

História e alimentação:

as confeitarias no Rio de Janeiro do século XIX (1854-1890)

History and food:

confectioneries in Rio de Janeiro in the 19th century (1854-1890)

Thaina Schwan Karls¹

RESUMO: A segunda metade do século XIX é marcada por um intenso processo de modernização da cidade do Rio de Janeiro. A busca pelo espaço público como local de vivência social e valorização das atividades de lazer começou a melhor se conformar, inclusive com o crescimento e a diversificação do mercado do entretenimento, com destaque para teatros, circos, bailes, práticas esportivas e uma estrutura pública de alimentação, que também se relacionava com a nova configuração urbana, como as confeitarias. Estas, em geral, exerciam funções muito mais amplas que o simples preparo e a venda de doces, portando-se também como padarias e armazéns. Acreditamos que os principais frequentadores eram os integrantes de camadas sociais de maior poder aquisitivo ou os componentes de fatias medianas em ascensão. Frequentar confeitarias poderia ser interpretado como a representação de hábitos modernos, evoluídos e requintados, adequados a um país e a uma cidade que buscavam progredir. Sendo assim, o objetivo deste estudo é apresentar o perfil das confeitarias no Rio de Janeiro no século XIX, utilizando como fontes os periódicos publicados na urbe.

Palavras-chave: Rio de Janeiro; confeitarias; alimentação; História.

ABSTRACT: An intense process of modernization marks the second half of the nineteenth century in the city of Rio de Janeiro. In this context, the search for the public space as a place of social experience and appreciation of leisure activities began to be better conformed, including the growth and diversification of the entertainment market, especially theaters, circuses, dances, sports practices and a public food structure, which was also related to the new urban configuration, such as confectioneries. These, in general, had functions beyond the simple preparation and sale of sweets, acting as well as a bakery and warehouse. We believe that most customers were members of higher social strata or of the ascending middle classes. However, customers with lower purchasing power could have attended these spaces as well. Visiting confectioneries could be interpreted as a representation of modern habits, evolved and refined, suited to a country and a city that sought progress. Thus, this study aims to profile the confectionery in Rio de Janeiro in the 19th century (1854-1890), using the newspapers published in the city during the period as sources.

Keywords: Rio de Janeiro; confectionery; food; History.

1. Professora adjunta do curso de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC), da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Doutora em História Comparada (UFRJ). Coordenadora do grupo de pesquisa "Estudos Históricos da Alimentação e Gastronomia no Brasil" na UFRJ.

O açúcar e, conseqüentemente, os seus derivados fazem parte de um complexo contexto histórico que envolveu distintas variáveis econômicas, sociais e culturais na formação do Brasil. Este produto da cana-de-açúcar foi um dos principais propulsores econômicos do período colonial, assim como foi fator de conexão cultural com a antiga metrópole, Portugal, sem deixar de lado, evidentemente, as inúmeras outras contribuições que colaboraram com a construção do país. As confeitarias, espaços marcados pela produção e comercialização de produtos que possuem o açúcar como matéria-prima essencial, são frutos desta configuração, também associadas a um ambiente de modernização e desenvolvimento de aspectos ligados à indústria do entretenimento, lazer e diversão em um Brasil em franca expansão. Neste contexto, o Rio de Janeiro oitocentista, capital do Império do Brasil, é o local onde estas especificidades se destacaram frente às características da mais importante cidade brasileira.

No Brasil, as tradições da doçaria portuguesa foram importantes na configuração dos hábitos alimentares, das próprias guloseimas, assim como das confeitarias. Com efeito, devido à diversidade cultural brasileira, a esta foram associados novos sabores, se misturando, entre outros, com as frutas dos índios e os quitutes dos negros. Todavia, destaca Gilberto Freyre, um dos mais importantes pilares da confeitaria brasileira já era fruto de uma miscigenação promovida pelo contato histórico dos povos ibéricos e árabes, que no novo mundo ganhou um inédito significado. O pernambucano acrescenta que “os doces de freira foram um dos maiores encantos da velha civilização portuguesa, que antes aprendera com os mouros a fabricar açúcar e a fazer o mel, doce e bolo” (Freyre, 2007, p. 66).

Aliando a questão econômica com o hábito alimentar da doçaria e as características sociais plurais neste imenso território, os confeitados passaram a fazer parte da cultura brasileira, conforme atesta Câmara Cascudo quando declara que “nunca um brasileiro dispensou adoçar a boca depois de salgar o estômago” (Cascudo, 2004, p. 308).

Neste mesmo cenário, a partir do século XIX, com a ampliação da cidade do Rio de Janeiro e o trânsito estrangeiro cada vez mais perceptível, a influência francesa na confeitaria brasileira se tornou mais nítida através dos doces mais requintados dos confeitadores franceses, que começaram a ser considerados sofisticados na Corte e em Recife. As sinhas doceiras, os negros quituteiros e os mulatos boleiros sofriam com a competição com pasteleiros e *pâtissiers* franceses. Em meados do século, os confeitadores franceses e italianos passaram a ter mais importância para a alta sociedade fluminense do que a doceira de casa (Freyre, 2007).

Entre tantas mudanças, o Segundo Reinado (1840-1889) pode ser considerado a época de maior popularização das confeitarias. Elas faziam cada vez mais sucesso no Rio de Janeiro, sendo representantes de refinamento e da modernidade inspirados no antigo continente. Foi neste período que o número de estabelecimentos mais refinados e dirigidos por *pâtissiers* franceses e italianos prosperou (Belluzzo, 2010a; Renault, 1982; Karls, 2017).

Com efeito, o objetivo deste estudo é apresentar o perfil das confeitarias no Rio de Janeiro no século XIX, especificamente entre 1854 e 1890, procurando apontar os serviços prestados, os aspectos visuais e estruturais, os itens comercializados não alimentícios, o público frequentador e a relação desses ambientes com o entretenimento e a sociabilidade. Procuramos perceber como as

confeitarias se caracterizavam diante de uma indústria do entretenimento em expansão e as ideias de modernização vigentes na principal cidade brasileira à época.

