



Revista Historiar

ISSN: 2176-3267

Vol. 11 | Nº. 20 | Jan./Jun. de 2019

Ana Paula Gomes Bezerra

*Doutoranda em História / PPGH-
PUCRS.*

ana.bezerra.001@acad.pucrs.br

MODOS À MESA: sociabilidade e consumo no Ceará (séculos XIX e XX)

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo analisar a inserção da sociedade cearense no modelo europeu de civilidade e consumo. As regras de sociabilidade foram aqui analisadas para melhor entender sua relação com o consumo de artigos de mesa e cozinha, mais especificamente, da louça doméstica. A partir da pesquisa, notou-se a disposição dos cômodos da casa, priorizando a sala de jantar, como elemento distintivo, pois nela é realizada um dos principais rituais de comensalidade, o ritual do jantar, que, para tanto, se fazem necessárias mobília específica, distribuição dos itens de mesa e cozinha. Foram analisados manuais de civilidade, inventários, catálogos e objetos museológicos.

Palavras-chave: Civilidade; Sociabilidade; Consumo; Cultura Material; Modos à mesa.

ABSTRACT

This article aims to analyze the insertion of Ceará society in the European model of civility and consumption. The rules of sociability were analyzed here to better understand its relationship with the consumption of tableware and kitchen items, more specifically, domestic dishes. From the research, it was noted the layout of the rooms of the house, prioritizing the dining room, as a distinctive element, because it is held in one of the main communal rituals, the dinner ritual, which, for that, furniture is necessary distribution of table and kitchen items. Civility manuals, inventories, catalogs and museum objects were analyzed.

Keywords: Civility; Sociability; Consumption; Material Culture; Table manners.

Uma questão de civilidade e consumo.

“[...] Cortesia, civilidade e civilização assinalam três estágios de desenvolvimento social. Indicam qual sociedade fala e é interpelada. Não obstante, a mudança concreta no comportamento que, daí em diante, serão chamados de ‘civilizados’ ocorrem — pelo menos na medida em que são visíveis nas áreas aqui discutidas — na fase intermediária.” (ELIAS, 2011: 108)

O sociólogo Norbert Elias, ao analisar “o processo civilizador”, em sua obra de mesmo nome, destaca três estágios do referido processo, que se divide em cortesia, civilidade e civilização. Para o autor, tal processo teria começado e sido concluído na Europa, sendo necessária sua expansão pelo mundo. É a partir dessa expansão que o referido processo chega ao Brasil, tendo sido apreendido imediatamente, por meio da chegada da família real portuguesa, enquanto que, na Europa, esse processo de apreensão levou cerca de trezentos anos. Dessa forma, não se pode exigir nem equiparar tal apreensão do modelo europeu de civilidade. Para ser civilizado não bastava apenas aprender as regras de civilidade que seriam de etiqueta e boas maneiras, mas também adquirir os utensílios e artigos de luxo que eram necessários para tal, como talheres, louças, mobília, vestuários, manuais etc. Entretanto, em nosso país, isso não era garantia de saber usá-los, pois, como dito anteriormente, o tempo para apreender não foi o mesmo que na Europa. Dentre os artigos de luxo, destacamos a louça como elemento distintivo e importante para compreender tais regras e entender como se deu a expansão capitalista através dos modos à mesa e do uso dos utensílios de mesa e cozinha

As Revoluções Industrial e do Consumo provocaram grandes mudanças na vida cotidiana, social, cultural, política e econômica, iniciando na Europa, e depois se expandindo pelo mundo. Essas mudanças foram responsáveis por transformar hábitos e costumes dos grupos sociais que tiveram contato direto ou indireto, inserindo regras de etiqueta e boas maneiras à mesa, dentre outros. O objetivo principal de tais regras era civilizar uma camada específica da população, o grupo mais abastado que podia pagar para aprender e a adquirir os itens necessários para ‘ser civilizado’.

Associado ao descrito, destaca-se a expansão capitalista, que se consolida pelo mundo através da produção de itens de consumo, que são criados e produzidos para atender diferentes grupos sociais, priorizando a camada mais

abastada da sociedade. Dessa forma, esse sistema buscou conquistar um mercado em crescimento, o que motivou a inovação no uso de matérias-primas, formas e técnicas de pintura, dentre outros.

O processo de civilidade, assim como a expansão capitalista no Brasil, se inicia com a chegada da família real portuguesa, em 1808, o que resultou também na abertura dos portos às nações amigas, destacando aqui a Inglaterra. Tal fato tornou possível a entrada de mercadorias estrangeiras, principalmente francesa e inglesa, embora ainda em pequena proporção.

Na segunda metade do século XIX, observa-se um aumento desse consumo. Segundo alguns autores, isso teria sido provocado por uma “segunda europeização dos costumes”.¹ De acordo com Gilberto Freire (1968), esse período se inicia em 1860, se estendendo até 1930, com a “americanização dos costumes”, não ocorrendo, porém, de forma homogênea. Para o autor, isso se deve ao aumento no fluxo de mercadoria provocado pelo crescimento do número de casas comerciais de importação e exportação, principalmente estrangeiras, que se instalam no Brasil, e finda com a inserção de mercadorias e ideias estadunidenses. Nesse período, ocorrem ainda mudanças urbanas e tecnológicas, onde segundo Lima:

[...] As transformações da segunda metade do século XIX: desenvolvimento de ferrovias, imigração, abolição da escravidão, crescimento relativo do mercado interno e incipiente industrialização, acabaram por não mudar em profundidade os padrões tradicionais de urbanização que se definiram no período colonial. Com exceção dos principais portos exportadores, os núcleos urbanos permaneceram na órbita dos potentados rurais, o que quer dizer que o nosso processo de urbanização, ao longo desse século, foi mais um resultado da expansão comercial. (LIMA, 2009: 35)

