

Comida quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro no século XIX¹

Almir Chaiban El-Kareh

Resumo: O preconceito construído por certos viajantes de que a senhora carioca era preguiçosa, apesar de evidências em contrário encontradas na mesma literatura de viagens e em outras fontes do século XIX, vem sendo repetido acriticamente nos últimos duzentos anos, inclusive por historiadores. Pretendo aqui jogar este preconceito por terra, munido principalmente de outras crônicas de viagens e de anúncios de jornais, estes últimos aqui trabalhados de maneira sistemática num período de 40 anos, e provar que não só as mulheres pobres e as escravas trabalhavam, mas também as senhoras cariocas, cujo trabalho permaneceu “invisível”.

Palavras-Chave: Produção Doméstica. Alimentos Preparados. Comércio Ambulante de alimentos. Trabalho Feminino. Estratégias e Práticas Empresariais.

Abstract: The bias of some travelers against the carioca lady as being lazy, despite evidence to the contrary found in the same travel literature and other sources of the nineteenth century, has been perpetuated uncritically in the past two hundred years, even by historians. I propose to put an end to this bias armed mainly with other travel chronics and newspaper classified advertisements that were analyzed in a systematic way over a period of 40 years, and demonstrate that not only lower class women and female slaves worked, but also the carioca lady, whose work remained “invisible”.

Almir Chaiban El-Kareh Doutor/EHESS/Paris. NEMO/Depto. Antropologia/UFF. Prof. Visitante Especial/FAPERJ. almirelkareh@gmail.com.

¹ Texto recebido: 29/06/2008.
Texto aprovado: 03/07/2008.

Keywords: Domestic Production. Processed Food. Street Vendors Food. Women's Work. Strategies and Commercial Practices.

Desconstruindo um mito

O comentário de alguns viajantes da primeira metade do século XIX de que as mulheres cariocas viviam num ócio total, se propagou como um incêndio de ravina seca pela literatura de viagens. Ora, desfalecidas de prazer, deitadas com a cabeça recostada sobre os joelhos de suas mucamas que lhes faziam cafuné ou lhes catavam piolhos²; ora, num ato de preguiça extrema, ocupando as escravas em servi-lhes um copo de água que, portanto, estava ao alcance de suas mãos; ora empunhando o chicote ameaçando de puni-las, ora punindo-as com ele ou com a palmatória, passavam, assim, o dia engordando sentadas em suas esteiras ou recostadas em suas marquesas.

Em contrapartida, alguns viajantes comentavam que as famílias brasileiras eram muito numerosas não sendo “[...] incomum verem-se dez, doze ou quinze filhos de uma mesma mãe”³; outros, ainda que viajados e experientes, talvez exagerassem afirmando que o “sentimento doméstico entre os brasileiros”, além de ser difundido em todas as classes, era muito forte, pois “[...] em país algum, os pais se sacrificam tanto pelos filhos” e “[...] em lugar algum os filhos são mais gratos; uma lição para aquele odioso ser: o pai enérgico da Europa”⁴. Prova deste sentimento doméstico eram as festas de famílias e os aniversários celebrados com entusiasmo⁵. Afirmavam, igualmente, que a senhora carioca, quando tinha uma “[...] folga na sua faina de andar fiscalizando escravos e tomando conta da casa”, era levada pelo marido a Petrópolis ou à Tijuca, ou para passar “[...] algumas semanas ao ar livre, em Constância”⁶, em Teresópolis.

Maria Graham, por sua vez, visitando algumas

² EXPILLY, Charles. *Mulheres e Costumes do Brasil*, trad., prefácio e notas de Gastão Penalva, 2. ed., primeira publicação em 1863, São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1977. p. 247.

³ KIDDER, Daniel P. *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil (Rio de Janeiro e Província de São Paulo)*. Compreendendo Notícias Históricas e Geográficas do Império e das Diversas Províncias. São Paulo: Martins Fontes/EDUSP, 1972. p. 195.

⁴ BURTON, Richard Francis. *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*. Apresentação e notas de Mário Guimarães Ferri. Trad. David Jardim Junior. São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1976, p. 326-327.

⁵ KIDDER, Daniel P. *Op. cit.* p. 195.

⁶ *Idem*, p. 194.

famílias do subúrbio do Rio, comentou que, em casa de uma delas, após a refeição do meio dia, alguns membros se retiraram para a sesta, enquanto que as mulheres “dedicaram-se a bordados”, de resto muito bonitos, e “[...] às ocupações da casa e à direção das escravas domésticas”⁷. De outra feita, quando foi convidada para um baile e concerto em casa da baronesa de Campos, ela se espantou com a extrema juventude de algumas crianças que aí estavam em companhia de suas mães. Tomando a liberdade de dizer a estas últimas que “[...] na Inglaterra consideraríamos isso maléfico para elas, sob todos os pontos de vista”⁸, e que, àquela hora, as crianças estariam na cama ou em companhia de suas amas e governantas, obteve como resposta, das mães interpeladas, que aqueles que amavam seus filhos precisavam tê-los debaixo de suas vistas e que, ali, naquele baile, não podiam aprender nenhum mal, enquanto que, se ficassem em casa entregues aos cuidados e ao exemplo dos escravos, poderiam se deixar influenciar por seus hábitos e práticas imorais.

E como, antes da chegada de D. João VI, não havia escolas e nem era possível contar com as escravas domésticas para a educação dos filhos dos senhores, eram as senhoras que se encarregavam de educá-los, mantendo a educação, sobretudo das mulheres, dentro dos limites dos cuidados do lar. Posteriormente, a educação das crianças livres e abastadas foi entregue a colégios privados e ao Colégio Pedro II, subordinado ao Ministério do Interior, geralmente internatos, e a preceptores de ambos os sexos⁹ que se deslocavam até as casas de seus alunos ou aí viviam.

Vê-se, pois, que as mulheres das classes mais abastadas estavam plenamente ocupadas com os afazeres domésticos, que compreendiam o fiar, o tecer, o costurar e o bordar para si mesmas e suas famílias e para dar de presente. Além de terem a seu cargo criar e educar seus numerosos filhos, ensinar às jovens escravas a executar as tarefas quotidianas da casa, como

⁷ GRAHAM, Maria. *Diário de uma viagem ao Brasil*. São Paulo: Itatiaia, 1990. p. 335.

⁸ *Idem*, p. 327-328.

⁹ A educação das crianças e adolescentes e a formação de uma camada de profissionais do ensino, diretores de escolas e professores, de ambos os sexos e de diferentes nacionalidades, serão objeto de um outro artigo.

limpar, arrumar, lavar e passar a roupa, cozinhar e cuidar dos seus senhores e dos seus filhos (inclusive lavá-los, vesti-los, penteá-los e calçá-los). Somente quando dispunham de escravas, geralmente crioulas, ou seja, nascidas numa família brasileira e aí criadas, adestradas e formadas nas artes do lar, ou então africanas que já se haviam iniciado e se tornado peritas nelas, era que as senhoras podiam transferir o encargo de formar as escravas novas às mais velhas. Quanto à administração da casa e controle dos escravos permaneciam sob a esfera exclusiva de sua ação ou, em algumas famílias mais ricas, sob a direção de uma governanta, frequentemente livre. O comentário de Kidder e Fletcher é disso um testemunho:

Quase todas as senhoras fazem os seus próprios vestidos ou pelo menos cortam-nos e arranjam-nos para as escravas costurarem, pelos últimos figurinos de Paris. Sentam-se no meio de um circulo de negrinhas, pois sabe bem que, se”o olhar do mestre engorda o cavalo” da mesma forma o olhar da patroa faz a agulha andar mais depressa¹⁰.