O nosso recorte temporal se dá entre os anos de 1854, quando o Código de Posturas do Rio de Janeiro apresentou as primeiras preocupações com os alimentos produzidos e comercializados na cidade, e 1890, quando um novo código e um novo edital foram aprovados estabelecendo modificações estruturais na relação entre os estabelecimentos e a alimentação. Acreditamos, portanto, que estas novas normas publicadas em 1890 encerrariam um primeiro ciclo de funcionamento destes empreendimentos com características diferenciadas daquelas que seriam vistas dali em diante.

Nessa pesquisa, utilizamos como fontes os periódicos publicados no Rio de Janeiro no período em tela, disponíveis na Hemeroteca Digital Brasileira¹, especificamente no *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro, Correio Mercantil, Correio da Tarde, Diário de Notícias, Diário do Rio de Janeiro, Gazeta da Tarde, Gazeta de Notícias, O Globo, O Mequetrefe, O País, Periódico Caricato, Satírico e Popular, Folha de Domingo, O Programa, O Cruzeiro, A Revista Ilustrada, Jornal da Tarde, A Reforma, Diário do Brasil, Tribuna Militar, Cidade do Rio, Correio do Brasil, O Repórter e A Semana*. A busca foi realizada através da palavra-chave “confeitaria”.

Para esta análise, concordamos com Luca (2011), que destaca que a imprensa, assim como qualquer outra forma de documento, não é uma fonte completa e inquestionável. Em contrapartida, os jornais e revistas nos trazem aspectos sensíveis de uma época, representações que são apresentadas pelas páginas dos folhetins. Os periódicos são relevantes testemunhos de um tempo e trazem consigo aspectos do cotidiano da capital fluminense e, por conseguinte, da relação das confeitarias com a eminente modernização e o crescimento urbano que progressivamente se colocavam como destaque nacional e mundial.

Enfim, o período investigado foi testemunho de uma considerável disseminação de estabelecimentos de alimentação, dentre os quais destacamos as confeitarias. Esse processo estava inserido em uma complexa estrutura que demonstrou seus desdobramentos em diversas variáveis sociais. Para que possamos compreender de forma mais ampla esse movimento, dedicamos as páginas a seguir a esta análise.

Os serviços prestados

O olhar atento sobre os estabelecimentos que se identificavam como “confeitarias” no Rio de Janeiro oitocentista possibilitou um novo entendimento destes espaços que, notadamente, puderam ser compreendidos de forma mais ampla. Não foi raro notarmos interseções com outros locais de alimentação, serviço e comércio. Uma característica marcante da documentação analisada foi o extenso leque de funções exercidas pelas confeitarias. Ou seja, esta atividade que contemporaneamente pode ser caracterizada como fabricação, comércio e, por vezes, local de

1 Disponível em: <<http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>>. Acesso em jan. 2019. A ortografia dos textos dos anúncios foi atualizada para as regras atuais.

consumo de doces e guloseimas diversas, na capital fluminense do século XIX extrapolava em muito este escopo.

Especialmente através de anúncios e descrições de eventos que tiveram a participação destes estabelecimentos foi possível reconhecer uma série de características peculiares destes em relação aos serviços prestados. Neste sentido, se torna relevante o estudo destes serviços para a compreensão do próprio papel destas casas no contexto de desenvolvimento urbano e moderno da cidade.

Inicialmente, a partir da nomenclatura destas instalações foi possível verificar atividades comerciais que se agregavam a outras especialidades das confeitarias, tais como: confeitarias, refinadoras e depósito de açúcar²; confeitaria e pastelaria³; padaria e confeitaria⁴; ou ainda como padaria, refinação e confeitaria⁵. Em alguns casos, se apresentavam como confeitaria, café e sorveteria⁶; confeitaria e sorveteria⁷; outra como café, restaurante e confeitaria⁸; confeitaria, charutaria e bilhares⁹; e mais uma como confeitaria, refinação de açúcar e armazém de molhados¹⁰. Enfim, em grande parte das vezes, as atividades de confeitaria eram vinculadas a outras.

No jornal *O País*, no espaço “Echos Fluminense”, França Júnior escreveu sobre as confeitarias no Rio de Janeiro. Inicialmente, abordou as características destes espaços há trinta anos antes, destacando que o requinte da época era ir à Rua do Ouvidor tomar sorvete:

os sorvetes eram anunciados nas confeitarias em uma pequena tabuleta de quatro faces colocada junto as portas. Em cada uma das faces via se pintado um cálice, sobre o qual erguia-se uma pirâmide escarlate, cor de rosa e branca querendo o anunciante por este modo indicar as cores das frutas de que os sorvetes eram feitos.¹¹

De acordo com o jornalista, os sorvetes mais afamados eram os da *Confeitaria Francioni*, os quais somente eram vendidos nas confeitarias de primeira ordem. Já as de segunda ordem se limitavam a vender biscoitos sortidos, doces, licores e xaropes, e a principal função era refinar açúcar: “[...] os confeitores de alta categoria não refinam açúcar. Perguntem aos refinados *Castellões*, *Paschoal* e *Cailtou* se eles refinam”. O próprio periódico confirma a ampliação e o cruzamento dos serviços prestados por estes estabelecimentos quando afirma que “as confeitarias de hoje invadiram a esfera das quitandeiras, vendendo frutas e até legumes, e a esfera dos padeiros com pães e roscas”. Ou seja, as confeitarias abarcavam funções diversas, que iam de padarias a armazéns, com comércio de frutas, bebidas, pães, biscoitos, guloseimas e até presentes.

2 *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio De Janeiro*, Rio de Janeiro, 1850, p. 141; *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 23 out. 1853, p. 3.

3 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 20 mai. 1855, p. 4.

