UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
INSTITUTO DE ESTUDOS BRASILEIROS - IEB
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
CULTURAS E IDENTIDADES BRASILEIRAS

PAULA DE OLIVEIRA FELICIANO

MODERNISTAS À MESA: A COLEÇÃO DE CARDÁPIOS DE MÁRIO DE ANDRADE (1915-1940)

São Paulo

2020

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
INSTITUTO DE ESTUDOS BRASILEIROS - IEB
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
CULTURAS E IDENTIDADES BRASILEIRAS

MODERNISTAS À MESA: A COLEÇÃO DE CARDÁPIOS DE MÁRIO DE ANDRADE (1915-1940)

PAULA DE OLIVEIRA FELICIANO

Versão corrigida

(a versão original encontra-se no IEB-USP)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Culturas e Identidades Brasileiras do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo, para a obtenção do título de Mestre em Filosofia.

Área de Concentração: Estudos Brasileiros

Orientador: Prof. Dr. Marcos Antonio de Moraes

São Paulo

2020

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho por meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

DADOS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)
Serviço de Biblioteca e Documentação do
Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo

F314

Feliciano, Paula de Oliveira

Modernistas à mesa : a coleção de cardápios de Mário de Andrade (1915-1940) / Paula de Oliveira Feliciano ; Marcos Antonio de Moraes, orientador -- São Paulo, 2020.

Dissertação (Mestrado) – Universidade de São Paulo. Instituto de Estudos Brasileiros. Programa de Pós-Graduação em Culturas e Identidades Brasileiras. Área de concentração: Estudos Brasileiros. Linha de pesquisa: Brasil: a realidade da criação, a criação da realidade.

Título em inglês: Modernist's table: the menu collection of Mário de Andrade (1915-1940) – São Paulo, SP.

Descritores: 1. Andrade, Mário de, 1893-1945 2. Modernismo 3. Gastronomia - Brasil 4. Cardápios 5. Literatura culinária I. Universidade de São Paulo. Instituto de Estudos Brasileiros. Programa de Pós-Graduação II. Moraes, Marcos Antonio de, orient. III. Título.

IEB/SBD87/2020

CDD 22.ed. 641.5

Folha de Aprovação de Mestrado

Nome: Paula de Oliveira Feliciano

Título: Modernistas à mesa: A Coleção de Cardápios de Mário de Andrade (1915-1940)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Culturas e Identidades Brasileiras do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo, para a obtenção do título de Mestre em Filosofia.

Aprovada em: 11 de fevereiro de 2020.

Banca Examinadora

Orientador: Prof. Dr. Marcos Antonio de Moraes

Instituição: Instituto de Estudos Brasileiros (IEB – USP)

Julgamento: Aprovada

Therezinha Aparecida Porto Ancona Lopez

Instituição: Instituto de Estudos Brasileiros (IEB – USP)

Julgamento: Aprovada

Carlos Alberto Dória

Instituição: Externo

Julgamento: Aprovada

Lígia Fonseca Ferreira

Instituição: UNIFESP

Julgamento: Aprovada

Para meus pais e meus irmãos,
com muito amor.

AGRADECIMENTOS

Ao meu orientador, Prof. Dr. Marcos Antonio de Moraes, pela disposição em me auxiliar nesse trajeto.

À Profª Drª Telê Ancona Lopez e Profª Drª Lígia Fonseca Ferreira, pela participação e sugestões no exame de Qualificação.

À *Fundació Alícia*, pela oportunidade de ampliar meus estudos científicos aplicados à culinária e por me mostrar a importância de projetos interdisciplinares com a temática da sustentabilidade.

Ao *Observatori de l'Alimentació*, pelo período estágio e pelo compartilhamento de saberes sobre patrimônio culinário.

A Tomico M. H. Mitumori do Arquivo Histórico Municipal de São Paulo, pelo auxílio na busca de documentação do Departamento de Cultura.

A Paulo Roberto Dutra da Coordenação de Gestão Documental (GDOC), do Arquivo da Prefeitura de São Paulo, pelo apoio na busca documental.

Aos funcionários do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo, pelo apoio nessa trajetória.

A Elisabete Marin Ribas e Guilherme do Arquivo do IEB, pelo apoio fundamental a cada visita ao acervo Mário de Andrade, desde 2016.

Aos funcionários e alunos do Centro Universitário Senac Campos do Jordão, pelo incentivo e apoio durante esse percurso.

Às minhas mentoras e amigas, Profª Drª Ana Lúcia Rodrigues da Silva e Profª Drª Roseli de Sousa Neto, pelos ensinamentos, encorajamento e parceria.

Ao Profº Ms. Luciano Roberto de Castro Munari, amigo e parceiro de trabalho e de estudos.

Aos meus irmãos, Guilherme e Mariana, pela companhia, incentivo e amizade.

Aos meus pais, Paulo e Eunice, por acreditarem e me apoiarem em minha vida.

A Albert, por estar ao meu lado todos esses dias.

Meu maior desejo é ser homem entre os homens. Transfundir-me. Amalgamar-me. Ser entendido. Sobre tudo isso. QUERO SER ENTENDIDO. Porque se é verdade que Deus me deu alguma coisa de superior, é num desejo que os outros se beneficiem dessa coisa. Não me atrai a volúpia de ser só. Aceito o que me dão e dou-me em troca.

Carta de Mário de Andrade a Manuel Bandeira, 1923 (MORAES, 2000, p.101).

FELICIANO, P. O. Modernistas à mesa: A Coleção de Cardápios de Mário de Andrade (1915-1940). 2020. Dissertação (Mestrado) – Instituto de Estudos Brasileiros, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2020.

RESUMO

Esta dissertação realiza uma abordagem interdisciplinar dos cardápios colecionados pelo polígrafo modernista Mário de Andrade (1893-1945), entre 1915 e 1940. A documentação, composta de 22 menus e um marcador de lugar à mesa, encontra-se preservada no *Fundo Mário de Andrade*, no patrimônio do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo. Ao longo da história, o menu deixa de ser somente uma lista ordenada de pratos de uma refeição ou plano de trabalho para cozinheiros, para se transformar em testemunho da vida cultural, social e política de uma época. A interpretação dos cardápios reunidos pelo criador de *Macunaíma* partiu da análise de aspectos gráficos/linguísticos, gastronômicos, históricos, buscando também apreender redes de sociabilidade, registros de encontros modernistas. A investigação apresenta uma reflexão sobre os saberes gastronômicos observados na coleção e seus vínculos com a experiência culinária do tempo. Tencionou-se contextualizar esses documentos efêmeros no gênero Literatura Culinária, tendo em vista o conhecimento gastronômico sistematizado em princípios do século XX, na França. Recupera-se, ainda, o interesse de Mário de Andrade por aspectos culturais e sociais da culinária.

Palavras-chave: Mário de Andrade. Cardápios. Modernismo. Gastronomia Brasileira. Literatura Culinária.

FELICIANO, P. O. Modernist's Table: The Menu Collection of Mário de Andrade (1915-1940). 2020. Master's Dissertation – Instituto de Estudos Brasileiros, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2020.

ABSTRACT

This dissertation takes an interdisciplinary approach on the menus collected by multidisciplinary author and modernist Mário de Andrade (1893-1945), between 1915 and 1940. The documentation, consisting of 23 documents, is under preservation at *Mário de Andrade Fund*, in the Institute of Brazilian Studies, University of São Paulo. Throughout history, a menu is no longer just an orderly list of meal dishes or chefs' work plan, but a testimony of cultural, social and political life of an era. The interpretation of the menus assembled by the creator of *Macunaíma* started from the analysis of graphic, textual, gastronomic and historical aspects, also seeking to apprehend sociability networks, records of modernist meetings. This research presents a reflection on the gastronomic knowledge observed in the collection and its links with the culinary experience of the time. It was intended to contextualize these ephemeral documents among the Culinary Literature genre, because of the systematized gastronomic knowledge on the early twentieth century in France. Mário de Andrade's interest in cultural and social aspects of cooking is also recovered.

Keywords: Mário de Andrade. Menus. Modernism. Brazilian Gastronomy. Culinary Literature.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Cardápio Mário na Paulicéia. Fonte: Arquivo IEB-USP, Acervo Mário de Andrade/ MA-0328	18
Figura 2 – Diagrama genoma tecnoemocional (Anexo). Fonte: ARENÓS, 2015, p.8-9	25
Figura 3. Menu : <i>Grand Hôtel de La Rôtisserie Sportsman</i> – 10/01/1915. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	61
Figura 4. Menu: Almoço em homenagem ao autor das Máscaras – 09/01/1921. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	67
Figura 5. Menu: Trianon – 19/02/1922. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	71
Figura 6. Menu: <i>Diner de Sylvestre</i> – Grande Hotel Suisso – 31/12/1922 Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	77
Figura 7. Menu: Almoço oferecido a Paulo Prado pelo grupo de escritores modernos de São Paulo Hotel Terminus – 16/01/1924. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	82
Figura 8. Impresso para Cardápio: <i>Crociera italiana nell’America Latina R.N. Italia – Dicembre-Giugno 1923-1924</i> . Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	87
Figura 9. Menu: <i>Diner Offert a Madame Olivia Guedes Penteado à La “Villa Fortunata”</i> – 07/05/1925. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	91
Figura 10 – Menu ilustrado por Alfonse Mucha, 1896. Fonte: MAILLARD, 1898, p.425.....	95

Figura 11. Menu: 04/08/1926. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente Fundo Mário de Andrade “Coleção Artes Visuais (MA0622a e 0622a-verso) – Arquivo IEB/USP	98
Figura 12. Menu: <i>Dîner Littéraire offert le 21 avril 1927 à la “Villa Fortunata”</i> – 21/04/1927. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP.....	102
Figura 13. Marcador de lugar à mesa: almoço oferecido pelo presidente do Estado do Amazonas a dona Olívia no Palácio Rio Negro – 21/07/1927. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	106
Figura 14. Menu: Almoço em homenagem ao Dr. Paulo Nogueira Filho – 20/10/1927. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	111
Figura 15. Menu: Almoço oferecido pelos professores catedráticos do Conservatório Dramático e Musical de São Paulo ao Seu Diretor Exmo Sr. Dr. Gomes Cardim. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	116
Figura 16. Menu: Almoço oferecido aos gloriosos aviadores italianos - Ferrarin e Del Prete pela Colonia Italiana de Natal. Natal, 22 de julho. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	120
Figura 17. Menu: Ajantarado – 12/1928. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	124
Figura 18. Menu: 25/05/1931. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade “Coleção Artes Visuais (MA033_a, MA033_b, MA033_c) – Arquivo IEB/USP	129
Figura 19 – Fluxograma do milho em diferentes proporções de água. Fonte: DÓRIA,2014, p.133.....	132
Figura 20. Menu pro Manu – 17/03/1932. Fonte: FELICIANO (2019) Fundo Mário de Andrade “Coleção Artes Visuais” (MA0621a e 0621a-verso) – Arquivo IEB/USP	134

Figura 21. Menu: Revista Nova – Direção de Paulo Prado e Antonio Alcantara Machado Gerência de Nelson Palma Travassos – In Memoriam do ex-diretor prof. Mário Raul de Morais Andrade – 06/07/1932. Fonte: FELICIANO (2019) Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	138
Figura 22. Menu e Impresso de marcação de lugar à mesa: Banquete no Automóvel Club – 14/07/1937. Fonte: FELICIANO (2019) Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	142
Figura 23. Menu: O Departamento de Cultura, aos Congressistas, em confraternização Hotel Terminus – 15/07/1937. Fonte: FELICIANO (2019) Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	146
Figura 24. Homenagem do Conservatório Brasileiro de Música à insigne artista brasileira Magda Tagliaferro. Salão do Club Ginástico Português – 04/05/1940. Fonte: FELICIANO (2019) Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	150
Figura 25. Menu: Almoço Jockey Club Brasileiro – 18/07/1940. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	153
Figura 26. Menu: [sem data]. Fonte: FELICIANO (2019) – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	156
Figura 27. Menu: Carta de Bebidas do Hotel Terminus [sem data]. Fonte: FELICIANO (2019 – Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP	160

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Especificidades na apresentação dos menus.....	22
Tabela 2: Literatura gastronômica mundial referência no século XIX e XX. Fonte: Feliciano (2019), segundo Trefzer (2009) e Larousse <i>Gastronomique</i> (1938)	27
Tabela 3: Literatura gastronômica do Brasil entre os séculos XIX e XX (traduzidas e adaptadas). Fonte: FELICIANO (2019), adaptado de Wätzold (2012) e Esteves (2017) ...	33
Tabela 4: Publicações de August Escoffier entre 1885 e 1934. fonte: <i>Musée Escoffier de L'Art Culinaire</i> (2019)	41
Tabela 5: Fórmulas para variações de pratos. Fonte: FELICIANO (2019) adaptado de POULAIN (2013, p-209-210)	41
Tabela 6: Compilação dos conteúdos para interpretação de menus. Fonte: FELICIANO (2019)	47
Tabela 7: Descrição da Coleção de Cardápios de Mário de Andrade. Fonte: FELICIANO (2019) adaptado de PAULILLO (1982)	59
Tabela 8. Documento 1. Fonte: FELICIANO (2019)	62
Tabela 9. Documento 2. Fonte: FELICIANO (2019)	68
Tabela 10. Documento 3. Fonte: FELICIANO (2019)	72
Tabela 11. Documento 4. Fonte: FELICIANO (2019)	78
Tabela 12. Documento 5. Fonte: FELICIANO (2019)	83
Tabela 13. Documento 6. Fonte: FELICIANO (2019)	88
Tabela 14. Documento 7. Fonte: FELICIANO (2019)	92
Tabela 15. Documento 8. Fonte: FELICIANO (2019)	99
Tabela 16. Documento 9. Fonte: FELICIANO (2019)	103
Tabela 17. Documento 10. Fonte: FELICIANO (2019)	107
Tabela 18. Documento 11. Fonte: FELICIANO (2019)	112
Tabela 19. Documento 12. Fonte: FELICIANO (2019)	117
Tabela 20. Documento 13. Fonte: FELICIANO (2019)	121
Tabela 21. Documento 14. Fonte: FELICIANO (2019)	125
Tabela 22. Documento 15. Fonte: FELICIANO (2019)	130
Tabela 23. Documento 16. Fonte: FELICIANO (2019)	135

Tabela 24. Documento 17. Fonte: FELICIANO (2019)	139
Tabela 25. Documento 18. Fonte: FELICIANO (2019)	143
Tabela 26. Documento 19. Fonte: FELICIANO (2019)	147
Tabela 27. Documento 20. Fonte: FELICIANO (2019)	151
Tabela 28. Documento 21. Fonte: FELICIANO (2019)	154
Tabela 29. Documento 22. Fonte: FELICIANO (2019)	157
Tabela 30. Documento 23. Fonte: FELICIANO (2019)	161

LISTA DE MUSEUS E INSTITUIÇÕES CONSULTADAS

Brasil

Setor de Arquivo do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo (IEB-USP) – São Paulo, SP

Arquivo Histórico Municipal de São Paulo – São Paulo, SP

Arquivo da Prefeitura de São Paulo/ Coordenação de Gestão Documental (GDOC) – São Paulo, SP

Biblioteca Mário de Andrade – São Paulo, SP

Biblioteca da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo – São Paulo, SP

Catalunha/Espanha

Biblioteca Victor Balaguer (Fóns de Menús) - Vilanova i la Geltrú – Barcelona, Catalunha

Biblioteca de la Universitat de Barcelona campus Torribera – Santa Coloma de Gramenet – Barcelona, Catalunha

Fundació Alícia – Sant Fruitós de Bages – Barcelona, Catalunha

Observatori de l’Alimentació (ODELA) – Santa Coloma de Gramenet – Barcelona, Catalunha

França

Bibliothèque Municipale de Dijon (*Collection des menus française*) – Dijon, França

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	17
Capítulo 1 - Literatura culinária nos livros de receitas, dicionários e enciclopédias: o que deve ser conhecido e consumido no século XX	24
1.1 Uso pedagógico da literatura culinária no século XX: os menus como materialização e difusão dos saberes gastronômicos e modos à mesa	34
1.1.1 Uma proposta de interpretação de menus a partir de Auguste Escoffier	39
Capítulo 2 – Mário de Andrade à Mesa	54
2.1 Pistas sobre seu interesse pela culinária brasileira	55
2.2 A coleção de cardápios de Mário de Andrade (1915-1940)	59
Capítulo 3 – Saberes gastronômicos na coleção de menus de Mário de Andrade: uma abordagem interdisciplinar	61
3.1 A coleção de cardápios de Mário de Andrade à luz do seu tempo	163
CONSIDERAÇÕES FINAIS	168
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	170
ANEXO	183

INTRODUÇÃO

Em 2015, atuando como professora universitária do curso de gastronomia do Centro Universitário Senac Campos do Jordão, empreendi esforços para concretizar os estudos de mestrado. Realizá-lo no Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo (IEB-USP) tornou-se praticamente a única opção que dei a mim mesma pelo valor que encontrei na proposta “Culturas e Identidades Brasileiras”. Na qualidade de aluna especial, comecei a frequentar as aulas da disciplina de pós-graduação *Epistolografia no Brasil: redes de sociabilidade, dimensões literárias e testemunhos da criação artística*, com o desejo de poder estudar temas da cultura brasileira que pudessem, de algum modo, me aproximar do estudo da culinária brasileira.

Interessada desde 2010 em pesquisar a culinária brasileira e instigada pelos encontros de estudo sobre o assunto organizados pelo professor Carlos Alberto Dória, encontrei no programa de pós-graduação *strictu sensu* do IEB-USP um local apropriado para investigar o tema, em perspectiva interdisciplinar. A coleção de cardápios do polímata modernista Mário de Andrade cruzou meu caminho nesse momento. Foi-me apresentada em 2016, no processo seletivo do mestrado do IEB, pelo professor Marcos Moraes, que, na ocasião, sublinhou a potencialidade da matéria preservada no *Fundo Mário de Andrade*, no IEB-USP. Em vista disso, reformulei o projeto inicial, excessivamente amplo, ao ambicionar uma visada totalizante sobre as relações de Mário de Andrade com a culinária, para submetê-lo, em termos de recorte, no edital de pós-graduação da mesma instituição do ano seguinte. Busquei familiarizar-me com a documentação organizada em 1982 por Maria Célia de Almeida Paulillo, sob a orientação da professora Telê Ancona Lopez. Essa pesquisa constatou no acervo de Mário de Andrade a existência de 22 documentos.

Aprovada em 2017 no Programa de Pós-graduação em *Culturas e Identidades Brasileiras*, no IEB, daria início a essa “aventura” chamada Modernistas à mesa: *A Coleção de Cardápios de Mário de Andrade (1915-1940)*. Digo “aventura” pois ficou patente que Mário vivenciou uma intensa sociabilidade ao redor da mesa, assunto ainda inexplorado que era preciso historiar, para conhecê-lo melhor. Já na reta final desta dissertação, deparei-me, na Coleção de Artes Visuais de Mário de Andrade, no IEB-USP, com um singular “menu” (figura 1): *Mário de Andrade na Paulicéia*, desenho com a assinatura de Anita Malfatti.

Figura 1: Cardápio Mário na Paulicéia, s/a

Fonte: Fundo Mário de Andrade “Coleção Artes Visuais (MA0328a e 0328-verso) – Arquivo IEB/USP

Embora não datado, foi produzido antes de 1922, ano da publicação de *Pauliceia desvairada*, obra inaugural do modernismo brasileiro, referida na ilustração. Na glosa de um cardápio, no desenho ganha expressão a vivência lúdica do grupo modernista brasileiro. O menu compõe-se de *Fruit salad Paulicéia Desvairada*, *Sandwich a Mestres do Passado*, *Gateau das Dúvidas*, *Quindins das Críticas*, *Chá Amargo*, *Refresco Debussy*. No documento, patenteiam-se testemunhos das tensões entre vanguardistas e “passadistas”. O documento alude, por exemplo, aos “Mestres do passado”, série de artigos de Mário de Andrade difundidos no *Jornal do Comércio* de São Paulo, entre agosto e setembro de 1921, focalizando a então festejada poesia parnasiana, para ressaltar as suas fragilidades.

Em vista de minha formação universitária na área de gastronomia, ao me debruçar sobre os menus colecionados por Mário de Andrade, vislumbrei a possibilidade de efetivar o cruzamento da história do modernismo (em particular, a sociabilidade em torno da mesa) com a literatura culinária. Esta, no mundo e no Brasil, até o século XX, é representada principalmente por livros de receitas, dicionários e enciclopédias, que forjam discursos sobre comida e alimentação, fixando o que deve ser conhecido e consumido por “um sujeito para bem-viver na formação social em que está inserido”. Essas publicações propagam normalmente “coisas a saber”, atravessadas pelos discursos médicos e culinários, de fonte europeia ou

brasileira, construindo uma imagem reificada de civilidade. Ou seja, “o que se diz sobre comida necessariamente diz também sobre o sujeito”. (ESTEVEZ, 2017, p.42).

Trefzer (2009) realiza um importante levantamento de clássicos da Literatura Culinária, de 1312 a 2004. Elenca obras que foram consideradas publicações de sucesso incomum e de ampla divulgação, reeditadas e circulando por meio de traduções.

A primeira parte desta dissertação apresenta um breve panorama da literatura culinária referência em princípios do século XX no mundo e no Brasil, abordando esse espaço intelectual que colaborou para a disseminação de saberes gastronômicos pelo mundo. Em seguida, discute a natureza, função e usos dos menus.

Os cardápios foram instrumentos marcantes da difusão de conhecimentos culinários das potências econômicas e culturais dominantes. O *chef* Auguste Escoffier, referência principal da sistematização dos conhecimentos gastronômicos franceses (ainda vigentes nos dias de hoje), é autor do principal estudo que orienta e consagra a elaboração de cardápios. Escoffier fixa apontamentos que vão de questões gramaticais a culinárias e sociais, mirando a manutenção de uma distinção cultural. Seus estudos (1903, 1912 e 1938 – nesta última, como revisor da publicação de Montagné) serão o ponto de partida da proposta de análise de menus apresentados nesta dissertação. A abordagem dos menus também considera os estudos de Campiverdi (2003), MontSerrat (2009) e Rambourg (2012), e no contexto nacional, as reflexões críticas de Barreto (2003), Beluzzo (2010), Garcia (2011) e Lellis e Bocatto (2013).

Símbolos dos banquetes aristocráticos até o século XIX, os menus passam a figurar nas mesas burguesas como índices de ascensão social e de civilidade. O cardápio, impresso efêmero, figurou como um distintivo da sociabilidade das elites no século XX.

Ao longo dos tempos, o menu deixa de ser apenas uma lista ordenada de pratos de uma refeição ou um plano de trabalho para cozinheiros. Torna-se um testemunho da vida cultural, social e política de uma época. Caracteriza-se como um documento que marca eventos familiares e sociais (casamentos, batismos, comunhões, encontros, etc.), institucionais e diplomáticos. Testemunha acontecimento especial, festivo, efêmero, para além das atividades ordinárias do cotidiano. Personaliza e destaca anfitriões/convidados, documenta acordos e negociações (RAMBOURG, 2012).

Os cardápios tornaram-se igualmente signo da sociabilidade das elites brasileiras. Cabe, preliminarmente, recuperar pesquisas que se devotaram, no Brasil, ao estudo desse tipo de documento. Não tratando exclusivamente de cardápios (embora mencione cinco: menu do

Hotel de La Bourse – 1867; menu da Casa Paschoal – s/a; menu da Confeitaria Cailtau – s/a; menu do segundo jantar mensal da *Revista Brasileira* no Hotel do Estrangeiros – 1896; menu do Confeitaria Ouvidor – 1883), Rosa Beluzzo, em *Relíquias culinárias de Machado de Assis* (2010), constrói um panorama gastronômico do Rio de Janeiro, a partir de textos do autor de *Dom Casmurro*. A obra recupera impressões da época acerca dos sabores experimentados pelo escritor e sublinha o caráter aristocrático das reuniões ao redor da mesa. Documenta, ainda, receitas culinárias apreciadas pela família real portuguesa.

Em 2011, Lúcia Garcia, no livro *Para uma belle époque: a coleção de cardápios de Olavo Bilac*, divulgou uma seleção de menus colecionados pelo poeta até 1918, de um total de mais de duzentos. A análise da pesquisadora se concentrou na apresentação de contextos históricos e na observação de redes de sociabilidade e da influência francesa nos modos à mesa. Nos anos de 2015 e 2016 a autora desenvolve dois artigos¹, um que reflete sobre impressos efêmeros como fontes de pesquisa para os estudos de história, política e sociabilidade, e outro que detalha a importância dos documentos para a compreensão da sociabilidade de Olavo Bilac no Rio de Janeiro.

