

Dos tachos a céu aberto às mesas cariocas:

**o receituário das quitandeiras
oitocentistas e as confluências no
receituário da comida cotidiana na
cidade do Rio de Janeiro entre 1870 e
1930**

From open-air pots to Rio de Janeiro tables: the menus of nineteenth-century street vendors and the confluences in the recipes of everyday food in the city of Rio de Janeiro between 1870 and 1930

Cristina Antunes Divano Cunha

Historiadora formada pela Universidade Veiga de Almeida (UVA/RJ), mestre em Relações Étnico-Raciais pelo CEFET/RJ, doutoranda em História Social pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e graduanda em Arqueologia pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

crisdivano@hotmail.com

RESUMO: Por estas linhas pretendemos apresentar e compreender como as refeições praticadas nas ruas oitocentistas cariocas, por meio das elaborações diáspóricas das mulheres negras cozinheiras e quitandeiras, com as suas expertises no chão de cozinha e enfrentamentos socioraciais, contribuíram para uma concepção de culinária carioca. Como parte de uma pesquisa em andamento, a partir dos jornais e revistas da cidade do Rio de Janeiro, entre 1870 e 1930, buscamos investigar e analisar as notificações das práticas alimentares de rua e a incidência deste receituário em anúncios de restaurantes, publicações de menus e sessões de receitas nos periódicos disponíveis na Hemeroteca Digital, de forma a conectar os saberes da cozinha diáspórica de rua a um receituário formal proposto por agentes hegemônicos, como os jornais e restaurantes. Neste caminho, intencionamos ampliar os estudos sobre a formação da culinária típica carioca a partir dos fazeres e conhecimentos de sujeitas históricas produtoras de culturas culinárias e memórias sociais na cidade do Rio de Janeiro..

PALAVRAS-CHAVE: História; cultura alimentar; diáspora.

ABSTRACT: This article examines the relationship between cultural heritage and Rio de Janeiro's identity, focusing on traditional bars as repositories of memory and sociability in the city's central area. Analyzing Rio de Janeiro's trajectory, the study addresses the complexity of preserving these emblematic establishments. We discuss the evolution of safeguarding policies, from the landmarking of monumental assets to the recognition of intangible heritage and notable economic activities. However, the work highlights discrepancies between formal recognition and the effective resilience of these spaces amidst urban pressures and tourism fluctuations. Through case studies of Bar Luiz and Amarelinho da Cinelândia, which present distinct outcomes, we explore how tradition is constructed through social dynamics and sociability, and the multifaceted role of cultural tourism and the Carioca Cultural Heritage Circuits in this scenario. The article concludes that the preservation of these spaces, vital for the city's identity and memory, demands a deep understanding of their dynamics beyond mere formal recognition.

KEYWORDS: History; food culture; diáspora.

A Quando os primeiros riscos amarelos alaranjados despontam na baía, abre suas portas pesadas, na rua da Assembleia, colocando seus acepipes nos tabuleiros e os tachos no fogo. Logo, o lento cozimento do angu se uniria aos miúdos refogados e apimentados, invadindo os ares cariocas com o chamado de Rita, a quitandeira, convidando a boa comida os seus primeiros passantes. Ali perto o dia para Esperança, cozinheira, também avançava nas panelas daquela cozinha que não era a sua. Mas, na obrigação de si própria pertencendo a alguém, aquele espaço significava a possibilidade de liberdade: dali também saíram os parcós ganhos da futura alforria, como os melhores quitutes para uma família que também não era sua.

Na cidade onde a modernidade derrubava não só casas e cortiços, mas as conexões solidárias, buscamos nos estudos sobre a alimentação na cidade do Rio de Janeiro, na transição da emancipação escravagista para o trabalho livre, análises sobre as práticas e estruturas da culinária cotidiana praticada por cozinheiras e quitandeiras negras, inseridas na realidade de uma sociedade excludente, mas que ocupavam as mesas e cardápios da cidade. Neste contexto, os trabalhos informais de quitandeiras em diáspora nas ruas do Rio de Janeiro se destacavam pela rede laboral e assistência, no qual o exercício de suas atividades culinárias criou oportunidades de renda e alforria para sua comunidade.

O mundo social fundado na escravização estabelecia controle sobre as atividades da população negra, e ao longo dos Oitocentos o sistema de exploração “de ganho” foi a base das relações entre “senhores” e a população escravizada urbana, abrangendo as funções mais cotidianas da região central da cidade. Nas pequenas ruas, pombeiros, lavadeiras e cozinheiras com seus tabuleiros foram alguns dos agentes subalternizados que promoviam as funções do dia a dia, engrenagens de uma cidade que buscava a modernidade sem alterar o regime de trabalho forçado. O domínio do serviço culinário pelas quitandeiras se mostrou uma estratégia de lidar com a coerção da escravização a partir do mundo do trabalho.

As cozinhas, domésticas ou comerciais, são espaços de construção de saberes que envolvem não só exercícios laborais, como técnicas, mas também de sociabilidades constituídas no chão de cozinha. Tais lugares nos revelam as relações da sociedade com o alimento e o alimentar, com o indivíduo. Pensando a alimentação como objeto de estudo, seu significado ganha sentido ao se conectar com as atividades humanas na criação de simbolismos e formas culturais de produção e consumo culinário.