4 *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 12 jul. 1868, p. 4.

5 *Folha de Domingo*, Rio de Janeiro, 1 mai. 1887, p. 2.

6 *Periódico Caricato, Satírico e Popular*, Rio de Janeiro, 1871, ano I, n. 46, p. 7.

7 *Gazeta da Tarde*, Rio de Janeiro, 19 ago. 1881, p. 3.

8 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 6 out. 1878, p. 6.

9 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 12 out. 1890, p. 1.

10 *O Programa*, Rio de Janeiro, 3 fev. 1887, p. 2.

11 *O País*, Rio de Janeiro, 13 dez. 1886, p. 2.

Além disso, esses empreendimentos recebiam também encomendas para bailes, *soirées*, jantares e ceias, assim como de doces para os mesmos eventos e ainda para batizados e casamentos. No Largo do Valdetaro, 92, situava-se uma confeitaria que “se encarregava de qualquer encomenda pertencente ao mesmo negócio”¹². Já a confeitaria da Rua do Hospício, 66, recebia apenas encomendas de doces finos para bailes, batizados e casamentos¹³.

O *Correio da Tarde* destacava a nova confeitaria da Rua do Ouvidor, como propriedade do Sr. Francioni. “Uma casa tão sortida e delicada”, dizia o anúncio. Além disso, sublinhava: “Quem dá um baile, um jantar e quer ser bem servido não pode recorrer a outra casa”¹⁴. A *Confeitaria da Magnolia* encarregava-se de preparar bandejas e pratos de doces finos para bailes, *soirées* e casamentos¹⁵. Ampliando o seu leque de serviços e clientes, a *Confeitaria Ao Pão de Açúcar*, a *Confeitaria e Pastelaria Franzeza*¹⁶ e a da Rua do Ouvidor¹⁷ aceitavam encomendas tanto para a Corte quanto para fora dela, o que era considerado um diferencial em relação às outras.

Outro serviço ofertado eram as áreas privativas, talvez como uma possibilidade de distinção ou *status* social. Esta era uma prática bastante recorrente entre os espaços de alimentação¹⁸, demarcando territórios diferenciados no interior dos comércios. Na *Confeitaria, Café e Sorveteria Rio*, encontrava-se disponível um salão para família¹⁹, assim como na *Confeitaria de Petrópolis*, que também tinha um grande salão para servir excelentíssimas famílias²⁰. O jornal *O Cruzeiro*²¹ anunciava a abertura da *Confeitaria Estrada de Ferro D. Pedro II*, com salão para famílias e jardim de recreio.

As confeitarias também ofertavam aluguel de utensílios e louças para banquetes e bailes. O *Correio Mercantil*²² anunciou que a confeitaria da Rua Direita, números 7 e 9, de propriedade de Antonio Francioni, alugava o necessário para os serviços tanto da mesa como para bailes²³. Esta confeitaria se responsabilizava pelos aluguéis, na cidade e fora dela, fornecendo todo o material necessário, como roupa de mesa, porcelanas esmaltadas, de cristais finos e baixela²⁴.

É relevante ressaltar os negócios que exerciam as funções de confeitaria e restaurante no mesmo espaço. É o caso apontado no *Correio Mercantil*²⁵, sinalizando que na Rua de São José, 21, se divulgava um *restaurant à la carte* com anúncios em francês, o qual, além de almoço e jantar, oferecia

12 *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 2 nov. 1850, p. 4, e 24 dez. 1850, p. 4.

13 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 14 out. 1850, p. 4.

14 *Correio da Tarde*, Rio de Janeiro, 24 jul. 1850, p. 4.

15 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 20 jul. 1853, p. 4.

16 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 7 jan. 1854, p. 4, e 16 set. 1857, p. 4.

17 *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 1877, p. 925.

18 Para saber mais, ver Karls (2017).

19 *Periódico Caricato, Satírico e Popular*, Rio de Janeiro, 1871, ano I, n. 46, p. 7.

20 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 10 ago. 1877, p. 4.

21 *O Cruzeiro*, Rio de Janeiro, 2 set. 1878, p. 4.

22 *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 5 fev. 1850, p. 4.

23 *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 1850, p. 387.

24 *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 1853, p. 507.

25 *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 7 fev. 1853, p. 3.

uma confeitaria francesa e estrangeira com todos os tipos de sobremesa. Também temos o exemplo do empreendimento localizado no terraço do Teatro São Pedro de Alcântara, onde se situava o *Grande Café Restaurant e Confeitaria*, destacado como um estabelecimento bem diferenciado e completo²⁶. Visualizamos a *Confeitaria e Restaurant Botanical*, localizada na Praia de Botafogo²⁷, e percebemos que esta era mais uma que desempenhava as funções de restaurante e confeitaria. Esta não era uma prática habitual, mas é interessante a anotação, haja vista referências um tanto distintas entre esses ambientes no contexto de modernização do Rio de Janeiro, que estava ampliando os espaços públicos de sociabilidade, nos quais restaurantes e confeitarias eram locais privilegiados (Karls, 2017).

Aspectos visuais e estruturais

Para uma compreensão mais holística acerca do perfil das confeitarias da capital fluminense, é relevante a verificação de aspectos que extravasam o seu objetivo principal. Reconhecer as particularidades visuais, estruturais e estéticas destes estabelecimentos pode ser fundamental para a avaliação ampla do papel e da representação das confeitarias no contexto urbano do Rio de Janeiro do século XIX. Analisar elementos que não necessariamente fazem parte da produção das confeitarias, mas que são partes integrantes de todo um ambiente que se liga a uma conjuntura mais ampla de modernização e desenvolvimento da indústria do entretenimento e da própria gastronomia são relevantes neste estudo. Apesar das poucas referências dirigidas às características físicas das confeitarias, procuramos perceber como seriam os seus aspectos visuais no que se refere ao seu exterior e interior.