A referida expansão foi resultado do que aqui chamamos de processo civilizador capitalista, que não ocorreu de forma homogênea, tampouco com a mesma intensidade no mundo. Destaca-se aqui que a aceitação de modelo civilizacional europeu e da inserção do Brasil na economia – mundo, não era, entretanto, garantia que houvesse assimilação de tal modelo por parte de todos os grupos sociais. Segundo Bezerra (2015: 189), “Deve-se levar em conta alguns

¹ Segundo Malerba (2000: 27), por europeização dos costumes, se entende “a influência recíproca dos diferentes grupos sociais, particularmente as elites de corte e os comerciantes fluminenses, na transformação dos costumes”. Ocorreu um aumento nos hábitos de consumo intensificando a aquisição de mercadorias de origem europeias, principalmente inglesas e francesas.

pontos importantes, como a manutenção de posturas mais tradicionais, ou até mesmo a recusa em usar utensílios que até então não eram utilizados”. Embora tenham adquirido os meios para se tornarem civilizados, não se pode afirmar que o fato de possuírem tais objetos indicasse que soubesse usá-los, assim como não se pode assegurar que “todos” tivessem o conhecimento de todas as regras de civilidade ou quisesse aprendê-las.

O modelo europeu de civilidade é explicado por Schwarcz (2008: 196), segundo o qual: “novos hábitos à mesa, sobretudo em meio à corte francesa, essa grande impulsionadora de modas, que fazia de seus costumes, hábitos nacionais e, aos poucos, ocidentais”. Destaca-se que os grupos abastados buscavam distinguir-se dos demais grupos, conforme explica Lima:

[...] As diferentes posições no espaço social correspondem diferentes escolhas estéticas e estilos de vida distintos. Tais escolhas, feitas com base no *habitus* de classe, marcam claramente essas posições, impondo distâncias. Os bens e os modos pelos quais eles são consumidos atuam como marcas simbólicas de distinção, apontando *quem é quem*.” (LIMA, 1995: 132)

Tal distinção mencionada é apresentada por Bourbieu (Apud LIMA, 1995: 132), o qual afirma que, por meio das marcas simbólicas de distinção, “[...] os sujeitos sociais se exprimem e ao mesmo tempo constituem para si mesmas e para a outra sua posição na estrutura social”. Sendo assim, essas marcas simbólicas podem ser observadas, como destaca Lima (1995), a partir de um sistema de objetos e, ainda, do comportamento inerente à sua utilização, em que o sistema citado está diretamente ligado à hierarquia social. Dessa forma, essa distinção social ocorreria a partir da aquisição de objetos, como destaca Lemos:

Enquanto o povo ainda permanecia, em suas cozinhas, usando equipamento nacional, panelas de barro, cuias, alguidares e gamelas de madeira (tão bem documentadas por Debret) os ricos já importavam toda parafernália inglesa de cozer e de servir – incrementadas chaleiras e panelas, formas de bolo e pudins, talheres e cutelaria de aços especiais, cerâmicas e faianças finas. (LE MOS 1989: 45-46)

A busca por se diferenciar dos demais grupos sociais a partir dos utensílios de mesa e cozinha, como afirma Lemos acima, provoca o consumo de artigos de luxo, como a louça. As estratégias de diferenciação dos grupos mais abastados mudavam constantemente, já que, a partir de suas posses, permaneciam na

camada social que se encontravam, ou se inseriam em outra, mais importante. Outro aspecto que merece destaque é a questão do gosto e da moda, que também chega aos utensílios de cozinha e mesa, onde são inseridos outros itens e mudam-se os padrões e formas, além das técnicas e motivos decorativos.

A formação de uma sociedade de consumo.

“Os pratos são trocados com maior regularidade (de preferência a cada nova refeição), e a faca é introduzida para cortar carnes previamente trinchadas, já que as unidades tornam-se menores e o antigo hábito de trazer à mesa grandes pedaços de animal passa a lembrar o canibalismo: essa prática tão oposta à ‘civilização’.” (SCHWARCZ, 2008: 196)

Para consumir os itens de mesa e cozinha e, assim, mostrar a civilidade aprendida, os membros de grupos mais abastados da sociedade elegem um cômodo da casa – a sala de jantar – como espaço de sociabilidade, onde passam a receber convidados para reuniões formais e informais. As refeições, antes restritas ao espaço familiar, começam a receber status diferenciado quanto à sociabilidade, e, dessa forma, escolhe-se uma delas para demonstrar o grau de civilidade. O jantar tem o papel de destaque, recebendo todos os cuidados e obedecendo as regras de civilidade e sociabilidade ensinados na literatura de civilidade. O uso de alguns utensílios, como a faca, passa a ser controlado, como descreve Schwarcz:

Além disso, estabelece-se de maneira mais precisa o uso da faca, em virtude de sua associação com a morte e o perigo, que sugeriam, sempre, os atos pouco polidos e controlados. É também comum, nesse contexto, a reprimenda àqueles que insistiam em limpar os dentes com tal objeto cortante, ‘Tudo em nome da civilização’. (SCHWARCZ, 2008: 196)

O uso da faca, agora utilizado em um espaço de sociabilidade, deveria ser repensado, pois passaria a exigir um maior rigor no comportamento à mesa, assim como uma quantidade maior de utensílios domésticos utilizados e de alimentos a serem servidos, dentre outros fatores. Segundo Lima:

[...] por se tratar da refeição feita ao término da jornada de trabalho, propícia ao convívio social, ao relaxamento, à diversão, coube ao jantar o investimento

maior, transformado no principal repasto do dia. Era durante o jantar que muitos negócios eram fechados, casamentos eram arranjados, ou, ainda, que se exibia o *status* social dos anfitriões através dos utensílios de mesa e cozinha expostos na sala de jantar, atrás de uma cristaleira ou guarda louças. Demonstrava-se sua civilidade ao receber convidados para um jantar formal. (LIMA, 1995: 137)

Embora as demais refeições, como café da manhã e o almoço, tenham permanecido familiares, observam-se o requinte e a informalidade delas nos relatos de Freire Alemão, em seu diário de viagem:

[...] 10 de setembro: Dez horas da manhã agora chego da casa Dr. Pacheco (médico), que nos deu um almoço; éramos convidados eu, Lagos, Reis, o juiz municipal, estava presente o Bento e chegou enfim o escrivão do juiz municipal. Está o almoço asseado, bem-feito, boa louça; consiste em galinha de molho pardo, bifês, torta de ostras, ovos estrelados, ova de camurupim, sofrível vinho branco, chá e mais fez melhor que tenho visto aqui (exceto o chá de ontem na casa do juiz municipal), queijo preparado de frigideira, excelente pão e água fresca. (ALEMÃO, 2006: 83)

O uso dos utensílios domésticos descritos por Alemão ressalta o requinte tanto para preparar como para servir os alimentos durante a refeição. É importante ressaltar que a refeição também tem esse caráter de distintivo, pois, de acordo com Abrahão, (2020: 615) “a alimentação tem um caráter de distinção social, seja pela escolha e pelo preparo das iguarias, seja pelas práticas de sua apresentação, revelando comportamentos e alguns grupos sociais”, sendo representada aqui pelo jantar. Destaca-se aqui outro ritual, o do chá, de origem chinesa, mas difundido na Inglaterra, tornando-se conhecido no mundo.

Na segunda metade do século XIX, os rituais do jantar e o chá encontram-se associados ao grau de sociabilidade e civilidade dos grupos mais abastados, proporcionando um elemento de distinção social entre diferentes camadas sociais. Porém, apenas a mais abastada possuía recursos para atender as exigências impostas por tais rituais de comensalidade. Para Abrahão (IDEM), “além do espaço físico, o cerimonial e a ritualidade de gestos e comportamentos em torno da alimentação também identificam o homem polido e bem-educado – *civilité* francesa ou *civility* em inglês”. Essa civilidade, já mencionada anteriormente por Norbert Elias, é percebida através das regras de civilidade, controle das pulsões.

Os rituais do jantar e do chá deveriam atender às regras de civilidade. Dessa forma, a composição da mesa era importante elemento distintivo, assim como os utensílios de mesa e cozinha que compunham a mesma, dos quais se

destacavam a louça (pratos, tigelas, sopeiras, etc.), os cristais (taças, copos, entre outros), talheres (conchas, grafos, facas, colheres, dentre outros itens). Quanto às louças, observa-se seu uso a partir da descrição dos inventários, como o listado abaixo. O inventário de Francisco Pereira de Queirós, importante comerciante na cidade de Aracati, leva a supor que as referidas louças eram artigos vendidos em sua Casa Comercial. A relevância da presença das tais no inventário de um comerciante o torna diferente dos demais, pois, além das mercadorias importadas, há a presença de uma louça nacional, destacando-se a louça cabocla, ou seja, cabocla, sendo, até mesmo, local.

Quadro 1 - Lista de louças descritas no inventário – mercadorias

Quant.	Louças	
6	Bullesazues	
108	Tigellas	
118	Ditas pintadas	Duz
108	Ditas caboculas	A Duz
9	Duzias de pratos	

Fonte: Inventário de Francisco Pereira de Queirós (APEC)

Em outra casa comercial, a de Santos & Filhos, foram encontradas listadas, dentre as mercadorias, uma boa quantidade de talheres, assim como a diversidade quanto aos tipos e ao material empregados em sua produção, como descrito abaixo.

Quadro 2 – Lista de mercadorias referentes a Casa Comercial Santos & Filhos

Louças	Talheres	Outros itens
Huma dúzia de bules pequenos	6 duzias de talheres facas e garfos	Huma chaleira
	2 e meia grossas de colheres de ferro	
	3 e meia dita dúzias de ferro	
	5 duzias e meia de colheres de arame	
	3 grossos de colheres de arame	
	4 duzias de talheres cabo de viado	

Fonte: APEC

Os talheres acima descritos foram identificados no inventário de Silvestre Ferreira dos Santos, comerciante, e pertenciam à sua Casa Comercial Santos &

Filhos. Pode-se, então, afirmar que havia uma circulação de mercadorias, tanto de louças europeias, como nacionais, e, ainda, que os talheres eram vendidos nas casas comerciais, embora não tenham sido encontrados outros inventários de comerciantes que tivessem suas mercadorias listadas. Observa-se que talheres citados aparecem em aproximadamente 50% dos inventários analisados e que, em muitos, aparecem os talheres (garfos e facas) com cabo de veado, talheres de ferro, prata, dentre outros. Os talheres de arame aparecem em menor quantidade, o que nos leva a supor que se destinavam ao uso diário. Outro ponto importante é a quantidade de colheres listadas. Diante dos dados apresentados, podemos supor que o consumo de comidas pastosas era maior entre os aracatienses e que os talheres de cabo de veado eram utilizados nos jantares mais formais, assim como os talheres de prata.

