

Introdução

O tema *Sociabilidades Gastronómicas no Portugal Contemporâneo — Práticas, Modelos e Espaços*, investigado neste trabalho, colocou-se na continuidade de outro já anteriormente realizado no mesmo âmbito, que incidiu sobre um espaço público de sociabilidade — os cafés; nesse trabalho, analisou-se o modelo de convivialidade praticado nestes espaços, com especial relevância para as vertentes lúdica, pedagógica e pragmática. Foi nessa perspectiva que se aprofundou e, ao mesmo tempo, alargou a investigação do estudo da sociabilidade a outros espaços, nos quais, ainda que sob natureza algo diversa, se desenvolve o convívio humano.

É inegável o interesse que esta área de investigação suscita e o quanto tem vindo a cativar a História, permitindo-lhe compreender melhor a dimensão evolutiva das interacções sociais no tempo e no espaço e o modo como estas, perspectivadas — e relativizadas — na sua evolução temporal, podem ajudar a compreender e a explicar aspectos importantes da realidade actual. A abordagem deste tema não é, contudo, fácil, desde logo pela complexidade epistemológica que definir o próprio conceito implica. Se, por um lado, a sociabilidade pode ser perspectivada numa vertente, digamos, informal, espontânea, quase instintiva, correspondendo ao desejo natural de aproximação e de integração no colectivo social, por outro, serve também propósitos eminentemente sociais, através dos quais se procura tirar dividendos simbólicos. Nesta vertente, a sociabilidade afasta-se cada vez mais da espontaneidade para se enredar em normativos e em exigências de etiqueta social, capazes de poder transformar o desejo antropológico de inclusão num sacrifício ritualmente simbólico — ou simbolicamente ritual —, quando se constata que a recompensa almejada é inferior ao que era suposto receber (em expectativas *humanamente* legítimas); daí as reacções inerentes e a contestação, que podem culminar na exclusão do grupo, imposta ou voluntária.

Por outro lado, os espaços e as práticas de sociabilidade assumem também uma grande diversidade, abrangendo espaços públicos e privados, cada um com os seus próprios objectivos, de acordo com a vontade e o investimento simbólicos dos respectivos protagonistas. Nesta perspectiva, apesar do potencial carácter heteróclito da organização espacial da convivialidade, as possibilidades de investigação são múltiplas: do café à taberna, dos espectáculos culturais aos arraiais populares, dos restaurantes às hortas, dos grandes banquetes cerimoniais às despreocupadas merendas associadas às fainas agrícolas, das recepções privadas às conversas junto dos fontanários e à passagem pelo barbeiro. Esta dispersão espacial (afinal, uma marca intrínseca de riqueza antropológica) pode, ainda, abarcar outros espaços, como os conventos, as

prisões, as associações secretas, entre outros — cada qual com um sistema de sociabilidade muito peculiar.

Não é, pois, de estranhar que as fontes disponíveis para tratamento do tema, acabem também por aparecer dispersas e variadas, abrangendo um leque vasto de opções que pode incluir fontes literárias, publicações periódicas, manuais de civilidade, iconografia, crónicas sociais e arquivos pessoais, estes nem sempre facilmente acessíveis.

Face à complexidade do conceito de sociabilidade e ao carácter potencialmente demasiado abrangente do tema — elementos que marcaram, indelevelmente, esta investigação —, impôs-se, de imediato, uma necessária tentativa de delinear e especificar o âmbito epistemológico do estudo. Neste campo, uma primeira questão se levantou na identificação dos espaços de sociabilidade gastronómica; logo outras, naturalmente, se seguiram, como a de identificar os frequentadores desses espaços e de saber quais os objectivos que pretendiam atingir com o modelo de sociabilidade que fomentavam e no qual se inseriam.

Neste sentido, de imediato se impôs identificar os espaços em que a *mesa* se erige como elemento congregador de sociabilidade. Do rol, constavam os cafés, as tabernas, os restaurantes, as hortas, as romarias, as residências particulares, palco de comemorações cuja celebração passa também pela mesa, as estâncias balneares e termais, com toda a envolvência gastronómica ligada à rede hoteleira que lhe está associada, e os teatros, ligados que estão às ceias realizadas depois do espectáculo, nos restaurantes das imediações.

Achámos que não podíamos ter a veleidade — nem epistemológica nem humana — de abordar todas estas possibilidades de estudo, ainda que o seu interesse fosse inegavelmente tentador; assim, as opções colocaram-se de forma inevitável e a decisão final foi difícil; o gosto pessoal, a disponibilidade de materiais de estudo e tempo para os tratar determinaram a escolha.

Deste modo, optou-se pelo estudo de espaços privados de sociabilidade dinamizados pela burguesia, classe social que, cada vez mais, graças ao seu poder económico, integra na sua filosofia de vida o lazer e a assunção de um estilo de vida que pretende imitar a aristocracia, passando, necessariamente, pela criação e desenvolvimento de novos modelos de sociabilidade.

Definido o espaço lato da sociabilidade, isolou-se o espaço geográfico concreto onde a mesma seria estudada, por óbvias razões epistemológicas, no sentido de conferir à investigação uma natureza minimamente científica. A escolha recaiu sobre Lisboa, atendendo ao facto de a capital ser uma grande cidade a nível nacional (ainda que não o fosse a nível europeu), onde se concentrava a burguesia, e de o seu desenvolvimento social impressionar o resto do país, que assumia as suas práticas sociais como modelo de vida, sobretudo as elites da província.

Nesta primeira exploração, foi também — pelos mesmos motivos epistemológicos — delineado o quadro temporal da nossa reflexão, cujos limites cronológicos foram 1870 e 1930. Esta sequência temporal, ao contemplar as últimas décadas da Monarquia Constitucional e as primeiras do novo regime, o regime republicano, dá-nos a possibilidade de perspectivar no tempo as permanências e as rupturas, no que respeita aos espaços, modelos e práticas de sociabilidade, o que permanece enredado nas teias da tradição e o que se começa a libertar e a caminhar no sentido da modernidade. Por exemplo, à medida que caminhamos em direcção ao séc. XX, o espaço privado cede lugar ao espaço público enquanto campo primacial de desenvolvimento das atitudes de sociabilidade, ainda que em muitos aspectos a encenação simbólica retenha a sua natureza de modo correspondente; e o mesmo se passa com a função da mulher enquanto gestora da sociabilidade doméstica, mulher que se liberta cada vez mais deste exclusivo familiar.

Feito o esboço inicial e definido o objectivo deste estudo, outras questões surgiram, um caleidoscópio de interrogações de natureza sociológica e antropológica que acabaram por modelar indelevelmente a investigação e o seu fruto, este trabalho.

A sociabilidade burguesa desenvolvida no espaço privado da sua habitação e o modo como a burguesia se serviu da sociabilidade como meio de afirmação simbólica da sua ascensão social acabaram por ser a linha estruturante deste trabalho, marcando-lhe de forma peculiar os seus naturais objectivos.

Foi neste campo que, verdadeiramente, se começou a formular questões estruturantes e a procurar documentação, pesquisando fontes e lendo bibliografia passiva (infelizmente escassa).

Guiaram esta pesquisa algumas linhas epistemológicas estruturantes, questões — *estímulos* —, afinal, essenciais num trabalho desta natureza, que acabaram, de forma natural, por lhe impor *uma* organização que, antes de tudo, se procurou fosse lógica e consequente:

- a) quem gere e é responsável pela dinamização da sociabilidade burguesa no seio da sua habitação?
- b) que requisitos se impõe à habitação, enquanto espaço de sociabilidade aberto ao exterior?
- c) que formas de sociabilidade desenvolve a burguesia no âmbito estritamente familiar?
- d) de que modo a burguesia se serve da mesa, enquanto espaço de sociabilidade promotor da sua ascensão social?

- e) que modelos de sociabilidade podem ser encenados para as visitas, na residência familiar burguesa?
- f) como evoluíram — e que objectivos almejavam — estas práticas e modelos de sociabilidade?
- g) estará a burguesia na posse de modelos e práticas de sociabilidade capazes de contribuir para a sua projecção social?

Para estas interessantes questões, esboçar respostas verosimilhantes foi a preocupação epistemológica primária desta investigação, o seu objectivo principal. Também naturalmente esse objectivo acabou por impor uma estrutura à investigação e a este estudo.

O trabalho ficou, assim, organizado em duas partes, integrando vários capítulos correspondendo às questões que se foram levantando de acordo com a investigação realizada.

A primeira parte, que se intitula *Sociabilidades — práticas, modelos e propósitos*, mais conceptual, ambiciona dar conta da complexidade do conceito de sociabilidade, da génese e evolução histórica do mesmo e do âmbito de aplicação na investigação histórica, antropológica e sociológica.

Considerámos também pertinente integrar, nesta parte inicial do trabalho, uma análise dos manuais de civildade enquanto instrumentos pedagógicos ao serviço das relações sociais e da convivialidade.

Foi, ainda, nosso propósito incluir a contextualização sóciopolítica e económica que serviu de cenário histórico ao tema estudado. Por essa razão, considerou-se pertinente uma caracterização sumária da Revolução Liberal e das transformações por ela operadas, principalmente no âmbito da génese de uma nova sociedade, a sociedade burguesa, que, apesar de dominar o poder económico e político, sente faltar-lhe ainda o prestígio social e a aceitação da aristocracia que, apesar de falida, continuava a servir-lhe de modelo social. Este querer e esta vontade de integração vão necessitar de aprendizagem, pois só assim a burguesia ficará na posse dos preceitos de etiqueta que lhe permitirão integrar os diversos espaços e modelos de sociabilidade da aristocracia, sem ficar mal vista, e ser reconhecidamente aceita. Daí, a função pedagógica dos manuais de civildade, direccionados, especificamente, para esta nova sociedade, cujo número de publicações aumentou neste período.

A segunda parte, denominada *Sociabilidades burguesas desenvolvidas no espaço privado*, divide-se em dois módulos. No primeiro, analisam-se as diversas formas de sociabilidade encenadas no espaço privado da habitação, encarado como espaço de representação

aberto às visitas. No segundo, observa-se a sociabilidade burguesa num quadro estritamente íntimo e familiar, um ensaio, ou um simulacro, que continua enredado em preceitos e ditames de etiqueta, cujo objectivo é a representação social eficaz e a experimentação de outras formas de sociabilidade de carácter menos informal ou público.

De um ponto de vista metodológico, na primeira parte recorreu-se — *didacticamente* — à entrada de um olhar-guia na casa burguesa, acompanhando-se todo o desenrolar dos actos de sociabilidade aí encenados. Começámos por analisar o perfil da mulher burguesa enquanto gestora deste modelo de sociabilidade, os cuidados que lhe eram exigidos para com a mesa, a educação dos filhos e a vigilância dos criados, pois todos eles funcionam como reforço de um prestígio que se queria ver reconhecido socialmente — como tal, não podia haver falhas ou desleixos.

A casa enquanto espaço de representação foi, pois, objecto de reflexão, fazendo-se entrar nela os convidados — sob o olhar-guia já antes mencionado — de acordo com todos os requisitos de *bom-tom* sugeridos pelos manuais de etiqueta; são esses convidados que participam na encenação social da casa que se abre ao exterior, um lar cuja essência é, antes de tudo, um simulacro simbólico e antropológico da natureza economicamente competitiva e socialmente agressiva do próprio espírito burguês: um banquete, um baile, uma *soirée* dançante, uma breve encenação teatral doméstica, a observância dos dias de visita, previamente e com rigor estipulados pela dona da casa.

Na segunda parte, procedeu-se de acordo com a mesma linha metodológica; apesar de permanecermos no espaço privado, fecharam-se as portas às visitas e sob o olhar-guia vislumbrámos a sociabilidade burguesa na privacidade do lar. Procurámos assinalar como este grupo social desenvolveu na sua intimidade as práticas para se apresentar no todo social com a desenvoltura própria daqueles que sabem mover-se na sociedade do *bom-tom*, aquela que confere prestígio simbólico aos seus frequentadores.

É, sem dúvida, este o âmbito em que mais se destaca a mulher burguesa, que amiúde surge como elemento fomentador e dinamizador do fausto à mesa, concebendo e erigindo modelos alimentares que não só consolidam o estatuto económico-social do grupo, como começam a transformar-se num problema de saúde pública. Os excessos alimentares, ainda que não façam a regra, dinamizam a procura de regimes alternativos que passam pela adopção do vegetarianismo ou de uma alimentação mais racional.

Finalmente, explorámos os vários momentos de convivialidade quase exclusivamente familiares, tais como o baptizado, a comunhão, o casamento e a principal festividade religiosa

comemorada em família, o Natal, qualquer um deles seguido com cuidado e realizado com muitos formalismos, já que nenhum descuido podia transparecer de modo a ensombrar um prestígio social que se queria consolidar.

Quisemos, ainda, demonstrar que as diversas formas de sociabilidade representadas no espaço privado da casa burguesa, direccionadas para as visitas ou num âmbito estritamente doméstico e familiar, cedo perdem as intenções espontâneas de convivialidade e assumem claros propósitos sociais, enredados que eram em ditames de etiqueta, que aos poucos os manuais de civilidade foram ensinando no intuito de os seus organizadores, burgueses nobilitados ou entretanto chegados à ribalta dos cenários sociais pelo poder económico das suas fortunas, irem ganhando o *polimento* que ainda lhes faltava e que só a aprendizagem e o cumprimento da etiqueta podiam dar. Procurámos, também, demonstrar o modo como estes modelos e práticas de sociabilidade foram evoluindo ao longo deste período de tempo.

Como facilmente se depreende, a multiplicidade de questões formuladas exigiu que fosse estabelecido um percurso de investigação que passasse, obrigatoriamente, pelo estudo de fontes capazes de dar respostas às interrogações formuladas. Para além do recurso à bibliografia de síntese, para questões de enquadramento social e de conceptualização recorreu-se, sobretudo, à análise dos manuais de civilidade — Maria Amália Vaz de Carvalho, Beatriz Nazareth, Amália Barbosa e J. I. Roquette foram os autores mais examinados e indagados. Os manuais de civilidade permitiram-nos compreender o quanto este modelo de sociabilidade, de propósitos bem definidos, está enredado em regras e formalismos que urge seguir, para se poder atingir os objectivos pretendidos.

Foram, ainda, consultadas várias revistas, as chamadas revistas *mundanas*/sociais, direccionadas para as elites burguesas (*ABC*, *Ilustração Portuguesa*, *O Occidente*, *O Panorama*), que, na continuidade das orientações pedagógicas dos manuais de civilidade, apontam também no sentido da adopção de normas de etiqueta exigidas a quem queria ascender à sociedade do *bom-tom* e ver reconhecido o seu prestígio social, para além de se erigirem como modelos de divulgação de espaços e paradigmas de sociabilidade.

O recurso à literatura foi outro caminho; tratando-se de espaços de sociabilidade privada, as fontes são escassas; como forma de contornar o problema, recorreremos ao imaginário literário, cujo propósito, não sendo a representação restritiva do real, ainda assim nos ajuda a compreender o imaginário associado a determinados cenários e práticas antropológicas de sociabilidade.

Para além disso, recorreu-se também à análise de menus, coligidos por Isabel Drumond Braga e Carlos Malheiro Dias, e a toda uma literatura relacionada com os hábitos alimentares da

burguesia e com as novas propostas alimentares, em que se destacou a consulta da revista *O Vegetarianismo* e da obra da nutricionista Selda Potocka, bem como de algumas livros de receitas, entre eles *A Arte de Cozinhar* de João da Mata.

Constituiu preocupação deste trabalho, através do percurso bibliográfico delineado, descrever os espaços de sociabilidade burguesa e quanto eles representam e pressupõem modelos de comportamento seguidos por aqueles que se apoiam nestas formas de representação social como processo de afirmação simbólica da sua ascensão social.

I — Sociabilidades — práticas, modelos e propósitos

1. Aspectos gerais

O Homem, mais do que qualquer outro animal que viva em enxames ou rebanhos, é por natureza um animal social.

Aristóteles (*Política*)

A tendência natural da humanidade é deixar de se considerar como o centro de tudo. Por mais que os seres humanos se achem auto-suficientes, necessitam da interacção com os seus semelhantes, pois só assim obtêm a realização plena como indivíduos: a sobrevivência enquanto identidade cultural e a perpetuação da espécie.

O Homem é um ser eminentemente social na medida em que não consegue viver só ou apartado dos outros. Assim, o naufrago que vive isolado numa ilha deserta espera o salvamento e o homem que vive na selva, privando apenas com animais, adquire os comportamentos das feras. Contudo, só podemos falar de vida humana em sociedade quando se verificam relações intersubjectivas entre os indivíduos (interacções intencionais). Por isso mesmo, nem todos os aglomerados humanos pressupõem em si mesmos fenómenos sociais, precisamente pela falta de intersubjectividade entre os indivíduos. Na verdade, para que seja possível a convivência humana em sociedade é necessário definir uma ordem, ou seja, um conjunto de regras e padrões que orientem o comportamento dos indivíduos e que estabeleçam ainda as regras da organização dessa sociedade, bem como as instituições que lhe servem de estrutura. É por meio da socialização que a espécie humana se integra no grupo em que nasceu, absorvendo o conjunto de hábitos, costumes e regras característicos do seu grupo (socialização primária).

Por sua vez, cabe à sociabilidade, desenvolvida sobre diversas práticas e modelos encenados em diversos espaços sociais, capacitar naturalmente o ser humano para a convivência social. Dela resultam, de modo informal e espontâneo, comportamentos colectivos, regulamentados apenas pelos usos e costumes tradicionais.¹

¹ A sociabilidade, de acordo com a afirmação de Hans Ulrich Jost, «recouvre un large champ d'intérêts qui comprend les comportements collectifs non codifiés formellement [...]». Jost, Hans Ulrich, «Société et Sociabilité» in H. U. Jost (dir.), *Sociétés et Sociabilité au XIX^e Siècle. Colloque à l'Université de Lausanne. 13-14 Juin 1986*. Tome 5/86, Lausanne, Université de Lausanne - Faculté des Lettres, 1986, p. 7.

Assim, quer em espaços públicos, abertos a toda a comunidade, quer em espaços privados, de entrada restrita ou proibida, ambos com propósitos definidos, assistimos ao desenvolvimento de formas de sociabilidade, que foram evoluindo ao longo do tempo e do espaço. Daí o interesse da História por esta área de investigação, que pressupõe uma abordagem totalizadora das relações sociais. Neste sentido, desde a Ágora helénica ao fórum romano e ao adro das igrejas medievais, passando pela corte, pelas academias, pelos salões aristocráticos e pelos saraus da alta burguesia, pelos cafés, pelas diversas instituições culturais e de lazer, a História foi assistindo ao evoluir das formas e dos espaços de sociabilidade, conseguindo esboçar cenários de conviviabilidade de acordo com a natureza dos seus protagonistas.

Reportando-nos a uma realidade histórica do período moderno e contemporâneo (sécs. XVII-XX), encontramos, no âmbito dos espaços de sociabilidade popular, a rua, a taberna, o fontanário, os mercados e as feiras, as celebrações festivas, enfim os espaços de sociabilidade por excelência onde homens e mulheres se encontram para conversarem, saberem novidades, aprenderem ou para se divertirem. Idêntica descrição podemos traçar para as hierarquias superiores, os passeios públicos nas novas avenidas e jardins,² os cafés, os clubes, os teatros, os restaurantes, as estâncias termais e balneares — são outros espaços de lazer, de encontro social e, obviamente, de sociabilidade.

Deve salientar-se, ainda, o facto de, à medida que as relações sociais se complexificam, a sociabilidade ir perdendo cada vez mais a componente espontânea e informal, para passar a servir propósitos sociais e a ficar cada vez mais enredada em normativos, em exigências de etiqueta social. Organizar uma festa para amigos e vizinhos, cujo propósito é apenas a diversão e o convívio, não é a mesma coisa que organizar uma festa de onde se quer tirar evidentes dividendos sociais e até económicos.

Participar nesses espaços e nessas formas de convivialidade, mais do que uma reacção espontânea, instintiva até, acaba por ser uma necessidade social, que denota um poderoso desejo de integração e de aceitação no todo. Usando a expressão *la douceur d'être inclus*, Michel Morineau define deste modo um dos principais propósitos da sociabilidade:

«La douceur d'être inclus... D'elle même, d'une certaine manière, l'expression dit tout, elle correspond au désir premier, celui d'appartenir, d'appartenir à un groupe, d'être reçu par un autre, par des autres, d'être accueilli, d'être retenu, d'être sûr d'avoir des soutiens, des alliés, éventuellement des secours, au minimum moraux. Et plus

² Em Lisboa a Avenida da Liberdade foi rasgada entre 1879 e 1886; em meados do séc. XIX, foram também plantados ou remodelados alguns jardins lisboetas; entre eles, destacamos o Jardim da Estrela (1842) e o Jardim de S. Pedro de Alcântara (1852). Convém, também, esclarecer que, apesar do carácter público do passeio, a sua concorrência pelos grupos sociais hierarquicamente inferiores era restrita e mal vista pelas elites frequentadoras.

que se détail de gratifications distillées une à une, les subsumant, les assumant, le sentiment, par-dessus celui d'avoir son identité personnelle avalisée, certifiée, acceptée par un nombre, le sentiment d'être revêtu d'une seconde identité, une identité sociale cette fois, qui représente comme un passeport au milieu des hommes, de tous les hommes [...].³

Na mesma linha de pensamento, Hans Ulrich Jost apresenta a seguinte definição:⁴

«La sociabilité est cette heureuse disposition qui nos porte par bienveillance pour nos semblables à tout ce qui peut resserrer nos liens avec eux, en contribuant avec zèle à l'avantage commun, et en lui sacrifiant, même dans l'occasion, notre intérêt particulier».⁵

Contudo, esta predisposição constitui apenas uma faceta das múltiplas que integram a sociabilidade.⁶ Associado ao desejo de inclusão, pode estar um comportamento sacrificial que imola interesses pessoais em função de interesses colectivos.⁷ Todavia, nesta perspectiva, pode entrar ainda um novo elemento, a liberdade pessoal, que vai condicionar a presença ou o afastamento de um indivíduo num determinado grupo, se se entender que as relações sociais que se estabeleceram entre os elementos que integram o todo estão a ser demasiado formalizadas; o seu cumprimento e aceitação começa a ser percebido mais como sacrifício do que como recompensa, facto que pode ser determinante para o aparecimento de momentos de ruptura no seio do grupo e para o surgimento de novos espaços e modelos de sociabilidade, paralelos ou rivais.

Podemos, então, concluir que as relações que envolvem socialização, sociabilidade e relações sociais dependem da predisposição de cada indivíduo para se integrar ou se manter à margem de um determinado grupo, ainda que seja intrínseco à natureza humana a

³ Morineau, Michel, «La douceur d'être inclus» in Thelamon, F. (dir.), *Sociabilité, Pouvoirs et Société. Actes du Colloque de Rouen. 24/26 Novembre 1983*. Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1987, p. 19.

⁴ Esta definição é atribuída a M. Couvreur e veio na sequência de uma discussão sobre o assunto realizada em Vevey, em 30 de Janeiro de 1804.

⁵ Jost, Hans Ulrich, «Société et Sociabilité» in H. U. Jost (dir.), *Sociétés et Sociabilité au XIX^e Siècle. Colloque à l'Université de Lausanne. 13-14 Juin 1986*. Tome 5/86. Lausanne, Université de Lausanne - Faculté des Lettres, 1986, p. 9.

⁶ A *sociabilidade* é um conceito dinâmico, complexo e abrangente, uma área de investigação cujo conteúdo pode ser abordado de diversas vertentes epistemológicas (Psicologia, Sociologia, História...), daí que não deva ser tratado de modo demasiado linear e simplista.

⁷ «Por sociabilidade entende-se a aptidão geral dos indivíduos (e dos grupos) para viverem de modo mais ou menos intenso as variadas relações que se estabelecem em qualquer sociedade organizada, aceitando certas regras de convivência e alienando uma parte da sua liberdade pessoal», Maurice Agulhon, apud Cascão, Rui, «Vida quotidiana e sociabilidade» in Mattoso, José (dir.), *História de Portugal*, Lisboa, Editorial Estampa, Volume 5, p. 517.

necessidade/desejo de fazer parte de um determinado grupo de pertença. Como escreveu Michel Morineau, «[la] sociabilité est l'inclination à vivre ensemble et l'art qui le permet».⁸

1.1 Sociabilidade — origem e evolução histórica de um conceito

Pelo exposto podemos concluir que a socialização ou a integração num determinado grupo social pressupõe a adopção de um conjunto de regras que, por sua vez, vão formalizar um determinado comportamento e até mesmo uma determinada forma de pensar e de agir. Obviamente, as referidas regras não são inatas. É a sociedade, no fluir da sua própria evolução social e antropológica, que estabelece para cada época os instrumentos que reflectem as suas ideias de moralidade, de delicadeza, de maneiras de estar à mesa, de falar, de vestir, entre outras, e são eles que se impõem aos indivíduos e condicionam a sua actuação. Deste modo, todas as sociedades, ao longo dos tempos, foram criando preceitos com o objectivo de nortear as relações entre grupos e pessoas; muitos desses preceitos impunham regras que, se não fossem seguidas, implicariam sanções que podiam ir da simples desaprovação e escárnio daqueles que não as respeitassem, até, em caso extremo, à exclusão destes do grupo.

Muitos desses princípios emanavam do Estado, do centro do poder, eventualmente de cortes senhoriais; as suas principais prerrogativas eram direccionadas não à aristocracia que frequentava esse mesmo espaço e que sabia pautar facilmente o seu comportamento e actuação com base nessas mesmas directrizes, mas, sobretudo, a uma nobreza guerreira, que, mercê de novos condicionalismos sociopolíticos e militares, acabava por chegar à corte, que procurava polir os seus ímpetus guerreiros, impondo-lhe novos comportamentos à mesa, entre outras formas de recato.

É neste sentido que vemos aparecer, no séc. XIII, a literatura de civilidade, ainda manuscrita, que descrevia em versos fáceis de memorizar as boas maneiras. Num primeiro momento, não se falava em civilidade ou em decoro, mas em cortesia. Estes códigos acabam por se projectar até ao séc. XIX, conhecendo um momento áureo nos sécs. XVI e XVII.

Este género literário, dedicado à compilação das boas maneiras, reflectiu as transformações das estruturas sociais e de personalidade ao longo do tempo, acabando por definir, segundo Norbert Elias, o “Processo Civilizacional” do mundo Ocidental e esclarecendo

⁸ Op. cit., p. 31.

os padrões de “bom comportamento” de determinadas épocas, de acordo com a auto-imagem que certos grupos sociais faziam de si mesmos; eram modelos de conduta, adoptados pelos estratos sociais superiores, que, deste modo, se distinguiam e demarcavam dos demais, nomeadamente da burguesia em ascensão.

Para melhor se compreender o conceito de civilização implícito no “Processo Civilizacional”, é necessário conhecer dois outros conceitos que com ele se relacionam e que o antecederam e que Norbert Elias definiu como *cortesia* e *civilidade*. *Cortesia*, segundo este autor, refere-se às formas de comportamento das grandes cortes feudais que acompanham uma crescente centralização política; por isso mesmo, a aprendizagem da cortesia passaria a ser um requisito imprescindível a uma aristocracia dependente do poder central, facto que doravante condicionava e alterava o comportamento mundano de antigos senhores feudais, até aqui mais ou menos isolados e independentes nos seus domínios senhoriais. Contudo, ainda durante a Idade Média, o conceito foi-se tornando mais abrangente e começou, inclusive, a referenciar comportamentos próprios da burguesia. À medida que se foi extinguindo a aristocracia guerreira e se formou, ao longo dos sécs. XVI e XVII, uma nova nobreza, começou a emergir o conceito de *civilidade*, entendido como comportamento social aceitável.

A partir do séc. XVII, com a consolidação da Monarquia Absoluta em França, o conceito de cortesia caiu totalmente em desuso; igual destino irá ter, ao longo do séc. XVIII, o conceito de civilidade, surgindo como alternativa o conceito de civilização, que, deste modo, se associa à aristocracia de corte, que gostava de se autodenominar civilizada, ou *polie*. Entendidos como refinados, os seus comportamentos eram considerados superiores, quando comparados com os dos grupos sociais inferiores.

Os comportamentos vão-se tornando cada vez mais estáveis e uniformes, passando, desde os primeiros anos de vida, por uma aprendizagem sistemática que por si só vai garantir os comportamentos ditos correctos. É precisamente neste ponto que entram em cena os manuais de civilidade, pois são eles que vão ditar os modelos de desempenho social exigidos pela sociedade, como forma plena de integração, de garantia de prestígio e de diferenciação social. Estes manuais impõem, assim, preceitos de conduta social que, para além de elementos diferenciadores, podem ser igualmente instrumentos de poder, já que aquele que melhor se modelar irá ter as melhores vantagens, os melhores favores e a maior admiração, sendo, pois, o autocontrolo, o comedimento dos seus actos, que acabará por desembocar no próprio “Processo Civilizacional”.

1.2 Os manuais de civildade — perspectiva histórica

Se considerarmos o manual de civildade como um produto cultural, com uma forte componente didáctica, cujo principal objectivo é a transmissão de comportamentos conducentes ao saber viver social, direccionado para um público-alvo específico para quem muitas das novas posturas são marginais face à sua socialização primária, isto é, ao grupo social de onde é oriundo, podemos encontrar as suas raízes históricas em períodos recuados.

A Antiguidade Clássica já conhecia este tipo de literatura pedagógica, que visava ensinar os “bons modos”. Preceitos como os da temperança, sobriedade e sociabilidade já estavam presentes nos *Versos Dourados* de Sólon e Pitágoras,⁹ no *De Officis*, de Cícero,¹⁰ e no *Tratado de Educação da Juventude*, de Plutarco, inclusivamente, muitos dos seus ensinamentos continuaram a ser divulgados durante a Idade Média, acabando por se estender até ao Renascimento.

⁹ «Honra em primeiro lugar os deuses imortais, como manda a lei.

A seguir, reverencia o juramento que fizeste.

Depois os heróis ilustres, cheios de bondade e luz.

Homenageia, então, os espíritos terrestres e manifesta por eles o devido respeito.

Honra em seguida a teus pais, e a todos os membros da tua família.

Entre os outros, escolhe como amigo o mais sábio e virtuoso.

Aproveita seus discursos suaves, e aprende com os actos dele que são úteis e virtuosos.

Mas não afastes o teu amigo por um pequeno erro.

Porque o poder é limitado pela necessidade.

Leva bem a sério o seguinte: Deves enfrentar e vencer as paixões.

Primeiro a gula, depois a preguiça, a luxúria, e a raiva.

Não faças junto com outros, nem sozinho, o que te dá vergonha.

E, sobretudo, respeita-te a ti mesmo.

[...]

O que as pessoas pensam e dizem varia muito; agora é algo bom, em seguida é algo mau.

Portanto, não aceites cegamente o que ouves, nem o rejeites de modo precipitado.

Mas se forem ditas falsidades, retrocede suavemente e arma-te de paciência.

Cumpra fielmente, em todas as ocasiões, o que te digo agora.

Não deixes que ninguém, com palavras ou actos,

Te leve a fazer ou dizer o que não é melhor para ti».

Cit. por Pilla, Maria Cecília Barreto Amorim, *Manuais de Civildade, Modelos de Civilização*, http://www.ufpel.tche.br/ich/ndh/downloads/historia_em_revista_09_maria_pilla.pdf, acedido em 1 de Dezembro de 2009.

¹⁰ «[...] 91. Nas situações prósperas é que devemos dar ouvidos aos amigos, respeitando-lhes a autoridade mais que antes. Em idênticas circunstâncias, porém evitemos escutar os lisonjeadores e não consintamos em ser adulados, pois nisso é muito fácil nos enganarem. Com efeito, sempre nos julgamos mercedores de tais elogios. Nascem daí erros inumeráveis, quando os homens, inflados de ilusões, caem vergonhosamente no ridículo e cometem os maiores desatinos» (cit. por Chiapeta, Angélica, trad., *Dos Deveres, Cícero*, São Paulo, Martins Fontes, 1999, pág. 46).

A partir do séc. XIII, surgem vários exemplares deste tipo de literatura, continuando a dirigir-se particularmente aos comportamentos das camadas sociais superiores, dando instruções e fazendo menção das boas maneiras em geral, nomeadamente no que se refere ao comportamento à mesa.¹¹ A primeira preocupação deste tipo de literatura não é discorrer de forma original sobre as exigências do saber viver em sociedade, mas consolidar preceitos tradicionais inerentes ao comportamento considerado como socialmente correcto, bem como alertar para todas as posturas que deveriam ser evitadas: «Sorver das tigelas não fica bem a ninguém, ainda que haja muitos que aprovam essa grosseria e pegam nelas avidamente e as despejam para dentro de si, como se fossem loucos», «Alguns dão uma dentada no pão e voltam a mergulhá-lo na tigela, à maneira dos camponeses; os nobres devem evitar essa grosseria».¹²

Neste sentido, é preciso esperar pelo séc. XVI, mais precisamente por Erasmo e pela publicação, em 1530, da obra *A civilidade pueril*, para se compilar, pela primeira vez, com ordem e método, os preceitos de conduta que, de momento, pareciam pertinentes ao autor. Erasmo foi o primeiro a usar o conceito de civilidade, e a referida obra acabou por influenciar os demais códigos de conduta ao longo dos séculos. A utilização daquele conceito, não direccionado somente para as maneiras, conseguia fazer a síntese de toda uma época, de uma nova sociedade em transição, marcada pela decadência de uma velha nobreza de cavaleiros feudais e pelo aparecimento de uma aristocracia de corte. O conceito, ao mesmo tempo que dá forma a uma nova sociedade, vai também constituir-se como um dos pilares do próprio “Processo Civilizacional”.

¹¹ Poema de Tannhauser sobre as boas maneiras da corte, séc. XIII, in Elias, Norbert, *O Processo Civilizacional*, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1989, Volume 1, pp. 132-134.

1 – Parece-me ser homem bem – educado aquele que conhece todas as boas maneiras e que nunca adquiriu maneiras grosseiras

2 – As boas maneiras são muitas e servem para muitas coisas boas; sabeis que aquele que as seguir mui raramente comete uma falta.

3 – Nenhum homem nobre deve, quando com outros, sorver com a colher; isso farão as pessoas da corte com um comportamento mui pouco nobre.

(...)

81 – Parece-me cometer grande falta aquele que tem comida na boca e bebe ao mesmo tempo, como um animal.

(...)

94 – Antes de beberdes, limpai a boca, para não sujardes a bebida, esta cortesia fica sempre bem, é um cuidado cortês.

(...)

141 – Ouço dizer que alguns (e, se é verdade, fica mal) comem, sem se terem lavado; deviam tolher-se-lhes os dedos!

(...)

¹² Op. cit., p. 133.

A civilidade pueril, baseada numa vasta literatura clássica e medieval de tratados de educação reguladores de comportamentos, incide sobretudo sobre a conduta das pessoas em sociedade e sobre o decoro corporal exterior: «Há alguns que metem as mãos nas iguarias logo que se sentam. Isso é próprio de lobos», «Mergulhar os dedos no molho é coisa de camponês. Pegue-se aquilo que se quer com faca e garfo e não se escolha no prato todo, como costumam fazer os glutões, antes se tome aquilo que acontece estar diante de cada um». ¹³ Apesar de a obra ser dirigida a um menino nobre, não era restritiva. Pela sua abrangência considerava que todas as idades deviam ter conhecimento dos preceitos ali contidos, nomeadamente no que dizia respeito aos gestos, atitudes e posturas.