¹⁰ KIDDER, D. P.; FLETCHER, J. C. *O Brasil e os Brasileiros* (Esboço histórico e descritivo), trad. Elias Dolianiti. Revisão e notas de Edgar Sússekind de Mendonça. São Paulo / Rio de Janeiro / Recife / Porto Alegre: Companhia Editora Nacional, 1941. p. 187.

Em outras famílias, menos abastadas, as mulheres se dedicavam, além das atividades propriamente domésticas, a atividades ditas produtivas, porque lucrativas. Entre elas estava a confecção de guardanapos, toalhas, lençóis e fronhas bordados. Entretanto, a mais importante dessas atividades domésticas era, sem dúvida, a de preparar, com a ajuda de escravas, quitutes, doces e salgados, para serem vendidos nas ruas. E a parisiense Adèle Toussaint-Samson, que viveu no Rio de Janeiro de 1850 a 1869, aproximadamente, contrariando a versão propalada do ócio das mulheres cariocas, afirmava:

Uma das opiniões mais geralmente aceitas sobre a brasileira é que é preguiçosa e permanece ociosa o dia inteiro. Enganam-se. A brasileira não faz nada por si mesma, mas manda fazer; põe seu amor-próprio em jamais ser vista em uma ocupação

qualquer. Porém, quando somos admitidos em sua intimidade, encontramos-la, de manhã, os pés nus em tamancos, um penhoar de musselina por toda vestimenta, presidindo a confecção dos doces, da cocada, arrumando-os no tabuleiro de suas negras ou de seus negros, que logo vão vender pela cidade os doces, as frutas ou os legumes da habitação.

À saída deles, as senhoras preparam costura para as mulatas, pois quase todas as roupas dos filhos, do dono e da dona da casa são cortadas e costuradas em casa. Ali também são feitos guardanapos e lenços com ponto de crivo, que são enviados para vender, como todo o resto; é preciso que cada um dos escravos ditos “de ganho” traga à sua senhora uma soma indicada, no fim de sua jornada, e muitos são espancados quando voltam sem ela. É isso que constitui o dinheiro para as despesas pessoais das brasileiras e lhes permite satisfazer suas fantasias¹¹.

Senhoras, libertas, escravas e o comércio ambulante de alimentos

A vida das senhoras cariocas menos abastadas seria bem mais risonha se trabalhassem apenas para satisfazer as suas fantasias, mas infelizmente a sua realidade era bem diferente e elas não só trabalhavam para complementar a renda familiar, como também, nos casos das viúvas e mães solteiras ou abandonadas, para o seu sustento e o de seus dependentes. Elas, contrariamente ao que poderia acontecer com uma senhora rica que coraria se fosse “surpreendida em uma ocupação qualquer”, não podiam professar “[...] o mais profundo desprezo por tudo que é trabalho”¹², pois trabalhavam para sobreviver, ainda que fossem “senhoras”, ou seja, livres.

Não resta dúvida que, como o trabalho destas senhoras era realizado no espaço da casa, longe do olhar alheio, era socialmente aceito, não sendo reprovado como era, inicialmente, o trabalho das professoras que, “[...] por ir a pé, sozinhas ganhar a

¹¹ TOUSSAINT-SAMSON, A. *Uma parisiense no Brasil*. trad. Maria Lucia Machado, prefácio Maria Inês Turazzi, Rio de Janeiro: Capivara, 2003. p. 156-157.

¹² *Idem*, p.159.

¹³ *Idem*, p.153.

vida a ensinar”,¹³ eram vistas como prostitutas e submetidas a constantes vexames. E esta invisibilidade do trabalho doméstico estimulava muitas mulheres remediadas a que trabalhassem em suas casas, às vezes com a ajuda de algumas poucas escravas, quando não de apenas uma. E, como eram estas últimas que se tornavam visíveis no momento da venda de sua produção no espaço público, eram elas também que arcavam com todos os preconceitos contra o trabalho, e em especial o feminino. Enquanto isso, suas senhoras podiam manter as aparências de uma dignidade honrada pelo ócio.

¹⁴ *Idem*, p.159.

Ainda que fosse verdade que, no Rio, “[...] todo mundo quer ser senhor, ninguém quer servir”¹⁴, este não era o caso de outras mulheres livres, mas pobres, entre elas muitas ex-escravas, que se dedicavam ao preparo e venda de bebidas e alimentos, às vezes confeccionados na rua mesmo, sob o olhar de todos. Elas eram procuradas por pessoas de todas as classes sociais, especialmente os pobres e os escravos que trabalhavam nas ruas o dia inteiro, onde realizavam, ao menos, sua refeição principal, a do meio-dia.

O número de vendedoras ambulantes de bebidas e alimentos preparados que circulava pelas ruas e praças do centro do Rio de Janeiro chamava a atenção dos viajantes estrangeiros que visitavam a cidade ou que aí viviam, e podia dar uma idéia da importância deste ramo do comércio. Entre elas, as que mais atraíam a curiosidade eram as vendedoras de pão-de-ló, de angu e as baianas vendedoras de pamonha, açaçá e aluá.

¹⁵ DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, trad. e notas de Sergio Millet, tomo I (volume 2), São Paulo: EDUSP/Itatiaia, 1978. p. 296. DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, trad. e notas de Sergio Millet, tomo I (volume 2), São Paulo: EDUSP/Livraria Itatiaia Editora, 1978. p. 341.

A venda do pão-de-ló, “[...] uma espécie de biscoito de Sabóia fino, redondo, da largura de um pires comum”¹⁵, feito à base de farinha de trigo, açúcar e ovos batidos constituía, sem dúvida, um excelente negócio, haja vista que, segundo dizia-se, os seus principais fabricantes eram membros de uma só família, numerosa, que vivia exclusivamente deste comércio. E, ainda que não se mencionasse quem eram

eles, certamente se tratava de senhoras que organizavam a sua produção caseira, dirigindo numerosos escravos, cozinheiros e cozinheiras, qualificados, do tipo dos que eram anunciados nos jornais, como aquela “[...] preta cozinheira de forno e fogão e faz doces” que era alugada na rua da Alfândega n. 141¹⁶.

Eram estas senhoras que, certamente, estabeleciam também a estratégia de venda deste quitute, em função do horário de seu maior consumo, uma vez que era a melhor companhia para o café ou o chocolate com leite da manhã ou o chá da noite. Desta forma, suas escravas vendedoras percorriam as ruas da cidade duas vezes ao dia: muito cedo de manhãzinha e no meio da tarde. Saindo bem cedo de casa, “[...] começavam abastecendo os cafés e em caminho entravam nas casas de suas freguesas mais madrugadoras para entregar o pão-de-ló do café da manhã, à razão de um por pessoa”. Esse negócio era tanto mais rendoso “[...] quanto as famílias brasileiras são em geral numerosas”¹⁷.