Era comum a confeitaria do Sr. Francioni divulgar que fazia imensos sacrifícios para acompanhar o nível do progresso da Corte. Possuía três espaçosos e aseados salões, além de salas reservadas para as famílias²⁸. O *Diário do Rio de Janeiro* divulgou que as peças eram “[...] com a maior riqueza de luxo e decência [...]”²⁹.

A reportagem de *Dilletanti*, intitulada “O progresso do nosso país”, apontou as grandes inovações do Brasil, industriais, recreativas e de utilidade pública. Dentre estas, destacou a confeitaria da viúva Carceller, que se tornou digna de todo o louvor. *Dilletanti* afirma que ela é “[...] um estabelecimento rico e esplendidamente decorado, o primeiro neste gênero no Rio de Janeiro”³⁰. E, ainda, que tinha boa localização, espaçosas e arejadas salas, e que, em breve, haveria um jardim em frente.

Em uma matéria publicada em 16 de setembro de 1880, a *Gazeta de Notícias* destacou que o *Café e Confeitaria Rio de Janeiro* passou por uma “agradável transformação”, tornando-se especial tanto pela ordem e pelo asseio como pela magnífica decoração e pintura de todo o prédio, destacando

26 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 29 set. 1878, p. 6.

27 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 4 jun. 1880, p. 4.

28 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 21 e 22/01/1855, p. 3.

29 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 24/11/1853, p. 3.

30 *Correio da Tarde*, Rio de Janeiro, 20/12/1860, p. 2.

ainda mais as reformas efetuadas nos salões, que passaram a apresentar “uma rica perspectiva palaciana”. A matéria ainda descreveu que

o grande salão do café esta pintado e decorado com lindas paisagens sobre tela e ornamentado com grandes espelhos, tudo dividido por graciosas colunas, sendo as paisagens: a entrada da barra do Rio de Janeiro, e a enseada de Icaraí, tomadas ambas do ponto de vista da volta da Itapuca; uma parte do Rio Amazonas, o salto de Itú, a serra dos Órgãos, a rua de palmeiras da entrada do Jardim Botânico, uma cena de índios no interior do Mato Grosso, as pirâmides do Egito, um chalé na Suíça, um rio no México, etc. No prolongamento da confeitaria foi o salão ricamente decorado a papel dourado e de cor e ornamento com espelhos e quadros ricos: e ao lado desta sala encontrarão mais outra especial destinada a famílias, ricamente decorada, com espelhos, estatuas, e vidros de cores e troféus de assuntos campestres, tudo graciosamente combinado e de magnífico efeito.³¹

Conforme o periódico *O Mequetrefe*, a *Confeitaria Pey & C.* era montada com o luxo e comodidade necessários a uma casa que seria um dos muitos pontos de reunião da Rua do Ouvidor³². O *Diário de Notícias* ainda complementava: “[...] mais um ponto de *rendez-vous* da moda, da elegância, do *high-life*, acha-se, pois, à disposição do nosso mundo elegante”³³. Através desses anúncios, podemos concluir que esta era uma casa comercial focada em uma camada social economicamente privilegiada.

Da mesma forma, a confeitaria da Rua da Lapa, 12, se definia como um novo e útil negócio, sendo montada com todo o luxo e capricho, além de dispor de gêneros de primeira qualidade³⁴.

Já a *Confeitaria O Ponto* divulgava ter uma imponente copa com um hábil empregado para o preparo de bebidas, além de destacar o luxo da casa e de seus gêneros como sendo de primeira qualidade³⁵. Outro periódico apontava que o estabelecimento era frequentado pelos “aristocráticos populares”³⁶. Não sabemos, ao certo, o que o jornal definia com o termo “aristocráticos populares”, mas acreditamos se referir a pequenos burgueses, comerciantes de classe intermediária. A *Revista Ilustrada* ainda complementou dizendo que a confeitaria era bem situada, na Rua do Ouvidor, e possuía “[...] uma sala discreta, luxuosa, alegre e arejada”³⁷. O local reunia rapazes elegantes e as famílias do *high-life*.

Juca, em *O Mequetrefe*, faz uso de uma poesia para falar da *Confeitaria Braço de Ouro*. Além de fazer referência a alimentos e bebidas comercializadas, ele a descreve como um “deslumbrante tesouro”³⁸.

O Mequetrefe divulgou, ainda, que a *Confeitaria Ouvidor*, situada na rua homônima, acabara de passar por uma modificação por cima do corpo do edifício onde funcionava. No primeiro andar,

31 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 16/09/1880, p. 5.

32 *O Mequetrefe*, Rio de Janeiro, janeiro de 1889, p. 6.

33 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 11 jan. 1889, p. 1.

34 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 11 jan. 1890, p. 2.

35 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 17 mai. 1890, p. 6.

36 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 21 mai. 1890, p. 2.

37 *A Revista Ilustrada*, Rio de Janeiro, 31 mai. 1890, p. 6.

38 *O Mequetrefe*, Rio de Janeiro, 10 jul. 1883, p. 3.

construiu-se um terraço fresco, arejado e com acomodações vastas, passado assim a oferecer um espaço ao ar livre para seus clientes³⁹. Já em 1884, o *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro* noticiou que esta última dispunha de uma charutaria bem montada, o que a diferenciava das antigas⁴⁰.

Poucas foram as fontes que contribuíram para a descrição dos estabelecimentos, e aquelas que o faziam não apresentavam uma quantidade de informações muito significativa. Todavia, compreendemos que, dentro do universo das confeitarias fluminenses existiam estabelecimentos de diversos perfis. Ao mesmo tempo em que existiam ambientes luxuosos que procuravam se divulgar destacando esta especificidade, buscando o seu público-alvo, também existiam aqueles nem tão extravagantes e que tinham, como frequentadores, representantes das camadas menos economicamente favorecidas da população. Estes, porém, possivelmente devido às características dos seus clientes, não focavam em seus anúncios a ausência do luxo.

