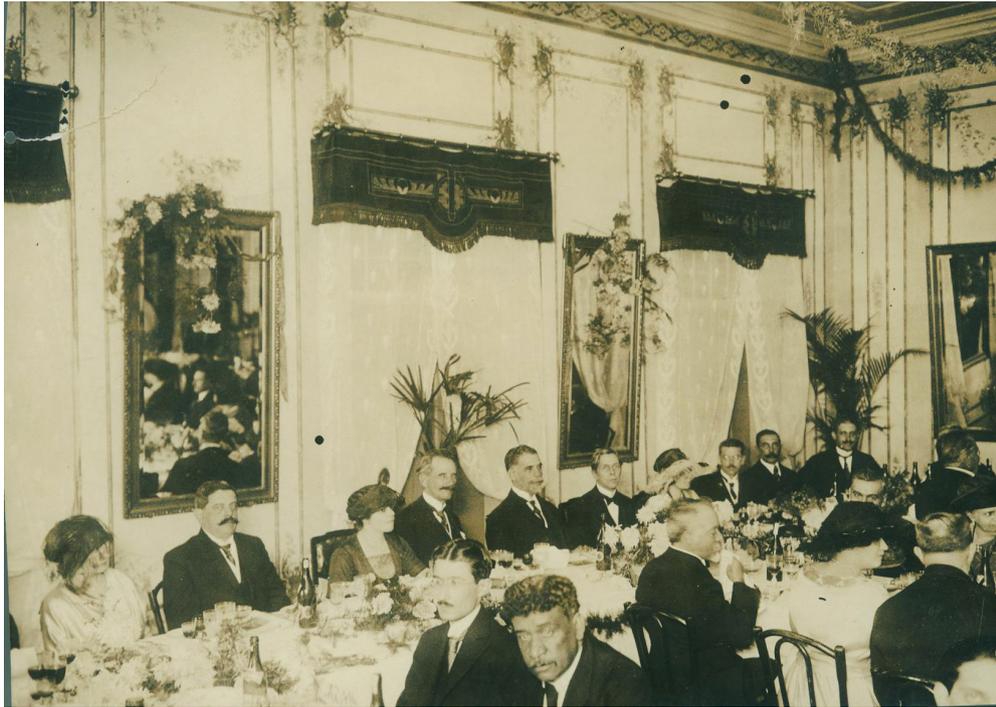


Figura 28 – Fotografia do jantar oferecido a Washington Luís em Ribeirão Preto, SP. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

O olhar atento revela os cuidados com o arranjo do salão, ornamentado com plantas naturais. Sobre a mesa, pequenos vasos com flores ou arranjos com frutas da época destacavam-se entre a porcelana e os cristais. No caso deste jantar, as mesas formavam um *W*, enquanto a *toilette* dos convidados era outro importante detalhe a ser observado; era importante saber se esta era uma ocasião para o uso de traje social ou de fraque.

As fotografias e as matérias jornalísticas descortinaram um caráter de espetáculo em torno das refeições políticas. Havia sempre uma grande quantidade de pessoas que assistiam a essas solenidades. Elas se posicionavam nas laterais dos salões ou nas platibandas ou camarotes quando as refeições aconteciam em teatros ou clubes. Trata-se de eventos sociais públicos, em sua maioria, ligados à história política do Brasil e que nos remetem a conjecturar sobre o papel das refeições cerimoniais como ocasião para selar alianças políticas, firmar negócios, celebrar inaugurações, homenagear figuras ilustres – em geral ao som de orquestras – e exercitar a eloquência e a retórica por meio de discursos. Quanto maior o número de pessoas que se identificam com a política praticada, maior a chance de manutenção do poder.



Figuras 29a e 29b – Vista do salão e da mesa de jantar. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