A diversidade de itens que compõem a mesa, assim como a sua disposição para cada ritual, é percebida a partir da utilização de talheres de prata, como pratos de faiança fina, coberta, aparelhos de jantar, aparelhos de chá, dentre outros. Dentre os rituais de comensalidade praticados no Brasil, destaca-se o jantar, incorporado a partir do cotidiano europeu. De acordo com Lima (1995: 138), “dar um jantar passou a ser considerado o mais importante dos deveres sociais, um complicado ritual regido por centenas de pequenas e quase imperceptíveis regras, que compunham um rígido protocolo”. Destaca-se aqui outro ritual, já mencionado anteriormente, o ritual do chá, incorporado ao cotidiano das camadas mais abastadas, que tinha regras quanto à quantidade de itens que compõe a mesa, assim como ao comportamento do grupo social em questão. Tais rituais simbolizavam o status social que tinha um indivíduo dentro do grupo, promovendo sua afirmação ou reafirmação no mesmo, pois não eram algo comum, natural, e foram sendo impostos ao longo dos séculos, o que provocou mudanças lentas e graduais no comportamento à mesa. Esse uso é descrito por Elias (2011) como:

[...] todos os costumes no ritual em mutação, por mais insignificantes, estabeleceram-se com infinita lentidão, até mesmo formas de comportamento que nos parecem elementares ou simplesmente ‘razoáveis’, tal como o costume de ingerir líquidos apenas com colher. Todos os movimentos da mão – como, por exemplo, a maneira como se segura e movimenta a faca, colher e garfo – são padronizados apenas gradualmente, e só vemos o mecanismo de padronização em sua sequência. (ELIAS, 2011: 112).

Retomando a questão acerca da produção dos objetos, principalmente o que se observa é que tais utensílios ganham um destaque na vida social, status que permite que os grupos sociais possam se distinguir e que define uma moda a ser seguida. Por exemplo, um prato ganha status dependendo da sua procedência, forma, matéria-prima e design, até seu uso. Quando não é feito por todos, a ele é agregado um valor simbólico que permite que seja exibido em um móvel criado para tanto, denominado de guarda-louça. Esse caráter distinto dos objetos é percebido através do consumo realizado por grupos mais abastados da sociedade. Outro exemplo são os talheres de prata, que eram adquiridos como forma de investimento, pois eram caros e nem todos podiam tê-los. Destaca-se ainda que os talheres foram sendo inseridos ao cotidiano dos grupos que detinham menor poder aquisitivo. De acordo Lima (1995: 139), na origem dos talheres, em especial, a faca: “[...] era de uso comum, destinada basicamente ao corte das carnes”. Um dos itens mais perigosos, a faca, foi introduzido no ritual do jantar apenas entre final do século XVIII e início do XIX, ainda que com cuidados e algumas ressalvas. Considerado uma arma, apenas o anfitrião poderia utilizá-la para trincar a carne, tendo seu uso, posteriormente, ampliado a todos. Quanto ao uso da colher, a autora afirma que:

[...] não obstante conhecidas desde tempos imemoriais, tendo como protótipo a própria mão humana, quer feitas de conchas, cabaças ou cascas de frutos, quer de cascos de animais, osso, marfim, etc., pouco eram usadas à mesa, na medida em que os alimentos líquidos, como sopas, caldos, etc., eram ingeridos diretamente nas tigelas. (IDEM: 139)

Assim como o uso da faca e a colher, o garfo tem seu papel no ritual do jantar. Quanto à sua origem, a autora afirma teria surgido: “[...] tardiamente na Itália (suas primeiras referências vêm da refinada Itália renascentista, em particular de Veneza e Florença, ao final da Idade Média), com apenas dois longos dentes” (IDEM). Quanto à sua função, teria sido a de espetar e servir a comida, assim como, ainda de acordo com a autora: “Posteriormente passou a ser feito com três dentes, que foram aos poucos encurtados e estreitados até assumir a forma atual, com quatro dentes”, ou seja, os garfos tinham como função conduzir o alimento à boca. No Brasil, entretanto, o uso dos talheres se deu com a chegada da Família Real Portuguesa, em 1808, e foi sendo difundindo paulatinamente.

O consumo desses talheres se deu a partir da Expansão comercial, que influenciou também na produção, fluxo e consumo de artigos de luxo,

predominantemente de origem europeia, assim como nos hábitos e costumes vindos da Europa. Essa mudança é percebida, principalmente, no espaço da casa, que passa por uma reconfiguração física e de redefinição de uso dos cômodos. De acordo com Abrahão (2020: 616), “a casa é um espaço de representações, no qual os hábitos e costumes familiares espelham diretamente os valores culturais compartilhados pela sociedade”. Essa configuração e, em alguns casos, reconfiguração dos espaços da casa, ocorrem principalmente com a inserção de um cômodo destinado a um dos rituais mais importantes socialmente, o jantar. Dessa forma, observa-se que a inserção de espaços ou sua redistribuição não ocorre de forma homogênea nas cidades brasileiras. É importante destacar que são inseridos elementos, como móveis, adornos e objetos de decoração apropriados para cada espaço, pois cada um tem uma função específica e mutável com o tempo.

Os espaços de sociabilidade: As salas de visita e de jantar.

“Esta dinâmica é fruto do desenvolvimento técnico, da oferta de materiais, mas principalmente demonstram as transformações das atitudes das populações diante do *hábito* de morar, que ultrapassa a mera satisfação da necessidade de abrigo para a construção de novos sentidos relacionados a habitação, tais como *privacidade, intimidade, conforto*, hoje considerado inerentes à vida em domicílio, entretanto, o estudo das moradias tem demonstrado que este foi um longo processo que se deu na sociedades dos diversos locais do mundo e do Brasil em particular [...]” (GUIMARÃES, 2006:100)

A casa passou a ser um lugar de sociabilidade, entretanto manteve seus espaços destinados à família, onde apenas seus membros poderiam circular. Além disso, foram criados os espaços de sociabilidade, como sala de visita e de jantar, que passam a ter cuidado especial, onde são inseridos mobiliário e a decoração pesada. Durante esse processo, esses itens passam por uma nova roupagem, ganhando a sofisticação necessária, assim como os objetos que compõem tais espaços são ressignificados, como é o caso da escarradeira, que deixa de ter uma função de higiene e passar a ter uma função decorativa.