Para além destes manuais de civilidade, surgem também os chamados livros de cortesia, cujo modelo foi apontado por Castiglione. A propósito dos objectivos que aqueles se propunham atingir, Maria de Lourdes Lima dos Santos refere o seguinte: «Muito embora qualquer destes géneros tivesse em vista a iniciação à vida em sociedade, os “Cortesãos” distinguem-se por se dirigirem, à partida, a um tipo de leitor que se pressupõe já iniciado nas regras mais elementares ministradas pelas “civilidades”, ocupando-se assim com o ensino mais sofisticado das artes de agradar e de obter sucesso». ¹⁴ Ao que parece, o referido autor era o verdadeiro exemplo do cortesão-tipo, ambicioso, individualista, aventureiro, galante, excelente praticante das regras de agradar em sociedade. Este tipo de manuais realça, pela primeira vez, neste género de literatura um novo conceito de nobreza, baseada mais no mérito próprio, no esforço pessoal, do que na herança do título, pois é graças ao mérito que se consegue atingir o principal objectivo, o reconhecimento social, que se radica no saber partilhar as boas graças de nobres, burgueses ricos e poderosos e deste modo poder partilhar a riqueza e poder.

O cortesão acaba, pela postura que exterioriza, por se apresentar como a personagem ideal, a imagem sociocultural por excelência do Renascimento, *O Cortesão*, obra emblemática entre os manuais de cortesia, escrita por Baldassare Castiglione, apresenta o elegante como homem “universal”, tão versado nas armas como nas letras, capaz de cantar, dançar, pintar, escrever poemas e “cortejar” as damas, como se dizia na linguagem do amor neoplatónico que estava na moda. ¹⁵ A corte foi, precisamente, o espaço de eleição onde se processou o adestramento e as alterações comportamentais dos cavaleiros que, aos poucos, se foram transformando em cortesãos requintados e polidos, aprendendo a rir, a falar, a calar ou a andar.

¹³ Elias, Norbert, op. cit, p. 136, *De civilitate morum puerilium* (Cap. IV), Erasmo de Roterdão.

¹⁴ Santos, Maria de Lourdes Lima dos, *Para uma sociologia da cultura burguesa em Portugal no séc. XIX*, Lisboa, Editorial Presença, Instituto de Ciências Sociais, 1983, p. 11.

¹⁵ Burke, Peter, «O Cortesão» in Garin, E. et al., *O Homem do Renascimento*, Lisboa, Editorial Estampa, 1991.

Imediatamente reconhecidos, «pelo seu porte e pela linguagem do seu corpo, que se revela no modo de cavalgar, andar gesticular e [talvez, acima de tudo] dançar»,¹⁶ mas, também por saberem comportar-se correctamente à mesa, não foi por acaso que na corte italiana se inventou o garfo (instrumento útil par se comer educadamente, deixando para trás o uso da faca como faziam os camponeses), o sabão e a pasta dentífrica (outro tipo de higiene pessoal diferenciadora).

No que respeita aos sécs. XVII e XVIII, períodos por excelência da centralização do Estado, da Monarquia Absoluta, do esplendor da Corte, vista como centro de prestígio e de poder, multiplicaram-se também os manuais de civilidade, cujo principal objectivo era ensinar a forma de conviver mais adequada aos que frequentavam a corte, especialmente em França, no reinado de Luís XIV, e que pretendiam tirar todo o proveito e prestígio daquilo que ela representava e oferecia.

A partilha da vida privada de Luís XIV com os seus cortesãos, o cerimonial de levantar e deitar, por exemplo, eram formas de reforçar o seu próprio poder e ao mesmo tempo de controlar e de moldar os seus súbditos: «o rei usava os seus gestos mais íntimos para reforçar as diferenças de posição social, para confirmar prestígios, para conceder favores ou para manifestar o seu desagrado. Como se vê a etiqueta assumia nesta sociedade e neste tipo de governo uma função simbólica de maior alcance».¹⁷ No entanto, todo o cerimonial imposto pela corte haveria de ser suportado como um “fardo” «Detestava-se a etiqueta mas era impossível evitá-la, não só porque o rei a impunha como porque a existência social das pessoas que atingia dependia dela».¹⁸

A rejeição destas imposições tinha um preço que a maioria não queria pagar, a renúncia aos seus privilégios, a perda de oportunidades, a humilhação aos olhos dos seus pares, sobretudo, perder a “honra” de pertencer à “boa sociedade”, que os separava das multidões, com as quais não se podiam identificar.

Pelo prestígio, pelas oportunidades do poder, os cortesãos agrilhoavam-se cada vez mais às cadeias da etiqueta, consideradas eficazes para os salvaguardar do contacto de todos os que lhe eram inferiores e com os quais não se queriam misturar, pois só assim sobreviviam socialmente na ancestralidade da sua própria linhagem. Com este objectivo, os gestos, os gostos, o modo de vestir, de falar, tornaram-se uma arma certa para atingir o poder.

¹⁶ Op. cit., p. 110.

¹⁷ Elias, Norbert, *A Sociedade de Corte*, Editorial Estampa, Lisboa, 1987, Cap. III, «A Etiqueta e a Lógica do Prestígio», pág. 59.

¹⁸ Op. cit., p. 62.

Podemos concluir que é precisamente neste contexto, ao aprimorar-se a maneira de estar à mesa, ao utilizarem-se vários utensílios, como o talher, o guardanapo, não esquecendo inclusivamente a própria maneira de falar e até de vestir, que se vai delineando o doravante utilizado conceito de “civilização”.

«É muito indecente mexer em algo gorduroso, num molho ou num xarope, etc., com os dedos, além de que isso vos obriga, ao mesmo tempo, a duas ou três outras indecências: uma é terdes de limpar frequentemente as mãos ao guardanapo, sujando-o como se fosse um trapo de cozinha, de tal modo que causa repugnância aos que vos vêem levá-lo à boca, para vos limpardes, outra é limpá-los ao pão, o que é também muito impróprio; e a terceira é lamber os dedos, o que é o cúmulo da inconveniência».¹⁹

Eis-nos chegados à recta final do processo evolutivo dos manuais de civilidade, o séc. XIX. Até aqui, acompanhámos a literatura de civilidade enquanto instrumento de apoio de uma elite aristocrática que se pretendia movimentar na corte, uma corte cada vez mais ao serviço da centralização política. Daí, a importância dos manuais de etiqueta para a nobreza, a quem competia dar as directrizes do bom-tom e a fisionomia dos novos hábitos. Esta teria, necessariamente, de os aprender, se não quisesse fazer má-figura numa corte marcada pela cortesia/civilidade, onde entretanto chegara e na qual se queria integrar.

Não nos podemos esquecer, também, que a apropriação por parte da aristocracia dos modelos gizados pelos manuais de civilidade e o rigor com que se acorrentava a eles eram também uma forma de se demarcar da burguesia em crescente ascensão, que começava a assaltar as suas fileiras. Quanto à reacção burguesa, dependerá do maior ou menor distanciamento a que se encontrar do poder, mas acabará rendida e apropriada pelos valores e comportamentos aristocráticos, num inter-relacionamento recíproco que, por razões essencialmente económicas, acabará também por interessar à aristocracia.

De acordo com o processo evolutivo dos manuais de civilidade, que temos vindo a traçar, assistimos no séc. XIX a um novo auge deste tipo de literatura, mas agora o seu público-alvo, pela primeira vez, é outro; doravante, assumem-se como um meio de promoção social da burguesia, que atraiçoa a sua sociabilidade primária, para se moldar ao prestígio das elites aristocráticas. Nesta perspectiva, precisa de saber polir as suas origens, pois, por si só, o dinheiro não lhe garante o reconhecimento social de que necessita. Como disse Maria de Lourdes Lima dos Santos: «O manual de civilidade exprimirá, a partir de então, a pretensão de facultar a todos o conhecimento do código do “saber viver” e, nesta medida, está aparentemente a minar os seus

¹⁹ De Antoine Courtin, *Nouveau Traité de Civilité*, citado em Elias, Norbert, op. cit., p. 139.

próprios objectivos – possibilitar que os iguais se reconheçam entre si e os de fora sejam assinalados e mantidos à distância...».²⁰

Cumprida a sua função inicial, os manuais de civilidade não-de encontrar também o seu ocaso ao longo do séc. XIX; demasiado rígidos, têm dificuldades em se adaptar aos novos comportamentos de uma sociedade cada vez mais democratizada.

Contudo, outros meios, com idêntica função, irão substituí-los. Doravante, a imprensa, as revistas sociais, direccionadas para um público específico, em geral burguês, acabarão por instrumentalizar os comportamentos sociais e ditar, inclusivamente, o que é socialmente aceitável e aquilo que é reprovável, propósitos conseguidos através da publicação de vários artigos de opinião, bem como pelo poder e protagonismo que a imagem vai assumindo, cada vez com maior força e acção manipuladora.

2. A Revolução Liberal

2.1 As transformações da sociedade portuguesa

A Revolução Liberal, ao implementar um conjunto de reformas económicas sociais e políticas,²¹ gizava os alicerces de uma nova estrutura social. A trifuncionalidade da sociedade de ordens do Antigo Regime, pautada pelos privilégios conferidos pelo nascimento, cede agora lugar a um novo modelo social apoiado nas capacidades individuais, permitindo que todos os cidadãos tenham os mesmos direitos e deveres e com a mesma igualdade perante a lei, sob a égide de um Estado cuja legitimação já não é o direito divino, mas a soberania popular. Deste modo, gerou-se um conjunto de transformações que, no dizer de Mouzinho da Silveira, haveria de conduzir o país no sentido do progresso, da modernidade, em suma, colocá-lo ao nível civilizacional das demais nações europeias.

Gerada e concebida pelos interesses e motivações burgueses, esta revolução haveria de redundar na promoção e na ascensão deste grupo social e na sua progressiva tomada de

²⁰ Santos, Maria de Lurdes Lima dos, *op. cit.*, p. 14.

²¹ Abolição dos morgadios, reforma das sisas, supressão dos dízimos, abolição dos bens da coroa, abolição dos forais, supressão das portagens e impostos sobre circulação interna de mercadorias, nacionalização dos bens da coroa, expropriação e venda dos bens do clero, promulgação do Código Civil, abolição dos direitos senhoriais e redacção de uma 1ª Constituição portuguesa que regulamentava as bases do novo regime político – a Monarquia constitucional.

consciência como classe, ao mesmo tempo que se assistia à decadência da aristocracia tradicional, cada vez mais endividada e arredada do protagonismo político. Contudo, a emergência do que poderíamos considerar como civilização burguesa haveria de processar-se a um ritmo lento, só verdadeiramente consumado no final de oitocentos. Para a referida situação, contribuíram vários factores, a que não foram alheios o fraco desenvolvimento económico do país, a difícil industrialização, a instabilidade social e política que marcou o começo da revolução, bem como o peso do imobilismo das estruturas mentais da aristocracia, com as quais foi difícil a ruptura, continuando assim a atrair, a aliciar e a seduzir a burguesia, que não hesita em trair os seus modelos de classe para se aliar, contrariando os fundamentos ideológicos do Liberalismo, às estruturas arcaicas e anquilosadas da aristocracia; era como se o dinheiro, só por si, não lhe conferisse o prestígio social de que precisavam para se afirmar e liderar na nova sociedade.

Apesar deste comportamento/mentalidade social da burguesia, não se deixa de assistir ao crescimento socioeconómico da classe, conseguido, sobretudo, após superada a instabilidade das primeiras décadas de vida da revolução,²² nomeadamente quando se inicia o período de acalmia político-social liderado por Fontes Pereira de Melo, designado por Regeneração, marcado pelo investimento e pela criação de infra-estruturas.

Na sequência desta política, assistimos ao crescimento da burguesia, que em 1820 representava apenas 8% da população total, composta ainda por uma percentagem superior do sector terciário, sobre a dos mercadores e homens de negócio, para duplicar a partir da década de 60. Grandes industriais, grandes comerciantes e grandes banqueiros assumem doravante o protagonismo, legítimos representantes de uma burguesia em ascensão. Há que referir igualmente que este crescimento está circunscrito a dois núcleos geo-económicos: Porto e Lisboa; no primeiro, predomina uma pequena e média burguesia ligada, sobretudo, à produção e comercialização do vinho do Porto e vinculada ao mercado inglês. Em Lisboa, assistimos ao crescimento de uma grande burguesia, ainda que pouco numerosa, ligada ao comércio internacional e assumindo igualmente um grande protagonismo político. Outro móbil do enriquecimento da burguesia, sobretudo lisboeta, acabou por ser a actividade especulativa privada, pautada, sobretudo, pelos empréstimos ao Estado. A burguesia preferia, assim, este tipo de empreendimento, considerado seguro, em vez dos investimentos nos demais sectores económicos, contribuindo, deste modo, para o bloqueio do crescimento e da modernização do

²² Guerra Civil, Setembrismo, Cabralismo.

país, enredando-o nas teias do capitalismo estrangeiro que, assim se aproveita para lançar as garras aos principais sectores económicos, através dos seus investimentos.

Contudo, uma conclusão podemos desde já tirar: ainda que o crescimento da burguesia não fosse muito grande, tal não a impediu de assumir, cada vez com maior efectividade, os destinos económicos, políticos e ideológicos do país. Inicialmente, vemo-la entrar em cena constituindo uma nova elite aristocrática, depois de ter feito uma aproximação aos valores da aristocracia tradicional, através da aquisição de títulos nobiliárquicos. O número de títulos foi de tal modo numeroso, no reinado de D. Maria II e no reinado de D. Luís, que a sua atribuição acabou por ser alvo da chacota pública e ridicularizados os seus possuidores. Era, no dizer irónico de Ramalho Ortigão, uma coisa tão vulgar como ter febres ou deitar-se normalmente e acordar nobilitado com um título qualquer. O próprio Almeida Garrett também chalaceava da situação, ao ponto de proferir a tão conhecida expressão “Foge cão, que te fazem barão. Para onde se me fazem visconde?”.

Várias são as justificações que podemos apontar para a atribuição destes títulos; obviamente, sem dúvida, o fascínio pelos modelos aristocráticos, conotados ainda como fonte de prestígio, mas também outras razões, entre elas a necessidade de criar novas elites de sustentação do novo regime.

D. Maria II, entre 1834 e 1853, teria atribuído 242 títulos de barão e de visconde, entre outras condecorações, e o seu filho, D. Luís, entre 1866 e 1880, só à sua conta teria atribuído 800 títulos.²³ Entre as razões justificativas de tais actos governamentais estão, por um lado, razões políticas e financeiras, a recompensa a todos os que apoiaram militar e financeiramente a causa constitucional. Por outro, razões económicas. A venda de títulos rendia ao Estado, com dificuldades pecuniárias, alguns dividendos que não se podiam desperdiçar, numa altura que havia público interessado neste tipo de investimento honorífico.

«Com efeito, os direitos pagos pelos titulares garantiam ao Estado o ingresso seguro de receitas, facto não negligenciável numa altura em que os apuros financeiros eram constantes. Um título de barão rendia ao Estado, em direitos de mercê, 206\$000 réis em 1834, 600\$ 000 réis em 1837. O de visconde um pouco mais: 206\$ 000 réis em 1834, 1 055\$ 000 réis em 1848».²⁴

Quanto à composição desta burguesia nobilitada, como refere a princesa Rattazzi nas suas crónicas sobre Portugal, sente-se ainda que as suas origens nada ficam a dever a uma genealogia

²³ Cascão, Rui, e Vaquinhas, Irene, Citado em *História de Portugal*, José Mattoso (dir.), Lisboa, Editorial Estampa, Volume 5, pp. 448-449.

²⁴ Op. cit., p. 448

ilustre, mas somente, ao seu labor e capacidades. Estes condes, viscondes e barões, no dizer da citada princesa, «estão impregnados de melaço, de azeite rançoso, de cabedal velho, de bacalhau salgado e mesmo de estrume em pó».²⁵

Nesta elite não podemos deixar de integrar e de referir o grupo dos “brasileiros” de torna-viagem enriquecidos, e que, por esse facto, acabaram também nobilitados, mas alvo do despeito da sociedade portuguesa, inclusive dos intelectuais, que não desperdiçavam oportunidades para os votar ao ridículo. Leia-se, por exemplo, o *Eusébio Macário*, de Camilo Castelo Branco, para se ter essa confirmação:

«Havia uma estrumeira de mato fofo antes de chegar à porta da residência. O comendador olhava para os espinhos de tojo com a estranheza aterrada do primeiro nauta que avistou o cabo tormentório. O verniz das botas delira-lhe dos pés a memória do bravio que calcara na infância. Perguntava à mana se não havia outro caminho; exprimia em trejeitos de enfado um enojo imenso da sua situação e da selvajaria do País que ladrilhava as estradas de sarças espinhosas. Felícia e Eusébio deram-lhe o exemplo, trilhando e recalçando como em uvas de lagar, as hastes que eriçavam a tojeira. Ele seguia-os com as pontas dos pés grandes para fora e para cima, pesando sobre os calcanhares gordos que cavavam abismos no mato».²⁶

O próprio Eça de Queiroz também não andava muito longe desta visão depreciativa do brasileiro, «rico como um porco», como diz Camilo na voz de Macário:

«Há longos anos o *Brasileiro* (não o brasileiro brasílico, nascido no Brasil – mas o português que emigrou para o Brasil e que voltou rico do Brasil) é entre nós o tipo de caricatura mais francamente popular. As comédias, os romances, os desenhos, as cançonetas espalham-no, popularizam-no, desenvolvem-no, aperfeiçoam-no, e ele torna-se o *grotesco* clássico. [...] «...grosso, trigueiro com tons de chocolate, pança ricaça, joanetes nos pés, colete e grilhão de ouro, chapéu sobre a nuca, guarda-sol verde, a vozinha adocicada, olho desconfiado, e um vício secreto. [...] Nenhuma qualidade forte ou fina se supõe no *brasileiro*:

Não se lhe imagina inteligência, não se lhe concede coragem [...] não se lhe admite distinção, e ele permanece, na persuasão pública, o eterno tosco da Rua do Ouvidor. [...] Tudo o que se respeita no homem é escarnecido aqui no *brasileiro*.»

Contudo, Eça acaba por contrariar, com pertinaz acutilância, a opinião pública que escarnece do *brasileiro*:

«Ora o brasileiro não é formoso, nem elegante, nem extraordinário – é um trabalhador. E tu português não és famoso, etc. – és um mandrião! De tal sorte que te ris do brasileiro – mas procuras viver à custa do brasileiro. Quando vês o brasileiro chegar dos Brasis, estalas em pilhérias: - e se ele nunca de lá voltasse com o seu bom dinheiro, morrerias de fome! [...] *Brasileiro* amigo, queres tu por teu turno rir do lisboeta? A esse colete verde, que tanto te escarnecem, fecha bem as algibeiras; esse prédio sarampintado de amarelo, que tanto te caricaturam, tranca-lhe bem a porta; esses pés, aos quais tanto te acusam os joanetes e os tamancos primitivos, não os ponhas mais nos hotéis da capital – e poderás rir, rir do carão amarrotado com que então ficará o lisboeta, que tanto ria de ti!».²⁷

²⁵ Rattazzi, Maria, *Portugal de Relance*, Lisboa, Antígona, 1997.

²⁶ Castelo-Branco, Camilo, *Eusébio Macário*, Camarate, Amigos da Livro Editores, s.d., p. 48.

²⁷ Queiroz, Eça de, *Uma Campanha Alegre*, Volume II, Lello & Irmão – Editores, Porto, 1979, pp. 87-93.

Como já afirmámos anteriormente, de início, este grupo burguês em ascensão não tem ainda absoluta noção do seu poder, a lenta implantação da *civilização burguesa* explicando e justificando o seu fascínio pelos modelos aristocráticos; mas tudo se inverte no final de oitocentos. A partir de 1890-1900, a burguesia apresenta-se já com uma decisiva expressão social, deixando de se subjugar aos valores aristocráticos, para impor os seus, assumindo assim os seus próprios valores, ostentando a sua autonomia, passando a ser ela o padrão de aculturação de outros grupos que tentam a ascensão social.

2.2 A nova sociedade e os manuais de civildade

Como afirma Maria de Lourdes Lima dos Santos: «Mudam-se os tempos em Portugal... O manual de civildade terá então o seu momento privilegiado como contributo para a legitimação dos que se orientam para um novo destino de classe».²⁸ Na sequência da referida afirmação, somos confrontados com a publicação de um número elevado de manuais de civildade ao longo do séc. XIX; num país marcado ainda por uma elevada percentagem de analfabetismo, tal só se explica pela especificidade do público a que se dirige, a burguesia, recentemente chegada a um novo estatuto social, que lhe exige uma nova forma de sociabilidade. Os manuais de civildade vão, deste modo, ao encontro dessa necessidade e pelo carácter didáctico que assumem preenchem as lacunas deixadas pela sociabilidade primária, modelo inicial orientador desta burguesia endinheirada, a que não basta, porém, somente, ter dinheiro, mas sobretudo um novo saber viver, uma nova atitude, que não a faça cair no ridículo, na chacota generalizada.

Seguir as orientações dos manuais de civildade é ter a garantia de entrar na sociedade do bom-tom e, por conseguinte, do saber ser e saber estar. O dinheiro, sem o polimento resultante da aprendizagem social, não é suficiente para dar à burguesia o reconhecimento e prestígio exigidos no patamar social que agora ocupa.

Desta dimensão dá conta um artigo da revista *ABC*²⁹ que não é mais do que um desabafo de um rico burguês a quem socialmente não bastava ser rico.

²⁸ Santos, Maria de Lourdes Lima dos, *Para uma Sociologia da Cultura Burguesa em Portugal no séc. XIX*, Lisboa, Editorial Presença, 1983.

²⁹ A revista *ABC* (1920-1940) abordava temas diversos: moda, questões mundanas, festas, casamentos, óbitos, desporto, vida artística, contos edificantes, história recente, nacional e internacional, publicidade, passatempos e

“Confissões de novos-ricos ao ABC”

«Outra coisa que o meu dinheiro também ainda não compra, mas que há-de conseguir obter é que não haja risos cada vez que eu falo...Irra...Eu tenho três mil contos e posso falar como eu quiser... [...] ninguém nasce ensinado neste mundo e julgo que é mais difícil arranjar uma fortuna do que saber viver no Chiado... Não sou tolo e a prova é que arranjei como encher de boa manteiga o meu pão branco... que querem mais?! Que eu saiba tudo?! Que eu conheça tudo e todos?! É uma questão de prática porque eu também não sabia que *pendentif* era um janota e agora até vou ter um por genro...».³⁰

A mesma revista volta, uma vez mais, a abordar a necessidade do cumprimento de certos preceitos sociais, pois sem eles torna-se difícil a integração e conquista do reconhecimento social e adquirir prestígio que se quer somar ao poder económico que já se conquistou. Desta vez, trata-se do elementar acto de saber trincar um simples peru; quem não souber desempenhar tal função não dispõe ainda de todos os requisitos necessários à tal sociedade do *bom-tom*:

«A Arte de trincar

A arte de viver em sociedade requer uma série de pequenos conhecimentos sem a posse total dos quais ninguém se pode considerar suficientemente educado. Alguns desses conhecimentos são bem insignificantes, mas ignorá-los é sujeitarmo-nos a fazer má figura, mais cedo ou mais tarde.

A arte de trincar uma ave, um leitão, um cabrito está incluída entre o número desses pequenos conhecimentos, que a todos devem ser familiares [...] quem não souber empunhar o trinchante e não separar uma asa ou uma coxa com elegância, com requinte é não estar preparado superiormente para viver em sociedade...»³¹

A própria literatura alude também à necessidade desse tipo de formação social, integradora no novo estatuto social. Observe-se o constrangimento de José Fístula perante o comportamento da sua irmã, que, pelo casamento com o brasileiro, aspirava ao título de baronesa, e da amiga Felícia:

«Custódia e Felícia tinham-se erguido também logo que o fidalgo se levantara a solenizar o brinde. O José Fístula acenava de olhos à irmã que se sentasse, e mais à outra. Ele tinha assistido em Braga a uns jantares de noivado [...]. Observara que as damas não se erguiam quando havia brindes [...] Ele tinha este sólido conhecimento da fina sociedade e repelava-se por ver que a irmã e a outra lorpa continuavam de pé com as mãos espalmadas sobre a barriga, numa pasmaceira.».³²

É precisamente para evitar situações sociais embaraçosas e nem sempre correctas, tais como o modo de falar, de vestir, o simples acto de tirar o chapéu, de usar o bastão, ou a arte de receber e de estar à mesa, que serve o didactismo dos manuais de civilidade. Maria Amália Vaz

pontualmente abordava também temas sobre alimentação e etiqueta. Dirigida por Rocha Martins, era publicada semanalmente e direccionava-se a um público maioritariamente feminino, essencialmente de origem burguesa.

³⁰ ABC, 22 de Julho de 1922, pp. 22-23.

³¹ ABC, 18 de Setembro de 1924.

³² Camilo Castelo-Branco, *Eusébio Macário*, Camarate, Amigos do Livro, Editores, s.d., p. 66.

de Carvalho refere, precisamente, essa preocupação de prestação de um serviço,³³ por parte de quem não aprendeu o que no novo estatuto lhe passa a ser exigido, chegando mesmo a utilizar a expressão «pecados imperdoáveis» quando se refere ao não cumprimento das regras de etiqueta, que urgem ser aprendidas.

«Estas minuciosas leis a que está subordinada a vida mundana tiram-lhe a espontaneidade a facilidade, a alegria. Deve porém notar-se que os que têm nascido em certa esfera, e têm vivido desde a infância sob o domínio destes nem lhe percebem a artificialidade, nem lhe sentem a tirania. Procedem de certa e determinada maneira assim como respiram. É para os que nascidos numa casa inferior e sob império de outra ordem de costumes, se elevaram ou pelo trabalho próprio ou pela riqueza herdada de pais plebeus ou pelos lances de uma fortuna imprevista, que estas leis muito miúdas, muito irritantes, muito implacáveis na sua pequenez são verdadeira tortura.

Quantos fiascos antes de as assimilarem, quantos erros de lesa-polidez e de lesa-pragmática antes de lhes conhecerem as regras! Sempre estranhos, sempre desconfiados sofrem muito sem nunca lograrem satisfazer os outros nem satisfazerem-se a si. No meio dos seus correctos jantares servidos por lacaios de *libré* e *maitre* de hotel encasacado e impertinente impassível, gratas saudades não terão eles dos bons jantares de casa dos pais sem tanta toilette, sem tantas iguarias fantásticas, sem tantas flores, mas em que os bons pratos portugueses servidos *à lá bonne franquette* eram mais saborosos, os vinhos também portugueses eram incontestavelmente melhores».³⁴

Daqui se depreende a necessidade dos ditos manuais e da urgência de aprendizagem das novas regras, pois inicialmente a burguesia era vista com alguma desconfiança pelos grupos privilegiados, ainda que decadentes economicamente, mas sempre à espreita de ver um deslize nas atitudes burguesas, um suspeito *gosto* denunciador das suas origens.

II — Sociabilidades burguesas no espaço privado – cenários e encenação

1. A mulher e as formas burguesas de sociabilidade

Apoiada nos manuais de civilidade, a burguesia aprende as novas formas de sociabilidade que lhe abrem a porta para o *mundo* que quer doravante *habitar*. Paralelamente a esta tendência, o número de publicações de manuais de civilidade, bem como de livros de receitas culinárias, aumenta; tal evidência só se explica pelo apoio/orientação prestado a esta burguesia, que passa a assumir uma nova liderança social e a investir também na área da representação social. Vemos a burguesia, a partir de agora, aparecer na cena social com uma casa luxuosa, onde recebe os seus amigos, igualmente de reconhecido prestígio, amigos que reforçam ainda mais o seu, onde organiza festas grandiosas, com esplêndidos banquetes guarnecidos de iguarias modernas, onde

³³ Carvalho, Maria Amália Vaz de, *A Arte de Viver na Sociedade*, Lisboa, Livraria Editora, 1920, 5ª edição.

³⁴ Op. cit., pp. 99-100.

não falta o ananás, o gelado ou o chocolate, a seguir as imposições da moda, sobretudo do vestir,³⁵ e a frequentar novos espaços e hábitos de sociabilidade, onde desfruta dos seus momentos de lazer, elementos simbólicos demonstrativos do novo estatuto deste grupo social.

No que respeita aos espaços privados, onde se encena também a sociabilidade burguesa, assume inegável importância o papel da mulher, enquanto gestora do espaço familiar, espaço/palco onde se vai representar as diversas formas de sociabilidade. O êxito e a correcta gestão desta representação social da família burguesa, dependem do desempenho da dona da casa. Maria Amália Vaz de Carvalho, na *Arte de Viver na Sociedade*, tem uma explicação para tal protagonismo feminino: «As mulheres têm incontestavelmente mais aptidões que os homens para este género de existência. Agradar é para elas um instinto e uma necessidade».³⁶

Daí que o objectivo principal da sua educação/instrução continue a ser o correcto desempenho das funções tradicionais, esposa e mãe, regra que não invalida que, ao longo dos séculos XIX e XX, a mulher não assuma outros papéis que não os exclusivamente sociais, ainda que a opinião pública não veja essas opções com bons olhos.

Dessa situação nos dá conta um artigo publicado na revista *ABC*; o articulista que o redigiu nunca refere os termos *realização pessoal, preparação, competência feminina*; em contrapartida utiliza *vender-se pelo vil metal*, uma espécie de pecado da condição feminina, uma espécie de Judas dos tempos modernos:

«A mulher e os novos postos de trabalho que ocupa.

A mulher está em toda a parte onde se reclama um esforço: está em toda a parte e até na tipografia, onde se imprime o papel-moeda e na oficina onde se funde a moeda metal, está na oficina onde se prepara o dinheiro - esse metal que levou em remotos tempos Judas a vender Cristo e que leva ainda hoje muitas mulheres a venderem-se também».³⁷

Contudo, estas novas tendências não conferem, por si só, mais prestígio ou reconhecimento social à mulher.³⁸ Esta continua a ser vista como dona de casa,³⁹ sem qualquer

³⁵ Se o smoking preto que o homem usa, tanto para a festa, como para o funeral, salvo um outro adereço, como a cor da casaca, obedece apenas a critérios de utilitarismo e austeridade, próprios de um grupo que se fez pelo seu labor. É a flexibilidade e alguma exuberância do trajar feminino que ostenta o seu próprio estatuto e enaltece ainda mais o prestígio do marido.

³⁶ Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., p. 35.

³⁷ *ABC*, 19 de Abril de 1923.

³⁸ «O desprezo pela arte culinária de que se gabam tantas mulheres pouco inteligentes ou desdenhosas das coisas materiais deve ser banido pelo código pelo qual se rege a boa dona de casa...» (Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., pp. 61-62).

desprimor, pois os seus deveres exigem-lhe tantas aptidões que nem todas as mulheres os entendem e executam.⁴⁰

Neste sentido, o que se exige verdadeiramente à mulher é que seja, antes de mais, uma boa esposa, uma mãe extremosa, uma eficaz gestora do lar, uma zelosa vigilante do desempenho dos seus criados e, sobretudo, que saiba fazer do seu lar um espaço de sociabilidade capaz de reforçar o seu prestígio e o da sua família. Daí, a sua responsabilidade para com a mesa, a educação dos filhos e a vigilância do desempenho dos criados.

A mesa é, sobretudo, o primeiro elemento de sociabilidade doméstica, para a qual são necessários os conhecimentos exigidos à dona de casa que, na eventualidade de não os dominar, estará a pôr em causa o prestígio da sua família.

«O marido aprenderá por egoísmo a preferir a todas as mesas de amigos ou de restaurantes famosos a sua própria mesa, servida com a máxima elegância, a máxima perfeição, evidente asseio, sob a vigilante e inteligente direcção de uma mulher positivamente superior».⁴¹

O cuidado com a educação dos filhos deverá constituir outra das grandes responsabilidades da dona de casa, pois aqueles desde tenra idade deverão ser iniciados nas regras do convívio social, de modo a saberem comportar-se em público e em privado, com familiares e com visitas, à mesa de sua casa ou à mesa do restaurante, singularidades de etiqueta que, desde cedo, se vão impondo às crianças, através das quais se irá distinguir quem e quem não é educado, daí a aposta da burguesia na instrução dos seus filhos e por conseguinte nos deveres exigida à dona de casa.

«As mães são sempre em todas as casas as melhores educadoras do sentimento e do carácter dos filhos. As crianças devem ser vigiadas no modo como executam os mil pequenos deveres a que elas são forçadas logo que principia a sua lenta iniciação nos usos e costumes da comunidade humana».⁴²

Vigiar o correcto desempenho dos criados, bem como o relacionamento entre patrões e serviçais, era mais uma das obrigações sociais da dona de casa, sobretudo porque os criados são

³⁹ Aparecem-nos muitas vezes nos manuais de civildade e revistas mundanas, a propósito da domesticidade da mulher, palavras como: destino, missão, rainha do lar, abnegação...

⁴⁰ «Uma educação aprimorada deve juntar os conhecimentos práticos indispensáveis a uma boa *ménagère*. [...] É uma arte para se levar na bagagem da educação superior é uma arte que não envergonha as outras porque as completa» (ABC, 8 de Dezembro de 1927).

⁴¹ Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., p. 64.

⁴² Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., pp. 241-242.

também o reflexo do prestígio social dos patrões.⁴³ É, precisamente, neste ponto que a literatura de carácter social se apoia, quando quer criticar e ridicularizar as pretensões sociais de um novo-riquismo pequeno-burguês, que pretende imitar os modelos de vida social da grande burguesia. Assim, vemos Gervásio Lobato, em *Lisboa em Camisa*, servir-se da apresentação da criada para pôr a ridículo as pretensões sociais da família de Justino Antunes, um funcionário público pequeno-burguês.⁴⁴

O relacionamento entre patrões e criados obedece igualmente a um conjunto de regras e orientações propostas pelos manuais de civilidade.

Todos aqueles que actuarem com impaciência e desabrimto para com os que pertencem a uma condição social inferior serão apontados, pela sua actuação, como portadores de uma educação desprezível. Daí que até neste pormenor do relacionamento com os criados os novos-ricos devam ser orientados de modo a saberem fazer jus ao prestígio que o dinheiro lhes conferiu; a vaidade e a arrogância deverão também ser limadas.⁴⁵

1.1 A habitação enquanto espaço de sociabilidade

Observemos agora a casa destas elites enriquecidas e analisemos até que ponto esta serve igualmente propósitos de promoção social.

A habitação, enquanto espaço privado mas também de representação social, é por excelência um espaço de sociabilidade. Na primeira valência é aí que, na intimidade, se reúne e

⁴³ «Os criados precisam de figurinos.

Uma dama da aristocracia já bastante idosa, disse-me uma vez “Os donos da casa conhecem-se pelos criados”. Os criados de hoje não são os criados que a minha amiga condessa viu envelhecer ao seu lado, contudo se nos aparecer uma criada desganhada de tamancos ou chinelos, mangas arregaçadas e avental enxovalhado, dizemos connosco.

- Anda aqui muito desleixo, falta de vigilância, fraca percepção de arranjo, indiferença, [...] na feição do lar! Acusamos portanto a dona de casa e não a criada. Ao lado de uma dona de casa muito elegante a criada necessita de apresentação! Num cenário de beleza e de elegância as personagens devem harmonizar-se. [...] Pelos criados se conhecem os patrões» (*ABC*, 6 de Outubro de 1927).

⁴⁴ «[...] - Está o jantar na mesa, vamos depressa, que eu tenho muito que fazer e preciso dos lumes, para chamuscar a criação, entrou dizendo na sala a Alexandrina [a criada], muito afogueada, com as mangas arregaçadas e o avental azul todo cheio de sangue e de penas.» Noutro episódio voltamos a encontrar a figura caricata desta criada que em nada abona em prol da requintada sociabilidade pretendida pelos seus patrões. «A figura colérica, raivosa, de Alexandrina apareceu à porta da casa de jantar.

- O que está o senhor aí a berrar por *coquettes*... disse desabrida, muito malcriada, eu não me posso fazer em *coquettes*... com meio arrate de carne não se pode fazer mais... não quer gastar dinheiro, e quer dar jantares... eu cá milagres não sei fazer... Ora esta!» (Lobato, Gervásio, *Lisboa em Camisa*, Lisboa, Vega, 1991, p. 89.)