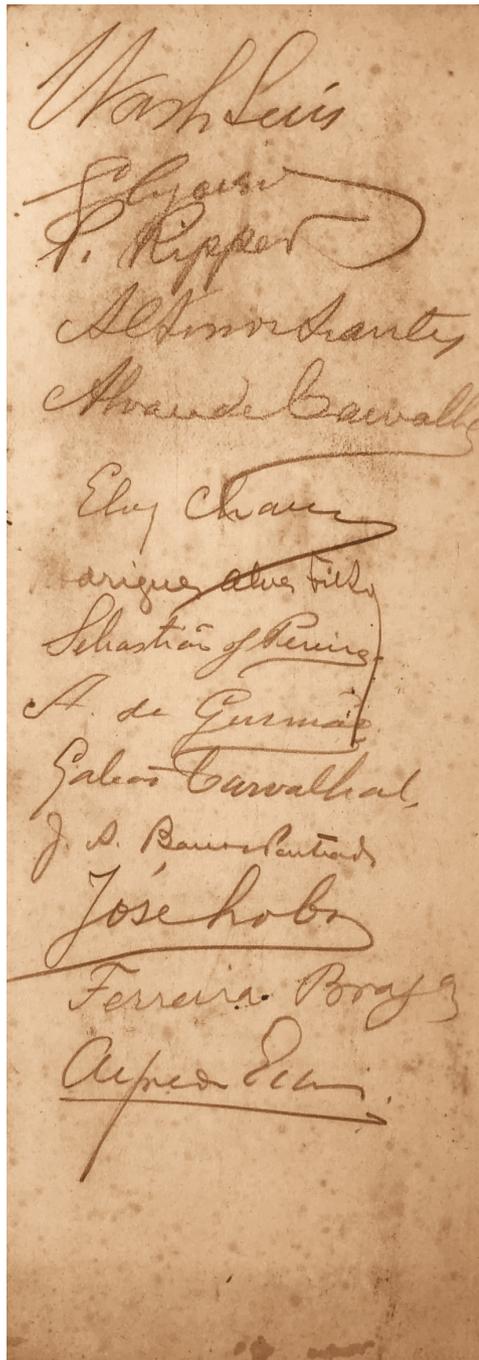
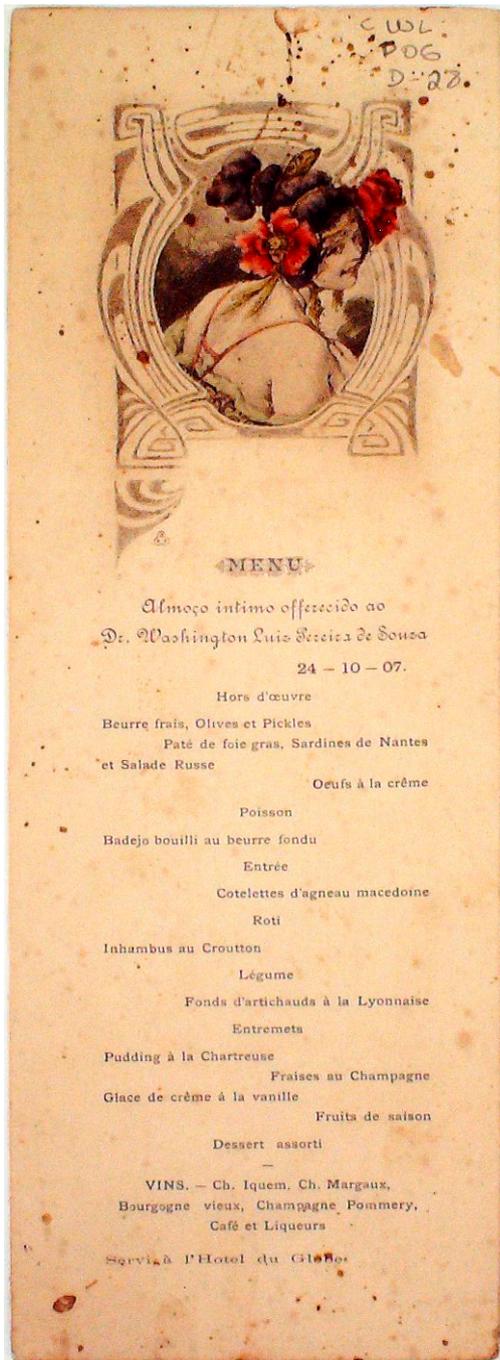


Figuras 30a e 30b – Banquetes em homenagem a Washington Luís. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

○ serviço de mesa é outro ponto a ser observado ao analisar as fotografias. ○ estafe de criados, sempre trajados de acordo com a ocasião, estão representados. Havia sempre um garçom próximo ao homenageado, o que significa dizer que tanto a mesa deveria estar impecavelmente limpa e organizada, como as bebidas repostas conforme a necessidade. ○ homenageado era o primeiro a ser servido e os que estavam ao seu lado vinham na sequência. Nota-se que os garçons, por vezes, atrasavam o recolhimento das louças usadas, deixando as mesas em desordem. Enfim, assiste-se a um conjunto de práticas e recomendações protocolares que determinavam o sucesso do evento e, conseqüentemente, o êxito dos promotores, seus pares e da política em vigor.

Cabe perguntar: quem eram os convidados para os banquetes políticos? ○ registro dos participantes pode ser encontrado nos próprios menus. Muito deles trazem essas informações, sendo esta prática comum à época, visto que há similaridades em outras coleções de personalidades, como as de Nilo Peçanha, Francisco Pereira Passo e Rui Barbosa de Oliveira. Um dos exemplos é o cardápio do almoço íntimo para catorze talheres, promovido pelo amigo e deputado federal Altino Arantes em 24 de outubro de 1907. Todos os presentes assinaram a ementa, inclusive o homenageado, o então secretário da justiça e da segurança de São Paulo, Washington Luís Pereira de Sousa.