Em 2013, Francisco Lellis e André Bocatto publicam *Os banquetes do imperador: menus colecionados por Dom Pedro II: receitas e historiografia da gastronomia no Brasil do século XIX*. O livro explora os cardápios preservados do monarca, distribuídos em três séries: menus de navios, menus no exterior (incluem propagandas do mate e do café) e menus no Brasil. São apresentados 130 documentos de uma coleção de 1050 (dos quais 297 foram extraviados ou furtados), atualmente no patrimônio da Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro. A pesquisa enfatizou a qualidade estética dos impressos, o menu como registro das viagens e a importância gastronômica dos pratos referenciados.

O Museu Republicano “Convenção de Itu” realizou em 2015 a exposição *Cardápios e Banquetes na Primeira República (1889-1930)*. Essa amostra fomenta a pesquisa de pós-doutoramento de Eliane Morelli Abrahão, no Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Unicamp. Em 2019, a pesquisadora publicou, em coautoria com Maria Aparecida de Menezes

¹ GARCIA, Lúcia. A Coleção de Cardápios do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro: Impressos efêmeros como fontes para os estudos sobre História, Política e Sociabilidade. *Revista Transversos*. “Dossiê: História Pública: Escritas Contemporâneas de História”. Rio de Janeiro, Vol. 07, nº. 07, pp. 185-202, Ano 03. set. 2016. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/transversos/article/view/25307>>. ISSN 2179-7528. DOI: 10.12957/transversos.2016.25307. GARCIA, Lúcia. À mesa com Olavo Bilac: impressos efêmeros como fonte e possibilidade metodológica em história cultural. *Revista Linhas*. Florianópolis, v. 16, n. 32, p. 34 – 50, set./dez. 2015. Disponível em: <<http://www.revistas.udesc.br/index.php/linhas/article/view/1984723816322015034>> Acesso em abr 2020.

Borrego, artigo sobre a curadoria da exposição, no número inaugural da *Revista Ingesta*, do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e Alimentação (LEHDA) da Universidade de São Paulo. No mesmo ano, aprofundou a discussão acerca da importância dos cardápios como fonte de pesquisa, focalizando práticas alimentares observadas a partir da coleção² de Rui Barbosa.

A dissertação *Modernistas à mesa: a coleção de cardápios de Mário de Andrade (1915-1940)* propõe um diálogo com essas pesquisas. Compõe uma síntese da história dos menus, persegue pistas sobre o interesse do autor modernista pelo universo da cozinha brasileira, descreve e analisa a coleção de cardápios por ele conservados (22 documentos e um marcador de lugar no banquete), circunscritos entre 1915 e 1940, documentação no patrimônio do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo (IEB-USP).

Uma estratégia metodológica para o estudo dos menus

Não havendo uma teorização única para a abordagem de menus, os 23 documentos reunidos por Mário de Andrade foram estudados a partir de um recorte que levou em consideração:

- a. Especificidades na apresentação dos menus (tabela 1);
- b. Comparação da oferta gastronômica dos menus da coleção de Mário de Andrade com a gramática culinária sistematizada, disponível para consulta, de origem francesa.

² BORREGO, M. A., & ABRAHÃO, E. (2019). *Cardápios e banquetes na Primeira República*. *Revista Ingesta*, 1(1), 140-158. <https://doi.org/10.11606/issn.2596-3147.v1i1p140-158>. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/revistaingesta/article/view/151683>> Acesso em nov 2019. ABRAHÃO, Eliane M. *Os menus como fontes para o estudo das práticas alimentares na República*. Brasil (1889-1930). *Revista Latino-Americana de História*, vol. 08, nº. 22 – ago./dez. de 2019. Disponível em: <<http://projeto.unisinos.br/rla/index.php/rla/article/view/1024/386538>> Acesso em abr 2020. ISSN 2238-0620

Tabela 1: Especificidades na apresentação dos menus

Características	Incidência nos Menus
Redação em francês das produções culinárias	12
Redação em francês das produções culinárias, com substituição parcial de palavras em português (ingredientes)	3
Redação em português das produções culinárias	2
Redação em idiomas mistos (português, francês, espanhol, italiano)	5
Não se identifica aspectos gastronômicos	1
Formatação culinária francesa (ordenação e natureza dos pratos)	22

Fonte: FELICIANO, 2019.

As práticas culinárias francesas modelam a construção desses menus. Dória (2014, p. 18), em *A formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*, apresenta reflexões sobre o que é a culinária quanto à sua diversidade. Assegura o estudioso: ela “é sempre um produto de transações, e estas não se limitam aos espaços nacionais, mas fazem-se em constantes trocas com o que lhes é exterior. O propósito de explicar a culinária nos obriga, portanto, a prestar atenção nesse incessante movimento de trocas”.

A respeito da influência francesa ser “poderosa em nossa cozinha” entre os séculos XIX e XX, Dória pontua como questões relevantes:

1. A transmissão de conhecimentos culinários difundidos por meio da escrita, a partir da marcante influência da França, “como atestam estudos recentes sobre os livros de cozinha” (Dória, 2014, p.18);
2. O “afrancesamento da nossa culinária”, por via das referências vindas da corte portuguesa. Dória destaca que, no período da Independência, o “francês arraigou-se nas elites locais” e “se disseminou pelas províncias, para onde foram professores dessa

língua, cabeleireiros, dentistas, alfaiates, modistas, barbeiros, livreiros e toda sorte de profissionais que permitissem respirar um pouco de Paris” (Dória, 2014, p.29-30);

3. O “clima culto que todo o mundo ocidental identificava em Paris” (Dória, 2014, p.18).

Documenta o pesquisador:

jornais cariocas publicavam anúncios de procura e oferta de cozinheiros franceses, aptos a realizar cardápios domésticos referenciados naquela tradição. Do mesmo modo, em cafés, pensões, hotéis e restaurantes era frequente a citação da culinária francesa como garantia de excelência. (Dória, 2014, p.30)

Em face desses fundamentos históricos, a pesquisa sobre os cardápios de Mário de Andrade buscou recuperar, no primeiro capítulo, “Literatura culinária nos livros de receitas, dicionários e enciclopédias: o que deve ser conhecido e consumido no século XX”, as fontes bibliográficas da oferta gastronômica disponível nos encontros modernistas. Esse capítulo permitiu reconhecer que a sistematização dos conhecimentos culinários na França em princípios do século XX materializa um conjunto de saberes sobre cozinha que remonta à cultura europeia de séculos anteriores, mas que encontrou nas publicações do *chef de cuisine* Auguste Escoffier uma consistente formalização e a difusão em proporções mundiais. A influência aristocrática de Portugal no campo da gastronomia, embora menos sistematizada em comparação com a linhagem francesa, também será considerada nesta pesquisa.

O Capítulo 2, “Mário de Andrade à Mesa”, explora a correlação entre a coleção de menus, o contexto gastronômico e contexto modernista. Apresenta uma análise dos menus considerando: “aspectos gráficos/linguísticos”, “aspectos gastronômicos”, “aspectos históricos”, “registro de eventos” e “rede de sociabilidade”. Esta dissertação cumpre, em sua parte final, reflexões preliminares a respeito da oferta gastronômica observada nos documentos, à luz do seu tempo.

Capítulo 1 – Literatura culinária nos livros de receitas, dicionários e enciclopédias: o que deve ser conhecido e consumido no século XX

A literatura culinária, de acordo com Treftzer (2009), não é um gênero novo. Da antiguidade até o século XV, tem-se conhecimento de mais de cem manuscritos de culinária, responsáveis por disseminar conhecimentos sobre cozinha, hábitos alimentares à mesa, principalmente dentro das cortes de reis e príncipes.

Os livros impressos de culinária surgem após o século XV com a invenção da tipografia. Grande parte dessa produção era de autoria de renomados cozinheiros a serviço de interesses de ricos e de poderosos, refletindo hábitos culinários da nobreza e, após o século XVIII, voltados ao público burguês.

No século XIX, elabora-se um número crescente de publicações de arte culinária, principalmente sob responsabilidade de cozinheiros e de estudiosos franceses que incluem receitas, discutindo temas como nutrição, arte presente na culinária e cultura à mesa. Vale ressaltar que “desde meados do século XVII a França desempenha papel central na alta cozinha europeia” (TREFZER, 2009, p.12).

Para a compreensão da relevância das publicações de culinária no século XX, é pertinente realizar um panorama dos movimentos e das escolas de cozinha,³ desde sua sistematização na França, no final do século XIX, até os tempos atuais, conforme a figura 2 (infográfico genoma tecnoemocional). Livros de receitas, dicionários e enciclopédias contribuíram para difundir grande parte dos conhecimentos gastronômicos estabelecidos por eles.

³ A França é a responsável pela codificação e sistematização de práticas e métodos culinários de sua cultura, o que contribuiu para sua supremacia metodológica e estética dentre as cozinhas clássicas e no cenário internacional da cozinha profissional, ainda hoje. De acordo com Franco (1995, p.128) à Itália, cultura com quem a França divide este campo, se atribui a dominância na questão do refinamento, cerimonial e protocolo à mesa, além de estabelecer riqueza de ingredientes variados nas receitas, influenciando inclusive a própria cozinha francesa no período da corte de Catarina de Médici (FRANCO, 1995). A Espanha tem sua contribuição notadamente em dois períodos. O primeiro, relativo ao período das Grandes Navegações e inclui a difusão dos ingredientes americanos por todo o mundo (FRANCO, 1995). Num segundo momento, mais atual, é referência quanto às práticas culinárias de vanguarda, incluindo as temáticas de criatividade, inovação e artes como partes do seu processo culinário (SEN, 2009).

Na faixa delimitada pela cor azul, indicando o período que vai de 1900 até meados de 1960, estabelece-se o período emblemático da cozinha clássica francesa. Considera-se como sua característica a codificação das bases de cozinha (molhos, sopas e caldos) por Carême, em publicação de 1833 (dois volumes anteriores mais básicos foram publicados em 1815), além da influência da publicação de Urbain Dubois, *Cuisine artistique* (1870).

O período também inclui a sistematização (aprimoramento das receitas de molhos, sopas e caldos, além da estruturação da brigada e institucionalização dos métodos de cocção) realizada por Auguste Escoffier. *Le guide culinaire*, publicado em 1903, é considerada a sua mais importante publicação, embora seguisse publicando outros livros até 1934, já que faleceu no ano seguinte (TREFZER, 2009; FRANCO, 1995).

Nesse período, a Cozinha Clássica Francesa combina um conjunto de padrões rígidos que deveriam ser seguidos nesta formação específica, transformando artistas/chefs em teóricos, porque projetam e esboçam intelectualmente suas ideias antes da sua execução. Outro detalhe comum era a crença na imitação do modelo grego quanto à noção do belo, perfeito e ideal. No caso da cozinha, essa noção ligar-se-ia à questão estética, mas não se aplicava aos sabores (FRANCO, 1995).

No período que compreende os séculos XIX e XX, conforme explicita a tabela 1, identificam-se livros de receitas, dicionários e enciclopédias que relacionam o que se considerava que deveria ser conhecido sobre culinária e o que deveria ser consumido.

Os critérios de escolha para esta pesquisa foram os levantamentos de Trefzer (2009) e a referência bibliográfica da *Larousse gastronomique*. Essa obra, publicada pela primeira vez em 1938 (ainda constantemente reeditada, sempre tendo um *chef* de cozinha como revisor), é considerada referência sobre a cozinha profissional no período análogo aos documentos a serem analisados. Sua primeira edição reuniu mais de 8.500 receitas francesas desde 1370 até 1936.

Tabela 2: Literatura gastronômica mundial referência no século XIX e XX

TÍTULO - AUTOR	EDIÇÃO
<i>L'Art du cuisiner</i> – Antoine Beauvilliers	1814
<i>Le pâtissier royal parisien</i> – Antonin Carême ⁴	1815
<i>Le pâtissier pittoresque</i> – Antonin Carême	1815
<i>Le maître d'hôtel français</i> – Antonin Carême	1820
<i>L'Art de la cuisine française au XXe siècle</i> - Antonin Carême	1833
<i>Die suddeutsche Küche</i> – Katharina Prato	1854
<i>Dictionnaire de cuisine</i> – Alexandre Dumas	1870
<i>Cuisine artistique</i> – Urbain Dubois	1870
<i>La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene</i> – Pellegrino Artusi	1891
<i>Le guide culinaire</i> – Auguste Escoffier	1903
<i>Livre des menus</i> – Auguste Escoffier	1912
<i>Le Répertoire de la Cuisine</i>	1914
L'Aide-mémoire culinaire, suivi d'une étude sur les vins français et étranger à l'usage des cuisiniers, maîtres d'hôtel et garçons de restaurant	1919
<i>Le riz</i> – Auguste Escoffier	1927
<i>La morue</i> – Auguste Escoffier	1929
<i>Ma cuisine</i> – Auguste Escoffier	1934
<i>Larousse gastronomique</i> – P. Montagné/ revisão Auguste Escoffier	1938 reedições em 1961 – 1984 – 1996 – 2007 – 2012.
<i>La cuisine du marché</i> – Paul Bocuse	1960

Fonte: Feliciano (2019), segundo Trefzer (2009) e Larousse *gastronomique* (1938)

Por meio dessas publicações, é possível observar que as origens dos conhecimentos culinários mais valorizados vinham, principalmente, da cultura francesa. A extensa lista de publicações nos aproxima da verificação da cozinha francesa como um

⁴ O cozinheiro Antonin Carême construiu sólida carreira como confeitoiro. Destacou-se, difundindo suas produções culinárias inspiradas em seus estudos sobre arquitetura, as denominadas *pièces montées*. Até o final do século 18, trabalhou criando suntuosos banquetes com fins diplomáticos para Talleyrand, importante político francês, que ocupou altos postos administrativos desde a corte de Luís XVI. Carême teve muito prestígio e alta remuneração cozinhando para figuras históricas como Napoleão Bonaparte, o czar Alexandre I, a família Rothschild etc. *Le pâtissier royal parisien* foi a primeira publicação do cozinheiro autodidata e celebridade. Dividida em dois volumes de 400 páginas cada, a publicação detalha receitas e contém ilustrações feitas pelo próprio cozinheiro. Carême foi responsável também pela codificação dos molhos da cozinha clássica francesa e suas publicações difundiram receitas como *charlotte russe* e *voul-au-vent*. KELLY, Ian. Carême: cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

potencial código internacional, uma linguagem de autoridade nesta área nos séculos XIX e XX.

A partir de 1938, outra publicação de relevância é a de Paul Bocuse, *La cuisine du marché*, de 1960, que inaugura um novo movimento culinário denominado *Nouvelle Cuisine*.⁵ Esta se caracterizou por “negar os excessos da cozinha clássica francesa, diminuindo drasticamente a utilização de gordura e cremes e rejeitando menus extensos” (FRANCO, 1995, p.224). Priorizava os ingredientes frescos e tinha muita receptividade em razão do exótico, do interesse pelas cozinhas regionais e do apelo à estética dos pratos. (FRANCO, 1995)

Observa-se como a cozinha, neste período, também vivenciava seus “ismos”⁶, que se referem aos estilos próprios que desenvolveram *chefs* em seus trabalhos culinários: Joël Robuchon, no perfeccionismo, Jacques Maximin e Jacques Torres, no conceptualismo, Pierre Gagnaire, no gagnairismo, Michel Bras, no naturalismo e Alain Ducasse, no mediterraneanismo (FARIA, 2015; ARENÓS, 2015).

Por essa ruptura com a cozinha clássica e, principalmente, pela rejeição dos termos valorizados por ela, o recorte desta pesquisa levará em consideração a publicação de Prosper Montagné, em *Larousse gastronomique* (1938).

Diferentemente de algumas cozinhas europeias e suas estruturas de compreensão formalizadas, estudos acadêmicos a respeito da formação da cozinha brasileira são recentes, iniciam-se após a segunda metade do século XX (DÓRIA, 2014). Percebe-se que falta um “conceito que unifique a coleção de receitas ou pratos rememorados” para que a explicação da cozinha brasileira não se resuma a nomeação de receitas, por exemplo, associando a cozinha baiana ao acarajé ou a cozinha mineira ao tutu (DÓRIA, 2014, p.17).

Bibliografias comuns sobre culinária brasileira no final XIX são publicações de livros de receitas, como na Europa. No Brasil, pela influência da corte real, passa-se a

⁵ Uma influência relevante no estabelecimento da *nouvelle cuisine* foram as influências asiáticas, especialmente da cozinha chinesa e japonesa (FRANCO, 1995, p.223). Na questão técnica, destacam-se o cozimento a vapor, ponto de cocção *al dente* e a mistura de proteínas como peixe com frutos do mar ou frango com crustáceos (comum em cozinhas latino-americanas também). O empratamento – arrumação espacial dos ingredientes em pratos individualizado e que põe em desuso tanto o *réchaud* como a figura do *maitre* – também recebe influência oriental, assim como a forma de dispor os alimentos sobre os molhos, por exemplo (FRANCO, 1995). A concepção estética japonesa aparece quando se observam temas como variedade e harmonia das cores, preocupação com a sazonalidade e sabores naturais para a uma experiência visual, olfativa e espiritual completa, assim como nos princípios da cozinha kaiseiki. (FRANCO, 1995, p.224)

⁶ Alusão aos movimentos modernistas das belas-artes, ainda que cronologicamente divergentes.

comer à francesa, hábito que se consolida no Rio de Janeiro e difundindo-se pelo país (DÓRIA, 2014). Neste período, “jornais cariocas publicavam anúncios de procura e oferta de cozinheiros franceses, aptos a realizar cardápios domésticos referenciados nessa tradição” como “garantia de excelência”. (DÓRIA, 2014, p.30)

A instalação do Instituto Histórico Geográfico Brasileiro (IHBG) no país, em 1839, trouxe consigo o lançamento de “um concurso para a escrita da história nacional”. O vencedor foi Karl Von Martius, que apresentou “a ideia de que a bandeira central do país seria a miscigenação” entre brancos, negros e índios. (LEME; BASSO, 2014, p. 20)

Segundo levantamento do historiador Tim Wätzold, em *A proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império Brasileiro (1822-1889)*, data de 1840 a primeira edição do livro *O cozinheiro imperial*, divulgado sob o pseudônimo R.C.M. Nele, constatou-se “o fato de que a maioria das receitas foi em parte copiada literalmente dos livros de culinária portugueses” (WÄTZOLD, 2012, p. 155). Em seu prefácio, atribui-se à arte culinária utilidade indispensável ao homem civilizado e este “conhecimento [estaria] relacionado com àqueles que vivem nas nações europeias, progressistas em civilização e indústria”. (WÄTZOLD, 2012, p. 155-156). Em sua quarta edição, em 1859, identifica-se, segundo ele, “a primeira vez que se intitulava [aqui] uma receita de ‘à brasileira’. Além disso, a receita não teria sido copiada de um livro de receitas português”. (WÄTZOLD, 2012, p. 158).

Em 1851, os mesmos editores do *Cozinheiro imperial* imprimiram o livro *Doceira brasileira*. Este é tido como baseado em livros portugueses, porém, acrescidos de ingredientes nacionais.

Em 1859, lança-se no Brasil o *Guia do criado de servir ou observações úteis a criados e a donas de casa*, por Constança Olívia de Lima. Nada mais era do que cópia completa do livro *Guia do criado de servir, livro útil a criados e a donas de casa*, publicado em Lisboa em 1851.

O livro *A doceira doméstica* é publicado em 1875, no Rio de Janeiro. O livro, impresso em Paris, foi redigido por Dona Anna Correa e publicado pelo editor J. G. de Azevedo. Destaca-se nesta publicação a primeira vez em que a receita do doce manjar branco não incluía como ingrediente peito de frango (comum desde o século XVI), mas farinha de arroz.

Em 1875 (ou 1870, sua data de publicação é incerta; teve reedições em 1885, 1889, 1892, 1910 e 2008), surgiu o primeiro livro que se pretendia pertencente à culinária

nacional, chamado *Cozinheiro nacional*, editado em Paris, de autor anônimo. Este foi escrito, segundo Dória (2008, p.25 *apud Cozinheiro nacional*, 2008), na tentativa de edificar “uma culinária brasileira fundamentada nos sabores da terra”⁷. Além disso, uma análise das preparações permite visualizar a substituição de alguns ingredientes da cozinha clássica francesa por aqueles nacionais, ainda que a “lógica organizativa derivada essencialmente da cozinha clássica francesa” (DÓRIA, 2008, p.25 *apud Cozinheiro nacional*, 2008). Verifica-se que esta publicação não reflete o que se come no país, mas “o que a elite quer comer como signo de nacionalidade” (DÓRIA, 2008, p.25-26, *apud Cozinheiro nacional*, 2008). O capítulo relativo às sobremesas destaca que algumas das receitas são denominadas adicionando-se o termo “à brasileira”.

Segundo o levantamento de Wätzold, embora sem identificar em qual edição ou reedição tal informação teria aparecido pela primeira vez, a receita do que reconhecemos hoje como feijoada teria sido descrita neste livro como “feijão preto à moda brasileira”. De acordo com Elias (2004), esta receita já teria aparecido no livro *Cozinheiro imperial* em 1840.

A importância da feijoada neste contexto está na consideração de que o prato seria “tipicamente brasileiro”, “convencionado”⁸ há tempos como aquele que representaria a fusão do Brasil à mesa por meio dos elementos indígena (feijão) e africano (a preparação em si), de herança das senzalas. Para Elias (2004, p. 38), “o que se sabe de concreto é que as referências mais antigas à feijoada não têm nenhuma relação com escravos ou senzalas, mas sim a restaurantes frequentados pela elite escravocrata urbana”. Tal fato, segundo Elias (2004) poderia ser identificado em anúncio do menu do Hotel Théâtre no *Diário de*

⁷ Esses “sabores da terra” seriam abordados no *Cozinheiro nacional*, segundo Dória (2008 *apud Cozinheiro Nacional*, 2008), trazendo a sugestão (até então inédita nos livros de receitas do Brasil) de substituições de ingredientes estrangeiros por aquilo que havia no próprio país. O historiador Wätzold (2012, p.183) apresenta trecho do prefácio do livro, sublinhando “o desenvolvimento e a percepção do Brasil no âmbito mundial”: “Porque é tempo que o Brasil se dispa de suas vestes infantis, e que, abandonando os costumes de imitar as mais nações, se apresente aos olhos do mundo, ocupando o lugar distinto que a natureza lhe marcou”. COZINHEIRO NACIONAL ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias: para preparação de sopas, molhos e carnes... / revisão Geraldo Gerson de Souza e Maria Cristina Marques. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

⁸ Segundo o antropólogo Papavero (2008), o feijão não era um ingrediente apreciado pelos colonos lusos até o século XVIII devido à dificuldade de digestão. Posteriormente, teriam sido incluídos como elementos básicos da dieta brasileira especialmente porque eram considerados substanciosos e válidos para a nutrição apenas dos trabalhadores braçais (escravos). Menciona ainda pesquisa de Mônica Chaves Abdala que considera a mistura de feijões e carnes (algo mais próximo à feijoada) como elemento da dieta dos bandeirantes e, mais tarde, dos tropeiros, pela obtenção rápida da safra da leguminosa, sua armazenagem, conservação e transporte. As carnes seriam elemento de aporte também de sabor e de calorias para os longos trajetos de viagem e não teria correlação alguma com a dieta de pobres e escravos. PAPAVERO, Claude. “Dos feijões à feijoada: a transformação de um gênero comestível pouco apreciado em mantimento básico brasileiro”. 26ª *Reunião Brasileira de Antropologia*, 2008 em Porto Seguro, Bahia, p.15.

Pernambuco de 7 de agosto de 1833, e em anúncio do *Jornal do Commercio* de 5 de janeiro de 1849, no Rio de Janeiro:

O exemplo mais antigo está no *Diário de Pernambuco* de 7 de agosto de 1833, no qual o Hotel Théâtre, de Recife, informa que às quintas-feiras seriam servidas feijoada à brasileira (referência ao caráter adaptado do prato?). No Rio de Janeiro, a menção à feijoada servida em restaurante espaço da boa sociedade aparece pela primeira vez no *Jornal do Commercio* de 5 de janeiro de 1849, em anúncio sob o título A bela feijoada à brasileira: Na casa de pasto junto ao botequim da Fama do Café com Leite, tem-se determinado que haverá em todas as semanas, sendo às terças e quintas-feiras, a bela feijoada, a pedido de muitos fregueses. Na mesma casa continua-se a dar almoços, jantares e ceias para fora, com o maior asseio possível, e todos os dias há variedade na comida. À noite há bom peixe para a ceia. (Elias, 2004, p. 38)

A alimentação, vista como necessidade fisiológica e, por isso essencial, está aportada na cultura cotidiana do ser humano, tanto em relação aos meios, às formas e circunstâncias de preparo e consumo, influenciando os comportamentos e a cultura material. A feijoada é somente um exemplo a ser considerado na compreensão de como a alimentação pode ser utilizada para refletir a diferenciação dos grupos e estruturas sociais e, neste sentido, auxiliar a construção de uma identidade nacional (WÄTZOLD, 2012).