Sua rotina era, aproximadamente, a seguinte: elas saíam da casa de seus senhores às seis horas da manhã e voltavam às dez, normalmente com uma certa quantidade de ovos para a produção vespertina. Descansavam até às duas horas da tarde e tornavam a sair para voltar, somente ao anoitecer, lá pelas seis e meia. A venda da tarde se destinava “[...] às sobremesas do jantar e às provisões para o chá, refeição habitual servida em todas as casas da cidade entre oito e dez horas da noite”¹⁸. Por esta descrição, percebe-se que estas escravas se dedicavam exclusivamente à venda do pão-de-ló, enquanto que as suas colegas cozinheiras empregavam-se não só na sua produção, como também no preparo das refeições de seus senhores.

Um segundo aspecto desta estratégia era de índole bem feminina: as escravas vendedoras deviam chamar a atenção e ser identificadas por seus trajes e por sua limpeza, uma espécie de marca do negócio: “As negras andam sempre vestidas com muito asseio e às vezes elegância”, dizia Debret, e acrescentava: “Nossos

¹⁶ *Jornal do Commercio*, Rio de Janeiro, R. J., (doravante *JC*) 01/07/1849, Anúncios, p. 3.

¹⁷ DEBRET, Jean Baptiste. *Op. cit.*, p. 342.

¹⁸ *Idem, ibidem.*

¹⁹ *Idem, ibidem.*

ambulantes [franceses] muito raramente lhes chegam aos pés”¹⁹. E esta estratégia era tanto mais importante quanto “[...] a venda nas ruas não é menos lucrativa” do que aquela de porta em porta e junto aos cafés, pois ela tinha por clientela alvo os muito numerosos escravos e libertos que viviam do trabalho na rua, como os escravos de ganho, as quitandeiras e mesmo os moleques de recado: “[...] a primeira despesa matutina da maioria dos operários consiste na compra do pão-de-ló que eles consideram substancial e bom para o peito”²⁰.

²⁰ *Idem, ibidem.*

Em terceiro lugar, esta estratégia consistia em vender o pão-de-ló em quatro tamanhos diferentes, em que o menor custava apenas um vintém, de modo a alcançar o maior público possível: “O preço dos menores é de um vintém, mas fazem-se outros do dobro ou do quádruplo do tamanho, cujo preço máximo é por conseguinte de 4 vinténs”²¹.

²¹ *Idem*, p. 341-342.

E como este negócio era muito lucrativo, outras senhoras passaram a participar dele, mas em escala mais reduzida, “[...] procurando apenas com o lucro relativo pagar a alimentação diária de seus escravos”²². Neste caso, a venda do pão-de-ló ocupava as escravas tão somente até às 10 horas da manhã. De regresso às residências de seus amos, elas eram empregadas nos afazeres quotidianos da casa.

²² *Idem*, p. 342.

Que a venda de alimentos nas ruas do Rio de Janeiro constituía um bom negócio, bastava ouvir o alarido dos vendedores ambulantes que passavam o dia inteiro a oferecer suas mercadorias gritando os seus pregões. Era formada, em geral, de escravos de “pequenos capitalistas”, ou seja, de pessoas livres que possuíam muito poucos escravos e que viviam da renda obtida com o seu trabalho na rua, fosse como escravos de ganho que vendiam seus serviços, especialmente como carregadores, fosse como vendedores ambulantes. Havia também, entre eles, muitas negras livres, pois eram as mulheres libertas as que mais se entregavam a este tipo de negócios, por exigirem um pequeno capital

inicial, além de seu saber-fazer e seu saber-negociar. Entre elas estavam as inumeráveis vendedoras de bebidas e frutas refrescantes, de grande consumo durante o calor excessivo do verão carioca, que muitas vezes se prolongava pelo outono adentro.

Entre as bebidas refrescantes, vinha em primeiro lugar “[...] o econômico aluá, feito de arroz macerado e açucarado”²³, que, por sua barateza, tornara-se o verdadeiro néctar dos trabalhadores de rua, escravos, libertos e brancos pobres. Entre as frutas refrescantes, vendidas pelos ambulantes, estavam a cana-de-açúcar, cuja maturação coincidia com o verão, e a lima ou limão doce, fruta cítrica com “grande quantidade de essência de um perfume forte e agradável”, que era vendida descascada para que o comprador pudesse desalterar-se mais rapidamente, mas também “[...] para conservar a casca para fazer doce”²⁴ que, certamente, era posteriormente comercializado por elas. As limas eram vendidas até três unidades por um vintém.

²³ *Idem*, p. 296.

²⁴ *Idem, ibidem*.

A cana-de-açúcar, por sua vez, era vendida em pedaços, a chamada “cana em rolos”. Este sistema consistia em cortar a cana em pequenos pedaços do comprimento do intervalo entre dois nós, que eram raspados a fim de retirar-lhes a casca fibrosa. Eram em seguida mergulhados na água fresca e amarrados em pequenos feixes de sete ou oito pedaços, ou rolos, que se conservavam debaixo de uma toalha molhada. Eram vendidos a dez réis cada feixe. Esses pequenos rolos, de um verde esbranquiçado e transparente, convidavam, na opinião de Debret, o transeunte a desalterar-se, “[...] pois a cada dentada enchem-lhe a boca de um suco abundante, inodoro e muito doce”²⁵. Quanto ao bagaço, que ficava na boca e não passava de um feixe de fibras, era aproveitado para os cavalos, bois e burros, que o apreciavam bastante.

²⁵ DEBRET, J. B. *Op. cit.*, p. 296-297.

No entanto, as ruas não se esvaziavam com o fim do verão, e, à voga das substâncias refrescantes sucedia, então, “[...] o amor às guloseimas, mantido em apetite, sucessivamente pelas vendedoras de manuê, de pastéis

quentes, de sonhos, doces, etc.”, cujas receitas, segundo Debret, eram muito diferentes das da Bahia. O manuê, por exemplo, não era um doce, mas “um folheado recheado de carne, bastante suculento e bom para se comer quente”. Por isso, a vendedora tinha o cuidado de cobrir sempre o tabuleiro com uma toalha e uma coberta de lã. Como esse “petisco burguês”²⁶ se fazia com os restos da refeição do meio-dia do senhor, só era vendido à noite. E, na sua opinião, era “o prato favorito das negras das casas ricas ou das empregadas de loja, únicas capazes de pagar o preço exigido”²⁷, pois cada pequena empada se vendia a dois vinténs²⁸.

²⁶ Talvez Debret se refira ao manuê como um “petisco burguês”, porque a “cozinha burguesa” (*la cuisine bourgeoise*) consistia em reutilizar as sobras da refeição anterior na execução de novos pratos.

²⁷ DEBRET, J. B. *Op. cit.*, p. 297.

²⁸ Apesar de não estar claro no texto de Debret, tudo indica que era a escrava cozinheira que, à noite, depois de haver servido a ceia dos seus senhores, produzia e comercializava o manuê em benefício próprio.

²⁹ KIDDER, D. P. *Op. cit.*, p. 186.

As vendedoras ambulantes de doces faziam um grande sucesso junto às crianças cariocas, “[...] encantadas quando avistam na rua as pretas com o favorito tabuleiro cheio de doces e brinquedos” na cabeça. E lá vinha ela gritando o seu refrão, com o seu filhinho amarrado nas costas: “Chora menina, chora menino, papai tem dinheiro bastante, compra menina, compra menino”²⁹.