○ local escolhido para este almoço foi o salão de banquetes do Hotel Du Globe. Estiveram presentes todos os representantes paulistas no Congresso Federal: Francisco Glycerio, Palmeira Ripper, Altino Arantes, Álvaro de Carvalho, Eloy Chaves, Rodrigues Alves Filho, Sebastião S. Pereira, Aureliano de Gusmão, Galeão Carvalhal, Joaquim Augusto de Barros Penteado, José Lobo, Ferreira Braga e Alfredo Ellis. Ao champagne, da marca "Pommery", Altino Arantes saudou o homenageado. Em seguida, foram as vezes de Francisco Glycerio e Aureliano de Gusmão felicitarem Washington Luís. O brinde de honra ficou a cargo de Galeão Carvalhal.⁹¹



Figuras 31a e 31b – Cardápio do almoço oferecido a Washington Luís. Fonte: Acervo do Museu Republicano “Convenção de Itu”, Coleção Washington Luís.

92. MRCI-USP, CWL (P.06, D4).

93. Montanari (2008, p. 161).

94. Visser (1998, p. 121).

95. *Correio Paulistano* (1906, p. 1).

Um ano depois, em 12 de novembro de 1908, foi a vez do Salão Paschoal servir de palco para o almoço íntimo oferecido a Washington Luís pela bancada paulista no Congresso Nacional. De acordo com a *Gazeta de Notícias*, estiveram presentes o presidente da Câmara dos Deputados, Carlos Peixoto, e Olavo Egydio, Secretário da Fazenda de Estado. Ao *dessert*, o senador Francisco Glycerio brindou o convidado de honra, que retribuiu saudando a bancada. Seguiram-se outros brindes e, ao final, Washington Luís saudou o presidente da república Affonso Penna. Nesse caso, a notícia propiciou que identificássemos os participantes da reunião; no entanto, ela não continha detalhes do cardápio escolhido.⁹²

A posição à mesa de cada um dos convidados é um ponto importante a ser considerado pelo protocolo. O lugar não pode ser atribuído ao acaso, devendo-se considerar a importância e o prestígio dos convidados.⁹³ O mapa de lugares é uma peça importante para compreender a rede de relacionamentos e os protagonistas da política nesse momento da consolidação da federação, revelando o quanto essa escolha é extremamente política.⁹⁴

A Coleção Washington Luís não tem nenhum exemplar deste documento. No entanto, pelas notícias de jornal consegue-se saber quem eram os convidados e quais foram os escolhidos para ocuparem a mesa de honra ao lado do homenageado. Um bom exemplo está nos informes do *Correio Paulistano* sobre o banquete realizado na Rotisserie Sporstman.

O jantar foi oferecido pela Comissão Central do Partido Republicano São Paulo ao líder da Câmara Federal, Carlos Peixoto Filho. O salão do restaurante estava ornamentado com plantas raras que se realçavam na profusa iluminação da vasta sala. A mesa, caprichosamente decorada, tinha a forma de "T" e nela tomaram assento os convivas na ordem estipulada. Ao centro, o homenageado, Carlos Peixoto Filho; do seu lado direito, Jorge Tibiriçá, presidente do estado de São Paulo, que tinha ao seu lado o general Francisco Glycerio, senador; do lado esquerdo do convidado principal, sentaram-se o coronel João Baptista de Mello Oliveira, vice-presidente do estado, que tinha ao seu lado Rubião Junior, presidente da Câmara Estadual. Washington Luís na ocasião sentou-se ao lado de Albuquerque Lins, à época Secretário da Fazenda.⁹⁵ A disposição dos convidados à mesa deixa clara a hierarquia praticada nas ocasiões solenes. Tão importante quanto estar presente às solenidades é justificar a ausência. Neste caso deixaram de comparecer Gustavo de Godoy, Cardoso de Almeida, coronel Paes de Barros, Bernardo de Campos, Aureliano Gusmão e Costa Carvalho.

O serviço estava "irrepreensível" e a sequência obedeceu a seguinte ordem:

HORS D'ŒUVRE

Canapés de caviar

POTAGES

Solferino

POISSON

Bijupirú sauce chambord

RELEVE

Salmi do Macoco;

ENTRÉE

Filet aux truffe farcies

LÉGUME

Asperge sauce mousseline

RÔTI

Dinde a la bresilienne

Jambon d'York

ENTREMETS

Merengues a la chantilly

Parfai praliné

DESSERT

Fromage

Fruits

Café

VINS

Madére

Xérés

Montrachet

Chateau-Yquem [...].

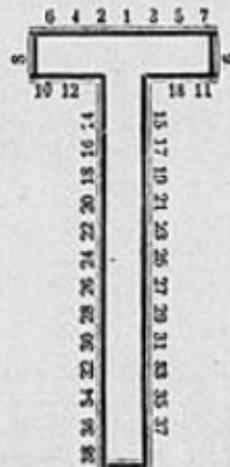
Ao dessert, levantou-se o sr. general Francisco Glycerio, que pronunciou o seguinte discurso [...].⁹⁶

O banquete de hontem

Realizou-se hontem ás 8 horas da noite, na *Rotisserie Sportsman*, o banquete oferecido pela Comissão Central do Partido Republicano de S. Paulo ao illustre dr. Carlos Peixoto Filho, *leader* da Camara Federal.