⁴⁵ «A verdadeira senhora, por educação ou nascimento, conhece-se de imediato pela maneira como se dirige aos seus criados e aos alheios.» (Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., p. 57).

confraterniza a família, a segunda adquire-a quando abre as portas dos salões a visitas de circunstância e a amigos a quem os proprietários pretendem retribuir favores ou simplesmente obsequiar. É através das diversas formas de recepção aí encenadas, banquetes, bailes, teatros, que funcionam como uma montra de vaidades, que o anfitrião ostenta o seu poder económico, as suas possibilidades despesistas e sumptuosas, o seu requinte e bom gosto, em suma o inegável estatuto, distinção e prestígio social, que não auferiu por nascimento, mas que conseguiu pelo seu trabalho e capacidades, predicados que lhe conferiram o *passaporte* para entrar no *mundo do prestígio* e, desta feita, consagrar a sua sociabilidade, ganhando, inclusivamente, uma segunda identidade social.

A estrutura da casa burguesa do séc. XIX é demarcada por duas zonas distintas na habitação: a zona íntima, dos quartos, do escritório de uso pessoal, das saletas interiores e da própria cozinha e copa, e a zona pública ou de representação, composta regra geral por vestíbulo, escadaria, sala de jantar, sala de jogos e saletas para pequenas reuniões. É precisamente neste espaço que se fazem anunciar e se recebem as visitas.

O vestíbulo pode funcionar como o primeiro cartão-de-visita. Os elementos decorativos que apresenta devem potenciar de imediato uma impressão de deslumbramento ao visitante, o mesmo se passando com a antecâmara (sala de entrada/sala de visita). Em ambos os espaços, não pode faltar uma boa iluminação, plantas ornamentais e obras de arte ou peças originais, sinais de requinte e poder do anfitrião.

Foi precisamente na saleta que Justino, personagem de *Lisboa em Camisa*, esperou que o comendador o recebesse:

«Entrou para a saleta, uma saleta esteirada, com os seus reposteiros amarelos, cadeiras graves, altas, de assentos proeminentes como as corcovas dos dromedários, um espelho grande coberto de gase para as moscas não macularem os doirados brilhantes das molduras, defronte da porta da sala, por cima de um tremó de mogno, onde um enorme vaso de caramujos ostentava, dentro da sua cuidadosa redoma de vidro um grande bouquet de flores esquisitas, feitas de conchas de todos os feitios e de todas as cores, entre dois imensos ovos de avestruz, que o conselheiro trouxera da sua viagem de guarda marinha, [...] e que há muitos anos faziam o espanto de todas as suas visitas e davam ensejo ao conselheiro para fazer uma interessante prelecção sobre os usos e costumes dessas singulares aves».⁴⁶

Por sua vez, os manuais de civilidade são igualmente sensíveis ao protagonismo que a habitação tem na promoção social dos seus proprietários⁴⁷ e ao modo como estes se servem dela,

⁴⁶ Lobato, Gervásio, op. cit., pp. 48-49.

⁴⁷ «Se há coisa em que o gosto possa manifestar-se à vontade em toda a exuberância e em todo o capricho de uma arte, é na maneira porque se entende a decoração interior d'uma casa o ecletismo do gosto moderno faz hoje de cada habitação opulenta um museu artístico.

para se afirmarem socialmente. Por isso, os menos abastados não hesitam em lançar mão do que o mercado, cada vez mais industrializado, oferece, em termos de variedade de produtos e possibilidades de aquisição, para deste modo e com facilidade económica encherem as suas casas. É, precisamente, a esta pequena e média burguesia que se dirigem os manuais de civildade, apelando à moderação, pois o excesso pode funcionar de modo contrário ao pretendido: em vez de conquistarem o prestígio e a integração, conseguem tão-somente o ridículo e o escárnio social. Os manuais de civildade dão também algumas orientações no que diz respeito à decoração:

«Tão triste é uma casa completamente nua, sem espécie alguma de graça e de elegância como é incómoda uma casa onde a gente não dê um passo sem tropeçar num guéridon muio frágil cheio de pequeninos objectos que caiem ao chão com o mais leve impulso e inundam o tapete de fragmentos de preciosidade, com profunda consternação do desastrado visitante que produziu a catástrofe».⁴⁸

Os excessos decorativos, visíveis nas casas da pequena e média burguesia, são igualmente alvo dos reparos e das críticas dos manuais de civildade.

«A gente menos culta é positivamente aquela que leva o instinto da imitação até ao exagero e ao ridículo. Tivemos uma vez o ensejo de entrar n'uma casa cujo aspecto nunca mais nos riscou da memória. Eram pequeníssimos os comportamentos que a dividiam e tão cheios estavam que era difícil a uma pessoa mexer-se no meio d'aquela pandemonium... de móveis. Os armários pseudo-antigos, os pratos pseudo-japoneses, as figurines pseudo-Sèvres, [...] que só eles cabiam nas diferentes saletas. [...] Quem lá entrasse teria de entrar por cima dos móveis ou suspender-se do tecto por meio de arriscada ginástica».⁴⁹

Não temos dúvidas em aceitar que o exemplo não passa de uma situação pontual de exagero, contudo a generalidade tendia também para alguns abusos, sempre com o intuito de imitar a burguesia opulenta e granjear algum prestígio. Este discurso de moderação deixa, todavia, de ter razão de ser, quando se trata das moradias da opulenta burguesia. Também neste grupo a habitação continua a ser objecto de representação social e quanto maior for o seu luxo e opulência maior é a importância do seu proprietário, que não hesita em abrir as suas portas e mostrá-la a toda a sociedade. Deste comportamento nos dá conta a imprensa social. Qualquer entrevista a personalidades de destaque é pretexto para ser ilustrada com fotografias das várias

A barateza relativa dos produtos industriais dá ensejo ainda aos mais pobres a ornamentar graciosa e gentilmente a sua casa. A vulgarização por meio de fotografia dos quadros mais famosos, [...] favorece o gosto dos pobres, educa-lhes o olhar, concorre para que em cada modesto e pobre ménage possa haver um toque de espiritismo e de graça, intenção desconhecida ainda há bem pouco.» (Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., p. 158).

⁴⁸ Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., p. 160.

⁴⁹ Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., p. 163.

divisões da casa. A revista *Ilustração Portuguesa*⁵⁰ criou, inclusive, uma secção intitulada “Habitações Artísticas”, cujo propósito era, exactamente, divulgar a opulência das elites burguesas, regra geral antigos palacetes adquiridos à nobreza arruinada e recheados de obras de arte autênticas, nacionais e estrangeiras, nomeadamente telas, esculturas, móveis, porcelanas, pratas, cristais..., em suma, tudo para imitar o esplendor das antigas casas senhoriais.

Neste sentido, não hesitamos em apresentar aqui, como reforço do que foi dito, a descrição da casa que abre a sessão “Habitações Artísticas – digressões e visitas”, apresentada no primeiro número da referida revista. Trata-se de um artigo assinado por Santos Tavares, que descreve a casa do actor Augusto Rosa:

«É preciso estimular o gosto do nosso público, fazê-lo sentir as provocantes bellezas de uma habitação confortável, bem mobilada, com o seu imprescindível travo artístico. [...]

Foi para “estimular o gosto do nosso público”, que iniciámos esta secção. [...] A primeira casa, magnífica instalação pomposamente artística, que visitámos, foi alli no Campo de Sant’Anna. O palacete propriedade da casa Valmor onde vivem o grande actor Augusto Rosa e sua esposa.

Abre-se o portão, e estamos no vestíbulo de entrada. E logo os nossos olhos defrontam com uma estátua em mármore sobre a sua peanha alta, ressaltando o harmónico da figura do fundo grenat d’um cortinado de veludo. À direita uma tela ampla, [...] escola de Rubens. Mas prende-nos ainda a atenção a estátua. Uma deusa egypcia, [...] do escultor Luigi Pagagini.

Proseguimos na visita. Galga-se uma pequena escada. [...] Agora é um salão Luís XVI, todo em seda amarella e azul e um quadro attribuído a Rubens [...] sobre o fogão, entre as janelas, dois candelabros de prata, da época, e um relógio de mármore com ferragens de ouro, sobre o qual há o busto de Luís XVI. Ainda potes do Japão, cannelados, que pertenceram à collecção do amador Machado d’Eça. [...]. A sala de jantar, com o seu rodapé alto de madeira, é outro precioso recanto do lar do actor portuguez. Magníficas cadeiras de sola, e um armário de pau-santo, pesado mas elegante, pertencente outtrora ao convento de Santa Joanna, serve de guarda louça. N’uma das paredes suspende-se um quadro de Salvador Rosa, que é o encanto de todos os que teem a honra de visitar a casa de Augusto Rosa. Ainda algumas fainças italianas. [...]

Aquella *interior* de artista é talvez a melhor autobiografia de Augusto Rosa: o seu grande talento, o seu raro senso estético, o seu carácter exhibem-se fulgurantemente».⁵¹

Tendo em conta a divulgação destes artigos e pensando nos menos abastados, os manuais de civilidade voltam à acção. Por esta razão, sugerem aos menos endinheirados que devem lançar mão de outros recursos, à medida das suas possibilidades, nem por isso deixando de contribuir para a criação de interiores agradáveis e de denotarem o bom gosto do proprietário.

Assim, no início do séc. XX, encontramos bem demarcadas duas tendências: o triunfo dos móveis antigos, de estilo, nas casas opulentas, e o aparecimento de uma arte mais moderna

⁵⁰ Revista lançada pela Empresa do jornal *O Século* em Novembro de 1903. Conheceu 2 séries, tendo a 2ª série começado em 1906. Entendida como um complemento d’ *O Século*, propunha-se utilizar essa linguagem universal (desenho) para dar a conhecer «o mais belo e o mais útil». A *Ilustração Portuguesa* seria o «álbum das grandes festas e dos casos triviais», na ideia de que essa informação seria de proveito «tanto aos homens de hoje como às gerações vindouras» (<http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IPort.pdf>, acedido em 14-2-2010).

⁵¹ *Ilustração Portuguesa*, 1, de 9 de Novembro de 1903.

(“arte de uma democracia”, como lhe referem os manuais de civilidade), adaptada aos espaços mais reduzidos das habitações e às bolsas mais modestas da pequena e média burguesia, sem deixarem de proporcionar, no entanto, uma ornamentação elegante, de apurada graça e elegância.

«A decoração e o papel de forrar paredes

Quem não tem dinheiro para comprar seda para forrar a parede das suas salas, nem por isso deve perder a ideia de deixar de as ter. Não tem seda, tem papel e isso basta. Também os que forram a seda e porque não teem Gobelins preciosos e assim a seda está para o Gobelin e para os panos de Arraz como o papel está para a seda. [...] Pois a leitora tem lindos papéis e é só uma questão de bom gosto, de, devendo preferir os de uma cor única ou com desenhos pouco berrantes. [...] Para uma casa de jantar o verde em cima e em baixo um rodapé, até à altura do *lambris* castanho a imitar madeira ou couro. E como tudo o mais, não é uma questão de dinheiro mas uma questão de gosto. Há casas forradas a papel que valem sob ponto de vista estético mais do que muitas forradas a seda».⁵²

Neste sentido, os manuais de civilidade continuam a apelar para que cada um viva de acordo com as suas possibilidades e não finja um estatuto que não tem, acabando por ser desmascarado com a crueldade do ridículo e do cómico, sendo a melhor opção seguir algumas orientações sugeridas pelos manuais de civilidade, no que respeita, inclusivamente, à decoração dos aposentos.

Se uma estante de livros pode ser sinónimo de intelectualidade, nunca deve ser colocada na sala de visitas, para que não seja entendida pelos convidados como sinal de pedantismo do anfitrião. No que respeita à fotografia, é inegável que ela deve integrar as zonas de representação, sobretudo quando encaixilhadas em molduras de luxo. A fotografia está na moda, enquanto objecto decorativo e de reforço da auto-estima do seu possuidor, pois os retratos de família são também uma forma de valorizar as suas origens familiares, tal como outrora a nobreza o fizera com o culto das linhagens, situação que perdura sobretudo na condição de nobreza falida, que continua a apoiar-se nos quadros que pendura nas paredes para justificar o seu prestígio, apenas abalado por razões económicas. Contudo, apesar do que ficou dito, os retratos nunca devem figurar na decoração da sala de jantar. O seu lugar é relegado para os gabinetes de trabalho, salas ou quartos de cama.

Na linha destas recomendações, os manuais sugerem que, sempre que se possa, se reserve um aposento da casa para sala de visitas. Trata-se de uma divisão que está sempre preparada para receber visitas inesperadas, para deste modo a dona de casa nunca correr o risco de ser surpreendida, pois «é mais fácil manter a boa ordem em uma parte da casa que em toda ela».⁵³

⁵² *Ilustração Portuguesa*, 888, de 17 Fevereiro de 1923.

⁵³ Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 260.

O excesso de ornamentos e o luxo falso são constantemente reprovados, com eles não se fica impressionado, ao invés, fica-se desacreditado pela “boa sociedade”. Em contrapartida, quer se trate de sumptuosas moradias ricamente mobiladas, quer de habitações mais modestas, «deve reinar por toda a parte o mais rigoroso asseio e cuidado; uma nódoa sobre um reposteiro de brocatel, uma camada de poeira sobre um móvel de ébano rouba-lhe metade da beleza.

Uma casa em desordem parecerá sempre desagradável de habitar».⁵⁴

À medida que avançamos no séc. XX, damo-nos conta de uma tendência simplificadora, no que respeita à decoração da casa, reutilização de mobiliário antigo e concepção de peças originais e de bom gosto com materiais muito económicos, disso nos dão conta as revistas sociais.

Em suma, quer tratando-se de opulentas moradias, quer de habitações mais modestas, a casa assume-se sempre como um meio de representação social, um espaço privado de sociabilidade familiar, mas também de integração num grupo, quando se abre ao todo, quando se convidam e recebem as pessoas certas.

É através da casa e do modo como se recebe que se publicita um estilo de vida e se conquista, ou não, protagonismo e reconhecimento social.

1.2. As visitas

Na sociedade do *bom-tom*, o acto social de receber obedece também a determinados preceitos, sendo estes que marcam a diferença entre os que se movem com desenvoltura no meio social e os recentemente chegados, aqueles esperando destes deslizes de etiqueta, que implacavelmente se apontam como desprestigiantes para quem os pratica e que nem o dinheiro consegue limpar do ridículo que os envolve.

Novamente os manuais de civilidade vêm ao encontro dos menos experientes nestas lides sociais, ajudando a que façam boa figura e se integrem socialmente. Para começar, podemos dizer que há regras de ouro, que contribuem para o sucesso de qualquer recepção, quer se trate de um jantar, quer de um baile:

Primeira regra – escolher criteriosamente os convidados;

Segunda regra – planear a festa de acordo com o espaço disponível;

⁵⁴ Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 263.

Terceira regra – atender à disponibilidade económica necessária para se organizar o evento.

Nenhum acontecimento privado se organiza por acaso; o acontecimento pretende sempre atingir alguns propósitos: retribuir favores, procurar influências ou impressionar a sociedade através da opulência. Em qualquer destes casos, a escolha dos convidados é determinante, tanto mais que muitas das visitas que se desejam convidar para casa podem reforçar, com a sua comparência, o prestígio do anfitrião; em muitos casos, a simples presença é uma honra para quem convida.

Dessa constatação nos dá conta Gervásio Lobato em *Lisboa em Camisa*. Justino convida para o baptizado do filho o seu chefe, que muito o honrou com a sua presença, e para padrinho o conselheiro Torres, duas presenças que assaz envaideceram o simples amanuense.

«Ele é muito lá de casa, o conselheiro Torres, é muito meu amigo, foi ele até que se ofereceu para levar o meu primeiro sucessor à pia, coitado!

[...] «Eu tinha muita vontade, começou ele com um ar radiante de quem vai fazer a outrem uma grande distinção, que V. Ex.^a fosse dos nossos convidados, mas... . [...]

- Eu não costumo ir a essas festas. E se o baptizado não fosse do seu filho, não iria... Mas sou seu amigo, e faço-lhe amanhã o sacrifício do meu dia...

- Oh, muito obrigado a V. Ex.^a, muito obrigado... . [...] E muito contente o sr. Justino safou-se da repartição e foi para a rua da Prata, para as lojas do seu conhecimento, contar que dava o jantar no dia imediato, ao conselheiro Torres, e ao dr. Fromigal, seu chefe, um homem importante, que tinha muito peso na secretaria».⁵⁵

Com a mesma intenção, o conselheiro Torres faz os convites para a sua *Soirée Masquée*, onde festeja o seu aniversário; contudo, aspirou alto de mais e o resultado não foi o pretendido.

«Os convites distribuíram-se, o conselheiro foi muito meticoloso na escolha dos convidados, somente a família Antunes, e os pais, os Martim, que eram muito nobres, e o sr. Fontes Pereira de Melo, de quem era agora um admirador fervente e fanático. [...]

- Agora vai-se ao chá! Disse a menina Carmo ao conselheiro.

- Por ora não, ainda cá não está o ilustre estadista.

[...] Todos esperavam pelo chá, e o conselheiro esperava pelo ilustre estadista. [...]

- O sr. Conselheiro mandou esta resposta.

E deu-lhe um papel embrulhado.

O conselheiro abriu-o febril. Eram cinco tostões.

O sr. Conselheiro Fontes vira por alto o memorial, e pensava que era pedido de esmola.

Desanimado, abatido, o conselheiro mandou servir o chá. Não havia gosto para danças, para nada...».⁵⁶

Afinal de contas os convidados fazem toda a diferença; assim como a sua presença pode abrilhantar a festa mais modesta, também a sua ausência pode contribuir para o fracasso do evento mais faustoso.

⁵⁵ Lobato, Gervásio, op. cit., pp. 37- 38.

⁵⁶ Lobato, Gervásio, op. cit., pp. 119-127.

Para além do cuidado a ter com a escolha das visitas, a dona de casa deverá ter em conta outros pormenores, para o sucesso da sua festa. Deste modo, apela-se ao seu bom senso, à experiência, “inteligência e sagacidade”, no sentido de não juntar pessoas de idades muito diferentes, educação diversa e cuja hierarquia social apresente diferenças muito sensíveis. Se o fizer, arrisca-se a criar um ambiente desagradável, que arruinará qualquer festa e em nada abonará em prol das qualidades do anfitrião, pois conduzirá a «atritos desagradáveis, embates de amor-próprio, melindres feridos».⁵⁷

Escolhidas que estão as visitas, passa-se à formalização do convite, que deve ser feito oito dias antes, para que o convidado possa ter tempo para oficializar a aceitação ou a recusa.

O convite pode ser feito pessoalmente, por carta ou por cartão,⁵⁸ tudo depende do grau de cerimónia do jantar ou do tipo de familiaridade com o convidado.

A resposta ao convite, seja ela qual for, deve ser comunicada atempadamente por escrito e reforçada com a visita a casa do anfitrião, antes do referido jantar. Na eventualidade da resposta ser negativa, os formalismos são exactamente os mesmos. A ausência de resposta

⁵⁷ Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., P.73.

⁵⁸ Os cartões de visita surgiram no séc. XVII e tiveram origem nos jogos de cartas, em que os jogadores assinavam o seu nome como compromisso de honra, obrigando-se desse modo a pagar as dívidas de jogo. Posteriormente, em França, no reinado de Luís XIV, evoluíram para cartões sociais de saudação, utilizados para apresentar com requinte o estatuto social do seu possuidor. No mesmo período, em Inglaterra, também se utilizavam cartões, mas com finalidade comercial, funcionando como uma espécie de publicidade e como mapa para orientar os consumidores como chegar aos pontos comerciais pretendidos. Contudo, é ao longo do séc. XIX que se assiste à sua divulgação e se desenvolve a faceta social do cartão, assumindo este um carácter de sociabilidade e de etiqueta.

Os cartões de visita podem assumir várias funcionalidades, tais como assinalar a presença quando se visita uma família e esta não se encontra em casa, enviar pequenas missivas de homenagem, de felicitações, de participações diversas, nascimento, casamento, óbitos... e de convites.

Sugerem os manuais de civilidade que os cartões devem obedecer a determinados formalismos, como o de uma senhora nunca dever mencionar a morada no respectivo cartão, o de não ostentar enfeites e o de os caracteres deverem ser pouco ou nada espalhafatosos. Os cartões devem ser de dimensões razoáveis, nem muito grandes nem muito pequenos, devem contemplar sempre o nome e a morada do seu possuidor. Num cartão de uma senhora nunca deve ser mencionada a morada.

Em 1903, a *Ilustração Portuguesa* (11) também publicou um artigo, em tom jocoso, sobre a novidade e as vantagens do cartão de visita. «O cartão de visita, esse rectanguloso muito claro e muito fino no qual ressaltam as letras em tinta negra, veio substituir o arauto que anunciava os combates, o criado que se enviava a prevenir d'um encontro e mesmo a obrigatoria visita entre gente conhecida, pelo Natal e pela Paschoa, num grande desperdício de tempo, de salamaleques e n'um despeção enorme de presentes. [...] Ora o cartão de visita, com o seu arsinho fino, com a sua côr clara, muito simples, muito lavado, veio substituir tudo isto, e tornou-se ao mesmo tempo arauto bravo e cortezão cheio de gosto, cerimonioso pagem e sacudido mensageiro. [...] O cartão de visita, com o seu tom ingénuo, singelo, quase puro, substitue tudo, presta todos os serviços, vae como um servo obediente levar as nossas boas festas, anunciar a nossa pessoa, dar os pêsames ou os parabéns, no que sempre tem a vantagem de poupar o trabalho de compormos o rosto, d'ensaiarmos o sorriso ou de carregarmos o semblante, de emmudecermos ou de soltarmos gritos. [...] Abençoado cartão de visita que tanta farça poupa».

significa desconsideração por quem convida e quebra de relações sociais. Uma vez mais, os manuais de civilidade servem de orientação no tipo de resposta a dar num caso e noutro.

«Ex.mo Sr.

Acabo de receber o delicado convite de V. Ex.^a e com a maior satisfação o aceito; terei portanto, *tal dia*, o gosto de apresentar pessoalmente a V. Ex.^a os meus respeitosos cumprimentos.

Sou com particular estima, etc».

«Ex.mo Sr.

Achando-me bastante incomodado, vejo-me obrigado a não aceitar o convite com que me honra e enquanto não vou pessoalmente desculpar-me, espero que V. Ex.^a acredite que muito sinto ter de me privar de tão agradável prazer.

Sou com a mais respeitosa consideração de V. Ex.^a, etc».⁵⁹

Uma vez recusado o convite, não se pode voltar atrás, mesmo que o impedimento tenha sido ultrapassado, para não causar constrangimentos aos anfitriões, que, entretanto, já podiam ter feito novo convite para ocupar o lugar.

No dia e exactamente à hora marcada, ou com dez minutos de antecedência, os convidados apresentam-se em casa do anfitrião; os atrasos são imperdoáveis, quer pela dona de casa, quer pelos cozinheiros, que fazem depender o sucesso dos seus cozinhados, o ponto exacto do molho, da pontualidade. Por isso, se um convidado se atrasa, a dona de casa não pode forçar os outros a esperar, sob pena de cometer um «crime de lesa-polidez, subordinar a má educação de um à polidez de outros.»⁶⁰

Os convidados, de acordo com o tipo de cerimónia, apresentam-se com as suas esplendorosas toilettes, os homens com casaca e gravata branca e as senhoras com vestidos abertos, com ou sem cauda, conforme o grau de cerimónia, e jóias, sendo estas dispensáveis nos jantares íntimos. Nos jantares particulares a dona de casa terá o cuidado de apresentar uma indumentária elegante e requintada, mas não demasiado exuberante para que não ofusque nenhuma das suas convidadas. Os anfitriões esperam e recebem as visitas no salão, até que as portas da sala de jantar se abram ou seja anunciado, de viva voz, pelo criado, que o jantar vai ser servido.

Enquanto se espera, podem fazer-se algumas, rápidas, apresentações, igualmente válidas para outros eventos; regra geral, apresentam-se pessoas de posição social inferior a pessoas hierarquicamente superiores ou de idade mais avançada, os cavalheiros são apresentados às damas. Chegados todos os convidados e terminada a cerimónia de recepção, os convivas, em

⁵⁹ Nazareth, Beatriz, op. cit., pp. 135-136.

⁶⁰ Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., p.74.

cortejo, dirigem-se para a sala de jantar, guiados pelo anfitrião que dá o braço à senhora mais idosa ou mais qualificada; seguem-se os restantes convidados, a quem foi previamente indicado o respectivo par; caso se trate de desconhecidos, o dono da casa faz uma breve apresentação, fazendo referência às respectivas famílias, para deste modo facilitar a aproximação e motivar possíveis temas de conversação entre ambos. A dona de casa fecha o cortejo, pois em frente das outras senhoras, suas convidadas, deve considerar-se em último lugar, dando o braço a um convidado respeitável ou a alguém que se queira homenagear.⁶¹

1.3 O jantar

O jantar serve-se por volta das vinte horas.⁶²

Uma vez na sala de jantar, os convidados ocupam à mesa o lugar que lhes foi destinado; o critério que definiu o seu lugar à mesa atendeu ao grau de cerimónia com que se trataram os convidados. No caso das senhoras, o único critério, incontestável, é a idade.⁶³

O dono da casa ocupa o centro da mesa, sentando à sua direita a pessoa mais distinta. O terceiro lugar é aquele que fica à direita do conviva que o anfitrião sentou à sua direita. Do lado oposto da mesa e pela mesma ordem, senta-se a dona da casa. Caso se trate de uma pessoa sozinha, viúva, por exemplo, à sua frente faz-se sentar o homem mais respeitável, um tio, um parente idoso ou, na falta destes, um velho amigo. O lado esquerdo é destinado aos convidados de menor importância e os extremos da mesa são considerados os lugares inferiores.

Quanto ao número ideal de convidados, os manuais de civilidades apontam para entre oito e doze, como prováveis justificações podem estar o espaço e a comodidade dos convidados,

⁶¹ Se entre os convidados estiver um padre, este tem por direito o primeiro lugar à mesa. Deve acompanhar a dona da casa, mas esta deve apenas seguir ao seu lado sem lhe dar o braço.

⁶² «Ao longo da segunda metade do séc. XIX, deu-se continuidade à tendência para aproximar o horário das refeições das horas a que são servidas actualmente. Em regra, tínhamos o primeiro almoço, tomado de manhã ao levantar, depois o segundo almoço ou almoço de garfo, servido entre as 11 e as 12 horas; o chá, pelas 17 horas, o jantar que poderia ir até às 21 horas, embora outros o degustassem entre as 16 e as 17 horas, e, eventualmente a ceia por volta da meia-noite» (in Serrão, Joel, Marques, A. H. de Oliveira, *Portugal e a Regeneração (1851-1900)*, Nova História de Portugal, Queluz de Baixo, Editorial Presença, 2004, Volume X, p. 418).

Esta distribuição das refeições vai manter-se praticamente inalterável até à década de trinta do séc. XX, embora se comece a verificar a tendência para se almoçar e jantar um pouco mais tarde. No que diz respeito aos banquetes, o horário era outro, regra geral acontecia uma hora ou hora e meia mais tarde do que as refeições normais.

⁶³ Nos jantares oficiais e diplomáticos a distribuição dos convivas à mesa é mais fácil de fazer, pois rege-se pela hierarquia dos convidados devidamente formulada em códigos protocolares.

pois à mesa cada comensal deve ter para se mover um espaço de, pelo menos, sessenta centímetros.⁶⁴

Os manuais de civilidade alertam também os cavalheiros para o tipo de amabilidade que devem ter para com a sua acompanhante, devendo estar atentos para que nada lhe falte; contudo, esta não deve pedir nada.

Só depois de sentados, os homens devem tirar as luvas e colocá-las na algibeira.

«O homem que acompanha uma senhora à mesa instala-a comodamente, avançando-lhe ou recuando-lhe a cadeira. A dama ao passar diante dele inclina-se ligeiramente, este saúda mais profundamente. Só toma lugar depois de a ter feito sentar. Emprega os mesmos cuidados durante toda a refeição; vê se ela está provida de tudo quanto precisa, a dama, porém, deve estar prevenida de forma a não carecer de lhe pedir coisa alguma».⁶⁵

Antes de se iniciar o repasto, o anfitrião deve fazer um pequeníssimo discurso de circunstância ou começar por encetar uma pequena conversação que deverá ser sempre alegre e agradável, no sentido de dispor bem os seus convidados; a opção deve incidir em temas neutros e de consenso geral: arte, literatura, viagens, «desviar-se-á cuidadosamente [d]a política, objecto de aborrecimento para as senhoras e de *má digestão* para os homens».⁶⁶

Para aqueles que também faziam da vida social uma forma de promoção, frequentar festas (porque quem não aparece esquece) e organizá-las era uma tarefa vulgar. Neste sentido, o jantar funcionava como uma dessas formas de representação social, que, no período em estudo, eram particularmente frequentes entre a sociedade burguesa enriquecida e sedenta dos gozos sociais, indicadores do seu estatuto e reforços do seu *brilho* social.

Contudo, estes jantares são extremamente onerosos, por essa razão não estando ao alcance de todos. Novamente, os manuais de civilidade alertam para os perigos de se incorrer na tentação de prepararem jantares sob pressupostos de economia e da redução das despesas. Quem optasse por esta via, iria amesquinhar e desprestigiar, por certo, a sua recepção, condenando-a ao fiasco social.

⁶⁴ Este número de convidados à mesa deixa de fazer sentido nos jantares organizados em espaços públicos, hotéis, instituições, clubes, sob vários pretextos: de estado, diplomáticos, de homenagem, de aniversário, de confraternização. Destes nos dão conta, com muita regularidade, as *revistas mundanas*, entre elas a revista *ABC*, referindo em muitos casos o local onde se realizam (restaurante Tavares, Maxim's, Garrett, Monte Estoril, Leão de Ouro, Ferro de Engomar), sem nunca, contudo, referirem o cardápio, ainda que possam valorizar o serviço prestado. Exemplos de algumas dessas notícias: «Banquete de homenagem ao comandante Ferreira do Amaral no salão-restaurant do Maxim's» (*ABC*, 18 de Março de 1926) e «Almoço de consagração a José Malhoa no restaurante Leão de Ouro» (*ABC*, 21 de Junho de 1928). Estas notícias são apenas legendas de fotografias e do evento em si; não se faz outro tipo de desenvolvimento informativo.

⁶⁵ Nazareth, Beatriz, op. cit., p.70.

⁶⁶ Nazareth, Beatriz, op. cit., p.71.

É na selecção e combinação dos convidados, na organização da ementa, no requinte da mesa, que se pode apreciar «a inteligência e o saber viver de uma senhora que pela posição do seu marido é obrigada a tais representações».⁶⁷

Mais uma vez, recorremos a Gervásio Lobato que nos apresenta situações que contrariam os preceitos dos manuais de civilidade, quadros de uma pequena-média burguesia que, na tentativa de imitarem os procedimentos dos grupos mais abastados, acabam por evidenciar comportamentos e embaraços de circunstância, alvo da chacota e do ridículo por parte dos convidados. Estes só não tinham uma reacção de desagrado imediata, pela postura que lhes era exigida nestas situações.

«A mesa de jantar tinha um aspecto festivo, mas de festividade barata, loiça da fábrica de Sacavém, [...] copos de vidro ordinário, [...] talheres de cabo de osso, gretado, cheio de malhas negras, guardanapos de barras escarlates dobrados desastradamente em cima dos pratos, com uma intenção de feitiço elegante, [...] no meio da mesa jarras de oratório burguês, com ramos de flores ordinárias, pedidas, aqui e ali, a pessoas que tinham quintais. [...]

A ama trouxe um prato cheio de croquetes. A fome era devoradora. Os croquetes desapareceram num abrir e fechar de bocas. [...]

- Ó ama, traga mais croquetes ...

A ama não apareceu mais, nem os croquetes... [...]

- Com meio *arrate* de carne não se pode fazer mais... não quer gastar dinheiro e quer dar jantares... eu cá milagres não sei fazer... Ora esta! [...]

E o jantar seguiu, e nunca mais ninguém se atreveu a repetir nenhuma entrada. [...]

- Ó ama, sirva o vinho do Porto, ordenou D. Angélica.

O Justino não gostou muito da lembrança de sua mulher, estava com algumas esperanças já que o vinho do Porto tivesse esquecido».⁶⁸

Deste modo, se não se quiser ensombrar o requinte de um jantar e o prestígio do anfitrião, o mais aconselhável, para não se sofrerem desaires, é seguir os preceitos dos manuais de civilidade e apostar no requinte e fausto da mesa.

1.4 A mesa

No âmbito deste tipo de representação social, em que mesa é o centro congregador da sociabilidade e reforço do prestígio do anfitrião, tecemos algumas considerações sobre o que era exigido aos donos da casa para atingir os seus propósitos sociais.

Uma mesa, posta de acordo com os preceitos do requinte e da etiqueta, começa logo por exercer sobre os convivas algum fascínio e acaba por contribuir também para o sucesso do

⁶⁷ Carvalho, Maria Amália, op. cit., p. 82.

⁶⁸ Lobato, Gervásio, op. cit., pp. 87-91.

repasto e para o reconhecimento do bom gosto do anfitrião. Os manuais de civilidade também dão sugestões neste capítulo, mas consideram que só abordam a questão porque nos tempos que correm há muitas pessoas que, não nascendo na alta sociedade e querendo e podendo agora viver nela, desconhecem muitos usos e costumes dela.

Comecemos pela roupa de mesa. Para os jantares, a opção vai para o linho simples e para o linho adamascado, obviamente de cor branca.

«[...] O que é todavia, duma elegância suprema, dum luxo indispensável é a alvura imaculada da toalha, a limpidez deslumbrante dos cristaes e de todos os utensílios que servem para comer».⁶⁹

«A toalha convém que seja adamascada. Quando se estende, deve ficar bem posta, repartida com igualdade para todos os lados e sem rugas».⁷⁰

No que respeita à decoração da mesa, no período em causa a grande moda e novidade são as flores colocadas em *corbeilles*. Estão fora de moda, no dizer de Maria Amália Vaz de Carvalho a «profusão provinciana de pratos com aquelles gigantescos e phantasiosos edifícios de doce ou de nougat. [...] Hoje uma dona de casa daria do seu gosto o mais deplorável indício, adoptando à sua mesa qualquer d'estes extravagantes produtos de confeitaria prática».⁷¹ Beatriz Nazareth corrobora também esta ideia: «Todas as mesas devem ser ornamentadas com flores ou simples verdura para encantar a vista do conviva».⁷²

Ainda que a disposição dos arranjos florais fosse pessoal, sugeria-se que a opção recaísse sobre flores que não exalassessem um perfume intenso. Daí, a preferência pelas violetas de Nice, avencas, folhas de colius, japónias ou rosas; em contrapartida, as camélias deviam, de todo, ser banidas da decoração dos jantares e utilizadas somente na decoração de um baile ou de um teatro.

Intercalando os arranjos florais, podia ainda colocar-se alguns fruteiros, artisticamente preparados com fruta natural, cristalizada e também com bombons. A aposta nestes pormenores decorativos era grande, pois o sucesso do jantar não passava apenas pelas iguarias servidas, mas também pelo requinte da apresentação, já que os olhos também comem. Consideravam-se «pecados imperdoáveis» quando se notasse exagero e falta de qualidade na escolha das flores e pouco cuidado com a roupa de mesa.

⁶⁹ Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 72.

⁷⁰ Mata, João da, *Arte de Cozinha*, Lisboa, Vega, 1993, 5ª edição, p. 313.

⁷¹ Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., p.90.

⁷² Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 72.

Também as revistas sociais apontam no mesmo sentido, e nem mesmo as telas dos pintores estiveram alheias à nova decoração.⁷³

«Os jantares elegantes são actualmente mais uma das muitas exhibições de custosas phantasias, mas deliciosamente attrahentes.