O desenvolvimento da cultura alimentar brasileira é notadamente uma confluência de saberes transatlânticos, a partir do tráfico humano e do colonizador, em conjunto com os saberes originários nativos. De certa forma, como propõe Babha (1998, p.241), isso mostra que a “cultura como estratégia de sobrevivência é tanto transnacional como tradutória”. Nesta concepção, completa Babha (loc. cit.), “a dimensão transnacional da transformação cultural — migração, diáspora, deslocamento, relocação — torna o processo de tradução cultural uma forma complexa de significação”.

Nesta proposição, o alimento, como cultura material necessita da natureza humana para ser representativo para os indivíduos; caso contrário, é apenas um artefato desconexo das práticas humanas. Porém, mais do que isso, é produto de significados e está inserido em sistemas sociais, ligado a agenciamentos e a relações de poder assimétricas. Daí se compreendem as transformações culinárias como resultado das conexões entre os fazeres humanos, ingredientes e aqueles que os gerenciam, dando-lhes sentido e capacitando-os a serem agentes de mudanças e promotores de culturas, como define Carneiro (2003, p.26) ao dizer que “o papel do alimento se localiza no fulcro da produção e reprodução de uma sociedade”.

livro rico em detalhes etnográficos, mas passível de algumas reflexões críticas. Quando um dos seus interlocutores, um “grande senhor de escravaria” (Cascudo, 1967, p.1-4) serviu como fonte de “memória infalível, evocava as fisionomias dos escravos, divertimentos, as caçadas e pescarias autorizadas ou fugitivas, a alimentação normal em que, às escondidas, vez por outra associava”, revela, nesta narrativa, uma descontração constrangedora entre o autor e seu entrevistado. Para sua obra, Cascudo também incluiu “dois escravos” que frequentavam a casa de sua família e que foram considerados como as ‘outras’ vozes do seu trabalho.

Ainda que buscasse as raízes da cozinha brasileira, não o fez a partir de análises que dessem conta das relações assimétricas de poder entre as cozinheiras em diáspora e as cozinheiras indígenas dentro das cozinhas senhoriais. Os receituários regionais brasileiros seguiram formatações forjadas por experiências escravagistas, e as confluências das técnicas e ingredientes foram, a princípio, consequências da urgência de sobrevivência em um sistema violento e excludente.

Buscar, nos relatos históricos, as dimensões sociopolíticas através do consumo alimentar, pode ampliar o entendimento de como se deram os processos coloniais. Fraga (2014, p. 36) expõe que no Recôncavo Baiano “a distribuição de alimentos, geralmente carne e farinha, era feita ao longo do ano todo, mas as concessões maiores entre agosto e setembro, quando começava a colheita e a moagem da cana” nos orienta a uma análise crítica sobre o controle na oferta de alimentos e como a restrição no acesso em meses de menor atividades demonstra a subjugação do indivíduo nos seus direitos ao básico alimentar. Mintz (1987, p. 108) completa que existe “o lugar de poder que afeta o comportamento social, inclusive o comportamento alimentar”, portanto:

o que é escolhido é influenciado até certo ponto por aqueles que tornam disponível o elenco de alimentos possíveis. Esses determinadores do elenco dos alimentos

disponíveis exercem algum tipo de poder.

Se o consumo de alimentos e o acesso a ele vem inserido em relações significativas de poder, o mundo do trabalho nas cozinhas se elabora no domínio do campo simbólico dos saberes que regem o exercício das múltiplas tarefas cotidianas do fazer culinário. Quem traduz os seus conhecimentos para as práticas culinárias tornando a refeição, algo saboroso e nutritivo, o faz dentro contextos sócio raciais muitas das vezes desfavoráveis, tornando seu produto, marcador simbólico de persistências culturais e promotor de identidade.

Como Mintz (2003, p. 24) afirma, “subyacente al rico universo simbólico que siempre representan la comida y el comer, está la realidad animal de nuestra existencia. No está separada de nuestra humanidad sino que es parte integral de ella”. Com toda a diversidade de ser no mundo e de todas as formas de se relacionar com a alimentação, sua função básica é a de saciar a fome, mas não só. Mintz (*ibid.*, p.27) completa que

la comida y la alimentación nos ofrecen um escenario notable para observar cómo la especie humana reviste de significado social una actividad básica; con tanto significado, en realidad, que casi puede llegar a perderse de vista la actividad misma.

Na condição escravagista da sociedade brasileira, dominar habilidades culinárias foi uma das inúmeras estratégias de enfrentamentos da população negra contra o regime; das cozinhas senhoriais saíram receitas conectadas com as dores do cárcere e as saudades de terras que ficaram além do Atlântico. Mesmo depois da abolição, a cozinha se manteria como espaço de resistência, mas com novos adornos da “modernidade”, transacionando muitas quitandeiras para os serviços de cozinha doméstica.

Os periódicos como caminhos para os estudos das práticas alimentares

Para investigar como se davam as práticas culinárias populares nas ruas e sua incorporação no receituário regional carioca, recolhemos na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional parte das receitas publicadas nos jornais e revistas entre 1870 e 1930, juntamente a notícias ou notas sobre as práticas culinárias das quitandeiras e cozinheiras domésticas escravizadas ou libertas, que se constituíram como fonte de análise deste trabalho.