O salão da *Rotisserie*, em que se realizou o banquete, estava lindamente ornamentado de tinas, de bellas plantas raras, que se realçavam na profusa illuminação da vasta sala.

A mesa, ornamentada com muito capricho, tinha a fórma de T e a ella tomaram assento os convivas na ordem que se segue



1, dr. Carlos Peixoto Filho; 2, dr. Jorge Tibiriçá; 3, coronel João Baptista de Mello Oliveira; 4, general Francisco Glycerio; 5, dr. Rubião Junior; 6, dr. Duarte de Azevedo; 7, dr. Siqueira Campos; 8, dr. Albuquerque Lins; 9, senador Lacerda Franco; 10, dr. Washington Luis; 12, dr. Meirelles Reis; 13, dr. Carlos de Campos; 14, dr. Arnolpho Azevedo; 15, dr. Herculano de Freitas; 16, dr. Galvão Carvalho; 18, dr. Lopes Chaves; 19, dr. Almeida Nogueira; 20, dr. Rodolpho Miranda; 21, dr. Alvaro de Carvalho; 22, dr. Alfredo Ellis; 23, dr. Valois de

O serviço do banquete esteve irreprehensivel, sendo servido o seguinte menu:

- HORS D'OEUVRE
- Canapés de caviar
- POTAGE
- Solferino
- POISSON
- Bijúpirá sauce chambord
- RELIEF
- Salmi do Macédo
- ENTRÉE
- Filet aux truffes farçies
- LE'ŒUR
- Asperges sauce moussellige
- RÔTI
- Dinde à la brésilienne
- Jambon d'York
- ENTREMETS
- Meringues à la chantilly
- Parfait praliné
- DESSERT
- Fromage
- Fruits
- Café
- VINS
- Madère
- Xérés
- Château-Yquem
- Montrachet
- Château-Léoville
- Château-Lafitte
- douton-Rothschild
- Moulin-à-Vent
- Jorton Clos du Rol
- Clos-Vougeot
- CHAMPAGNE
- Monopoi
- Mumm
- Cordon rouge
- Liqueurs
- Cigars

Ao *dessert* levantou-se o sr. general Francisco Glycerio, que pronunciou o seguinte discurso, de saudação ao dr. Peixoto Filho:

Meus senhores, eu venho em nome da Comissão Central do Partido Republicano de S. Paulo saudar ao illustre sr. dr. Carlos Peixoto, a quem este banquete foi oferecido, em prova da mais alta consideração politica e pessoal, que a. exa. inspira aos republicanos paulistas.

Figuras 32a e 32b – Banquete oferecido no salão da Rotisserie Sportsman, São Paulo. Fonte: Correio Paulistano (1906, p. 1).

A harmonização dos vinhos é mais um capítulo da minuciosa elaboração dos almoços e jantares cerimoniais. Os manuais de conduta traziam recomendações expressas sobre a escolha da bebida e dos copos próprios para cada uma delas. No capítulo XX do *Cozinheiro nacional* constam conselhos, por exemplo, desde o drinque pré-jantar ao acompanhamento do café. A sequência recomendada é a seguinte: pequeno cálice de absinto ou *bitter* antes de sentar-se à mesa; depois da sopa, pequeno copo de vinho madeira seco; para o primeiro serviço de bebidas, considerando o gosto das pessoas, sugere-se oferecer Bordeaux, Porto ou Lisboa; para o segundo serviço, Château-Margaux, Laffitte, Sauterne ou vinho do Porto; como acompanhamento aos doces, o Moscatel, Malvasia, Málaga, Xerez, Setúbal, Tokai ou Champagne; finalmente, para o café, licor de anisete, marasquino ou curaçau de Holanda.⁹⁷

A coleção de cardápios aqui examinada revela que esta prática é seguida à risca. Variações ocorrem de acordo com o menu que, por vezes, pedia menos combinações, enquanto a cerveja aparece menos de dez vezes, seguindo a recomendação do autor do *Cozinheiro Nacional*: “a cerveja só deve ser tomada como refresco em dias de calor e longe das comidas”.⁹⁸

No caso do banquete de despedida oferecido ao presidente eleito pelo governo do estado do Rio Grande do Sul, foi feita a seguinte harmonização: vinho doce da região de Barsac – famoso por produzir os melhores vinhos doces, assim como a região de Sauternes – acompanhou os caldos “Périgueux Glacés au truffée” (molho escuro feito com um caldo básico reduzido, acrescido de extrato de trufas e vinho madeira) e o “Velouté Bagration” (legumes e champignons, podendo levar macarrão). O tinto da região de St. Emilion foi servido com os assados: “Chateaubriand com aspargos”, o “Peru”, o “Presunto” e “salada Paulista”, como guarnição. Ao *Dessert*, momento dedicado aos brindes, o champagne acompanhou os “Petit Gateaux variés”, as compotas e frutas da estação. Ao término foram ofertados café, licores e cigarros aos fumantes.⁹⁹ Os convidados aproveitaram o banquete ao som de obras de Puccini, Zuppi, Ricordi, dentre outros compositores.