Sem falar dos primores culinários, que, como tudo mais, estão em constante progresso, as salas de banquete apresentam um aspecto de múltiplas seducções; não entremos na descripção, propriamente dita, mas lancemos olhos observadores sobre a meza. As roupas alvas e finíssimas, de setinea apparencia, quasi desaparecem sob a avalanche de flores, luzes, rendas, pratas, louças e cristaes [...]».⁷⁴

As revistas sociais pronunciam-se também sobre os novos ditames da decoração da mesa acabando por apresentar aos seus leitores algumas sugestões de execução.

«Agora teem grande voga os vasos de feitios desprezenciosos e simples: quadrados, triangulares, em forma de bote. O que dá melhor efeito, tratando-se desta última forma, é colocar numa das extremidades, um ramo de violetas, junquillos ou primaveras. Também é usado e encantador dispor numa jarra alta vários pequenos ramos de cores diferentes [...] Dá um resultado encantador para fins decorativos colocar entre os vasos um quadrado de madeira onde se coloque grande quantidade de velas em pequenos orifícios.»⁷⁵

O referido artigo vem ilustrado e exemplificado com a respectiva imagem.

«As jarrinhas dispersas pela mesa passaram de moda. Cuida-se o centro em combinações de efeito, agrupando-as em redor de um prato, boa porcelana, com uma jarra mais alta e, quando muito, deixaremos num canto caída ao acaso num abandono que parece natural... uma flor, uma haste, uma folha. Uma taça de vidro cheia de água onde pequenos peixes se saracoteiam, com umas pétalas de rosa ou amores-perfeitos boiando é decoração muito graciosa».⁷⁶

Por seu turno, João da Mata, autor da obra *Arte de Cozinha*, publicada em 1876, foi o paladino da divulgação da requintada cozinha francesa em Portugal que, no dizer de Alberto Pimentel, que prefaciou a obra, fez de Lisboa a miniatura culinária de Paris. As suas concepções gastronómicas iam ao encontro dos gostos da aristocracia e da alta burguesia do séc. XIX, ambas viradas para França, pátria do requinte, da modernidade e da distinção. João da Mata não foi apenas mais um gastrónomo do séc. XIX; a sua actuação foi marcada pela renovação e pela novidade. Esteve igualmente ligado a uma rede de restauração de luxo, em Lisboa, frequentada por uma elite social, das artes à política, quer nacional, quer estrangeira, onde se destacam, entre os frequentadores, o duque de Saldanha, D. Pedro II, imperador do Brasil, os condes de Eu, Sara

⁷³ Um exemplo é a tela de Matisse, *A mesa de jantar*, 1897, óleo sobre tela, colecção particular, Londres.

⁷⁴ *Ilustração Portuguesa*, 7, 21 de Dezembro, 1903.

⁷⁵ *Ilustração Portuguesa*, 895, 14 de Abril, 1923.

⁷⁶ Carvalho, Maria Rio de, «A Mesa Familiar», *ABC*, 93, de 20 de Abril de 1922.

Bernhardt, entre outras individualidades. Este autor também apresenta algumas indicações sobre os preceitos a ter com uma mesa bem posta, com harmonia, beleza e graça.

João da Mata opta pela disposição das peças em simetria: «Todas as peças citadas devem ficar bem alinhadas ao comprimento da mesa, de modo que quando se olhe de qualquer dos lados não produzam mau efeito».

Para além das flores, inclui fruteiras, pratinhos de frutos secos, pires de azeitonas, conservas, salame, anchovas, manteiga fresca, camarões cozidos com casca e seguindo o mesmo princípio da simetria, vasos com garrafas de Champanhe rodeadas de gelo, «para contentamento da vista e ostentação de grandeza do dono da casa».

«Os frutos para sobremesa metem-se em fruteiras de porcelana, cristal ou prata; que fiquem os frutos bem altos, enfeitados com folhas de parreira e algumas flores, a fim de parecerem mais frescos e agradáveis aos olhos dos convivas. As fruteiras colocam-se em duas linhas, ao comprimento da mesa. [...] Em cada um dos intervalos das fruteiras guarnecidas com os frutos frescos coloca-se um pratinho de frutos secos, das diferentes qualidades que houver [...]. Um bocadinho mais fora dos últimos alinhamentos forma-se um outro novo, com pratinhos dos mais pequenos [...] cheios, mas não demais, com azeitonas de Sevilha, conservas, rabanetes preparados e lavados, salame cortado em rodas muito delgadas...».⁷⁷

Na decoração da mesa também podiam figurar candelabros com muitas luzes; a finalidade era produzir efeito estético. A *Ilustração Portuguesa*, na secção “O Lar”, o artigo “Modo de aquecer e iluminar a sala de jantar” menciona também, a importância da luz neste espaço:

«É muito importante, quando se janta com luzes, que a mesa esteja bem iluminada; já diziam os antigos: vale mais um prato de menos e uma vela de mais.»⁷⁸

O referido artigo menciona ainda o cuidado a ter com o conforto da sala de jantar, sobretudo com o aquecimento no período de Inverno, que devia fazer-se uma hora antes do serviço, sem, contudo, ser excessivo, pois uma sala demasiado quente podia tornar-se tão desagradável como uma sala fria.

No que diz respeito aos pratos de guardanapo, que se iam servir, de acordo com a opinião de João da Mata, também se devia seguir o mesmo critério de alinhamento. Sobre cada um colocava-se um guardanapo dobrado com um pequeno pão dentro. Quanto à colocação do talher, a faca era disposta à direita, o garfo à esquerda e a colher diante do prato. Ao lado da faca

⁷⁷ Mata, João da, op. cit., p. 314.

⁷⁸ *Ilustração Portuguesa*, 883, 20 de Janeiro, 1923.

deviam colocar-se quatro ou seis palitos. À direita de cada pessoa eram colocados os copos precisos para todo o jantar.

«Copo para água, dito para o vinho da Madeira, copo verde para vinho do Reno ou Sauternes, dito para vinho de Bordéus e taça ou copo apropriado para vinho de Champanhe. Se há variedades de vinho de Bordeus ou outros põem-se tantos copos quantas forem as qualidades deles».⁷⁹

Quando o vinho não era servido pelo criado, cada comensal masculino dispunha ao seu lado de uma garrafa e tinha a seu cargo servir a dama que conduzira à mesa.

Em frente de cada conviva devia estar o menu, que numa das partes identificava também o nome do conviva e o respectivo lugar que ia ocupar à mesa.

«Os *menus* são mimosas obras d'arte, pintados, aguarellados e decorados às vezes por artistas de nome: uma phantasia graciosa é fazer o *menu* muito simples e pendurar a um dos cantos, com uma fitinha, um minúsculo objecto de cozinha feito em prata: grelha, pá, cafeteira, caçarola, fogareiro, etc».⁸⁰

É claro que estamos a apresentar/preparar uma mesa opulenta, só acessível a algumas bolsas burguesas. Para apelar ao bom senso e a pensar nas bolsas menos abastadas, lá vêm, uma vez mais, os manuais de civilidade: «O serviço de mesa é hoje muito luxuoso, mas fica entendido que, tanto neste ponto como em muitos outros, baseia-se nos recursos e não na moda».⁸¹

Este tipo de representação projecta-se na minúcia com que é servido o jantar.⁸²

O primeiro cuidado a ter, quando se servia um jantar de requinte, era com a apresentação do criado que servia; João da Mata recomendava que «[o] criado deve apresentar-se de barba feita, bem penteado, unhas cortadas e mãos lavadíssimas. O traje que lhe compete é casaca e calça preta, gravata, colete, luvas brancas e sapatos de polimento. Deve trazer um guardanapo na mão».⁸³

⁷⁹ Mata, João da, op. cit., p. 315.

⁸⁰ *Ilustração Portuguesa*, 7, de 21 de Dezembro de 1903.

⁸¹ Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., 94.

⁸² Eça de Queiroz, *n'Os Maias*, traça-nos uma descrição de um desses jantares de final do séc. XIX. Trata-se do jantar em casa dos Gouvarinho (Cap. XII): «Na sala de jantar, um pouco sombria, forrada de papel cor de vinho [...] a mesa oval, cercada de cadeiras de carvalho lavrado, ressaltava alva e fresca, com um esplêndido cesto de rosas entre duas serpentinas douradas. Carlos ficou à direita da condessa, tendo ao lado D. Maria da Cunha [...]». Durante o jantar serviu-se uma sopa acompanhada com vinho Sauterne, jambon *aux épinard* (mais chique do que presunto com espinafres), *galantine*, sobremesa e café. Tudo intercalado com uma conversação agradável. Findo o repasto, prolongou-se o serão, animado com mais conversa, jogo de bilhar, música ao piano e canto, incluindo o fado. O remate final e a despedida foram dados pelo *brandy and soda*.

⁸³ Mata, João da, op. cit., p. 313.

Aconselhava-se também a aposta na experiência do serviço. Neste sentido devia ter-se bastante cautela e precaução, para que não ocorressem incidentes desagradáveis ou grotescos durante a refeição, pois ninguém gosta de levar em cima com salpicos de gordura ou com o próprio conteúdo da travessa, devido ao desajeitado desempenho do criado...

Novamente recorreremos a Gervásio Lobato na sua sátira de costumes, ridicularizando aqueles que, não sendo ricos, vivem de aparências:

«Gil serviu o último prato, atarantado, à pressa, à menina Eduarda, e entornou-lhe por cima todo o caldo.
- Ai! gritou a Eduarda, com o vestido de seda azul claro todo cheio de macarrão. [...]
O Gil não se atreveu a voltar á casa de jantar, estava amuado com o seu desastre da sopa. [...]
- Saiba vocemecê, *patron*, disse o galego, revirando nas mãos um guardanapo, que eu não sirvo, não estou acostumado a esta história, e lá as meninas do sr. conselheiro estão a fazer troça, e eu para troças não estou...
- Oh! homem! estás doido? Disse o Justino já muito manso. Então, aquilo sucede a todos, entornar o caldo... quem é que na sua vida nunca entornou o caldo... Não sejas tolo... Vai servir, anda, vai servir que não perdes com isso».⁸⁴

Quanto às iguarias e ao número de pratos servidos num jantar, tal dependia do gosto e das posses do anfitrião, bem como das circunstâncias do próprio jantar. No período em estudo, apelase cada vez mais à qualidade das iguarias e dos vinhos e ao requinte do serviço e não tanto à quantidade. Refere Maria Amália Vaz de Carvalho que: «Mais vale uma pequena quantidade de pratos bem feitos do que uma longa lista de manjares que apenas se distinguem pela pomposa aparência e pelos nomes francezes que laboriosamente engrendrou a fantasia dos cosinheiros», refere Maria Amália Vaz de Carvalho.⁸⁵

Antes de descrevermos o serviço e o alinhamento de um jantar, convém referir que era de *bom-tom* que os anfitriões não se pronunciavam sobre o que estavam a oferecer, nem para elogiarem nem para se desculparem; por sua vez, as visitas também não se deviam manifestar, se algo não estivesse à altura das suas expectativas.

Quanto ao modo como era servida a refeição, seguia a novidade introduzida na segunda metade do séc. XIX: o serviço à russa que paulatinamente substituiu o serviço à francesa.

O estilo de servir as refeições requintadas conheceu dois processos. O serviço à francesa, que remonta à Idade Média, mas codificado devidamente só no séc. XVII, e o serviço à russa, por vezes também designado como serviço à alemã.

O serviço à francesa constitui um autêntico espectáculo gustativo e visual, apresenta uma enorme profusão de pratos, envoltos por um cenário sumptuoso de porcelanas e cristais, onde se

⁸⁴ Lobato, Gervásio, op. cit., pp. 80-82.

⁸⁵ Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., p. 94.

enquadram artisticamente as peças montadas em formas variadas. Uma espécie de arte efémera que se vai desfazendo à medida que avança na refeição. Neste serviço, a refeição é constituída por várias cobertas, que se vão sucedendo, de modo que a mesa nunca fique descomposta. Cada coberta é formada por vários pratos, quentes, frios, doces, salgados, que, em simultâneo, se colocam na mesa, de modo simétrico, de acordo com o bom gosto e arte do *maître d'hotel*, de modo a satisfazer o olhar e o conforto dos comensais. Neste serviço, são os convivas que compõem a sua ementa, de acordo com as preferências e com os pratos que se encontrem na mesa. O cavalheiro serve-se depois da senhora.

O serviço à russa surge no séc. XIX e paulatinamente foi destronando o primeiro. A cronologia da adopção deste serviço não é precisa; é possível que, esteja associada ao príncipe russo Alexander Borisovitch Kurakin, embaixador em Paris em 1810, e a Félix Urbain Dubois, que serviu o príncipe Alexis Orloff na Rússia e que tentou popularizar o novo método naquela cidade, a partir dos anos 60. Este serviço, pela sua modernidade e possivelmente pela filosofia que lhe está subjacente, teve uma melhor recepção por parte da alta burguesia, do que pela corte, que continuou a adoptar nos grandes banquetes a sumptuosidade e opulência do serviço francês. Somente, na segunda metade do séc. XIX este serviço se começou a vulgarizar pelo resto da Europa.

Neste serviço os pratos vêm directamente da cozinha para a mesa, de acordo com uma lista previamente estabelecida, e são oferecidos individualmente a cada convidado. Daí a opção pela ornamentação floral do centro de mesa, para colmatar a falta das peças montadas presentes no serviço anterior. O novo serviço permite a degustação de pratos confeccionados no momento, não perdendo deste modo os seus aromas, gosto e textura, e diminuir o número de serviçais à mesa. Proporciona ainda um maior consumo de peixe e atenua o consumo de doce, agora reservado para a sobremesa. Em relação ao serviço à francesa, a diminuição das iguarias degustadas e apresentadas sobre a mesa representa uma nova filosofia em relação à mesa e não apenas uma questão economicista que convém a uma aristocracia falida. Aos poucos, vai-se ponderando a questão do que é necessário, e verdadeiramente apreciado, e o supérfluo, daí a diminuição do número de pratos servidos. As grandes peças já não se colocam na mesa, são cortadas na cozinha ou, raramente, na sala. O ponto alto do repasto é o assado, precedido de pratos ligeiros ou ainda de ponche, *glacê* ou sorvete para criar um contraste e valorizar o prato principal. Depois do assado retomam-se os pratos menos substanciais.

Em Portugal aderiu-se desde cedo ao serviço à russa, nomeadamente a partir de 1860, quer na corte, quer nas casas nobres e burguesas, atendendo às frequentes viagens do rei D. Luís ao estrangeiro e aos conhecimentos dos respectivos cozinheiros.

«Os jantares, antigamente, serviam-se à francesa, que era muito mais difícil para os criados do que a moda russiana, hoje adoptada; mas para quem se serve é esta última muito preferível, porque a comida serve-se logo que se acaba de fazer, antes de ter perdido algumas das suas mais preciosas qualidades de sabor e aroma».⁸⁶

Outra inovação apresentada nas mesas opulentas dos dias festivos, ou mesmo nos momentos mais íntimos e familiares, foi o aparecimento do *menu*, que surgiu, como um complemento do serviço à russa.

Os menus são, regra geral, pequenas tiras de cartão, manuscritas ou impressas, papel Bristol, pergaminho ou tecido. Colocadas sobre a mesa, no lugar destinado a cada convidado, passam a marcar, a partir da 2ª metade do séc. XIX, sobretudo as refeições festivas. Decorados com aguarelas originais, imagens diversas, fotografias, monogramas ou com o brasão do anfitrião, funcionavam também, com este primor decorativo, como mais um pretexto de representação social do anfitrião, evidenciando o seu requinte e prestígio e o da sua festa.

A este propósito, Isabel M.R. Drumond Braga refere o seguinte:

«[...] inscrevem-se num contexto de valorização do requinte e das boas maneiras. Foi um procedimento transmitido pela aristocracia à burguesia. Visou arquivar a memória de uma refeição, através da indicação das iguarias, com designações nem sempre claras, e dos diferentes vinhos consumidos. Quando eram tocados excertos de peças musicais durante o banquete, também eram assinalados no menu que funcionava como a apresentação do programa da noite: refeição e música».⁸⁷

O primeiro menu documentado encontra-se no acervo do Museu Palácio de Versalhes e data de 21 de Junho de 1751. Trata-se do *menu* de um banquete oferecido pelo rei Luís XV de França à comunidade financeira. Incluía sopas, carnes, sobremesas, num total de 48 pratos. Foi desenhado pelo artista e calígrafo Brain de Sainte-Marie. Apesar desta referência documental, são os alemães que reivindicam a concepção do 1º menu.

Em Portugal, o primeiro testemunho da redacção de um menu, nos moldes como o descrevemos, indicação do que vai ser servido, e não como documento interno que arrola as refeições, e a respectiva composição, surge, de acordo com os estudos de Isabel M. R. Mendes

⁸⁶ Mata, João da, op. cit., p. 317.

⁸⁷ Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Os Menus em Portugal. Para uma História das Artes de Servir à Mesa*, Lisboa, Chaves Ferreira Publicações, 2006, p. 25.

Drumond Braga, op. cit., em 6-3-1879 e aparece num jantar servido no Palácio da Ajuda por ocasião da investidura do Tosão de Ouro a Fontes Pereira de Melo e estava integralmente escrito em francês.

Durante muito tempo os menus foram escritos em francês, denunciando o contexto que imitavam. E, sobretudo o reconhecimento da supremacia cultural francesa, no caso concreto, da sua cozinha (produtos e confecções são também de matriz francesa). Esta gastronomia, valorizada pelas elites dominantes: a Coroa, a aristocracia e a alta burguesia, constituía uma forma de consagração, de diferenciação e de distinção social, pois, produtos e confecções nacionais denotavam as origens plebeias dos seus utilizadores. A requintada cozinha francesa não era a regra geral no quotidiano alimentar, nem mesmo das elites, mas estaria, inevitavelmente, presente nos momentos solenes, como elemento de distinção dos anfitriões.

Como se referiu, os menus podem integrar qualquer tipo de sociabilidade, desde familiar e informal a acontecimentos mais formais. Inclusivamente a rainha D. Maria Pia utilizava menus, com as suas armas, nos piqueniques que organizava. Também os navios de cruzeiro usavam menus nas várias refeições, podendo haver mais do que um modelo por refeição. Os próprios restaurantes, incluindo os mais modestos, também dispunham deste tipo de missiva para apresentar os pratos disponíveis aos seus clientes, a autora citada refere no seu estudo, que, em ementas de restaurantes menos qualificados aparecem com frequência erros ortográficos na designação dos pratos que constam do menu. Por vezes, também se encontram referências publicitárias de marcas de água (Água Castelo, Luso, Vidago...) ou de outras bebidas servidas durante o repasto.

Os manuais de civilidade dão também algumas informações sobre a concepção de menus.

«Usa-se também o menu impresso n`um quadrilongo de pergaminho do qual pendem 1 ou 2 fitas seguras pelo brasão a lacre e tendo as cores da casa fidalga que dá o jantar. Isto é o mais aristocrático e correcto mas só o deve fazer quem pode um nobre de véspera seria ridículo fazendo-o».⁸⁸

Os menus podiam também ser utilizados em momentos de sociabilidade mais íntima e familiar; nestes casos, na mesa existiam apenas dois menus, que estavam junto de cada um dos donos da casa, podendo ser facultada a sua consulta aos restantes familiares.

Através dos menus, podemos acompanhar a sequência de todo um jantar: que iguarias foram servidas, por que ordem desfilavam, onde e a quem, bem como outro tipo de ocorrências associadas ao próprio jantar.

⁸⁸ Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., p. 93.

Antes de passarmos à descrição do repasto, devemos referir o facto de o criado, ao chegar com as travessas à mesa, servir em primeiro lugar a dama que se sentou à direita do dono da casa, depois a que está colocada à sua esquerda e assim sucessivamente, seguindo a ordem dos lugares. O conviva masculino que se serve em primeiro lugar é o que está sentado à direita da dona da casa.

Examinando os menus, observando as propostas de alguns mestres de cozinha ou analisando alguns trechos literários podemos inferir do requinte do serviço de um jantar que muitos anfitriões podiam ter seguido.

Camilo Castelo Branco, no *Eusébio Macário*, apresenta-nos algumas iguarias que constaram num jantar organizado pelo brasileiro (comendador) quando recebeu Araújo & Filhos, o comendador Aguiar e o barão de S. Torcato, que foram confeccionadas pelo «melhor cozinheiro do Porto, um preto que saíra da casa do conde de Farrobo e aprendera no Mata». Quanto às referidas iguarias: «Sentia não poder lembrar-se de todos os pratos; mas não pudera esquecer o *coulbach* de frangos, o *blanquette* de galinhas à *lescarlate truffées*, o lombo de vaca à *la Macédoine*, os linguados recheados *au gratin*, o magnífico pirão de mandioca e a bela sopa de puré de arroz à *princesse* [...]». ⁸⁹

Pela análise do menu podemos inferir quais as iguarias servidas e por que ordem desfilavam na mesa. Estas mudavam-se de caso para caso, mas podemos servir-nos de uma proposta de João da Mata para um jantar que muitos anfitriões podiam ter seguido.

João da Mata na *Arte de Cozinha* adianta também algumas propostas, de acordo com as suas sugestões as ostras,⁹⁰ cruas na casca, podiam inaugurar o repasto, acompanhadas por um destes vinhos: Reno, Sauternes ou Bucelas. Depois entraria a sopa, ditam os preceitos do serviço requintado que, quando se serve uma só sopa a terrina não vai à mesa, os pratos são colocados já cheios a cada convidado, quando se servem duas sopas pergunta-se ao comensal qual a sua preferência. De acordo com os manuais a sopa não se devia repetir, para evitar encher o estômago com o líquido que desta feita ficava impedido de saborear as restantes iguarias.

⁸⁹ Castelo-Branco, Camilo, op. cit., p. 79.

⁹⁰ As ostras são um alimento bastante citado na obra de Eça de Queirós e sempre associadas a ambientes de requinte ou acontecimentos sociais, Dário Moreira de Castro, em *Era Tormes e Amanhecia: Dicionário Gastronómico e Cultural de Eça de Queirós*, Lisboa, Edições Livros do Brasil, 1992, apresenta-nos 22 referências a ostras retiradas da obra do autor. Da referida compilação apresentamos apenas duas situações exemplificativas:

«Ega, no entanto, travara-lhe do braço, colocara-o preciosamente à mesa, à sua direita; depois ofereceu-lhe um botão de camélia dum ramo: O Alencar floriu-se também – e os criados serviram as ostras» (*Os Maias*).

«- Esta casa tem um estilo chic! Observou Madame Sivalli a Vitor.

A mesa brilhava da luz viva de um lustre de gás. As facas novas reluziam, ao pé dos pratos de ostras» (*A tragédia da Rua das Flores*).

Também se devia deixar um pouco de sopa no fundo do prato para evitar que o convidado se tivesse que curvar para a colocar na colher. Recomendava-se, ainda, que esta prática se comesse a implementar em família, para fazer dela uma regra e não uma exceção, aplicada apenas quando se está em sociedade, pois, quem não procedesse com esta regularidade nunca poderia fazer boa figura. Este prato devia ser servido com vinho da Madeira ou Xerês seco. Após a sopa, um entremeio de pastelinhos, sem mudança de vinho. Seguia-se o peixe, servido com um dos três vinhos propostos para o início da reunião. Com as entradas, a opção podia ir para um dos vinhos de Bordéus.⁹¹ «É uso num bom jantar servir uma entrada fria antes do assado. O vinho que lhe compete é Reno ou Sauternes». Depois da entrada servia-se o ponche, em copos ou taças semelhantes às usadas para servir o vinho de Champanhe. Finalmente, podia entrar, triunfalmente, o assado, servido com vinho de Champanhe, bem *nevado*. Após o assado, serviam-se os legumes e para rematar a sobremesa. Neste momento de representação, os criados deveriam tirar todos os copos da mesa, à exceção do da água e do de Champanhe e os demais adereços, agora dispensáveis, deixando a toalha impecavelmente limpa, «a fim de que os aspectos e os diversos aromas das sobremesas predisponham agradavelmente os convidados para os novos trabalhos que têm de encetar».⁹²

«A um estômago cheio, qualquer coisa desgosta, é pois necessário haver o mais rigoroso escrúpulo no preparo deste acto final, que se chama sobremesa. Cativar a vontade, com as aparências sedutoras dos mais formosos e bem criados frutos, e com as mais engenhosas combinações da copa; subjugar um estômago rebelde e obrigá-lo a saborear com delícia qualquer iguaria é um triunfo alcançado pela arte sobre a natureza».⁹³

Mudam-se, entretanto, os pratos, os talheres, os copos e os guardanapos, para se servir a sobremesa. Esta pode incluir uma gama variada de iguarias, com destaque para a compota de frutas, o doce de cozinha, a neve (gelado), o queijo (este nunca deve estar na mesa, mas ser oferecido individualmente), a fruta, com destaque para o ananás, os bolos, os frutos cristalizados e os bombons.⁹⁴

⁹¹ «É útil meter as garrafas de vinho de Bordeus numa vasilha de água morna, cinco minutos antes de as abrir, para desenvolver mais gosto e aroma nestes vinhos especiais» (Mata, João, op. cit., p. 318).

⁹² Mata, João, op. cit., p. 319.

⁹³ Mata, João, op. cit., p. 319.

⁹⁴ Gelado, ananás e chocolate são iguarias caras, ainda pouco vulgarizadas e como tal só ao alcance das mesas mais opulentas. No que se refere ao chocolate, de acordo com os estudos de Isabel Drumond Braga, a primeira receita portuguesa de bolo de chocolate data somente de 1870, denominada *fofos de chocolate* e foi apresentada n`O *Cosinheiro dos Cosinheiros*. Contudo, aparecem outras receitas que incluem nos seus ingredientes o chocolate. João da Mata, na sua *Arte de Cozinha*, apresenta, *petits pain au chocolat*, *profitrolles au chocolat*, *biscoitos de chocolate à espanhola* e *soufflé de chocolate*. E em muitos menus, ainda com base em estudos da referida historiadora, se encontra incluído na sobremesa o chocolate consumido sob diversas formas de confecção. Neste

Maria Amália Vaz de Carvalho recomenda que não se deve comer nem com rapidez excessiva nem com excessiva lentidão, pois ambos os comportamentos são indicadores de falta de polimento e «falta de uso na sociedade»; a mesma regra se aplica ao que se come, o excesso evidenciando gulodice, o muito pouco desdém pelas iguarias.

No que respeita ao pão, é o único alimento que não se parte com a faca, de modo a evitar que saltem migalhas que possam molestar qualquer comensal. O pão é partido com a mão, contudo é falta grave se se partirem pedaços demasiado grandes.

Também se recomendava que a mão não devia tocar qualquer tipo de alimento nem a faca podia chegar à boca. A fruta devia ser descascada com o respectivo talher e, se tivesse caroço, como é o caso das cerejas, este devia ser retirado da boca com a colher e colocado depois no prato. Também se aconselhava, a quem cometesse a, insensatez de ir a um jantar constipado assoar-se com discrição, de maneira a não incomodar os outros convidados. Beatriz Nazareth salientava para esta circunstância, que, para evitar que se atraísse a atenção dos demais convidados, não se devia voltar a cara da mesa para se assoar, «como fazem os ignorantes da sciencia mundana» pois, estar em sociedade é só para quem sabe, não se improvisa...

Com a mesma intenção de não *incomodar*, não se devia palitar os dentes de modo demasiado evidente ou limpar a boca com a língua, regras básicas de etiqueta, mas que ninguém devia deixar transparecer que não as dominava a final de contas, está a actuar no palco social e exige-se do actor um bom desempenho...

Outro comportamento a ter em conta durante a refeição diz respeito à conversação encetada com os outros convidados. A etiqueta recomendava que apenas se devia movimentar a cabeça e nunca virar as costas ao conviva sentado ao seu lado. Quanto aos temas de conversa, a preferência devia recair sobre assuntos alegres e agradáveis; neste caso, falar de viagens seria sempre uma boa opção. Outra recomendação dizia respeito ao cuidado para com o tipo de comentário proferidos ao longo das elocuições, não fossem estes ferir as susceptibilidades de alguns convidados: um exemplo, estar-se perante um médico e criticar-se a medicina. No mesmo sentido, devia moderar-se os excessos de egocentrismo e de auto-estima.

sentido, ao longo do séc. XX começa a aumentar o consumo do chocolate, nomeadamente caixas de bombons. A julgar pelos exemplos de publicidade que se encontram na revista *ABC* o seu consumo começa a generalizar-se, sem contudo se tratar de um produto acessível a qualquer bolsa: «Comer um bombom, deliciar o estômago com uma boa chávena de chocolate ou cacau [...] Sorver com delícia uma dessas pequenas pastilhas de tão agradável sabor e aroma julgar-se-á ser prazer de rico apenas. Não o é desde que a Sociedade Industrial de Chocolate a célebre SIC fabrica os seus magníficos produtos a preços módicos e tão bem apresentados que nos demonstram quanto tem progredido a indústria dos chocolates de luxo em Portugal» (*ABC*, 18 de Novembro, 1920).

Os manuais de civilidade recomendavam também que, caso se recusasse um prato apresentado, não se devia justificar a negação com “não tenho apetite”, devia simplesmente agradecer-se sem dar qualquer explicação, que o anfitrião também não as pediria.

No que se refere ao acto de brindar, também deviam ser tomadas algumas ponderações; os brindes, simples e curtos, deviam partir da iniciativa do anfitrião, a não ser que o jantar fosse em sua homenagem; só os convivas de certa idade e posição social, normalmente os que se sentavam à direita do anfitrião, podiam tomar a iniciativa, que o anfitrião devia sempre retribuir.⁹⁵ Os brindes também se podiam dirigir à dona da casa; contudo, esta não devia levantar-se, apenas agradecer com a cabeça, molhando os lábios na bebida; o agradecimento de viva voz ficava a cargo do pai, marido ou filho.⁹⁶

O final do jantar é dado pela dona da casa que, como sinal, se levanta, encabeçando o cortejo dos convidados que se dirigem à sala, onde se dá por encerrado o jantar com o serviço dos licores⁹⁷ e do café. Na sala, os convidados vão demorar-se um pouco mais a conversar, aproveitando os anfitriões para organizar mesas de jogos, expor os seus álbuns ou colecções e mostrar os dotes vocais e musicais das suas filhas, se as tiverem, que fazem sentar ao piano.⁹⁸

Depois do jantar, podem organizar-se recepções; isto dá lugar a outra forma de representação social; para este evento foram convidadas outras visitas e deste modo se inicia

⁹⁵ «Pela minha parte brindo à saúde daqueles que me honraram sentando-se à minha mesa» (Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 81).

⁹⁶ Daí a indignação do Fístula, que se sente incomodado quando irmã e a amiga não souberam estar à altura do brinde que lhe dirigiram, como nos relata Camilo Castelo Branco no *Eusébio Macário*.

No caso de um brinde aos noivos ou num baptizado o agradecimento deveria caber aos pais.

⁹⁷ O fabrico dos licores caseiros, por volta de 1850, estava a cair em desuso. Por volta de 1858 o *Almanak do Cozinheiro* refere o seguinte: «esta espécie de bebida está hoje em desuso na boa sociedade, e para a sua aprimorada fabricação seria mister prover de diferentes utensílios, aliás caros, para as pessoas que entre nós se costumam dedicar a este serviço, acrescentando a circunstância, de que os vinhos de França e Itália pela sua perfeição, variedade e preço relativamente cómodo, serão sempre os preferidos por as pessoas abastadas que quiserem fazer uso deles» (Serrão, Joel e Marques, A. H de Oliveira, *Nova História de Portugal*, Queluz de Baixo, Editorial Presença, 2004, Volume. X, p. 413).

Por sua vez, a revista *ABC* publicita no ano de 1921 uma nova marca de licor, o licor Raspail, tendo o cuidado de o lançar no mercado como um produto *fino*: «Raspail o licor da gente de bom gosto», «Depois das refeições elegantes todos bebem o licor Raspail», «Raspail licor saboroso, Raspail licor delicioso».

O licor Raspail apresenta uma cor amarela de ervas que dão o seu sabor. Ele foi engarrafado em 1847 por François Vicent Raspail. Eça de Queiroz, n^o *As Farpas*, Janeiro de 1878, haveria de render homenagem a esta personalidade.

⁹⁸ De modo idêntico termina o jantar nupcial do comendador com Custódia descrito por Camilo Castelo Branco no *Eusébio Macário*: «Passaram todos para a sala de visitas, onde estava um piano de cauda de Erard [...] Maria da Nazaré tocou uma ária da *Semíramis*. Acharam muito triste. A Pascoela pediu-lhe um tango. Disse que não sabia -E um fadinho? Que também não.

- Lá para fadinhos aquele? - disse o barão apontando para o cunhado.

Todos a pedirem-lhe que cantasse, que tocasse. O Fístula disse que só tocava banza e guitarra. D. Felícia lembrou que na cocheira havia quem tocasse guitarra [...] que viesse a guitarra [...]» (op. cit., p. 98).

outro momento de sociabilidade, uma *soirée* musical, literária ou dançante. Durante a *soirée*, servem-se refrescos variados e no final pode rematar-se com chá e bolos.⁹⁹

Para a despedida, a dona de casa preparou ainda uma pequena oferta, com que presenteou as suas convidadas, culminando assim o requinte da sua recepção e a consagração do seu bom gosto.

«Uma lembrança delicada

Todos gostam de recordações, especialmente as mulheres [...]

Seria, portanto agradável que seguíssemos todos o exemplo duma dona de casa que, todas as vezes que tem convidados, põe no meio de uma meza uma malga bonita cheia de flores e à hora da despedida entrega a cada convidado um raminho delas, com os pés envoltos em papel prateado.

Há sempre uma grande alegria por parte das presenteadas [...].¹⁰⁰»

O esmero que foi colocado na preparação do jantar, o requinte da mesa, a qualidade das iguarias, a eficiência do serviço, por certo agradou aos convidados e consagrou o anfitrião.

Eventos como este acabavam por se organizar com alguma frequência, tanto mais que um convite era retribuído do mesmo modo e assim se começava a comer demais e a aparecerem alguns problemas de saúde. Os dietistas, os “desmancha-prazeres” da mesa, começavam a alertar para eventuais excessos cometidos em redor da boa mesa. Disso nos dá conta um artigo publicado pela revista *Ilustração Portuguesa*, intitulado “Os banquetes e a higiene”.

«O higienista é muitas vezes o “desmancha prazeres”. É certo que, sob o nome de “higiene mundana” seria possível escrever um livro todo cheio de censuras e conselhos. [...] Mas os conselhos de um ou de outros serviriam para alguma cousa?

Contudo, não deixaremos de recomendar aos nervosos, dispépticos, que moderem um pouco os seus instintos e pensem no dia seguinte ao da festa. [...] Quanto aos médicos especialistas das doenças da nutrição continuarão a bemquerer este tempo de festas e de jantares repetidos, cuja continuação aumenta os seus honorários [...].¹⁰¹»

Obviamente que alguns destes excessos podiam conduzir a problemas de saúde. A sociedade estava atenta e começou, de imediato, a apelar para a moderação. Contudo, tratava-se

⁹⁹ A questão da *soirée*, também foi ironizada por Gervásio Lobato. Quando o Antunes se vê confrontado com a possibilidade de ter que organizar uma, à pressa, uma vez que as visitas teimavam em permanecer, o que lhe desagradava, não só, porque as tinha que ocupar com passatempos, mas, sobretudo, pelo facto de ter que fazer mais despesas, pois era preciso providenciar novas iguarias.

«O sr Justino Antunes estava fulo.

O jantar deitara até luzes acesas, as visitas não tratavam de ir para as suas casas, e estavam todas com feitiço de quem se dispunha a passar a noite.

Era o demónio aquilo! Com esta é que o Antunes não tinha contado. Ainda por cima do jantar, um chá, e chá de cerimónia, chá grande, porque tinha ali para bebê-lo o chefe da sua repartição, e o conselheiro Torres, um homem respeitável, uma notabilidade».

¹⁰⁰ *Ilustração Portuguesa*, 901, 26 de Maio de 1923.