Catalogamos, até o momento, um rol de revistas e jornais nos quais foi possível, a partir de palavras-chaves como “quitandeiras”, “angu”, “cardápio”, “comida”, proceder a um levantamento das seguintes publicações para este artigo: *Revista Fon Fon* (1907-1930), *Correio Mercantil* (1855-1868), *Revista Brasileira de Geografia* (1944), *Gazeta de Notícias* (1880-1910), *Rio Nu* (1898-1916), *Cidade do Rio* (1887-1902), *Correio da Manhã* (1901-1930), *A Pátria* (1867), *O Paiz* (1884-1930), *Vida Doméstica* (1931-1932), *Jornal O Mosquito* (1869-1877).

Como uma pesquisa em andamento, seguimos com o mapeamento das produções culinárias nos registros publicados, mantendo uma categorização entre as produções “de rua” e aquelas registradas em forma de receitas ou dicas de cozinha, nas seções especializadas dos jornais, como por exemplo as direcionadas às donas de casa. Como na passagem do menu proposto pela *Revista da Semana*ⁱ, de 1925, em que se apresentava “a rabada com angu de quitandeira”, além de “galinha assada e pudim de legumes” e um “bolo argelino”. Isto nos demonstra a fluidez do cardápio no qual o receituário carioca se fundava, com conexões na identidade diaspórica mantida na produção e consumo de determinadas refeições, como a rabada e o angu.

Em conjunto, buscamos nos anúncios de restaurantes aqueles que incorporaram refeições de matrizes afro-ameríndias nos seus cardápios, reforçando hábitos alimentares conectados com a história da diáspora e dos povos originários envoltos no mundo do trabalho escravagista. Justamente, como coloca Woortmann (1986, p.111) “o que define a refeição, isto é, a presença de comida, é o trabalho”, e neste contexto de escravização, eram as cozinheiras negras que detinham as funções do trabalho culinário, e dessa atribuição observamos os fundamentos de um tipo específico de cozinha, com características regionais próprias.

O uso dos dados contidos nos jornais e revistas seguiu uma diligência metodológica que atentou para o conteúdo das notícias como construções sociais e que refletiam os interesses de agentes hegemônicos, que nestes espaços controlavam o acesso à produção da notícia e deliberavam sobre outros agentes sociais. Barros (2023, p.10) vê os jornais como “poderosos instrumentos que são utilizados por forças diversas para agir sobre a história”, o que compreendemos como veículos de produção de discursos e de “novidades”. O autor completa que entende o jornal “não como um veículo passivo e neutro de informação, mas também como um sistema capaz de produzir e difundir discursos e instaurar um processo de comunicação nada de neutro”.

Nas páginas dos oitocentos, os assuntos envolvendo a alimentação abordavam tanto o abastecimento e a economia alimentarⁱⁱ, como crônicas e assuntos corriqueirosⁱⁱⁱ. Anúncios à procura de cozinheiros ou cozinheiras e quitandeiras são frequentes, assim como relatos de fuga de quitandeiras carregando com si seus tabuleiros cheios de quitutes, como o caso que encontramos de Anna^{iv}, quitandeira, que levou “um tabuleiro com quitanda” (e acreditamos que, desta venda, Anna reteve a renda). Para este artigo, vamos nos concentrar naqueles registros culinários que conectam as práticas culinárias das cozinheiras e quitandeiras negras, escravizadas ou libertas e os seus conhecimentos diaspóricos a uma regionalidade alimentar da comida preparada e servida na cidade do Rio.

Comer de “pé”, na rua, para ficar de “pé”, na vida: a comida de rua como possibilidade social alimentar

Comer na rua une um status público, no qual todos podem observar tanto o preparo quanto a ingestão, e a formação espacial de sociabilidades, seja pela necessidade alimentar, seja pelas condições econômicas do consumo de refeições mais acessíveis. A comida de rua, desta forma, se torna uma identidade regional de modos alimentares de uma população local e é engendrada por questões socioraciais, uma vez que uma cultura alimentar se forja pelas demandas dos sujeitos históricos envolvidos na sua produção, distribuição e consumo. Neste caso “el consumo es, al mismo tiempo, una forma de autoidentificación y de comunicación” (Mintz, 2002, p.35) e percorrerá toda as comunidades e classes sociais.

O comércio de rua, de forma geral, traz um caráter dinâmico dos espaços urbanos, e no Rio de Janeiro “toma feição peculiar por algumas outras razões decorrentes da policromia de artigos que abraça, da multiplicidade de modos de lhes fazer a venda, da maneira variada de transportá-los ou apregoá-los”, e, desde o período colonial, a cidade apresentava uma paisagem composta de grande circulação de escravizados, trabalhadores, viajantes, nacionais e colonizadores em diferentes atividades. Uma das ocupações comuns nas ruas e praças da região central da cidade era a produção e venda de gêneros alimentícios. As pesquisas de El -Kareh e Bruit (2004, p.83) indicam que:

o preparo de alimentos “para fora”, inicialmente de doces e posteriormente de pratos salgados, para o pessoal do comércio e para profissionais liberais e todos aqueles que preferiam não cozinhar em casa, sobretudo os homens solteiros, era uma atividade que florescia

Circular pelas ruas com tabuleiros ou fixar suas quitandas eram atividades que sofriam as tentativas de controle da municipalidade: aqueles que trabalhavam com angu eram pagantes de taxas^{vi} e enquadrados na

obrigatoriedade de licenças, ao custo de 108.000 contos de réis, sendo pagos pelos senhores, no caso de escravizados de ganho. Anteriormente, em 1865^{vii}, o conselheiro do então presidente da província do Rio de Janeiro deliberava que as “casas de quitandeiras em que se venda verduras, frutas e comidas próprias dessa casa” pagariam 2.000 contos de réis. Soares (2024, p.240) especifica que “para trabalhar ‘de ganho’, quer dizer, vender na rua, era necessária uma licença paga dada pela Câmara. Muitos não tinham acesso aos canais costumeiros, pois eram libertos, sem um senhor para traficar influência”.