Entre outros doces, elas vendiam sonhos, “[...] fatias de pão passadas no melaço e com certa quantidade de pevides por cima”. Segundo o artista francês, “[...] esse doce duro e um tanto insignificante, sempre cheio de poeira”, por ser vendido a descoberto e amontoado em pirâmides, a dez réis cada um, era “[...] particularmente apreciado pelas crianças, tão pouco exigentes no Rio de Janeiro, com seus sonhos empoeirados, quanto em Paris com seus pães de mel mais empoeirados ainda”³⁰.

³⁰ DEBRET, Jean B. *Op. cit.*, p. 297.

Com a chegada ao Rio de Janeiro, a partir de 1822, de “inúmeros trãnsfugas” que se esquivavam às perturbações políticas resultantes da declaração de independência na Bahia, apareceram, entre as quitandeiras da cidade, negras baianas, livres, “[...] notáveis pela sua indumentária e a sua inteligência”. Podiam ser reconhecidas facilmente por sua camisa de musselina ricamente bordada sobre a qual colocava uma baeta, cujo riscado caracterizava a fabricação

baiana. Mas também, e sobretudo, “[...] pelo seu turbante, bem como pela altura exagerada da faixa da saia”³¹, além da quantidade de jóias de ouro com que se adornavam, aumentando sua faceirice e os atrativos de suas mercadorias.

Umam mascateavam musselinas e xales, outras ofereciam como novidade algumas guloseimas da cozinha baiana. Foram elas que introduziram no Rio de Janeiro o “acaçá”³², a pamonha e o “aluá”, bem como o uso do “[...] polvilho de forma, amido preparado em pequenos quadrados de uma polegada de espessura e próprios para engomar roupa”.

O acaçá, segundo Debret, era uma espécie “[...] de creme de arroz doce vendido frio dentro de um canudo de folha de bananeira”³³, e a pamonha era um bolo de canjica, ou seja, uma “[...] pasta açucarada feita com farinha de milho e leite e vendida em folhas de mamoeiro”³⁴. Estes quitutes fizeram grande sucesso e passaram a ter um lugar cativo no cardápio da cozinha popular carioca.

O aluá³⁵, “[...] feito de arroz macerado e açucarado”, era uma bebida de fácil fabricação, à base de arroz fermentado, ligeiramente acidulada, embora açucarada, e muito fresca e agradável de beber-se. Devido ao seu baixo preço, se tornou a bebida preferida dos trabalhadores de rua, escravos, libertos e brancos pobres. A montagem deste pequeno negócio era simples e exigia um pequeno capital inicial, pois bastava à vendedora livre “[...] possuir um pote de barro, um prato, uma grande xícara de porcelana e, finalmente, um coco de cabo de madeira”. Este último utensílio, uma espécie de concha, lhe servia ao mesmo tempo de medida de capacidade, pois seu conteúdo era suficiente para encher a xícara, que era vendida a dez réis. Esse negócio era, além de tudo, prático: “[...] todo esse aparelhamento, solidamente amarrado e embrulhado numa toalha é fácil de carregar à cabeça”³⁶.

As vendedoras de aluá, tais como as de pão-de-ló, eram “[...] notáveis pela elegância ou, ao menos, pela

³¹ *Idem*, p. 302-303.

³² Bolinho da culinária afro-brasileira, feito de milho macerado em água fria e depois moído, cozido e envolvido, ainda morno, em folhas verdes de bananeira. Culinária Afro-Brasileira, <http://www.colegiosaofrancisco.com.br>

³³ Notar a diferença para esta definição atual do acaçá: “Bolinho da culinária afro-brasileira, feito de milho macerado em água fria e depois moído, cozido e envolvido, ainda morno, em folhas verdes de bananeira”. *Culinária Afro-Brasileira*, <http://www.colegiosaofrancisco.com.br>

³⁴ DEBRET, Jean Baptiste. *Op. cit.*, p. 302.

³⁵ Bebida feita de milho, de arroz ou de casca de abacaxi fermentados com açúcar ou rapadura. Culinária Afro-Brasileira, <http://www.colegiosaofrancisco.com.br>

³⁶ DEBRET, Jean Baptiste. *Op. cit.*, p. 296.

³⁷ *Idem, ibidem.*

limpeza de seus trajes, naturalmente proporcionais à fortuna dos senhores”³⁷. Mas, sabendo-se que a administração da cozinha era uma tarefa feminina, é evidente que era a senhora que organizava tanto a produção quanto a comercialização desta bebida, e que era ela a mentora desta estratégia, tão feminina, de conquistar a clientela através de vendedoras bem apessoadas. Mas, ao que parece, para obter alguma vantagem na disputa pelos possíveis compradores, ela era ajudada pelas qualidades pessoais de suas vendedoras escravas. Era aí que a vendedora negra, “de natural faceiro e interesseiro”, podia obter o seu ganho, aproveitando-se da ocasião para travar novos “conhecimentos lucrativos”, que ela cultivava durante o resto do ano, “mediante visitas furtivas” que lhe davam algum dinheiro a título de gorjeta ou de “[...] recompensa por pequenos obséquios prestados com condescendência”³⁸.

³⁸ *Idem, ibidem.*

Outro grande negócio do ramo da alimentação de rua era o angu. Alimento substancial, era o prato predileto dos pobres e dos escravos que trabalhavam nas ruas do Rio de Janeiro. Ele era preparado pelas quitandeiras em suas barracas e consumido no local “[...] por escravos e gente do povo que às vezes acham mais econômico ou mais cômodo comer dessa maneira”³⁹.

³⁹ KIDDER, D. P. *Op. cit.*, p. 72.

O angu constituía-se, basicamente, de uma massa consistente de farinha de milho ou de mandioca com água e sal escaldada ao fogo. A sua menor porção custava um vintém e correspondia a duas colheradas da grande colher de pau de cabo comprido que se usava para servi-lo. No entanto, “[...] um escravo operário de grande apetite”⁴⁰ necessitava, para a sua refeição, de uma porção de três vinténs que, da mesma forma que os escravos de ganho, pagava com suas economias.

⁴⁰ DEBRET, Jean B. *Op. cit.*, p. 310.

A montagem deste negócio de alimentos preparados não custava muito, além de seu saber-fazer, pois bastavam-lhes:

[...] duas marmitas de ferro batido colocadas sobre fornos portáteis; um pedaço de pano, de lã ou de algodão, por cima da tampa de cada marmita, completa o aparelhamento culinário, a que se acrescentam duas grandes colheres de pau de cabo comprido. Conchas grandes e chatas e cacos de barro fazem as vezes de pratos para os transeuntes que se lembram de parar, e uma concha volumosa de marisco serve de colher⁴¹.

⁴¹ *Idem*, p. 309.

As senhoras donas de pensões de família e de comida

Enquanto a população pobre e a população escrava das ruas permaneciam numericamente estáveis e eram compostas por pessoas que, à noite, voltavam para suas respectivas casas, onde dormiam e, no dia seguinte, tomavam o café da manhã antes de retomarem a labuta quotidiana, o comércio de alimentos preparados não mudou muito de caráter. No entanto, a chegada, sobretudo depois de 1850, de milhares de imigrantes, em sua grande maioria pobre e celibatária, sacudiu o mercado imobiliário⁴² e alimentício do Rio de Janeiro. Vivendo em pequenos quartos, às vezes a dois, não tendo onde cozinhar e nem tendo tempo para isso, eram obrigados a realizar todas as suas refeições nas ruas, como os pobres em geral. Muitas vezes, os mais pobres dentre eles eram obrigados a se contentar com um punhado de farinha de mandioca molhada no caldo de laranja, não podendo sequer complementar esta refeição com os quitutes baratos apregoados pelas vendedoras ambulantes, nem com o substancial angu das quitandeiras.