¹⁰¹ *Ilustração Portuguesa*, 882, 13 de Janeiro de 1923.

apenas de situações pontuais, de modo algum generalizadas a toda a sociedade nem tão pouco ao grupo social em causa, situação que abordaremos mais tarde.

Os jantares, por si só, não esgotavam as formas de sociabilidade ocorridas nos espaços privados; a par destas recepções formais, podemos elencar outras, onde incluímos os bailes, as *soirées* dançantes e os teatros e outras mais informais como são as recepções diurnas e nocturnas. Quer se trate de recepções formais ou informais, ambas resultam da abertura do espaço privado às visitas.

No seguimento deste estudo, analisaram-se também estas formas de recepção.

2. Bailes, *soirées* dançantes e teatros

Uma vez mais, abrem-se as portas dos salões da grande burguesia para mais um momento formal de representação e de encontro social. Desta feita, convidaram-se as visitas para um baile que os anfitriões organizaram em sua casa.

Tratando-se de um momento de sociabilidade, que o anfitrião aproveita para reforçar o seu prestígio, integração e influência,¹⁰² tudo tinha de ser preparado com cuidado, bom gosto e alguma ostentação. Por essa razão, todos os requisitos exigidos para o evento representavam um custo elevado, que não estava ao alcance de qualquer um, mesmo que se optasse por uma *soirée* dançante,¹⁰³ por mais simples que fosse. «Deve notar-se entretanto que a simplicidade não exclui a abundância e a qualidade. Uma festa deve ser convenientemente organizada ou então não se dá... o que é sempre fácil».¹⁰⁴

Para além destas recepções nocturnas, podemos também referenciar as recepções diurnas, em que se incluem as *matinéés*. Nestas se integra o *lunch* (merendas), que pode ser servido em bufete, ainda que as melhores opções fossem a mesa comprida, onde se sentam somente as

¹⁰² Para reforçar esta intenção social nos dá conta Gervásio Lobato, quando se refere à organização da *Soirée Masquée* do conselheiro Torres:

«E o conselheiro Torres resolveu dar uma partida no dia dos seus anos, uma reunião íntima, que desse brilho ao seu nome, e consolidasse os seus créditos burocráticos. [...] Os convites distribuíram-se, o conselheiro foi muito meticoloso na escolha dos convidados [...]» (Lobato, Gervásio, op. cit., p. 119).

¹⁰³ A *soirée* dançante é uma espécie de diminutivo de um baile, os convidados são em número menor e o *buffet* com que se presenteia os convidados pode ser volante. É servido pelos criados, que, em bandejas, vão oferecendo copos com refresco, *punch*, vinho, chávenas de chá e chocolate, *sandwiches*, bolos variados e bombons. Na *soirée* não se exige que no final se ofereça aos convidados uma pequena lembrança.

¹⁰⁴ Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 92.

damas, ficando de pé, atrás de si, os cavalheiros, ou pequenas mesas de seis talheres, onde todos se sentam. Também o serviço oferecido às visitas devia ser irrepreensível; caso não fosse possível, o mais sensato, do ponto de vista social, era restringir este tipo de recepção a amigos íntimos e familiares.

Beatriz Nazareth¹⁰⁵ sugere uma vez mais flores para decorar o centro da mesa e pudins nas extremidades, novamente a opção pela toalha adamascada e neste caso também pelos bordados de cor. Como iguarias propõe as seguintes: chocolate, chá ou café, vinhos finos e de Bordéus, cerveja ou leite. Fruta, compota, gelado, cremes, bolinhos, doces finos, *meringues*, biscoitos ingleses etc. Todas as iguarias deviam ser servidas já cortadas, e o serviço apresentar-se a meio da referida reunião. Assumindo-se como uma pausa na dança ou no jogo em que as visitas estão envolvidas, retomando as ditas distrações depois do repasto.

Tal como no jantar, os donos da casa têm que seleccionar os convidados e formalizar os convites. Estes, em cartão impresso, deverão ser enviados com quinze dias de antecedência (para dar tempo às senhoras de preparem as *toilettes*). No cartão, para além de se mencionar o local e a hora, deverá constar o tipo de baile, sobretudo se se tratar de um baile de máscaras.¹⁰⁶

Cumpridos que estão estes primeiros formalismos, a preocupação volta-se para o espaço onde se vai realizar o baile. A casa tem que ser preparada e decorada; e deve ficar à altura da importância do seu dono e da imagem que pretende transmitir de si aos seus convidados.

Se os espaços exteriores devem apresentar um ar de festa, imagine-se qual não será a preocupação e o cuidado com os interiores! ...

Iluminação, espaço disponível e decoração devem ser elementos a ter em conta.

Para além do salão, espaço de cena/representação propriamente dito, há outras divisões, que, pelas funções que desempenham, devem também ser alvo de um cuidado especial, nomeadamente o vestíbulo, dependência que vai servir de guarda-roupa. Há que pensar também em disponibilizar uma saleta mais íntima, com menos luz e decorada com flores ligeiramente odoríferas, destinada aos *menos resistentes*; «as pessoas cansadas dos ruídos e incomodadas pela iluminação, irão para aí repousar, em uma calma, um apaziguamento de que as naturezas

¹⁰⁵ Op. cit., pp. 87-88.

¹⁰⁶ Os bailes de máscaras estão muito na moda no período em estudo. Acontecem ao longo do ano, não se restringem à quadra carnavalesca. A época quaresmal é o único impeditivo à sua realização. Apesar de se tratar de um baile de máscara, em que as pessoas se ocultam por detrás de um disfarce, tal, não dispensa a educação e a polidez de comportamento. Neste tipo de baile é consentido o tratamento por *tu*, à excepção das pessoas de estatuto social mais elevado que continuam a proferir as formas de tratamento mais tradicionais e convencionais.

facilmente sobreexcitadas precisam depois de algumas horas de festa».¹⁰⁷ Deverão ainda ser disponibilizadas algumas salas, com mesas de jogos destinadas a esse fim.

Uma vez mais, tudo foi primorosamente preparado, incluindo a orquestra, de modo a reforçar e garantir o requinte do anfitrião, que deste modo se sente lisonjeado e prestigiado junto dos convidados.

Os donos da casa recebem na sala de entrada e encaminham os convidados para o salão onde vai decorrer a festa, só abandonando a recepção quando já estão presentes a maioria dos convidados, vindo posteriormente receber os retardatários; tratando-se de celibatários, só cumpre essa função o anfitrião. Se tiver sido convidado um militar de patente e este se apresentar com o traje militar de gala e com as respectivas armas, o anfitrião deverá dar a ordem de “Desarme-se capitão...coronel...etc.”, pois um oficial não deve deixar a sua arma na sala sem que para tal tenha autorização dos donos da casa.

As visitas apresentam-se com as suas *toilettes* escolhidas a rigor. Beatriz Nazareth descreve-nos assim as respectivas *toilettes*:

«Os homens usam casaca preta, calça preta, gravata e colete branco, êste muito aberto, sapatos de polimento, *claque*, luvas brancas... . [...] As senhoras trazem os ombros e braços nus, luvas até ao cotovelo. Nem *bouquet*, nem lenços à mostra, mas um *carnet* e sempre um leque».¹⁰⁸

É óbvio que este trajar não é condicionante e restritivo. O bom gosto e requinte pessoal ditam a melhor forma de cada um se apresentar socialmente. Contudo, dois adereços são imprescindíveis: as luvas e o leque. Para o homem, as luvas, que deverão colocar sempre que vão dançar, servem para não sujar com a transpiração o vestido da senhora ou para pudicamente não haver um contacto directo com o corpo da dama. O leque, para a senhora, é um recurso indispensável para situações mais embaraçosas...

Os ditames da etiqueta estendem-se ao próprio acto, o baile. Tal como outros espaços de representação e momento de sociabilidade, também aqui é necessário um desempenho adequado ao acontecimento, pois só assim se consegue o prestígio social.

Neste sentido, são também apresentadas e ensinadas pelos manuais de civilidade algumas regras de actuação, direccionadas, sobretudo, para aqueles que desde há pouco começaram a organizar estes eventos sociais ou a frequentar estas formas de lazer.

¹⁰⁷ Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 90.

¹⁰⁸ Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 93.

Assim, o primeiro convite para dançar deve ser dirigido à dona da casa ou às filhas; se as tiver, a dona da casa deve dançar pouco, mas zelar para que nenhuma senhora fique esquecida, cabendo aos filhos ou sobrinhos dos anfitriões chamar para dançar alguma convidada menos solicitada.¹⁰⁹ No que respeita aos convidados, há também alguns preceitos a ter em conta, como pedir a uma senhora para dançar¹¹⁰ e, o mais óbvio, saber dançar. Todos estão atentos aos pormenores e ao desempenho do actor...

«É nossa opinião, sendo-se um rapaz, que não se deve aceitar convite para um baile quando se não sabe dançar com certa perfeição.

O estudo da dança não é hoje difícil; mesmo sem o auxílio de um professor, e apenas com a leitura de um bom livro se chega a um resultado muito satisfatório».¹¹¹

Tratando-se de um baile de evidente requinte e formalismo, exige-se sempre um *buffet*, que acaba por constituir também um dos capítulos importantes desta representação social, pelo menos para os menos apreciadores da dança. Neste caso, o mesmo serve-se na sala de jantar, tendo as senhoras a prioridade sobre as iguarias expostas.

Durante a festa, devem circular em abundância e regularmente, refrescos, *punch*, gelado e limonadas de várias espécies.

Por volta das onze horas, abre-se a sala de jantar para se servir chá, chocolate quente, neve e bolos; esta há-de abrir-se novamente cerca das duas ou três horas da manhã, para se servir a ceia, constituída por vários pratos, doces e salgados. Maria Amália Vaz de Carvalho a

¹⁰⁹ Roquette, J. I., no *Código do Bom Tom ou Regras de Civilidade e de Bem Viver no Século XIX*, Paris, J. Aillaud, Guillard e C^a, 1876 sugere nestas situações o seguinte comportamento: «Deves, meu filho, pôr-te à disposição da senhora da casa, que, sem a menor dúvida, te pedirá que tires a dançar as abandonadas. [...] Não te digo que seja agradável tomar o que os mais não querem, porém mal sabes até que ponto chega a gratidão dessas senhoras e o que ellas sam capazes de te dizer e fazer a teu favor em taes casos».

¹¹⁰ O *Código do Bom Tom* indica também alguns preceitos a quem quer ter uma postura irrepreensível, «[...] não te esquecerás de dizer, quando fores tirar alguma senhora para dançar: a senhora dança, ou V.s., V.Ex. quer fazer-me a honra de dançar [...] não digas nunca o gosto. Esta palavra dá a conhecer as pessoas; não é admitida hoje na boa companhia. [...] Ella é respeitosa para com os superiores, decente para com os iguais e nos conserva em certa distância das pessoas com quem temos familiaridade». Aconselha também que «quando offereceres a mão a uma senhora, ou seja para dançar, ou em qualquer ocasião nunca offerecerás a palma da mão mas as costas; porque a da senhora não deve assentar na tua mas repousar sobre ella».

Ao longo da dança, o cavalheiro, nem com luvas, deve segurar a senhora pela cintura, muito menos pelas pregas do vestido e jamais encostar o peito ao corpo da senhora. Finda a dança a senhora é acompanhada ao lugar pelo seu par e, este, agradece a honra de lhe ter concedido a dança, pode ainda oferecer alguns préstimos de circunstância (que a senhora deve recusar) e afasta-se. Não devendo chamar para dançar, muitas vezes seguidas, a mesma senhora.

¹¹¹ Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 94.

propósito destas ceias, refere que, uma «impecável e inacessível aos ataques da crítica invejosa custa contos de reis. [...] Uma ceia opulenta a fingir é ridícula... e indigesta».¹¹²

No final do baile, os convidados são também obsequiados com uma pequena lembrança.¹¹³

Para além dos bailes realizados em espaços privados, há também muitas referências a bailes realizados em clubes ou outro tipo de instituições; seguem os mesmos preceitos de etiqueta social e apresentam-se, muitas vezes, com fins beneficentes.¹¹⁴

Para além dos bailes privados, estão também em voga, no mesmo período, as chamadas representações de sala, outro pretexto para se reunirem amigos e conhecidos de destaque social e para se mostrar a importância de quem as prepara. Contudo, há que ter muito cuidado com a sua organização, para que o resultado final se aproxime de um cenário real de teatro. Estes eventos são bastante onerosos, não se pode descuidar nenhum pormenor que possa resultar em constrangimentos e ofuscar o prestígio do organizador. Pelas razões apontadas, estes eventos são facilmente suportados, apenas, pelos mais ricos, facto que não invalida que queiram ser imitados por quem não tem condições para tal. Gervásio Lobato denuncia a situação, servindo-se do conselheiro Torres:

«As meninas Torres, depois de uma rude campanha que durava desde o Natal, venceram as hostes terríveis da eloquência feroz e económica do grave conselheiro senhor seu pai, e arrancaram à sua vontade de dono de casa, por tanto tempo rebelde, a autorização ambicionada de fazerem na sala esguia e acanhada do seu quarto andar da rua dos Fanqueiros um teatrinho particular».¹¹⁵

Apesar de ter consciência de «não ter casa para estas funções...», acabou por ceder ao capricho das filhas, mas não se livrou do fiasco do desenrolar atribulado da sua representação.

Para além destes eventos sociais, de carácter formal, onerosos, elegantes e requintados, preparados no espaço privado da casa burguesa, direccionados para um leque de convidados seleccionados criteriosamente, a burguesia organiza outros encontros sociais, mais informais,

¹¹² Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., p. 114.

¹¹³ À saída os convidados devem sempre agradecer aos anfitriões.

¹¹⁴ A ABC, de 18 de Abril de 1928, noticia o seguinte evento: «O Baile das Artes promovido a favor da Caixa de Providência dos Jornalistas. Realizado no Maxim's. Elegante multidão de convidados Embaixadores de Inglaterra e Brasil, Ministros da Argentina, China, Itália e Venezuela, [...] Palmira Bastos, Leopoldo Frois, Auzenda de Oliveira, Lina Demoel, Satanela, [...] e outros artistas abrilhantaram a festa com o desempenho de variados números».

¹¹⁵ Lobato, Gervásio, op. cit., p. 136.

mas sem nunca perder de vista o reforço da sua promoção social. Trata-se dos dias destinados à recepção de visitas.

3. Dias destinados a recepções – recepções diurnas e nocturnas

Estamos de novo nos salões da burguesia, desta vez não para participar numa grande recepção, mas para fazer uma visita mais informal, ainda que repleta de requinte e de regras de etiqueta. Nesta situação, a dona de casa abre as portas de sua casa para receber amigos ou conhecidos, condição propiciadora de mais um momento de encontro e oportunidade para quem visita, para se aproximarem de pessoas com algum destaque social, com quem é proveitoso ou socialmente conveniente relacionar-se e tecer tramas de amizade, pois são destes conjuntos de enredos e de cenários que surgem as várias formas de sociabilidade e de integração.

A dona de casa, consciente dos deveres sociais e sobretudo do estatuto e prestígio do seu marido, destina um dia por semana ou de quinze em quinze dias para abrir as portas de sua casa e receber visitas, a quem comunicou previamente o horário de recepção. Tratando-se de reuniões diurnas, ocorrem, regra geral, das três às seis horas da tarde; se, por ventura, se fizerem à noite, estendem-se das nove à meia-noite, estando neste caso direccionadas para amigos mais íntimos. Uma vez dado a conhecer o horário de visita, só em situações completamente imponderáveis este deixará de se cumprir.

Apesar de se tratar de um momento de reunião menos formal, mais ligeiro, tal não significa que não se exija, quer das visitas, quer da dona da casa, o cumprimento de regras, pois são elas que definem aqueles que estão à altura da sociedade do *bom-tom*.

No que respeita às visitas, sabendo estas que determinada família dispõe de um dia destinado a recepções, não devem ser importuná-la fora dele e muito menos em dias festivos; se tal acontecer, que a presença de quem se apresenta seja a mais rápida possível, situações que se devem evitar, pois podem tornar-se embaraçosas para a dona de casa.

Se, eventualmente, a dona de casa tiver de receber um amigo do marido na ausência deste, fora do dia estipulado para tal, apesar de não ter como evitar a sua entrada, deve restringir ao mínimo a conversação, de modo algum mandar sentar o visitante e sempre com a salvaguarda das portas do salão ficarem abertas. O mesmo se passa com o homem, quando na ausência da esposa tem de receber uma amiga que a vem visitar. Neste caso deve inclusivamente ser a visita a apressar a retirada.

No que respeita às visitas cumpre seguir alguns formalismos de etiqueta e de distinção social, a começar pelo modo como se apresentam. A *toilette* deve ser cuidada, elegante e requintada,¹¹⁶ não só para reforçar o seu próprio prestígio, mas por respeito e deferência pela dona da casa, que por seu turno tem igual cuidado com o modo como se apresenta, ainda que não excessivamente exuberante, de modo a poder ofuscar alguma das suas visitas.

Antes de entrar para o salão, deverão as visitas deixar no vestíbulo todos os adereços que usam na rua, contudo, as senhoras poderão entrar com as sombrinhas e os abafos; por seu turno, os cavalheiros deverão estar sempre na posse do seu chapéu e bengala, que não pousarão em lado algum. Quanto ao chapéu, nunca o interior deverá estar voltado para o público.

«[...] Mostrar o forro de um chapéu é coisa ridícula.

Há homens que cumprimentam com o chapéu na mão, do mesmo modo que os pobres quando pedem esmola a alguém, que apresentam o forro do chapéu afim de nele recolherem o óbulo. Isso é na verdade grotesco em face do bom tom, e as pessoas reparadoras riem implacavelmente de quem comete esses erros de civilidade».¹¹⁷

Uma vez no salão, o cavalheiro cumprimenta a anfitriã e as restantes vistas, mesmo que não as conheça, com as quais poderá encetar conversação, pois se também frequentam a casa são de confiança e algum mérito hão-de ter. Deverá escolher a cadeira para se sentar, pois à dona da casa não compete fazer tal oferecimento.

Apesar de estas visitas serem pouco demoradas, cerca de quinze minutos, atendendo ao afluxo de convidados, há sempre oportunidade de se estabelecer alguma conversação entre os presentes, mas também neste ponto há que cumprir alguns formalismos:¹¹⁸ o tom de voz, deve evitar gargalhadas estridentes, próprias do povo, deve evitar-se a altivez do falar, evidenciando superioridade em relação aos demais convidados, deve evitar a indelicadeza para com os outros, incluindo a falta de atenção para quem nos dirige a palavra.

Quanto aos temas de conversa, uma vez mais se aposta em temas propiciadores de momentos de prazer, consensuais e pouco polémicos, a política ou a religião continuam a não ser uma boa opção.

¹¹⁶ Nas recepções diurnas, o homem deve apresentar-se de sobrecasaca.

¹¹⁷ Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 52.

¹¹⁸ Nestes pequenos círculos de conversação, e nos demais, há que evitar alguns erros de lesa – polidez, desde o falar das suas qualidades, sejam elas quais forem, como exímio na sua prática, falar do seu filho, referindo-se a ele com o tratamento de senhor, para reforçar a sua importância, utilizar termos rebuscados para fazer valer a sua erudição, usar como forma de tratamento outra que não seja de V^a Excelência, abordar temas para os quais não se tem preparação.

«Em sociedade evitemos questões políticas e questões religiosas; porquanto além de não ser o lugar próprio para se tratarem, acresce o haver sempre quem pense de diverso modo. Procura-se a sociedade para recreio e não para tormento».¹¹⁹

Integrado no saber-estar que é exigido às visitas, convém ainda alertar para mais alguns pormenores, nomeadamente para as mães, que se fazem acompanhar dos filhos. Estes, por mais bem comportados que sejam, passado algum tempo, já estão saturados, a baloiçar as pernas e a bater com o tacão do sapato na perna da cadeira, a enrolar o estofó ou a brincar com bibelôs, atitudes que fazem estremecer a dona da casa que, por dever de circunstância, se deve manter sorridente e como se nada visse.¹²⁰ As mães que se fazem acompanhar com vários filhos também devem ponderar o período de permanência, para não ocuparem lugares que possam ser necessários a outros convidados.

Outro conselho, dado pelos manuais de civilidade, é que as visitas, especialmente no campo, não levem os cães para estas recepções; se entram para a sala, incomodam, largam pêlo; se ficam presos no exterior, os latidos perturbam quem está no interior.

Terminados que estão os formalismos da visita, há que retirar-se, esperando para tal o momento correcto e oportuno: uma pausa na discussão é o momento certo, nunca quando a conversação está mais animada.

Por seu turno, a organização destas recepções exige à dona de casa alguns preceitos de etiqueta. Primeiro, o cuidado com os aposentos e com a sua própria apresentação, segundo, o modo como recebe.

Pergunta-se, também, se a dona de casa deve presentear as visitas com algumas iguarias; ainda que não seja de todo obrigatório, pode fazê-lo, reforçando assim a sua representação e estatuto social. Neste sentido, por exemplo, em dia do seu aniversário, pode oferecer bombons, que coloca num prato em cima da mesa, ou distribuir amêndoas, podendo dispor das ofertas que lhe fizeram. Pode também optar por um lanche, neste caso, por volta das cinco horas, serve um chá. Para o efeito, encontra-se, a um canto do salão, uma mesa posta com o necessário, onde não há-de faltar a chávena de chá ou de chocolate, os licores, doces finos, bombons e tudo o resto que as suas posses e arte de bem receber quiserem acrescentar.

O acto de servir o chá obedece a outro ritual social; se a dona de casa estiver sozinha, pode recorrer ao criado, mas se tiver uma filha ou sobrinha compete-lhes essa incumbência;

¹¹⁹ Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 65.

¹²⁰ Esta questão não se coloca, quando a dona de casa também tem filhos, pois quando tal acontece as crianças são entretidas no jardim ou em divisões específicas para esse fim.

contudo, na falta destas, o marido ou o filho também o poderão fazer com a mesma elegância e requinte.

A presença de filhos ou filhas nestas reuniões implica a obrigação de prestarem algumas mordomias: receber ou acompanhar visitas de saída, propor e desenvolver temas de conversação na sala ou servir o chá. Este desempenho funciona como campo de ensaio e de aprendizagem de regras básicas de sociabilidade, sendo-lhes necessárias a um desempenho social correcto e natural, quando forem confrontados com espaços e formas de sociabilidade mais amplas. É no espaço familiar que se começam a criar e a cimentar as regras de etiqueta exigidas a quem se quer integrar e movimentar com à-vontade na sociedade do *bom-tom*, onde só a minoria dos privilegiados tem assento.

Passemos de seguida, as recepções nocturnas, destinadas, sobretudo, às pessoas mais íntimas.

Que aspectos destacar nestes encontros sociais mais privados?

Ao contrário das recepções diurnas, em que as pessoas vão entrando e saindo, nas reuniões nocturnas as visitas são esperadas para passar um serão agradável. Uma conversação aprazível pode criar um bom ambiente, mas, se outros entretenimentos se juntarem, a noite será, de certeza, muito bem passada.

A música e o canto, mostrando os dotes de algum dos filhos dos donos da casa, ou até mesmo de certos convidados,¹²¹ e as mesas de jogos são algumas das diversões a ter em conta. As bebidas, licores, ponches, chá, eventualmente uns doces, também entram no elenco. Contudo, não se julgue, por se tratar de um momento de convívio mais íntimo, que os formalismos exigidos pela etiqueta são suprimidos. A vida social é toda ela plena de representação, em qualquer espaço social se ergue um palco, onde o actor, para ser aplaudido, não pode improvisar. Por isso mesmo, tem que estar permanentemente na posse das deixas certas e estar sempre preparado para entrar em cena.

No que diz respeito aos jogos, regra geral os mais divulgados nestas reuniões são, de acordo com a identificação de Beatriz Nazareth (op. cit.), o *bridge*, o *whist*, o *boston*, o *bluff* (*poker*), o *voltarete*, o *écarté*, o *sólo*, na modalidade de jogos de cartas, havendo ainda as damas e o dominó. Este elenco de jogos não ficaria completo sem a inclusão do xadrez, «o mais nobre e

¹²¹ O *Código do Bom Tom* refere que, caso o pedido recaia sobre uma convidada do sexo feminino, esta não deve aceitar de imediato, deve dizer que «receia não dar gosto aos circunstantes». Contudo, se estes insistirem, não deve teimar, executa o que sabe e como sabe, mas não o deve fazer por muito tempo. Neste tipo de reuniões, as senhoras também poderão levar um trabalho de mãos para se entreterem, pois não compete à senhora ser prolífica na conversação.

intelectual de todos os jogos», e o bilhar. Com um carácter mais feminino, algo infantil e provinciano, temos os chamados jogos de prendas. Neste grupo, incluímos, entre outros, o jogo “do estar na berlinda” e o jogo do anel, que Gervásio Lobato tão bem nos descreve.

Ainda que este tipo de jogo seja preferido pelas senhoras, não invalida a participação masculina, tal como o jogo das cartas também não exclui as senhoras. Tratando-se do jogo das cartas são montadas para o efeito num dos cantos do salão ou numa sala contígua, quando existe, as respectivas mesas, cabendo ao dono ou à dona da casa mostrar as cartas, a fim de que os interessados se organizem, as cartas são entregues à pessoa mais distinta e a partir daqui apura-se quem começa a formar grupo, com base no valor da carta que, por sorte, retirou do baralho. Quanto à distribuição do jogo, pode também recair sobre o dono da casa.

Tratando-se, como já o referimos, de mais um momento de representação, também aqui é necessário estar à altura da situação; o que se exige é saber jogar, tal como no baile se impõe o domínio dos passes da dança. Uma vez mais se tem que aprender, surgindo, para o efeito, manuais que descrevem e ensinam as regras dos referidos jogos. Os próprios manuais de civilidade aconselham a sua consulta e sugerem títulos disponíveis no mercado.

«Como se sabe, o voltarete, é um jogo á primeira vista cheio de dificuldades, e até entre as pessoas que o jogam bem, sucede surgir um embaraço na decisão de uma partida e criam-se dúvidas entre os parceiros. Para os auxiliar neste ponto importante e também para ensinar aqueles que desconhecem o jogo, existe a 7ª edição do *Manual do voltarete*. Tanto o *Manual dos jogos* como o *Manual do voltarete* são edições da Livraria Bordalo. [...] A página 241 e seguintes do Manual dos jogos também se encontra uma interessante e moderna colecção de jogos de prendas, acompanhados das punições que são adequadas».¹²²

Para concluir a abordagem feita às recepções nocturnas, gostaríamos de incluir uma descrição literária feita por Eça de Queiroz em que nos apresenta, pormenorizadamente, um serão passado no Ramalhete (*Os Maias*, Cap. V):

«No escritório de Afonso da Maia ainda durava, apesar de ser tarde, a partida de whist.

[...] - Paus, hem?

E de novo, sobre o pano verde, as cartas foram caindo. [...]

- O quê! Ainda encarniçados! - exclamou Carlos, que abriera o reposteiro, entrava, e com ele o rumor distante de bolas de bilhar. [...]

- Então se não quereis mais bilhar, um bocadinho de canto, Steinbroken amigo! [...]

O piano ressoou, em dois acordes cheios, sob os dedos do Cruges. [...] E outros aplausos ressoaram à porta, dos parceiros do whist, que tinham findado a partida. Quase imediatamente os escudeiros entraram com um serviço frio de croquetes e sanduíches, oferecendo St. Emilion ou Porto; e sobre uma mesa, entre os renques de cálices, a poncheira fumegou num aroma doce e quente de conhaque e limão».

¹²² Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 148.

N' *O Crime do Padre Amaro* Eça de Queiroz volta a descrever-nos um serão. Desta vez o leitor é transportado literariamente para Leiria, para casa de S. Joaneira, que, a pretexto de apresentar o padre Amaro, alojado em sua casa, convida alguns amigos para passarem o serão em sua casa.

«Eram oito horas quando recolheu a casa de S. Joaneira.
As velhas amigas estavam já na sala de jantar. [...]
[Depois de um longo período de conversação]
«A *Ruça* tinha entrado com o chá. [...]
As velhas sorviam pequenos goles pelos pires, escolhendo cuidadosamente as torradas. [...]
- Vai um docinho, senhor pároco? Disse Amélia apresentando-lhe o prato, são da Encarnação, muito fresquinhos.
O Sr. Artur costumava cantar depois do chá. Sobre o piano uma vela alumia o caderno de música, e Amélia, logo que *Ruça* levou a bandeja, acomodou-se e correu os dedos sobre o teclado amarelo».

Finda a actuação saudada pela assistência com «Bravo! Bravo!» seguiu-se novo momento de sociabilidade.

«Mas chegara a hora do loto. Cada um escolhia os seus cartões habituais, e a Sra. D. Josefina Dias, com o seu olho de avara a luzir, chocalhava já vivamente o grosso saco dos números».

Depois da animada distracção, houve ainda oportunidade para se ouvir mais um momento musical e, por volta das onze horas, os convidados começaram a retirar-se.

4. Formas e espaços familiares de sociabilidade

4.1 O espaço doméstico, cenário de afectos e de representação

Dando continuidade à análise das formas de sociabilidade privadas, desencadeadas na habitação da burguesia, estudámos também o ambiente familiar enquanto espaço de intimidades e afectos. É aqui, que se preparam e encenam as diversas formas de representação para levar à cena social. Contudo, é demasiado redutor cingirmos o núcleo familiar a esta função pragmática; antes, pelo contrário, a sua acção é muito mais abrangente, pois é aqui que se tecem os valores morais e a verdadeira cortesia, modeladores de uma personalidade bem formada que há-de saber afirmar-se no colectivo social. Por esta razão, os comportamentos exigidos aos progenitores, trato, postura, rectidão, exigência, devem ser os modelos a imitar pelos filhos, que, desta feita,

aprendem formas correctas de comportamento e de relacionamento.¹²³ Se à mãe competem os afectos, ao pai, sem descurar aqueles, impõe-se a educação e a orientação.

A gestão do espaço familiar continua a ser da responsabilidade da mulher, cabendo-lhe a ela a nobre missão da sua organização e esmero, por mais criados que tenha ou por mais fortuna que possua.

Enquanto espaço de sociabilidade doméstica, recomendam os manuais de civilidade que se actue como se se estivesse na presença de visitas. Nenhum pormenor deve ser deixado ao acaso nem qualquer desleixo deve passar incólume, pois só deste modo se vão criando hábitos e regras de etiqueta, que vão permitir um comportamento social natural, mostrando a todos uma desenvoltura e um à-vontade próprios de quem sempre viveu na sociedade do *bom-tom*.

Se começarmos pela mesa das refeições e terminarmos nos criados, notaremos a confirmação do que se afirmou. A mesa deve ser posta com o mesmo cuidado que se impõe quando se esperam visitas, não esquecendo inclusivamente os apontamentos decorativos. O comportamento dos comensais deve ser igualmente vigiado, para que não se cometam faltas, que em público, como consequência da sua prática, possam atraiçoar quem as cometeu. O uso do talher, do guardanapo, o modo como se come, a postura a ter à mesa, incluindo o cuidado com o comportamento das crianças, deve ser seguido com rigor.

A mesma preocupação deve ser sentida para com a actuação dos criados, sobretudo dos que servem à mesa, pois é nas refeições do dia-a-dia que ganham experiência para um eficaz desempenho em frente das visitas, contribuindo, pela sua parte, para o sucesso da representação social dos seus patrões.

Observemos, também, a mesa da burguesia na intimidade do lar, uma vez que, este grupo serve-se da mesa investindo nela, como factor de complemento da sua promoção social, podendo ostentar, pelas suas posses, uma mesa elaborada e farta, com abundância e variedade de iguarias, não só em ocasiões especiais, mas também no dia-a-dia.

¹²³ Nestas formas de relacionamento estão contemplados aqueles que socialmente têm uma posição social inferior, e as pessoas de idade, ambos devem ser tratados com respeito, aos idosos recomenda-se inclusivamente um «santo respeito» e uma «ilimitada paciência». No que respeita aos inferiores, criados ou gente do povo, Maria Amália Vaz de Carvalho, refere «muita bondade» e adianta ainda: «É bom que eles [crianças] saibam que esses seres inferiores são nossos irmãos, a quem falta somente o benefício da instrução, da educação e da ociosidade, que as desigualdades sociais não podem destruir-se mas que se atenuam pela doçura e pela generosidade do coração». Contudo, tal não impede a referida autora de sugerir que a convivência não deve acarretar uma excessiva intimidade. Os pobres trabalhadores acabam por ser encarados como uma má influência pois, devido à sua condição social, faltam-lhe as maneiras e as palavras delicadas e «os pequenos têm de aprender pelo contacto e pelo contágio a elegância requintada de apresentar-se e comportar-se».

No que se refere aos avós, nem sempre a burguesia faz o culto das linhagens, sobretudo quando a sua promoção social não dependeu do berço, neste caso pretende inclusivamente omitir-se a origem humilde.

Não é por acaso que no período em estudo nos deparamos com uma grande diversidade de publicações culinárias, destinadas a profissionais ou a donas de casa que as confeccionam ou que gerem a sua confecção.

A par dos manuais de civilidade surgem as publicações gastronómicas, que, apesar de incluírem novas confecções, compilam também receitas já conhecidas. Destas edições, podemos destacar algumas das mais significativas: *O Cozinheiro dos Cozinheiros* (1870) de Paul Plantier, *Arte de Cozinha*, que chegou a ser traduzido para castelhano (1876) de João da Mata (1876), *Manual da Cosinheira* (1890), *O Cosinheiro Popular das Famílias Portuguezas e Brasileiras* (1890), *A Novíssima Arte de Cozinha* (1889) que copia a obra de João da Mata, *O Cozinheiro Indispensável* (1894). Dedicados à doçaria temos *Manual do Conserveiro* (1875), *Manual da Conserveira* (1890). A par destas edições surgem outras publicações, é o caso dos almanaques e das revistas, a par de colunas culinárias que surgem nos periódicos. Quanto aos almanaques podemos referir *o Almanach do Cosinheiro e do Copeiro para o anno de 1871* (1870), *Almanach do Cosinheiro Licorista e Conserveiro para 1872* (1871), *Almanach das Cozinhas para 1899* (1898), entre outros. Temos ainda a revista *A Cosinheira Elegante* (1870-1871), que não apresenta qualquer novidade no que diz respeito às receitas apresentadas. No início do século XX destacam-se o *Tratado Completo de Cozinha e Copa* (1904) de Carlos Bento da Maia, *Doces e Cosinhados: Receitas Escolhidas* (1925) de Isalita, *Culinária* (1928) de Olleboma, *O Real Confeiteiro Português e Brasileiro* (1904) de Sofia de Sousa, *O Doce nunca Amargou, Doçaria portuguesa: História, Decoração, Receituário* (1928) de Emanuel Ribeiro. Também os periódicos desse tempo foram pródigos nesta temática, destinando artigos ou secções permanentes a esta temática, como é o caso da revista *ABC* e da *Ilustração Portuguesa*.

Estas edições apresentam um modelo de gastronomia urbana, direccionada a um público burguês, que faz da mesa um momento de representação. Na sociedade do *bom-tom* quase se pode afirmar: diz-me o que comes, como comes e com quem comes e dir-te-ei se podes entrar na sociedade dos que se destacam pelo saber-estar.

Os hábitos alimentares dos novos tempos e do referido grupo social foram outro objectivo do nosso estudo, que passaremos a apresentar.

4.2 A mesa e os hábitos alimentares da burguesia

A nova filosofia burguesa, como já foi referido, limitou o número de pratos consumidos às refeições; mas apesar de se começar a comer de modo mais racional, ainda permanece a abundância sobre a mesa. De facto, continua a comer-se em demasia; basta observarmos as propostas de menus, presentes na literatura culinária ou nos periódicos, para o confirmarmos. Contudo, no início do século XX, sobretudo devido aos condicionalismos da I Guerra Mundial e do pós-guerra, impuseram-se algumas restrições alimentares no que diz respeito ao número de pratos, que se viram reduzidos a dois, ditame seguido com rigor sobretudo pelos restaurantes, a par da inflação do preço das refeições. Esta situação desagradou a uma clientela habituada a tempos de maior prodigalidade e fartura; de tal situação nos dão conta os periódicos, sob a forma de artigos de opinião ou de caricaturas, apontando ambos, no mesmo sentido, os tempos difíceis: a carestia, a falta de produtos e o agravamento das condições dos mais carenciados.