O Código de Condutas de 1894^{viii}, um compilado de legislações anteriores, apresentara normas para o trabalho de produção de alimentos; no Título VII, artigo 4º, as quitandeiras, junto às tavernas, casas de pastos e botequins, estavam sujeitas a obrigações quanto ao “uso de panelas, caldeirões ou outras quaisquer vasilhas de cobra, sem estarem bem estanhadas” e caso não estivessem dentro dos padrões seriam punidas com multa ou quatro dias de cadeia. O controle do espaço público, cada vez mais acirrado, reforçava o uso de mercados, “sendo proibido estarem pousadas em lugares públicos fora das praças e largos para isso destinados pela Câmara”. Os esforços higienistas do Estado impunham o controle sobre a população negra, mesmo após a abolição, e um dos avanços coercitivos era a retirada do comércio de rua.

Brillat-Savarin, um conhecido gastrônomo da época, dedicado a avaliar uma cozinha pretensamente europeia, disse uma vez, na *Revista Fon-Fon*. (1929 ed.49): “Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es”, o que a revista interpretava dizendo que “com isso, pretende ele significar que o espírito e o caráter de uma pessoa podem ser definidos pela escolha das iguarias que figuram no seu cardápio”. Nesta concepção, era provável que sua intenção fosse destacar uma elite consumidora de ingredientes estrangeiros daquela que constituía a culinária carioca, fundada por expertises com um caráter inventivo trazidos pela diáspora, em uma cozinha fundada pela violência do cárcere e difundida nas mesas da sociedade.

A comida como possibilidade de representação de um modo de ser do indivíduo dentro da sociedade revela que a história que cerca o alimento

estaria vinculado a relações de poder e de controle quando “diferentes grupos ou categorias nacionais, étnicas ou regionais elegem diferencialmente o que se pode ou não comer, ou discriminam entre o que é comido ‘por nós’ e o que é comido pelos ‘outros’, os hábitos alimentares alimentam identidades e etnocentrismos” (Woortmann, 1986, p.103).

Da comida na cuia até a mesa posta: os caminhos do receituário carioca

Das ocorrências da produção alimentar e ingredientes utilizados traçamos um caminho que leva as receitas “de rua” até as mesas de restaurantes ou casas de pasto. Com variações entre pratos únicos e substanciosos a pequenas refeições com guarnições, observamos como a partir das tecnologias e saberes diáspóricos foi possível encontrar um receituário cotidiano carioca. Na edição 19, de 1914 a *Revista Fon-Fon*, no seu “Cardápio da Semana” apresentava refeições como “canja, caldo de feijão preto com arroz, mocotó bem puxado, vatapá, sarará com pimenta, moqueca” além da “feijoada completa, carne assada e bolos de acarajé”. Considerando que os jornais se destinavam a pessoas alfabetizadas, e em grande medida, para a população branca, estas seções culinárias voltadas para o público feminino nos indica que o receituário de rua, mais popular, transitava pelos cardápios de diferentes grupos sociais.

O “Menu de Almoço” da *Revista da Semana* (1925, ed.17), além de “almôndegas de carne de vaca, peixe *au gratin*” e até uma “feijoada de feijão branco”, pratos com referências estrangeiras, sugeria, também, “angu de fubá, pudim de bananas e biscoito de polvilho” confluindo as receitas praticadas nas ruas e nas casas populares, uma pequena amostra da culinária carioca desenvolvida a partir das experiências de mulheres negras no serviço alimentar. Afinal, como detalha Freitas (2016, p.4), estas mulheres, desde o fim do século XVII, “representavam a atividade comercial mais expressiva da capital. Entre todos os ramos de mercancia, existentes no período, as ‘barracas de quitandeiras’ e ‘vendas de quitandeiras’

marcavam juntas 322 registros na cidade".

Essa representatividade nos trabalhos de produção e venda de gêneros alimentícios se manteve no século XIX, observando o avanço do controle da municipalidade contra as quitandeiras e de reclamações dos habitantes das áreas centrais. São relações contraditórias entre a necessidade senhorial de renda pelo sistema de ganho, os hábitos de comer a comida de quitandeira, que sustentava e era de fácil acesso, e o aumento de fiscalização sanitária e do espaço, mesmo para aquelas em que se exigiam licenças e taxas.

Pelas páginas dos jornais encontramos pistas por onde estas preparações foram elaboradas antes de figurar nestes espaços sociais excludentes. Atentamos para notícias que nos levem a esse encontro, seja quando o jornal *Rio Nú^{ix}* observava que "a quitandeira vai abandonar a quitanda de pimentinhas e só vender agora mocotó, e como os dela são inchados", ou quando o Hotel Frei Felipe & C anunciava "um dia sim e outro também: angu, angu, angu!" na *Gazeta de Notícias* de setembro de 1880, ofertando uma refeição referenciada numa cultura não branca. O simbolismo se faz nessas experiências e dela se reproduz para a sociedade, mesmo diante das contradições nas relações entre o Estado, os moradores locais e todo o serviço de quitanda. Então, ponhamos os agentes produtivos dessa indústria em evidência, destacando sua relevância na composição de uma história alimentar da cidade do Rio de Janeiro.