Em sua maioria portugueses, esses imigrantes trouxeram hábitos alimentares distintos dos brasileiros. Preferiam o chá ao café, o vinho à cachaça, o pão à farinha de mandioca, o bacalhau com batata e cebola ao feijão preto com tocinho e carne-seca. Para satisfazer a demanda dessa população, inúmeras pensões de famílias começaram a disputá-la.

O enorme número de anúncios nos jornais cariocas onde donos e donas de casa ofereciam quartos para

⁴² KAREH, Almir C. EL. A pobreza pertinho do céu: moradia e alimentação dos pobres no Rio de Janeiro (1850-1889). *Maracanã*, Ano III, n. 1, jan. 2005/mar. 2007, Rio de Janeiro: UERJ, p. 73-96.

alugar em suas próprias residências, com ou sem refeição, ou ofereciam apenas as refeições (mais usualmente, o jantar, ao meio-dia), são uma demonstração cabal das transformações sociais e urbanísticas da cidade.

⁴³ Nossa pesquisa foi feita no *Jornal do Commercio* (1849-1888) e no *Correio Mercantil* (1854-1858), ambos periódicos do Rio de Janeiro.

Em nossa amostragem dos anúncios de jornais⁴³, que vai de 1849 a 1888, podemos perceber a evolução da oferta e procura por cômodos, mobiliados ou não, com ou sem serviço de quarto, com ou sem refeições, e a do perfil do hóspede mais que o do hospedeiro.

Desde muito cedo, esta atividade econômica se revelou ambígua e depreciada socialmente, apesar de seu papel fundamental no funcionamento da economia urbana carioca. Ambígua, por se tratar de uma forma de hotelaria que, por ser realizada no espaço doméstico, se confundia com a hospitalidade familiar, aliás muito presente nos costumes brasileiros. Ambígua, também, por que eram os donos de casa os donos da pensão ou, ao menos, quem a administrava, e o que era uma atividade eminentemente econômica ficava, por razões sócio-culturais, empanada pela atividade doméstica, obscura e depreciada. E ainda mais depreciada porque, normalmente, realizada por mulheres. Mulheres sós, mulheres estrangeiras, mulheres remediadas quando não pobres.

E só porque eram extensões da economia doméstica é que as mulheres puderam, com o seu saber-fazer doméstico, não somente participar desta fatia do mercado de alimentos preparados, como dominar este setor da alimentação. Como elas detinham, no âmbito da casa, o monopólio do saber-cozinhar ou, ao menos, do saber dirigir e organizar as atividades domésticas, uma vez sós e estimuladas pela demanda de quartos e de refeições prontas, foram capazes de transformar um saber puramente doméstico e não lucrativo, numa profissão rentável, ainda que não percebida socialmente como tal.

O ambiente familiar e a comida caseira que as pensões de família ofereciam, correspondiam aos seus

valores e sentimentos domésticos e, *pari passu*, realizavam o desejo dos expatriados de reencontrar seus lares. Daí, certamente, mas apenas em parte, o seu sucesso. Aos altos preços, já por si sós desestimuladores, cobrados pelos relativamente pouco numerosos hotéis, somava-se sua frequência predominantemente masculina para inibir a presença de senhoras desacompanhadas de seus maridos, que preferiam buscar abrigo em casas de famílias.

Aos poucos, os “pequenos capitalistas”, homens e mulheres proprietários de pouquíssimos escravos, ao mesmo tempo domésticos e de ganho, que lhe forneciam uma pequena renda, bem como mulheres viúvas ou solteiras viram na possibilidade de alugar partes de sua casa uma forma de aumentar seus ganhos. Estas casas, normalmente sobrados situados no centro comercial, que alugavam cômodos com ou sem comida e as que forneciam apenas comida surgiam para atender a demanda desta numerosa classe pobre, oriunda da imigração, e começaram a concorrer com as pensões de famílias mais confortáveis e, conseqüentemente, mais caras, que ocupavam casas inteiras em bairros mais afastados do comércio. Elas procuravam atrair, sobremaneira, as camadas intermediárias dos caixeiros, ou seja, dos empregados do comércio. Sendo assim, tinham que conformar os horários de suas refeições ao horário do comércio, que abria às 9 horas da manhã e fechava às 4 da tarde. Diferentemente das pensões de família mais distantes do centro da cidade, onde seus hóspedes só consumiam o café da manhã e a ceia da noite, realizando a refeição principal, o jantar ao meio-dia, no centro comercial, as casas de pensão de comida ofereciam especialmente o jantar que, muito frequentemente, era levado ao local de trabalho dos seus fregueses entre meio-dia e uma hora da tarde.

A disputa por estes hóspedes potenciais pode ser acompanhada em suas diferentes etapas através dos anúncios de jornais. Neles, é possível perceber a melhoria

do nível de renda de parte destes caixeiros que podiam pagar mais, fosse por quartos maiores, mais arejados e mais bem mobiliados e até mesmo com direito a banho “de chuva”, fosse por pensões de família mais confortáveis, onde se podia comer melhor.

Em todos os casos, para transformar uma casa de família numa pensão de família, era preciso algum investimento de capital. E nem todas as casas eram suficientemente grandes a ponto de poderem ser transformadas sem grande alteração de suas divisões internas. E como, no mais das vezes, as que se situavam nas paróquias centrais da cidade ocupavam um sobrado próprio ou alugado, que inicialmente servira apenas de residência, esta mutação em pensão implicava numa alteração do espaço do lar e das relações de família, com perda de sua intimidade e privacidade. A cozinha familiar adquiria o status de local de produção comerciável e a sala de estar, eventualmente, ou qualquer outro espaço, o de refeitório de pensionistas, estranhos à família. Mas, ao mesmo tempo, os hóspedes pensionistas deviam ser acolhidos como se fossem membros dela, deviam “se sentir em casa”. Esta promiscuidade era socialmente percebida como nefasta para a família na medida em que expunha a intimidade e privacidade dela e, especialmente, da dona de casa e suas filhas.

A demanda crescente dos hóspedes por maior independência, intimidade e conforto e, posteriormente, por melhores condições higiênicas, refletia o aumento do nível de vida das pessoas, o consumo cada vez maior de gêneros importados, a aquisição de hábitos e modos de vida europeus e de uma nova forma de viver e ocupar o espaço urbano.

Um trunfo bastante convincente na disputa entre os proprietários de pensões de família era a sua localização. As que ficavam mais próximas do centro da cidade, ou nele mergulhadas, tinham a vantagem de desonerar seus hóspedes de todo tipo de gasto com transporte, podendo mesmo aí realizar todas as

suas refeições. Aliás, esta proximidade dos negócios era, talvez, de todas, a maior vantagem das casas de “pensão de comida”, que não exigiam muita transformação do espaço doméstico.