Essa nova configuração da casa brasileira obedece a uma divisão entre o espaço privado, familiar, e os espaços de sociabilidade. Dessa forma, os cômodos, antes unidos entre si, separaram-se, buscando oferecer uma maior privacidade. Ainda dentro dessa nova reorganização, foram criados os espaços destinados à distribuição e circulação de pessoas e objetos, com o objetivo de proporcionar mais privacidade ao interligar e separar os cômodos através de corredores, halls,

antecâmara e escadas. Eram assim estabelecidos limites sociais através de barreiras reais e simbólicas que controlam a circulação e permitem a separação entre as áreas social e familiar. Tais espaços desempenham um importante papel, não apenas para impor limites sociais, mas de civilidade. O primeiro cômodo é o hall de entrada, que funciona como espaço de sociabilidade e de recepção, pois apenas os convidados e os donos da casa passavam por ele. O hall foi aos poucos recebendo uma atenção especial no espaço da casa, tendo sido utilizado primeiramente na França, no século XVIII. Segundo Vânia Carvalho:

o hall ou vestíbulo é um espaço de transição, na entrada social do palacete, através do qual se alcançam os demais, cômodos da casa. Servia como área relativamente neutra se comparada com os demais, de rápido contato entre os convidados, moradores e empregados; porém, era também o portal introdutório na casa, por isso tinha a responsabilidade de fornecer ao visitante a 'primeira impressão'. Por ser um local de introdução ao território privado familiar, esteve quase sempre associado ao homem. (CARVALHO, 2008: 134)

A priori, o hall era um espaço masculino e deveria ter, como mobiliário, alguns itens necessários, como um porta-chapéus, cadeiras, cabides fortes, e ainda porta-canetas, papel, cadeiras, mesa com tinteiro e alguns cache-pots (IDEM). Entretanto, isso não quer dizer que, em todas as residências mais abastadas, existisse um espaço definido, nem tampouco os mesmos móveis, ou mesmo que poderia conter apenas um porta-chapéus e uma cadeira. Isso dependeria da região e do proprietário da casa, que, entretanto, se quisesse se distinguir socialmente, deveria ter, ao menos, itens mínimos para compor o referido espaço.

Quanto a esse ambiente, Maria Amália Vaz de Carvalho (s/d.: 112) destaca que “os homens devem deixar na antecâmara ou casa de entrada quando fazem uma visita, o seu pardessus. Entram na sala com chapéu numa das mãos.” Observam-se as regras de sociabilidade em cada um dos cômodos, como o uso do chapéu dentro da casa, pois era considerado deselegante e incivilizado. Portanto, o convidado deveria deixá-lo em um espaço criado para isso.

Outro cômodo destinado à sociabilidade, a sala de visita fica localizada logo após o hall de entrada, e destina-se à interação entre os convidados e os anfitriões. De acordo com Vânia Carvalho (2008: 157), “a sala de visita está equipada com a infraestrutura necessária para a mulher apresentar publicamente as suas habilidades no campo da conversação, da música e da literatura”. É importante

destacar a mobília que compõe a sala de visitas, pois deveria ser um reflexo do poder aquisitivo da família. Dentre seus itens mais importantes, elencam-se sofás, cadeiras de assento, cadeiras de braços, aparadores, mesas, armários com vidro para louças, pianos, estantes, marquesas, cômodas com tampo de mármore, relógios de sala, espelhos de parede, quadros de parede, entre outros. Entretanto, tal configuração deveria condizer com o poder aquisitivo do anfitrião.

Outro cômodo de destaque na casa, talvez o mais importante, é a sala de jantar, criada com o objetivo de socializar as relações e alianças sociais, econômicas e políticas entre os grupos mais abastados. O referido espaço sai dos fundos da residência e passa a ocupar um lugar de destaque na frente da casa, representando um marco entre os espaços de sociabilidade (público) e familiar (privado). Tal espaço é também destinado à distinção social, em que se observa que os objetos que compõem tal espaço, como os utensílios de mesa, louças e talheres, passam a ter um caráter de hierarquização social. Tais mudanças são analisadas por Lima:

[...] a parte dianteira da casa – sala de visitas, sala de jantar, escritório, sala de fumantes, etc. – tornou-se o espaço de sociabilidade *Poe* excelência, através do qual o grupo residente se relacionava com o exterior. Formal, destinado ao entretenimento, ao lazer, e, por conseguinte, à representação social, tinha seu acesso permitido aos de fora. Palco para exibição das posses e boas maneiras dos seus moradores, era por meio dele que os indivíduos negociavam suas posições na estrutura de classe. (LIMA, 1995: 135)

A sala de jantar ocupa um papel importante, pois esse espaço era destinado aos eventos sociais, como os jantares, com o objetivo de mostrar a civilidade dos anfitriões e convidados, que deveriam cumprir as regras de sociabilidade ensinada nos guias de bom tom e manuais de civilidade do período. Um exemplo do mobiliário que não pode faltar na referida sala apresenta-se descrito nos inventários de Carlos Felipe Rabelo de Miranda e esposa (1852):

Lista da mobília referente a sala de jantar encontrada no Inventário Carlos Felipe Rabelo de Miranda e esposa – 1852

24 cadeiras de palhinha
2 mesas de jantar
Huma mesa de jantar
Hum guarda-louça
Hum armário

Hum armário pequeno
6 cadeiras inglesas

Fonte: APEC

Alguns dados coletados do inventário de Carlos Felipe Rabelo de Miranda e de sua esposa, ambos falecidos em 1852, representantes de um grupo mais abastado, revelam a existência de cadeiras inglesas, assim como de três mesas para o jantar, dois armários e um guarda-louças, o que permite supor que recebiam muitos convidados, preparavam grandes recepções e que sua sala era grande o suficiente para ter tantos móveis referentes à composição da sala de jantar.