Poulain reforça, ainda, que os

produtos alimentares (quer seja ou não elaborados), objetos e habilidades utilizados em sua produção, em sua transformação, em sua conservação e em seu consumo, assim como os códigos sociais, “os modos de cozinhar” e os “modos comer e beber” são objetos culturais “[que possuem] uma parte da história e da identidade de um grupo social”. (POULAIN, 2013, p.34)

Para Wätzold (2012, p.211), os processos de transformação política e social no Brasil do século XIX foram

acompanhados indiretamente nos livros de culinária como, por exemplo, ao lançar pratos brasileiros nas novas edições do *Cozinheiro imperial* ou também com a publicação do livro *Doceira brasileira*. Como conclusão deste processo de transição da formação da identidade e no discurso nacionalista, a Editora Garnier publicou o livro de culinária *Cozinheiro nacional*, que, da mesma forma, instrumentalizava e trabalhava este processo e discurso no sentido culinário, na forma da proclamação de uma cozinha brasileira.” (WÄTZOLD, 2012, p. 211)

Ainda sob o reflexo da constituição de uma identidade brasileira por meio de uma cozinha nacional, segundo Wätzold (2012, p.211), há que se ressaltar o papel da alimentação na “consolidação duradoura de outras identidades”. Para o estudioso, “a

alimentação regional representa um modelo de identificação extremamente importante, pelo qual a região e seus habitantes se representam para fora” (WÄTZOLD, 2012, p.211). As cozinhas regionais, assim como as próprias designações de seus habitantes (paulistas, mineiros, nordestinos, gaúchos etc.), foram estabelecidas e se cristalizaram de acordo com as divisões geopolíticas. Evidencia-se uma contradição, porque não se considera o material natural – a biodiversidade –, que é próprio e inerente às escolhas e ao fazer culinário. São muitas as discrepâncias entre o discurso divulgado pelas elites intelectuais e a realidade alimentar nacional neste período final do século XIX.

De acordo com Esteves (2017), a primeira enciclopédia de divulgação científica de que se tem notícia teria sido publicada em 1846 por José Antonio do Valle, recebendo o título *Enciclopédia dos conhecimentos úteis*. Como não se conhece hoje exemplar dessa obra, a *Encyclopedia popular*, de 1879, figura como a primeira comprovadamente a ter verbetes a respeito de comida e alimentação do Brasil, ainda que referências de um Brasil imperial.

Após a última edição do livro *Cozinheiro nacional* no século XX (1910), autores como Monteiro Lobato, na coleção *Sítio do Picapau Amarelo*⁹, e Gilberto Freyre, em *Casa-grande & Senzala*, incluem vários elementos da cultura culinária brasileira em suas obras. *Casa-grande & Senzala*, publicado em 1933, refere-se a modos de comer no país e reforça a questão da miscigenação. Freyre, no “Manifesto regionalista”, lido em Recife, em 1926, no Primeiro Congresso Brasileiro de Regionalismo, tinha destacado a importância da preservação da culinária regional, tradicional: “uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se”. (1996, p.67)

Monteiro Lobato, como editor da Companhia Editora Nacional, lançaria em 1940 o livro *Dona Benta: comer bem* (DÓRIA, 2014). Em 1963, Luís da Câmara Cascudo publica *História da Alimentação no Brasil*, obra considerada referência em razão da ampla pesquisa sobre as três etnias base da cultura culinária brasileira. O autor pretendeu verificar o que compunha originariamente as influências alimentares portuguesas, indígenas e africanas, as quais ele denominou ‘ementa portuguesa’, ‘cardápio indígena’ e ‘dieta africana’. (DÓRIA, 2014)

⁹ Oliveira (2018), analisa em sua tese de doutorado o que dizem as narrativas lobatianas quanto à comida como cultura, por meio da coleção *Sítio do Picapau Amarelo*. São descritos os quitutes de Lobato livro a livro, particularmente em *Reinações de Narizinho* (1931), *Geografia de Dona Benta* (1935), *Memórias da Emília* (1936), *O Picapau Amarelo* (1939) e *O minotauro* (1939). OLIVEIRA, C. K. B. Literatura, currículo e sabores: dimensões pedagógicas no Sítio do Picapau Amarelo. Tese (Doutorado) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018. Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/35026/7/2018_tese_ckboliveira.pdf> Acesso em nov 2019.

Tabela 3: Literatura gastronômica do Brasil entre os séculos XIX e XX (traduzidas e adaptadas)

TÍTULO – AUTOR	EDIÇÃO
<i>O cozinheiro imperial</i> – R.C.M	1840
<i>Enciclopédia dos conhecimentos úteis</i> – José Antonio do Valle	1846
<i>Doceira brasileira</i> – Constança Olívia de Lima	1851
<i>Guia do criado de servir ou observações úteis a criados e a donas de casa</i> – Constança Olívia de Lima	1859
<i>Enciclopédia do riso e da galhofa em prosa e verso</i> – Eduardo Laemmert	1863 – 1873 – 1910
<i>A coceira doméstica</i> – Dona Anna Correa	1875
<i>Cozinheiro nacional</i> – Autor Anônimo	1875
<i>Enciclopédia popular</i> – Bernardo Saturnino da Veiga	1879
<i>O doceiro nacional ou a arte de fazer toda a qualidade de doces</i> – Garnier	1883
<i>Tratado completo e prático sobre o porco</i> – Garnier	1886
<i>Tratado prático da fabricação do queijo da manteiga</i> – Garnier	1887
<i>Dicionário do doceiro brasileiro</i> – Azevedo	1892
<i>Enciclopédia e dicionário internacional</i> – organizado e redigido com a colaboração de distintos homens de ciências e de letras brasileiros e portugueses.	1920-1930
<i>Tesouro da juventude</i> – enciclopédia em que se reúnem os conhecimentos que todas as pessoas cultas necessitam possuir, oferecendo-os em forma adequada para o proveito e entretenimento dos meninos.	1925
<i>Enciclopédia brasileira</i> [projeto] – Mário de Andrade	1939
<i>Dona Benta: comer bem</i> – Monteiro Lobato (Companhia Editora Nacional)	1940
<i>Enciclopédia brasileira</i> – Mário de Andrade/ Alarico Silveira	1958
<i>História da alimentação no Brasil</i> – Luís da Câmara Cascudo	1963

Fonte: FELICIANO (2019), adaptado de Watzold (2012) e Esteves (2017)

A tabela 3 apresenta um levantamento das publicações sobre culinária (principalmente livro de receitas) ou das publicações que incluem verbetes sobre a alimentação e hábitos alimentares no Brasil (no caso de dicionários e enciclopédias), entre os séculos XIX e XX.

Esteves (2017) estuda a *Enciclopédia brasileira*, anteprojeto de Mário de Andrade, em 1939, para o Instituto Nacional do Livro, no Rio de Janeiro. Afirma que “nesse documento [...] estabelecem-se comparações entre o imaginário de como deve ser uma enciclopédia brasileira e tantas outras enciclopédias nacionais, como a *Britannica* e a *Italiana*, as “duas principalíssimas” (ESTEVES 2017,p.56; ANDRADE, 1993, p.8). Caberia à *Enciclopédia brasileira*, “a divulgação dos conhecimentos a respeito da coisa

brasileira”. (ESTEVEES, 2017, p.57). Segundo Flávia Toni, a *Enciclopédia brasileira*, publicada em 1958, pelo Instituto Nacional do Livro, “em nada se assemelha ao projeto proposto” por Mário de Andrade. (*apud* Esteves, 2017, p.53).

Na listagem acima não foram considerados exemplos de literaturas culinárias portuguesas trazidas ao Brasil antes da chegada da corte portuguesa por representarem, em tudo, uma cozinha europeia. (WÄTZOLD, 2012)

1.1 Uso pedagógico da literatura culinária no século XX: os menus como materialização e difusão dos saberes gastronômicos e modos à mesa

Os métodos culinários e as receitas na França, entre os séculos XIX e início dos XX, são um referencial para grande parte das cozinhas mundiais que se pretendiam “civilizadas”¹⁰. A compilação dessas receitas em livros, dicionários e enciclopédias propagou não só *modus operandi* culinário da França, como também uma orientação aos cozinheiros para a concretização de menus de celebrações ao redor da mesa.

Os menus surgem na França do século XVIII, embora desde 1549 os hoteleiros franceses fossem obrigados a listar na porta de seus estabelecimentos quais eram as opções culinárias servidas. Segundo Barreto (2003, p.21)

A confraria dos *traiteurs* – isto é, aqueles que “tratavam” com o cliente qual o tipo de alimentação a ser levada para casa – separou-se em 1738 da corporação dos *tripiers*, que tinham por hábito cozinhar tripas, vísceras e miúdos – *menu morceaux* – em grandes caldeirões. As pessoas, ao se aproximarem, pediam então pelos *menus morceaux* ou simplesmente *menu*. (BARRETO, 2003, p.21)

A versão impressa individual oferecida aos comensais parece ter nascido nos grandes restaurantes franceses aos arredores do *Palais Royal* (propriedade construída por Richelieu, primeiro-ministro de Luís XIII; atualmente é ocupada por instituições do

¹⁰ A centralidade da França, como referência universal de cultura gastronômica remonta a um passado na qual essa lhe foi útil tanto para seus fins diplomáticos, como para fortalecer a fama e influência de seus governantes. A importância da gastronomia para a política, por favorecer alianças e o gerenciamento de conflitos – portanto, como interface da geopolítica francesa –, está detalhada em artigo do aclamado *chef* Paul Bocuse, “De la gastronomie française comme point d’ancrage des relations internationales”. BOCUSE, Paul. *De la gastronomie française comme point d’ancrage des relations internationales*. Editions Choiseul. Géoeconomie. 2016/1 N° 78 | pages 133 à 150. Disponível em: <<https://www.cairn.info/revue-geoeconomie-2016-1-page-133.htm>>ISSN 1620-9869 ISBN 9782362590834

Estado francês), em meados do século XIX. Os impressos tinham a função de apresentara sequência de alimentos a serem degustados; aos poucos, foram se tornando mais artísticos e elaborados, segundo Montagné

outros menus individuais, menos artísticos, eram também buscados por colecionadores. Esses menus, muitas vezes escritos à mão em cartões simples, documentavam refeições que se tornaram históricas, banquetes que reuniam convidados famosos que, eles mesmos, se tornariam partes da história. (MONTAGNÉ, 1973, p.618)

Enrique Rentería (2007) informa que refeições organizadas seguem algumas regras, tais como horário das refeições e a sequência de pratos. Uma correlação importante é que os menus existiam também em “termos de função econômica”, para a “limitação de gastos” e a “manutenção de um custo-benefício dentro do orçamento disponível” (RENTERÍA, 2007, p. 156). Porém, isso não excluía uma motivação pela busca do prazer. Ao informar as preparações de acordo com a natureza de cada uma e por ordem de aparição, também pode seduzir os convidados, valorizando-os (RENTERÍA, 2007). O autor reforça que

a arte de elaborar um *menu* se desenvolve para atender às necessidades de um imperador, de uma reunião de um clube ou de uma sociedade militar. [...] O *menu* passa, desde o fim do século XIX, a ser um componente do aparato posto em marcha para as refeições. (RENTERÍA, 2007, p.156)

Rentería chama atenção para o fato de que Escoffier, sistematizador dos saberes técnicos culinários franceses, publica, em 1912, *Les livres de menus*. A obra fixa a exigência do acordo, tão perfeito quanto possível, entre a composição do cardápio e as circunstâncias específicas da refeição para a qual foi preparado. O menu, como um item impresso, nos séculos XIX e XX, também poderia colaborar para a eternização de eventos na clave da história.

Em termos técnicos, à confecção do menu somam-se as modalidades de vendas e de serviços mais utilizados, que podem ser:

- *à la carte*, caracterizada por uma lista com os tipos de produções culinárias servidas, apresentadas de forma sequencial, permitindo ao cliente escolher entradas, saladas, sopas, peixes e frutos do mar, aves, carnes, guarnições, sobremesas e bebidas;
- *buffet*, denominado quando há a existência de um balcão no qual as produções culinárias estão dispostas sequencialmente e podem ser escolhidas pelos clientes de acordo com seu gosto e por um valor fixo;

- *empratado*, quando o prato vem montado diretamente da cozinha para a mesa do cliente;

- *table d'hôte*, lista pré-fixada que se difere do *à la carte* quanto à divisão dos alimentos, que é mais simplificada: entrada, prato principal e sobremesa. (BARRETO, 2003, p. 37-38)

Tais estruturas e combinações são necessárias para atender à pluralidade e à complexidade, tanto da rede de serviços, como do perfil de convidados ou hóspedes.

De acordo com a definição clássica (RIGAUT, 1981, p.545), o cardápio (menu, lista ou carta) é uma “lista de pratos que compõem uma refeição, escrita em uma ordem de sucessão lógica”. Figura, assim, como um veículo primordial para a informação das opções de alimentação e de bebidas que os hóspedes poderão escolher durante sua estada. Reflete, também, a imagem e conceito de um serviço de alimentação. Por meio do cardápio, é possível, segundo Barreto (2003,p.31-36):

- planejar detalhes técnicos: equipamentos e utensílios necessários de acordo com as produções culinárias diárias;
- planejar detalhes operacionais: necessidade de treinamento de pessoal e responsabilidades dentro da hierarquia de trabalho;
- inferir a filosofia/linha de trabalho praticada: adesão às sistemáticas das cozinhas clássicas ou renovadas a partir da oferta, natureza e ordenação dos pratos;
- deduzir conhecimentos culinários: existência de variadas formas de cocção, cores e técnicas de preparo, qualidade de ingredientes e sazonalidade, riqueza de combinações entre pratos e guarnições, além de originalidade da seleção de produções culinárias.
- verificar os conhecimentos de serviço de restaurantes: além da aparelhagem para os diversos tipos de serviços e pratos, o menu reflete o treinamento adequado, ou não, dos funcionários. Ao escolher um prato, o hóspede não é obrigado a saber a composição de um prato e, se não houver sua descrição detalhada, caberá ao *maître* ou garçom a tarefa de sanar a dúvida.

- fixar um juízo de valor sobre o restaurante, a partir de aspectos linguísticos (redação, grafia de palavras, nos diversos idiomas utilizados) e materiais (cor, papel e ilustrações) dos menus, bem como em relação à veracidade das informações escritas em comparação à comida servida.

Um cardápio com muitas falhas ou improvisações de ingredientes, por exemplo, compromete a qualidade do serviço que é oferecido, pois denota pouco cuidado, falta de seriedade ou de profissionalismo (BARRETO, 2003). Tudo aquilo que é oferecido no cardápio deve ser realmente apresentado ao cliente.

Com exceção dos tópicos “planejar detalhes técnicos” e “planejar detalhes operacionais”, informações que interessam aos prestadores do serviço de alimentação, os demais itens arrolados estão ao alcance da análise de todos os comensais, bastando uma observação atenta, em maior ou menor grau, dependendo do interesse pessoal.

De acordo com a oferta e ordenação dos pratos, é possível inferir a linha de trabalho seguida pela cozinha do restaurante, que pode ser a sistemática da cozinha clássica ou ter características mais contemporâneas. Adotar uma linha de trabalho significa partir de fundamentos específicos na seleção e combinação de ingredientes, na escolha de técnicas e métodos para a criação de produções culinárias e na construção de um menu.

As sistemáticas clássicas são encontradas nas cozinhas italiana e francesa, consideradas as bases iniciais e teóricas da cozinha profissional dos dias de hoje, respectivamente. À cozinha italiana é atribuída a responsabilidade pelo refinamento da mesa francesa (pela inserção de novos ingredientes, intercâmbio de profissionais e apresentação de novos métodos de produção vindos do mundo árabe), enquanto a francesa, posteriormente, cuidou da estruturação teórica das bases da cozinha (aprimorando receituários, nomeando fundos, espessantes, aromatizantes, molhos, métodos de cocção, cortes, etc), como também da organização espacial e dos processos que contribuíram para a compreensão e exercício do ofício até os dias de hoje (FRANCO, 2010, p.125-126;p.173-174).

De acordo com Barreto (2003, p. 30), um cardápio tradicional italiano possui, sequencialmente, *antipasti* (entradas), *minestre* ou *zuppe* (sopas) ou *riso* ou *risotto* (pratos à base de arroz ou risotos), *pasta* (massas), *uova* (patos com ovos), *pesce* ou *frutti di mare* (peixes e frutos do mar), *piatti del giorno* (à base de carnes, aves), *insalata* (saladas), *formaggi* (queijos), *frutte* (frutas), *gelati* (sorvetes) e *dolci* (sobremesas).

Para Hazan (1997, p.661-663), uma refeição à italiana pode conter, por si só, uma massa perfeita ou um frango suculento, mas uma refeição bem planejada exige mais: “consiste em avançar ao longo de uma interessante e sucessão de pequenos pratos dentre os quais dois, os principais, nunca são servidos lado a lado”. Com exceção de regionalismos, cerimônias específicas e sazonalidade, Hazan (1997) estabelece uma versão mais enxuta dessa sequência: *antipasti*, primeiro prato (massa, risoto ou sopa), segundo prato (proteína necessariamente acompanhada de legumes), salada e sobremesa. O pão é indispensável e acompanha toda refeição até a degustação da salada, quando fará o papel de recolher o azeite de oliva do prato.

A sequência clássica francesa de apresentação dos alimentos, *Grande Carte* segundo Rigaut (1981, p. 555-559), segue o percurso *hors-d'oeuvre* (entradas frias), *potages* (sopas), *pâtes* (massas), *œufs* (ovos), *poisson* (pescados), *plats du jour* (pratos do dia), *entrées* (charcutaria), *grillades* e *rôtis* (assados), *buffet froid* (terrines e *foie gras*), *légumes* (legumes), *salade* (salada), *fromages* (queijos) e *entremets* ou *desserts* (produtos de confeitaria e sobremesas). Numa versão contemporânea mais simplificada encontram-se entrada, prato principal e sobremesa.

É interessante observar que as duas sequências tradicionais são bastante similares, destaque para a salada e queijos servidos ao final de ambos os percursos. As diferenças podem ser observadas pela existência de risoto e legumes acompanhando a proteína na versão italiana, ao passo que legumes são servidos em separado na sequência francesa; terrines, *foie gras* e embutidos só aparecem no percurso francês.

As versões mais simplificadas da sequência de menus clássicos são distintas entre si, pois o menu italiano se subdivide em mais etapas, destaca dois pratos do percurso e continua servindo a salada ao final. Para a versão francesa, além das etapas menos numerosas, a salada pode também compor a entrada, no entanto, isso não se configura como uma regra.

Quanto à permanência destas estruturas nos dias de hoje, é possível destacar a enorme influência francesa, visto seu importante papel na sistematização da cozinha profissional. Salvo em algumas cozinhas regionais ao redor do mundo, que mantêm seus hábitos alimentares tradicionais, os critérios do cardápio francês simplificado já foram bastante absorvidos.

O domínio francês no que tange à formalização dos conceitos da culinária traz como protagonista o *chef* francês Auguste Escoffier. Sua trajetória profissional marca a difusão mundial desses conhecimentos e a definição da forma e do conteúdo dos menus

de restaurantes e banquetes em diversos países. Suas obras são, ainda hoje, a bibliografia ponto de partida de muitos dos conhecimentos básicos ensinados nas escolas de gastronomia, no mundo.

1.1.1 Uma proposta de interpretação de menus a partir de Auguste Escoffier

A literatura dedicada ao estudo e à interpretação de menus é especialmente de origem francesa, italiana e espanhola. A bibliografia mostra a importância desses documentos para a apreensão de aspectos históricos, políticos e culturais do/no momento em que foram produzidos. Ramboug (2012) aborda os menus, da Idade Média ao século XX, como testemunhos da história e da gastronomia. A Biblioteca Municipal de Dijon, na França, possui uma das maiores coleções de menus franceses. São mais de 8 mil exemplares, datados desde 1810, que são objetos de diversos estudos focalizando aspectos gastronômicos, históricos, sociais, artísticos, comerciais (*marketing*) etc.

A interpretação de menus deve considerar a sistematização culinária concretizada pelo *chef* francês Auguste Escoffier. Nascido em 1846 em uma família modesta, iniciou sua trajetória profissional, aos 13 anos, como aprendiz de cozinheiro no restaurante de seu tio, em Nice. Permanece trabalhando nesta cidade até 1870, onde se desenvolve profissionalmente como cozinheiro no *Cercle Massena*, *Restaurant des Frères Provençaux* e *Hôtel Bellevue*. Em 1864, recebe proposta de trabalho no restaurante do prestigiado *Petit Moulin Rouge* e passa a viver em Paris. Esta mudança lhe permite participar do círculo social de figuras importantes e celebridades da época. Assim, em 1870, com o início da guerra franco-prussiana, é convidado a compor o exército como *Chef de l'État-Major de l'Armée du Rhin*.

Em 1872, retorna à Nice para trabalhar no *L'Hôtel Luxembourg*, mas logo volta ao *Petit Moulin Rouge* em Paris, onde permanece de 1873 a 1878. Em 1884, tenta empreender negócios próprios fora da capital francesa; casa-se com Delphine Daffis, filha de um importante editor. Na primavera desse ano, retorna a Paris para assumir a direção do restaurante *Maison Chevet*, no *Palais Royal*. Meses depois, torna-se responsável pela cozinha do *Grand Hôtel de Monte Carlo*, pertencente a uma família suíça e dirigido por César Ritz.

A associação entre Ritz e Escoffier permite ao *chef* francês aumentar seu renome entre aristocratas e políticos grados. Isso porque, nesse mesmo período, desenvolvem-se

as viagens em trens de luxo (*Orient Express, Calais-Rome, Sud-Express e Nord-Express*) com destino a Monte Carlo. Esse requintado turismo cria um fluxo de hóspedes que permite ao *chef* servir menus a realezas internacionais, como a imperatriz Elisabeth da Áustria, Francisco II (último rei das duas Sicílias), a rainha Victoria, o príncipe de Gales, Dom Pedro II (imperador do Brasil), Frédéric VIII, futuro rei da Dinamarca, e a nobreza russa.

Em 1890, Ritz empreende em Londres o *Savoy Hôtel*, considerado o mais suntuoso da Europa até 1897, e confia a Escoffier a direção do restaurante principal. Neste momento, ele passa a servir seus menus não só para a aristocracia europeia, como também aos reis da indústria norte-americana e a grandes artistas, todos frequentadores dos refinados hotéis de César Ritz.

Em 1898, já sócios na *Ritz Development Co.*, Ritz e Escoffier se desligam da administração do *Savoy Hôtel* de Londres. César Ritz abre o primeiro hotel com seu nome, *L'Hôtel Ritz Paris*, onde empreendeu suas ideias que revolucionariam a hotelaria mundial nos aspectos relacionados ao conforto, à higiene e à organização. Escoffier liderou a concepção da cozinha, assim como a modelagem de seu funcionamento. O local, acolhendo Marcel Proust, Gordon Bennet, Santos Dumont e Boni de Castellane, seria ponto de referência de elegância e refinamento da sociedade parisiense.

Paralelamente, Ritz e Escoffier construíam o *Carlton Hôtel*, em Londres, para onde Escoffier retorna em julho de 1899. Ao mesmo tempo, o *chef* desenvolvia menus para grandes navios turísticos alemães, em especial, para a companhia *Hamburg-Amerika Line* e participava de suas viagens inaugurais para conferir os detalhes estruturais e a operação das cozinhas.