Não resta dúvida de que elas tinham que disputar a clientela formada basicamente pelo pessoal do comércio, mas também pelos estudantes universitários, com os restaurantes, que viviam quase que exclusivamente dela, e com as padarias, confeitarias e cafés que rivalizavam com elas oferecendo salgadinhos os mais variados⁴⁴. E era notável a sua capacidade de luta utilizando os mesmos meios de propaganda que os restaurantes, ou seja, os anúncios nos jornais. É bem verdade que dispunham de menores recursos e que seus reclamos ocupavam menos espaço, o que não as impedia, entretanto, de estarem permanentemente presentes, ao lado de seus rivais, nas colunas dos anúncios dos periódicos mais importantes da cidade.

Estas casas de “pensão de comida” não recebiam apenas “pensionistas para o almoço e o jantar” como também, e sobretudo, entregavam “comida em casa”. E o negócio de mandar comida “para fora” era de tal maneira lucrativo que algumas delas só serviam ao comércio: “Na travessa de São Francisco de Paula n. 18 continua-se a fazer jantares para fora com todo o asseio que é possível, por ser de casa particular, declarando-se que só se cozinha para casas de comércio”⁴⁵.

E a necessidade de carregadores de “caixas de comida” cresceu na mesma medida. No início, às vezes, era o pessoal do comércio que tomava a iniciativa de alugar escravos para este serviço: “Precisa-se de um preto ou moleque para ir buscar a comida para uma loja, no qual serviço gasta uma hora por dia, por ser perto, quem pretender dirija-se à rua Velha de São Francisco n. 15, armarinho”⁴⁶. Mas, em função da concorrência crescente entre os fornecedores de “jantares para fora”, este serviço se tornou uma atribuição das pensões, restaurantes e hotéis.

⁴⁴ KAREH, Almir C. El.; BRUIT, Héctor. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, jan./jun. de 2004, p. 76-96.

⁴⁵ *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, R. J. (doravante, *CM*), 01 out. 1856, Anúncios, p. 3.

⁴⁶ *CM*, 24 mar. 1854, Anúncios, p. 2.

A contratação de meninos negros, os moleques, e de adolescentes estrangeiros, os “moços”, ou de adultos, escravos e livres, para carregar as “caixas de comida”, dependia do tamanho do negócio. Quanto maior era o número de caixas a serem carregadas, maior a necessidade de pessoas fortes, sendo então preferidos os homens adultos. E, na medida em que a mão-de-obra escrava encarecia e se rarefava na cidade, maior era a tendência a se preferir os trabalhadores livres. E, enfim, quando o número de caixas a serem carregadas passou a exigir vários carregadores, inflando os custos do serviço de entrega, introduziu-se o carrinho para levá-las: “Precisa-se comprar um carro para condução de caixas, que esteja em bom uso; quem tiver, deixe carta no escritório desta folha a S. B.”⁴⁷

⁴⁷ JC, 23 nov. 1871, Anúncios, p. 1.

A concorrência entre esses distintos fornecedores de comida pronta se fazia em diferentes níveis. Pela propaganda nos jornais⁴⁸, oferecendo maior conforto em suas salas e comida melhor, propondo um cardápio mais variado e alimentos em maior quantidade e preços melhores, e as que forneciam quartos, maior conforto hoteleiro. Outros meios de propaganda eram os letreiros e tabuletas, colocados à frente dos restaurantes e pensões de comida, contendo a lista dos pratos oferecidos e, certamente, a publicidade feita pelos próprios pensionistas. O acirramento desta disputa pode ser acompanhado através da propaganda nos jornais. Os artifícios encontrados iam da guerra de preços, passando pela quantidade e qualidade dos pratos, até subterfúgios totalmente alheios à alimentação propriamente dita, como por exemplo, o status social de seus fregueses ou o direito a prêmios, como este: “Atenção. Almoços com dois pratos, pão e café, 280 rs.; jantares com quatro pratos, pão e sobremesa, a 500 rs.; e sendo pensionista 20\$ por mês a toda a hora e com direito a um bilhete de loteria, no hotel Santo Antonio, rua de São José n. 116 onde se acharão melhores explicações a respeito”.⁴⁹ (Grifo meu).

⁴⁸ KAREH, Almir C. El. Cantando espalharei por toda a parte, Se a tanto me ajudar engenho e arte: Propaganda, técnicas de vendas e consumo no Rio de Janeiro (1850-1870), no prelo da Revista Antropológica da UFF.

⁴⁹ JC, 01 out. 1872, Anúncios, p. 6.

Mas quem eram esses proprietários de pensão e porque metiam tanto medo nos proprietários de restaurantes e hotéis? A leitura sistemática dos reclamos dos jornais nos fornecem algumas pistas. Primeiramente, as pensões eram muito numerosas e estavam presentes em toda a cidade, ainda que concentradas no seu centro comercial, próximas das lojas comerciais e da alfândega que lhes forneciam a maioria dos clientes. Em segundo lugar, elas ocupavam normalmente os sobrados, ou seja, os mesmos locais das residências das famílias remediadas que forneciam os “jantares para fora”. Daí que os anúncios insistiam sobre a origem da comida que devia ser melhor por ser “de casa de família” ou de “casa particular”. E elas podiam empregar os escravos domésticos e seus próprios familiares tanto na produção de alimentos preparados quanto na sua entrega acondicionados em caixas. O que concorria para baratear o seu preço final e aumentar a sua procura. Aliás, todos os anúncios de procura por pensão de comida, de nossa amostragem, solicitavam os serviços de casas particulares.

Como, normalmente, os anúncios de pensão de comida eram anônimos e impessoais, torna-se difícil identificar o gênero dos seus proprietários. Sem embargo, como se sabe que a cozinha era da responsabilidade da mulher, diretamente, decidindo e preparando os pratos, ou indiretamente, vigiando e controlando o trabalho dos cozinheiros e cozinheiras, escravos e livres, seria correto supor que a maioria das pensões pertencesse a mulheres, donas de casa, ou fosse por elas dirigidas. No mais das vezes, o fornecedor de pensão de comida se identificava apenas quando se tratava de um restaurante que servia “jantares para fora”.

Em apenas dois casos de nossa amostragem os anunciantes se identificam como mulheres⁵⁰. Num deles, datado de 1857, uma senhora se identifica como tal, mas não se tratava de uma pensão de comida, e sim do fornecimento de salgados e doces para festas,

⁵⁰ No entanto, eram muitas as mulheres, geralmente viúvas, que detinham o controle de casas comerciais de todo tipo, inclusive botequins, depois da morte de seus maridos: “Aviso ao público. A viúva Maria Amália Duhrkoop, tendo traspassado o seu estabelecimento de botequim, sito dentro do Passeio Público, à Sra. Eliza Petzold, julga nada dever a pessoa alguma; [...]”. *JC*, 01 jul.1872, Anúncios, p. 6.

⁵¹ *JC*, 04 abr. 1857, Anúncios, p. 3.

⁵² “Fornecer-se comida para o comércio e casa de família, com todo o asseio e prontidão; na Rua Sete de Setembro n. 203, sobrado. O serviço é dirigido por senhoras”. *JC*, 13 mai.1888, Anúncios, p. 8.