De acordo com Bezerra:

A mobília da sala de jantar representava o gosto refinado do proprietário, bem como seu poder e *status* social. Nos inventários acima observa-se que a quantidade de cadeiras nem sempre relaciona-se à quantidade de lugares à mesa para o jantar. As cadeiras poderiam tanto ocupar a sala de jantar como a sala de visita, pois em ambos os espaços cumpriam o mesmo papel, receber e acomodar o convidado. Observa-se que no inventário de Carlos Felipe Rabelo de Miranda e esposa encontram-se listadas seis cadeiras inglesas, demonstrando sua oposição dentro da sociedade em questão, em que muitos dos móveis que compõem o citado espaço foram importados da Europa. (BEZERRA, 2015: 195)

Dentre o mobiliário que compõe o espaço em questão, destacam-se a presença de mesas elásticas e a quantidade de mesas, que poderiam variar dependendo do status social do indivíduo. Dentre os itens que compõem o espaço, destacam-se os espelhos, assim como objetos de decoração, que muitas vezes caracterizam a personalidade e o requinte do proprietário. Os referidos móveis eram produzidos de madeira nobre, como o jacarandá. Quanto à sua função, ressaltam-se os aparadores, mesas acessórias que serviam para aparar as baixelas de porcelana, talheres, cobertas, entre outros objetos, que demonstram o caráter ritual do jantar. Um móvel que merece destaque é o guarda-louça, que também poderia ser utilizado na sala de visitas, ou junto com os aparadores, tendo a função de vitrine, exibindo os objetos em seu interior, e, com suas portas de vidro, permitindo que as louças, principalmente as estrangeiras, fossem admiradas pelos convidados e demais visitantes, demonstrando seu poder social e simbólico e status social. Segundo Flexor:

Os guarda-louças aparecem somente no final do século XVIII. O modelo mais comum desse móvel possuía duas portas superiores envidraçadas, com estantes de exposição, ou com meio vidro e duas portas por baixo, com compartimentos internos e gavetas. Bem parecidos com os armários do período. Os guarda-louças não variavam muito quanto à forma, durante a primeira metade do século XIX, e o vidro foi sempre uma constante até meados do século. (FLEXOR, 2009: 91)

A partir de tal afirmação, é observada, nos inventários analisados, a presença do mobiliário, como guarda-louça, mesas elásticas ou mesas grandes para jantar, assim como de cadeiras e mesas menores ou aparadores. Ainda quanto ao guarda-louças, Flexor afirma que:

Aparece somente no final do século XVIII. O modelo mais comum desse móvel possuía duas portas superiores envidraçadas, com estantes de exposição, ou com meio vidro e duas portas por baixo, com compartimentos internos e gavetas. Bem parecidos com os armários do período, os guarda-louças não variaram muito quanto à forma, durante a primeira metade do século XIX, e o vidro foi sempre uma constante até meados do século. (IDEM)

O aparador, assim como o guarda-louças, tinha como função expor as peças que estavam sendo utilizadas na refeição daquele momento, como as louças, cristais, copos e taças, talheres e os demais utensílios utilizados durante a refeição. Ocupava um lugar de destaque na sala de jantar, sendo colocado perto da mesa para facilitar o serviço de mesa. Esse sistema de servir os objetos passou a ser chamado em inglês de “sideboard”, sendo indispensável nas casas inglesas mais abastadas.

Ainda sobre a composição do referido espaço, o memorialista Fernandes (2006: 27) destaca que “as cadeiras para salas de jantar, conjuntos de sofá com cadeiras de braços eram, geralmente, importados da Europa, especialmente da Áustria, Inglaterra e França”. Com relação ao período descrito, Flexor (2009: 83) corrobora com tais informações e afirma que “a partir do fim da primeira metade do século XIX e até o alvorecer do século XX, começaram a aparecer os móveis franceses, os americanos, os austríacos e os de fabricação nacional”.

Embora os trabalhos de ambos não dialoguem quanto ao espaço geográfico, pois Fernandes trata de Aracati, e Flexor, da Bahia, podemos entender que tal prática existia em praticamente todo território brasileiro. Quanto à cidade de Aracati, percebe-se que a importação de tais objetos simbolizava o status social de um determinado grupo, pois, na referida cidade, existiam marceneiros, que, entretanto, tinham como função principal montar os móveis importados que

chegassem pelo porto. Segundo Fernandes (2006: 27), “todos os móveis importados chegavam desmontados e seus parafusos vinham em saquinhos amarrados às peças”, destacando-se dentre os móveis importados os guarda-louças, cristaleiras, dentre outros. Os marceneiros aracatienses produziam apenas móveis que não havia possibilidade de importar.

A produção em massa possibilitou atender a diferentes tipos de consumidores. Dessa forma, as fábricas europeias passaram a produzir artigos de luxo e artigos mais acessíveis a outros grupos sociais menos abastados. Isso possibilitou a inserção de outros grupos ao modelo europeu, embora houvesse a exigência por parte da camada mais abastada na busca de produtos que os diferenciasssem dos demais. A louça de uso doméstico cumpriu bem esse papel, mais que outros artigos de luxo inseridos no cotidiano doméstico.