Escoffier permanece responsável pelo restaurante do Carlton Hôtel até 1920, quando, aposentado, retorna a Monte Carlo, considerando ter cumprido a tarefa que estabelecera para si mesmo: a difusão mundial da culinária francesa e a afirmação de sua excelência. Mesmo neste período, seguiu sendo convidado para inaugurações de hotéis (como o Hotel Pierre, em Nova Iorque), para exposições e concursos culinários. Recebeu os títulos franceses de Cavaleiro da Legião de Honra (primeiro *chef* de cozinha a receber essa honra) e Oficial da Legião de Honra. Falece em 1935, aos 88 anos, em Monte Carlo. (MUSÉE ESCOFFIER, 2019)

Tabela 4: Publicações de August Escoffier entre 1885 e 1934

TÍTULO	ANO DE PUBLICAÇÃO
Le traité sur l'art de travailler les fleurs en cire	1885
Le guide culinaire	1903
Le carnet d'Épique	1911
Le livre des menus	1912
L'aide-mémoire culinaire	1919
La vie à bon marché: recettes pour accommoder le riz et recettes pour accommoder la morue	1927
Ma cuisine	1934
Larousse gastronomique (revisor do manuscrito)	1938 (<i>in memoriam</i>)

fonte: Musée Escoffier de L'Art Culinaire (2019)

Ao longo de sua trajetória profissional, Escoffier escreveu livros de culinária (tabela 3) que o auxiliaram a empreender a tarefa de modelagem da cozinha francesa e a fixar suas fórmulas para variações de pratos (tabela 5). Na introdução de *Les livres des menus* (1912, p.32), complemento de *Le guide culinaire*, o *chef*, ao propor a formalização de regras essenciais para a composição de um menu, afirma que

Nous avons pour devoir absolu de travailler en maintenant la supériorité de la cuisine française, battue en brèche, d'une part, par le surmenage résultant d'une vie fiévreuse, trépidante, dont les effets sont aussi contraires à l'hygiène qu'aux règles essentielles de la gastronomie, et, d'autre part, par la concurrence étrangère. Que deviendrait cette supériorité si les cuisiniers eux-mêmes se pretaient à une tolérance que ne tarderait pas à devenir abusive?

Escoffier vê a culinária francesa como expressão da superioridade cultural de seu país. Para ele, suprimi-la ou simplesmente negligenciá-la seria o fim da supremacia de sua arte. (Escoffier, 1912)

Tabela 5: Fórmulas para variações de pratos

ORIGEM	PERÍODO	QUANTIDADE
Espanha, Portugal, Itália, França	Até Século XVI	300 a 400
França - Massialot	Século XVII	507
França – Menon	Século XVIII	843
França – Carême	Século XIX	1.347
França – Dubois e Bernard	Século XIX	3.544
França – Favre	Século XIX	5.531
França – Escoffier	Século XX	4.568
França – Gringoire e Saulnier	Século XX	7.000
França – Larousse Gastronomique	Século XX	8.500

Fonte: FELICIANO (2019) adaptado de POULAIN (2013, p-209-210)

Para Escoffier, conhecer e planejar menus era algo distintivo, que elevava o cozinheiro profissional a uma posição de comando, por indicar um conhecimento profundo de todos os recursos da arte culinária. Considerava que um “menu bem feito” era sinônimo de “espírito bem equilibrado” e “talento elevado”. Para ele (1912, p.8), o menu não significava apenas uma lista de comidas. Cabia ao *chef* escolher cada prato com discernimento, agrupá-los harmonicamente, realizando assim uma orquestra cheia de sabor.

La composition d'un menu est soumise à des règles formelles [...]. Celle de l'alternance est généralement admise et observée : elle consiste à prescrire un “potage clair et un potage lié”, lorsque le repas comporte deux potages; à prévoir “des viandes brunes et des viandes blanches; des volailles et des gibiers ; des sauces brunes et des sauces blondes ou blanches”. Il est également important d'éviter les “répétitions de garnitures”, à l'exception des champignons et des truffes. (ESCOFFIER, 1912, p.8).

Escoffier (1912) recomenda, ao longo das páginas sete a dezenove de *Le livre des menus*:

- **Apresentar os menus com adornos, desenhos e aquarelas.** Os cardápios são considerados pequenas obras-primas artísticas.
- **Compor itens do menu de acordo com a circunstância da refeição.** O autor sugere harmonizar o estado de espírito de anfitriões e convidados; evitar nomenclaturas ridículas, chulas e de mau gosto, sobretudo nos eventos mais formais; deve-se compor o menu de acordo com o número de convidados, a disposição do salão, a sua localização em relação à cozinha e verificar as facilidades, ou não, que o local oferece para um serviço perfeito.
- **Planejar a carta de acordo com tipo, classe, hábitos dos convidados.** O autor exemplifica que para mulheres da nobreza deve-se evitar comidas gordurosas, picantes ou de composição inusitada ou bizarra; já para os homens, o menu precisa ser mais substancioso, com carnes de caça, podendo os *entremets* ser reduzidos em sua importância. Além disso, o menu deve considerar temperatura, estação do ano e local do evento.
- **Adaptar o tamanho do cardápio ao tempo disponível permitido para a refeição.** O autor explica que em um jantar diplomático, a refeição não é protagonista, portanto, o menu deve ser curto em extensão e com pratos leves, limitado; menciona que em um

jantar íntimo, o número de pratos não pode ser exagerado; valoriza alimentação saudável, considerando o ritmo do trabalho moderno.

- **Ordenar corretamente a sucessão dos pratos, dos mais leves aos mais pesados.** Dar sempre preferência aos pratos leves quando houver a necessidade de escolha entre eles. O autor indica que a ordem deve ser *hors-d'œuvres*, *potages*, *poissons*, *relevés* (limitados a raros serviços, por tratar-se de peças grandes de carnes que não favorecem um serviço rápido; em outros casos, a peça é utilizada ao longo do menu), *entrées*, *buffet froid*, *rôtis*, *salade*, *legumes*, *entremets*, *dessert*.

- **Evitar confusões quanto à natureza e ordenação dos *hors-d'œuvres*, aos quais dedica explicação minuciosa.** O autor indica que podem ser frios quando incluírem caviar e ostras; define que devem estar somente no menu de almoço, onde são essenciais; reforça que *hors-d'œuvres* muito simples (como saladas e peixes marinados) servidos anteriormente a sopas e *consommés* delicados tornará o paladar dos convidados incapaz de discernir seu valor, parecendo pratos insípidos; sustenta que não se deve servir *hors-d'œuvres* quentes após uma sopa de composição leve e com ingredientes remanescentes das entradas do menu.

- **Estar atento às diferenças gastronômicas culturais e aos pedidos dos anfitriões.** O autor destaca que somente na Inglaterra aceita-se que, por costume, sejam servidas peças de carne de caça depois das entradas e imediatamente antes dos assados. No mesmo país, é aceitável que, após *entremets* e sorvetes, seja servido um tipo de *hors-d'œuvres* excessivamente temperado chamado *Savoury* (para ele, um absurdo do ponto de vista gastronômico, mas que é exigido devido ao costume local). Afirmar que é dever do cozinheiro se conformar com qualquer aberração do gosto, adequando-se às solicitações dos anfitriões ou clientes. Confirma que há a legitimidade dos cozinheiros em combater essas práticas lamentáveis, mas no caso de exigência dos clientes, eles devem acatá-las. Afirmar a necessidade da escolha, preferencialmente, de receitas que possam ser preparadas com antecedência e permaneçam com qualidade. Determina que o excesso de prudência não sacrifique a qualidade do menu.

- **Utilizar peixes com parcimônia.** Estes devem compor sopas ou *hors-d'œuvres*; não devem compor *entrées*; admitem-se crustáceos como entrada fria ou na forma de *mousse*. Na ausência de carnes de animais de caças, os peixes devem suceder os pratos à base de aves.

- Incluir *consommé* e sopa creme em menus que comportam duas sopas.
- Reunir produções culinárias similares como *mousses* quentes, *soufflés* e *entrées* em seguida às entradas frias, quando o jantar assim o permitir.
- Terminar com *sorbet* a primeira parte do jantar, segundo a clássica cozinha francesa.
- Selecionar refeição que virá após o *sorbet*. Deve-se servir um assado acompanhado de uma salada. Na sequência, um assado frio sob a forma de *paté*, *terrine*, *parfait de foies-gras* ou *galantine* de carne de caça e trufas. Ao final, um presunto ou lagostim, ambos em preparações culinárias frias.
- Usar lagostas e lagostins de forma criteriosa. O autor adverte que preparações com lagosta ou lagostim cabem em menus de almoço, jamais devem estar em menus de jantar. São alimentos pesados, de difícil digestão.
- Observar a correta finalização do menu. Devem completar o menu um vegetal, um *entremets* (quente ou frio), um sorvete acompanhado de *petits-fours* e frutas variadas
- Considerar menus especiais para restrições alimentares. O *chef* deve observar se os clientes são partidários do vegetarianismo total ou parcial, se eles possuem enfermidades como albuminúria (doença renal), problemas estomacais ou nervosos; deve observar necessidades específicas de idosos ou crianças.
- Seguir as normas gramaticais francesas. O autor discute usos indevidos de singular e plural. Deve-se escrever sempre o nome dos ingredientes no singular, exceto em relação àqueles que habitualmente são escritos no plural, como *petits pois*, *haricots verts*, *lentilles*, *petits oignons* etc. Exemplifica o caso da palavra *Quenelle*, que pode ser escrita no singular ou plural, dependendo da função no prato (como componente ou elemento principal, respectivamente); afirma que a ordem das palavras deve priorizar sempre o substantivo e, em seguida, seu complemento de especificidade, como em *Purée de pois* (e não *Pois en purée*, por exemplo), *Crème de lentilles*, *Mousse de Homard*. Menciona que os ingredientes das guarnições sempre devem ser escritos no plural (na suposição de que são pedaços) e, quando forem o elemento principal, no singular (*Poulet sauté aux champignons*; *Champignon grillé*, respectivamente).

- **Questões de redação.** O autor evidencia o uso excessivo da locução prepositiva “à la” que torna os menus desagradáveis e monótonos. Menciona que se trata de uma contração de “à la mode de...” e que fazia sentido em uma época em que não se tinha tanto repertório culinário, especificamente no século XVII e, mesmo que muito usada, quase nunca tinha o sentido de homenagem. Na corte de Luis XV, este uso foi ampliado e muitos *chefs* de cozinha tiveram a ideia de dedicar os frutos de sua imaginação, resultados de suas pesquisas, àqueles que lhes inspiravam: grandes senhores, ricos financistas, magistrados, grandes damas ou cortesãs famosas. Menciona, também, que se deve evitar o uso de nomes estranhos, difíceis e barrocos. Reforça que uma instrução educacional diversificada poderia favorecer a percepção de quais seriam palavras mais agradáveis de se ler, que favoreceriam a compreensão do cardápio, ou ainda, que completariam o ritmo de uma denominação ou o comprometeriam totalmente. Para o autor, as palavras de um menu têm que compor uma harmonia natural, que pode ser difícil de compreender por aqueles que não têm o dom natural do sentimento musical.

No prefácio de *Les livres des menus* (1912, p.6), o *chef* ilustra suas regras com uma coleção própria de cardápios que considera “preciosos da arte culinária em diferentes épocas da nossa história nacional”. Tais menus, datados de princípios do século XX, estão divididos nas seguintes categorias:

- *Cartes de Restaurant*: apresenta uma sequência clássica de pratos, de *hors d'œuvres* a *dessert*.

- *Petit Menus à la Carte*: cardápios simplificados, sóbrios e sazonais, para até 12 pessoas.

- *Menus de Table d'Hôte*: versão simplificada do *Carte de Restaurant* para restaurantes (pequeno, médios e grandes) com preço fixo pelo cardápio.

- *Menus Maigres*: cardápios para datas religiosas (Sexta-feira Santa) que demandam restrições alimentares.

- *Menu de Banquets*: modelos de cardápios que levam em consideração o perfil dos convidados e podem ter pratos nomeados para homenagear personalidades presentes.

- *Menus Spéciaux du Carlton Hôtel*: cartas especiais que representam um restaurante cosmopolita e de reputação culinária que recebe clientes afortunados do mundo inteiro.

- *Menu de Noël et de Réveillon*: cardápios com receitas tradicionais que podem ser personalizadas (com bom senso) para as festividades de Natal e Ano Novo.

- *Menus de Buffets et de Soupers de Bal*: lista que se subdivide em opções frias e quentes para almoços e jantares (como casamentos), ou cardápios para ceias.

- *Menus Présidentiels, Imperiaux et Royaux*: cardápio a ser servido em eventos memoráveis e datas históricas (*Palais de L'Elysée, Buckingham Palace*, embaixadas e cortes reais).

- *Menu Divers et Documentaires*: cartas para eventos em geral, temáticos (americano), homenagens, num jardim, no campo, para crianças, no litoral ou num dia comum a bordo de um navio.

A abordagem dos cardápios de Mário de Andrade a que se propõe esta dissertação leva em conta a compilação de conhecimentos sobre estrutura e conteúdo de menus no século XX, encontrados em Escoffier (1903; 1912), sobretudo em razão de sua representatividade no período. Considera igualmente o *Larousse gastronomique*, de Montagné (1938), enciclopédia referência para a cozinha profissional até hoje, que teve Escoffier como revisor do manuscrito. Outros estudos, publicados no exterior, contribuem para uma visada crítica do assunto, como Campiverdi (2003), Barreto (2003), MontSerrat (2009) e Rambourg (2012). As duas publicações nacionais sobre o tema, de Garcia (2011) e Lellis e Bocatto (2013), aparecem também na formulação da tabela sinóptica abaixo apresentada, que busca fixar características gerais dos menus, em perspectiva normativa e histórica.

Tabela 6: Compilação dos conteúdos para interpretação de menus

CARACTERÍSTICAS GERAIS	TEORIA DOS MENUS com base em Escoffier (1903;1912) e Montagné (1938)	INTERPRETAÇÕES ATUAIS DE MENUS, NO EXTERIOR com base em Campiverdi (2003), Barreto (2003), MontSerrat (2009) e Rambourg (2012)	OBSERVAÇÕES EM ESTUDOS NO BRASIL SOBRE COLEÇÕES DE MENUS NACIONAIS com base em Beluzzo (2010), Garcia (2011) e Lellis e Bocatto (2013)
Aspectos Gráficos/ Linguísticos	Recomendações para a elaboração de menus: - Ilustrar com adornos, desenhos e aquarelas; - Aplicar corretamente as normas da língua francesa, principalmente quanto ao uso do singular e plural, evitar o uso do termo “à la” ao nomear os pratos e atenção ao emprego do substantivo e de seu complemento (exemplo: <i>Purée de pois</i>); - Menciona a importância da escolha das palavras para uma leitura harmônica do menu.	Os estudos acima observam a materialidade dos cardápios quanto à/ao: - Papel; - Cor; - Quantidade de páginas; - Dimensões; - Aspectos linguísticos e uso de formas autógrafas; - Tipografia; - Idioma; - Formatação das nomenclaturas dos pratos; - Ilustrações artísticas; - Propagandas publicitárias.	Os estudos acima observam os cardápios quanto à/ao: - Requite gráfico; - Uso de palavras em francês; - Nomeação dos anfitriões ou dos homenageados; - Existência de espaço em branco para as mensagens dos convidados; - Presença de assinaturas/autógrafos; - Identificação de propagandas publicitárias de gêneros alimentares nacionais (café, mate, vinho de caju).

<p>Aspectos gastronômicos</p>	<p>Normativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compor o menu considerando a circunstância da refeição; - Planejar a carta de acordo com tipo, classe, hábitos dos convidados; - Adaptar o menu ao tempo disponível para a refeição; - Ordenar a sucessão dos pratos: sempre dos mais leves aos mais pesados, dando preferência aos pratos leves quando houver a necessidade de escolha entre eles; define a sequência como <i>hors-d'œuvres, potages, poissons, relevés</i> (já menciona estar em desuso), <i>entrées, buffet froid, rôtis, salade, legumes, entremets, dessert</i>; - Evitar confusões quanto à natureza e ordenação <i>hors-d'œuvres</i> nos menus; 	<p>Normativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Observar quais conhecimentos culinários são praticados (cânone teórico gastronômico); - Reconhecer as variadas formas de cocção, cores e técnicas de preparo, qualidade de ingredientes, riqueza de combinações entre pratos e guarnições; - Realizar mostra qualitativa de pratos e o que representam individual e coletivamente; - Relacionar essas preparações culinárias identificadas com usos gastronômicos atuais; - Verificar a origem dos ingredientes e denominação geográfica mencionados e se são coerentes no tempo/espço (ex: vinhos); 	<p>Considerações: a importância de um banquete era medida pela quantidade de pratos servidos;</p> <ul style="list-style-type: none"> - os menus servidos aos moldes da elegante gastronomia francesa tinham como base os apontamentos do <i>maître</i> Urban Dubois, referência gastronômica no século XIX. As principais considerações de Urbain Dubois sobre cardápios eram: <ol style="list-style-type: none"> 1. Menus são imprescindíveis haja vista o <i>service à la russe</i>, que, resumidamente, diferenciava-se do serviço à francesa por não dispor os pratos quentes sobre a mesa dos comensais e por porcionar previamente cada produção culinária antes de ser apresentada na sala de refeições. (CAMPIVERDI, 2003, p.16-17) 2. Sempre distribuir um impresso por pessoa; 3. Sua construção e redação são de responsabilidade do <i>chef</i> de cozinha;
--------------------------------------	--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Atentar às diferenças gastronômicas culturais e pedidos dos anfitriões; - Utilizar peixes com parcimônia; - Incluir <i>consommé</i> e sopa creme em menus que comportam duas sopas; - Reunir produções culinária similares como <i>mousses</i> quentes, <i>soufflés</i> e <i>entrées</i> em seguida às entradas frias, quando o jantar assim o permitir; - Terminar com <i>sorbet</i> a primeira parte do jantar, segundo a clássica cozinha francesa; - Selecionar pratos que virão após o <i>sorbet</i>: deve-se servir um assado acompanhado de uma salada. Depois um assado frio sob a forma de <i>paté</i>, <i>terrine</i>, <i>parfait de fois-gras</i> ou 	<ul style="list-style-type: none"> - Ponderar se a seleção de bebidas acompanha as regras de harmonização enogastronômica da época; - Identificar se alguma comida ou combinação foge das premissas clássicas ou propõe usos distintos. 	<p>4. Servir duas sopas (<i>consommé</i> e creme) quando o jantar assim permitir;</p> <p>5. A ordem de sequência dos pratos de almoço/jantar é <i>hors-d'œuvres</i>, <i>potage</i>, <i>poisson</i>, <i>relevé</i>, <i>entrées</i>, <i>rôti</i>, <i>entremets</i>, <i>dessert</i>;</p>
--	--	---	---

	<p><i>galantine</i> de carne de caça e trufas.</p> <p>Ao final, um presunto ou lagostim, ambos em preparações culinárias frias;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Usar lagostas e lagostins de forma criteriosa: menciona como são indigestos e não devem estar em menus de jantares; - Observar a correta finalização do menu na escolha dos pratos. - Ter menus especiais para restrições alimentares; 		
Aspectos históricos	<p>O uso excessivo do “à la” fazia sentido numa época em que não se tinha tanto repertório culinário, especificamente no século XVII e, mesmo que muito usada, quase nunca tinha o sentido de homenagem. Na corte de Luis XV este uso foi ampliado.</p>	<p>Proposições:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Data comemorativa ou encontro específico; - Análise de menus, em termos comparativos, sincronicamente; - Questões: Por que comiam precisamente o que comiam? Quem servia e quem comia? É possível estabelecer uma 	<p>Abordagens:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Banquetes são espaços para oratória política, manutenção de influências e obtenção de privilégios; - Os menus estudados nessas obras, em sua maioria, situam-se no período imperial; - Uso de “à la...” para homenagear e/ou marcar acontecimentos históricos;

		relação entre o prato apresentado e a história e tradição gastronômica da preparação indicada?	- Discussão sobre o termo “à la brésilienne” e “Do Faisan à la brésilienne ao Dinde à la brésilienne”.
Registro de evento	Descreve a importância dos cardápios como registro de eventos importantes nos capítulos “Menu de Banquets”, “Menus Spéciaux du Carlton Hôtel” e “Menus Présidentiels, Imperiaux et Royaux”.	Estudos apontam que menus são documentos que auxiliam na identificação de um banquete como uma marca histórica.	Os estudos citam que assinaturas no cardápio reforçam a presença de personalidades no evento.
Rede de sociabilidade	No século XVIII muitos <i>chefs</i> de cozinha tiveram a ideia de dedicar os frutos de sua imaginação, resultados de suas pesquisas, àqueles que lhes inspiravam: grandes senhores, ricos financistas, magistrados, grandes damas ou cortesãs famosas. Tal identificação, embora não se configurasse como regra para a nomeação de pratos, continuaram incorporados nos séculos seguintes.	A rede de sociabilidade pode ser identificada a partir: <ol style="list-style-type: none"> 1. das assinaturas de convidados; 2. da indicação de pratos nomeados para homenagear ou desprestigiar algo ou alguém; 3. da nomeação dos pratos com sobrenomes da nobreza (marca comum a partir do século XIX). 	Os banquetes eram eventos nos quais estavam presentes a elite intelectual e política e tinham a pretensão de refinamento, nos moldes da elite francesa. Tais encontros eram estabelecidos para celebrar efemérides da História pátria, conclusão de obras públicas ou de equipamentos urbanos, homenagear escritores, artistas e políticos, comemorar partidas ou regressos de viagem. Tinham uma função social de <i>status</i> e eram, especialmente, um círculo social masculino.

Fonte: FELICIANO (2019)

Em todas as fontes mencionadas, observa-se a existência de alguns padrões para a construção de menus e para sua interpretação. De maneira geral, colocam em pauta aspectos gráficos/linguísticos, gastronômicos, históricos, a configuração de redes de sociabilidade.

Os aspectos gráficos/linguísticos podem nos apresentar indícios sobre a situação das artes gráficas em princípios do século 20, no Brasil. Os cardápios, se não manuscritos ou datilografados, precisavam ser necessariamente impressos em oficinas tipográficas pelo maquinário necessário, no período. As impressões davam-se por meio de moldes que possibilitavam sua reprodução em determinada quantidade, preto e branco ou colorido.

De acordo com Maillard (1898, p.425), configurava-se em um espaço disponível como suporte para artistas e suas ilustrações com influência marcante *art nouveau*. Vinhetas decorativas e tipografia (arredondadas e curvas) referenciavam “desde a escrita japonesa às formas ondulantes das pinturas de Van Gogh, dos ornamentos célticos ao estilo barroco, passando pelas cores planas e contornos estilizados das pinturas de Gauguin” (CANTARELLI, 2006, p.55). Mais tarde, as características *art déco* deixariam os cardápios com menos detalhes e geométricos, além de dividir o espaço com peças publicitárias, principalmente do ramo do agronegócio (D’ELBOUX, 2013; RAMBOURG, 2012). Segundo Rambourg (2012), a nomeação de anfitriões e convidados colaboram na identificação não só a natureza festiva destes documentos, como a posição de influência elevada perante a um grupo, além de permitir observar a hierarquia dos saberes e dos sabores.

O uso do francês, rigorosamente normativo, evidencia a influência cultural da França na culinária difundida em ambientes elitizados da sociedade paulista e carioca. O vocabulário gastronômico forja-se em francês, signo de civilidade e do bom gosto à mesa. Não só as palavras estão em francês, como também as escolhas culinárias, suas combinações e variações. Há intencionalidade na escolha de receitas e ingredientes, sinalizando que a elaboração de um menu deve pressupor uma negociação entre *chef* de cozinha, anfitrião e a expectativa ou desejo dos convidados.

Os conhecimentos gastronômicos vão se colocando, então, a serviço do mecanismo de ascensão social. Já nos séculos anteriores, a literatura culinária passa a ser construída para a classe média iniciar-se na ideia de “bom gosto”. A mercantilização da gastronomia francesa a partir do século XIX passa a permitir a experiência *gourmand* para um número maior de pessoas e estratos sociais, para além da aristocracia. O gosto passa a ter o papel simbólico de eixo de desenvolvimento. Os banquetes vão assumindo

função social e política ao estabelecer um “gosto vigente”, ao marcar a celebração de datas importantes, servindo para a documentação de práticas sociais. (POULAIN, 2013)

A comensalidade em si revela a existência de uma rede de vínculos sociais, esquadrinhando a natureza da proximidade – pessoal, intelectual ou afetiva – entre os envolvidos. Uma relação de admiração, simpatia ou de caráter irônico fica evidente na permissão que o menu dá a homenagens, seja no evento como um todo, seja quando possibilita a atribuição de nomes ou sobrenomes aos pratos que serão degustados por todos.