«Da comesaina à ração

Outrora comia-se mais, vivia-se de comer. Hoje há restrição quer dizer ou seja ninguém come o que deseja, nem mesmo o que precisa. Evocar os banquetes do passado é sentir as necessidades do presente. Antigamente quando se queria obsequiar um amigo dava-se-lhe um jantar e quanto mais ele era mais se demonstrava a amizade, [...] restringir uma ideia pode ser um bem, restringir ou quase eliminar a comida é um crime, [...] os animais todos eles procuram a comida só o homem em Portugal depois de um dia exaustivo não a pode procurar porque se lhe impôs agora que não há guerra a dieta. Quando dizemos homem queremos referir ao que não faz por dia 500/600 mil réis porque para os que o conseguem tudo aparece mesmo as raridades [manteiga]».¹²⁴

Com a mesma intenção de denunciar a carestia temos outros exemplos:

«A vida cara dos restaurantes

A carestia de vida acentua-se todos os dias aumenta e vence todos os obstáculos exhibe-se torna-se normal, Lisboa é uma cidade insuportável uma cidade cara, luxuosa que faz por se tornar notada, snob, gasta, decadente. Há meia dúzia de pessoas que a sorte clandestinamente protegeu, elevou, arrancou do nada e arrancou para o alto da vida [...].

A vida em Lisboa torna-se todos os dias mais difícil mais agreste, desesperadora. Todo o dinheiro é pouco tudo está pela hora da morte, insuportável, ninguém se contenta em ganhar pouco todos querem muito. [...] Dentro dos restaurantes os lucros atingem todos os limites, o que custa 10 vende-se por mil. A vergonha desapareceu por completo, nem nos dias horríveis da guerra a vida estava tão insuportável. [...] Os preços de qualquer artigo atingem somas fabulosas. Os preços sobem todos os dias ameaçadoramente. Os ordenados são insuficientes para cobrir metade das despesas».¹²⁵

¹²⁴ ABC, 30 de Setembro de 1920.

¹²⁵ ABC, 21 de Setembro de 1922.

O mesmo artigo apresenta ainda uma descrição dos preços praticados pelos restaurantes numa relação preço de custo /preço final:

«Atum. 1\$500-2\$400 - fois gras – 6\$000-12\$000 - filetes -14500-4\$000 - costeletas de carneiro - 1\$500- 3\$400 - bife 1\$000- 3\$500; a lista alarga-se aos vinhos só para citar alguns exemplos: Bucelas 1\$100-2\$800 - Colares 1\$550-4\$000-Porto-10\$000-25\$000 - Champanhe 35\$000-45\$000 - Champanhe Nacional 10\$000-25\$000 [...]».

Parodiando a situação, outros artigos da revista *ABC* descrevem a crise de modo mais hilariante, como o que se intitula «Está resolvido o problema da subsistência»,¹²⁶ no qual o seu autor, depois do desespero de ver uma mesa posta de coisa nenhuma, resolve passar a alimentar-se pela força da mente, facto que não o impede de apanhar verdadeiras congestões alimentares!...

Outros, ainda, falam da promoção de alguns alimentos, que ganharam honras de celebridades e com direito a condecorações. Por um lado, temos o artigo «El-rei carapau», que até aqui era um peixe de que até os pobres desdenhavam, para se transformar numa espécie piscícola de alto gabarito:

«Uma espécie de proletário ao qual nem se dava o trabalho de ser comido [...] para se tornar um novo rico do mar que galgou de 10 réis a dúzia para 15 tostões [...] e assim entre os peixes que subiram como entre os homens que treparam, se chega a um acordo. Aqui há uns anos o carapau como o José Inácio não eram nada mas desde que o pescado subiu ao Olimpo a pescada se tornou esfíngica, a truta passou a ser um mito e a sardinha se imperializou, numa sequência natural, o carapau o mais ordinário dos peixes trepou».¹²⁷

Por outro lado, o artigo «As grandes cruces» mostra a importância que alguns produtos foram tendo (a manteiga, os legumes, a carne, e o peixe) devido à sua carestia e inacessibilidade, pelo menos para alguns grupos sociais, facto que os fez ganhar honras de condecoração, com as grandes cruces da Nação, estas apenas atribuídas a celebridades de destacada importância: «aos nossos olhos a galinha ganhou imponência de dama emplumada, desde que se paga por 6 mil réis e as suas origens, o seu berço o ovo de onde brotou a 3 tostões cada um [...]».¹²⁸

Inclusivamente, para denunciar e caricaturar a referida carestia, foi também noticiada pela revista *ABC* a excentricidade de um comerciante da rua Rosa Araújo em Lisboa, que se lembrou de plantar couves e alfaces no círculo/alegrete de uma árvore do passeio da dita rua, para ver se fazia baixar os preços, motivando, assim, os demais consumidores a imitarem o seu acto. Com o mesmo propósito de chalaça, se assumem outros exemplos, em banda desenhada, também publicados na mesma revista.¹²⁹

Concluindo que é impossível comer nos restaurantes, cujos lucros chegam a ser de 100%. Apresenta também uma referência aos estabelecimentos comerciais mais caros, levando a palma o Martinho da Arcada. Contudo, «as leitarias, todas as casas que vendem, que exploram têm preços idênticos, fabulosos, preços de espantar, que causam arrepios, vertigens, desejos os mais variados». Esta mesma situação acaba por contribuir para o aumento de refeições caseiras por se tornarem mais económicas.

¹²⁶ *ABC*, 21 de Setembro de 1922.

¹²⁷ *ABC*, 12 de Agosto de 1920.

¹²⁸ *ABC*, 14 de Outubro de 1920.

¹²⁹ «No mercado

Compradora – Ora essa então os ovos eram há uma semana a dez tostões, ontem a doze e agora a quinze!

Com intenção mais séria, mas integrada na mesma linha de combate à crise, se apresenta a autora do artigo “Segredos de culinária”,¹³⁰ que se desculpa, perante as suas leitoras, por não ter escrito mais vezes, justificando a sua actuação com base nas dificuldades que se atravessam.

«[...] Mas com os ovos a 3 mil réis, açúcar idem e manteiga a 12 não me tenho atrevido a ensinar-vos mais gulodices, com medo que os maridos me lancem a sua maldição. Se bem que feitas por nós sejam mais económicas, como a guloseima é um vício e um supérfluo. E por mais trato que tenho dado à imaginação não consigo inventar bolos, que se façam sem açúcar, sem manteiga e sem farinha se o conseguisse tinha a minha fortuna feita. [...] Para ser-vos útil vou dar-vos por excepção para os vossos menus diários (sugestão) umas vezes uns restos bem disfarçados dão um prato excelente, o que é preciso fazê-lo sem grande aparato de preparo para não desequilibrar o orçamento».

Por estas notícias, pode concluir-se que a crise se haveria de reflectir na mesa dos portugueses, incluindo na da burguesia com menos posses, ao ponto de não haver lugar para desperdícios nem para consumos supérfluos. Se os mais bafejados pela sorte sentem as dificuldades, o que não dizer dos mais desfavorecidos, situação que também foi divulgada pela já citada revista.¹³¹

Depois da referência aos condicionalismos e às manifestações do aumento da carestia dos bens alimentares, no início do séc. XX, retomamos a análise da mesa burguesa e o teor das suas refeições.

O almoço e o jantar eram as principais refeições do dia, havendo ainda espaço para um primeiro almoço ao levantar, composto por pão, bolos, leite café ou chá, complementado com papas ou açorda, para os mais debilitados de saúde ou para crianças. O *menu* diário ficava completo com uma merenda, degustada à tarde, de igual teor gastronómico.

O almoço, servido por volta das 12 horas, era, por excelência, a refeição familiar; regra geral, não se convidavam os amigos para o almoço,¹³² não só porque tal condicionava o seu

Vendedora – Esses é que são os verdadeiros ovos mexidos!

No restaurante

Cliente – Traz-me uma omolette de camarão, linguado frito, rins grelhados e um bife com batatas

Empregado - Peço desculpa, mas segundo a lei só posso servir dois pratos

Cliente – Ah! Não faz mal, se quiser até pode trazer tudo no mesmo prato.»

ABC, 9 de Setembro de 1920.

¹³⁰ ABC, 20 de Setembro de 1920.

¹³¹ «A falência da caridade

Exactamente quando a caridade é mais precisa, neste doloroso período de miséria marca-se a sua falência, [...] aparecem as faces mais macilentas, aspectos mais dolorosos surgem, há mais crianças, mais mulheres e mais homens suplicando sem que ninguém os atenda. [...] Agora tudo se afunda (cozinhas económicas, albergues nocturnos) a caridade fez falência os grandes ricos de hoje têm alma dura. Os que outrora davam o seu óbulo são agora na sua maioria os novos pobres [...].

Diz-se que vão fechar as cozinhas económicas – lugares onde se encontravam refeições por preços modestíssimos e que eram providência para milhares de pessoas» (ABC, 7 de Outubro de 1920).

¹³² Excepção aberta quando se está no campo, recorrendo ao espaço exterior para se ocupar parte do tempo.

tempo, mas também porque deixava «um vácuo desagradável aos donos da casa depois da partida dos convivas».¹³³ Tal não invalidava, contudo, que o dono da casa pudesse convidar um amigo para tomar a refeição consigo, sem prévio convite e aviso à esposa, pois confiava nos seus dotes e no esmero e requinte da sua mesa. Ainda que não se tratasse da encenação de um banquete, iria de certeza agradecer à visita inesperada.

Tratando-se destas situações imprevistas, cabia à dona da casa servir o café, o chá ou o chocolate, que eram fornecidos à mesa, competindo aos criados apresentar as chávenas e o açúcar. No que respeita aos licores, estes eram também servidos à mesa. Quanto a um eventual entretenimento que pudesse surgir depois da refeição, a ocupação mais natural era, somente, a conversação.

Saber que alimentos se consumia nas refeições burguesas foi outra das questões colocadas e à qual procurámos dar resposta.

No final do séc. XIX, a mesa era ainda bastante guarnecida, pelo menos se dermos crédito às sugestões de João da Mata, dirigidas a grupos sociais abastados.¹³⁴ Assim, numa das suas propostas, é apresentado para um almoço o seguinte menu: Bacalhau à Chantelli, ovos fritos à espanhola com molho de tomates, lombo de vaca à Chateaubriant, peru novo recheado com castanhas assadas; vinho, sobremesa, café ou chá. Tendo, ainda, o citado autor a preocupação de referir: «N.B. Se estes almoços são servidos no Inverno deve-se servir primeiro um bom caldo ou canja, ou sopa de letria, ou sopa de sêmola ou de sagu, ou pérolas de Nizan ou outra qualquer sopa que queiram servir. Também se serve a quem quiser um prato de doce no fim do último prato de cozinha e serve também de neve, etc.».¹³⁵

No início do séc. XX, mercê da conjuntura já referida, a mesa do almoço tende a ser mais comedida. Seguindo como modelo os menus semanais sugeridos pela revista *Ilustração Portuguesa* para o ano de 1923, regra geral sugerem-se dois pratos, sem qualquer preocupação evidente de alternar carne com peixe ou de guarnecer com legumes e saladas. Como bebida acompanhante, a refeição pautava-se pelo café, pelo chá ou pelo chocolate. No que diz respeito à refeição do jantar, o menu complica-se um pouco mais; inclui sopa, dois pratos, acompanhamentos mais variados e sempre sobremesa, muito diversificada por sinal, onde não

¹³³ Carvalho, Maria Amália Vaz de, op. cit., p. 84.

¹³⁴ João da Mata, op. cit., para além dos pratos concebidos em homenagem aos seus amigos (Alberto Pimentel, Bulhão Pato, Augusto César de Almeida, Narciso de Freitas Guimarães) homenageia igualmente, com pratos da sua autoria, a Família Imperial do Brasil (Bomba de Neve à Brasileira) e Família Real Portuguesa (Pavão Real).

¹³⁵ Mata, João, op. cit., p. 352.

faltam, ao longo da semana, os bolos, os pudins, o chocolate, o gelado, os cremes, as compotas e a fruta.¹³⁶

Quanto aos produtos consumidos, as novidades, face aos períodos anteriores, não são significativas; ainda assim, o final do séc. XIX e o início do séc. XX viram vulgarizar-se alguns produtos como a batata, o arroz, a massa, o tomate e o bacalhau.

No que diz respeito à batata, *O Cozinheiro Indispensável* (1894) faz o seguinte comentário:

«É um excelente alimento [...], não obstante ser pouco nutritiva, é evidentemente uma substância preciosa, ligando-se perfeitamente com a carne e com o peixe [...], será bom que as pessoas flatulentas ou condenadas a digestões laboriosas façam uso moderado deste tubérculo, se se não quiserem predispor ao mal-estar proveniente da ingestão demasiada de um alimento que deve ser aproveitado com toda a sobriedade».¹³⁷

Por sua vez, João da Mata inclui 15 receitas de batata, apresentadas com confecções variadas: recheadas, gratinadas, em omeleta, em salada, em pastelão, em papelote, em pudim, para recheio, em salada e em sopa.

Também Selda Potocka se refere à batata:

«A batata deve ser cozida a vapor e com a casca para não se desaproveitarem os seus valiosos saes de potassa. Alimento bom para acompanhar com a carne, a batata não deve comer-se em excesso quando se tenha propensão para a flatulência.

A batata crua quando applicada immediatamente sobre uma queimadura, é de resultado benéfico».¹³⁸

A utilização do tomate está também em expansão; João da Mata menciona-o nas suas confecções em cerca de 18 receitas e também em múltiplas utilizações, sopa (sopa de camarão à portuguesa), arroz (arroz à polonesa), caldeirada (caldeirada de príncipes), ovos (ovos escalfados com cebola...), carne (mãos de vitela à minut, dobrada guisada à portuguesa...), bacalhau (bacalhau de cebolada à diplomata), pimentos (pimentos catalães recheados com tomatada). A sua vulgarização é tal que tende mesmo a chegar às camadas menos abastadas, que começam

¹³⁶ Exemplo de um menu de domingo (não diferente, no seu conteúdo, de outro dia da semana): almoço – Dobrada grelhada, costeletas panadas, chá ou café; jantar - Sopa de cabeça de vitela, peixe *au gratin*, carne assada com batatas fritas, bolo económico (*Ilustração Portuguesa*, 881, de 1 de Janeiro de 1923).

¹³⁷ *Nova História de Portugal*, dir. Serrão, Joel e Marques, A. H de Oliveira, Queluz de Baixo, Editorial Presença, 2004, Volume X, Cap. IX, p. 411.

¹³⁸ Potocka, Selda, *Regras e Receitas para uma Cozinha Hygiénica*, Paris-Lisboa, Livrarias Aillaud e Bertrand, 1913, p.48.

igualmente a fazer uso dele. Disso nos damos conta através de um episódio familiar,¹³⁹ narrado por Abel Botelho na obra literária *Amanhã*, publicada em 1901, que narra uma realidade social de Lisboa de 1895.¹⁴⁰

No que respeita ao consumo de bacalhau, o mesmo, começa agora a difundir-se entre as classes mais abastadas passa a ser confeccionado com uma elaboração mais requintada. Todavia, este entrara cedo nos hábitos alimentares dos portugueses, contudo, inicialmente, o bacalhau era um género alimentício de carácter mais popular. No séc. XVII, a comercialização do bacalhau estava dominada pela especulação inglesa facto que se haveria de reflectir no agravamento das condições de vida daqueles que dele dependiam para a sua sobrevivência. A este propósito, Marília Abel e Carlos Consiglieri referem que: «Por meados do séc. XVII os ingleses vendiam uma arroba de bacalhau por mil réis, quando pouco antes valera três e quatro tostões, sabendo eles que a própria Câmara Municipal comprava parte do bacalhau descarregado no Tejo «para remédio dos pobres». E em 1654 é afirmado na edilidade que essas especulações prejudicavam especialmente «os pobres e miseráveis de quem é mais próprio este alimento». Também era costume a distribuição de bacalhau como esmola, como era usual verificar-se à porta do Convento de S. Francisco em Lisboa».¹⁴¹

Por se tratar de uma comida de pobre não o vemos figurar na *Arte de Cozinhar*, primeiro livro de cozinha impresso em Portugal em 1680, da autoria de Domingos Rodrigues, cozinheiro de D. Pedro II. No reinado seguinte, volta a não ser apreciado. D. João V recusava-se a utilizar o bacalhau, referindo que não devia ser usado «em pessoas delicadas, nem nas que passam vida sedentária» e o seu médico, Francisco de Sousa Henriques, defendia que o bacalhau era o pior de todos os peixes. Os próprios viajantes estrangeiros que passavam por Portugal ficavam surpreendidos com este alimento de pobres, sentindo especial repulsa pelo seu cheiro. No final do séc. XVIII o olhar sobre o bacalhau começa a mudar e aos poucos vai conquistando o palato das pessoas mais ricas. Lucas Rigaud já integra receitas de bacalhau no seu livro, *Cozinheiro Moderno*, publicado em 1780, combinando confecções de origem estrangeira (bacalhau à provençal, bacalhau à bexaméla) com outras de origem popular e sem grandes artifícios

¹³⁹ «Entretanto o *Esticado*, com a mais patente voracidade, passava ao prato e rapidamente deglutia o guisado que tinha diante de si, fumegando - inclassificável miscelânea de ossos, gorduras, alguma batata, muito tomate e nacos de chouriço [...]» (Botelho, Abel, *Amanhã*, Porto, Lello & Irmão - Editores, 1982, p. 18).

¹⁴⁰ Abel Botelho é um escritor naturalista. Inicia o estudo da sociedade portuguesa na série "Patologia Social", que pretendia ser o exame exigente e científico dos males gerais que infestavam Portugal, sobretudo de Lisboa, capital e centro urbano de maior prestígio. É nesta série que se inclui a publicação de *Amanhã*.

¹⁴¹ Abel, Marília e Consiglieri, Carlos, *O Bacalhau na Vida e na Cultura dos Portugueses*, Lisboa, Academia do Bacalhau, 1998, pp. 37-38 e p. 54.

culinários, bacalhau mexido com ovos e manteiga, bacalhau em filetes fritos, entre outras...). Mas foi somente a partir do séc. XIX, com a ascensão da burguesia e com a expansão da restauração, que se deu o salto qualitativo na confecção do bacalhau. «Também o aparecimento de grandes unidades hoteleiras, nos finais do séc. XIX, com serviços de restauração, que ambicionavam ter prestígio e fama, conjugaram as suas práticas para o mesmo objectivo: servir a burguesia portuguesa e o viajante, dando-lhe o que era típico nacional, a par de gastronomia cosmopolita». ¹⁴²

Damo-nos conta da promoção gastronómica do bacalhau, pelo número crescente de apreciadores, intelectuais e burgueses. Eça de Queiroz parece ser um desses apreciadores, em especial do bacalhau de cebolada, ¹⁴³ transpondo esse prazer gustativo, contagiando o leitor, para as suas obras literárias. Dário Moreira de Castro, em *Era Tomes e Amanhecia: Dicionário Gastronómico e Cultural de Eça de Queirós*, identifica 39 referências a bacalhau na obra de Eça. Pelos exemplos aludidos na sua obra podemos inferir que não se tratava de um alimento desprestigiante, mas de algo sublime. Na mesa, a sua entrada fazia-se de modo triunfal e com ovação, a sua confecção e degustação despertava as mais elevadas sensações, o bacalhau era divino e obra de artista.

N'Os *Maias* temos o famoso bacalhau do poeta Alencar, servido num jantar, na Lawrence, em Sintra (Cap. VIII):

«A aparição do bacalhau foi um triunfo: - e a satisfação do poeta tão grande que desejou mesmo, caramba, rapazes, que ali estivesse o Ega! – Sempre queria que ele provasse este bacalhau! Já que não aprecia os versos, havia de me apreciar o cozinhado que isto é um bacalhau de artista em toda a parte! Noutro dia fi-lo lá em casa dos meus Cohens; e a Raquel, coitadinha, veio para mim e abraçou-me... Isto, filhos, a poesia e a cozinha são irmãs».

N'O *Primo Basílio*, volta a descrever-nos intensas sensações de prazer despertadas pelo bacalhau, precisamente na refeição de Leopoldina em casa de Luísa:

«E como Juliana entrava com o bacalhau assado, fez-lhe uma ovação! – Bravo! Está soberbo! [...] Leopoldina continuava a dialogar com Luísa, sem tirar os olhos do prato «partindo devagar; muito atenta, lascazinhas de bacalhau ...» Antes esborrachara o alho em roda do prato, regara-o com um fio de azeite, qualificando-o de «Divino»!

Camilo Castelo Branco, nas *Memórias do Cárcere*, também se refere ao bacalhau, mas dando-lhe uma conotação mais popular, uma espécie de luxo dos pobres: «O lucro de cada tarefa

¹⁴² Abel, Marília e Consiglieri, Carlos, op. cit., p. 163.

¹⁴³ Abel, Marília e Consiglieri, Carlos, op. cit., p. 125.

diária orçava por quatrocentos e oitenta réis. Bem podia o senhor Máximo alimentar-se abundantemente deste ganho, que ninguém lá o auferia maior de semelhante arte; mas o preso vivia do caldo e do pão que a santa casa da misericórdia lhe dava, e este foi o seu quotidiano inalterável alimento de seis anos, excepto em dias de comunhão geral, em que então festejava a solenidade do dia com uma pequena posta de bacalhau comprada ao enfermeiro».¹⁴⁴

Para reforçar esta apetência social pelo bacalhau temos o número crescente de publicações culinárias que integram no seu receitário a sua confecção. João da Mata (1876) é um desses cultores, não hesitando sequer a dar-lhe o toque “afrancesado” tão do seu gosto. Apresentando no seu livro 13 receitas (pastelinhos, empada, gâteau, au gratin, recheado, açorda, à maître d’hotel, conchinhas...). E já o *Cozinheiro dos Cozinheiros* de Paulo Plantier (1870) se referia ao bacalhau neste termos: «fresco é uma excelente comida; o salgado é difícil de digerir. O bacalhau seco é mais sólido, mais duro, mais compacto do que o bacalhau salgado, por isso não convém a todos os estômagos, contudo, depois de bem batido, e preparado com azeite ou manteiga, torna-se uma comida menos má». (Abel, Marília e Consiglieri, Carlos, op. cit., p. 164).

No início do séc. XX, surgem novas publicações gastronómicas que uma vez mais o incluem. Carlos Bento da Maia, no *Tratado de Cozinha e de Copa* (1904), tece algumas considerações sobre a sua preparação e apresenta 25 receitas de bacalhau. No elencado de obras culinária que compilam receitas de bacalhau não podemos deixar de incluir, na década de 20, *Cem Maneiras de Cozinhar Bacalhau e Mais de Cem Maneiras de Cozinhar Bacalhau* por “Febrónia Mimoso”.

O próprio Auguste Escoffier (1846-1935), chefe de cozinha francês, reconhece o pioneirismo português na confecção do bacalhau. «Devemos aos portugueses o reconhecimento por terem sido os primeiros a introduzir, na alimentação, este peixe precioso, universalmente conhecido e apreciado».¹⁴⁵

O arroz, como prato principal, como acompanhamento ou ainda como sobremesa, começa também a figurar com maior regularidade nos livros de cozinha e obviamente na mesa. Citando, uma vez mais, João da Mata, podemos enumerar dez receitas de arroz como prato de mesa e 8 receitas de arroz como prato de sobremesa, em que se inclui, entre outras, o conhecido arroz doce, ainda que sob várias versões (*arroz doce à imperial, arroz-doce à la creme, peras de arroz-doce*).

¹⁴⁴ Castelo Branco, Camilo, *Memórias do Cárcere*, Lisboa, Parceria A. M. Pereira, 1966, Volume I, p. 137.

¹⁴⁵ <http://www.bacalhau.com.br/historia.htm>, acedido em 5-3-2010.

O início do séc. XX também não traz novidades de maior, a não ser a já mencionada diminuição do número de pratos consumidos por refeição. Pela análise feita aos menus semanais, propostos para o ano de 1923, pela *Ilustração Portuguesa*, podemos concluir que cerca de 25% dos pratos servidos ao almoço são de carne, 12% são exclusivamente de peixe e 24% alternam carne e peixe. O consumo de ovos, nesta refeição, sob várias confecções, é considerável, cerca de 19% dos pratos são de ovos. Contudo, só 20% das refeições são acompanhadas por legumes ou salada. No que diz respeito ao jantar, a percentagem de pratos exclusivamente de carne baixa, ligeiramente, para 21%; em contrapartida, o exclusivo do peixe na refeição baixa drasticamente para 2%. A alternância carne e peixe sobe para 44% e o consumo de legumes e saladas para 31%. A confecção do jantar é um pouco mais elaborada que a do almoço, apesar de se continuar a consumir prioritariamente a carne. Nesta refeição também se faz mais uso de legumes e saladas, mas não chega sequer a metade das refeições diárias.¹⁴⁶

No que respeita ao tipo de acompanhamento por refeição, deparamo-nos com: o arroz, a batata, as massas, os legumes e as saladas. O destaque vai para os legumes, com 37% de utilizações, seguido da versátil da batata, com 28%,¹⁴⁷ as saladas, com 20%, o arroz, também com 20% e, mais aquém, o macarrão, com apenas 5%.

Os legumes confeccionados são diversificados; os mais consumidos são as hortaliças (destaque para a couve lombarda), com 28 referências, as ervilhas, com 27, o feijão-verde, com 24, os grelos (couve/nabo) com 23 e a couve-flor, com 21 referências.¹⁴⁸

As saladas também são variadas, mas a preferência vai para a de alface (43%) para a de chicória (18%) e para a de agrião, (14%).¹⁴⁹

Quanto ao tipo de carne mais confeccionado e consumido ao longo das refeições, o destaque vai para a carne de porco, com 149 referências, seguindo-se a de vaca /vitela com 93, a de carneiro, com 73, e a de galinha com 64 referências. A carne de aves de caça está em regressão, apenas com 8 referências.

O consumo de peixe é bastante diversificado, do mar e do rio, na sua maioria fresco; constam igualmente do elenco os moluscos e os mariscos. No rol dos peixes a preferência vai para o bacalhau, com 73 referências, seguido da pescada, com 49, e do linguado, com 27.¹⁵⁰

¹⁴⁶ Ver anexo I.

¹⁴⁷ Ver anexo III.

¹⁴⁸ Ver anexo II.

¹⁴⁹ Ver anexo III.

¹⁵⁰ Ver anexo IV.

Podemos concluir, pela análise dos referidos menus e elaboração das confecções (*fricassé, sauté, gratiné*), que se pretende conjugar uma cozinha elitista, cosmopolita até (apresentando confecções à italiana, à inglesa, à francesa, à milaneza, à escocesa, à provençal, à holandesa, à bordalesa, à polonesa, à russa, à madrilena, à espanhola, à Normandia, à brasileira, incluindo ainda pratos à Colbert, à Napoleão... Com uma cozinha nacional «à portuguesa» e uma gastronomia regional, presunto de Chaves, carneiro à transmontana, carne de porco à alentejana, carneiro assado à alentejana, leitão assado à alentejana carne de porco à algarvia e bacalhau à portuense).

Antes da década de 30, não se pode falar de cozinha nacional, o que não invalida a existência de palatos com preferências nacionalistas. O destaque continua a ir para a cozinha francesa, sobretudo, quando se quer fazer da mesa um momento de representação social. Esta tendência não contradiz os propósitos nacionalistas do Liberalismo, pois constitui uma forma de integração internacional, de modernização e de aproximação com as nações ditas civilizadas, no caso concreto, com a francesa, entendida a França como o principal centro cultural europeu. Só com o Estado Novo assistimos à consagração da cozinha nacional/regional, que assume o papel, ao lado de outras formas de arte, de reforço do estado nacionalista. António Maria de Oliveira Bello (Olleboma) publicou, em 1936, *Culinária Portuguesa*, considerada a primeira súpula da cozinha portuguesa. Todavia já em 1901, fora editado, no Porto, *O Cosinheiro dos Pobres*, coordenado pela chefe de cozinha D. Michaela Brites de Sá Carneiro, destinado a ser utilizado na cozinha dos mais remediados. Esta publicação contrastava, no conteúdo, com outras, editadas no mesmo período, direccionadas para a cozinha dos ricos. Apesar das receitas apresentarem confecções portuguesas, não havia ainda intenções nacionalistas, para promoverem a cozinha lusa. As preocupações eram de natureza social, apresentando uma alternativa gastronómica àqueles que não podiam adquirir os produtos caros, propostos pela cozinha internacional. Neste sentido, cozinha nacional seria sinónimo de cozinha de pobre.

4.3. As novas propostas alimentares

4.3.1 O vegetarianismo

Da análise feita ao regime de opulência da mesa burguesa constatamos que os excessos se começam a reflectir-se na saúde, *a fome dos pobres é a indigestão dos ricos*.

A abundância alimentar de alguns transformou-se num problema inquietante para a opinião pública mais atenta, sobretudo intelectuais e burgueses esclarecidos, devido aos malefícios que causava ou podia causar à saúde. A situação começou a ser denunciada em artigos publicados nos vários periódicos e em literatura mais especializada, liderada por médicos nutricionistas. A finalidade de ambos é alertar e propor a aquisição de novos comportamentos alimentares e de um estilo de vida mais saudável.¹⁵¹

As referidas publicações, depois de terem concluído que muitos dos problemas de saúde residiam na mesa, começavam a sugerir que a melhor opção, para os que queriam levar uma vida mais feliz e saudável seria enveredar por regimes alimentares mais saudáveis, praticando deste modo uma alimentação racional.

Assim, paralelamente ao regime do excesso alimentar, do favoritismo da carne e da minoria dos legumes e saladas, começavam a fazer-se ouvir os ecos de um novo regime, totalmente oposto, o vegetarianismo. Esta corrente terá surgido inicialmente no Porto, por volta de 1908, liderada por intelectuais, médicos nutricionistas de renome e por burgueses. Entre eles, destacamos Ângelo Jorge, Amílcar Augusto Queiroz de Sousa e Jaime Magalhães Lima.¹⁵²

Mais do que um regime alimentar, o vegetarianismo era apresentado também como a solução para o problema da fome, da falta de higiene e de saúde pública e apontava para uma atitude moral, posições bem documentadas nas obras que entretanto foram dadas ao prelo, e que a intelectualidade ia defendendo: *N' O Vegetarismo e a Physiologia dos Alimentos* (1911-autor-Dr. Henri Collière, tradução Ângelo Jorge), obra de um verdadeiro militante da causa vegetarianista, o autor repudia a carne, que considera alimento tóxico e excitante, «cuja digestão engendra venenos», descrevendo-se mesmo minuciosamente o seu processo de putrefacção microbiana no intestino. Pondera também a questão social do vegetarianismo: «o vegetarianismo em conjunto não só é possível e applicável na prática, o que é deveras importante de contribuir para a vinda de uma era de maior prosperidade e de melhor justiça» (Vieira, Fátima, *A fotografia*

¹⁵¹ «O homem cava a sepultura com os dentes» - Thompson, citado em *O Vegetariano*, 4, Fevereiro de 1910.

¹⁵² Ângelo Jorge (1883-1922) grande divulgador do vegetarianismo foi escritor e jornalista. Autor da utopia frugívora *Irmânia* (1912) e d' *A Questão Social e a Nova Sciencia da Cura* (1912). Traduziu muitas obras estrangeiras sobre a mesma temática.

Amílcar Augusto Queiroz de Sousa, médico nutricionista (1876-1940), foi autor de diversos livros sobre saúde, sendo o mais conhecido *O Naturismo* (1912). Foi director de *O Vegetariano*, uma revista mensal sobre vegetarianismo, e o primeiro presidente da Sociedade Vegetariana de Portugal (Porto-1911). Correspondeu-se com personalidades importantes da ciência e da medicina, como, por exemplo, o naturalista alemão Ernst Haeckel e o médico francês Paul Carton.

Jaime Magalhães Lima (1859-1930), poeta, ensaísta e crítico literário.

como *Prova Documental da Robustez dos Vegetaristas, vegetarianos e Frugívoros*, <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/1645.pdf>, acessado em 17 de Abril de 2010).

Por sua vez, Jaime Magalhães Lima, na obra *O vegetarianismo e a moralidade das raças*, que resultou de uma palestra proferida no Ateneu Comercial do Porto a 14 de Julho de 1912, apresenta o tema como uma autêntica filosofia de vida, (<http://www.gutenberg.org/files/24338/24338-8.txt>, acessado em 17 de Abril de 2010).

Ângelo Jorge, na utopia frugívora *Irmânia*, defende o primado da alimentação exclusivamente à base de fruta, chegando a advogar a cura para todas as doenças, tendo por base o novo regime, mas vai mais longe, confronta os males da civilização moderna, carnívora por excelência, com o modo de vida dos frugívoros, mais pacífica, mais fácil e com maior perspicácia.¹⁵³

Também o jornal *O Vegetariano* reforça estas posições do qual retirámos dois testemunhos.

«De um distinto médico d' esta cidade recebemos o seguinte cartão de vista.

«Venho felicitá-los pela sua iniciativa e offerecer-lhes o meu pouco préstimo na propaganda do vegetarianismo, destinado sem dúvida, a regenerar a sociedade que definha dia a dia».

«De um conhecido e notável escriptor recebemos também o seguinte postal.

«Rogo que me inscrevam como assignante de *O Vegetariano*. Bem-vindo seja! O vegetarianismo não é apenas grande benefício para a saúde dos indivíduos; é simultaneamente factor essencial na moralidade das raças e na prosperidade económica das nações.

Será abençoado todo o orador consagrado à sua propagação» (Aveiro, 13-12-1909).¹⁵⁴

Estes testemunhos levam os respectivos editores a concluir que, «mesmo em Portugal, paiz essencialmente rotineiro, o vegetarianismo caminha, ganhando, dia a dia, prosélitos entre as classes intellectuais.

Bom signal, que deveras nos alegra».¹⁵⁵

A complementar este movimento surgiu, também, no Porto, como já foi mencionado, uma publicação mensal dirigida por Amílcar de Sousa, *O Vegetariano* (1909). Ao analisarmos os artigos do primeiro ano de publicação, constatamos os seus propósitos militantes e pedagógicos. No primeiro intento, tenta demonstrar cientificamente que este é o regime alimentar que melhor se adapta ao organismo humano e por isso mesmo só pode beneficiar o homem no combate às

¹⁵³ <http://web.letras.up.pt/utopia/Irmania.intro.pdf>, acessado em 17 de Abril de 2010.

¹⁵⁴ *O Vegetariano*, Janeiro de 1910.

¹⁵⁵ *O Vegetariano*, 3, Janeiro de 1910, p. 42.

doenças. Amílcar de Sousa, médico especialista em doenças da nutrição justifica deste modo a adopção do novo regime alimentar:

«O homem é frugívoro por destino e somente carnívoro por acidente. [Dentes, estômago, intestinos, anatomia tudo demonstra que o género humano não é omnívoro]. [...] A alimentação humana tem sido desvirtuada pelo preconceito. Só os fructos é que são os verdadeiros alimentos. O que a terra produz é o que o homem deve comer. [...] A civilização com todos os benefícios da industria e do progresso, excitou o homem e lhe perverteu a natureza, fazendo-o ficticiamente um omnívoro. Mas, quantos males hereditários d'ahi não advieram accumulados nas gerações de modo a formar o arthritismo e o cortejo sinistro de doenças que o acompanham. O homem para ser o ente racional, que é de direito, tem de entrar de novo no seu destino. E, será melhor então, menos rancoroso, mais cordeal, mais humano».¹⁵⁶

Na mesma linha de intenção e suportando novamente as suas afirmações em fundamentos científicos, adianta que, aqueles que fazem deste regime o seu lema de vida são mais saudáveis de corpo e de espírito.¹⁵⁷ Quanto às intenções pedagógicas, nota-se a preocupação de apresentar alguns conselhos sobre uma alimentação racional, distinguindo alimentação de Inverno e alimentação de Verão, fazendo depender a alimentação de pressupostos individuais, tais como as necessidades do organismo, a idade e a ocupação. Ensina-se também qual tipo de confecção mais adequada, bem como a caracterização do valor nutricional dos alimentos. Neste ponto, não passa despercebido o facto de se dirigirem à mulher, dona de casa, e contarem com ela como aliada nesta campanha.