⁵³ *JC*, 01 out. 1872, Anúncios, p. 7.

o que era socialmente aceitável: “Receitas Particulares. Na rua do Rezende n. 21 há uma senhora que se incumbem de aprontar empadas e doces para mesas, em porções grandes e pequenas, para a Semana Santa, e outro qualquer dia, sendo tudo muito bem feito”⁵¹. Num outro caso, datado de 1888, depois de anunciarem-se como uma pensão de comida, elas agregam: “O serviço é dirigido por senhoras”⁵². Fazendo supor que muitas dessas pensões eram organizadas por senhoras que necessitavam de se juntar para poder montar um empreendimento deste gênero e que já era possível às mulheres assumir publicamente seus status de empresárias contido na expressão “dirigido por senhoras”, como se quisessem significar com isso que “não sujavam as mãos na cozinha”.

Quanto aos homens, parece que não padeciam deste problema. Já nos anos 1870, pelo menos, “Fiúza com casa de dar comida ao comércio e pensionistas, declara aos seus fregueses e amigos que se mudou do beco de Bragança n. 18, para a rua da Candelária n. 42, 2º andar, onde continua a bem servir os seus fregueses”⁵³.

O crescimento do número de pensões, que abocanhava uma parte substancial da população que realizava sua principal refeição na rua, pode ser igualmente aquilatado pelo número de cozinheiras que eram procuradas e se ofereciam através dos jornais para a produção doméstica de alimentos. Ora, como sabemos, que as mulheres não eram empregadas nos restaurantes e hotéis, com raríssimas exceções, podemos concluir que as cozinheiras, livres e escravas, anunciadas para o comércio se dirigiam quase exclusivamente às pensões de família ou de comida. Em nossa amostragem, mesmo se supusermos que nenhum cozinheiro foi trabalhar nas pensões, o que é falso, no ano de 1860, aparecem 15 cozinheiros e 20 cozinheiras; no de 1870 eles são 48 para 53 cozinheiras; no de 1880, eles são 70 enquanto elas somam 147, ou seja, mais do dobro; e no de

1887, apesar de haver uma queda em números absolutos, a proporção é de 21 cozinheiros para 67 cozinheiras, portanto, elas são mais do triplo. Do que se pode concluir que o ritmo de crescimento das pensões de família e, sobretudo, das pensões de comida chegava a ser três vezes maior do que o dos restaurantes e hotéis no final da monarquia, sem incluímos os cozinheiros que, de fato, trabalhavam nelas.

No entanto, o mercado de alimentos preparados devia atender a todos os níveis salariais, e eram muitos os que não podiam freqüentar diariamente nem mesmo as pensões de comida mais baratas e se viam obrigados a fazer suas refeições em locais sem higiene e a comer comida de qualidade discutível:

Uns vão regularmente comer a certas casas comerciais, outros se arranjam pelas impossíveis casas de pasto da Cidade Nova, os “freges”, onde as refeições não passam de duzentos réis. [...] às sextas-feiras são infalíveis nas comezainas gratuitas dos frades de São Bento⁵⁴.

⁵⁴ Azevedo, Aluizio de. *Casa de Pensão*. Rio de Janeiro: Globo, 1987. p. 300.

A proliferação de casas de pasto e tavernas baratas e sem nenhuma higiene dava uma idéia da situação da população trabalhadora urbana, menos favorecida:

As casas de pasto do troço e as tavernas. Recomenda-se à polícia e junta de higiene as imundas casas de pasto e tavernas que por aí formigam, que envenenam quotidianamente as classes operárias. Não existe rua que não tenha imensas dessas pocilgas; onde correm parelhas a porcaria com a imoralidade. Argos⁵⁵.

⁵⁵ *JC*, 02 jan. 1864, Anúncios, p. 4.

A insistência em relação à higiene que devia presidir o preparo das comidas explica a recorrência da expressão “com asseio” nos anúncios de restaurantes e pensões de comida. Neles transparece a idéia, ainda vigente, de que a comida feita “em casa” era mais higiênica: “Na travessa de São Francisco de Paula n.

⁵⁶ *CM*, 17 maio 1856, Anúncios, p. 3.

18 continua-se a fazer jantares para fora com todo o asseio que é possível, por ser de casa particular⁵⁶.

Outra marca da concorrência estabelecida entre os fornecedores de alimentos preparados, foi sua adaptabilidade à composição social do seu público alvo. Como a maior parte do pessoal do comércio, tanto comerciantes quanto comerciários, era estrangeira e, mais particularmente, portuguesa, muitos foram os que procuraram adaptar-se a seus gostos. Os jornais estavam repletos de anúncios de padarias, confeitarias, cafés, restaurantes e hotéis, onde se oferecia uma variedade enorme de salgadinhos, doces e pratos, em sua maioria, portugueses, mas também italianos, franceses e brasileiros. O que explica a procura e a oferta crescentes de bons cozinheiros e cozinheiras sabendo cozinhar “à portuguesa”, “à francesa”, “à italiana” e preparar massas e fazer doces.

No entanto, o preparo de comida estrangeira implicava na aquisição de produtos importados, mais caros, o que encarecia sua confecção. Por esta razão, supomos que as pensões mais baratas deviam servir a cozinha trivial carioca, ou seja, o invariável o feijão preto com toicinho, farinha de mandioca e carne-seca, sempre acompanhados pelo molho de pimenta malagueta. Por bebida, água, e como sobremesa, alguma fruta da estação, a laranja e a banana sendo as mais baratas. E um cafezinho para encerrar.

O angu, também, devia fazer parte do cardápio de muitas pensões. De qualquer modo, ele continuava a ser vendido nas ruas e já ganhara um certo status, sendo anunciado nos jornais: “Angu muito bem feito, todos os domingos na quitandeira da rua Nova do Conde n. 23⁵⁷”. É provável, também, que algumas pensões de comida e casas de pasto, visando à numerosa clientela portuguesa, hajam adaptado o cardápio ao seu gosto, oferecendo o barato bacalhau, acompanhado de batata e cebola nacional vinda da região de Nova Friburgo que, por ser de qualidade inferior, era mais em conta que a de Lisboa. As pensões

⁵⁷ *JC*, 18 set. 1864, Anúncios, p. 3.

de família mais caras certamente estavam mais aptas a subordinar seu cardápio ao gosto de uma clientela com poder aquisitivo mais elevado.

Mas o que a nossa amostragem revela é, especialmente, a melhoria da qualidade da cozinha das pensões e dos restaurantes e hotéis, bem como das famílias cariocas no correr da segunda metade do século XIX. A demanda por cozinheiros, livres e escravos, “de forno e fogão” e “de forno, fogão e massas”, mas sobretudo por “perfeito cozinheiro”, cresce de tal maneira, que se tornou de longe, juntamente com os ajudantes de cozinha, a profissão mais requisitada no Rio de Janeiro, não só para atender aos restaurantes, hotéis e pensões, mas também às famílias: “Aluga-se um cozinheiro branco, de forno e fogão, que sabe ocupar o seu lugar, para casa particular e de tratamento, cozinhando à italiana, à francesa e à portuguesa; na rua dos Inválidos n. 86.”⁵⁸.

⁵⁸ JC, 10 out. 1871, Anúncios, p. 1.

Porém, havia os que preferiam, talvez por ser mais econômico, ter uma cozinheira ou cozinheiro no próprio local de trabalho, ao invés de comer de pensão. E se a motivação fosse diminuir os gastos com a alimentação, preferiam-se escravos velhos e mulheres livres, porque mais baratos. Mas podia ser, também, por querer-se uma comida mais bem feita e de uma nacionalidade específica. E como o salário era dividido entre vários comensais, era possível engajar, por exemplo, “um perfeito cozinheiro, branco, italiano, que entenda muito de compras, para casa de comércio; na travessa da Barreira n. 1”⁵⁹.