Na construção de menus, o acolhimento de assinaturas dos convidados não se configura premissa teórica. Os acervos de menus de Olavo Bilac e Dom Pedro II distinguem-se da documentação presente na Biblioteca de Dijon e no Museu Victor Balaguer, da França e Espanha, respectivamente, por exibir assinaturas de participantes dos banquetes comemorativos. Documentam uma prática, possivelmente, luso-brasileira (certamente de origem militar).

A matriz analítica definida nesta pesquisa, fundamentando-se em normativas gastronômicas clássicas e estudos de *corpora* específicos (tabela 5), torna-se o ponto de partida para a descrição e avaliação crítica da coleção de cardápios que o intelectual Mário de Andrade acumulou entre os anos de 1915 e 1940.

2. Mário de Andrade à Mesa

Mário de Andrade foi um intelectual reconhecido por seus esforços em compreender o Brasil em suas raízes folclóricas, conforme explica Ribeiro:

Mário de Andrade [...] parece interessado, desde o início da década de 1920, em desvendar o Brasil pelo viés da cultura popular. Por esse motivo, embora não tenha ido à Europa uma única vez, tem três destinos de viagem importantes [...]: Minas, Norte e Nordeste. [...] Na constituição da história da etnologia, muitos foram os casos em que o contato com o outro promovido pelas viagens despertou o questionamento às esferas pessoais de pertencimento. (RIBEIRO, 2005, p.13)

Em *Ensaio sobre a música brasileira*, publicado, em 1928, Mário propõe um programa pedagógico, ainda que pouco rigoroso quanto à teoria, comunicando ideias de identidade cultural e brasilidade na música. Nele, envolve seus leitores num “projeto de (re)descobrimto do Brasil” (CONTIER, 2000, p.199-200).

A trajetória, rede de sociabilidade e projetos de Mário de Andrade abrem espaço para a abordagem de um tema ainda pouco estudado em sua biografia: a identidade cultural e a brasilidade na esfera da culinária.

A atenção aos hábitos alimentares como elementos significativos da cultura pode ser observada, em meados do século XX, em outras partes do mundo, como França e Itália (COLLAÇO, 2013)

A França associou com intensidade a gastronomia à identidade nacional. Sobre este assunto, Collaço (2013, p.211) retoma Poulain, afirmando que

a gastronomia que se consolidou na França estava ligada ao comer e promovia uma imagem nacional específica em um momento particular do país que tentava consolidar os seus elementos nacionais e sua identidade. [...] A França mostrou ao mundo como é possível tomar um elemento do cotidiano e transformá-lo em símbolo nacional. (COLLAÇO, 2013, p.211)

O espaço urbano pós Revolução Francesa solidificou os termos da gastronomia no país, mas sem romper o elo com o campo. Melhorias na rede ferroviária contribuíram com o aumento de viagens a lazer e, de forma concomitante, com o crescimento de um imaginário rural francês que culmina no maior interesse pelas particularidades culinárias e pela relação entre gastronomia e turismo. Tanto o *Guide Michelin* (editado pela primeira vez em 1901), como associações e selos de autenticidade de origem (importantes a partir de 1912), vão contribuindo para a distinção e legitimação da gastronomia francesa e de

suas cozinhas regionais como instrumentos conscientes da identidade nacional (COLLAÇO, 2013)

O governo fascista de Mussolini (1922-1943), objetivando uma Itália culturalmente unificada, executou forte campanha para o consumo de alimentos locais e da existência de uma cozinha de “espírito italiano”. Recomendava o pouco uso de proteína animal, muito carboidrato, vegetais frescos, frutas cítricas, azeite de oliva e vinho. Segundo Collaço (2009, p.79), essa onda nacionalista “visava controlar de algum modo o consumo diário de seus habitantes como forma de criar um sentimento de nação e reconhecimento [...] a comida seria uma forma de coesão para a identidade nacional amparada em seu lado cultural”.

Embora não se possa afirmar que Mário de Andrade tenha entrado em contato com essa percepção política que vinculava alimentação e identidade, o contexto mundial em princípios do século XX estava marcado por disputas de fronteiras e defesas identitárias da nacionalidade. A gastronomia seria um espaço que acomodaria a ideia de educação, gosto e distinção de classes sociais num âmbito urbano em franco desenvolvimento (ELIAS, 1993-1994; BORDIEU, 1979 *apud* COLLAÇO, 2013).

Embora esta dissertação não tenha o objetivo de apreender, em Mário de Andrade, um programa pedagógico relativamente à cozinha brasileira, tenciona apresentar uma cronologia de fatos que pode dar pistas do interesse latente do polígrafo paulista pelo universo da culinária nacional.

2.1 Pistas sobre seu interesse pela culinária brasileira

A partir de 1930, desde a Itália se disseminam as ideias do movimento Futurista em relação à alimentação, especialmente com a publicação do *Manifesto da Cozinha Futurista*, assinado por adeptos do estado ditatorial. Pretendiam revolucionar a culinária italiana, fortalecer a economia nacional pela negação de todos os estrangeirismos, desde os ingredientes até as modas gastronômicas. Embora tal projeto não tenha tido sucesso, o destaque é a temática de encontro entre o futurismo italiano e o modernismo brasileiro, cozinha e alimentação, segundo aponta Maria Lúcia Mancinelli na tradução do livro *A Cozinha Futurista, de Filippo Tommaso Marinetti (1876-1944)*.

Na apresentação da obra (MARINETTI, 2009, p.7), Mancinelli menciona que, em 1926, Marinetti, um dos autores do *Manifesto da Cozinha Futurista*, esteve no Brasil. Destaca que “Mário de Andrade recomendou que fosse acolhido sem entusiasmo,

certamente para evitar qualquer associação ao Modernismo brasileiro por sua adesão ao facismo”¹¹.

No capítulo “Mário de Andrade na cozinha”, a autora esboça “analogias gastronômicas” entre o *Manifesto da Cozinha Futurista* e parte da obra do intelectual modernista. Destaca o livro *Macunaíma*, no qual considera “a alimentação fator fundamental para o desenrolar da obra” e um indicativo de “que [ela] pode ser uma das bases da formação do caráter nacional” para o autor. Além disso, sublinha a menção de termos culinários indígenas, africanos e europeus, identificando, de certo modo, o que para ele reforçaria “a mistura das diversas culturas que integram o povo brasileiro” (MARINETTI, 2009, p.35-37; p.41). Segundo Mancinelli (MARINETTI, 2009, p-35-51), Mário de Andrade aborda a culinária como formadora da identidade nacional em outros de seus textos, como “Romance do Veludo”, publicado em 1928, o conto “O Peru de Natal”, escrito entre 1938 e 1942, e a série *O Banquete*, publicado em periódico, entre 1943 e 1945.

A atuação de Mário de Andrade como diretor do Departamento de Cultura da municipalidade de São Paulo, entre 1935 e 1938, também pode ser evocada. Conforme Barbato (2004, p. 51 *apud* OLIVEIRA, 2005, P.15), “não há como dissociar o sentido das práticas culturais do Departamento de Cultura paulistano desse compromisso com o ‘ideário dos arautos da identidade nacional’”. Neste período, Mário pôde mergulhar em um ‘laboratório de brasilidade’, reunindo estudos folclóricos e etnográficos visando “suprir as deficiências da coleta e registro das expressões da cultura popular”. (VELOSO, 1982, p.148 *apud* OLIVEIRA, 2005, P.16)

No Arquivo Histórico Municipal de São Paulo encontram-se preservados documentos do Departamento de Cultura da gestão de Mário de Andrade. Dentre os setores do Departamento, destaca-se a Divisão de Divertimentos Públicos, entendido por seus fundadores como dotados de função social e para o qual Mário encomendou estudo sobre a “Função Social do Divertimento e Especialmente do Público”. Nele, destaca-se o art. 230 do Ato 1.146 de 1936 (SÃO PAULO, 2018 p.72) que apresenta dentre as atribuições do Departamento, o propósito de “organizar e estimular todos os divertimentos públicos inspirados na tradição nacional e quaisquer outros que possam interessar à população”. De acordo com Abdanur (1992, p.95), atribuiu-se à Divisão de

¹¹ Mário apresenta suas impressões sobre Marinetti em “Carta Aberta” publicada na edição de 12 de janeiro de 1926 em *A Manhã*, em carta trocada com Manuel Bandeira em 4 de agosto de 1926 e, ainda, retoma o assunto no *Diário Nacional* de 9 de março de 1930.

Divertimentos Públicos “caráter cultural, no intuito de desenvolver o turismo na cidade de São Paulo por meio da divulgação do patrimônio histórico e artístico da cidade”.

O estudo municipal recomenda que para “uma orientação de caráter educacional ou cultural torna-se indispensável a existência ativa de órgãos especializados”. Na conclusão desse texto, lê-se que merecem atenção os “exemplos que nos dão atualmente a Alemanha e a Itália, lançando mão do divertimento como meio de educação e formação da consciência nacional”. (SÃO PAULO, 2018, P.14-15)

No escopo da competência do Departamento, destaca-se um projeto culinário, conforme art.231 do Ato 1.146 de 1936 e na Lei nº 3.539:

A Divisão de Turismo e Divertimentos Públicos dará as necessárias providências para a instalação na cidade de São Paulo, de um restaurante destinado a estilizar a culinária brasileira e a fazer a propaganda dos produtos e gêneros alimentícios nacionais.

I – Para a instalação desse restaurante, entrará a Divisão em entendimentos com técnicos de competência notória, com os quais fará os estudos necessários, apresentando, oportunamente, um relatório circunstanciado ao prefeito;

II – O restaurante referido no artigo anterior, que será subvencionado e ficará sob direta fiscalização da Divisão de Turismo, organizará programas especiais por ocasião de festividades, exposições, certames. art. 231 do Ato 1.146 de 1936 e na Lei nº 3.539 (SÃO PAULO, 1936, p.73)

No descritivo da Lei nº 3539 é possível encontrar a relação da despesa orçada e despesa fixada para o município de São Paulo no que se refere ao Departamento de Cultura – Divisão de Turismo e Divertimentos Públicos, no exercício de 1937:

- Instalação da Chefia da Divisão e duas Secções

55:460\$000

- Instalação e decoração do restaurante, de acordo com Ato 1.146 art nº231 55:460\$000

- Verba para aquisição de móveis, máquinas, aparelhos, etc

20:000\$000

(SÃO PAULO, 1936, p.42)

Esses dados formalizam a existência de uma proposta de criação de restaurante de “cozinha brasileira estilizada” com a colaboração do chef suíço (e diretor do Terminus) Eugène Wessinger, segundo Paulo Duarte¹² em *Mário de Andrade por ele mesmo*:

¹² O político e jornalista Paulo Duarte conviveu com Mário de Andrade e, com ele, dividiu o interesse pela culinária. Depois de compartilharem a construção desse projeto de criação de um restaurante público de culinária brasileira, Duarte, já morando em Lisboa, escreveu o livro *Variações sobre Gastronomia*. Publicado em 1944, o livro é hoje uma raridade bibliográfica. Resenha dessa publicação, no banco de dados da Universidade de Cambridge, de Smith (1945), apresenta o livro como sendo composto de pequenos ensaios gastronômicos escritos por um brasileiro que tem intimidade com as cozinhas europeias, em razão de sua vivência em Portugal, Espanha e França. O autor informa que Paulo Duarte quase logrou o estabelecimento desse restaurante de *haute cuisine* (alta cozinha) brasileira. Identifica que Duarte versa,

o restaurante municipal iria ser instalado dentro de poucos meses, para orgulho da cidade, alegria dos homens de gosto e para dar um pouco de verniz aos pequenos trastes de cabeceira que o ditador veio encontrar em São Paulo a fim de mobiliar o pardieiro de seu Estado Novo. Ia ser montado no Viaduto do Chá, ao lado do Teatro Municipal, onde todas as instalações seriam feitas. (DUARTE, 1971, p.109)

Entre os meses de julho e agosto de 1937, o Departamento de Cultura (Divisão de Turismo e Divertimentos Públicos) e a União dos Hotéis, Restaurantes, Confeitarias, Bares, Cafés e Casas Congêneres de São Paulo se corresponderam numa temática particular. Neste intervalo de tempo, foram negociados entre a agremiação e o departamento apoio junto ao governo federal para a entrada de profissionais técnicos estrangeiros para atuação em serviços de hotéis, restaurantes, confeitarias, cafés, bares e casas congêneres com o intuito de ampliar o incipiente turismo. (SÃO PAULO, 2018)

De acordo com documentação conservada no Centro Cultural São Paulo, sabe-se que Mário de Andrade realizou, em 1936, viagem a Mogi das Cruzes (SP), ao lado de Claude e Dinah Lévi-Strauss, para assistir à Festa do Divino Espírito Santo. Esta é uma festa religiosa que se realiza ainda hoje e tem grande importância no que tange às comidas típicas servidas e à celebração denominada Entrada dos Palmitos (comemoração, de origem indígena, da colheita de palmito, praticada desde tempos remotos na região).

Talvez as pistas mais concretas sobre o interesse de Mário de Andrade pelo universo da culinária estejam em seu *Fichário Analítico*. Este manuscrito exhibe, em fichas, ordenadas em dez grandes temas, verbetes relativos à cozinha brasileira. mesa brasileira, gastronomia, folclore, nutrição, floresta brasileira, culinária, restaurante, comidas brasileiras, alimentação, geografia e comidas africanas. Sob a indicação “usos e costumes” localiza-se a maior quantidade de verbetes sobre a cozinha nacional.

Em um levantamento preliminar levado a cabo por esta pesquisa, foram contabilizadas mais de 100 itens relacionados à culinária, em amplo espectro. Contam-se fichas remissivas, matéria extraída de periódicos (“Doces de Taboleiro”, 1943, de Câmara Cascudo; “Se eu fosse brasileiro”, de Paul Shawn; “Açúcar – algumas receitas de doces

inicialmente, sobre itens culinários indispensáveis (pão, vinhos finos e bom azeite) e depois intercala anedotas e pensamentos de gerações de escritores acerca de alimentação e bebidas. Embora seu projeto, pensado com Mário de Andrade, não tenha sido colocado em prática, as características elencadas na resenha sugerem que a linguagem da cozinha francesa seria a base da proposta culinária do restaurante, o que reforça a ideia de possível estilização da cozinha nacional oferecida por Wessinger (Cf. Paulo Duarte, *Mário de Andrade por ele mesmo*). SMITH, Robert C. *Variações sobre a gastronomia. By Paulo Duarte (Lisboa: Cadernos da Seara Nova, 1944)*. Journal The Americas. Volume 1, Issue 3, January 1945, p.385-386. Disponível em: <<https://www.cambridge.org/core/journals/americas/article/variacoes-sobre-a-gastronomia-by-paulo-duarte-lisboa-cadernos-da-seara-nova-1944/E738E27C354BFF0EDC458F7D380CA118#>> Acesso em abr 2020; DUARTE, Paulo. *Variações sobre a gastronomia*. Lisboa: Seara Nova, 1944.

e bolos dos engenhos do nordeste”, de Gilberto Freyre) e anotações de receitas (de Dona Nhanhã, tia do escritor).

Trinta verbetes focalizam a “cachaça”; uma delas, esboça um sumário de um projeto de estudo sobre o tema: Introdução, I - História do Brasil, II - Superstições, III – Costumes e IV – Anedotas etc. O conteúdo das demais mencionam rótulos de cachaças, expressões populares, fermentados indígenas, uso de frutas nativas na sua composição, destacando a sua matéria-prima, a garapa.

2.2 A Coleção de Cardápios de Mário de Andrade (1915-1940)

A coleção de cardápios de Mário de Andrade congrega um conjunto de documentos reunidos por ele, datados entre 1915 e 1940. Contam-se vinte e três itens, divididos entre menus de formato tradicional, nos moldes franceses, cardápios estilizados, carta de bebidas e impressos de mesa, para marcação da posição do convidado. Essa documentação pertence atualmente ao *Fundo Mário de Andrade*, no patrimônio do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo (IEB-USP).

Esta dissertação tomou como ponto de partida a indexação arquivística preliminar realizada em 1982 pela pesquisadora Maria Célia Rua de Almeida Paulillo, sob a orientação da Profa. Dra. Telê Ancona Lopez, no IEB-USP. A retomada dos documentos, em face pesquisas mais aprofundadas, permitiu a correção de informações. O menu número 1, considerado, anteriormente, como de 1945, recebeu a data efetiva, 1915. O menu 13, pela vez dele, foi datado, após pesquisa, como sendo de 1928 e não de 1929, como vinha sendo considerado. O arco temporal da produção dos cardápios, em uma nova configuração arquivística, passou a ser de 1915 a 1940 (Tabela 6).

Tabela 7: Descrição da Coleção de Cardápios de Mário de Andrade

DOCUMENTO	DATA	DESCRIÇÃO DO DOCUMENTO
1	1915	<i>Grand Hôtel de La Rôtisserie Sportsman</i> . São Paulo, 10 de janeiro.
2	1921	Almoço em Homenagem ao autor das <i>Máscaras</i> . Trianon. São Paulo, 9 de janeiro
3	1922	Menu – Trianon. São Paulo, 19 de fevereiro.
4	1922	Diner de Sylvestre – Grande Hotel Suisso. São Paulo, 31 de dezembro.

5	1924	Menu – Almoço oferecido a Paulo Prado pelo grupo de escriptores modernos de São Paulo. Hotel Terminus. São Paulo, 16 de janeiro.
6	1924	Impresso para Cardápio: <i>Crociera italiana nell’America Latina</i> . São Paulo, 22 de junho.
7	1925	<i>Diner offert</i> a Madame Olivia Guedes Penteado <i>à la Villa Fortunata</i> . São Paulo, 7 de maio.
8	1926	Menu. São Paulo, 4 de agosto.
9	1927	<i>Diner littéraire offert le 21 avril 1927 a la “Villa Fortunata”</i> . São Paulo, 21 de abril.
10	1927	Almoço oferecido pelo presidente do Estado do Amazonas a dona Olívia no Palácio Rio Negro. Manaus, 21 de julho.
11	1927	Almoço em homenagem ao Dr. Paulo Nogueira Filho – Trianon. São Paulo, 20 de outubro.
12	1928	Almoço oferecido pelos professores catedráticos do Conservatório Dramático e Musical de São Paulo ao Seu Diretor Exmo. Sr. Dr. Gomes Cardim – Esplanada Hotel. São Paulo, 25 de março.
13	1928	Almoço oferecido aos gloriosos aviadores italianos – Ferrarin e Del Prete pela Colonia Italiana de Natal. Natal, 22 de julho.
14	1928	Ajantarado. Natal, dezembro.
15	1931	Cardápio. São Paulo, 25 de maio.
16	1932	Menu pro Manú. Braiz. São Paulo, 17 de março.
17	1932	Revista Nova – Direção de Paulo Prado e Antonio Alcantara Machado – Gerência de Nelson Palma Travassos – <i>In Memoriam</i> do ex-diretor prof. Mário Raul de Moraes Andrade. São Paulo, 6 de julho.
18	1937	Banquete – Automóvel Club. São Paulo, 14 de julho.
19	1937	O Departamento de Cultura, aos Congressistas, em confraternização – Hotel Terminus. São Paulo, 15 de julho.
20	1940	Homenagem do Conservatório Brasileiro de Música à insigne artista brasileira Magda Tagliaferro. Salão do Club Ginástico Português. São Paulo, 4 de maio.
21	1940	Menu – Jockey Club Brasileiro. Rio de Janeiro, 18 de julho.
22	s/a	Menu.
23	s/a	Carta de Bebidas. São Paulo.

Fonte: FELICIANO (2019) adaptado de PAULILLO (1982)

3. Saberes gastronômicos na coleção de menus de Mário de Andrade: uma abordagem interdisciplinar

DOCUMENTO 1

Figura 3 : Menu *Grand Hôtel de La Rôtisserie Sportsman* – 10/01/1915

Tabela 8: Documento número 1

10 DE JANEIRO DE 1915: MENU – SÃO PAULO: <i>Grand Hôtel de La Rôtisserie Sportsman</i>	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco.</p> <p>Cor: creme, com manchas amareladas.</p> <p>Páginas: 4 páginas.</p> <p>Dimensões: 18,1 x 24 cm.</p> <p>Tipografia: Impresso/Autógrafo.</p> <p>Ilustração/Vinhetas: na frente, a marca do <i>Grand Hôtel de La Rôtisserie Sportsman</i>. Apresentação da fachada do estabelecimento com monograma na parte superior e plantas tropicais ao redor; abaixo, o nome completo do hotel. Cada uma das demais páginas têm suas margens delimitadas por quadros na cor verde ou dourado, adornados com motivos da natureza.</p> <p>Idioma: francês (palavras em português).</p> <p>Formatação e ordenação dos pratos: modelo francês.</p> <p>Propaganda: <i>Grand Hôtel de La Rôtisserie Sportsman</i></p>
Aspectos gastronômicos	<i>Canapé à la Russe, Crème d’asperges, Robalo sauce mousseline, Filet – boeuf Richelieu, Petits pois Flamande, Dinde à la brésilienne, Salade Lorette, Pêches Melba, Fruits, Café, Graacher Château Pape Clément e Piper Heidsieck (Champagne de Reims).</i>
Aspectos históricos	Cabe relacionar o desenvolvimento da hotelaria paulista com a sociabilidade modernista.
Registro de evento	Não identificado.
Rede de sociabilidade	Assinatura de convidados: Braulio Mendonça Filho, Pires Fleury, Joaquim, Cândido Rocha, C. Morais Andrade, J. Cunha Bueno, Pederneiras, Mário de Andrade, Azevedo (e mais nove assinaturas não identificadas pela pesquisa).

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

a. Este cardápio conserva características dos menus de princípios do século XX quanto à estética: presença de adornos, vinhetas e desenhos como requintes gráficos, diversidade de tipografias escolhidas e marca do hotel anfitrião. É provável que cada convidado tenha recebido uma cópia individual do menu, conforme prescrito por Dubois.

b. Na compilação preliminar de Paulillo (1982), o menu recebe a datação “1945”. Em *Imagens da hotelaria na cidade de São Paulo*, Valenzuela (2013) apresenta a história do *Grand Hôtel de La Rôtisserie Sportsman*, indicando que o estabelecimento funcionou a partir de 1897; teria sido demolido, entre os anos de 1938 e 1939, após o seu fechamento. No mesmo endereço, em 1939, foi construído o Edifício Matarazzo, que atualmente

abriga o prédio da prefeitura de São Paulo. Analisando-se atentamente a data no próprio menu, lê-se “1915”.

c. Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Dom Pedro II e Olavo Bilac.

- Aspectos gastronômicos:

a. As produções culinárias reunidas no menu são encontradas quase em sua totalidade nas publicações de referências gastronômicas do século XX – Escoffier (1903; 1912) e Montagné (1938) – exceto *Dinde à la brésilienne*. Menu em francês, tanto quanto à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas escolhidas), bebida alcoólica de prestígio (*Château Pape Clément*) e marca da cozinha clássica francesa (*Pêches Melba*).

b. *À la brésilienne*: Dentre as publicações utilizadas como base para a análise da oferta gastronômica, foram buscadas referências ao Brasil pelo próprio nome do país em francês (Brésil), seguindo a variação que remete a ele como *à la brésilienne* e por meio de ingredientes nacionais. Tais nomenclaturas foram encontradas nos seguintes casos:

- *Le guide culinaire*, de Escoffier (1903, p.247; p.803): *crème d'ignames* (creme de inhames) e *bombe brésilienne* (bomba recheada com sorvete de abacaxi, a mesma fruta em cubos e rum).

- *L'aide-mémoire culinaire*, de Escoffier (1919, p.05;p.36; p.294; p.318;p.335):

1. *Salade brésilienne*. (salada com partes iguais de grãos de arroz e abacaxi fresco cortado em cubos, com molho de creme de leite, suco de limão e sal).

2. *Potage Camaro à la brésilienne* (sopa de frango e arroz cozidos na panela de barro, temperados com salsinha, cerefólio e cebola).

3. *Purée brésilienne* (indicado simplesmente como “purê de oxalis”, suspeita-se que seja feito a base das folhas ou bulbos da planta azedinha, também conhecida como trevo).

4. Pudding Tapioca

5. Brésilienne.(refere-se à adição de abacaxi à receitas)

- Termo *à la brésilienne*, em *Larousse gastronomique*, de Montagné (1938):

1. *Potage Camaro à la brésilienne* (sopa de frango e arroz cozidos na panela de barro, temperados com salsinha, cerefólio e cebola).
2. *Pouding brésilienne* (a mesma receita do pudim de tapioca e, neste caso, feita em forma caramelizada e no processo de banho-maria; recomenda-se desenformar e servir sem o molho de caramelo).
3. *Salade brésilienne* (salada com partes iguais de grãos de arroz e abacaxi fresco cortado em cubos, com molho de creme de leite, suco de limão e sal).