«O Vegetarianismo será nas mãos da mãe de família uma arma de primeira utilidade na lucta contra as grandes doenças do século. Uma arma defensiva, é verdade, mais do que offensiva, será, se assim o quiserdes, o escudo de prudência e de protecção com que ela e os seus filhos se resguardarão para avançar no caminho da vida [...]».¹⁵⁸

Folheando as páginas do referido periódico, vamo-nos dando conta, pelo testemunho dos leitores,¹⁵⁹ que a proposta de um regime alimentar alternativo vai ganhando cada vez mais adeptos, a ponto de se pensar numa Associação Nacional, facto que acabará por se concretizar; e

¹⁵⁶ *O Vegetariano*, 4, Fevereiro de 1910.

¹⁵⁷ «A alimentação vegetariana torna-nos aptos para executar os nossos trabalhos com perseverança, com regularidade e sem fadiga prematura; o que é preciso é fazer uma escolha appropriada dos alimentos e prestar toda a atenção no seu preparo acertado» (*O Vegetariano*, 4, Fevereiro, 1910).

¹⁵⁸ Dr. Suarez de Mendonça, Presidente da Liga Internacional das Mães de família contra os grandes flagellos do sec. XX (*O Vegetariano*, 4, Fevereiro, 1910).

¹⁵⁹ «Amigo e Sr.

Só neste momento acabo de ser informado da existência do seu jornal e rogo-lhe me inscreva como assignante felicitando-o pela iniciativa e espero que v. tome também a iniciativa de formação de uma associação vegetariana em Portugal, pois, parece-me que o nosso paiz é o único aonde associações d'esta ordem ainda não existem [...] Sou com estima B. Wiborg, Benfica, 14 de Abril de 1910» (*O Vegetariano*, 7, Maio de 1910).

em Novembro de 1910, o mesmo jornal anuncia a formação da Sociedade Vegetariana de Portugal.

«[...] Sob o nome de Sociedade Vegetariana, vae ser constituída no Porto uma associação cosmopolita, de indivíduos maiores de ambos os sexos¹⁶⁰, sem limite de sócios. [...]Terá como lêmna, V.T.M. (Vegetarianismo, Temperança e Moralidade)»

Tendo como principais objectivos: «Divulgar por todos os meios o uso da alimentação vegetal. [...] Criar cursos de instrução popular e de educação cívica diurnos e nocturnos onde por meio de prelecções se espalham e vulgarizam os princípios da alimentação vegeta.l [...] Entrar em relações de amizade com associações similares do estrangeiro com quem confraternizará».

4.3.2 A alimentação racional

Não podemos limitar este tipo de reflexão e preocupação apenas ao núcleo dos vegetarianos; fora deste círculo, outras vozes se fazem ouvir, entre elas está Selda Potocka, nutricionista, autora que considera que o homem é o resultado do que come. Por isso a saúde ou a doença são a consequência inevitável, pois só «quando cada um criteriosamente souber escolher a alimentação que convém ao seu temperamento e ao seu modo de vida, e as leis alimentares sejam por todos conhecidas e praticadas, a Humanidade há-de aperfeiçoar-se em vigor, em saúde e em beleza physica e moral». ¹⁶¹

Selda Potocka, depois de ter analisado a cozinha portuguesa, concluiu que a dona de casa pratica uma cozinha pouco racional: executa confecções complicadas, que, para além de lhe ocuparem muito tempo, deterioram o valor nutricional dos alimentos;¹⁶² é ainda mais contundente quando afirma que a dona de casa portuguesa planifica mal as suas ementas.

«E o que dizer do modo como ela distribui as refeições à sua família? Ao jantar faz servir primeiro as iguarias substanciais: sopa, o peixe e a carne e, depois faz aparecer na meza, sob o aspecto e o nome de doces, alimentos de um poder nutritivo concentrado, que muitas vezes equivalem ao resto do jantar». ¹⁶³

Em suma, nestas circunstâncias, em Portugal, de acordo com a opinião da referida autora, estávamos perante um regime fatal, que arrastava irremediavelmente para a doença. «No homem

¹⁶⁰ «As senhoras casadas, authorisadas por seus paes, tutores ou maridos respectivamente».

¹⁶¹ Potocka, Selda, *Regras e Receitas para uma Cozinha Hygiénica*, Paris-Lisboa, Livrarias Aillaud e Bertrand, 1913, p. 11.

¹⁶² «A própria batata, que é um alimento leve, de fácil digestão, ella consegue fazer um alimento nocivo. Para cozinhar descasca-a, e tira-lhe assim os seus saes valiosos. Depois de cozer, desfá-la em leite e manteiga ou deita-a n'uma frigideira, com azeite ou banha de porco a ferver. [...] Um pavor!» (Potocka, Selda, op. cit., p. 16).

¹⁶³ Potocka, Selda, op. cit., p. 17.

e na mulher a super alimentação acaba por envelhecê-los precocemente. Aos 40 anos quasi todos soffrem de rheumatismo, asthma, bronquites e outras enfermidades chronicas».

Apesar desta constatação, comum aos vegetarianos, Selda Potocka, que pessoalmente teve uma experiência de três anos no referido regime, rejeita-o. Defende uma alimentação equilibrada, adaptada às necessidades do organismo e ao desgaste físico, baseada numa «combinação inteligente de carne, vegetaes, frutas e cereais». Ao contrário dos vegetarianos, não suprime a carne do regime alimentar, pois «uma coisa é comer carne e outra é comer muita carne». Uma vez mais, reitera a posição que «na mão do homem está prolongar a vida, reduzir as doenças, fortalecer a raça, restaurar a força physica decadente e as forças mentais fatigadas». Conta também, para a implementação os seus propósitos, com a motivação e o esclarecimento da dona de casa, a quem compete uma reconhecida responsabilidade, na confecção de uma cozinha mais higiénica/saudável.

«É tempo que a mulher comprehenda que lhe compete essa sciencia doméstica, cuja importância de dia para dia a medicina reconhece ser maior.

A inteligência de preparar e combinar a comida segundo os preceitos de hygiene deve pertencer-lhe. Cumpre que as donas de casa não entreguem a saúde e o bem estar dos seus nas mãos de pessoas incultas. A cozinha deve ser hoje considerada como um laboratório. Laboratório onde se refaz e restaura diariamente a vida da família. Esse laboratório precisa de uma directora inteligente. Só a dona de casa pode sê-lo».¹⁶⁴

Feitas estas considerações, propõe a aplicação de receitas higiénicas que servirão de suporte a um regime de saúde. As confecções simples que apresenta têm como propósito aproveitar os princípios nutritivos dos alimentos; recorre muito à cozedura em vapor, ainda pouco vulgarizada em Portugal, à combinação carne/peixe e legumes e saladas e sobretudo, à redução dos alimentos consumidos, proposta que pode ser conferida pela análise de menu semanal que apresenta na obra supra citada.¹⁶⁵

Contudo, apesar destas novas propostas, reforçadas também pela imprensa periódica,¹⁶⁶ no início do séc. XX, de um modo geral, a opinião pública não está ainda rendida a este tipo de

¹⁶⁴ Potocka, Selda, op. cit., p. 10.

¹⁶⁵ 2ª-feira – 1º Almoço – 2 ovos quentes, 1 chávena de leite, pão torrado com manteiga, 2º Almoço - Costelêtas de vitela grelhadas, arroz cozido pelo vapor feijão verde cozido pelo vapor, fruta, Jantar – sopa de cevadinha, frango assado, puré de batata, espargos cozidos pelo vapor, pudim de laranja (Potocka, Selda, op. cit., p. 89).

¹⁶⁶ ABC, 6 de Novembro de 1924, num artigo da autoria de Miriam, intitulado «Conversa Prática», volta a reforçar o número crescente de enfermidades: «Hoje grande parte da Humanidade é artrítica, [...] não há organismo ileso». Daí a necessidade de se optar por um regime vegetariano. «O tratamento em termos intensifica-se. [...] O estômago, o fígado e os intestinos exigem o rigor das dietas. Os médicos vêm-se na necessidade de impor um regime vegetariano». Em função da renitência de alguns doentes em aderir ao novo regime, o mesmo artigo apresenta alguns conselhos para a confecção de vegetais, provando o quanto este tipo refeição «pode ser variada em requinte de apresentação e sabor».

proposta, continuando a comer em excesso e de modo pouco equilibrado, no que diz respeito à combinação dos valores nutricionais dos alimentos.

A promoção social, através da mesa, tem um preço que só a enfermidade do corpo há-de saldar.

5. Festividades domésticas

5.1 O baptizado

Não é somente quando se projecta para a exteriorização social que a burguesia, mais ou menos opulenta, ensaia formas de sociabilidade, expressas em regras de etiqueta, nas quais se foi educando e que lhe permitiram a tão almejada integração e promoção social.

A intimidade do lar é também geradora de eventos, com não menos requinte e preceitos, a que a sociedade está atenta, pois as regras do bom viver também se estendem aos comportamentos particulares e são reveladoras do nível e da educação dos seus actores.

Dentro destes acontecimentos, desenrolados quase exclusivamente no espaço privado, familiar, íntimo, destacamos alguns momentos cruciais na vida de qualquer família: o nascimento de um filho, uma primeira comunhão, a organização do casamento de um filho e, numa fase posterior, a comemoração das bodas de prata e de ouro do casal, como coroação de uma vida em comum, bem ao estilo da mentalidade burguesa, onde o equilíbrio da ordem estabelecida é fundamental.

O nascimento de um filho é sempre um momento de enlevo para a família, e é com ela, com amigos íntimos ou com outros, se tal for conveniente, que se vai partilhar o acontecimento e a posterior festa do baptismo.

Cumprem-se, então, as obrigações civis e os deveres para com a sociedade, nomeadamente o de dar conhecimento da ocorrência num período imediato de 15 dias após o nascimento, podendo enviar-se, para o efeito, cartões ou utilizar os periódicos.

Entretanto, há que pensar na escolha dos padrinhos e na organização do baptizado. A escolha dos padrinhos deve recair nos avós, estes, contudo, podem libertar os filhos desta obrigação, permitindo-lhes, assim, que ponderem a escolha de outros padrinhos que possam trazer mais proventos ao recém-nascido.

Se aceitou o convite que lhe foi feito, o padrinho deve enviar um cartão de agradecimento pela “honra que lhe concederam...”.¹⁶⁷ A partir de agora, há todo um conjunto de preceitos sociais a cumprir, sendo eles que determinam o prestígio e o requinte de ambas as partes, pois todos querem passar uma imagem à altura do desempenho exigido. Compete ao pai, antes da cerimónia religiosa, apresentar o padrinho à madrinha, proporcionando para o efeito um encontro social.

O dia do baptizado é também marcado por vários formalismos de etiqueta exigidos, quer aos padrinhos quer aos pais da criança.

Findo o ritual religioso, segue-se a festa e serve-se o jantar; uma vez mais a mesa deve estar à altura das posses e do requinte dos pais, que desta feita honram os convidados, com especial destaque para os padrinhos, o acontecimento em si e a sua própria representação social. O cuidado com apresentação da mesa e dos criados é grande, verificando-se idêntico esmero com a disposição dos convidados à mesa. Os padrinhos ocupam o centro da mesa ou sentam-se frente a frente, em lugar dos donos da casa. Na sobremesa, é de bom-tom figurarem as amêndoas e no dizer de Beatriz Nazareth «à maneira de centro de mesa desenha-se nesse dia, sobre a toalha a inicial da criança com flores cor de rosa ou azues».¹⁶⁸

E assim, num ambiente familiar,¹⁶⁹ assiste-se e encena-se um momento de sociabilidade que há-de prolongar-se e repetir, a pretexto da amizade e da aproximação dos convidados. O primeiro pode ocorrer 15 a 30 dias após o baptizado, quando a madrinha, se casada, convida, através do seu marido, o padrinho e os compadres para um jantar em sua casa; decerto outros se seguirão.

5.2 A comunhão

Outro momento de festa e de encontro familiar poderá ocorrer a quando da primeira comunhão solene/crisma de um filho. Diz Amália Barbosa a propósito deste acontecimento:

¹⁶⁷ Esta honra pode ser ainda mais reforçada quando o pai escolhe para nome do filho, o nome do padrinho.

¹⁶⁸ Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 14.

¹⁶⁹ É provável que, à medida que avançamos no séc. XX, a festa do baptizado vá perdendo um pouco desta sociabilidade doméstica para passar a optar pela representação em torno da mesa do restaurante. Ainda que fora do âmbito cronológico deste trabalho encontramos um menu de 26 de Dezembro de 1944, referente ao «baptizado da Guidinha», servido pela pastelaria Colombo (Lisboa). É de salientar que a ementa está escrita em português e que o próprio cartão inclui referências publicitárias, prática que se começa a vulgarizar, no caso concreto a publicidade vai para o vinho do Porto, Pinto Pereira (Braga, Isabel Drumond, *Os Menus em Portugal, Para uma História das Artes se Servir à Mesa*, Lisboa, Caves Ferreira, 2006).

«Esta festa tem um alto significado, não só religioso e educativo, como também social. Depois da primeira comunhão solene a criança deu o primeiro passo para entrar na vida; já se lhe pede a responsabilidade das suas acções e ela mesma tem a consciência que dali por diante terá de dar contas a si própria e aos outros.

É uma festa tocante e na maioria dos casos íntima».¹⁷⁰

Apesar do carácter intimista deste momento, tal não invalida que à medida que avançamos no século XX não se encontrem referências aos festejos, não em torno da mesa familiar como era habitual mas em redor da mesa do restaurante. Braga, Isabel Drumond apresenta-nos o menu do almoço da primeira comunhão de Abel António Rodrigues Fiúza, realizado no dia 24 de Junho de 1934, em Canelas, Gaia, e servido pela confeitaria Oliveira (Porto). Apresenta o pormenor de mencionar a prova tipográfica, foram impressos 35 exemplares ficando a despesa de impressão em 30\$00.

O menu, escrito em português, apresenta um almoço onde constaram as seguintes iguarias «Quente: Petit fours de camarão, Croquetes de vitela, salmis de perdiz, Bifes rolados com foie-fras, Fiambre ao vinho Madeira. Frios: Sandwiches variadas, Língua afiambrada, lagosta ao natural, Chaud froid de perdiz, galantine de galinha, Peru assado e recheado. Sobremeza: bolo da primeira comunhão, Doces d'ovos variados, Pastelaria franceza, ananaz em filetes, Petit fours de frutas, bombons e caramelos. Vinhos. Branco, Porto velho e Champagne, Café ou chá».¹⁷¹

Para além dos formalismos religiosos previstos para a ocasião, que incluem a preparação do jovem para o acto, há também os preceitos sociais; neles se incluem os cuidados a ter com a *toilette* e com os convites. No primeiro caso, quer seja rapaz ou rapariga, não se dispensa a cor branca. Quanto aos convites, são enviados com oito dias de antecedência e endereçam-se aos parentes, amigos íntimos e padrinhos.

Se, para além da comunhão solene, também se fizer o crisma, a criança pode convidar uma madrinha, que a acompanha durante a cerimónia e a presenteia com um lenço e um rosário.

Terminada a cerimónia religiosa, comemora-se o acto, de salutar importância na vida da criança;¹⁷² uma vez mais, é em redor da mesa¹⁷³ e com o recato que a solenidade exige que se

¹⁷⁰ Barbosa, Amália, op. cit., p. 3.

¹⁷¹ Braga, Isabel M. R. Drumond, op. cit., p. 196.

¹⁷² Para além do significado religioso na educação da criança, a comunhão é também um ritual social, uma espécie de passagem/iniciação para a adolescência. No período em estudo a idade da comunhão solene é, regra geral, 12/13 anos.

¹⁷³ No início do séc. XX, optou-se por oferecer um jantar aos convidados, de modo a permitir que a criança descansasse um pouco da fadiga e emoção do próprio acto.

festeja, numa envolvência harmoniosa onde as flores brancas ou de cores claras dão o toque de pureza que o acontecimento exige.¹⁷⁴

Os amigos presenteiam a criança, que por sua vez retribui, dando a todo um santinho (pequena estampa) com o seu nome e com a data da cerimónia escritos no verso. Para além desta dádiva, oito dias depois da festa a criança vai com os pais a casa de todos que a presentearam formalizar o seu agradecimento; nesta visita está incluído o pároco que presidiu à cerimónia e que a preparou para o acto, podendo ou não levar-lhe um presente.

5.3 O casamento

No calendário da vida, o casamento é uma das datas que mais merece destaque. Anne Martin Fugier refere a este propósito o seguinte: «A sequência dos anos de uma vida é separada em duas séries por um acontecimento central, o casamento. Ele funda a continuidade social e familiar. O tempo privado compreende, portanto, um “antes” e um “depois”, e os acontecimentos que o esmaltam são desigualmente repartidos entre os dois períodos».¹⁷⁵

A comunhão solene, a entrada na adolescência, o completar da formação académica, o cumprimento do dever militar e a entrada na profissão, hão-de marcar o compasso que conduzirá ao acorde final, o casamento. Ele significa, para os rapazes, a reunião de condições necessárias a uma autonomia social e a entrada em novas formas de sociabilidade marcadas pela sua recém-constituída família. Estes requisitos justificam que a maioria dos homens não chegue demasiado cedo ao casamento. Quanto às raparigas, o problema não se põe com esta pertinência. A menina, desde que tenha dote, tem o casamento garantido e o momento adequado para a sua concretização.

Segue-se o “depois”, o nascimento e baptizado dos filhos, a sua educação e o desenrolar das vivências do casal, que numa etapa final da vida quer exteriorizá-las, de modo a testemunhar a concretização de projectos e a felicidade de toda um percurso conjugal, constituindo mais um pretexto para outro momento de sociabilidade, a comemoração de bodas de prata e de ouro, desenrolada no seu espaço privado; para o evento convidam-se familiares, amigos íntimos e alguns conhecidos.

¹⁷⁴ O mesmo esmero é também extensível à apresentação e aprumo dos criados.

¹⁷⁵ Fugier, Anne Martin, «Os ritos da vida privada burguesa» in Ariès, Philippe e DUBY, Georges (dirs.), *História da Vida Privada*, Porto, Edições Afrontamento, 1990, Volume 4, p. 235.

Abstraindo-se das questões práticas, contratuais e negociais entre as famílias dos nubentes, o casamento estava envolvido em toda uma trama de requisitos sociais queurgia seguir e que se transformavam em múltiplas formas de sociabilidade, que iam desde a abordagem da menina, até à oficialização do noivado, passando pela assinatura do contrato e pela cerimónia do registo civil, culminando no aparato, caso se optasse por tal formalidade, do cortejo que haveria de conduzir os noivos ao altar.

Tudo estava devidamente codificado; os manuais de etiqueta orientavam e sugeriam, nada podia ser esquecido ou subestimado, dos gestos às palavras, dos convites às *toilettes*, da decoração ao banquete. A sociedade estava atenta... No dizer de Anne Martin Fugier (op. cit.), «A cerimónia do casamento é sem dúvida o mais público dos ritos privados».

As várias formas de sociabilidade burguesa, bailes, teatros, recepções, férias, termas, touradas, actividades desportivas, eram, por si, geradoras e propiciadoras do encontro de jovens na idade de casar. A menina, devidamente acompanhada, acabava por se exhibir mostrando a sua disponibilidade; por certo haveria de surgir alguém agradado da sua pessoa e disposto a fazer dela a mulher da sua vida, com quem quisesse constituir a sua família. A partir daqui, em vários actos e com algumas representações, vai assistir-se à encenação de vários actos que acabarão por culminar na formalização do noivado e na consumação do casamento.

Entre as várias alternativas sociais tendentes à aproximação dos jovens pode também optar-se pela organização de encontros sociais, nomeadamente em jantares organizados para o efeito.

«É ainda preferível que os amigos comuns os reúnam em um jantar íntimo, organizado para esse fim, e ao qual assistem, escusado será dizer os pais da menina. Estes terão a prudência de não instruir a filha do motivo dessa reunião. Esta reserva tem vantagens. Se a prevenissem do exame que ela ia sofrer, a emoção, a apreensão, far-lhe-iam perder a sua graça e não teria bastante sangue frio para julgar aquele que se apresenta com a ideia de ser o companheiro de toda a sua vida».¹⁷⁶

Concretizados os formalismos económicos (dote) acordados entre as famílias do jovem casal e uma vez aceite o pedido, a família da noiva comunica-o aos parentes e amigos íntimos, com um convite para um chá, devendo a noiva, de acordo com os preceitos dos manuais de civilidade, comportar-se com a máxima discrição e naturalidade.

A aproximação entre as duas famílias vem de seguida, com a organização de um primeiro jantar pelos pais da noiva, retribuído oito dias depois pelos pais do noivo. A mesa volta a servir de cenário para a representação.

¹⁷⁶ Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 24.

Durante a festa dos esponsais, iniciam-se os preparativos do casamento: a marcação da data da cerimónia, a elaboração da lista de convidados presentes e as considerações sobre a recepção que se vai oferecer aos convidados, ficando a organização e a despesa desta a cargo da família da noiva. «A festa dos esponsaes passa-se em família e em intimidade rigorosa. O noivo envia o seu primeiro *bouquet* no dia dos esponsaes. Esse *bouquet* é composto de flores brancas predominando nele, as do agrado da noiva». ¹⁷⁷A mesa volta a servir de cenário para a representação; nesta cena, o jantar é indispensável, os noivos são colocados lado a lado e ocupam o centro da mesa, na sua frente ficam os pais da noiva. A mãe do noivo senta-se ao lado do pai da noiva e o pai do noivo ao lado da mãe da noiva. Espera-se, entretanto, pela sobremesa, para se declarar solenemente os esponsais.

Segue-se agora a parte social, o envio dos convites pelos pais da noiva. Quando direccionado para convidados que devem assistir à cerimónia e ao banquete, o convite é enviado imediatamente a seguir à assinatura das escrituras, no mínimo com quinze dias de antecedência; com apenas oito dias de antecedência, são enviados aos convidados que somente vão assistir à cerimónia. Contudo tal não invalida que alguns deles sejam convidados no próprio dia para participarem no banquete, como forma de distinção de entre os demais convidados, os simples conhecidos. A partir do momento que se recebe a participação do casamento, os convidados deverão começar a enviar os presentes - *a corbeille*, ¹⁷⁸ passando a ser hábito a sua exposição, prática que não é, unanimemente, aconselhável pelos manuais de civilidade, representando uma situação constrangedora para os convidados, pois nenhum quer fazer má figura. Se alguns autores se limitam a assinalar a prática, outros comentam-na:

«Em regra, os convidados dão um presente aos noivos e esse presente deve ser enviado logo apoz a recepção do convite. A maior parte das pessoas tem o hábito de expor os presentes para serem vistos pelos amigos na recepção após a cerimónia, mas é também perfeitamente correcto expol-os na véspera do dia, num chá íntimo, em casa da noiva. Cada presente traz o bilhete de visita de quem o dá, ou um cartão escrito à mão e pregado ao objecto». ¹⁷⁹

Uma opinião diferente desta moda tem Beatriz Nazareth:

¹⁷⁷ Nazareth, Beatriz, op. cit., p. 26.

¹⁷⁸ Caso não se possa comparecer, o presente é enviado de igual modo, pois, é este, que vai representar a ausência do convidado. Por vezes, ainda que não haja convite, são também enviados presentes, anteriores relações podem justificar o gesto, bem como, a mera delicadeza ou estima para com os noivos e respectivas famílias.

¹⁷⁹ Barbosa, Amália, op. cit., p. 6.

«A exibição da *corbeille* e dos presentes dirigidos à noiva é de gosto muito contestável. Parece querer excitar a generosidade dos oferentes. No receio de passarem por pobres ou aváros os vaidosos fazem sacrifícios para parecerem generosos aos olhos das pessoas admitidas a passar os presentes em revista».¹⁸⁰

Também os periódicos apresentam artigos de opinião, em que apresentam as suas considerações sobre o assunto.¹⁸¹

No dia acordado para a consumação do acto, quer se trate de casamento civil ou religioso, tudo vai seguir o estrito cumprimento das regras exigidas pela etiqueta, estão vão desde a *toilette* à organização do cortejo.¹⁸²

Finda a cerimónia, caso se trate apenas de casamento civil, o noivo dá o braço à noiva e seguem na sua própria carruagem para casa da noiva onde se realiza a recepção.¹⁸³ Se ainda faltar a cerimónia religiosa, seguem na carruagem, acompanhados pelos pais da noiva. Em ambas as situações dirigem-se para casa desta, onde um pequeno lanche espera os convidados. Finda a recepção, beija a mão da noiva e retira-se com os pais, só devendo voltar a ver a noiva no dia da cerimónia religiosa.

Quanto ao serviço de recepção com que se presenteia os convidados, tudo deverá estar perfeito, imagem que a imprensa divulgava deste modo:

«“Casamento elegante”

Na igreja paroquial de Santo Tirso, Sequeiró realizou-se o casamento da Sra. D. Maria Anunciação Antunes da Silva Reis com o sr. Dr. Francisco Joaquim de Freitas Soares Brandão, de Fafe. [...] Após a cerimónia/casamento foi servido na linda vivenda dos pais da noiva um delicado copo de água que a todos deixou encantados pela forma em extremo cativante como todos ali foram tratados».¹⁸⁴

«“Casamento em Albufeira”

¹⁸⁰ Beatriz Nazareth, op. cit., p. 29.

¹⁸¹ A *ABC* de 16 de Maio de 1929, que no artigo “Usos e costumes” tece algumas apreciações que ilustram outras tantas formas de representação e de sociabilidade, no que toca aos convidados, pelas exigências sociais que lhe são feitas: «Entre os costumes de uso mais recente figura o da exposição da “*corbeille*” dos noivos. Antigamente só os parentes e as pessoas de estreitas relações é que brindavam os noivos, ficando os presentes no segredo da intimidade. Hoje a ostentação da *corbeille* obriga a uma certa generosidade na oferta, traz a responsabilidade da escolha que fará notado ou comentado o gosto de cada convidado. [...] O que é certo é que a *corbeille* dos noivos representa hoje um tal agrupamento de objectos valiosos que por vezes constitui um dote magnífico. A publicidade é um forte atractivo que o snobismo muito aprecia, [...] com a exposição da *corbeille* lucram os noivos, não só pela riqueza do presente como ao bom gosto da escolha [servindo ainda de entretenimento para os convidados]».

¹⁸² A organização do cortejo deve ocorrer entre as duas e as três horas da tarde.

¹⁸³ Quer se trate de uma cerimónia exclusivamente civil ou complementada pela religiosa, a carruagem dos noivos fecha o cortejo. Nalgumas situações a mãe pode seguir na primeira carruagem para se inteirar previamente do modo como está o serviço da recepção com que se vai presentear os convidados, pois, tudo tem que estar perfeito.

¹⁸⁴ *ABC*, 29 de Março de 1928.

Casamento da Sra D. Maria José Piedade Faísca Águas com José Martins Cardoso. [...] Cerimónia revestida de grande brilhantismo, realizou-se um delicado copo de água em casa dos pais da noiva».¹⁸⁵

«Casamento elegante»

Casou a sra. D. Maria Iracema Brandão com Alberto Pinto de Sousa. [...] O copo de água foi servido em casa da mãe da noiva e foram oferecidas valiosíssimas prendas».¹⁸⁶

No que respeita ao banquete, se a maioria continua a ser feita em casa da família da noiva,¹⁸⁷ no início do séc. XX muitas famílias começam a optar pelo serviço de restauração; disso nos damos conta pela compilação de menus realizada por Isabel Drumond Braga; neste trabalho encontrámos um menu de casamento datado de 14 de Fevereiro de 1901; trata-se do casamento de Bertha Anjos com Vasco Sabugosa, conde de S. Lourenço, que foi servido pela casa Ferrari. Do menu, escrito em francês, constaram as seguintes iguarias:

«Chauds: Potage de volaille au Riz, Boudins de gibier à la Monglas, Beignets de turbot à l'Orly, Rondes de veau à la Victoire, Crepinets de bécasse à la Favorite, Escalloppes de poulard aux Truffles. Froids : Galantine de Chapon Marbrée, Filet de boeuf Glacé, Jambon de Westphalie à l'aspic, Foie-gras de Strasbourg en petites caisses, Homard en mayonnaise en Ravigote, Chaud-froid de perdreaux à l'Espagnole, Sandwichs à la Romaine. Entremets : Gelée à la liqueur d'Or, Mousse d'ananas à la Crème, Glaces diverses. Dessert : Gâteaux de Noce, Nougat à la Parisienne, Biscuit de Turin décoré, Petits fours à la Française, Cerises glacées au fondant, Rebus d'œuf et de coco, Amandes pralinées, Meringues au Chantilly, Genoise à l'Italienne, Fruits glacées au Caramel, Ananas au naturel, Bombons fins de Paris. Vins nationaux et étrangers, Thé et café, liqueurs».¹⁸⁸

Para o período em estudo, Isabel Drumond Braga apresenta-nos 8 menus, 7 escritos em francês e apenas 1 em português. Só um é servido na residência familiar, os restantes são servidos em restaurantes dos quais se destaca, em Lisboa, a casa Ferrari, a pastelaria Bernard, a pastelaria Marques e a pastelaria Versalhes. No Porto, aparece-nos a casa Oliveira. A ajuizar pelos menus disponíveis, parece-nos, que é sobretudo, a partir da década de trinta que este tipo de serviço se vulgariza.

¹⁸⁵ ABC, 6 de Fevereiro de 1930.

¹⁸⁶ ABC, 6 de Março de 1930.

¹⁸⁷ Um dos testemunhos abonatórios desta realidade é o menu do casamento de Júlio Inácio Xavier com Joana Maria Jardim (2 de Fevereiro de 1920), onde foram servidos vinhos de produção própria «Vins vieux des caves da la maison Jardim» (Braga, Isabel Drumond, op. cit.).

¹⁸⁸ Por vezes encontramos menus que especificam a marca do vinho. No casamento de Vasco Jardim (22 de Fevereiro de 1909), fornecido pela pastelaria Marques (Lisboa) serviu-se «Collares rouge, Bucellas blanc, Porto vieux, Madère Dry et champagne frappé». No menu do casamento de Júlio Inácio Xavier com Joana Maria Jardim realizado (2 de Fevereiro de 1920) o serviço de vinhos incluía «Vins du pays, rouge et blanc, Madere 1895-1909, Porto 1883, vins vieux dès caves de la maison Jardim, Champagne Moet et Chandon, Pomery ». A 7 de Junho de 1930, a pastelaria Marques serve também um almoço de casamento cujo serviço de vinhos incluía «Mazziotti velho, Bucellas de 1920, Porto de 1850, Madeira Reserva de 1825 e champagne gelado» (Braga, Isabel Drumond, op. cit.).

É ainda de salientar, a componente de sociabilidade e de representação social que está associado ao menu de casamento, o esmero estético demonstram o requinte e ostentação dos anfitriões. Por outro lado, estar presente num destes eventos pode significar para os convidados uma honra. Daí que muitos deles os guardem meticulosamente, eles são a prova da sua integração e participação. Neste sentido, podemos encontrar alguns comentários pessoais escritos nos próprios menus para que a memória guarde o momento. O menu do casamento de Bertha Anjos com o conde de S. Lourenço, Vasco Sabugosa, referenciado por Isabel Drumond Braga refere os seguintes comentários no verso «Menu do casamento da Bertha com o Vasco Sabugosa (conde de S. Lourenço). Foi uma festa muito bonita e o lunch estava muito bom. 14 de Fevereiro de 1901» . E, inclusivamente, até os que lá não estiveram, gostavam de ficar com uma recordação. Ainda sobre o mesmo casamento, aparece-nos noutra menu um comentário igualmente interessante pelo que representa em termos de sociabilidade: «Menu do casamento da Bertha Anjos, hoje condessa de S. Lourenço, que me trouxe o meu filho, lembrança que me foi muito grata».

Amália Barbosa fala ainda do uso, de influência inglesa, de colocar no centro da mesa o bolo de casamento coberto com uma capa branca de açúcar.¹⁸⁹ O bolo deve ser partido pela noiva e uma fatia oferecida a cada convidado. Refere ainda que, apesar de se estar a perder o costume, era também usual oferecer-se uma fatia às pessoas de estima, mas que não assistiram à cerimónia. Todavia, o incómodo causado e o pouco que cada um recebia não justificava a continuidade da tradição. Menciona ainda a supra citada autora, uma superstição associada ao bolo da noiva, afirmando que, se as raparigas solteiras recebessem da mão da noiva uma fatia de bolo e o colocassem debaixo do travesseiro, de noite sonhariam com o seu futuro pretendente e haveriam de casar no prazo de um ano.

É, ainda, de salientar o modo como deviam ser feitos os brindes aos noivos; caso se fizessem, quem devia agradecer eram os pais.

Como constatámos, os preparativos desta representação social não foram demorados e a cerimónia do dia do casamento encerrou os vários momentos de sociabilidade, entretanto proporcionados. Aos noivos resta-lhes usufruir das núpcias; no final do séc. XIX, a partida para a viagem de núpcias acontecia imediatamente a seguir ao fim da cerimónia, mas começava a ser cada vez mais habitual esperarem algum tempo para o fazerem. Terminada esta representação,

¹⁸⁹ Desta prática nos dá prova um menu apresentado por Isabel Drumond Braga, trata-se do casamento de Vasco Jardim, (22 de Fevereiro de 1909), servido pela pastelaria Marques (Lisboa) e que inclui no *Entremet Gateau de mariage*. A mesma referência encontramos no menu de um casamento servido pela pastelaria Marques (Lisboa), realizado a 7 de Junho de 1930.

começará, muito em breve, outra em que eles próprios se apresentam à sociedade e disponibilizam a sua casa para próximos encontros sociais.

Se o destino os mantiver unidos, poderão reforçar estes votos aos vinte e cinco anos, quando comemorarão as bodas de prata, e aos cinquenta, com as bodas de ouro. Estas festas, que são de grande intimidade, para elas só se convidando familiares ou pessoas muito chegadas, constituem, também, importantes pretextos de sociabilidade.

5.4. O Natal

Permaneçamos ainda no espaço doméstico e analisemos mais um momento propiciador de diversas formas de sociabilidade: neste caso a celebração do Natal. No que respeita à comemoração desta festividade tal não depende, em exclusivo, da crença ou da maior ou menor religiosidade das pessoas. Mais do que uma data imposta pelo calendário religioso, ela tornou-se cada vez mais uma oportunidade social e um pretexto para festas, sobretudo familiares. O Natal, aos poucos, acabou por ser menos a comemoração do nascimento de Jesus para passar a ser cada vez mais a festa das crianças, da aproximação e do convívio familiar. Como diria Anne Martin-Fugier: «Assim, a família investe nas festas cristãs para se auto-celebrar» (op.cit.).

Contudo, apesar da envolvência mundana que cada vez mais está a enredar os festejos natalícios, esta celebração continua a ser, de todas, religiosas ou profanas, a mais desejada. E é com a mesma ternura que a encontramos referenciada, quer em obras literárias, quer em simples crónicas da imprensa periódica:

«Está à porta a festa do Deus menino, do nascimento do redemptor do mundo, a festa mais alegre, mais patriarcal, mais santa, mais pittoresca que há em toda a christandade».¹⁹⁰

«De todas as festas cristãs a que mais comove é a do Natal, mais do que a do Triunfo, mais do que a da Ascensão, porque estas são a do Homem-Deus, consciente e forte e aquela é a do Deus-Menino, frágil e simples e por isso é a das crianças. Vem no princípio do Inverno, quando a neve cobre os campos, mas tem risos que aquecem; vem no fim do ano, quando se faz o balanço das alegrias e das tristezas, com um saldo formidável a favor destas, mas a chilreada dos pequerruchos incute-nos novas esperanças e dá-nos nova coragem para a luta».¹⁹¹

Assim, pelo seu significado, místico e profano, esta festa jamais seria de riscar do calendário dos dias importantes.

¹⁹⁰ *O Occidente*, 576, 25 de Dezembro de 1894.

¹⁹¹ *Ilustração Portuguesa*, 775, 25 de Dezembro de 1920.

«Há festas que se podiam apagar do calendário, porque facilmente se expungiam também dos costumes, sem deixar saudades nem bulir com melindres; mas há algumas que, se as apagássemos n'ele, radicar-se-iam talvez com mais força na vida dos povos. Fosse o paganismo ou o cristianismo que as vasasse nos moldes das suas crenças e da sua liturgia, a forma pouco importa para a duração do que se gerou nos segredos da alma humana e nela vive ao abrigo de todas as transformações sociais. A festa do Natal! É por excelência a festa da família, a festa da humanidade. Desde o palácio à choça, por perdida que ela seja no meio da serra, corre n'estes dias um frémito d'amor».¹⁹²

A festa do Natal está associada a momentos determinantes de sociabilidade, quer em espaço público, quer em espaço privado. Começa, nos meios rurais, com o corte e transporte do madeiro que há-de arder na noite de Natal, no adro da Igreja e continua nos bastidores do espaço doméstico, onde se encena a sociabilidade familiar, privada.

O mel, ingrediente indispensável para a doçaria,¹⁹³ já foi adquirido,¹⁹⁴ a matança do porco também já se fez¹⁹⁵ e o presépio já está armado, tudo está a postos para a consoada. Finalmente, a família reúne-se para a consoada e confraterniza em torno da mesa farta, de acordo com as possibilidades de cada um. Quem preside à comemoração da mesa da consoada é o ancião da família. Cada conviva só toma o seu lugar à mesa depois de aquele o ter feito, mais precisamente após terem agradecido a Deus o facto de estarem juntos e depois de terem rezado pelos mortos da família e pelos ausentes. Mas a sociabilidade popular não termina no espaço privado, continua após a consoada, no espaço exterior, com a confraternização de todos os vizinhos que se encontram para a missa do galo, e persiste depois desta, quando vão de casa em casa, até de madrugada, beber cálices de licor caseiro.¹⁹⁶ No dia seguinte, continua a mesma envolvência social, com a tradicional visita aos presépios das casas particulares, que fazem questão de os expor à admiração pública.

Podemos ainda aludir outro exemplo, desta vez apoiando-nos num artigo da revista *Ilustração Portuguesa*, onde se apresentam os costumes dos Açores como modelo de manutenção de tradições natalícias, ainda não desvirtuadas pelos novos tempos.

¹⁹² *Ilustração Portuguesa*, 357, 25 de Dezembro de 1912.

¹⁹³ «[...] Chegou a hora do mel, guardado no escapatate caseiro e na arca da ucharia, ou mercado na feira. Os melhores bolos e tão variados eles são levam a graça do mel, bolos, bolas, broas, filhós, bilharacos, cuscurões, as rabanadas, eu sei cá! Amassados com mel, fritos em mel, regados com o clássico fiozinho de mel. [...] Nem o arroz-doce, a aletria, o leite-creme com a sua finura aristocrática, valem o paladar aromático do nosso mel» (Chaves, Luís, *Natal Portugêses*, Lisboa, Livraria clássica Editora, 1942).

¹⁹⁴ Luís Chaves faz referência à feira realizada a 20 de Dezembro conhecida por "feira do mel".

¹⁹⁵ Luís Chaves, a propósito da matança do porco, que ocorre nos finais de Dezembro, apresenta a expressão popular: "Já fiz o meu Natal".

¹⁹⁶ Nos Açores esta prática é acompanhada com bolos e é conhecida como "mijinho do Menino".

«Leva-se o pão com abundância aos que teem fome, e consolo santo de palavras aos que teem pezares, n'uma confraternização adorável que só os Açores teem o mais belo segredo. É preciso que todos se mostrem contentes. As festas do Natal começam com a matança dos porcos. [...] É a fartura o símbolo da alegria. [...] Os pobres nem precisam pedir n'essas ocasiões; os ricos e remediados é que lhes levam a sua parte, tão devida, tão sagrada, como a da própria família».¹⁹⁷

No que respeita ao espaço urbano, as tradições natalícias começam a adaptar-se aos novos tempos e a assumir contornos mais mundanos e cosmopolitas, facto que não deixa de causar alguma nostalgia aos espíritos mais saudosistas de anteriores costumes e formas de sociabilidade, nomeadamente a envolvência da missa do galo e das representações teatrais de autos religiosos alusivos à quadra., eventos propiciadores de momentos agradáveis de sociabilidade colectiva.

«[...] Dantes era costume em Portugal, nas noites da missa do galo fazerem-se em todos os teatros representações de peças allegóricas ou alusivas às festas que a Igreja celebrava. [...] Essa usança que ainda existe lá por fora, Espanha, França, Inglaterra, sobretudo em relação ao Natal e à Semana Santa perdeu-se completamente entre nós. [...] A missa do galo também tem sofrido n'estes últimos anos grande baixa do seu esplendor de outrora. [...] Essa animação, essa concorrência passou também, hoje só em meia dúzia de igrejas há missa da meia noite».¹⁹⁸

Por seu turno, a mesa, outrora recheada das iguarias tradicionais, começava a incluir novidades, também elas sinónimo de promoção social, modernidade e requinte, constatação que incomodava os palatos mais nacionalistas...

«Nas confeitarias as broas passaram de moda também e foram substituídas pelos bombons, pelos *marrons glacês* que são com certeza mais saborosos, mais elegantes, mas muito menos nacionais».¹⁹⁹

Apesar da inclusão de uma nova doçaria, tal não significa que a tradicional fosse totalmente erradicada da mesa de Natal. Descrições literárias continuam a referenciá-las. Disso é exemplo a apologia de Júlio Dinis na *Morgadinha dos Canaviais* quando descreve a azáfama dos preparativos da consoada. Também a imprensa continua a divulgar receitas da doçaria mais nacional. A revista *Ilustração Portuguesa*, nº879, de 23 de Dezembro de 1922, apresenta: “Receitas Tradicionais de Natal”, com destaque para a confecção das broas de milho, os sonhos e as filhós. Também a *ABC*, 236, de 22 de Janeiro de 1925, apresenta um artigo, assinado por Gulosa, intitulado “Doçarias”, onde é apresentada, entre outras, a receita do Bolo-rei, havendo o cuidado de destacar o facto de se tratar de uma receita provinciana e não da receita francesa.

¹⁹⁷ *Ilustração Portuguesa*, 513, de 20 de Dezembro de 1915.

¹⁹⁸ Lobato, Gervásio, «Chronica Occidental», citado em *O Occidente. Revista ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*, Lisboa, Vol. XXVII, 27º ano, 1904.

¹⁹⁹ Lobato, Gervásio, «Chronica Occidental», *O Occidente*, vol. XXVII, 27º ano, 1904.

Augusto Pinto, a propósito destas novidades gastronómicas, utiliza as expressões “poluíram-no”, “descristianizaram” e “desnacionalizaram” «o bom Natal português, a mais bela, mais genuína mais religiosa das festas portuguesas».

«E até aqueles que respeitando-a, acatando-a em grande parte, para comerem um naco de fraco bolo-rei de origem francesa em vez de uma sólida rabanada. [...] Tomam champanhe ou bebida parecida em vez de patrioticamente sorverem com delícia um portuguesíssimo vinho do Porto. O vinho do Porto, hajam os nossos patrícios paciência! Tem de regressar às festas familiares do Natal português donde tem sido sistematicamente arredado...».²⁰⁰

O bolo-rei acabou por conquistar o palato dos portugueses. Neste sentido a *ABC* de 2 de Janeiro de 1930 publica a seguinte notícia: “*O Record*” do bolo rei, onde é referida a confecção do maior bolo rei do mundo (não refere as dimensões) pelo “exímio” pasteleiro Domingos Augusto da Silva, proprietário da pastelaria Rendez-vous do Parque do Estoril. Depois de exposto foi distribuído pelos pobres. Eis uma forma mediática de publicitar o consumo do produto e o serviço da respectiva pastelaria!

Parece que somente o peru contraria a tendência gastronómica inovadora. É ele que continua, juntamente com o cauteleiro, o vendedor de mel ou o de pinhões, a anunciar, pelas ruas de Lisboa, a vinda do Natal e a fazer as honras da mesa.

«Logo que se aproxima o Natal bandos de perus demandam a cidade. [...] O peru tem foros simbólicos na ceia de Natal, chega a ser uma espécie de troféu conquistado à monotonia dos dias [...]».²⁰¹

«Natal! Natal!

Rebanhos de perus, arrastando pelas ruas, sob a comprida vara flamulada de farrapos do condutor, o seu glu-glu nostálgico, anunciaram já com larga antecedência, como os antigos arautos, essa festa tradicional da família, festa de amor e de paz por excelencia, secundados pelos pregões gritantes dos vendedores de *cautelas* [...]».²⁰²

«Os perus já ahi cantam por essas ruas, em numerosos rebanhos, nos seus gluglús alegres, as festivas estrophes do Natal».²⁰³

O peru é uma ave nativa do México e América Central. Parece ter chegado à mesa europeia, por intermédio dos espanhóis no final do séc. XV e início do séc. XVI. A data de 1520 marca o início da entrada do peru em Inglaterra. Em Portugal, Domingos Rodrigues, na *Arte de Cozinha*, dedica o capítulo IV, *De alguns pratos de peru*, à confecção do peru, apresentando um total de 22 receitas (almôndegas, assado, armado, em potagem, salsichado, dourado, recheado,

²⁰⁰ *Panorama*, Dezembro de 1942.

²⁰¹ *ABC*, 20 de Dezembro de 1923.

²⁰² *Ilustração Portuguesa*, 513, de 20 de Dezembro de 1915.

²⁰³ *O Occidente*, Lisboa, Volume. XXVII, 27^o anno, 1904.

destilado, estufado, entre outras). O peru não era exclusivamente uma iguaria natalícia, fazia parte dos menus das casas abastadas e era sinónimo de fartura e de estatuto social. É nesta linha que Eça de Queiroz o apresenta. No *Dicionário Gastronómico e Cultural de Eça de Queiroz*, da autoria de Dário Moreira de Castro encontram-se reproduzidas 11 passagens retiradas da obra do autor onde a ave ganha protagonismo. Em *O crime do Padre Amaro* o cônego Dias passava por ser rico porque dava jantares com peru; em *Os Maias* ceia-se um peru frio e uma garrafa de bourgogne, e Carlos da Maia, abancado à mesa do Craft, devora «talhadas de peru, uma porção imensa de língua de Oxford, duas vezes presunto de Iorque...». No *Eça de Queirós Entre os Seus*,²⁰⁴ servia-se sempre, no almoço das 10h, um imenso peru e em *Últimas Páginas*, a propósito do pouco apreço que em Portugal é dado aos homens das letras, Nicolau Tolentino depois de «trabalhoso soneto ou cansativa ode» apenas se teria de contentar com algum «resto de peru sobejo frio da copa».

Provavelmente por influência anglo-saxónica e francesa o peru passa a integrar a ementa natalícia, talvez a sua dimensão, adequada a refeições com muitos convivas, seja a justificação da sua adopção.

Contudo, no período de crise que sucedeu ao final da I Guerra Mundial, a aquisição do peru tornou-se inacessível às bolsas menos abastadas, privando-se da sua degustação, nesta quadra, as famílias burguesas mais modestas, ao ponto de deixarem de convidar os familiares para não passarem pela humilhação social de não o poderem adquirir.

«O peru sem o qual a ceia de Natal perde a sua sedução não se tornou raro, mas tornou-se caro, difícil de ser adquirido pela maioria da população. Não se consegue hoje um desses perus [...] sem se despende 30, 40, 50, 70 escudos. [...] O peru vai deixando de ser popular, vai adquirindo pouco a pouco hábitos de faisão, desses faisões que fazem parte dos banquetes régios que eram o ornamento supremo das mesas da aristocracia de outrora. Com o preço do peru contemporâneo compravam-se 10 bois no tempo de D. Dinis, uma propriedade no reinado de D. Manuel, menos de 70 escudos custaram muitas das naus que desbravaram os mares remotos e misteriosos».²⁰⁵

Contudo, esta festa patriarcal que congregava em redor de uma mesa farta todos os familiares, que daí não arredavam, a não ser para assistirem à missa da meia-noite, se está a perder. À medida que avançamos nas primeiras décadas do séc. XX, muitos começam a optar pela restauração «no reboliço dos restaurantes e das casas de patiscada nocturnas. [...] Trocaram

²⁰⁴ Publicado nas *Cartas Íntimas*, editadas a título póstumo em 1949.

²⁰⁵ *ABC*, 20 de Dezembro de 1923.

a honesta consoada caseira pelo *réveillon* desvairado, com barretes de papel enfiados na cabeça, pinchando bailados gentílicos pela madrugada fora».²⁰⁶

Ao concluirmos esta abordagem à manutenção, maior ou menor, das tradições natalícias praticadas nos espaços de sociabilidade rural e urbana, de uma coisa temos a certeza: o Natal é a festa da família, da paz, da confraternização e é em torno da mesa e das iguarias preparadas para o efeito, também elas mais ou menos nacionais, que todos se reúnem, fazendo da quadra mais um momento de sociabilidade familiar.

«O Natal traz consigo muita paz. É um dia todo dedicado ao lar, à família, um dia em que há um maior aconchego nas habitações, em que todos procuram encontrar-se com os seus, reunir a sua gente em volta da mesa larga e bem servida».²⁰⁷

É a azáfama da cozinha, onde se confecciona esta gastronomia temática, que se revela na mesa de Natal, na mesa posta com os mais finos bragais, reservados para o efeito, na reunião de uma comitiva familiar numerosa, que constitui a tonalidade mais emblemática da quadra natalícia.

Para conhecermos essa agitação, propiciadora também de diversas formas de sociabilidade, o melhor é folhearmos algumas páginas do imaginário da literatura portuguesa contemporânea do período em estudo, pois, enquanto reflexo de uma realidade, permite-nos visualizar muitos desses cenários natalícios, essencialmente burgueses.

Júlio Dinis, em *A Morgadinha dos Canaviais*, descreve-nos com primor os preparativos da consoada, o serão, a agitação da cozinha, a confecção de alguns pratos e finalmente a refeição, tudo descrito num estilo emotivo e apologético de uma gastronomia tradicional de cariz nacional, que a modernidade de alguns tendia a desvirtuar.

«[...] A noite de Natal, aquela festiva e abençoada noite. [...] A família do Mosteiro era fiel às clássicas usanças [...] a balbúrdia, a azáfama festiva que ia no Mosteiro é indescritível. Na cozinha, nas salas, nos corredores tudo era movimento e ruído.[...]

- Falta-nos ainda um artigo importante do ritual destas festas; o principal. É dirigir uma visita à cozinha. Porque a obra principal desta noite é fazer uma ceia e não comê-la. Por isso convido-o a acompanhar-me lá. [...] Ia indizível animação na cozinha [...] era um barafustar de criadas, um chiar de sertãs, um borbulhar de caçarolas e tachos, um tinir de pratos, um tilintar de cristais, no meio de uma babel de ordens, de perguntas, de reclamações, de conselhos, todos atinentes a negócios culinários. [...] - Eu já escolhi tarefa – disse o Conselheiro, tirando das mãos de Cristina, a colher com que ela mexia o vaso onde se preparava o vinho quente, esse *punch* nacional, que nesta noite seria uma falta imperdoável se esquecesse no programa daquele banquete. [...] Ângelo dispensou a tia Doroteia do trabalho da preparação dos mexidos. Henrique [...] aproximou-se da Morgadinha, que naquele momento se ocupava a regar a calda de mel umas recentes rabanadas. [...] – Agrada-me mais essa tarefa, acho-a ao alcance das minhas forças. – Esta? Como se engana! Não sabe que as rabanadas são a essência da ceia de Natal? E

²⁰⁶ *Panorama*, 72, 1942.

²⁰⁷ *Ilustração Portuguesa*, 112, de 25 de Dezembro de 1903.

logo havia de confiar-lhas. [...] E falando e rindo assim entraram na sala. Estava ofuscante de luzes, esplêndida de louças e baixelas, enfeitada de flores e cristais e enevoada dos vapores das iguarias. [...] Procedeu-se à ceia. Ceia de Natal! Abençoado banquete [...] ceia com tanto afã cozinhada, e tão pouca vontade comida».²⁰⁸

Por outro lado, se seguirmos a *Consoada* de Abel Botelho, deparamo-nos com a mesma festa, íntima e familiar e com o elevado número de convidados sentados à mesa patriarcal.

«Tinham chegado, havia um instante da igreja. [...]

A mesa estava posta - velhos candelabros de cobre, acesos sobre a alva toalha imaculada, e em volta de cogulo fumegando as iguarias. [...] E já à mesa o bom do Simeão se dirigia, direito á grande poltrona de couro. Toma-lhe a direita a sua mulher, [...] e à esquerda senta-se-lhe a sua boa e paciente Eugénia, a filha mais nova. [...] Seguia a variegada profusão de toda a mais parentela – os filhos que vieram de longe, empregados no comércio, na magistratura, no Governo Civil em Viseu; um cunhado, capitão do 14; as respectivas esposas, tias, sobrinhas, primas – ao todo trinta e tantos comensais, afora a galhofeira e turbulenta assistência das crianças, que redonditas e chilreantes se aninhavam sobre almofadas postas nas cadeiras, avançando o queixo, cotovelos na toalha, e abrindo para as travessas com os doces uns grandes olhos ávidos».²⁰⁹

Por seu turno, Ramalho Ortigão, em *A Festa de Natal - a Festa das Crianças e a História de uma que Não Se Divertia*, com o seu peculiar estilo satírico e observador, descreve-nos o consumismo dos mais abastados, numa Lisboa cosmopolita de manjares, contrastando com a miséria dos desfavorecidos, a antever uma crítica mordaz à sociedade injusta do seu tempo:

«Lisboa prepara neste momento a festa de Natal.

Grandes rebanhos de perus, enrabeirados de lama, espalham no macadame as suas manchas movediças e escuras. [...]. Porcos gordos transitam igualmente pela via, mas em número inferior ao dos perus. [...] Galegos transportam casais de perus ou de patos, caixotes de vinho. [...] As confeitarias exibem toda a sua coleção completa de doces de ovos. [...] Nas grandes mercearias, [...] ameixa de Elvas, [...] caixas de figos do Algarve, [...] barrilinhos de azeitonas de Sevilha e latas esmaltadas de sardinhas de Nantes, de *corned-beef* americano, de atum de Marselha e de *foie gras* de Estrasburgo, preenchem o quadro do primeiro plano das montras. [...] Nos lotes em evidência, ao balcão, as grandes peças sem aparato pitoresco: as mós sobrepostas dos queijos de Gruyère, os bolos chatos do *Brie*, os pequenos cilindros de *Bondon*, os *Neuchâtel*, os *Camembert*, os *Roquefort*, os *Flamengos*, os da *Serra*, os do *Rabaçal*. [...]

Dir-se-ia que uma indigestão nacional se prepara e que o estômago de Lisboa vai rebentar de fartura amanhã.

Do meio da grande orquestração pantagruélica dos anúncios gastronómicos do Diário de Notícias destacam-se todavia, como notas agudas de pífaros desafinados, vozes soluçantes de meia dúzia de anunciantes, aos quais parece faltar um pouco o apetite. [doentes, desempregados que carecem de um bocado de pão para alimentar a família e que clamam por ajuda]».²¹⁰

Se, como vimos, a sociabilidade em torno da comemoração do Natal é indissociável da festa, das tradições da família, na mesma linha teremos que juntar a este elenco os presentes.

²⁰⁸ Júlio Dinis, *A Morgadinha dos Canaviais*, Porto, Porto Editora, 1973, pp. 213-231.

²⁰⁹ http://books.google.pt/books?id=1XjPc2tzWBUC&pg=PA103&lpg=PA103&dq=a+consoada+abel+botelho&source=bl&ots=ajMYWITnvj&sig=NbpYDCwU1dLGgPOdHX5DG0XgViE&hl=pt-PT&ei=oluvT2EatC4Qa1wfynBg&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=1&ved=0CBUQ6AEwAA#v=onepage&q=a%20cooada%20abel%20botelho&f=false, acedido em 3-5-2010.

²¹⁰ Moura, Vasco Graça, *Gloria in Excelsis. Histórias Portuguesas de Natal*, Porto, Coleção Mil Folhas, 2003, p. 51.

Estes, no período em estudo, constituem uma novidade, na medida em que começaram a extrapolar o ambiente íntimo e familiar que os caracterizava para passarem à ribalta dos acontecimentos sociais, constituindo mais uma forma de sociabilidade associada à quadra; deste modo, retribuem favores, reforçam laços de amizade e de reconhecimento ou simplesmente são o pretexto, usado por alguns, para se aproximarem de alguém influente.

Contudo, a partir do momento em que os presentes saíram do anonimato familiar e passaram a integrar as relações sociais, ficaram sujeitos ao cumprimento de determinadas regras, que os manuais de civilidade e a imprensa vão apresentando.

Para terminar a análise dos festejos inerentes à quadra natalícia, enquanto promotores de modelos e práticas de sociabilidade, há que referir, também, o *reveillon*, a passagem do ano. Se, outrora, se comemorava em família, cada vez mais a grande burguesia começa a festejar fora dela, proporcionando, assim, outra forma de socialização: com os amigos, conhecidos e outros, nas modernas unidades hoteleiras e de restauração.

«Com as tradicionais festas do fim do ano, o Estoril reviveu as suas grandes noites de esplendor. Os reveillons no casino Internacional do Monte Estoril e no Grande palácio do Hotel, foram festas que marcaram a vida elegante do nosso país. Tudo o que de mais distinto e elegante que existe em Lisboa e arredores deu pelo Natal e Ano Bom rendez-vous no Estoril. A fina flor da sociedade lisboeta ao lado de inúmeros estrangeiros que se encontravam hospedados nos hotéis da Costa do Sol brilhou pela sua intenção de maneiras [...] pondo assim uma nota bem portuguesa no cosmopolitismo das festas mundanas da Costa do Sol. Portugal por intermédio da vida elegante da Costa do Sol pode bem vangloriar-se de país europeu que não nos envergonha aos olhos exigentes de nacionais e estrangeiros. O casino do Monte onde o conforto se alia à elegância das suas instalações (...) dá-nos a ideia de um daqueles grandes cabarets americanos que vemos através do cinema».²¹¹

Fica o apontamento, não só de uma nova forma de sociabilidade burguesa, as festas sociais, como também de uma forma de promoção turística do nosso país.

²¹¹ ABC, 11 de Dezembro 1930.

Conclusão

A síntese que ora se apresentou sobre as diversas formas de sociabilidade desenvolvidas em torno do espaço privado da habitação burguesa, escorada pela consulta crítica das fontes e da bibliografia, pretendeu responder aos objectivos propostos, constituindo-se como um contributo, necessariamente incipiente, mas sério, para o estudo deste modelo de sociabilidade.

A Revolução Liberal guindou à ribalta social e política a burguesia endinheirada; apesar de a ideologia burguesa nortear os ideais liberais em Portugal, o grupo social que doravante assumirá o protagonismo continua a querer perpetuar os valores aristocráticos e a pautar a sua actuação social por comportamentos e mentalidades que atraíam as suas origens, protelando desse modo a consolidação dos valores da verdadeira — *teoricamente verdadeira*, diga-se — sociedade burguesa.

Esta burguesia recém-chegada ao poder perpetrou os valores sociais tradicionais de uma aristocracia falida, que porém controlava e vigiava a valoração simbólica da burguesia por se constituir ainda como um modelo de estatuto social cujo prestígio e fascínio se revelavam imorredoiros. Cedo a burguesia teve consciência de que se quisesse auferir de um estatuto simbólico proeminente não se podia contentar unicamente com a ostentação do poder financeiro; o dinheiro dava-lhe reputação, domínio, influência, mas por si só não lhe garantia prestígio social, pelo menos um prestígio social de fascínio simbólico como aquele de que auferira durante tantos séculos a classe social que agora destronava. Foi neste quadro antropológico complexo que a burguesia teve que aprender a saber estar em sociedade, uma sociedade acentuadamente — se não totalmente — gizada por valores aristocráticos, que exigiam aos seus protagonistas o desempenho de papéis com uma acentuada maleabilidade de carácter. Foi, de facto, a natureza marcadamente simbólica do cenário que definiu a necessidade de estudar e de aprender o papel que o burguês iria desempenhar. O aplauso ou a chacota, a integração ou o fracasso eram marcadamente dependentes da interpretação. O apoio constantemente demandado nos manuais de civildade e revistas sociais vem, precisamente, ao encontro da necessidade de se compreender enquanto todo hipercodificado esta mesma representação de valores — representação e captação simbólica de valores. São eles que informam, aconselham e orientam no desempenho pretendido.

É no espaço privado, enquanto cenário e encenação de várias formas de sociabilidade que a burguesia se apoia para demonstrar o seu prestígio e poder e para se guindar para a tão almejada integração na sociedade do *bom-tom*.

A casa burguesa — duplo *historicamente possível* do palácio e do castelo aristocráticos — é decorada com opulência e bom gosto, as recepções que nela têm lugar, banquetes, bailes, *soirées* dançantes e encenações teatrais ostentam o requinte exigido às elites.

A decoração dos aposentos, o requinte do serviço, a qualidade, variedade e abundância de iguarias com que se presenteiam as visitas convidadas para um jantar, o esmero com que se organiza um baile são condições que devem potenciar de imediato uma impressão de deslumbramento ao visitante. Funcionando como distintivos de refinamento e poder do anfitrião.

A habitação burguesa funciona *sempre* como espaço de representação, quer quando se abre às visitas, quer na estrita função de privacidade familiar. Na intimidade doméstica ensaiam-se os papéis que se hão-de representar no palco social, uma espécie de ensaio geral tão perfeito como aquele espectáculo final que se há-de levar à cena pública. Aberto às visitas funciona como a representação final onde todo e qualquer desempenho deve ser irrepreensível, pois dele dependem o aplauso/integração ou a crítica.

Contudo, como pudemos constatar, a mesa doméstica/privada enquanto elemento congregador de sociabilidade vai cedendo cada vez mais o protagonismo a um modelo de sociabilidade praticado fora do espaço privado, centrado doravante na restauração, entendida como sinal de modernidade e requinte para os seus frequentadores. Daí ser comum verificar, a partir do início do séc. XX, a encenação de festas, tais como o casamento e o baptizado, que anteriormente decorriam no espaço privado, passarem a acontecer em restaurantes. Obviamente, quanto maior for o requinte do estabelecimento mais se realça o prestígio do cliente.

Apesar do interesse da temática desenvolvida, a disponibilidade de fontes disponíveis não abunda; valemo-nos, para o efeito, dos manuais de civilidade, das revistas sociais e da literatura. Arquivos pessoais, que podiam ilustrar estes modelos de sociabilidade representados em espaço privado, não são de fácil acesso.

Hipóteses de trabalho se perfilaram naturalmente no horizonte ao longo da investigação realizada sobre este tema, nomeadamente, um estudo mais alargado a outros espaços privados de sociabilidade: a prisão, os conventos, as lojas maçónicas. Outro, estender os espaços e os modelos de sociabilidade às camadas populares, rurais e urbanas, nos momentos de festa, de lazer e de trabalho. Seria igualmente interessante ampliar o âmbito espacial da sociabilidade burguesa, associada que está aos momentos de lazer, procurando a sua representação nas termas, nas estâncias balneares, nos espaços recreativos e culturais, nunca esquecendo o papel da mesa como elemento congregador das diversas sinergias sociais burguesas. A investigação destes campos ultrapassaria em muito, contudo, os objectivos mais singelos deste trabalho.

Aliás, neste âmbito, o estudo aqui apresentado poderá, também, eventualmente, tornar-se coadjuvante de um eventual estudo comparativo com as actuais formas de sociabilidade existentes, bem como de uma análise de carácter sociológico sobre o conteúdo das revistas sociais.

Em suma, toda uma investigação que está ainda por fazer, sustentada por um estudo mais demorado a quem esta síntese pode servir como motivação e modesto contributo.

FONTES E BIBLIOGRAFIA

FONTES

Barbosa, Amália, *Bôas Maneiras. Preceitos de Delicadeza cujo Conhecimento e Observância se Tornaram Indispensáveis para Viver na Sociedade*, Lisboa, Editorial o Século, 1923.

Bello, António Maria de Oliveira (Olleboma), *Culinária portuguesa*, Lisboa, Assírio e Alvim, 1994.

Botelho, Abel, *Amanhã*, Porto, Lello & Irmão – Editores, 1982.

Carvalho, Maria Amália Vaz de, *A Arte de Viver na Sociedade*, Lisboa, Livraria Editora, 1920, 5ª edição.

Castelo-Branco, Camilo, *Eusébio Macário*, Camarate, Amigos da Livro Editores, s.d.

Castelo Branco, Camilo, *Memórias do Cárcere*, Lisboa, Parceria A. M. Pereira L.dª, 1966, Volume I.

Chaves, Luís, *O Natal Português*, Lisboa, Livraria Clássica Editora, 1942.

Dinis, Júlio, *A Morgadinha dos Canaviais*, Porto, Porto Editora, 1973.

Lobato, Gervásio, *Lisboa em Camisa*, Lisboa, Vega, 1991.

Mata, João da, *Arte de Cozinha*, Lisboa, Vega, 1993, 5ª edição.

Moura, Vasco Graça, *Gloria in Excelsis. Histórias Portuguesas de Natal*, Porto, Coleção Mil Folhas, 2003.

Nazareth, Beatriz, *Manual de Civilidade e Etiqueta*, Lisboa, Editor Eduardo Bordalo, 1914, 9ª edição.

Potocka, *Selda, Como nos Devemos Alimentar*, Lisboa, Livrarias Aillaud e Bertrand, 1912.

Potocka, *Selda, Regras e Receitas para uma Cozinha Hygiénica*, Lisboa, Livrarias Aillaud e Bertrand, 1913.

Queiroz, Eça de, *Uma Campanha Alegre*, Volume II, Lello & Irmão – Editores, Porto, 1979.

Queiroz, Eça de, *Os Maias*, Lisboa, Edição Livros do Brasil, s.d.

Queiroz, Eça de, *O Crime do Padre Amaro*, Lisboa, Dom Quixote, 2002.

Rattazzi, Maria, *Portugal de Relance*, Lisboa, Edições Antígona, 1997.

Roquette, J. I., *Código do Bom Tom ou Regras de Civilidade e de Bem Viver no Século XIX*, Paris, J. Aillaud, Guillard e C^a, livreiros de suas Magestades o Imperador do Brasil e El-Rei de Portugal, 1876.

Revistas

ABC, 1920-1930.

Ilustração Portuguesa, 1903-1923.

O Occidente, 1878-1914.

O Vegetariano, 1910.

Panorama, 1942.

BIBLIOGRAFIA

Abel, Marília e Consiglieri Carlos, *O Bacalhau na Vida e na Cultura dos Portugueses*, Lisboa, Academia do Bacalhau, 1998.

Ariès, Philippe e Duby, Georges (dirs.), *História da Vida Privada*, Porto, Edições Afrontamento, 1990, Volume. 4.

Braga, Isabel M. R. Mendes Drummond. *Portugal à Mesa: Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade, 1800-1850*, Lisboa, Hugin, 2000.

Braga, Isabel M. R. Mendes Drummond, *Alimentação e Códigos Comportamentais na Segunda Metade do Século XIX, Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Sintra, Colares Editora, 2004

Braga, Isabel M. R. Mendes Drummond, *Os Menus em Portugal. Para uma História das Artes de Servir à Mesa*, Lisboa, Chaves Ferreira, Publicações, 2006.

Braga, Isabel M. R. Mendes Drummond, *O Chocolate à Mesa: Sociabilidade, Luxo e Exotismo. Colóquio Formas e Espaços de Sociabilidade. Contributos para uma História da Cultura em Portugal*, Lisboa, Universidade Aberta, 2006.

Braga, Teófilo, *O Povo Português nos seus Costumes, Crenças e Tradições*, Volume II, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1986.

Castro, Dário Moreira, *Era Tormes e Amanhecia: Dicionário Gastronómico e Cultural de Eça de Queirós*, Lisboa, Edições Livros do Brasil, 1992, Volume II.

Chiapeta, Angélica, (trad.), *Dos Deveres, Cícero*, São Paulo, Martins Fontes, 1999.

Elias, Norbert, *A Sociedade de Corte*, Editorial Estampa, Lisboa, 1987.

Elias, Norbert, *O Processo Civilizacional*, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1989.

Ferro, João Pedro, *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1996.

Garin, Eugene, et al., *O Homem do Renascimento*, Lisboa, Editorial Estampa, 1991.

Jost, Hans Ulrich, «Société et Sociabilité» in H. U. Jost (dir.), *Sociétés et Sociabilité au XIX^e Siècle. Colloque à l'Université de Lausanne, 13-14 Juin 1986*. Tome 5/86, Lausanne, Université de Lausanne – Faculté des Lettres, 1986.

Kurlansky, Mark, *O Bacalhau – Biografia do Peixe que Mudou o Mundo*, Lisboa, Edições Terramar, 2000.

Mattoso, José (dir.), *História de Portugal*, Lisboa, Editorial Estampa, Volume V.

Oliveira, Ernesto Veiga de, *Festividades cíclicas em Portugal*, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1984.

Santos, Maria de Lourdes Lima dos, *Para uma Sociologia da Cultura Burguesa em Portugal no Séc. XIX*, Lisboa, Editorial Presença, Instituto de Ciências Sociais, 1983.

Serrão, Joel, Marques, A. H. de Oliveira, (Dir.) *Nova História de Portugal*, Lisboa, Editorial Presença, 1991, Volume XI.

Serrão, Joel e Marques, A. H de Oliveira, *Nova História de Portugal*, Queluz de Baixo, Editorial Presença, 2004, Volume. X.

Silva, Carlos Guardado, (coord.) *História da Alimentação, Turres Veteras – IX*, Lisboa, Edições Colibri, CM Torres Vedras, 2007.

Sónia, Monteiro, *Gastronomia Portuguesa dos Anos 30*, Lisboa, Ulmeiro, 2000.

Sónia, Monteiro, *Comeres de 1900*, Sintra, Colares Editora, 2003.

Thelamon, F. (dir.) *Sociabilité, Pouvoirs et Société, Actes du Colloque de Rouen. 24/26 Novembre 1983*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1987.

Bibliografia Digital

http://www.ufpel.tche.br/ich/ndh/downloads/historia_em_revista_09_maria_pilla.pdf, acedido em 1-12 - 2009.

<http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IPort.pdf>, acedido em 14-2-2010.

<http://www.bacalhau.com.br/historia.htm>, acedido em 5-3-2010.

<http://www.gutenberg.org/files/24338/24338-8.txt> acedido em 17 - 4 - 2010.

<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/1645.pdf>, acedido em 17 - 4 - de 2010.

<http://web.letras.up.pt/utopia/Irmania.intro.pdf>, acedido em 20 - 4- 2010.

http://books.google.pt/books?id=1XjPc2zWBUC&pg=PA103&lpg=PA103&dq=a+consoada+abel+botelho&source=bl&ots=ajMYWITnvj&sig=NbpYDCwU1dLGgPOdhx5DG0XgViE&hl=ptPT&ei=oluvTM2EAtCG4Qa1wfynBg&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=1&ved=0C BUQ6AEwAA#v=onepage&q=a%20consoada%20abel%20botelho&f=false, acedido em 3-5-2010.

Anexos