⁵⁹ JC, 04 set. 1864, Anúncios, p. 4.

Nos casos em que o cozinheiro era escravo próprio, certamente ele dormia no emprego e, além de preparar as refeições, fazia os demais serviços da casa. Quando livre, ou mesmo escravo de aluguel, ele podia dormir fora do local de trabalho. Ou, então, viver no local do trabalho, provavelmente numa relação de promiscuidade com o patrão: “Faleceu no dia 02 do corrente José Ferreira Bastos e Silva, natural de Portugal [...] Deixou [...] à sua criada, cozinheira,

⁶⁰ *JC*, 04 mar. 1877, *Gazetilha*, Testamentos, p. 4.

Teresa Rosa Pinto, todo o trem de cozinha e tudo quanto existir dentro da sala dos fundos da venda, onde dormia”⁶⁰.

De qualquer forma, é possível perceber-se o surgimento de uma categoria de cozinheiras autônomas vivendo sós ou dividindo um quarto com um companheiro ou uma amiga numa casa de cômodos. Ou então, tornando-se amante de seu patrão, solteiro, para quem continuava a trabalhar, transformando uma relação econômica desfavorável numa relação afetiva vantajosa.

A invisibilidade do trabalho feminino

À medida em que a escravidão se aproximava de seu fim, homens e mulheres, livres e libertos, que detinham o saber-fazer culinário, podiam, com maior ou menor facilidade, montar um negócio de venda de alimentos preparados, fosse uma pensão de comida, fosse uma quitanda de angu. E o espaço da produção doméstica de moradia e de alimentação tendia a se feminizar. À tradicional produção doméstica de alimentos comercializada por vendedores ambulantes, veio acrescentar-se a pensão de comida e a de família. E entre elas havia uma diferença fundamental. A primeira estava sujeita às variações de um mercado consumidor muito inconstante, pois dependia de variáveis pouco controláveis, como o tempo instável e as mudanças climáticas, o humor das pessoas e sua predisposição momentânea para o consumo de alimentos considerados guloseimas, ainda que não fosse esse o caso de alguns deles, como por exemplo o pão-de-ló, a princípio consumido como acompanhante indispensável da refeição matinal e do chá da noite. Este tipo de produção se adequava ao mercado consumidor das primeiras décadas do século XIX, muito restrito e voltado para uma clientela formada basicamente de pessoas muito pobres que passavam o dia na rua.

Os indivíduos de maior poder aquisitivo realizavam suas refeições em casa ou em restaurantes, e, no comércio ambulante de rua, consumiam apenas guloseimas e bebidas e frutas refrescantes. A chegada de um grande contingente de imigrantes europeus celibatários que, ainda que pobre, era assalariado e necessitava de moradia e alimentação, subverteu a ordem vigente, que não estava preparada para recebê-lo. A conseqüente crise da alimentação foi mitigada, mas somente em parte, pela proliferação de vendedoras de angu, que realizavam sua produção no espaço público da rua, e continuaram a satisfazer a clientela mais pobre. Enquanto que a maior parte da população pobre, constituída de “moços do comércio”, era saciada pelas pensões de comida e de família e pelas casas de pasto, que também forneciam pensão.

A vantagem que os restaurantes e casas de pasto viam no fornecimento de pensão estava em possuir uma freguesia relativamente estável, o que permitia o cálculo econômico, o balanço de suas atividades e a realização de projeções. A importância da fidelidade da clientela pode ser medida nos anúncios que procuram segurar o cliente oferecendo uma redução significativa àqueles que contratassem a pensão mensal.

No entanto, a invisibilidade das donas de pensão de comida e de pensão de família, apesar do seu alarido nos jornais e sua presença nos romances de época, como *A Casa de Pensão* de Aluizio de Azevedo, chega a chocar. Elas sequer são mencionadas nas seletas listas das profissões do Almanak Laemmert⁶¹. Sua pertença ao espaço doméstico e sua proximidade da cozinha, com a qual se confundiam, estigmatizaram esta profissão que nunca adquiriu um nome próprio, sendo referida sempre de forma impessoal – “casa particular, dá-se almoço, jantar e ceia” ou, simplesmente, “jantares do comércio” – e a partir do produto e não do produtor, como no correspondente francês, o *traiteur*, que trata, que negocia.

⁶¹ ALMANAK, *Administrativo, Comercial e Industrial* (Almanak Laemmert), Rio de Janeiro, 1849-1889.

No Rio de Janeiro, estas mulheres permaneceram, até às vésperas da queda da monarquia, praticamente no anonimato, o que as livrava da mácula impressa em todo indivíduo pelo trabalho. E, por isso mesmo, ainda que a sua presença e a sua marca doméstica impregnassem o lócus – a “casa de pensão” –, contaminassem o alimento – “a comida caseira” – e contagiassem o consumidor – “o pensionista” que devia se sentir “em casa” como um membro da família, era preciso que a mulher empresária, a dona de pensão, responsável pela produção e comercialização de “jantares para fora” da casa, permanecesse invisível, envolta pela fumaça de sua cozinha.

Referências

ALMANAK, *Administrativo, Comercial e Industrial (Almanak Laemmert)*, Rio de Janeiro, 1849-1889.

AZEVEDO, A. de. *Casa de Pensão*. Rio de Janeiro: Globo, 1987.

BURTON, R. F. *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*. Apresentação e notas de Mario Guimarães Ferri; trad. David Jardim Júnior. São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1976.

CORREIO Mercantil. Rio de Janeiro, RJ, 1854-1858.

Culinária Afro-Brasileira, <http://www.colegiosaofrancisco.com.br>

DEBRET, Jean-Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*. Trad. e notas de Sergio Millet, tomo I (v. 2), São Paulo: EDUSP/Livraria Itatiaia, 1978.

EXPILLY, Charles. *Mulheres e costumes do Brasil*. Trad., prefácio e notas de Gastão Penalva, 2. ed., primeira publicação em 1863. São Paulo: Itatiaia, 1990.

GRAHAM, Maria. *Diário de uma viagem ao Brasil*, São Paulo: Itatiaia, 1990.

JORNAL do Commercio, Rio de Janeiro, RJ, 1849-1888.

KAREH, Almir C. El; BRUIT, Héctor H. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na corte do império do Brasil. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, jan-jun. de 2004, p. 76-96.

KAREH, Almir C. El. A pobreza pertinho do céu: moradia e alimentação dos pobres no Rio de Janeiro (1850-1889). *Maracanan*, Ano III, n. 1, janeiro 2005/março 2007, Rio de Janeiro: UERJ, p. 73-96.

_____. Cantando espalharei por toda a parte, se a tanto me ajudar engenho e arte: propaganda, técnicas de vendas e consumo no Rio de Janeiro (1850-1870), *Antropolítica* (UFF), v. 21, p. 13-49, 2008.

KIDDER, Daniel P. *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil (Rio de Janeiro e Província de São Paulo)*. Compreendendo Notícias Históricas e Geográficas do Império e das Diversas Províncias. São Paulo: Martins Fontes/ EDUSP, 1972.

TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. *Uma parisiense no Brasil*, trad. Maria Lucia Machado, prefácio Maria Inês Turazzi, Rio de Janeiro: Capivara, 2003, p. 156-157.