Em outra ocasião, os vinhos escolhidos eram italianos. Em realidade, não podia ser diferente, visto que o banquete foi oferecido pela colônia italiana ao presidente eleito Washington Luís em 23 de outubro de 1926. A refeição teve lugar no Salão Egípcio do Teatro Santa Helena, localizado no Palacete Santa Helena, de propriedade de Manuel Joaquim de Albuquerque Lins, ex-governador de São Paulo.¹⁰⁰

97. *Cozinheiro Nacional* (1938, p. 439).

98. *Ibid.* (1938, p. 429).

99. MRCI-USP, CWL (P.06, D45).

100. Assunção e Castro (2019, p. 1-18).

101. MRCI-USP, CWL (P.06, D58); O Estado de São Paulo (1926b, p. 4).

102. Devroey (2009, p. 207).

103. Mazzeo (2009, p. 57-61); Ibid. (p. 226-229).

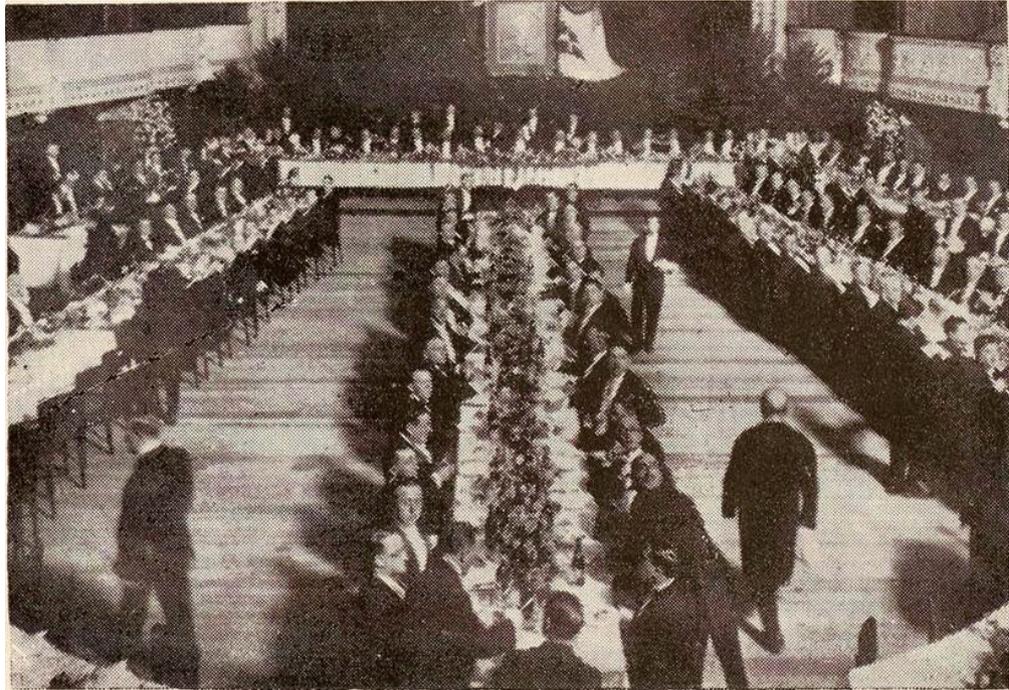


Figura 33 – Aspecto do banquete oferecido, no Teatro Santa Helena pela Colônia Italiana ao Presidente eleito Washington Luís Pereira de Sousa. Fonte: A Cigarra (1926).

Na mesa principal, sentou-se o homenageado, ladeado por dezenove personalidades entre deputados, secretários de governo e empresários. Nos demais lugares, acomodaram-se os demais participantes do tributo e os representantes da imprensa. Nas frisas e camarotes, numerosas famílias prestigiavam a solenidade. À sobremesa, o conde Francisco Matarazzo levantou-se e discursou em nome dos ofertantes do banquete. Para o brinde foi servido “Gran Spumante Cinzano”, da região de Turim. Washington Luís agradeceu por estar, pela segunda vez, sendo aplaudido pela colônia italiana.¹⁰¹

Não é involuntário que os brindes e discursos acontecessem ao *dessert*. É nesse momento que o champagne é servido. Nas palavras de Jean Pierre Devroey “Fazer ‘saltar a rolha’ significa dar a todos o sinal da alegria”.¹⁰² Desde o século XVIII, os vinhos da região da Champagne ganharam o mundo, sejam eles Dom Pérignon, Veuve Clicquot, Pommery, Monopole e Mœt Chandon, dentre outros¹⁰³ produtores que fabricam essa bebida muito relacionada a elegância, distinção social, leveza e alegria.