Figura 1 – Travessa inglesa



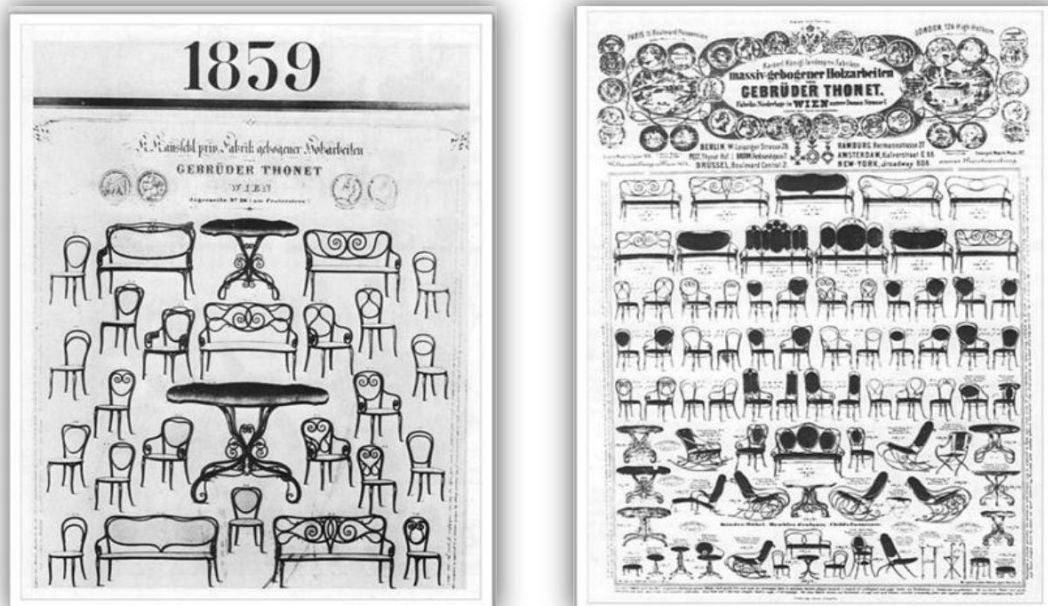
Fonte: Museu Dom José

A inserção, no Brasil, de tais itens nos espaços domésticos foi ocorrendo gradativamente, tendo como principais cidades de entrada o Rio de Janeiro, Bahia, São Paulo e Recife, cidades de maior destaque no país. Ainda assim, observa-se, no Ceará, a presença de tais artigos, principalmente nas cidades de Fortaleza, Sobral e Aracati, onde tais produtos escoavam em seus portos. Através das casas comerciais de importação e exportação, chegavam às residências e cumpriam um

importante papel no que se refere à civilidade, à sociabilidade e ao consumo de tais bens.

A entrada de tais mercadorias nos lares ocorriam através das casas comerciais, que tinham o papel de intermediários entre a fábrica e o consumidor final. A escolha de tais artigos era feita de duas formas. A primeira era por meio dos catálogos das fábricas ou dos Almanques e revistas que circulavam nas cidades, e a segunda ocorria por meio de viagens de negócios ou lazer a cidades como Rio de Janeiro, ou, ainda, à Europa, permitindo um maior contato com os itens comercializados que ditavam moda. Uma outra forma era, ainda, através dos comerciantes que iam regularmente à Europa buscar as novidades, como descreve Freire Alemão ao citar o caso de Manuel José Pereira Pacheco: “Achamos como disse no sítio do Pacheco, proprietário e negociante rico de Aracati, e que hoje está de viagem para a Europa” (2006: 78). Essas eram as formas que os comerciantes e consumidores tinham para se aproximar e conhecer as ditas ‘novidades’ que vinham da Europa, entretanto isso não quer dizer que todos comprassem tais mercadorias, pois alguns poderiam apenas realizar os pedidos. Abaixo alguns catálogos de cadeiras produzidas na Áustria.

Figura 2 - Catálogos de móveis produzidos por Thonet. (1859 e 1873, respectivamente)



Fonte: <http://www.aubonusage.com/bibliograghie1/page1-en.html>
<http://www.aubonusage.com/bibliograghie1/page3.html>

Dentre os espaços da casa, um deles se diferencia dos demais, a cozinha, que, para Campos (2007: 12), era pequena e elenca alguns itens de mobília:

o cômodo deveria ter dois metros por três, e o espaço ao meio tomado em parte por duas mesas, uma de maior tamanho, em que demoravam as carnes e legumes, e noutra, certamente menor, voltada para a serra, com visão de bela paisagem, e guarnecida de bacias que, acudidas de água, serviam às necessidades do serviço” (IDEM)

A cozinha era, também, considerada um espaço comum da casa, onde a família, os escravos domésticos e demais empregados circulavam. Quanto aos itens que caracterizam a cozinha, o autor destaca o “rotundo e velho pote com água inclusive de beber, a boca amarrada de pano, para que não fossem cair na água em depósito, dada por ‘dormida’, eventuais ciscos ou insetos indesejáveis” (IDEM). Diferente do requinte da sala de jantar, observa-se a presença do pote de barro e dos demais itens que compõem a cozinha, um espaço de elaboração do alimento a ser servido e que se localizava nos fundos da moradia. O autor descreve a cozinha dos pais do escritor Juvenal Galeno: “[...] fui ver a do Sítio Boa Vista (onde residiram os pais de Juvenal Galeno, bucólico local visitado por personalidades da importância de Elisabeth e Luiz Agassiz, Freire Alemão e tantos outros).” Ele destaca a importância do cômodo para elaboração dos pratos que eram servidos em um espaço que destoava do que era produzido. Para elaboração de tais refeições sociais, eram utilizados os manuais de culinária, como O Cozinheiro Nacional, que, além da descrição do preparo de alimentos, ensinava quais utensílios deveriam ser utilizados na elaboração dos mesmos. De acordo com Campos (2007: 49), tal manual descreve: “na listagem segue-se a relação dos utensílios para uma mesa de bom tom, desse modo observado, e sob esse conceito ‘além de pratos, travessas, terrinas, copos, talheres, etc.,etc.”. Dentre os utensílios descritos, são elencados outros itens importantes e necessários para o preparo, como panelas, tachos, caçarolas, frigideiras, dentre outros.