Para além da alimentação

Conforme já destacamos neste estudo, as confeitarias ampliavam a sua participação no comércio de gêneros alimentícios e diversificavam a sua atuação. Além de sua função principal de comercialização de alimentos como doces, sorvetes, bebidas, entre outros, foi possível identificarmos que as confeitarias forneciam itens à população que não estavam diretamente relacionados aos gêneros alimentícios. Embora não se associassem à função principal do local, julgamos necessário mencioná-los uma vez que faziam parte do cotidiano dessas casas.

Um dos casos era o das caixas de presentes, que tinham nas confeitarias espaços comuns e privilegiados de comércio. Na confeitaria da Rua do Lavradio, 126, de acordo com o *Diário do Rio de Janeiro*, se comercializava um bonito e variado sortimento de caixinhas de todos os tamanhos e feitos, próprios para amêndoas, contendo muitos gostos novos, assim como diferentes e bonitos cartuchos e uma porção de pequenos e lindos objetos próprios para crianças. Acreditamos que se tratava de brinquedos⁴¹.

Da mesma forma, a *Confeitaria do Carneiro*, situada à Rua do Hospício, 66, apresentava esses artigos nos seus comunicados. No local, existia um completo sortimento de caixinhas de lindos e variados gostos, chegadas de Paris pelos últimos paquetes, e mais artigos próprios para presentes na Semana Santa⁴².

Vários comerciais enfatizavam a venda dessas caixinhas de amêndoas, especialmente na Semana Santa. Podemos perceber, através dos recorridos anúncios, que presentear com esses recipientes, na proximidade da Páscoa, era um hábito no Rio de Janeiro⁴³.

39 *O Mequetrefe*, Rio de Janeiro, 10 jul. 1883, p. 3.

40 *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 1884, p. 573.

41 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 23 mar. 1853, p. 3.

42 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 5 mai. 1862, p. 2, e 3 abr. 1863, p. 4.

43 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 3 abr. 1863, p. 4; *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 23 mar. 1864, p. 3; *Jornal da Tarde*, Rio de Janeiro, 13 abr. 1870, p. 3.

Destacamos uma confeitaria que comercializava sementes de hortaliças e flores, plantas e raízes diversas, além de laranjeiras para ornamentação de pomares, ruas e jardins⁴⁴.

As confeitarias também estavam diretamente vinculadas aos divertimentos. Cabia a elas várias funções, como a venda de ingressos para corridas no Jockey Club, para touradas e para concertos na *Confeitaria Castellões*⁴⁵. Esta mesma casa também comercializava cartões para teatro, teses sobre a colonização no Brasil, composições para piano e canto⁴⁶; havia venda de folhetim na confeitaria do Largo de São Francisco e ingressos para circo na confeitaria da Rua do Catete, 73⁴⁷. Foi divulgado, pelo *Diário do Brasil*, a abertura de uma estação telefônica na *Confeitaria Machado*, em Botafogo, de onde se poderia falar com todos os assinantes e em todos os pontos da cidade e arrabaldes, inclusive em Copacabana⁴⁸. Apostas de corrida de cavalos no Império poderiam ser feitas na *Confeitaria Pey & C.*⁴⁹.

Essas casas extravasavam, de fato, os limites dos alimentos. Estavam diretamente conectadas com o desenvolvimento do Rio de Janeiro, sob vários aspectos, assim como também eram representantes e exemplos dessa nova configuração do fim do século XIX.

Público frequentador

Os clientes/frequentadores destes espaços representavam a própria diversidade do Rio de Janeiro Imperial. Cidade de destacada relevância econômica, social e cultural no país, a capital brasileira era o resultado da convergência das inúmeras variáveis da sua formação histórica. De acordo com Needell (1993), a sociedade carioca era caracterizada, a priori, por dois estratos: um “composto de fazendeiros e comerciantes brancos” (p. 19) – pessoas poderosas e ricas – e outro composto por negros e mulatos. Inseridos neste último grupo, havia tanto escravos como libertos e seus descendentes, que englobavam “trabalhadores rurais, empregados domésticos, artesãos, braçais da lavoura, trabalhadores urbanos, meeiros empobrecidos e pequenos sitiantes” (p. 19). Definitivamente, o segundo grupo era mais populoso que o primeiro. O autor destaca que esses dois estratos constituíam as principais forças sociais, mas ainda era possível identificar uma estreita camada de setores médios formada por “profissionais liberais, burocratas subalternos, empregados dos escritórios e pequenos lojistas” (Needell, 1993, p. 20).

Belluzzo (2010a) destaca que os produtos importados comercializados nas confeitarias eram geralmente consumidos pela nobreza (fidalgos, burocratas, embaixadores) e por estrangeiros, “que não abdicaram do pão de trigo, dos vinhos, licores, champanhe, embutidos e outras iguarias a que estavam acostumados na terra natal” (p. 19).

44 *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 15 ago. 1861, p. 3.

45 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 26 ago. 1870, p. 3; *A Reforma*, Rio de Janeiro, 13 ago. 1875, p. 3; *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 5 jul. 1883, p. 2.

46 *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 13 out. 1873, p. 4; *O Globo*, Rio de Janeiro, 7 mai. 1875, p. 4; *Diário do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 18 jan. 1877, p. 4.

47 *Gazeta de Notícias*, 20 nov. 1877, p. 1, e 9 fev. 1884, p. 4.

48 *Diário do Brasil*, Rio de Janeiro, 20 out. 1882, p. 4.

49 *O País*, Rio de Janeiro, 24 ago. 1889, p. 5.

Contribuindo com essa afirmativa, podemos verificar o anúncio da *Confeitaria de Guimarães e Aurelio*, antiga *Casa Carceller*, localizada na Rua do Ouvidor, números 30, 32 e 34, que era fornecedora da Casa Imperial⁵⁰. Além dessa, a *Confeitaria do Pellicano* e a *Imperial Padaria e Confeitaria* também eram fornecedoras da Casa Imperial e utilizavam o brasão do Império em seus anúncios⁵¹. Acreditamos que esse brasão seria um símbolo da credibilidade desses espaços perante seus clientes.

O *Diário de Notícias* notificava que a *Confeitaria Castellões* continuava a ser frequentada pela elite da sociedade fluminense⁵². O mesmo jornal, em 17 de agosto de 1888, continuou a destacar o público da *Confeitaria Castellões*: “É nesta casa que se reúnem os rapazes mais *chics* da sociedade fluminense, as mais altas sumidades políticas, muitos representantes do genuíno *high life*, os mais distintos *dilettanti*, os artistas célebres que nos visitam, os empresários de teatros”⁵³. E complementou: “é nesta casa que o mundo elegante vem tomar assinatura para o teatro Lírico, que são encomendados os banquetes das casas ricas e das grandes festividades”. Finalizou apontando que esta foi fundada há muitos anos e que goza de notoriedade até na Europa.

Identificamos apenas uma confeitaria fazendo menção aos pobres em seus anúncios. A *Tribuna Militar*, de 20 de outubro de 1881, no comunicado da *Confeitaria e Refinação do Conde D'Eu*, divulgava que os atuais proprietários

vêm pedir a todos indistintamente, nobres e plebeus, ricos e remediados, que honrem o seu estabelecimento com uma visita; todos lucrarão: tem o que há de mais fino e delicado em sortimento deste gênero de negócio, e ninguém pode competir com a confeitaria Conde D'Eu em modicidade de preços.⁵⁴

As confeitarias eram frequentadas por pessoas de diversas camadas sociais, famílias e, cada vez mais, por mulheres que conquistavam gradativamente o cenário público. Além da presença marcante de cavalheiros, esses locais eram também visitados por senhoras acompanhadas pela família, todos dispostos a degustar sorvetes⁵⁵ nevados, doces, pastéis e vinhos (Belluzzo, 2010a). A autora afirma que, “com o passar do tempo, as mulheres acompanharam a urbanização da cidade e conquistaram o espaço público. Passaram da casa às ruas frequentando teatros, confeitarias e restaurantes” (p. 112).

50 *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 1869, p. 648.

51 *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 18 mai. 1862, p. 3, e 23 out. 1864, p. 4; *Almanaque Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro, 1871, p. 73.

52 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 7 fev. 1871, p. 2.

53 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 17 ago. 1888, p. 1.

54 *Tribuna Militar*, Rio de Janeiro, 20 out. 1881, p. 4.

55 Para Carvalho (1981), “uma novidade para os brasileiros foi o sorvete. Em 1834, aportou no Rio de Janeiro o navio americano Madagascar, com 160 toneladas de blocos de gelo, trazidos de Boston e acondicionados em serragem. Os blocos eram enterrados e conservados em covas profundas por quatro ou cinco meses” (*apud* Belluzzo, 2010a, p. 75). Cruls sinaliza que, “a princípio, o carioca recebeu-o meio resabiado. Parecia que lhe queimava a boca” (1949, p. 304). Mas, enfim, os sorvetes caíram no gosto das famílias cariocas (Belluzzo, 2010b, p. 75). Segundo Freixa e Chaves, “vale destacar que D. Pedro II apoiou a importação de uma paixão da época, o sorvete. Depois que ele degustou e aprovou essa delícia gelada, preparada então de forma rudimentar com gelos que vinham dos lagos congelados do norte dos Estados Unidos, o doce caiu no gosto da população” (2009, p. 200).

A tendência à presença feminina nos ambientes públicos de alimentação pode ser considerada também uma consequência da modernização da cidade, que se demonstrava física e culturalmente. Os ambientes coletivos passaram a ser locais de novos hábitos, nos quais a alimentação, que fazia parte de um novo *métier* urbano e moderno, ganhava diversos ares. Em relação à ocupação desses espaços pela população feminina, Alberto da Costa e Silva (2011) afirma que o contato cada vez maior com profissionais estrangeiros, especialmente franceses, acelerou o processo. As ruas do centro do Rio passaram a ser pontos que, além de comerciais, eram sociais. Era o palco predileto daqueles e daquelas que queriam ver e serem vistos, a exemplo da metrópole mais famosa à época, Paris.

Algumas casas faziam questão de mencionar a predileção do público feminino, em diversas oportunidades. A matéria “Na Rua Do Ouvidor”, de Sovesis, publicada na primeira página do jornal *Diário de Notícias*, apontava o prestígio junto ao público feminino, tanto que “[...] ainda ontem esteve cheia a confeitaria do Paschoal; e cheia, não de jornalistas, mas de moças e, apesar da censura daqueles, estas trincavam com muito gosto as gulodices da celebre confeitaria”⁵⁶.

O jornal *Cidade do Rio* também faz menção a mulheres frequentando as confeitarias na Rua do Ouvidor: “a Rua do Ouvidor encheu-se de elegantes senhoras que iam e vinham dos armarinhos às confeitarias e das confeitarias aos armarinhos, no grande afã de comprar”⁵⁷. O *Diário de Notícias* apontava a *Confeitaria do Leão*: “a hora em que lá estivemos todas as mesas achavam-se ocupadas por elegantes e gentis damas da nossa melhor sociedade, que constituíram o salão do Leão como um dos seus mais preferidos pontos de reunião”⁵⁸. Este mesmo periódico também publicou que a *Confeitaria do Cailtau* era frequentada por moças⁵⁹, assim como a do Paschoal, que chegou a ser comparada com um “jardim” – ambas estavam situadas no principal logradouro do centro da cidade.

As confeitarias eram espaços onde, progressivamente, a figura feminina se fazia presente, a exemplo de outros locais que estavam cada vez mais acostumados com isso. É o que Victor Melo (2007) destaca quando depõe que foi no século XIX que esse quadro começou paulatinamente a se alterar. Associado a um conjunto de modificações que se baseavam, principalmente, no antigo continente, chegavam também os ecos das reivindicações femininas e um novo modelo de mulher mais presente na vida social. Essa mudança foi lenta, assim como diferenciada entre os estratos sociais.

A participação feminina na vida pública e social era um processo em pleno desenvolvimento na segunda metade desse século. A urbanização e o alargamento de um melhor sistema de transporte (com o surgimento do bonde, primeiro à tração animal e depois elétrico) “convidavam” as mulheres à rua, aumentavam sua possibilidade de mobilidade e criavam contrapontos à tradicional ideia de confinamento doméstico. A presença feminina se tornou cada vez mais constante nas competições esportivas, no teatro, no cinema, nos parques públicos e, conseqüentemente, nos restaurantes e confeitarias da Corte (Melo, 2007).

56 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 22 jun. 1887, p. 1.

57 *Cidade do Rio*, Rio de Janeiro, 21 ago. 1888, p. 1.

58 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 23 ago. 1888, p. 2.

59 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 24 ago. 1888, p. 2.

Podemos apontar, através do que já foi constatado e do que França Júnior escreveu⁶⁰, que esses locais poderiam ser classificados como de primeira e de segunda ordem, e que, de certa forma, isso estaria diretamente ligado com o seu público frequentador. As de primeira ordem eram frequentadas por camadas médias e altas, como nobreza e burguesia; e as de segunda ordem, por uma camada média a baixa. Ao seguir o desenvolvimento urbano e social do Rio de Janeiro, elas também se adaptaram ao público consumidor, com os rótulos de primeira e segunda ordem, o que muito provavelmente estava relacionado ao seu refinamento e dos seus frequentadores.

Embora acreditemos que os maiores usuários das confeitarias fossem os integrantes de camadas sociais de maior poder aquisitivo, ou componentes de fatias medianas em ascensão, não é possível descartar que houvesse clientes menos remediados que comparecessem a esses lugares cada vez mais comuns e diversos. O próprio desenvolvimento de um mercado de entretenimento, que incluía os ambientes de alimentação em seu leque de opções, se encarregava de agregar o maior número possível de consumidores. Contudo, é destacado que as confeitarias tinham as camadas sociais com maior capacidade econômica como público predileto.

Entretenimento e sociabilidade

As confeitarias eram partes integrantes de uma cidade que se modificava, modernizava e valorizava cada vez mais os ambientes públicos e de entretenimento. Desta forma, além de todas as reconfigurações físicas promovidas com o processo de instalação da Corte na capital do Império no início do século XIX, um novo comportamento social e cultural foi ocasionado. Para Tostes, “a população viu-se repentinamente diante de novos desafios e do envolvimento com novos hábitos europeizados, que modernizaram a vida cotidiana” (2009, p. 50).

Já em torno de 1850, a vida social da capital apresentava toques de requinte, com grandes salões de festas, mobiliário à francesa e música através do piano, caracterizando um período de festas, bailes e saraus. Os teatros também já se encontravam em atividade (Renault, 1978). Para Schwarcz (1998), foi durante os anos de 1840 a 1860 que se criou uma febre de bailes, concertos, reuniões e festas. Nesse período, as pessoas frequentavam os espetáculos para “verem e serem vistas”.

Com efeito, as exposições de objetos eram muito comuns nas confeitarias do Rio de Janeiro, que serviam como atrativos a este novo cenário de diversão e espetáculo. Na *Confeitaria do Leão* foi exposto um retrato do Rei de Portugal, o Sr. D. Luiz I⁶¹. Na *Confeitaria Castellões* ocorreu a exposição de dois ouriços com castanhas cultivados na província de São Paulo⁶² e de licores fabricados em Santa Catarina, que, pelo aspecto, rivalizavam, e pelo sabor, sobressaiam aos que eram importados da Europa⁶³. Na *Confeitaria do Amorim*, foi exposta uma coroa de louros, oferecida à jovem artista

60 O País, Rio de Janeiro, 13 dez. 1886, p. 2.

61 Correio do Brasil, Rio de Janeiro, 14 abr. 1872, p. 3.

62 Correio do Brasil, Rio de Janeiro, 18 abr. 1872, p. 2.

63 Gazeta da Tarde, Rio de Janeiro, 10 mai. 1882, p. 1.

Carolina de Almeida pelos seus admiradores⁶⁴. A *Confeitaria Braço de Ouro* expôs uma planta de linho, medindo de seis a sete palmos de altura⁶⁵. E, na *Confeitaria Ouvidor*, foi exibida uma cobra sucuri que media quatro metros de comprimento⁶⁶. Desta forma, concordamos e ratificamos o que destacou Rios Filho: “Sempre surgiam, para divertimento público, animais curiosos ou desconhecidos, gentes esquisitas e coisas exóticas” (2000, p. 365).

Na união entre uma indústria do entretenimento em franco crescimento e urbanização cada vez maior, sob a chancela das ideias modernas, os jogos também foram presença marcante.

O periódico *O Repórter* destacou a inauguração da *Confeitaria de Sant’Anna*, de Santos e Costa, e divulgou que ela dispunha de confortáveis salões para as famílias e bilhares⁶⁷. Eram seis no total⁶⁸. O local *Ao High Life Santa Thereza* tinha, além de uma confeitaria, charutaria e bilhares⁶⁹.

Também era comum a prática de tiro ao alvo nas confeitarias. No recreio da *Confeitaria Estrada de Ferro D. Pedro II* havia tiro ao alvo todos os dias, das sete horas da manhã às nove horas da noite⁷⁰. No dia 10 de agosto de 1886, foi inaugurado um tiro ao alvo com espingardas no salão da *Confeitaria Ouvidor*, que destacou que “para os atiradores tal logar será o *utile dulci*”⁷¹, fazendo referência à “útil e prazerosa” prática. A entrada era gratuita⁷². Passou a ser comum, nesta confeitaria, a ocorrência de concursos de tiro ao alvo, além da ampliação das opções de divertimento: “aumentando o número de diversões que oferecem aos seus fregueses, os proprietários da *Confeitaria Ouvidor* inauguraram um salão com bilhares, xadrez, bagatelas e outros jogos”⁷³.

O comer por necessidade física deixou de ser a única motivação para frequentar esses espaços, e a busca pelo divertimento, pelo diferente, pelo chique e pela necessidade de se relacionar com outras pessoas passou a ser motivador para as incursões.

Nesse processo, é possível concordar com Guerrero (2007), que enfatiza que a vida noturna no Rio de Janeiro já se encontrava muito desenvolvida quando a República foi proclamada, no fim de 1889. O autor ainda complementou que “essa atividade noturna, em público, girava em torno de uma refeição, o teatro e o após teatro” (p. 207), ou seja, em espaços de alimentação como as confeitarias.

Estas variáveis podem nos levar a entender cada vez mais o perfil assumido pelas confeitarias, ainda mais se levarmos em conta que se situavam em pontos fixos da cidade. Estes espaços se diferenciavam de outros estabelecimentos que faziam parte destes novos contextos de diversão, como circos e apresentações teatrais, que tinham o caráter itinerante e se deslocavam com facilidade em busca de novos públicos. Sendo assim, elas procuravam conservar e atrair seus clientes através

64 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 30 ago. 1884, p. 3.

65 *Gazeta da Tarde*, Rio de Janeiro, 28 out. 1884, p. 2.

66 *O País*, Rio de Janeiro, 20 mai. 1886, p. 1.

67 *O Repórter*, Rio de Janeiro, 26 jul. 1879, p. 3.

68 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 25 out. 1879, p. 2.

69 *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 12 out. 1890, p. 1.

70 *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 5 abr. 1885, p. 5.

71 *O País*, Rio de Janeiro, 11 ago. 1886, p. 1.

72 *A Semana*, Rio de Janeiro, 14 ago. 1886, p. 267.

73 *O País*, Rio de Janeiro, 30 nov. 1886, p.1.

dos serviços prestados, produtos comercializados, espaço físico, ambientes reservados, jogos e exposições, que tinham que se manter atualizados e capazes de cativar seus clientes.

Considerações finais

É possível destacar que as oportunidades de negócios e a demanda por lazer acompanhavam o desenvolvimento da cidade. As confeitarias absorveram e refletiram novos pensamentos embebidos em valores modernos presentes no processo de readequação da Corte, de uma maneira particular, própria ao Rio de Janeiro. Na antiga capital brasileira, inéditos e obsoletos ideários se acomodavam e se estabeleciam de maneira específica vista a singularidade local.

Com o processo de modernização e crescimento da urbe, além dos horários estendidos de trabalho no comércio e a própria busca pela diversão, o hábito de comer fora de casa foi ampliado, proporcionando a constituição e expansão de espaços voltados para esses fins, como as confeitarias.

Essas casas, além da venda de doces e açúcar, com refinação deste último, se portavam como pontos de comércio de secos e molhados. Isto posto, os clientes poderiam adquirir vários produtos para serem consumidos em suas residências. Dispunham também de atividades de encomendas e entrega de refeições e serviço de *buffet* em festas.

Mais do que uma necessidade fisiológica, com o transcorrer do século XIX, alimentar-se na esfera pública passou a estar associado fortemente ao lazer e divertimento. Fatores estes que nos ajudaram a compreender a ampliação das confeitarias e o reconhecimento cada vez maior destas enquanto ambientes comuns e de sociabilidade.

Referências

- BELLUZZO, Rosa. *Machado de Assis: relíquias culinárias*. São Paulo: Editora Unesp, 2010a.
- _____. *Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010b.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- CRULS, Gastão. *Aparência do Rio de Janeiro*. V. I. Rio de Janeiro: José Olympio, 1949.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2009.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.
- GUERRERO, Enrique Raúl Rentería. *O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.
- KARLS, Thaina Schwan. *Comida, bebida e diversão: uma análise comparada do perfil de restaurantes e confeitarias do Rio de Janeiro do século XIX (1854-1890)*. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História Comparada da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2017.

- LUCA, Tania Regina de. Fontes impressas: história dos, nos e por meio dos periódicos. In: PINSKY, C. B. *Fontes históricas*. 3 ed. São Paulo: Contexto, 2011.
- MELO, Victor Andrade de. Mulheres em movimento: a presença feminina nos primórdios do esporte na cidade do Rio de Janeiro (até 1910). *Revista Brasileira de História*, São Paulo, v. 27, n. 54, pp. 127-152, dez. 2007.
- NEEDELL, Jeffrey D. *Belle époque tropical: Sociedade e cultura de elite no Rio de Janeiro na virada do século*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.
- RENAULT, Delso. *Rio de Janeiro: a vida da cidade refletida nos jornais (1850-1870)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; Brasília: INL, 1978.
- _____. *O dia-a-dia no Rio de Janeiro: segundo os jornais (1870-1889)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; Brasília: INL, 1982.
- RIOS FILHO, Adolfo Morales de los. *O Rio de Janeiro Imperial*. Rio de Janeiro: UniverCidade, 2000.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz. *As barbas do imperador: D. Pedro II, um monarca nos trópicos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- SILVA, Alberto da Costa. População e sociedade. In: SILVA, Alberto da Costa (Coord.). *Crise colonial e independência (1808-1830)*. Vol. 1 – História do Brasil Nação (1808-2010). Rio de Janeiro: Objetiva, 2011, pp. 35-73.
- TOSTES, Vera Lúcia Bottrel. O Rio de Janeiro no tempo de D. João VI. In: AMARAL, Sonia Guarita do (Coord.). *O Brasil como Império*. 1. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009, pp. 38-57.