O que se apreende é que os jantares cerimoniais são um importante espaço para consolidação e criação de novas alianças econômicas e políticas. Esses festins, além de constituírem ocasiões propícias para ostentação de prestígio

e poder por parte de seus patrocinadores, contribuíram especialmente para a manutenção e renovação dos vínculos de sociabilidade entre semelhantes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste artigo, o foco foi apresentar a Coleção de Cardápios de Washington Luís e a potencialidade desse conjunto documental para a compreensão das práticas alimentares. As análises vão muito além da materialidade destes documentos, pois a linguagem da alimentação perpassa por escolhas, consumo, trocas e retóricas.

Os banquetes políticos proporcionavam variedade, contraste e completude, com os pratos contemplando uma grande diversidade de sabores, do salgado ao doce, com uma abrangência que incluía líquidos e sólidos, quentes e frios. A *mise-en-scène* em torno das refeições seguem um padrão protocolar. Os comportamentos à mesa, os diálogos regados a um bom vinho, a boa comida e em um ambiente agradável constituíram-se em ocasiões propícias para a manutenção e a renovação dos vínculos de fidelidade e propaganda política.

O percurso feito por Washington Luís Pereira de Sousa ao longo de sua carreira como estadista visibilizou a geografia alimentar em diferentes pontos do Brasil. Conseguimos perceber as interações culturais, as relações entre diferentes grupos e a introdução de novos pratos e de novos costumes alimentares, que contribuíram com a construção de identidades em constante transformação.

Se, por um lado, há permanências, como é o caso do “Peru” que ao lado do “Jambon d’York” – presunto defumado importado da cidade de York – eram amplamente consumidos; de outro, há a inserção de novos sabores como o pirão, o churrasco, o tutu de feijão e a torta de bacuri, revelando escolhas que se opõem ao modelo da gastronomia francesa muito praticada nas refeições preparadas e consumidas nas capitais dos estados.

Agregar aos menus as fotografias e os periódicos deste período político descortinaram que, entre uma visita e outra, a prática da eloquência por meio de discursos eram constantes. Em um mesmo dia, Washington Luís podia ser recepcionado por políticos, por educadores e pela população em geral. Nestas festividades, não faltavam mesas de doces, champagne e café.

Do Rio Negro à Uruguaiana, Washington Luís imprimiu sua forma de fazer política. Sempre associado a imagem de *self made man*, um homem de ação, atento às inovações tecnológicas, amante dos automóveis, se destacou como

administrador moderno. Participar, registrar e mostrar-se aos seus eleitores nestas solenidades gustativas com certeza foram um diferencial em relação aos outros estadistas do período da Primeira República.

Finalmente, pode-se afirmar que, em torno da mesa de jantar, numerosas articulações políticas foram concretizadas e, por meio da publicidade desses rituais, Washington Luís foi capaz de promover a ideia de unidade e progresso nacional.

REFERÊNCIAS

FONTES MANUSCRITAS

Biblioteca Nacional. Iconografia. Acesso em: 15-08-2020.

Museu da República. Coleção Presidentes, Manuel Ferraz de Campos Salles.

Museu Republicano “Convenção de Itu”. Coleção Washington Luís Pereira de Souza.

FONTES IMPRESSAS

A CIGARRA, São Paulo, n. 287, nov. 1926. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

A FEDERAÇÃO: Orgão do Partido Republicano, Porto Alegre, 7 jun. 1926. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

A NOITE, Rio de Janeiro, 22 set. 1920. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

ALMANACK d'a Platéia. São Paulo: Typografia de José Soler, 1900. Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin, Acervo Digital. Disponível em: <<https://bit.ly/3wv6xGS>>. Acesso em: 30 de agosto de 2020.

CORREIO da Manhã, Rio de Janeiro, 3 ago. 1928. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

CORREIO Paulistano, São Paulo, 15 out. 1905. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

CORREIO Paulistano, São Paulo, 13 jun. 1906. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

CORREIO Paulistano, São Paulo, 25 out. 1907. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

CORREIO Paulistano, São Paulo, 4 jul. 1922. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

CORREIO Paulistano, São Paulo, 26 out. 1924. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

CORREIO Paulistano, São Paulo, 19 abr. 1925. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

CORREIO Paulistano, São Paulo, 30 maio 1926. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

CORREIO Paulistano, São Paulo, 12 ago. 1928. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

GAZETA de Notícias, Rio de Janeiro, 23 mar. 1889a. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

GAZETA de Notícias, Rio de Janeiro, 11 nov. 1889b. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

GAZETA de Notícias, Rio de Janeiro, 6 jul. 1926a. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

MENSAGENS do Governador da Paraíba para a Assembléia, Parahyba, n. 1, 1926. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

O ESTADO de São Paulo, São Paulo, 10 ago. 1926a. Acervo Estadão.