- Verbete “Tapioca”, em *Larousse gastronomique*, de Montagné (1938):

1. *Consommé au tapioca* (o poder espessante do ingrediente é seu principal destaque; a receita de *consommé* clássico é engrossado com tapioca na proporção de até 6% dela para cada 1,5L dele; recomenda-se servir com queijo parmesão ralado).
2. *Tapioca au lait* (creme de tapioca e leite, no qual se utiliza a proporção de 7% dela para cada litro de leite adoçado ou salgado. Indica-se que para a receita doce pode-se perfumar a preparação com raspas de limão ou laranja, baunilha, flor de laranjeira, etc).
3. *Pouding au tapioca* (feito conforme receita de pudim de sêmola, mas substituindo-a por tapioca).

Não há menção ao Brasil no verbete que descreve a cozinha da América do Sul, descrita conjuntamente às cozinhas da América Central.

Em Montagné (1938), a pesquisa localizou o verbete *noix du Brésil*, que descreve as características da castanha-do-Brasil (ou castanha-do-Pará), mencionando que na França o ingrediente é conhecido também como *châtaigne d'Amérique*. Na descrição, as suas características gustativas se associam ao sabor de coco e de avelãs.

c. Cada uma das produções culinárias a seguir está descrita nas publicações consultadas (exceto *Dinde à la brésilienne*), conforme indicado na tabela 5. São elas:

Canapé à la Russe: pedaços de pão ou brioche cortados em formato retangular, fritos ou grelhados na manteiga. O recheio inclui pepinos em conserva de salmoura. Sobre ele pode

ser adicionado vinagrete, maionese ou manteiga composta (adição, por exemplo, de ervas ou raspas de cítricos à manteiga).

Crème d'asperges: sopa cremosa de aspargos brancos, molho branco ou leite.

Robalo sauce mousseline: peixe servido com molho à base de creme *chantilly*.

Filet – boeuf Richelieu: Filé bovino servido acompanhado com tomates e cogumelo *champignon* recheados, alface e batatas douradas na manteiga.

Petits pois Flamande: guarnição na qual as ervilhas são servidas com cenouras.

Dinde à la brésilienne.

Salade Lorette: salada composta alface, salsão e beterraba cortados em fatias e temperados com molho composto por azeite e vinagre.

Pêches Melba: peras cozidas em calda de açúcar e baunilha, servidas com sorvete de baunilha e calda de framboesa.

Fruits: frutas

Café.

Graacher, *Château Pape Clément, Piper Heidsieck (champagne de Reims)*

- *Pêches Melba*: a receita foi criada em 1894 pelo chef Auguste Escoffier em homenagem à cantora de ópera Nellie Melba. Nascida na Austrália, a artista, na ocasião, encontrava-se hospedada no Hotel Savoy de Londres, onde então trabalhava Escoffier. (MONTAGNÉ, 1938, p.799).

- Bebidas: a lista inclui bebidas de renome como *Château Pape Clément*. É produzida na região de Bordeaux, com tradição de 700 anos, reconhecida como *Grand Cru Classé*. A propriedade possui esse nome pois pertenceu, em princípios do século XVIII, ao Papa Clemente V. O vinho ainda hoje mantém seu status.

- Aspectos históricos:

O desenvolvimento da hotelaria de luxo paulista reflete-se nos menus da coleção de Mário de Andrade. Sobre o *Hôtel de La Rôtisserie Sportsman*, Valenzuela (2013, p.73) informa:

o hotel possuía um restaurante exclusivo para hóspedes. Estava em um salão de proporções extraordinárias [...] com armários e aparadores de grandes dimensões e artisticamente entalhados. Neles era guardada sua rica baixela monogramada [...]. No mesmo salão havia um palco para a apresentação de orquestras. Esse último foi o palco dos grandes banquetes oficiais daquele tempo. [...] No subsolo, aproveitando o desnível da rua, estava instalada a maior e mais sortida adega de todo Brasil.

A autora afirma ainda que, segundo Fernando Moraes, autor de *Chatô: o rei do Brasil*, o *Grand Hôtel de La Rôtisserie Sportsman* tinha como investidor o norte-americano Percival Fahquhar que tinha também entre seus investimentos o Hotel Guarujá (no litoral paulista). Fahquhar, advogado da *holding Brazil Railway*, acreditava que

nenhum país poderia se desenvolver sem bons hotéis e cozinheiros refinados. Como o Brasil do começo do século não dispunha de nenhuma das duas qualidades, ele próprio tomou a iniciativa de equipá-lo. [...] e importou da cozinha do *Elysée Palace Hotel* o chef *Henri Gallon* (MORAIS apud VALENZUELA, 2013, p.74)

Segundo propaganda no Guia de São Paulo de 1912, o *Grand Hôtel de La Rôtisserie Sportsman* contava com “restaurante francês” (VALENZUELA, 2013, p.76). Dentre os clientes ilustres, acolheu Rui Barbosa na comemoração da primeira viagem de automóvel do Rio de Janeiro a São Paulo, concretizada pelo conde Lesdain. Em 1909, recebeu-o ainda, em duas oportunidades, durante a sua campanha presidencial. As dependências do hotel também foram a residência temporária de Oswald de Andrade em 1919 (VALENZUELA, 2013, p.75),

- Rede de sociabilidade:

A pesquisa não logrou identificar o nome de todas as personalidades que deixaram assinatura no documento. Entre os presentes estavam Bráulio Mendonça Filho, Pires Fleury, Joaquim, Cândido Rocha, Carlos de Moraes Andrade, J. Cunha Bueno, Pederneiras, Mário de Andrade, Azevedo (e mais nove assinaturas não decifradas).

DOCUMENTO 2

Figura 4. Menu: Almoço em homenagem ao autor das MÁSCARAS – 09/01/1921

Tabela 9: Documento número 2

9 DE JANEIRO DE 1921 – SÃO PAULO: Menu do almoço em homenagem ao autor das <i>MÁSCARAS</i>	
	DESCRIÇÃO
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>Papel: papel cartão fosco.</p> <p>Cor: creme com manchas amareladas, borda azul na frente e no verso. As páginas internas contêm paisagem noturna em tom de laranja, bordas pretas.</p> <p>Páginas: 4 páginas.</p> <p>Dimensões: 20,5 x 21,0 cm.</p> <p>Tipografia: Impresso.</p> <p>Ilustração/Vinheta: figuras femininas e coelho (frente); máscara de teatro e marca da casa tipográfica paulista em preto (verso); paisagem noturna trazendo lua, pierrô, arlequim e colômbina, coloridos, ornamentações e animais em tom alaranjado e preto (parte interna).</p> <p>Idioma: Francês.</p> <p>Formatação e ordenação dos pratos: modelo francês.</p> <p>Propaganda: Salão Trianon e Editora Casa Mayença.</p>
Aspectos gastronômicos	<i>Melons glacé, Jambon de Mayence à la gelée, Filets de soles à la Orly, Oeufs moellés Granduc, Petit Chateaubriands Messén, Dindonneau à la Périgueux, Salade Mixte, Parfait Plombière, Crème Renaissance, Fraises aux parfum.</i>
Aspectos históricos	Este encontro é considerado o lançamento público do movimento modernista, antecedendo Semana de Arte Moderna em fevereiro de 1922, ao mesmo tempo que divulgava a edição de luxo de <i>As Máscaras</i> de Menotti del Picchia (LOPEZ, 2004).
Registro de evento	O autor das <i>Máscaras</i> é Menotti del Picchia; há a descrição do evento e do banquete no <i>Correio Paulistano</i> de 10 de janeiro de 1921.
Rede de sociabilidade	Assinaturas de convidados como Menotti del Picchia, Oswald de Andrade, Victor Brecheret, Alcídio Bueno Monteiro e Mário de Andrade.

Fonte: FELICIANO, 2019.

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

a. Este cardápio conserva características dos menus de princípios do século XX quanto à estética: presença de adornos, vinhetas e desenhos como requintes gráficos, diversidade de tipografias escolhidas, marca do hotel anfitrião, além de nomear o homenageado. A inscrição do nome de Mário de Andrade no cardápio pode sinalizar que os convidados recebiam uma cópia individual do menu, conforme prescrito por Dubois.

b. O lançamento da obra de Menotti – *As Máscaras* – era o motivo oficial do banquete. O livro recebia uma impressão luxuosa, ilustrada por Antonio Paim Vieira¹³, pintor, ilustrador, ceramista, cenarista e professor de história da Arte e Decoração. Paim ilustrou, entre muitos outros trabalhos, obras de Monteiro Lobato e Martins Fontes. Foi o responsável pelo mural de azulejos e pinturas da Igreja Nossa Senhora do Brasil (São Paulo). No artigo “O almoço de ontem no Trianon”, no *Correio Paulistano*, em 10 de janeiro de 1921¹⁴, Menotti del Picchia afirma ser de autoria de Paim uma das ilustrações presentes no cardápio. (PICCHIA, 1921, p.3)

c. Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Dom Pedro II e Olavo Bilac.

- Aspectos gastronômicos:

a. Cada uma das produções culinárias abaixo está descrita nas publicações consultadas, conforme indicado na tabela 5. São elas:

Melons glacé: melão recheado com sorvete da própria fruta.

Jambon de Mayence à la gelée: presunto da cidade de Mayence servido acompanhado com geléia de frutas.

Filets de soles à la Orly: filés de linguado, sem pele, frito em manteiga e servido com molho de tomates.

Ceufs moellés Granduc: ovos moles, cozidos por três a quatro minutos. Servidos com pão, fatias de trufas e gratinados com molho branco com queijo *gruyère* e parmesão.

Petit Chateaubriands Messén: medalhão de carne cortado em fatia grossa, servido com batatas.

Dindonneau à la Périgueux: peru servido com molho reduzido de carne e trufas (estas podem ser laminadas ao final).

¹³ TARASANTCHI, Ruth Sprung. “Paim, um artista nacionalista”. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, SP, 29:101-110, 1988. Disponível em: < <http://200.144.255.123/Imagens/Revista/REV029/Media/REV29-09.pdf> > Acesso em fev.2019

¹⁴ PICCHIA, Menotti del. “O almoço de ontem no Trianon”. *Correio Paulistano*, 10/01/1921, p.3. Disponível em: < http://memoria.bn.br/DocReader/090972_07/3913 > Acesso em set 2019.

Salade Mixte: salada mista (tradução literal; não encontrada como referência nas publicações).

Parfait Plombière: mousse gelado de amêndoas com geleia de damasco.

Crème Renaissance: receita não identificada em nenhuma das referências consultadas. Pode ser uma adaptação emprestada da receita *Tournedos à la Renaissance*, na qual a *Renaissance* remete à legumes.

Fraises aux parfum: morangos aromatizados em mistura de bebida alcoólica com ervas (como anis) e/ou flores (como as de orégano).

b. No texto “O almoço de ontem no Trianon”, publicado no *Correio Paulistano*, de São Paulo, em 10 de janeiro de 1921, Menotti de Picchia testemunha:

A mesa, disposta em forma de ‘M’, adornada com apurado gosto foi servida irrepreensivelmente pelos arrendatários do Trianon. A orquestra, sob a competente direção do maestro Carlos Cruz, executou um escolhido programa musical durante o almoço. O cardápio, artisticamente em papel cartão, reproduzindo um desenho de Paim para *As Máscaras*, homenagem feita pela “Casa Mayença”, foi o seguinte:

Melons glacé
Jambon de Mayence à la gelée
Filets de soles à la Orly
Œufs moellés Granduc
Petit Chateaubriands Messén
Dindonneau à la Périgieux
Salade Mixte
Parfait Plombière
Crème Renaissance
Fraises aux parfum
Capri Graves Supérieur
Château Pontet Canet
Chambertin
Louis Roederer
Liqueurs
Cigars

- Aspectos históricos:

a. De acordo com propaganda no periódico francês *Le Messenger de São Paulo* (1921)¹⁵, o Salão Trianon, no Hotel Esplanada, era oferecido (por meio de aluguel) para a realização de festas, banquetes, conferências etc. A publicação o descrevia como o mais luxuoso da capital paulista. Com salão para o jantar, possuía bufê, vestiário e espaço para

¹⁵ LE MESSAGER DE SÃO PAULO. 1921. Disponível em: <<https://bibdig.biblioteca.unesp.br/bitstream/handle/10/26390/Messenger1921.pdf?sequence=1>> Acesso em fev 2019.

fumantes, além de refinado serviço para até 200 pessoas. Este também era um local conhecido por lançar candidaturas de governantes paulistas ou nacionais.

b. Mário de Andrade menciona o Salão Trianon na edição de março de 1921 da revista *Ilustração Brasileira* (LOPEZ, 2004, p.41). Descreveu a importância do local:

Lugar de serenatas inconfessáveis... Comovidamente ousaram fazer do local habitações de pombos mais que simbólicos... Mas logo abrolhou a ideia dum restaurante... Era preciso resguardar um conforto dum *whisky* ou dum absinto a paisagem agreste e original... É que todas as *urbs* progressistas e que se orgulham de o ser almejam proporcionar, não éclogas, mas... paraísos artificiais. Fez-se o restaurante. [...] O Trianon hoje é uma instituição. É o cardápio, e como todos os cardápios desilusório, do ágape social da cidade. Busca-o toda a população da vila, do que se trate do comprimento do chapéu para fora até maxixe puladinho e chegadinho. Nele já se realizaram bailes, concertos, aniversários, casamentos, banquetes votivos... Já se crismou até com bofetadas convencionais, puros mimos de escol de maridos tardiamente pundonorosos e outras cousinhas “mas”, que não é bom não esmiuçar. Só lhe falta uma cerimônia fúnebre. Esperei que a do bom pai e imperador de nossa terra e gente aí se realizasse... Desvaneceu-me a ilusão. “De São Paulo IV” (LOPEZ, 2004, p.102).

No poema de abertura de *Paulicéia Desvairada*, “Inspiração”, lê-se, no sétimo verso, nome do salão:

São Paulo! comoção de minha vida...
Os meus amores são flores feitas de original!...
Arlequinal!...Traje de losangos...cinza e ouro...
Luz e bruma...Forno e inverno morno...
Elegâncias sutis sem escândalos, sem ciúmes...
Perfumes de Paris...Arys!
Bofetas líricas no Trianon...Algodoal!...
São Paulo! comoção de minha vida...
Galicismo a berrar nos desertos da América!

c. Nesse evento, Oswald de Andrade proferiu discurso em homenagem a Menotti de Picchia. De acordo com Maria Eugênia Boaventura (apud ANDRADE, 1992, p.28), o discurso foi publicado no *Correio Paulistano*, em 10 de janeiro de 1921, dia seguinte ao jantar em questão. A pesquisadora também comenta que o Salão Trianon foi construído em 1916 imitando os castelos *Trianons de Versailles* (ANDRADE, 1992, p. 27). Construído por Luís XIV para ser sua residência oficial de acesso restrito, abrigou também as famílias reais seguintes. De arquitetura imponente, entre suas características estão as 22 colunas de mármore. A partir do século XIX foi transformado em museu, em 1979 foi classificado com Patrimônio da Humanidade pela UNESCO e, atualmente, recebe chefes de estado estrangeiros para jantares diplomáticos. (CHATEAU VERSAILLES, 2020)

DOCUMENTO 3

Figura 5. Menu: Trianon – 19/02/1922

Fonte: FELICIANO (2019) - Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP

Tabela 10: Documento número 3

19 DE FEVEREIRO DE 1922: MENU – TRIANON	
Aspectos gráficos linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco.</p> <p>Cor: creme com manchas escuras, bordas pretas somente na frente.</p> <p>Páginas: 2 páginas.</p> <p>Dimensões: 19 x 9,5 cm.</p> <p>Tipografia: Impresso.</p> <p>Ilustração/Vinhetas: foto de área externa – arredores do hotel Esplanada, próximo ao Anhangabaú.</p> <p>Idioma: Francês.</p> <p>Formatação e ordenação dos pratos: modelo francês.</p> <p>Propaganda: Salão Trianon (Hotel Esplanada).</p>
Aspectos gastronômicos	<p><i>Hors d’Œuvres Variés, Filets de Pescada à l’Anglaise, Coeur de filet à Gomes Cardim, Petit pois sauté au berre; Poulet grillé à l’Americaine, Salade Princesse, Omellete soufflée; Pêches Belle Hélène, Vieux Madère, Sauternes, Château Mouton Rothschildt, Braune, P. H. Monopole, Liqueurs.</i></p>
Aspectos históricos	Cabe relacionar o desenvolvimento da hotelaria paulista com a sociabilidade modernista.
Registro de evento	Almoço realizado no mesmo período em que se dava a Semana de Arte Moderna (11 a 18 de fevereiro).
Rede de sociabilidade	Assinaturas de convidados como Mário de Andrade, Gomes Cardim, Filippo, Yan, Agostino Cantu, Guido Rocchi, Wancole, Antonio Carlos Ribeiro de Andrada e Carlino.

Fonte: FELICIANO, 2019.

Observações sobre o menu:

- Aspectos gráficos/linguísticos:

- a. Apesar de ser uma versão reduzida, este cardápio conserva características dos menus do princípio do século XX quanto à estética: diversidade de tipografias escolhidas, marca do hotel anfitrião (fotografia) e presença de assinaturas/autógrafos no verso do documento, características comuns aos menus das coleções de Olavo Bilac e de Dom Pedro II.
- b. Menu segue modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas escolhidas), perceptível pela ordem e disposição das produções culinárias, bebidas alcoólicas de prestígio (*Sauternes*) e marca da cozinha clássica francesa (*Pêches Belle Hélène*).

- Aspectos gastronômicos:

a. As produções culinárias são encontradas quase em sua totalidade nas publicações gastronômicas referências no século XX – Escoffier (1903; 1912) e Montagné (1938) – exceto *Cœur de filet à Gomes Cardim*. Esta receita não se encontra nas referências bibliográficas técnicas consultadas por se tratar, provavelmente, de prato em homenagem ao músico e político Pedro Augusto Gomes Cardim.

b. Cada uma das produções culinárias abaixo está descrita nas publicações consultadas (exceto *Cœur de filet à Gomes Cardim*), conforme indicado na tabela 5. São elas:

Hors d'Œuvres Variés: canapés variados, sem definição exata.

Filets de Pescada à l'anglaise: filé de peixe empanado e frito em manteiga clarificada, usualmente servido com molho de manteiga *à la Maître d'hôtel* (temperada com salsinha picada, sal, pimenta-do-reino e suco de limão).

Cœur de filet à Gomes Cardim: coração de filé ou mais conhecido como filé mignon.

Petit pois sauté au berre: ervilhas salteadas em manteiga clarificada.

Poulet grillé à l'américaine: frango grelhado com molho à base de tomates, azeite, manteiga, cebola, alho, salsinha, cerefólio e estragão.

Salade Princesse: salada de aspargos e lâminas de trufas.

Omellete souffléé: omelete adocicado feito com as claras em ponto de neve, essência de baunilha e raspas de limão.

Pêches Belle Hélène: receita de pêssegos em homenagem à ópera d'Offenbach. As frutas são cozidas em calda de açúcar e servidas com sorvete de baunilha e calda fria de chocolate.

- Aspectos históricos:

a. O desenvolvimento da hotelaria de luxo paulista reflete-se nos menus da coleção de Mário de Andrade. O Hotel Esplanada situava-se na Rua Ramos de Azevedo, 254 (próximo do Teatro Municipal). Participou do primeiro momento (1908) das políticas de

desenvolvimento do setor hoteleiro paulista. Tinha como dono o empresário Antoine Daniel Souquières, responsável pela empresa Companhia dos Grandes Hotéis de São Paulo. Sua arquitetura é obra de famoso arquiteto francês Joseph Gire (Vret & Mamorat), que também foi o responsável pelo projeto do hotel carioca Copacabana Palace. Funcionou plenamente entre 1923 e 1957 (MENDES, 2013).

b. De acordo com o estudo *Esplanada Hotel: a política de fomento para os “grandes hotéis” paulistanos da década de 1920* (MENDES, 2013), em 1927 o local foi tematizado por Oswald de Andrade no poema “A balada no Esplanada” (*Poesias reunidas*. Coordenação editorial: Jorge Schwartz e Gênese Andrade. São Paulo: Companhia das Letras, 2017, p 133-4).

Ontem à noite
Eu procurei
Ver se aprendia
Como é que se fazia
Uma balada
Antes de ir
Pro meu hotel.

É que este
Coração
Já se cansou
De viver só
E quer então
Morar contigo
No Esplanada.

Eu qu’ria
Poder
Encher
Este papel
De versos lindos
É tão distinto
Ser menestrel
No futuro
As gerações
Que passariam
Diriam
É o hotel
Do menestrel

Pra m’inspirar
Abro a janela
Como um jornal
Vou fazer
A balada
Do Esplanada
E ficar sendo
O menestrel
De meu hotel

Mas não há poesia

Num hotel
Mesmo sendo
'Splanada
Ou Grand-Hotel

Há poesia
Na dor
Na flor
No beija-flor
No elevador

- Rede de sociabilidade:

Pedro Augusto Gomes Cardim, formado em direito, foi deputado estadual e vereador em São Paulo. Membro-fundador da Academia Paulista de Letras e do Conservatório Dramático e Musical de São Paulo. Foi também fundador da Academia de Belas Artes de São Paulo em 1925, a mais antiga escola superior especializada em ensino artístico da capital paulista (seu acervo original foi doado ao atual Museu Belas Artes de São Paulo). A importância de Gomes Cardim justificaria a homenagem no menu, na atribuição de seu nome a um prato. Tendo em vista a sua assinatura no verso do menu, é possível considerar que esteve presente na comemoração.

DOCUMENTO 4

Figura 6. Menu: – *Diner de Sylvestre* – Grande Hotel Suisso – 31/12/1922

Fonte: FELICIANO (2019) - Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP

Tabela 11: Documento número 4

31 DE DEZEMBRO DE 1922: MENU – DINER DE SYLVESTRE – Grande Hotel Suíço	
Aspectos gráficos/ linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco; alto relevo na capa</p> <p>Cor: creme, com manchas escuras, além de tonalidade vinho em <i>degradé</i> na capa; borda serrilhada.</p> <p>Páginas: 2 páginas.</p> <p>Dimensões: 15 x 17,8 cm.</p> <p>Tipografia: Impresso.</p> <p>Ilustração/Vinhetas: flores em alto relevo na capa.</p> <p>Idioma: Francês.</p> <p>Formatação e ordenação dos pratos: modelo francês.</p> <p>Propaganda: Grande Hotel Suíço.</p>
Aspectos gastronômicos	<p><i>Hors D'œuvres: Potage Tortue Lié; Consommé froide; Filé de Merlain frite; Sauce russe; Médallion à L'Argenteuil; Oison Rôti; Choux Vin Blanc; Salade Lorette; Parfait Joanne D'Arc; Tarte; Café.</i></p> <p><i>Vins: Royal Preller, Macon, Chambertin, Nuits, Sauternes, Clos de la Garelle, Liebfraumilch, Binger Rosengarten, Assmannsheuser rouge, Berncasteler Rosenberg, Pommery Greno, Bollinger, Pol Roger (brut), Kupferber.</i></p>
Aspectos históricos	Cabe relacionar o desenvolvimento da hotelaria paulista com a sociabilidade modernista.
Registro de evento	<p><i>Réveillon</i> de 1922 para 1923 no Grande Hotel Suíço. Lê-se no verso</p> <p>“31/12/1922</p> <p>1/1/1923 as 24 horas”.</p>
Rede de sociabilidade	Assinaturas de convidados como Mário de Andrade, Arthur Carneiro, Sérgio Milliet, Guilherme de Almeida, Carlos, “Eu Rubens só basta”, “Musoline” e de outros que não puderam ser identificados.

Fonte: FELICIANO, 2019.

Observações sobre o menu:

- Aspectos gráficos/linguísticos:

a. Este cardápio conserva características dos menus do princípio do século XX quanto à estética: presença de adornos como requintes gráficos, diversidade de tipografias escolhidas e marca do hotel anfitrião.

b. Presença de assinaturas/autógrafos características comuns aos menus das coleções de Olavo Bilac e de Dom Pedro II.

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu segue modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas escolhidas), perceptível pela ordem e disposição das produções culinárias e bebidas alcoólicas de prestígio, como o champagne *Pol Roger*.

b. Cada uma das produções culinárias abaixo está descrita nas publicações consultadas, conforme indicado na tabela 5. São elas:

Hors D'œuvres: canapés variados, sem definição exata.