É importante destacar que os referidos manuais de culinária, assim como os de bom tom, foram responsáveis por mudanças de hábitos e costumes e refletem o cotidiano dos grupos mais abastados. Isso se deve à necessidade de se manterem entre os grupos abastados, pois não bastava só ter posses, era necessário, também, saber as regras de civilidade. Dessa forma, o saber servir e

receber eram essenciais, assim como a aquisição de artigos importados, que funcionavam como elementos de distinção e inserção social.

As louças estabelecem relações de civilidade e distinção, a partir das quais são criados rituais de comensalidade, como o jantar, e regras para sua execução, descritas nos manuais de civilidade e bom tom. O não saber receber distância e separa os grupos sociais, assim como o não possuir os utensílios de mesa e de cozinha necessários para receber. Dentre as estratégias utilizadas pelos grupos em questão, destaca-se o uso das louças, presentes nos jantares e banquetes, ou, ainda, os itens de higiene. A diversidade em formas, tamanhos e padrões tornam a louça (aparelhos de jantar e conjuntos de chá) um elemento de distinção, merecendo um lugar de destaque na casa, seja na mesa de jantar ou no guarda-louça, que funciona como uma vitrine, em contraponto à vitrine das casas comerciais.

Considerações Finais

As revoluções Industrial e do Consumo proporcionaram mudanças técnicas, sociais, culturais e políticas, e, atrelado a elas, observa-se a expansão da civilidade pelo mundo. Tais elementos são percebidos no modelo europeu de civilidade e no consumo que se expande. Tal modelo chegou a lugares distantes, como em cidades tais quais Fortaleza, Aracati e Sobral, no Ceará. Observa-se ainda que o referido modelo proporcionou mudanças nos hábitos e costumes nos diferentes pontos do planeta inserindo, em muitos casos, costumes novos, ou adaptando os já existentes. Dentre as mudanças ocorridas, destacam-se aqui as relacionadas aos espaços da casa, como a sala de jantar, os rituais de jantar e chá. Para realização de tais rituais, eram necessárias louças, talheres e mobília que foram criadas para tal finalidade. A trajetória desses objetos permite compreender o comportamento de consumo dos grupos mais abastados, assim como os rituais de comensalidade e controle das pulsões, através das regras de civilidade apreendidas nos manuais de civilidade, e a disposição dos cômodos na casa, estabelecendo os limites entre o social e o familiar, inserindo novos hábitos e costumes aos grupos mais abastados.

Referências

ABRAHÃO, Eliane Morelli. A Coreografia de louças e alimentos nas mesas do Brasil (1860 - 1930). In: ALGANTRI, Leila Mezan & MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *História da Alimentação: Brasil séculos XVI-XXI*, Belém, PA: Paka-Tatu, 2020

BEZERRA, Ana Paula Gomes. *Capitalismo e Elite no Ceará: Produção, Circulação e Consumo de Louças Europeias em Aracati (1850 – 1890)*. Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2015. Dissertação de Mestrado.

CARVALHO, Maria Amália Vaz de. *Arte de Viver na Sociedade*. Portugal: Ed. Colares, 2008.

ELIAS, Nobert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. Vol. 1, 1994.

FLEXOR, Maria Helena Ochi. *Mobiliário Baiano*. Brasília, DF; IPHAN/ Programa Monumenta, 2009.

FREYRE, Gilberto. *Vida social no Brasil nos meados do século XIX*. 4ª ed. (revista). São Paulo: Global. 2008.

FREYRE, Gilberto. *Os ingleses no Brasil: aspectos da influência britânica sobre a vida, a paisagem e a cultura do Brasil*. 3ª edição, Rio de Janeiro: Top Books Editora/UniverCidade, 2000.

LIMA, Tânia Andrade. Chá e simpatia: uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista. In: *Anais do Museu Paulista*. São Paulo, N. Ser. V. 5, p. 93-127, jan./dez., 1997.

LIMA, Tânia Andrade. Humores e odores: ordem corporal e ordem social no Rio de Janeiro, no século XIX. *História, Ciência, Saúde – Manguinhos*. Fundação Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro. 44-96. 1996.

LIMA, Tânia Andrade. Pratos e mais pratos: louças doméstica, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. In: *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, N. Ser. V. 3, p: 129 – 191, jan. /dez., 1995.

LIMA, Tânia Andrade. Sintomas do modo de vida burguês no Vale do Paraíba, sec. XIX: Fazenda São Fernando, Vassouras, RJ. Exploração arqueológica e arqueológica. In: *Anais do Museu Paulista*, Nova Série nº 1, 1993.

LIMA, Tânia Andrade *et alii*. A tralha doméstica em meados do século XIX: reflexo da emergência da pequena burguesia do Rio de Janeiro, In: *Dédalo*, São Paulo, pub. Avulsa, 1; p. 205-230, 1989.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. *O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil*. São Paulo, Cia das Letras, 1993.

VIEIRA JUNIOR, A. O. *Entre paredes e bacamartes: história da família no sertão*. Fortaleza: Ed. Demócrito Rocha, São Paulo: Hucitec, 2004.

Ana Paula Gomes Bezerra

Doutoranda em História (PPGH/ PUCRS); bolsista
CNPq; Coordenadora do G.T. de Cultura Material e
Arqueologia (ANPUH-CE) Gestão 2020 – 2022.