O ESTADO de São Paulo, São Paulo, 24 ago. 1926b. Acervo Estadão.

O NORTE, Parahyba, 19 jul. 1919. Fundação Biblioteca Nacional, Hemeroteca Digital.

LIVROS, ARTIGOS E TESES

ABRAHÃO, Eliane Morelli. A coreografia de louças e alimentos nas mesas do Brasil. *In*: ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sídiana da Consolação F. de (orgs.). *História & Alimentação: Brasil séculos XVI-XXI*. Belém: Paka-Tatu, 2020. p. 615-631.

ABRAHÃO, Eliane Morelli. Os menus como fontes para o estudo das práticas alimentares na República, Brasil (1889-1930). *Revista Latinoamericana de História*, São Leopoldo, v.8, n. 22, p. 34-51, 2019. Doi: <<https://doi.org/10.4013/rlah.v8i22.1024>>.

ASSUNÇÃO, Gabriela Lira; CASTRO, Silvia Helena de. Palacete Santa Helena: de símbolo do progresso à demolição (1925-1971). *In*: ENCONTRO NACIONAL DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM PLANEJAMENTO URBANO E REGIONAL, 18., 2019, Natal. *Anais [...]*. Anpur: Belo Horizonte, 2019. Disponível em: <<https://bit.ly/3gtdCm4>>. Acesso em: 01 de março de 2020.

BARBUY, Heloisa. *A cidade-exposição: Comércio e Cosmopolitismo em São Paulo, 1860-1914*. São Paulo: Edusp, 2006.

BORREGO, Maria Aparecida M.; ABRAHÃO, Eliane Morelli. Cardápios e banquetes na Primeira República. *Revista Ingesta*, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 140-158, 2019. Doi: <<https://doi.org/10.11606/issn.2596-3147.v1i1p140-158>>.

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

BRILLAT-Savarin, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. (1825). São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CANDIDO, Guida. *A vida secreta da cozinha portuguesa: como nasceram os pratos tradicionais portugueses*. Alfragide: Dom Quixote, 2020.

CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo. *La cucina italiana: storia de uma cultura*. Roma: Laterza, 2018.

CARDELLI, M. *Nouveau manuel complet des gourmands, ou, L'art de faire les bonheurs de sa table, contenant les devoirs d'un gourmand, les invitations, les visites, etc.: un calendrier nutritif indiquant ce que l'on peut se procurer dans chaque mois de l'année: la manière de bien découper, etc.* Paris: A La Librairie Encyclopédique de Roret, 1842.

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

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. (1967/8). São Paulo: Global, 2004.

CAVALCANTI, Maria Letícia Monteiro de. *A história dos sabores pernambucanos*. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2009.

COZINHEIRO Nacional. *Colleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias*. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1938.

DÓRIA, Carlos Alberto; BACELAR, Jeferson. *Manuel Querino, criador da culinária popular baiana*. Salvador: P55, 2020.

DROUARD, Alain. A cozinha francesa nos séculos XIX e XX. In: FREEDMAN, Paul (org.). *A história do sabor*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2009. p. 263-299.

DEVROEY, Jean-Pierre. Champagne. In: MONTANARI, Massimo (Org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade; Senac, 2009. p. 195-226.

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

FAORO, Raymundo. A questão nacional: a modernização. *Revista de Estudos Avançados*, São Paulo, v. 6, n. 4, p. 7-22, 1992. Doi: <<https://doi.org/10.1590/S0103-40141992000100002>>.

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

FREIRE, Renato; RODRIGUES, Antonio Edmilson Martins. *Confeitaria Colombo: sabores de uma cidade*. Rio de Janeiro: Edições de Janeiro, 2014.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. USP, 1982.

GARCIA, Lúcia. A coleção de cardápios do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro: impressos efêmeros como fontes para os estudos sobre história, política e sociabilidade. *Transversos: Revista de História*, Rio de Janeiro, v. 7, n. 7, p. 185-202, 2016. Doi: <<https://doi.org/10.12957/transversos.2016.25307>>.

GARCIA, Rodrigo. Rei da fuzarca e dos votos. *Apartes*, São Paulo, n. 12, p. 12-19, jan./fev. 2015. Disponível em: <<https://bit.ly/2TcKT9Y>>. Acesso em: 01 de março de 2020.

GIARD, Luce. As regras da arte. In: CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: morar e cozinhar*. 3. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2000. v. 2: Morar e cozinhar, p. 287-297.

HOMEM, Maria Cecília Naclério. *O palacete paulistano e outras formas de morar da elite cafeeira: 1867-1918*. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.

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

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

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

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

MAHON, Elaine. Irish Diplomatic Dining. *The Canadian Journal of Irish Studies*, Montreal, v. 41, p. 124-155, 2018. Disponível em: <<https://bit.ly/3zsVmQV>>. Acesso em: 05 de julho de 2020.