Potage Tortue Lié: Sopa de tartaruga engrossada com *roux* (mistura de manteiga derretida e farinha de trigo, cozidos juntamente, utilizada como espessante em certas produções culinárias) feito com araruta (rizoma subterrâneo).

Consommé froide: sopa ligeira à base de caldo de peixe, carne branca ou vermelha que é clarificada, resultado em um líquido brilhante, revigorante e concentrado em sabor. Neste caso, servido frio.

Filé de merlain frite: filé de badejo frito após ser mergulhado em leite e passado delicadamente na farinha de trigo.

Sauce russe: molho à base de *velouté* (molho feito com caldo de carne, vegetais, temperos e espessado com *roux*; pode ser base para outros tipos molhos) temperado com cerefólio, salsinha, estragão e finalizado, no momento de servir, com mostarda, uma pitada de açúcar, pimenta-do-reino e gotas de suco de limão.

Médallion à l'argenteuil: medalhão acompanhado de aspargos.

Oison Rôti: carne de ganso jovem assada ao ponto.

Choux Vin Blanc: repolho ao vinho branco.

Salade Lorette: salada de aipo em *julienne* (corte longo e retangular, entre 3 e 5cm de comprimento), alface-da-terra, beterraba em *julienne*, temperados com azeite e vinagre.

Parfait Joanne D'Arc: *parfait* é similar a um mousse gelado; não foi possível encontrar nenhuma referência nos livros consultados à especificidade “à Joanna D'Arc”.

Tarte Parisien: torta com camadas de massa, creme *frangipane* (creme com amêndoas), frutas em compota e geleia de damasco, coberta com merengue italiano. Deve ser servida com geleia de damasco com *kirsch*.

c. As produções culinárias são encontradas nas publicações gastronômicas referências no século XX: Escoffier (1903; 1912) e Montagné (1938), exceto, a sobremesa *Parfait Joana D'Arc*.

d. Sopa de Tartaruga: Chama a atenção a sopa de tartaruga, por ser composta de dois ingredientes que atualmente estão em risco de desaparecimento: primeiro, a tartaruga e, em segundo lugar, a araruta. Sua base leva como espessante a farinha da araruta, raiz somente encontrada na América do Sul, sobretudo no Brasil. Ingrediente comum no passado para utilização na produção de bolos, biscoitos e mingaus, está atualmente em processo de extinção no país.

Monteleone (2017, p.27) localiza anúncio de 1878 no jornal *A Província de S. Paulo* mencionando sopa de tartaruga:

“Acha-se neste estabelecimento uma tartaruga monstro ainda viva. Avis aux amateurs. Aviso aos amadores. Advice to amateurs. Para quinta-feira, 24 de janeiro, das quatro horas em diante, haverá sopa desta magnífica tartaruga e também filets fique à moda inglesa. Este bem montado estabelecimento se recomenda à sua numerosa freguesia pela variedade das bebidas e suas finas ceias sempre servidas com presteza e limpeza. Stadt Bem, r. São Bento, 73”.

Segundo a autora, o anúncio seria divulgado novamente no dia seguinte, indicando o nome de outro estabelecimento que serviria a mesma receita: o Grande Hotel da Paz. Monteleone afirma que a relevância da receita está relacionada a sua tradição histórica como “sinônimo de requinte e luxo entre os séculos XVIII e XIX”, pela influência advinda da “dominação econômica da Inglaterra”, que teria espalhado a produção culinária “pelos quatro cantos do mundo”. Completa a autora, referindo-se à difusão dessa iguaria em lata: “a sopa de tartaruga tornou-se um dos principais pratos já preparados a serem exportados por companhias especializadas.” (MONTELEONE, 2017, p.28).

e. Destaca-se a presença da bebida alcoólica *Liebefraumilch*. De acordo com Santos (1984, p.72), a falta de controle de qualidade e criminalidade no setor vinícola alemão na década de 1980, fez com que esse vinho tivesse sua reputação prejudicada no mundo pela falsificação.

- Aspectos históricos:

a. O local desse jantar de final de ano foi o Grande Hotel Suisso, construído em 1901 nas proximidades da Estação Ferroviária da Luz. Propaganda¹⁶ do empreendimento, possivelmente veiculada na década de 1920, informa que o hotel estava localizado no número 38 do Largo do Paissandu; era de propriedade de João Roberto Heinrich. O edifício havia sido construído para fins hoteleiros e possuía salão para banquetes e apartamento com banheiro. Em *Imagens da hotelaria na cidade de São Paulo: panorama dos estabelecimentos até os anos 1980*, Valenzuela (2013) publica a foto do prédio do Grande Hotel Suisso quando este possuía letreiro comemorativo do ano Centenário da Independência do Brasil – “Salve 1822-1922” – e o slogan “um hotel de primeira ordem”. Já Monteiro (2006), em *Hotéis da Metrópole: o contexto histórico e urbano da Cidade de São Paulo através da produção arquitetônica (1940-1960)*, apresenta fato menos lisonjeiro sobre o final da trajetória do empreendimento: relatórios policiais que denunciavam prostituição e jogos de bilhar no local.

¹⁶ Propaganda do Grande Hotel Suisso disponível em: <
<https://i.pinimg.com/originals/5a/5a/45/5a5a454e30ef73d99e258a3ae7e5ba82.png>> Acesso em out 2019

Tabela 12: Documento número 5

16 DE JANEIRO DE 1924: MENU – Almoço oferecido a Paulo Prado pelo grupo de escritores modernos de São Paulo Hotel Terminus.	
Aspectos gráficos/linguísticos	DESCRIÇÃO Papel: papel cartão fosco. Cor: creme, com marcas amareladas. Páginas: 2 páginas (dobra horizontal) Dimensões: 26 x 13 cm. Tipografia: Impresso. Ilustração/Vinheta: vinhetas simples que separam os momentos do cardápio. Idioma: Português (palavras em francês). Formatação e ordenação dos pratos: mesmo em português, a influência é francesa. Propaganda: Hotel Terminus (São Paulo).
Aspectos gastronômicos	Frios variados; Ovos recheados; Supremes de pescadinhas fritas; Molho maionese com ervas finas; <i>Filets</i> grelhados <i>Maître D'Hôtel</i> ; Batatas Mimosas; Salada Paulista; Sorvete Favorito; Gulodices, Café.
Aspectos históricos	Cabe relacionar o desenvolvimento da hotelaria paulista com a sociabilidade modernista.
Registro de evento	Almoço oferecido pelo grupo de escritores em homenagem a Paulo Prado.
Rede de sociabilidade	Assinaturas de Paulo Prado, Graça Aranha, Manuel Bandeira, Packard, René Thiollier, F. Petinatti e outras não identificadas pela pesquisa.

Fonte: FELICIANO, 2019.

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

a. Este cardápio conserva características dos menus do princípio do século XX quanto à estética: presença de vinheta, diversidade de tipografias escolhidas, marca do hotel anfitrião e homenagem a personalidade, no caso, Paulo Prado. É visível que a redação deste cardápio pode indicar uma tentativa de abasileiramento, sobretudo pela escolha dos pratos e pela escrita em português. A influência francesa se mantém pela sistematizada ordem de apresentação dos pratos.

b. Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Olavo Bilac e de Dom Pedro II.

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu segue modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas escolhidas), perceptível pela ordem e disposição das produções culinárias e marca da cozinha clássica francesa (*Filets grelhados Maître D'Hôtel*, ou o termo *Supremes*). O documento não informa as bebidas disponíveis, o que pode sugerir que havia um cardápio à parte ou uma seleção única.

b. As produções culinárias não são encontradas nas publicações de referências gastronômicas do século XX – *Escoffier* (1903;1912) e *Montagné* (1938) – com exceção da receita do *Filets Maître D'Hôtel*, a qual se pode confirmar sua composição.

Frios variados.

Ovos recheados.

Supremes de pescadinhas fritas: o termo *suprêmes* tem múltiplas funções na terminologia gastronômica, conforme explica Montagné (1938). Neste caso, é sinônimo de filés de peixe.

Molho maionese com ervas finas.

Filets grelhados Maître D'Hôtel: *filés grelhados* servidos com molho de manteiga *à la Maître d'hôtel* (temperada com salsinha, sal, pimenta-do-reino e suco de limão).

Batatas Mimosas.

Salada Paulista.

Sorvete Favorito.

Gulodices.

Café.

Quanto ao conteúdo gastronômico, é o primeiro dos menus da coleção na qual as produções culinárias estão escritas em português (exceto o termo *Maître D'Hôtel*, *filets* e *suprêmes*, escrito no menu sem a correta acentuação, que pode ser proposital ou não). Além disso, as receitas são nomeadas empregando-se termos originais, como “pescadinha”, “mimosa”, “paulista”, “sorvete favorito” e “gulodices”. Em face da

impossibilidade de identificação da composição dessas receitas, cabe indagar-se: Que tipos de frios foram servidos? Os ovos estariam recheados com quê? Mimosa estaria se referindo ao tipo da batata ou seria uma receita? De que seria composta a salada paulista? Qual seria o sabor do sorvete favorito? E seria o favorito de quem? De Paulo Prado?

c. No que se refere ao termo ‘Gulodices’, o *Fichário Analítico* de Mário de Andrade pode fornecer algumas pistas. Preservou o artigo de Luís da Câmara Cascudo no *Diário de Notícias* (Rio de Janeiro, 19/12/1943¹⁷), intitulado “Doces de Taboleiro”, que versa sobre a influência portuguesa, sobretudo em razão do emprego do açúcar (e coco em alguns casos), na elaboração de ‘gulodices’. Faz menção a elas: a tapioca, beiju, pamonha, canjica, alfenim, doce seco, beijos, seguilho[sic], raiva, filhós, cuscuz, suspiro, pé-de-moleque, cocada, arroz doce, farinha de castanha.

- Aspectos históricos:

a. O hotel Terminus foi projetado pelo arquiteto Alexandre Albuquerque¹⁸ e iniciou suas atividades em princípios da década de 1920. O edifício situava-se inicialmente na esquina da Rua Brigadeiro Tobias com a Avenida Washington Luís, número 576, ao lado da Estação da Luz. Em anúncio/postal¹⁹ sobre o empreendimento, divulga-se a existência de 250 apartamentos com banheiro completo e telefone particular, além de grande hall, salão de festas, restaurante, bar, barbeiro, manicure, garagem, lavadeira, tinturaria, padaria, frigorífico e cozinha a vapor. De propriedade de Cerquinho & Kieffer²⁰, foi inaugurado em 1922 e permaneceu nesse endereço até 1943, quando foi transferido para a Avenida Ipiranga, 741, esquina com a Praça da República. Foi construído com 70 suítes e ocupou este endereço até ser desativado em 2001. (MONTEIRO, 2006, p.129)

¹⁷ Artigo de Câmara Cascudo “Doces de Taboleiro” no *Diário de Notícias*. Rio de Janeiro, 19/12/1943. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/093718_02/16620>.

¹⁸ A pesquisadora Sylvia Ficher aborda a arquitetura do movimento moderno exemplificando com os edifícios construídos no período. Este é um artigo ampliado de seu estudo *O curso de arquitetura da Academia de Belas Artes de São Paulo: 1928-1934*. Disponível em: <<https://mdc.arq.br/2012/03/20/antonio-garcia-moya-um-arquiteto-da-semana-de-22/>> Acesso em set 2019.

¹⁹ Anúncio/postal sobre o hotel Terminus. Disponível em: <<https://sambahistorica.wordpress.com/2014/11/25/hotel-terminus/>> Acesso em out 2019.

²⁰ Caio Sergio Calfat Jacob, autor do livro *100 Anos de Hotelaria e Turismo no Brasil, do Hotel Avenida aos Resorts do Nordeste*, apresenta essa informação em entrevista para a revista *Hotelier News*. Disponível em: <<https://hoteliernews.com.br/noticias/caio-calfat-a-hotelaria-do-centro-renasce-em-sao-paulo-12838>> Acesso em set 2019.

- Rede de sociabilidade:

Paulo Prado (1869-1943) participou ativamente do círculo social e intelectual do qual também fazia parte Mário de Andrade, entre os anos de 1926 e 1936. Ambos tinham interesse em investigar as origens e formação de nossa nacionalidade. Prado era descendente de família influente paulista, cafeicultor, escritor, investidor em negócios e mecenas. Em fevereiro de 1924, patrocina a primeira visita do poeta franco-suíço *Blaise Cendrars*²¹ (pseudônimo de *Frédéric Louis Sauser*) a São Paulo. *Cendrars* representava a primeira linha da vanguarda francesa e, antes de vir ao Brasil, conheceu Tarsila e Oswald, casal que o apresentou a Paulo Prado. *Cendrars* voltaria ao Brasil nos anos de 1926, 1927 e 1928.

O ano de 1924 marca também o início dos textos de autoria de Paulo Prado em *O Estado de S. Paulo* e na *Revista do Brasil*; em 1925 publicou o livro *Paulística* (AGUIAR, 2014).

²¹ O pesquisador Eduardo Batista comenta esses fatos no artigo *Blaise Cendrars – O terceiro elemento do Movimento Pau Brasil(?)*. Disponível em: http://www.portaldeperiodicos.unisul.br/index.php/Critica_Cultural/article/view/739/pdf_10 >

DOCUMENTO 6

Figura 8. Impresso para Cardápio: Crociera italiana nell'America Latina R.N. Italia – Dicembre-
Giugno 1923-1924

Fonte: FELICIANO (2019) - Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP

Tabela 13: Documento número 6

22 DE JUNHO DE 1924 – SÃO PAULO: Impresso para Cardápio: Crociera italiana nell’America Latina R.N. Italia – Dicembre-Giugno 1923-1924	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco.</p> <p>Cor: creme, com manchas amareladas.</p> <p>Páginas: 1 página.</p> <p>Dimensões: 22 x 11,5 cm.</p> <p>Tipografia: Impresso.</p> <p>Ilustração/Vinhetas:</p> <p>- Frente: moldura decorativa com traço sinuoso na cor preta; desenhos de galhos, plantas, flâmula; duas fotos de trabalhadores rurais e uma foto de paisagem vinícola. Frases de efeito em italiano (“para aumentar constantemente a viticultura italiana”) e latim (tradução: “a extensão da doçura da vida em seus copos”). À lápis, a data 22 – VI – 924 e diversas assinaturas.</p> <p>- Verso: Desenho de Mário de Andrade de figura feminina nua, de costas e segurando penas/plantas.</p> <p>Idioma: Italiano.</p> <p>Propaganda: Espumante Picuí (Canelli-Itália).</p>
Aspectos gastronômicos	Vinho espumante Italiano Picuí tipo Asti, produzido em Canelli, distrito da região do Piemonte.
Aspectos históricos	Entre fevereiro e outubro de 1924 encontrava-se a bordo da embarcação a ‘Feira-exposição’ flutuante <i>Esposizione Campionaria dell’industria e dell’artigianato italiani: mostra Itinerante della Crociera Commerciale nell’America Latina</i> . (BRANDALISE, 2016)
Registro de evento	Chegada do cruzeiro-mercante <i>Nave Itália</i> enviado à América Latina pelo regime fascista, em 1924. (BRANDALISE, 2016)
Rede de sociabilidade	Sérgio Buarque de Holanda, Ronald de Carvalho, Guilherme de Almeida, Paulo Silveira, Peregrino Junior, Prudente de Moraes, neto, Manuel Bandeira, Graça Aranha, Renato Almeida, Rubens, Tácito de Almeida, Paulo Vicente de Azevedo.

Fonte: FELICIANO, 2019.

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

a. Este impresso de mesa conserva características similares aos menus do princípio do século XX quanto à estética: presença de adornos, vinhetas e desenhos como requintes gráficos, diversidade de tipografias escolhidas e marca do anfitrião. Diferencia-o dos menus da coleção de Mário de Andrade a presença das fotos ilustrativas e da propaganda de bebida alcoólica (Espumante Picuí).

b. Propagandas de Bebidas Alcoólicas: esse impresso registra a transformação dos menus artísticos em menus artísticos e publicitários. De acordo com Ramboug (2012, p.27), a partir de final da década de 1920, os menus impressos individuais começam a ser utilizados por muitos segmentos da população, não sendo mais exclusivos das mesas da aristocracia. A publicidade absorve os menus nas suas estratégias de divulgação, sobretudo por empresas agropecuárias modernizadas, “começando pelas marcas de champagne, vinhos, destilados, sopas, biscoitos e chocolate” (RAMBOURG, 2012, p.27). Essa abordagem artística e publicitária contribui para o sucesso dos menus, pois o torna uma ferramenta de difusão de marcas e maneira de popularizar ilustradores para um público mais amplo. O cardápio se consagra como espaço para o “anúncio de delícias gastronômicas refinadas, associadas a um evento festivo e amigável”. (RAMBOUG, 2012, p.27)

c. Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Olavo Bilac e de Dom Pedro II.

- Aspectos gastronômicos:

O menu propicia reflexões sobre a alimentação e o conceito de patrimônio, especialmente o patrimônio culinário. Em princípios do século XX, na França, aparecem iniciativas da proteção jurídica de elementos gastronômicos, as chamadas Denominações de Origem Protegidas (DOP), aplicadas nesse momento aos vinhos. De acordo com Ribas e Mulet (2018, p.78-79), a “França foi o país pioneiro no reconhecimento e legislação do uso do nome geográfico para identificar produtos agroalimentares sujeitos a um *terroir* e ligados a maneiras de *savoir faire* particulares e específicas dos territórios.” Esse conceito surge em 1905 para “proteger a origem e a qualidade das produções de vinho em relação à concorrência desleal e fraude”. (RIBAS e MULET, 2018, p.79)

Espumantes italianos produzidos pelo método Asti diferenciam-se pela fermentação característica da bebida ocorrer somente uma única vez e, usualmente, dentro de uma autoclave de inox. (RIZZON; MENEGUZZO; GASPARIN, 2005 *apud* SIMONAGGIO, 2014, p.86). Asti é uma denominação de origem controlada desde 1932 (Canelli seria a região pioneira neste processo), o que faz com que a bebida só possa ser produzida numa região limitada na Itália, a partir da uva moscatel e determinados critérios

de cultivo e produção (RIBEIRO, 2014). Em geral tais critérios incluem delimitação geográfica da área, tipo de solo, castas autorizadas e recomendadas, práticas culturais, métodos de vinificação, teor alcoólico mínimo natural, rendimentos por hectare, práticas enológicas e características físico-químicas e organolépticas incluindo a fermentação única (RIBEIRO, 2014). O resultado é um vinho de sabor frutado e doce, que deve ser consumido gelado. (SOUSA, 2005)

- Aspectos históricos:

De acordo com Brandalise (2012, p.1), a chegada do navio-mercante no Brasil em 1924 foi um dos primeiros esforços de afinação político-comercial entre Itália e América Latina na primeira fase do regime de Mussolini. A aproximação pautava-se na justificativa dos “direitos inalienáveis” dos italianos ao Novo Mundo, levando em conta as descobertas de seus representantes ilustres, Cristóvão Colombo e Américo Vespúcio. Para a autora (2016, p.1), este teria sido “um ensaio de conquista não-bélica de novos mercados em um espaço considerado ainda em disponibilidade no jogo competitivo entre as potências comerciais da época”. Além disso, contribuiria para a ampliação de um prestígio político cultural considerado pelos próprios representantes governamentais italianos como um direito histórico e que seria favorecido pela grande comunidade emigrada principalmente na Argentina e no Brasil. A proposta de expansão cultural italiana buscava abranger, posteriormente, o Uruguai, Chile, Peru, Equador e Venezuela.

Brandalise (2016, p.13) afirma que a feira-exposição se dividia “em dezessete salas com seções de livros, arte popular, pequenas indústrias regionais, indústrias de armamento, de seda, de cerâmicas, de produtos agrícolas, minerais etc”. Participaram 567 empresas, com uma tripulação de cerca de setecentas pessoas, entre as quais empresários, jornalistas, autoridades políticas, artistas, intelectuais. No Brasil, passou pelas principais cidades portuárias dos estados do Pará, Pernambuco, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Rio Grande do Sul. (BRANDALISE, 2016)

- Rede de sociabilidade:

Observa-se no documento a assinatura de muitos intelectuais brasileiros convidados do evento promovido pelo governo Mussolini na América Latina.

Tabela 14: Documento número 7

7 DE MAIO DE 1925 – SÃO PAULO: MENU DINER OFFERT A MADAME OLIVIA GUEDES PENTEADO À LA “VILLA FORTUNATA”	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco.</p> <p>Cor: creme, com manchas amareladas.</p> <p>Páginas: 1 página.</p> <p>Dimensões: 15 x 10 cm.</p> <p>Tipografia: Impresso e autógrafo (“Mário de Andrade” escrito a mão, na frente).</p> <p>Ilustração/Vinhetas: ilustração assinada por SternParis: residência refinada em terreno arborizado, projeto do arquiteto Augusto Fried e denominada Villa Fortunata. Vinhetas retas e sinuosas emolduram palavras e separam os tempos da refeição.</p> <p>Idioma: Francês.</p> <p>Formatação e ordenação dos pratos: modelo francês.</p>
Aspectos gastronômicos	<i>Potage crème de volaille, Filets de poisson Parmentier, Vol-au-vent à la financière, Aspic de foie gras, Dindonneau à la brésilienne, Jambon d'York, Salade verte, Gâteau Cendrars, Macedoine de fruits, Glace, Champagne, Liqueurs, Café.</i>
Aspectos históricos	<i>Villa Fortunata</i> como ponto de encontro do grupo modernista.
Registro de evento	Possível celebração de um ano da viagem do grupo modernista a Minas Gerais, realizada em 1924.
Rede de sociabilidade	Assinatura de convidados como Mário de Andrade, Tarsila, “Pau Brasil” [Oswald de Andrade], Sylvia de Carvalho Thiollier, Baby (Belkiss Barrozo de Almeida), Maria, Olívia (Olívia Guedes Penteado), Marcello Thiollier, René Thiollier, Clovis, Paulo; Penteado da S. Prado, Henrique e outras não identificadas pela pesquisa.

Fonte: FELICIANO, 2019.

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

a. Este cardápio conserva características comuns aos menus do princípio do século XX quanto à estética: presença de adornos, vinhetas e desenhos como requintes gráficos, diversidade de tipografias escolhidas, nomeação do anfitrião, além de citar o nome da homenageada. A menção ao nome de Mário de Andrade pode sinalizar que cada convidado recebia uma cópia individual do menu, conforme prescrito por Dubois.

b. Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Olavo Bilac e de Dom Pedro II.

c. Observa-se que algumas expressões não estão de acordo com as normas do francês como por exemplo “crème” e “à la”.²²

d. *Stern Paris*: Oficina gráfica especializada na gravação de papéis de carta, convites, anúncios, monogramas e cartões comemorativos. Fundada em 1834, foi uma casa de produtos de luxo que atendia a aristocracia francesa. Até o início do século XX, esteve localizada no número 47 da Passage des Panoramas, entre o Palais Royal e o Grands Boulevards. Hoje situa-se na Rue La Boétie 71. (STERN GRAVEUR, 2019)

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu segue modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas escolhidas), perceptível pela ordem e disposição das produções culinárias, bebidas alcoólicas de prestígio (*Champagne*) e marca da cozinha clássica francesa (*Aspic de foie gras*).

b. Cada uma das produções culinárias abaixo está descrita nas publicações consultadas – Escoffier (1903;1912) e Montagné (1938), conforme indicado na tabela 5 – exceto *Dindonneau à la brésilienne* (peru à brasileira) e *Gâteau Cendrars* (bolo *Cendrars*). São elas:

Potage crème de volaille: sopa creme de frango.

Filets de poisson Parmentier: filé de peixe com batatas. *Antoine Auguste Parmentier*, militar e agrônomo, publicou escrito científico sobre a batata, vulgarizando seu uso na Europa.

Vol-au-vent à la financière: massa folhada com recheio de miúdos (rim e timo), cogumelo, azeitonas e lascas de trufas.

Aspic de foie gras: denominação que se aplica ao um modo de apresentação de pratos frios que consiste em colocar pedaços de frios (carnes), legumes ou frutas moldados com

²² Ver remissiva na página 41.

o auxílio de gelatina. Para o *aspic de foie gras* trata-se da gelatina oriunda do processo de cocção de carnes e ossos, em seguida clarificada para que se torne límpida. O termo vem do grego *aspis*, que significa gelatina clarificada.

Dindonneau à la brésilienne.