Essas representações culinárias nos indicam que os pilares da cozinha brasileira, de maneira geral, foram elaborações de ingredientes e técnicas afroameríndias, destacando-se o trabalho feminino negro, tanto nos espaços públicos quanto nos privados. Pontuamos que práticas portuguesas e francesas estavam inseridas nas práticas alimentares, mas acreditamos que estas participações culturais norte-ocidentais foram parte inevitável dos processos coloniais, mas que não exatamente respondem pela produtividade culinária cotidiana e fundada por outros agentes.

Neste entendimento, Santos (2005, p.12) nos auxilia na definição do alimento como categoria histórica:

pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.

Ao pensar a formação da culinária brasileira se faz necessário compreender que a invisibilidade dos conhecimentos subalternizados pela colonialidade, em uma estrutura pensada e exercida para a marginalização de ciências que não correspondessem aos grupos dominantes, foi constituinte de nossa sociedade. Portanto, a alimentação e as relações humanas com a matéria-prima e os trabalhos posteriores de aprimoramentos técnicos para seu consumo estão dentro de um complexo de saberes que ultrapassam a formalidade acadêmica, mas que são apropriadas por ela quando há interesse em controle social sobre o fazer culinário. Há uma contenção do conhecimento, não mais por barreiras físicas, da escravização ou do neocolonialismo, mas como diz Hartemann (2022, p.146):

Enquanto a invasão moderna de espaços geográficos não europeus, a escravização e a exploração se seres não-europeus sustentam historicamente tais projetos, os mecanismos estruturais desta lógica permanecem muito presentes apesar das aparentes transformações sócio-políticas que apagaram colônias formais ou levaram a assinatura de tratados de abolição.

Nesta concepção, o ato de cozinhar e as escolhas do que cozinhar,

selecionadas e padronizadas por determinados grupos sociais, incidem em apagamentos daqueles fazeres que não estejam correlacionadas com os padrões estabelecidos pela cozinha euro-ocidental. A legitimação, neste caso, parte de padrões técnicos e culinários que não abarcam toda a extensão de epistemologias do campo de estudos da alimentação e não se orientam por contextos históricos e manifestações culturais nos quais estão ancoradas as diversas formas de pensar e praticar a cozinha.

O consumo de alimentos é um empreendimento coletivo e inevitável para todos os viventes, mas sua cadeia operatória, desde a seleção dos ingredientes até o prato sobre a mesa, sugere a representação de manifestações de “escolhas que uma comunidade faz, concepções que um grupo social tem e, assim, expressam uma cultura”, logo “manifesta especificidades, estabelece identidades” (Amon, Menasche, 2008, p.15). Percebe-se, a partir de dados cotidianos publicados na imprensa da época, que a dinâmica da formação da cultura alimentar carioca teve como pilares práticas sociais culinárias, de produção e comércio de alimentos desenvolvidos pelas quitandeiras/cozinheiras negras, em agenciamentos de resistência contra colonial. Observando as performances sociais das quitandeiras, podemos inseri-las no que Nascimento (2021 p. 244) pontua sobre a ação dos corpos femininos negros:

ocupando o espaço com seu corpo físico (território existencial), eles apoderam-se da cidade, reproduzindo o modo dos antigos quilombolas, tornando-se, como aqueles, visíveis ao regime.

Esta visibilidade é notável no caso das publicações jornalísticas, promovida tanto pelos embates cotidianos travados no dia a dia como por meio das suas produções culinárias. Suas existências, em ambientes tão coercitivos, exigiam constantes estratégias de sobrevivência, e mais: de resistência e coragem. A relação das cozinheiras e quitandeiras, escravizadas ou libertas, com os alimentos poderia estar relacionada com o que Hartemann

(2022, p.160) nos diz, ao afirmar que “nas percepções de um mundo tradicional africanas e afro-diaspóricas (...) cada ser e cada objeto possui a capacidade inata a comunicar-se, ou de ser um instrumento de comunicação”, e o ato de transformar o ingrediente em comida estaria em comunhão com essas cosmo percepções.

Em um caso cotidiano, publicado no jornal *O Paiz* de 23 de janeiro de 1895, Cardoso, convidado para um almoço de domingo no qual haveria “um famoso bacalhau sem espinhas, preparado com leite de coco”, assim descreve sua experiência: “fomos surpreendidos com um esplendido mocotó”, ao qual logo chama de “grude mais consistente”. O almoço continuaria com Cardoso perguntando a seus ouvintes: “sabem o que é um cuscuz? É o prato mais gostoso e mais indigesto dessa extraordinária cozinha áfrico-baiana! Uma deliciosa mistura de coco ralado, leite de coco, mandioca, açúcar e não sei que mais!” Os gêneros de mais fácil acesso, nota-se costumeiro nas opções de refeições, correspondiam aqueles de menor custo e maior “sustância”. O jornal *A Razão* de 23 de fevereiro de 1917 apontava da seguinte forma:

Os pobres estão com as mais negras necessidades, só podem se alimentar de angu feito de fubá de milho cujo preço por quilo é de 300 e feijão que está o quilo. O pão, que em toda parte é o alimento principal dos pobres, já passou entre nós, a ser alimento de fidalgo. O único recurso do pobre é, portanto, o angu e o feijão.

E o tutu, a combinação de feijão com farinha, seguia no cotidiano, como na entrevista do repórter do jornal *Degas* (1908, ed.8) com um “desgraçado” que representava o funcionário de repartição: “da marmita que levo para a repartição cheia de tutu cotidiano, o infalível tutu do meu cardápio de almoço, desde que tomei encargos do consórcio produtivo”. Era a comida do escravizado, do alforriado e do trabalhador, elaborada para que a relação custo-benefício mantivesse a possibilidade de consumo pela

grande maioria da população.

Essa comida que sustentava foi citada nos *Annaes* de 1904 (ed. 9), no romance de Domingos Olympio *O Almirante*, sobre as mazelas dos colonos imigrantes nessa terra. Na obra, Gião, o responsável por eles, pede a Colleta, “bela creoula retinta e forte” para “preparar uma caldeirada de macarrão que é o de comer dessa cambada de carcamanos. Macarrão e angu de milho”. E, nesta realidade, de diferenciação racial e socioeconômica do acesso a um maior número de ingredientes, vai se formatando um tipo de cardápio mais popular.

Num conto publicado no jornal *Cidade do Rio*^x, em 1893, sobre o casamento do italiano D’Amico, lê-se que este “mandou preparar uma esplêndida ceia, e o mais amigável possível dos comestíveis: angu, frango, couve, arroz, feijão guardado e leite com farinha de milho”. A culinária nesses feitos não estava só atrelada a condição financeira do noivo, mas ao que se entendia por um bom cardápio para uma boa recepção.

E estas preparações mantinham o simbolismo de refeições para engorda e saúde, mesmo que consideradas alimentos subalternizados ligados a escravização; na pequena história *O Arnoldo*, o autor, de nome Alcebíades, descreve as tentativas de ganhar peso do personagem: “óleo de fígado de bacalhau, broas de milho, angu, leite, mingaus constituíam quase que sua alimentação exclusiva”. O caso do personagem Arnoldo revela o quanto uma sequência de alimentos primários entrava para o imaginário popular com a ideia de robustez.

O milho, como fonte alimentar energética, na *Revista da Semana* de 1927 (ed. 45) aparece na forma de farinha, ressaltando-se que “a que mais alimenta é, sem menor contestação, a de milho”; porém, “dantes era visto quase todos os dias nas nossas mesas, o angu que hoje só acompanha muito raramente, um prato ou outro que não a dispensa. No entanto, é um alimento de primeira ordem”. E, de fato, apesar das mudanças nos hábitos

alimentares trazidos pela modernidade do século XX, o angu continuaria frequentando as mesas, estando atrelado as receitas que o tornam fundamental, como a rabada, anguzadas, frango com quiabo, sarapatéis. Diferentemente do angu, à base de milho, o pirão, um “mingau” feito a partir da farinha de mandioca, temperos e o caldo da cabeça do peixe, ainda muito comum em Angola, assim como, no Brasil, era muito consumido acompanhando peixes, em geral.

Fortemente no século XIX, o angu era base alimentar aliado ao feijão, mandioca, carne seca e miúdos, na maior parte dos casos, por ser de mais fácil acesso. Desses ingredientes saíam as preparações mais cotidianas, que não só alimentavam a população escravizada, mas também ocupavam as mesas urbanas e de restaurantes. No dia 10 de março de 1879, um passante pela rua Sete de Setembro adentrou o Hotel Triumph^{xi} quando leu anunciado a porta “angu de quitandeira”, sobre o qual escreveu: “há muito tempo não comia tais petiscos, entrei e pedi angu e repeti o prato. Como estava bem-feito!” Entre os elogios aos proprietários, o autor descreve o cardápio semanal que destaca “a boa feijoada às quartas-feiras, sexta sopa de marmelo, todas as noites e o meu predileto angu aos domingos, resolvi ser um – constante freguês”.

Nestes espaços privados da população branca, cercado de distinções raciais e marcado pelo preconceito, as receitas afro-diaspóricas estavam em espaço de destaque, ofertadas como iguarias e vinculadas às quitandeiras ou baianas. O angu perpassou a história brasileira como uma receita possível de se deslocar entre diferentes grupos sociais. Pelo costume de produção e oferta nas mesas, vai se traduzindo como um elemento representativo de uma parte da história local culinária, o que dialoga com Santos (2005, p. 15) quando o autor nos diz que:

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas

vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga identidade, reafirmada pela memória gustativa.

A construção da história da alimentação local parte do cotidiano coletivo, da relação próxima que se estabelece entre o sujeito e aquilo que ele reconhece como alimento, na lida do dia a dia, mas que também o representa em um grupo. Na festa de peregrinação a Igreja da Penha, ocorreu que “como de hábito, os repórteres em serviço [...] tiveram ontem sua festa. [...] onde lhes foi oferecido laudo almoço, tendo como prato de resistência um angu à baiana”^{xii}. A refeição traz em si esses relacionamentos sociais e o que se põe à mesa, ou mesmo comendo “de pé”, quanto mais costumeiro e vinculado com os saberes locais, mais será identificado como parte da cultura dessa sociedade.

Pelos cardápios da cidade foi possível encontrar diferentes anúncios de venda de comidas afro-ameríndias em pensões ou pequenas casas de pasto. Na rua do Príncipe, nº 128^{xiii}, aos domingos oferecia-se “angu de quitandeira, feito com toda limpeza, e à moda da Bahia”. O aviso quanto a limpeza aparece de forma recorrente e nos remete a tentativa de se diferenciar daquela comida preparada nas ruas. No Hotel Bahiano^{xiv}, localizado em um sobrado na rua Sete de Setembro, em 1882, a oferta era de angu e mocotó. Por toda a região central da cidade era possível encontrar um receituário comum a rua e aos espaços privados.

O contributo das preparações afro-indígenas na formatação de uma cozinha característica brasileira nos parece evidente quando olhamos para os receituários das diferentes regiões do Brasil. Quiabos, inhames, pimentas e dendê são conhecidos insumos trazidos pelos deslocamentos transatlânticos e fartamente consumidos pela população escravizada e por nacionais pobres. Cabe incluir a cozinha portuguesa, uma vez que, no processo colonizatório, a cultura alimentar da metrópole foi introduzida nas mesas de todo Brasil, mas de forma por vezes adaptada, fosse pela

escassez de ingredientes ou pelas reconfigurações regionais.

Os livros de culinária, artefatos de ostentação nas casas cariocas do dezenove, e direcionados as donas de casa senhoriais, abrangiam desde receitas até os modos de servir um banquete. Eram um retrato da tentativa de europeizar a comida nacional. Mas a cultura alimentar, aquela feita diariamente pelas cozinheiras domésticas ou quitandeiras, circulava e estava nas mesas cotidianas. Uma primeira e pequena formalização apareceu como uma “advertência” a quinta edição do livro *O Cozinheiro Imperial*^{XV}, no qual os editores “gostosamente” se viram obrigados a publicar uma edição com:

novos objetos incitadores do apetite, entre os quais se encontram muitos e saborosíssimos quitutes brasileiros, como sejam vatapás, carurús, angus, caris, moquecas ou moquecas de peixes

Alguns anos à frente, em 1860, foi lançada a primeira edição do livro de receitas *Cozinheiro Nacional*, ou “Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias”, receituário que no seu prólogo expõe suas intenções em relação a cozinha brasileira:

É tempo que este país se emancipe da tutela europeia debaixo da qual tem vivido até hoje; é tempo que ele se apresente com seu caráter natural, livre e independente de influências estrangeiras, guisando a seu modo os inúmeros produtos da sua importante flora, as esquisitas e delicadas carnes de tão variada fauna.

Essas confluências, segundo Braga (2003, p.108) podem ser encontradas no livro de receitas *Novíssima Arte de Cozinha*, de 1889, cuja edição portuguesa publicou “receitas genuinamente brasileiras”, nas quais selecionamos: “sopas de fígados, peixe de Caiapó, molhos pardos à

mineira, orelhas de vitela com inhame, língua ensopada, frango frito com bananas e canjica". Notamos que, no fim do século XIX, os livros portugueses já consideravam a existência de uma "cozinha brasileira", dando-lhe o caráter regional que já destinava, nas suas páginas, as cozinhas europeias.

O preparo de guisados de carnes e legumes é frequente em várias partes do Brasil, com ingredientes locais, tendo como resultados diferentes preparações. Para este estudo, vamos destacar, a título de exemplo, os tipos de guisados mais comuns encontrados nos registros que trazem conhecimentos diáspóricos nos seus preparamos: guisado de porco com angu de fubá ou pirão de mandioca^{xvi}, rabadas, mocotós, vatapás, moquecas, feijoadas, angu de quitandeira ou baiana. Tais receitas são parte representativa do cardápio costumeiro, desde o século XIX, continuando a aparecer nos anos posteriores a 1930, como na seção "Cozinha Brasileira" da revista *Vida Doméstica*^{xvii}, com uma receita de moqueca na qual se aconselha "servir a moqueca com angu baiano" e sugere a possibilidade de variações: "pode também ser de galinha ou de camarão". Esta mesma publicação em outras edições, apresenta o "vatapá de galinha", em que o "angu serve-se frio e em uma forma, o que lhe dá uma bonita aparência", e ainda ensina a fazer o "angu baiano".

Mesmo atualmente, tanto a cozinha doméstica quanto a profissional, seja ela um restaurante ou botequim, tem em seus cardápios receitas com tradições diáspóricas que contam parte da história carioca a partir das expertises culinárias de mulheres negras. Comidas caudalosas que satisfazem o corpo e lembram a sociedade a diversidade de saberes afrocentrados que fazem parte do modo carioca de se alimentar.

Considerações finais

Enfim, analisamos que o trabalho de cozinha pressupõe domínio de

técnicas e flexibilidade na resolução de problemas, com certo gingado para contornar os inevitáveis contratempos que acontecem com a lida na produção de alimentos. Categorizar como semiespecializado o ofício de cozinheira nos quais as quitandeiras e quitandeiros estavam inseridos era uma das formas de desqualificar o conhecimento que esta função exige. Há um modelo universal de cozinha com características europeias, principalmente a francesa, que impõe um rol de métodos e técnicas como padrão de uma cozinha “completa” e tecnicamente adequada. Esta conceituação ignora a amplitude do exercício culinário e sua relação com a cultura e realidades sociais; e inflige classificação entre cozinha superior e inferior, boa ou ruim, requintada ou popular.

A mentalidade oitocentista dessa parcela da sociedade, dona de terras, dos capitais e de seres humanos, adentrou o século XX, aspirando ao estilo de vida norte-ocidental, e o mais próximo que pudesse de uma nação “branca”. Nas suas mesas e banquetes não seguiria por um caminho diferente, o que se refletia nos cardápios em francês, com ingredientes e pratos afrancesados. Aqui, contudo, ponderamos que esses modos alimentares, além de não fazerem parte da realidade da maioria da população, tampouco refletia o próprio cotidiano alimentar classes dominantes, considerando-se que nas cozinhas senhoriais quem era responsável pela preparação eram mulheres negras escravizadas ou libertas.