MARCHESI, Gualtiero; VERCELLONI, Luca. *A mesa posta: história estética da cozinha*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2010.

MAZZEO, Tilar J. *A viúva Clicquot: a história de um império do champanhe e da mulher que o construiu*. Rio de Janeiro: Rocco, 2009.

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

MONTANARI, Massimo. A cozinha, lugar da identidade e das trocas. *In: O mundo na cozinha: história, identidade e troca*. São Paulo: Estação Liberdade, 2009. p. 11-17.

NEIRINCK, Edmond; POULAIN, Jean-Pierre. *História da cozinha e dos cozinheiros*. Sintra: Colares, 2006.

PEREIRA, Robson Mendonça. *O municipalismo de Washington Luís em sua atuação em Batatais (1893-1900): aspectos da modernização urbana do interior paulista na República Velha*. 1998. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de História, Direito e Serviço Social, Unesp, Franca, 1998.

PEREIRA, Robson Mendonça. *Washington Luís na administração de São Paulo (1914-1919)*. São Paulo: Ed. Unesp, 2010.

PEREIRA, Robson Mendonça; MAGALHÃES, Sônia Maria de. *O diário íntimo de Altino Arantes (1916-1918)*. Jundiá: Paco, 2015.

PILLA, Maria Cecília Amorim. *A arte de receber: distinção e poder à boa mesa*. 2004. Tese (Doutorado em História) – Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, Paraná, 2004.

PINTO, Marco Syrayama de. *Tutunamayanlar de Oğuz Atay vistos sob o ponto de vista da Revolução Linguística Turca*. 2017. Tese (Doutorado em Estudos da Tradução) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017.

QUEIRÓS, Eça. *Cozinha arqueológica*. Sintra: Colares, 2003.

QUERINO, Manuel. *A arte culinária na Babia*. 3. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.

ROSSI, Paolo. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. São Paulo: Ed. Unesp, 2014.

SARGES, Maria de Nazaré. *Belém: riquezas produzindo a belle époque (1870-1912)*. 2. ed. Belém: Paka-Tatu, 2002.

SCHOLLIERS, Peter. Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present. *In: SCHOLLIERS, Peter (ed.). Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*. Oxford: BERG, 2001. p. 3-22.

SPENCER, Charles. Gastrodiplomacy: Assessing the role of food in decision-making. *Flavour*, New York, v. 5, n. 4, 2016. Doi: <<https://doi.org/10.1186/s13411-016-0050-8>>.

STRONG, Roy. *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da forma à mesa*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004.

SUASSUNA, Ana Rita Dantas. *Gastronomia Sertaneja: receitas que contam histórias*. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

TOSCANO, Frederico de Oliveira. *À Francesa: a Belle Époque do comer e do beber no Recife*. Recife: Companhia Editora de Pernambuco, 2020.

TREFZER, Rudolf. *Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2009.

VALENZUELA, Sandra Trabuco. *Imagens da hotelaria na cidade de São Paulo*. São Paulo: Ed. Senac-São Paulo, 2013.

VAN DEN EECKHOUT, Patricia; Peter SCHOLLIERS. The language of a menu (Le Grand Hôtel, Brussels, 1926). *Food & History*, Turnhout, v. 16, n. 1, p. 240-248, 2018. Doi: <<https://doi.org/10.1484/J.FOOD.2.300513>>.

VAZ, Eulalia. *A sciencia do lar moderno: nova coleção de receitas de doces, iguarias, petiscos e tudo o que diz respeito à arte culinária*. 4. ed. São Paulo: [s. n.], 1912.

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

SITES

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO – ALESP. *História da Alesp*. São Paulo: Alesp, 2001. Disponível em: <<https://bit.ly/3cJLzMG>>. Acesso em: 30 de agosto de 2019.

GASTON, Noury. *Google Arts & Culture*, Mountain View, 9 jul. 2011. <<https://bit.ly/3xsI45s>>. Acesso em: 3 jun. 2020.

GEORGES, Redon. *Mutual Art*, New York, 16 fev. 2017. Disponível em: <<https://bit.ly/3gumPKP>>. Acesso em: 3 jun. 2020.

KENNETH D Shoesmith. *Science Museum*, London, 30 jul. 2019. Disponível em: <<https://bit.ly/2S30zOI>>. Acesso em: 3 jun. 2020.

MAYER, Jorge Miguel. *Washington Luis Pereira de Sousa*. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV, 2015. Disponível em: <<https://bit.ly/3q0tEGZ>>. Acesso em: 30 de agosto de 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS. *Sobre Patos*. Patos: Prefeitura de Patos, 2008. Disponível em: <<https://bit.ly/3iYZnHl>>. Acesso em: 17 ago. 2018.

Artigo apresentado em: 23/09/2020. Aprovado em: 02/03/2021.



All the contents of this journal, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution License