

O SURGIMENTO DOS RESTAURANTES NA CIDADE DE SÃO PAULO: 1856 – 1869

Profa. Ms. Siwla Helena Silva¹

Resumo:

A análise de fontes alternativas à historiografia tradicional sobre a cidade de São Paulo, sobretudo relatos de viajantes, memorialistas e anúncios publicados no jornal Correio Paulistano, entre 1854 e 1870, demonstra que a denominação *restaurant* já era utilizada pelo menos desde 1856 por estabelecimentos de alimentação de São Paulo, embora nos mesmos transpareça que não apresentavam as principais características do restaurante; a década de 1860 trouxe transformações importantes no quadro das empresas de alimentação e a denominação *restaurant* se associa às características conceituais mais importantes deste tipo de serviço de alimentação, com destaque, em 1862, para a criação do “*Restaurant de Pariz*” de Alexandre Bourgain. Pode-se concluir que o surgimento do restaurante, como forma diferenciada de estabelecimento de alimentação na cidade de São Paulo, atendendo características definidas desde seu surgimento em Paris no final do século XVIII, foi um processo que acompanhou mudanças econômicas e de costumes da elite paulistana enriquecida pelo café, que adota padrões próprios da cultura francesa, rejeitando hábitos tradicionais e abrindo caminho para que a hospitalidade comercial passe a ser aceita.

Palavras-chave: História social; São Paulo; Século XIX; Restaurantes

¹ Docente na área de Alimentos e Bebidas dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac em São Paulo. Mestre em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo e graduada em Tecnologia em Hotelaria pela Faculdade de Turismo e Hotelaria Senac de Águas de São Pedro – SP. Contato: siwla@sp.senac.br

O SURGIMENTO DOS RESTAURANTES NA CIDADE DE SÃO PAULO: 1856 – 1869

Profa. Ms. Siwla Helena Silva

Abstract:

The analysis of alternative sources to the traditional historiography on the city of Sao Paulo, especially memorialists, travelers diaries and announcements published in the newspaper *Correio de São Paulo* from 1854 to 1870, demonstrates that the denomination *restaurant* was already used at least from 1856 by establishments of food service in São Paulo, even though they did not present the principal characteristics of the restaurant; the decade of 1860 brought important transformations of the enterprises of food service and the denomination *restaurant* was then related to the more important conceptual characteristics of this type of food service, specially, in 1862, with the creation of "*Restaurant de Pariz*" by Alexandre Bourgain. The appearance of the restaurant in the city of São Paulo, as a differentiated form of food service presenting characteristics defined since its appearance in Paris at the end of the 18th century, was a process that accompanied changes, both economical and of customs, for the São Paulo elites made rich by coffee plantations, which adopts customs and standards from French culture, rejecting traditional culture and habits and adopting new ways of life in which commercial hospitality starts to be accepted.

Keywords: Social history; São Paulo; 19th Century; Restaurants

Introdução

A definição conceitual do que é um restaurante ainda é relativamente vaga, como diversas outras nas áreas de Alimentos e Bebidas e Gastronomia, provavelmente em razão do desenvolvimento muito recente destes campos de conhecimento dentro de um modelo acadêmico mais formal. Autores técnicos, como Fonseca (2004, p.13), fazem uso de definições de dicionário ou, como Barreto (2000), Maricato (1997), Davies (1999) e Pacheco (2005), discutem já aspectos mais operacionais do restaurante, sem uma conceituação mais minuciosa do que o define e diferencia de outros tipos de serviço de alimentação, apesar da importância econômica e turística que este tipo de empreendimento apresenta.

O IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas, em sua CNAE - Classificação Nacional de Atividades Econômicas, define a classe “5611-2/01 – Restaurantes e Similares” como aquela que compreende “as atividades de vender e servir comida preparada, com ou sem bebidas alcoólicas, com ou sem entretenimento, ao público em geral, com serviço completo”, ou seja, serviço efetuado por atendentes na mesa do cliente.

De qualquer forma, sabe-se que a idéia geral do restaurante, “um estabelecimento onde alguém pode sentar-se para comer como se fosse em sua casa, contra pagamento”, conforme proposto por Flandrin e Montanari (1998, p.767), ou seja, pedindo de acordo com seu gosto e possibilidades de pagamento, é bastante nova, datando do final do século XVIII. Estes novos empreendimentos se diferenciaram dos antigos serviços de alimentação em *table d'hôte* (literalmente, mesa do hospedeiro), isto é, pratos fixos escolhidos pelo proprietário e oferecidos a todos que pagassem por um lugar à mesa, por algumas características marcantes. Tal como hoje são majoritariamente entendidos, talvez os pontos mais importantes e que o tornaram único são que o cliente tem a possibilidade de ser servido em uma mesa à parte,

sozinho ou apenas com os acompanhantes escolhidos por ele e ainda pode escolher antecipadamente o que comer em uma *carte* (cardápio), a qual lista os pratos e preços individuais, e então pagar apenas de acordo com aquilo que consumir. Ou seja, torna-se importante, aceita e incorporada a este tipo de serviço de alimentação uma maior preocupação com a individualidade do consumidor e em oferecer uma variedade de produtos que atendam a gostos e bolsos diversos.

1.1 O *restaurant* em Paris

A idéia do restaurante como o conhecemos foi posta em prática como empreendimento comercial, por um dedicado seguidor do Iluminismo, Mathurin Roze de Chantoiseau, filho de um proprietário de terras que se mudou para Paris no início da década de 1760. Roze de Chantoiseau abriu, em 1766, um estabelecimento inovador que pretendia servir apenas caldos e cremes muito concentrados, os *restaurants*, em pequenas taças e chávenas de porcelana, que mantivessem ou recuperassem a saúde. (SPANG, 2003, p.25)

Um ponto importante é que estes *restaurants* eram sempre os mesmos, seguindo as mesmas receitas e podiam ser escolhidos (ou recomendados pelo *restaurateur*, restaurador - da saúde, subentendido) a partir de uma lista fixa, disponível a qualquer hora. Inicialmente, durante as décadas de 70 e 80 do século XVIII, os salões dos *restaurateurs* vendiam apenas os *restaurants*, participando, desta forma, do grande projeto do Iluminismo de melhorar a vida diária através da aplicação da razão e de bases científicas. A influência do Iluminismo sobre as elites francesas foi uma forte inspiração para seu criador e razão importante para a aceitação e a popularidade dos restaurantes junto às elites. (SPANG, 2003, p.30),

Pouco tempo depois, no início do século XIX, os visitantes estrangeiros eram surpreendidos:

Alarmados ou encantados, estes viajantes concordavam em uma coisa: os franceses

– eles adoravam dizer – têm restaurantes porque não têm casas. Afinal, se os franceses tivessem os devidos preparativos domésticos aguardando por eles à lareira, não haveria mulheres (e algumas vezes até crianças) nos restaurantes. (SPANG, 2003, p.243)

Em inícios do século XIX já havia cerca de dois mil estabelecimentos em Paris, que se tornou indiscutivelmente a capital mundial dos restaurantes. (KIEFER, 2002, p.61)

2. O RESTAURANT EM SÃO PAULO

O surgimento do restaurante, como forma diferenciada de estabelecimento de alimentação na cidade de São Paulo, atendendo a pelo menos as duas características principais definidas desde seu surgimento em Paris, ou seja, a possibilidade de ser servido em uma mesa à parte, sozinho ou com os acompanhantes escolhidos e a de escolher antecipadamente o que comer em um cardápio, pagando apenas pelo prato consumido, foi um processo que acompanhou as mudanças econômicas e de costumes da sociedade em que se inseria. Assim, apenas quando a elite paulistana passou a ser mais fortemente atingida por influências e idéias européias, principalmente francesas, e iniciou um processo de rejeição aos padrões tradicionais de comportamento herdados do período colonial, no qual a hospitalidade era objeto de domínio quase exclusivamente doméstico, abriu-se espaço para este modelo.

2.1 “Mesa redonda”

No período colonial, os negócios e, portanto, os visitantes, eram poucos na vila de São Paulo. Por isso, em 1599 havia apenas uma única “casa de pasto” de propriedade de um certo Marco Lopes, que, atendendo a convocação da Câmara local a interessados, começou a oferecer refeições naquele ano. Malvista pelos moradores da cidade, a casa de pasto fornecia refeições e hospedagem a viajantes, tropeiros e aos sitiantes que visitavam a cidade a negócios e não

conseguiam retornar no mesmo dia. Ao longo dos séculos seguintes, alguns novos locais surgiram, mas mantendo sempre o estilo rude do pioneiro. Estes estabelecimentos, olhados com desconfiança pelas famílias em razão de sua clientela de viajantes e prostitutas, atraíam pouca freguesia e por isso não se multiplicavam. (PODANOVSKI, 1988, p.12),

Em 1819, Auguste de Saint-Hilaire (*apud* Bruno, 1981, p.38) ainda demonstra a precariedade dos meios de hospitalidade, quando relata de sua chegada a São Paulo:

À cerca de meia légua da cidade encontra-se um rancho real – o de Água Branca – extraordinariamente cômodo para os viajantes que, em São Paulo, tanta dificuldade têm de encontrar alojamento quanto nas outras povoações do interior do Brasil. Indicaram-me a hospedaria de um indivíduo conhecido por Bexiga (...) Fizera entrar meus animais em um terreno lamacento, cercado de um lado por um fosso e dos outros dois lados por pequenas construções cujas numerosas portas davam para o referido terreno.

Num depoimento sobre a São Paulo de um período mais adiantado, entre 1830 a 1840, Francisco de Assis Vieira Bueno (*apud* Bruno, 1981, p.52) deixa claro que a hospitalidade comercial tivera neste intervalo muito pouco melhoramento:

Não havia hospedarias, porque os viajantes vindos do interior eram poucos, em razão de as viagens a cavalo, por maus caminhos, serem difíceis, e por serem ainda mais poucos os que vinham do exterior (...) era suficiente a hospitalidade particular. Não havia também restaurantes, pelas mesmas razões que não havia hospedarias; (...) Igualmente não havia cafés, porque o precioso grão ainda era vasqueiro e, por conseguinte, caro. (...) Só para os viandantes chamados tropeiros havia albergarias de uma espécie *sui generis*. Eram situadas nas entradas da povoação e consistiam em fileiras de quartos contíguos e de uma só porta (...) Os donos cobravam aluguel dos quartos e do pasto e vendiam alguma coisa na indefectível taverna, pouco mais que a indispensável cachaça.

Porém, contrariando estas evidências, temos um relato que indica que, pelo menos desde 1839, um estabelecimento atendia às necessidades dos viajantes mais exigentes na cidade de São Paulo. Daniel P. Kidder, missionário metodista americano que visitou São Paulo naquele ano, deixou relato da sua chegada através da várzea do Ipiranga e da sua instalação na cidade (*apud* Bruno, 1981, p.56):

Dirigindo-nos à única casa onde se pode obter hospedagem, instalamo-nos logo, com todo o conforto. A hospedaria está sob direção de um tal Charles, francês casado com portuguesa e há muito que o casal reside no lugar.

Corroborando estes depoimentos, apenas em 1847, aparece registro da existência em São Paulo de dois pequenos estabelecimentos, ambos de proprietários franceses, um deles justamente um Charles Fischer, que não pode ser outro além do hospedeiro de Kidder, além de um certo Frederic Fontaine. (PODANOVSKI, 1988, p.15-16)

O estabelecimento de Fischer, uma hospedaria e também casa de banhos, de nome “Serêa Paulista”, aparece repetidamente nos registros da época, inclusive nos anúncios de jornais. É citado, por exemplo, também por Freitas (1985, p.125), o qual afirma que era muito simples e que uma das especialidades da casa era o bife a cavalo. Bruno (1991, v.2, p.672) também confirma que existiam, nesta época, as “(...) estalagens dos franceses Charles e Fontaine, que só davam hospedagem para quem tivesse carta de apresentação”. Firmo de Albuquerque Diniz (1978, p.39), lembrando seu tempo de estudante da Academia, entre 1847 e 1852, afirma:

(...) não havia um hotel; tínhamos o pequeno restaurante do velho Charles e o do Frederico Fontaine; quando íamos a qualquer deles, procedíamos com cautela, porque ir a uma casa dessas não era então um ato que recomendasse o freguês à estima pública, trazia um não sei o quê de desconsideração.

Assim, até mesmo os estudantes, que em sua maioria vinham de fora para estudar na cidade, evitavam serem vistos entrando ou saindo de locais públicos de alimentação, sob pena provavelmente de se virem proibidos de freqüentar as famílias locais. Por isso e pela pobreza geral dos cardápios, no início dos anos 1850, para receber pessoas de maior cerimônia:

(...) se se quisesse dar um jantar bem servido, seria necessário encomendá-lo com antecedência de muitos dias; e quanto a vinhos, cervejas e licores, indispensável se tornaria mandar vir tudo isso de Santos, ou mesmo da Corte. (DINIZ, 1978, p.77)

Deve-se notar aqui que o uso da palavra “restaurante” em relação a estes estabelecimentos, assim, é feito muito posteriormente, por Diniz; Kidder, em seu relato, chama o estabelecimento de Charles de “hospedaria”. Pelas descrições dos anúncios analisados, publicados a partir de 1855 no jornal Correio Paulistano, e pelos usos locais na época, tudo

leva a crer que estes dois estabelecimentos serviam em *table d'hôte*, sistema conhecido naquela época em São Paulo como “mesa redonda”, com pratos e preço fixos ou incluído junto com os serviços de hospedagem.

As outras empresas de alimentação que podem ser detectadas nesta época pelos anúncios do jornal Correio Paulistano oferecem produtos ainda relativamente simples, como pode ser visto em anúncio publicado à página 4 do jornal Correio Paulistano em 22 de maio de 1855, oferecendo serviço de *traiteur*, basicamente, ou seja, alimentação fornecida sob encomenda. “Na decida do Bexiga”, diz o anúncio, “aprompta-se com brevidade pasteis, tortas, empadas e massas folhadas”. Nota-se que o tipo de serviço oferecido aqui é, em tudo, paralelo às características da categoria de *traiteur* das antigas guildas francesas, ou seja, aqueles que combinavam com os clientes a preparação e entrega de pratos para o consumo em casa, sistema que era geralmente anunciado na época em São Paulo como “encomenda”.

Neste mesmo ano de 1855, já havia pelo menos um hotel de maior porte, o do Universo, capaz de organizar inclusive bailes para divertimento de seus hóspedes e dos moradores da cidade, oferecendo também alimentação durante o mesmo.

Embora sem citar o tipo de serviço disponível, tudo leva a crer que, tal como em outros estabelecimentos como os hotéis Paulistano e da Providência, apresentados na Figura 1, tratava-se de um serviço de mesa redonda, com pratos determinados oferecidos a um preço fixo por pessoa, para consumo no local, ou encomendado por um preço combinado anteriormente, se para sua retirada e consumo na residência do cliente.

<p>HOTEL PAULISTANO</p> <p>35 RUA DE S. BENTO 35</p> <p>O proprietário deste estabelecimento faz saber ao publico desta capital, que encontra-se no mesmo, a todas as horas muito boas comidas, e nas 4^{as} feiras e sabbados haverá torta alacreme, podim, pasteis de galinha, e outros, petiscos. O mesmo estabelecimento encarrega-se de fazer todas as encomendas para fóra.</p>	<p>HOTEL DO UNIVERSO LARGO DO COLLEGIO N.</p> <p>neste hotel a cargo do abaixo assignado, encontra-se ha todos os dias bons petiscos a saber—peicho—ostras—pasteis—empadas—tortas, tanto de peicho como de carne—café chocolate—chá etc. Na mesma casa se aprrompta jantares, para festejos de annos, batizados, casamentos, pois o mesmo hotel se acha presentemente bom montado.</p> <p>O abaixo assignado, não poupará esforços e procurará todos os meios ao seu alcance afim de que as pessoas que honrarem o seu estabelecimento sejam bem servidas, e por modicos preços. S. Paulo 30 de outubro de 1855.—<i>João Lefebre & C.^a</i> (1—3)</p>	<p>A COMPANHIA OLHO VIVO, VELA CONSTANTEMENTE.</p> <p>Tendo ido cear com o meu amigo Figueredo e o Ribeiro do nariz grande ao hotel da Providencia, encontramos o Silveira e o sobrinho Gaspar que forão testemunhas de que nos pedirão por uma posta de peixe saigado e 4 bifemal assados e meia garrafa de vinho, 3\$ 000,⁶ e eu como agente da companhia participo a^{os} segurados que não caião na esparella.</p> <p><i>Do Cornelio.</i></p>
--	---	---

Figura 1 – Anúncios publicados à página 4 do jornal Correio Paulistano em 17 de fevereiro de 1855 (Hotel Paulistano) e 30 de outubro de 1855 (Hotel do Universo).

Fonte: Arquivo do Estado de São Paulo.

Pode-se assim traçar um retrato bastante parcial, mas que confirma que, em 1855, já estavam presentes na cidade de São Paulo empresas de hospitalidade servindo refeições comercialmente. As evidências, entretanto, indicam que o serviço em todos eles se dava em *table d'hôte* ou mesa redonda, sem um cardápio com preços por prato. Além disso, a maior parte dos pratos oferecidos é simples e do dia-a-dia da população.

Apesar de surgirem, já em 1856, anúncios publicados à página 4 do jornal Correio Paulistano, em 16 de abril (Hotel do Universo) e 09 de maio (Hotel e *Restaurant* Leão de Ouro), oferecendo serviços de encomenda e mesa redonda e que divulgavam profissionais mais qualificados (“cosinheiro e pasteleiro Francez”, “chefe de cosinha”), além de surgirem elementos da cozinha clássica francesa (“*vol-au vent*” e “*charcuterie*”) e mesmo um deles se denominar *restaurant*, o tipo de serviço e as condições oferecidas caracterizam-nos ainda como mesas redondas e encomendas.

A nuance fica por conta da oferta, por um deles, da possibilidade de serviço de alimentos diretamente no quarto, desobrigando o hóspede de freqüentar a mesa redonda e pela a maior flexibilidade de horários, pois dois deles afirmam que a comida é feita constantemente. Um

elemento que se apresenta no caso do anúncio do Hotel do Universo é a existência de negócio paralelo de secos e molhados (“vinhos e conservas”), que aparecem, em outros anúncios, ligados a outros estabelecimentos também; era freqüente, naquela época, que um único empresário procurasse diversificar ao máximo suas chances de lucro, como lembra Nozoe (2004, p.112), explorando:

(...) mais de um ramo de negócio no mesmo estabelecimento (...) A falta de especialização (...) para o segmento comercial, prevalecia igualmente no setor de prestação de serviços e nas fábricas.

A mudança no título do estabelecimento possivelmente reflete também a necessidade de “civilização” e “progresso” já detectada pelas elites em relação aos costumes tradicionais, sem se ligar a uma alteração efetiva do modelo e processos internos do mesmo.

Deve-se lembrar ainda que no Rio de Janeiro, desde pelo menos 1839 já se encontravam restaurantes de culinária francesa, bem estabelecidos e sofisticados, atendendo a um grande público de viajantes e às famílias locais, oferecendo até mesmo cartas de vinhos com grandes crus franceses: este fenômeno não devia escapar às elites de São Paulo, sobretudo aos estudantes mais ricos da Faculdade de Direito do Largo São Francisco, nem aos comerciantes que desejavam sua freguesia. (SILVA, 1993, p.261)

Também nos anúncios de 1858 e 1859, a denominação *restaurant* do estabelecimento aparece aliada à oferta de serviços típicos de mesa redonda e encomenda, como o exemplificado nas Figuras 2 e 3, com horário fixo (Hotel du Commerce) ou mais flexível (Hotel de France), tendo a opção de serviço do mesmo cardápio em sala separada. Nos pratos, surge ainda um novo elemento, com a oferta de especialidades italianas (“talari(talharim?)” e “ravioli”).

<p>Hotel des voyageurs</p> <p>Todos os domingos e dias Santos, empadas de palmito e camarão pudins etc. etc. encar. regão-se de qualquer encomendas para fora</p>	<p>Hotel du Commerce</p> <p>Rua do Bozario n. 49.</p> <p>No domingo 12 haverá de 2 as 3 horas talari ravioli, lingua á tartara, pasteis de galinha ditos de camarão, vól-o-vent, petit paté, tartelete a la crème, e diversas qualidades de iguarias.</p>
--	--

Figura 2 – Anúncios publicados à página 4 do jornal Correio Paulistano, em 11 de setembro de 1858.

Fonte: Arquivo do Estado de São Paulo.

HOTEL DE FRANCE

ET RESTAURANT

Fundado sobre o principio da maior barateza.

RUA DO COMMERCIO N. 33.

JOSE PEDRO, á pedido de seus numerosos amigos e freguezes, communica ao respeitavel publico, que todas as noites de expectaculo, e todos os domingos, haverá tortas de creme e de doces, e pasteis de camarão, e de galinha, puddings; e todos os dias, desde as 7 horas da noite até as horas da sabida do the atro, meza redonde a 200 rs., com boa e variada comida, e quartos separados para os que quizerem.

Recbe pensionistas á 40, 50 e 60 rs.

Aprompta toda e qualquer comida de encomenda.

E acreditando que seu estabelecimento, o primeiro que é fundado sobre o principio da barateza, é uma necessidade nesta imperial cidade de S. Paulo, hade sempre esmerar-se para torual-o cada vez mais digno da approvação geral.

Figura 3 – Anúncio publicado à página 4 do jornal Correio Paulistano, em 26 de março de 1859.

Fonte: Arquivo do Estado de São Paulo.

Assim, pelo menos desde 1856 já se detecta o aparecimento da denominação *restaurant* para alguns estabelecimentos de alimentação na cidade de São Paulo, embora ainda desligada dos principais elementos de comercialização e serviço que caracterizam este modelo de empreendimento.

2.2 Cafés, confeitarias e sorveterias paulistanos

O papel de ponto de reunião e conversação dos homens das elites na São Paulo até a metade do Oitocentos, segundo Martins (2003, p.329), era assumido pela “sala reservada” do armazém ou taberna, onde “(...) os cavalheiros da antiga aristocracia de São Paulo (...)” por

vezes se encontravam para “fazer às onze”, com um cálice de “afamada caninha do Ó”.

Entretanto, o estilo de vida dos estudantes do Largo São Francisco foi aos poucos trazendo a convivência na cidade para as ruas, tornando necessária a existência de novos espaços onde esta pudesse se dar: inicialmente tabernas e livrarias. (NOZOE, 2004, p.109) Mas, por volta de 1850, surgiu como um primeiro local de venda de café: a casa da Maria Punga, onde o café era servido, por 40 réis a xícara, a acadêmicos de Direito, empregados do comércio e negociantes. A peculiaridade deste primeiro “café” paulistano era que os fregueses tinham que aguardar, numa pequena sala, pela chegada de pelo menos seis pessoas, pois só então a proprietária preparava cuidadosamente um bule da bebida, servida “(...) em grandes xícaras de louça branca.” (MARTINS, 2003, p.271)

A partir de meados da década de 1850, os locais que reuniam a população masculina de situação social mais elevada, em oposição às tabernas e “vendas”, eram os bilhares e cafés existentes dentro dos hotéis, entre eles o Hotel Paulistano, o Hotel do Comércio, o Hotel da Providência, o do Universo e o das Quatro Nações. (BRUNO, 1991, v.2, p.693-694) Neste último, de acordo com anúncio publicado à página 4 do jornal Correio Paulistano em 20 de fevereiro de 1862, o café ocupava a sala “ricamente ornada” que tomava toda frente da casa, indicando uma intenção de facilitar o acesso ao espaço público, ao contrário das salas “reservadas” das antigas tabernas. Podemos detectar aqui ecos da proposta de Sennet (2002, p.81) sobre o papel dos primeiros Cafés europeus como “centros de informação” essenciais ao desenvolvimento econômico mercantilista, como um novo espaço público de informação.

Em princípios da década de 1860, se encontrava nos anúncios ao menos um estabelecimento no modelo europeu de café. Como pode ser visto na Figura 4, o Café Paulistano oferecia sorvetes, e dispunha ainda de uma sala reservada às famílias, uma primeira indicação de que

os patriarcas paulistanos estivessem, em situações específicas e extraordinárias, se permitindo fazer acompanhar por mulheres e filhos ao entrar em um estabelecimento de alimentação.

Café Paulistano.
Rua do Carmo n. 79.

Participa-se ao respeitavel publico desta cidade, que acha-se aberto este estabelecimento de recreio, sito na rua do Carmo n. 79.

Os amadores do jogo do bilhar ahi encontrarão n. um vasto e bem apropriado salão, tudo quanto preencher seus desejos, tendo a sua escolha não só cinco bellos

bilhares de tubellus elasticas, e dos mais modernos, mas tambem uma salla apropriada, diversos jogos licitos, taes como, xadrez, dominó etc. etc.

Além do que fica annunciado, acharão os dilettanti na casa variedade de bebidas, com especialidade sorvetes que, com quanto não possam ser desde já fornecidos selo-hão do principio do mez proximo em diante.

Uma sala particular estará decentemente mobiliada para receber as familias apreciadoras do sorvete, e que quizerem honrar com suas presenças este estabelecimento de recreio.

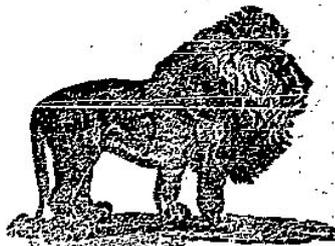
Em gabinete especial encontrarão os amantes da leitura jornalística varios jornaes da corte e desta cidade. 1—3

S. Paulo 28 de Novembro de 1862.

Figura 4 – Anúncio publicado à página 4 do jornal Correio Paulistano, 29 de novembro de 1862.

Fonte: Arquivo do Estado de São Paulo.

Outro tipo de estabelecimento que se diferenciou e passou a aparecer em anúncios da década de 1860 é a confeitaria (Figura 5)..



HOJE

Haverão empadas de gallinha, camarões e palmito na confeitaria do Leão rua do Commercio n. 9.

CONFETARIA DO LEÃO
RUA DO COMMERCIO
Canto da da Quitanda

Este estabelecimento continua supprido de generos de primeira qualidade que se vendem por preços razoaveis, a saber:

Manteiga a mais superior que tem vindo ao mercado.	libra 18400.
Dita tambem superior 2.ª qualidade	• 18380.
Dita do 3.ª	• 18100.
Queijo suizo, o melhor que ha neste genero.	• 18000.
Dito londrino	• 18400.
Ditos flamengos, verdadeiros, em pellica, muito frescos, um	38400.
Ditos ditos muito frescos, sem pellica	• 38200.
Ditos ditos	• 28800.
Ameixas d'Elvas em latas, ricamente enfeitadas proprias para presente (lata de 3 libras)	38200
	libra 18200.
Ditas francezas muito superiores	• 18000.
Passas grandes e muito novas	• 800.
Nozes do Porto	cento 800.
Amendoas novas de c.sca mole	libra 580.
Vinho do Porto engarrafado, muito superior, garrafa 1.ª 280, 1.ª 600, 2.ª 000 e 2.ª 500.	
Dito verdadeiro palhete do Porto, a garrafa	600.
Cevadilha muito nova para sopa	libra 350.
Goisbada de Campos, nova	lata 800.
Outros muitos generos que se não mencionão porém que se vendem mais baratos do que em outra qualquer parte.	5—4

Figura 5 – Anúncios publicados à página 4 do jornal Correio Paulistano, em 02 de abril e em 24 de dezembro de 1865, respectivamente.

Fonte: Arquivo do Estado de São Paulo.

A Confeitaria do Leão se destaca por oferecer a oportunidade de se verificar sua aparência (Figura 6).



Figura 6 - Rua do Comércio, esquina com a Rua da Quitanda, 1862. A Confeitaria do Leão, prédio de esquina, situada num ponto estratégico e de muito movimento. . (Foto de Militão Augusto de Azevedo)

Fonte: São Paulo de Piratininga: de pouso de tropas a metrópole. CD-ROM. São Paulo: OESP; Terceiro Nome, 2004.

2.3 “Grande *Restaurant de Pariz*”

A maioria dos fazendeiros de café, de acordo com Freitas (1985, p.124), até meados do século XIX, mantinha ainda casas em São Paulo, mesmo que as visitassem raramente, por “ojeriza” aos hotéis, pois a vida coletiva destes estabelecimentos “feria a suscetibilidade da população com o aspecto de uma promiscuidade perigosa e intolerável”. Porém, em princípios da década de 1860, fatores como a influência cultural dos estudantes do Largo São Francisco, a crescente população de origem estrangeira, melhores estradas, aliados à acumulação de capital trazida pelo café, iniciaram transformações importantes neste quadro, e impeliram para uma abertura da sociedade à frequência dos serviços de alimentação na cidade.

Pires (2001, p.165), sobre a questão de quem foram os primeiros freqüentadores dos hotéis e

serviços de alimentação da cidade de São Paulo, afirma que eram apenas os:

(...) viajantes não suficientemente importantes para serem recebidos nas residências da elite local. Por essa época (...), não se tem registro de viagens a lazer à capital da província.

Bruno (1991, p.694) nos diz ainda que, na década de 1850, praticamente só viajantes “(...) podiam ainda freqüentar esses primeiros hotéis paulistanos, sem muito risco de desmoralização, a não ser talvez em ceias discretas”.

Porém, em 1860, o embaixador suíço Von Tschudi (1980, p.124), que não pode ser considerado um viajante “não suficientemente importante”, durante sua viagem de pesquisa das colônias suíças e alemãs no Brasil, se hospeda no Hotel Palm (Figura 7), e relata:

Hospedei-me no Hotel Palm, que me fora recomendado por diversas pessoas. Os aposentos eram medíocres, mas a recepção, a atenção dispensada aos hóspedes e a boa mesa, compensavam a lacuna.



Figura 7 – Largo do Ouvidor, 1862. O Hotel Palm, local de hospedagem de Von Tschudi. (Foto de Militão Augusto de Azevedo)

Fonte: São Paulo de Piratininga: de pouso de tropas a metrópole. CD-ROM. São Paulo: OESP; Terceiro Nome, 2004.

Von Tschudi passou por São Paulo entre 25 de julho e 1º de agosto de 1860. É interessante notar que, sendo um embaixador e vindo em negócios oficiais, poderia ter sido recebido pelo governador da Província ou por um dos “grandes” da cidade, muitos dos quais visitou. Entretanto, considerou adequada a hospedagem e a mesa comerciais do antigo colono. Este era o tipo de atitude que certamente influenciou e ajudou a mudar os hábitos paulistanos em relação à freqüentar estabelecimentos públicos de hospitalidade.

Embora tenha ficado satisfeito com a mesa encontrada no Hotel Palm, se tivesse chegado a São Paulo dois anos depois, em 1862, Von Tschudi teria encontrado uma maior variedade e sofisticação de opções. Um bom número de estabelecimentos continuavam servindo hóspedes e pensionistas pelo sistema de mesa redonda, porém com uma maior variação na qualidade do serviço, se não do cardápio, como pode ser observado na Figura 8.

<p style="text-align: center;">Atenção</p> <p>No dia 1.º de Janeiro de 1862 abriu-se-ha uma nova casa de pasto na rua do Quartel n.º 38, aonde se encontrará comida a toda a hora e se servirá com promptidão e asseio, havendo salas independentes para qualquer pessoa que queira estar separada. Neste mesmo dia haverá surrabulho á portugueza, mão de vacca guizada e ensopada, sopa a italiana e outros diversos petiscos, assim como boas sobre-mesas e vinhos de todas as qualidades.</p> <p>O proprietario do estabelecimento espera que o respeitavel publico o honrará com a sua confiança pois que elle não se poupará afim de melhor poder agradar a seus illustres freguezes.</p> <p style="text-align: right;">Domingos Vicario. 2=2</p>	<p style="text-align: center;">Hotel das Quatro Noites.</p> <p style="text-align: center;">LARGO DO PALACIO N.4.</p> <p>Este estabelecimento mui bem montado offerece a todas as pessoas, sobretudo ao viajantes todas as vantagens passíveis, j pela posição em que se acha elle collocado, que é no centro do commercio, e uma das praças principaes, já pelos modicos preços. O diario, almogo, jantar, ceia, e um quarto decentemente mobilado tudo por 3\$000. Neste estabelecimento recebe-se tambem pensionistas a 30\$ e 35\$ mensaes, tendo almogo e jantar; e incumbe-se de toda e qualquer encomenda para fóra, grandes jantares, objectos de pastelaria, e tudo o que diz respeito a este genero, esmerando-se os proprietarios do mesmo estabelecimento para que tudo seja feito ao gosto das pessoas que os occuparem, com toda a elegancia e nitidez possiveis. De hoje em diante haverá sempre neste estabelecimento uma grande variedade de objectos de pastelaria, e bem assim em todas as tardes se encontrarão ensopadas de peixe, camarões, e carne a 300, 500, 1\$000 até 2\$000 rs., preparado tudo com muito acao e por um habil padeiro.</p>	<p style="text-align: center;">HOTEL BRASILEIRO NA FREGUEZIA DE N. S. DA PENHA. Casa dos Homens VER PARA CRER.</p> <p>Neste hotel acha-se um variado sortimento de bebidas, bem como petiscos, doces secos e de calda, e tudo com muito acao, e o possivel tratamento, meza redonda das 2 horas da tarde em diante.</p> <p>Os srs. que quiserem honrar este hotel terão o tracto necessario para seus pagons, bem como para animaes.</p> <p style="text-align: right;">S. Paulo 5 de Setembro de 1862. José Cardoso de Oliveira.</p>
--	---	---

Figura 8 – Anúncios publicados à página 4 do jornal Correio Paulistano, 01 de janeiro, 12 de abril e 05 de setembro de 1862, respectivamente.

Fonte: Arquivo do Estado de São Paulo.

Ao lado das tradicionais mesas redondas, alguns estabelecimentos já propunham um horário mais flexível (“mesa redonda das 2 horas da tarde em diante”, “comida a toda hora”) e privacidade (“salas independentes para qualquer pessoa”).

No final do ano de 1862, entretanto, surge o primeiro indício, nos anúncios, de que o modelo integral do restaurante, como um estabelecimento de alimentação com pratos oferecidos “por meio de uma lista”, havia chegado à cidade: um anúncio por Alexandre Bourgain, em 27 de novembro, anuncia a abertura para o dia 30 de novembro de seu “(...) novo estabelecimento no gênero dos de Paris (...)”, denominado *Restaurant de Paris*. O horário também é flexível, pois “tem sempre” à disposição uma variedade de iguarias, além de bebidas, refrescos, doces. Trabalha também com encomendas, das quais oferece um cardápio parcial num novo anúncio publicado em 20 de dezembro, em francês, como visto na Figura 9, o que possibilita distinguir que seu público preferencial estava nas elites francófonas da cidade. O *Restaurant de Paris* também se destaca por ser o primeiro a mencionar um *chef* no estabelecimento.

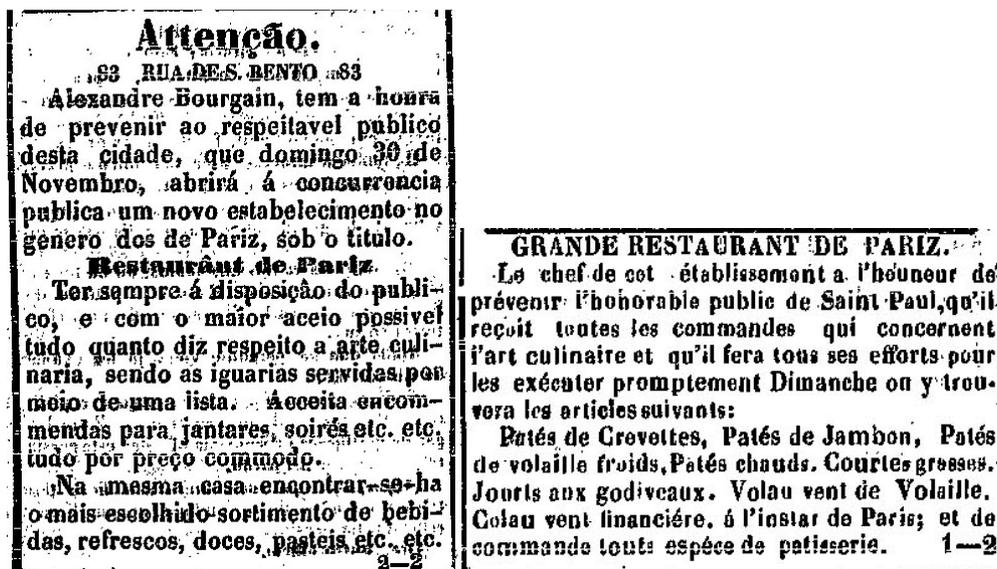


Figura 9 – Anúncios publicados no jornal *Correio Paulistano*, à página 4 em 27 de novembro de 1862 e à página 3 em 20 de dezembro de 1862, respectivamente. O estabelecimento *Restaurant de Paris* pode ser considerado o primeiro na cidade de São Paulo a seguir as principais características do modelo original parisiense.

Fonte: Arquivo do Estado de São Paulo.

Sintomaticamente, após 1862, muitos dos hotéis mais bem montados passam a anunciar também seus restaurants: embora nem sempre seja possível detectar qual o tipo de serviço utilizado, e nem sempre os mesmos contem com cozinha francesa, tal como a o Hotel das 4 Nações, por exemplo (Figura 10). No caso deste, o sistema de restaurante (“(...) grande variedade de comidas (...) à qualquer hora do dia ou da noite (...)”) mistura-se ao de mesa redonda, pois oferece também almoço, jantar, ceia e pensão com horários, cardápios e preços fixos (“Almoço – 3 pratos, arroz, pão e sobremesa – das 8 e meia ao meio dia, 800 rs.”)

HOTEL DAS 4 NOÇOES
DIRIGIDO POR
M. e Mme. Guillemet
Quartos mobiliados
Manda comida para fóra por preço moderado
RESTAURANT A' MOÏDA DE PARIS
Almoço—3 pratos, arroz, pão, e sobremesa—das 8 e meia ao meio dia, 800 rs.
Jantar—sopa, 4 pratos, arroz, pão, e sobremesa—das 2 às 5 horas, 1\$000 rs.
Ceias—de 1\$000 rs. para cima.
Pensionistas, por mez—35\$000 rs.
Café simples—80 rs.
Café com leite—200 rs.
Chá simples—120 rs.
Grande variedade de comidas e bebidas de todas as espécies, das primeiras qualidades, à qualquer hora do dia e da noite.
A cozinha, dirigida por um habil cozinheiro francez, nada deixará que desejar quanto ao gosto, e à escolha dos comestiveis.
O proprietario desta estabelecimento resolveu-se a conservar à disposição do publico o grande salão que se recommenda por sua extensão e seus commodos. 20—13

Figura 10 – Anúncio publicado à página 4 do jornal Correio Paulistano, em 07 de abril de 1864.

Fonte: Arquivo do Estado de São Paulo.

A afirmativa de Kiefer (2002, p.60) sobre a grande probabilidade de que as forças econômicas que promovem a troca do modelo de *table d'hôte* para o de restaurante sejam mais fortes em cidades em crescimento acelerado e onde as rendas estão também em crescimento, se confirma pelo quadro vigente em São Paulo neste momento.

De qualquer forma, por volta de 1865, a relação da cidade com os hotéis e restaurantes já era bem outra, pois naquele ano o Visconde de Taunay, (*apud* Podanovski, 1988, p.17), escreveu sobre sua hospedagem no Hotel da Europa, que considerou muito bom e que o restaurante do mesmo recebia “(...) tudo quanto São Paulo tinha de melhor no pessoal masculino (...)” para almoços e jantares. Além disso, acrescenta ele, o proprietário francês, M. Planet estava sendo enriquecido “(...) pelos fazendeiros dinheirosos de Campinas, que ali gastavam largamente.”

Mas não apenas as elites cafeeiras enriqueciam M.Planet, pois muitos comerciantes mais modestos também eram hóspedes, conforme anúncio publicado à página 4 do jornal Correio Paulistano em 02 de dezembro de 1865, em que o “marmorário de Santos” oferece seus produtos e informa que “se acha residindo no hotel de Europa”; aproveitando a facilidade de transporte, pelo serviço de diligências, podia se fazer presente na capital sem a necessidade de montar uma nova loja.

Verifica-se ainda, naquele mesmo ano, um grande número de anúncios dirigidos ao corpo de voluntários da Guerra do Paraguai, que se encontravam estacionados em grande número na cidade. Em um deles, encontra-se a utilização da denominação “restaurant comercial” e os termos do anúncio indicam que o estabelecimento só trabalha com alimentação – o mesmo empresário já era, inclusive, dono de um Hotel, conforme Figura 11.

Hotel dos Voluntarios

Rua da Luz

José G. R. Guimarães acaba de abrir o hotel acima denominado, provisoriamente para o distincto corpo de voluntarios; acharão sempre diversas comidas a toda a hora, e bebidas finas; recebe-se pensionistas a 16\$, 18\$, 20\$ e 25\$000 rs. Os snrs. officiaes acharão uma sala independente. 3-1

O proprietario—José G. R. Guimarães.

Novo restaurant commercial

Rua do Quartel n. 35
em frente ao Quartel.

O proprietario participa ao respeitavel publico e corpo de voluntarios, e aos snrs. viajantes, que de hoje em diante tem sempre diversas variedades de comidas e bebidas finas; recebe pensionistas mensaes, e dá-se jantares para fóra, com aceio e promptidão.

No mesmo restaurant precisa-se de um pequeno para caixeiro. 3-1

O proprietario

J. G. R. Guimarães.

Figura 11 – Anúncios publicados no jornal Correio Paulistano, à página 4, em 10 de maio e em 03 de setembro de 1865, respectivamente.

Fonte: Arquivo do Estado de São Paulo.

Ainda em 1865 surge, em um estabelecimento inaugurado à Rua da Esperança, a oferta de “comida á italiana”, sendo citados os pratos “rabiolis á la bolognesa” e “talharim á la genovesa” (Figura 12); mais uma vez confirmando a presença e influência italianas num período anterior àquele que seria de se esperar pelo considerado tradicionalmente nos estudos de imigração e população.

Novo Hotel

Abre-se na rua da Esperança n. 5, um hotel e bilhares, com comida á Italiana e á Brasileira. Se achará todos os domingos Rabiolis á la Bolognesa e talharim á la Genovesa.

Recebe-se encommendas para fóra. 4-1

Figura 12 – Anúncio publicado à página 4 do jornal Correio Paulistano, em 12 de março de 1865.

Fonte: Arquivo do Estado de São Paulo.

O ano de 1867 traz um quadro de anúncios em que os estabelecimentos de alimentação já absorveram o modelo de serviço de restaurante, servindo seus clientes fora do esquema de cardápio e horários fixos, como fica demonstrado pelos exemplos da Figura 13.



Figura 13 – Anúncios publicados no jornal Correio Paulistano, à página 4, em 03 de janeiro e em 06 de fevereiro de 1867, respectivamente.

Fonte: Arquivo do Estado de São Paulo.

O Café e Restaurante Imperial, que ficava na Rua Direita, número 2, oferece em 1869 a primeira oportunidade em que a grafia portuguesa, restaurante, surge nos anúncios do Correio Paulistano (Figura 14). Além de indicar uma aceitação e uso definitivo do nome, este anúncio também nos permite deduzir que o serviço individual e em horários flexíveis está bastante incorporado ao conceito (“ceias a qualquer hora”), embora continue com o serviço de pensão. E com a empada de camarão, imbatível na preferência local ao longo dos anos.



Figura 14 – Anúncio publicado à página 3 do jornal Correio Paulistano, em 02 de setembro de 1869.

Fonte: Arquivo do Estado de São Paulo.

A década de 1860, assim, viu emergirem alguns dos primeiros estabelecimentos que podem ser considerados os precursores, na cidade de São Paulo, do modelo de restaurante originário de Paris. As décadas seguintes trariam novos desenvolvimentos às empresas de serviços de alimentação, sobretudo pela entrada em cena de um número maciço de imigrantes, principalmente italianos, cujos gostos e experiências se somaram para dar novos rumos, tradições e comportamentos ao que seria, em menos de um século, uma das maiores metrópoles do mundo.

Considerações Finais

As descrições da historiografia mais tradicional, de uma São Paulo pequena, pobre e modorrenta até o final da década de 1870 e dos hábitos “caipiras” arraigados que perpassavam todas as suas camadas sociais naquele período, fariam esperar que apenas depois dele pudessem ser encontrados os primeiros vestígios de uma hospitalidade comercial mais profissionalizada.

Entretanto, ao analisar uma diversidade de fontes primárias, sobretudo os anúncios publicados no jornal Correio Paulistano entre 1855 e 1870, surge um quadro diverso do previsto. Apesar de relativamente modesta, uma vida econômica e cultural bem mais movimentada e variada e muito mais cedo que o esperado emerge. Na historiografia mais recente, pelo menos Nozoe (2004, p.113) ecoa a constatação, sobre os anos finais da década de 1850, de que existia na cidade de São Paulo “(...) um panorama econômico modesto, porém dinâmico (...)”, em

oposição ao "(...) quadro de estagnação e mesmice urbanas (...)" mais tradicionalmente postulado.

E o desenvolvimento das empresas de hospitalidade, hotéis e serviços de alimentação, da cidade não se comporta de outra maneira. Voltando à historiografia e fontes tradicionais, surge sempre a informação de que, até meados do século XIX, a população, sobretudo a elite, rejeitava a idéia de utilizar os serviços de hotéis e empresas de alimentação. Algumas fontes afirmam, como Diniz (1978, p.39), que, no período, "(...) ir a uma casa dessas não era então um ato que recomendasse o freguês à estima pública (...)", ou ainda, como Freitas (1985, p.124), que a maioria dos fazendeiros de café, mesmo nas décadas finais do século XIX tinham "ojeriza" aos hotéis, que feriam "(...) a suscetibilidade da população com o aspecto de uma promiscuidade perigosa e intolerável (...)".

Apesar da rejeição pública, porém, a análise dos anúncios publicados no jornal Correio Paulistano na década de 1850 demonstra que a denominação *restaurant* já era utilizada pelo menos desde 1856 por estabelecimentos de alimentação de São Paulo, embora nos mesmos anúncios transpareça que não apresentavam as principais características do restaurante, mas continuavam oferecendo o antigo padrão de mesa redonda e/ou serviço de encomenda.

A década de 1860, entretanto, trouxe mudanças mais profundas e transformações importantes no quadro das empresas de alimentação de São Paulo. Ao contrário da década anterior, a denominação *restaurant* nos anúncios pesquisados se associa às características conceituais mais importantes deste tipo de serviço de alimentação, com destaque, em 1862, para o "Restaurant de Pariz" de Alexandre Bourgain.

De qualquer forma, embora o novo modelo de servir a alimentação, surgisse e estivesse sendo rapidamente assimilado na cidade de São Paulo dentro do período, as empresas que ofereciam

as mesas redondas continuaram sendo criadas e procuradas pelos paulistanos e muitas ofereciam os dois modelos, procurando, certamente, atingir mais de um tipo de público.

Podemos concluir que o surgimento do restaurante, como forma diferenciada de estabelecimento de alimentação na cidade de São Paulo, atendendo características definidas desde seu surgimento em Paris, foi um processo que acompanhou mudanças econômicas e de costumes da sociedade em que se inseria. Quando a elite paulistana, capitalizada pelo desenvolvimento do café, passou a ser mais diretamente atingida pelas idéias francesas do padrão aceitável de civilidade e comportamento, iniciou-se um processo de rejeição aos padrões tradicionais de comportamento herdados do período colonial. Desta forma, a hospitalidade, que era objeto de domínio quase exclusivamente privado, doméstico, é aceita como podendo pertencer também ao espaço público, e as empresas de alimentação, entre outras, tiveram a oportunidade para seu crescimento e variação nos serviços oferecidos.

REFERÊNCIAS

- BRUNO, E.S. **História e tradições da cidade de São Paulo** – Volumes I, II e III. São Paulo: Hucitec, 4ª edição, 1991.
- _____. **Memória da Cidade de São Paulo**: Depoimento de moradores e visitantes - 1553-1958. São Paulo: Departamento do Patrimônio Histórico do Município de São Paulo, 1981.
- CAMPOS, A.L.A. **Vida cotidiana e lazer em São Paulo oitocentista**. In PORTA, P. **História da cidade de São Paulo**: a cidade no Império – 1823 – 1889. V.2. São Paulo: Paz e Terra, 2004.
- CORREIO PAULISTANO. Rolos de microfilme números 04.01.001 (1854) a 04.01.017 (1870). São Paulo: Arquivo do Estado de São Paulo.
- CRUZ, H.F. **A imprensa paulistana**: do primeiro jornal aos anos 50. In PORTA, P. **História da cidade de São Paulo**: a cidade no Império – 1823 – 1889. V.2. São Paulo: Paz e Terra, 2004.
- DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.
- DIAS, M.O.L.S. **Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX**. 2ª ed. revisada. São Paulo: Brasiliense, 1995.
- DINIZ, F.A. (Junius). **Notas de viagem**. São Paulo: Governo do Estado, 1978.
- FLANDRIN, J.L., MONTANARI, M. (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FONSECA, M.T. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**. 3ª ed. São Paulo: SENAC, 2004.
- FREITAS, A.A. **Tradições e reminiscências paulistanas**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, São Paulo: EDUSP, 1985.
- IBGE. **Pesquisa Nacional de Serviços 2004**. Disponível em <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/comercioeservico/pas/pas2004/default.shtm>. Consultado em: 03 mar 2007.
- KIEFER, N.M. **Economics and the Origin of the Restaurant**. Ithaca: Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly, Agosto/2002. p.59-63.
- MARICATO, P. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: TQC, 1997.
- MARTINS, A.E. **São Paulo Antigo (1554-1910)**. São Paulo: Paz e Terra, 2003.
- NOZOE, N. **Vida econômica e finanças municipais da capital paulista na época imperial**. In: PORTA, P. **História da cidade de São Paulo**: a cidade no Império – 1823 – 1889. V.2. São Paulo: Paz e Terra, 2004.
- PACHECO, A.O. **Manual do Maître d’Hôtel**. São Paulo: Senac, 2005.
- PIRES, M.J. **Raízes do Turismo no Brasil**. São Paulo: Manole, 2001.

PODANOVSKI, J. **São Paulo, capital gastronômica**. São Paulo: Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares, 1988.

RAFFARD, H. **Alguns dias na Paulicéia**. São Paulo: Academia Paulista de Letras, 1977.

SÃO PAULO DE PIRATININGA: de pouso de tropas a metrópole. CD-ROM. São Paulo: OESP; Terceiro Nome, 2004.

SENNET, R. **The fall of public man**. Londres: Penguin Books, 2002.

SILVA, M.B.N. da. **Vida privada e cotidiano no Brasil na época de D. Maria I e D. João VI**. Lisboa: Estampa, 1993.

SPANG, R.L. **A invenção do restaurante**: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.

VON TSCHUDI, J.J. **Viagem às Províncias do Rio de Janeiro e S.Paulo**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980.