O desenvolvimento da culinária carioca se vê de forma contraditória por parte de uma elite desejosa de distinção social, para quem o alimento e o acesso a ele se tornavam um marcador socioracial, mas de cujas cozinhas, na prática, saíam robustas rabadas, mocotós e feijoadas que preenchiam as mesas na rotina diária. Entre o comer no privado e o comer em público, entre a cozinha doméstica e a cozinha comercial, muitas das produções culinárias se constituíram pelas mãos femininas negras, e podemos pontuar que assim o fizeram desde os tempos coloniais.

Diante deste contexto, continuaremos percorrendo a construção da

história da alimentação local a partir do cotidiano coletivo na produção e consumo de gêneros alimentícios, investigando e visibilizando sujeitos/as que constituíram esses espaços e como, em suas realidades históricos-sociais, promoveram a história e memória culinária da cidade. Considerando a afro centralidade no fazer do chão de cozinha nas ruas e casas brasileiras, aspiramos por contribuir com a história social do Rio de Janeiro, diante do patrimônio cultural alimentar trazido pela diáspora.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v.11, n.1, p. 13-21, jan./jun. 2008.

BABHA, Homi K. **O local da cultura**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1998.

BARROS, José D'Assunção. **O jornal como fonte histórica**. Petrópolis: Editora Vozes, 2023.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. **Do primeiro almoço à ceia**: Estudos de História da Alimentação. Sintra: Colares Editora, 2003.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsivier, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1967.

Cozinheiro Imperial. 10 edição. Rio de Janeiro: Ed. Laemmert & C, 1887.

EL-KAREH, Almir Chaiban, BRUIT, Héctor SOARES, Carlos Eugênio Líbano. Os Hérnan. Cozinhar e comer, em casa e na zungus do Valongo. In SANCHES, Monica rua: culinária e gastronomia na corte do (org.) **Pretos novos do Valongo**: Império do Brasil. **Estudos Históricos**, n.33, p.76-96, jan./jun. 2004.

FRAGA FILHO, Walter. **Encruzilhadas da liberdade**: histórias de escravos e libertos na Bahia (1870-1910). Campinas: Editora da Unicamp, 2014.

FREITAS, Fernando Viera de. As negras quitandeiras no Rio de Janeiro do século XIX pré-republicano: modernização urbana e conflito em torno do pequeno comércio de rua. **Tempos Históricos**, v. 20, n. 1, p. 189-217, 2016.

HARTEMANN, Gabby Omoni. Escavando a violência colonial: Arqueologia griótica e engajamento comunitário na Guiana.

BARROS, José D'Assunção. **O jornal Cadernos do Lepaarq**, vol. XIX, n.37, p.142 – 191, jan./jun, 2022.

MINTZ, Sidney W. **O poder amargo do açúcar**. Tradução de Maria Lucia Montes.

Do primeiro almoço à ceia: Estudos de

São Paulo: Brasiliense, 1987.

MINTZ, Sidney W. **Sabor a comida. Sabor a libertad**: incursiones em la comida, la

CARNEIRO, Henrique. **Comida e cultura y el passado**. México: Ediciones de

sociedade: uma história da la Reina Roja, 2003.

NASCIMENTO, Beatriz. **Uma história feita por nós**: Relações raciais,

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: (org.). Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 2021.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: Os tempos da memória gustativa. **História: Questões e debates**, n.42, p.11-31, 2005.

FRAGA FILHO, Walter. **Encruzilhadas da liberdade**: histórias de escravos e libertos na Bahia (1870-1910). Campinas: Editora da Unicamp, 2014.

WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Revista de Ciências sociais**, vol.29, n.1, p. 103-130, 1986.

Notas

ⁱ *Revista da Semana*, 1925 ed.10

ⁱⁱ *Jornal O Paiz* 04/03/1890. Com título de “A classe operária”, o texto discorre sobre a “escassez de tempo que o operário tem para almoçar.” Dentre os motivos “porque é absolutamente impossível preparar e comer em meia hora as iguarias que constituem um almoço”

ⁱⁱⁱ *O Mosquito*, 16/12/1876. Citação de pagamento a advogado que “as custas, mais de quatro patacas para comprar angu de quitandeira”

^{iv} *Correio Mercantil*, 15/11/1855

^v *Revista Brasileira de Geografia*, ano VI, janeiro-março de 1944

^{vi} *Gazeta de Notícias*, 1901 ed.354

^{vii} Deliberação Oficial de 01/05/1865

^{viii} Código de Posturas - Leis, decretos, editais e resoluções da Intendência Municipal do Distrito Federal, Rio de Janeiro, 1894.

^{ix} *Rio Nu*, 18/02/1903

^x *Cidade do Rio*, 16/09/1893

^{xi} *Gazeta de Notícias*, 11/03 de 1879

^{xii} *Correio da Manhã*, 1910 ed.3378

^{xiii} *A Pátria*, 1867 ed.96

^{xiv} *Gazeta de Notícias*, 24/09/1882

^{xv} A primeira edição foi publicada em 1840, seguida pelas edições de 1843, 1852, 1859 e 1887.

^{xvi} *O Paiz*, 17/01/1893

^{xvii} *Vida Doméstica* 1931, ed. 158, 162 *Vida Doméstica* 1932, ed. 174