Jambon d'York: presunto defumado de origem inglesa e que normalmente é servido acompanhado de molhos à base de vinho Madeira, Xerez e Porto.

Salade verte: salada de folhas verdes (tradução literal, especificidade culinária não encontrada nas bibliografias consultadas).

Gâteau Cendrars.

Macedoine de fruits: sobremesa feita a partir de frutas frescas cortadas em cubos grandes.

Glace: sorvete.

b. *Gâteau Cendrars*: certamente sobremesa em homenagem ao escritor e poeta *Blaise Cendrars*. Suas passagens pelo Brasil foram registradas em 1924, 1926, 1927 e 1928, sendo improvável que ele estivesse presente neste jantar. Além disso, não foi possível identificar sua assinatura no verso do menu, nem com o seu nome real, nem com o pseudônimo. A composição desta receita segue desconhecida, no entanto, revela o apreço do anfitrião René Thiollier pelo poeta; ambos participaram da viagem às cidades históricas de Minas Gerais, ao lado de D. Olívia Guedes Penteado. Estiveram também presentes nessa viagem Tarsila do Amaral, Mário de Andrade, Goffredo da Silva Telles, Alfonso de Taunay e Oswald de Andrade. (THIOLLIER FILHO, 2001, s/p)

c. *Glace*: Segundo Montagné (1938, p.539-540), o sorvete teria sido “introduzido na França em 1660 pelo siciliano Francisco Procópio”. A sobremesa de origem chinesa teria sido antes “transmitida a indianos, persas e árabes” e, no final do século XVIII, “foi símbolo e triunfo das *bombe glacé* no café do *Palais Royal*”.

Monteleone (2017, p.95) história no artigo “O sorvete antes da geladeira: uma paixão carioca”: em “1835 funcionou no centro do Rio de Janeiro a primeira confeitaria do país a servir gelo e sorvetes”. O local pertencia ao italiano Luiz Bassini e ao sócio N. Denis. O sucesso do estabelecimento, mais tarde, serviria de inspiração para outro local, na mesma rua, o Hotel do Norte, de propriedade de outro italiano, Antonio Franzione.

Segundo a autora, o segundo estabelecimento teria sido a sorveteria preferida de D. Pedro II. (Monteleone, 2017, p.96).

Monteleone, em seu estudo, informa que não havia geladeiras a motor, nem eletricidade, nem instalações de gás plenas no Rio de Janeiro. Para a confecção das receitas de sorvetes, tais locais importavam dos “Estados Unidos cubos de gelos ou lascas” (MONTELEONE, 2017, p.96). A “cosmopolitização do gosto e dos hábitos cotidianos no século XIX [...] trouxeram [...] a crescente popularização do sorvete” e “ainda por muito tempo, nos jantares chiques do Rio de Janeiro [...] serviam-se ao final das refeições doces em calda – de figo, de laranja, de cidra, de abóbora –, bolos tradicionais [...], e, claro, sorvetes – de pitanga, de caju, de natas”. (MONTELEONE, 2017, p.96-97)

- Aspectos históricos:

- a. A moda dos encontros ao redor da mesa (reunindo gastronomia e música) e da própria elaboração de menus para essas datas, estabeleceu-se a partir das reuniões de confrarias, associações ou grupos franceses em princípios do século XX. Regularmente oferecidos, os banquetes valorizavam esses encontros, fossem profissionais, culturais, artísticos, sociais ou regionais. Assim como os tradicionais convites para essas reuniões, a confecção dos menus recebia a mesma atenção do anfitrião e, muitas vezes, era tratado como uma lembrança do evento pelos convidados. (CAMPIVERDI, 2003, p.26-27)

Figura 10: Menu ilustrado por Alfonse Mucha, 1896.

Fonte: Maillard, 1898, p.425

A concentração de artistas na Paris da *Belle Époque* propiciou que a prática da ilustração de menus fosse aplicada por esse grupo, que se utilizava desse espaço para dar vazão a sua criatividade, inclusive alterando os formatos dos cardápios. (CAMPIVERDI, 2003, p.26-27). Esse tema é ampliado no livro *Les menus et programmes illustrés, invitations, billets de faire part, cartes d'adresse, petites estampes, du XVIIe siècle jusqu'à nos jours...*, de Maillard (1898). O estudo aborda a preocupação artística aplicada à ilustração de impressos efêmeros, relacionando os artistas que se utilizaram dos menus como mais um espaço para executar a sua arte. Um exemplo seria o artista tcheco Alfonse Mucha que utilizou também dos menus para desenvolver sua arte em parceria com a atriz Sarah Bernhardt (figura 4).

Ao comparar-se esse contexto com trecho descrito por Major Neto (2006, p.33), é possível identificar similaridades. Segundo o autor, na conferência “O Movimento Modernista”, em 1942,

Mário se refere aos salões literários que alimentaram o movimento modernista. É perceptível na descrição desses salões justamente a convivência bem próxima entre os artistas e as elites nacionais. Segundo ele, foram quatro os salões mais importantes: o da Lopes Chaves; o da Av. Higienópolis, de Paulo Prado; o da Duque de Caxias, de D. Olívia e, finalmente, o da Alameda Barão de Piracicaba, de Tarsila do Amaral. (MAJOR NETO, 2006, p.33)

- b. Cabe indagar se este menu (datado de 1925) comemorava um ano da viagem a Minas Gerais, contando com a presença da homenageada (Dona Olívia Guedes Penteado). Da excursão participaram muitos dos convidados do banquete, incluindo o anfitrião (René Thiollier). Segundo Thiollier Filho (2001, s/p), de acordo com anotação de René Thiollier, a viagem iniciou-se em 15 de abril de 1924, por meio de trem.

O local onde se realizou o banquete era residência de campo do casal Alexandre Honoré Marie (último proprietário da primeira livraria da cidade de São Paulo, a *Casa Garraux*²³) e Fortunata de Souza e Castro e seus dois filhos. Foi construída em 1903 na Avenida Paulista, atual localização do Parque Mário Covas, uma região distante do centro da cidade na época. René e Marcello, filhos do casal, nascidos em São Paulo, estudaram em Paris. Mais tarde, René Thiollier retorna ao Brasil, forma-se na faculdade de Direito, frequentando-a com o amigo Júlio Prestes (este, quando presidente do Brasil, irá convidá-lo para o posto de chanceler). Com a morte de Alexandre, em 1903, a Villa Fortunata passa a ser a residência oficial de René, de sua esposa Sylvia Teixeira de Carvalho e a

²³ Informa Dória (2014, p.30): “Mesmo nas cidades mais tancanhas, como São Paulo, o francesismo já havia se estabelecido, pelo ano de 1840, com a inauguração da Casa Garraux, um misto de livraria, tipografia, loja de vinhos, entreposto de objetos pessoais, objetos de arte etc. Era ali que se fazia a assinatura de jornais e revistas franceses, como o *Revue des Deux Mondes* e *L'Illustration*, que eram as mais procuradas. E é então que se difunde a influência para as fazendas de café”.

filha do casal. O local abriga muitos encontros literários e sociais (THIOLLIER FILHO, 2001, s/p; COTRIM, 2018, s/p)

Ao lado de Paulo Prado, Thiollier ajudou a financiar e organizar a Semana de Arte Moderna de 1922 (seu nome consta no recibo de aluguel do Teatro Municipal para a ocasião). René colaborou em jornais e revistas, tais como o *Diário Popular*, a *Gazeta*, a edição paulista do *Jornal do Comércio*, *Correio Paulistano*, *O Estado de S. Paulo*, *Revista do Brasil*, *Cigarra* etc. Integrou grupo de combatentes paulistas que ocuparam as trincheiras entre Guaratinguetá e Cunha, na Revolução de 1932; com a participação da esposa Sylvia e da mãe Fortunata fez da mansão ponto de costura de fardas e de outros equipamentos para os soldados. Em 1933, René preside a Liga Confederacionista; em 1935 seria eleito secretário geral da Academia Paulista de Letras. Foi sócio-fundador da Sociedade Brasileira de Comédia (com a esposa), do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo, da Associação Paulista de Imprensa e do Instituto da Ordem dos Advogados de São Paulo. (THIOLLIER FILHO, 2001, s/p; COTRIM, 2018, s/p)

A Villa Fortunata foi o local do seu falecimento, em 24 de outubro de 1968. Em 1972, o casarão foi demolido e o terreno, com mais de 5 mil metros quadrados, comprado pelo BANERJ (Banco do Estado do Rio de Janeiro). Em 1992, o espaço foi tombado pelo Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Ambiental da Cidade de São Paulo devido à sua representativa área verde: cerca de 200 árvores remanescentes da Mata Atlântica, como aráceas, bromeliáceas e commelináceas. Dentre as espécies arbóreas, destacam-se abacateiro, araucária, cafeeiro, cedro, figueira-da-índia, figueira-mata-pau, grumixama, mangueira, paineira, passuaré, pinheiro-do-paraná e tapiá-guaçu. Em 2008, sob a gestão do prefeito Gilberto Kassab, foi transformado em parque e, em 2010, inaugurado como Parque Municipal Prefeito Mário Covas (COTRIM, 2018, s/p)

- Rede de Sociabilidade:

Villa Fortunata era um dos pontos de encontros do grupo modernista. As assinaturas presentificam nomes de participantes da excursão à Minas Gerais em 1924, como Tarsila, Mário de Andrade, René Thiollier (anfitrião da Villa Fortunata ao lado de Sylvia) e D. Olívia Guedes Penteadó (a homenageada da noite). A sobremesa *Gâteau Cendrars* pode ter sido escolhida para registrar a presença dele na viagem, embora não estivesse pessoalmente no jantar.

DOCUMENTO 8

Figura 11. Menu: São Paulo - 04/08/1926

Fonte: Fundo Mário de Andrade "Coleção Artes Visuais (MA0622a e 0622a-verso) – Arquivo IEB/USP.

Tabela 15: Documento número 8

4 DE AGOSTO DE 1926 – SÃO PAULO: MENU	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco.</p> <p>Cor: creme, com manchas amareladas; tipografia marrom (capa/contracapa) e vermelha, na parte interna.</p> <p>Páginas: 4 páginas.</p> <p>Dimensões: 16,9 x 18,3 cm.</p> <p>Tipografia: Impresso.</p> <p>Ilustração/Vinhetas: bloco formado por linhas horizontais após a palavra Menu; pequeno símbolo formado por linhas curvas fazendo alusão à natureza; vaso colorido estilizado com três flores arredondadas, emolduradas por losango estilizado; figura humana segurando bandeja com três taças na mão, nome Trianon escrito ao lado direito e, abaixo, Pocai (Tipografia Pocai); caricatura a lápis na cor azul na frente e no verso.</p> <p>Idioma: Francês.</p> <p>Formatação e ordenação dos pratos: modelo francês.</p> <p>Descritivo de Programa Musical: temas musicais nacionais e internacionais nos ritmos Marcha, Fox-trot, Maxixe, Marcha-canção, Samba, Canção e Marchinha.</p>
Aspectos gastronômicos	<i>Consommé Printanier Royal, Suprême de Soles à l'Ancienne, Tournedos à la Renaissance, Asperges d'Argenteuil, Sauce Flamande, Dinde Farcie aux Marrons, Salade de Palmitos, Soufflé Violette, Mandarines Surprise, Café, Cocktail Trianon, Mumm Cordon Rouge.</i>
Aspectos históricos	Reuniões de confrarias, associações ou grupos franceses, em princípios do século XX.
Registro de evento	Não identificado.
Rede de sociabilidade	Assinaturas de Rubens, Ian (Yan de Almeida Prado) e Martins Ribeiro, J. Marianno Filho (José Marianno Carneiro da Cunha Filho), Couto, Clóvis, Haroldo, Paulo Goulart, Alba Goulart, Maria, Olívia, V. Brecheret e outras não identificadas pela pesquisa.

Fonte: FELICIANO, 2019.

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

- a. Este cardápio conserva características dos menus do princípio do século XX quanto à estética: presença de adornos, vinhetas e desenhos como requintes gráficos, diversidade de tipografias escolhidas, marca do hotel anfitrião.
- b. Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Olavo Bilac e de Dom Pedro II.

c. Gráfica Pocai: Edgar Cavalheiro refere-se ao trabalho de Elvino Pocai, por ele considerado alguém que contribuiu ativamente para o desenvolvimento da tipografia brasileira nas primeiras décadas do século XX:

Pocai era um impressor *sui generis*. Não se limitava a imprimir. Enfeitava as brochuras com vinhetas, capitulares, aberturas ou fechos de capítulos, com paciência de artista autêntico, de puro artesão. Não admitia o mínimo deslize gráfico. Qualquer manchinha que maculasse o papel, punha-o nervoso, desolado. Preferia inutilizar páginas e mais páginas já prontas, a expor uma mercadoria defeituosa. A marca “Pocai” devia significar, sempre, perfeição. A partir do momento em que recebia os originais, até o empacotamento dos volumes, tudo era acompanhado de muito perto por ele. Os autores podiam dormir sossegados. Pocai faria sempre o melhor. Adorava imprimir trabalhos históricos ou poesia, pois lhe ofereciam melhores oportunidades para decorá-los. (CAVALHEIRO *apud* PEREIRA, 2019, s/p)

Entre os meses de maio e agosto de 2019, conforme notícia Pereira (2019, s/p), a Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin difundiu a exposição *Elvino Pocai: Poeta das Artes Gráficas*, sob a curadoria da pesquisadora Cristiane Tonon Silvestrin e do professor Plínio Martins Filho. Pereira (2019, s/p) também relembra que, “uma das obras mais importantes da exposição, *Há uma gota de sangue em cada poema*, [de] 1917, trata-se do livro de estreia de Mário de Andrade, que à época o assinou como Mário Sobral. São treze poemas ilustrados por gotas de sangue em um vermelho vivo”.

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu segue modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas escolhidas), perceptível pela ordem e disposição das produções culinárias, bebidas alcoólicas de prestígio (*Mumm Cordon Rouge*) e marca da cozinha clássica francesa (*Dinde Farcie aux Marrons*).

b. Cada uma das produções culinárias abaixo está descrita nas publicações consultadas – Escoffier (1903;1912) e Montagné (1938), conforme indicado na tabela 5 – exceto *Cocktail Trianon*. São elas:

Consommé Printanier Royal: sopa ligeira à base de caldo de peixe, carne branca ou vermelha, que é clarificada, resultando em um líquido brilhante, revigorante e concentrado em sabor. Neste caso, guarnecido por legumes diversos cortados em tamanho pequenos, no formato quadrado ou losango, salteados na manteiga. O termo *royal* é um recurso de diferenciação de uma produção culinária e que indica a presença de purê de trufas.

Suprême de Soles à l'Ancienne: filés de linguado guarnecidos miúdos de frango, trufas e cogumelos.

Tournedos à la Renaissance: filé mignon cortado em fatia fina de 100g a 125g, salteado ou grelhado, acompanhado com legumes diversos.

Asperges d'Argenteuil: aspargos da região de *Argenteuil (Seine-et-Oise)*, de reputação mundial na época.

Sauce Flamande: composto de aspargos cozidos servidos frios, com duas metades de ovos cozidos (8 a 10 minutos) e manteiga derretida por cima.

Dinde Farcie aux Marrons: peru recheado com embutidos e castanha-portuguesa (cozida em *consommé* aromatizado com salsão) e assado envolvido em capa de gordura.

Salade de Palmitos: salada de palmitos (tradução literal – receita não encontrada nas referências consultadas).

Soufflé aux Violettes: soufflé de baunilha e balas feitas de flores frescas de violetas cristalizadas e praliné.

Mandarines Surprise: sorvete de tangerina servido com suflê da mesma fruta e crosta de açúcar queimado por cima.

Café.

Cocktail Trianon: receita não encontrada nas referências consultadas, mas percebe-se que se trata do coquetel assinatura do hotel no qual o evento se realiza.

Mumm Cordon Rouge: champagne.

DOCUMENTO 9

Figura 12. Menu: *Dîner Littéraire offert le 21 avril 1927 à la "Villa Fortunata" – 21/04/1927*

Fonte: FELICIANO (2019) - Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP

Tabela 16: Documento número 9

21 DE ABRIL DE 1927 – SÃO PAULO: MENU DÎNER LITTÉRAIRE OFFERT LE 21 AVRIL 1927 À LA “VILLA FORTUNATA”	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco.</p> <p>Cor: creme, com manchas amareladas.</p> <p>Páginas: 2 páginas.</p> <p>Dimensões: 15 x 10 cm.</p> <p>Tipografia: Impresso e autógrafo (Mário de Andrade escrito a mão, na frente).</p> <p>Ilustração/Vinhetas: ilustração assinada por SternParis: residência refinada em terreno arborizado, projeto do arquiteto Augusto Fried e denominada Villa Fortunata. Vinhetas como flor e linha sinuosas separam o início e o fim dos momentos da refeição. No verso, há descritivo do programa do jantar literário parodiando os nomes dos convidados que estarão presentes no evento: Oswald de Andrade, Couto de Barros, Tarsila do Amaral, René Thiollie, Mário de Andrade, Tarsila do Amaral e Paulo Prado.</p> <p>Idioma: Francês.</p> <p>Formato e ordenação dos pratos: modelo francês.</p>
Aspectos gastronômicos	<i>Potage crème de volaille, Filets de poisson Parmentier; Tournedos à la Rossini; Dinde farcie; Jambon d’York; Salade; Charlotte Russe; Parfait praliné; Fruits, Champagne, Liqueurs, Café.</i>
Aspectos históricos	Villa Fortunata um dos pontos de encontros modernistas.
Registro de evento	
Rede de sociabilidade	Assinatura de Tarsila do Amaral, Sylvia de Carvalho Thiollie; René Thiollie, Baby (Belkiss Barrozo de Almeida), Victor Brecheret, Paulo Prado, “Anjo Serafim”, “N.S. do Brasil” (D. Olívia Guedes Penteado) e outras não identificadas pela pesquisa.

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

- Este cardápio conserva características dos menus do princípio do século XX quanto à estética: presença de adornos, vinhetas e desenhos como requintes gráficos, diversidade de tipografias escolhidas, nomeação do anfitrião, além de citar o homenageado (Paulo Prado). A menção do nome de Mário de Andrade pode sinalizar que cada convidado recebia uma cópia individual do menu, conforme prescrito por Dubois.
- Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Olavo Bilac e de Dom Pedro II.

c. *Stern Paris*: cf. p. 81.

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu segue modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas escolhidas), perceptível pela ordem e disposição das produções culinárias, bebidas alcoólicas de prestígio (*Champagne*) e marca da cozinha clássica francesa (*Tournedos à la Rossini*).

b. Cada uma das produções culinárias a seguir está descrita nas publicações consultadas – Escoffier (1903;1912) e Montagné (1938), conforme indicado na tabela 5. São elas:

Potage crème de volaille: sopa creme de frango.

Filets de poisson Parmentier: filé de peixe com batatas. Cf. p. 82

Tournedos à la Rossini: filé mignon cortado em fatia fina de 100g a 125g, salteado ou grelhado, acompanhado por fatia de *foie gras*, lâminas de trufas e molho de vinho Madeira.

Dinde farcie: peru recheado.

Jambon d'York: presunto defumado de origem inglesa e que normalmente é servido acompanhado de molhos à base de vinho Madeira, Xerez e Porto.

Salade: salada (tradução literal)

Charlotte Russe: sobremesa à base de *biscuit* e recheio de creme *bavaroise*, montada em molde redondo.

Parfait praliné: mousse gelado com caramelo de amêndoas.

Fruits: frutas (tradução literal).

Champagne, Liqueurs, Café.

- Aspectos históricos:

Segundo Telê Ancona Lopez (2005, p.53), “Paulo Prado está escrevendo em 1927 *Retrato do Brasil: ensaio sobre a tristeza brasileira*, que publicará no ano seguinte”. O menu exhibe a dedicatória impressa: “A Paulo Prado”. Lê, ainda no “Programa”: “O bandeirante Pau Lo Prato chorará sobre a trasteza do *pó Lhythico no Brasil*.”

DOCUMENTO 10

Figura 13. Marcador de lugar à mesa: ALMOÇO OFERECIDO PELO PRESIDENTE DO ESTADO DO AMAZONAS A DONA OLÍVIA NO PALÁCIO RIO NEGRO – 21/07/1927

Fonte: FELICIANO (2019) – Marcador de lugar a mesa presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP

Tabela 17: Documento número 10

21 DE JULHO DE 1927 – Marcador de lugar à mesa[MANAUS: ALMOÇO OFERECIDO PELO PRESIDENTE DO ESTADO DO AMAZONAS A DONA OLÍVIA NO PALÁCIO RIO NEGRO]	
Aspectos gráficos/linguísticos	DESCRIÇÃO Papel: papel cartão sem brilho (cartão de visita) Cor: creme, com manchas amareladas. Páginas: 1 página. Dimensões: 7,5 x 11,5 cm. Tipografia: Impresso e datiloscrito. Idioma: Português.
Aspectos gastronômicos	Não se aplica a esse documento.
Aspectos históricos	Passagem de Mário de Andrade na região Norte, em 1927, na companhia de Dona Olívia Guedes Penteado e da sobrinha dela (Mag), além da filha de Tarsila do Amaral (Dolur). (LOPEZ, 2005).
Registro de evento	Recepção formal dos visitantes no Palácio Rio Negro, em Manaus, realizada pelo governador do Estado do Amazonas em exercício, A. Monteiro de Souza.
Rede de sociabilidade	Assinaturas de convidados como Iracema Vasconcellos Villela, Herluia Monteiro, Alcina Bastos Sá, Antenor Villela, Dulce do Amaral, José Victor Sobrinho, Isabel Nogueira, Olívia Penteado, Branca de A. Lima e outras não identificadas pela pesquisa.

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Olavo Bilac e de Dom Pedro II.

- Aspectos gastronômicos:

O detalhamento dos pratos oferecidos na recepção não se aplica a esse documento.

Mário de Andrade registra o banquete no Palácio Rio Negro no diário de *O Turista Aprendiz*, obra publicada postumamente:

21 de julho. Levanto cedinho, comprar peles de onça. Às dez horas, visita à Prefeitura, e em seguida ao Campo de Demonstração, ver o corte “racional” da borracha, com a fabulosa faca Amazonas. Bonito, as folhinhas novas das seringueiras! são prateadas. Almoço no palácio Rio Negro. Francamente esta hospitalidade baré está delicadíssima, generosíssima, agradabilíssima. Depois delicioso passeio e respectivo lanche, no bosque da cachoeira de Tarumã. [...] (ANDRADE, 2015, p.171)

Na mesma obra, em outras entradas (de natureza memorialística ou ficcional) do diário, Mário fixa referências a ingredientes culinários, comidas ou bebidas:

- Graviola e guaraná:

Nesta noite provei sorvete de graviola. Esquisito... a graviola tem gosto de graviola mesmo, isso é incontestável, mas não é um sabor perfeitamente independente. É antes uma imagem, uma metáfora, uma síntese apressada. É a imagem de todas essas ervas, frutas condimentares, que, insistindo são profundamente enjoativas. Não chega a ser ruim, mas irrita. Aliás, o guaraná daqui, pelo menos o que provei, tem um gosto vazio, fica-se na mesma". (ANDRADE, 2015, p.95)

Provei graviola, ah, isso sim, gostei muitíssimo, gosto meio selvagem mas dado, leal, simpático, como o índio Pacanova que vem rindo, rindo muito, pega o chapéu de palha por detrás e tira da cabeça erguendo muito o braço, enquanto oferece a outra mão pra gente num bom-dia de dedos inteiramente abertos. (ANDRADE, 2015, p.158)

Vem um garçom fardado lhe trazer um guaraná Simões, de Belém, geladinho, com o gelo mais lindo do mundo que é o de Porto Velho. (ANDRADE, 2015, p.160)

- Coco tarumã, peixe e pupunha:

De manhã visita ao mercado de Manaus, bem menos interessante e muito menos rico que o de Belém. Provamos o coco tucumã que achei ruim a valer. No almoço provamos o matrinxão, que achei dos melhores peixes do Amazonas. [...] Me esqueci: a pupunha com melado também é uma gostosura. (ANDRADE, 2015, p.99)

Janta com presidente e prefeito, no melhor restaurante. Muito bom. Estes filés de tartaruga vão me deixar com saudades. (ANDRADE, 2015, p.171)

- Milho, banana, jabá e peixes:

Falar nisso: o ato de comer também é considerado condenabilíssimo. De formas que os pacaás constroem, atrás de suas moradias, umas casinhas solitárias, onde tem sempre armazenados milho em pó, banana, jabá e paçoca de peixe, comida habitual deles. (ANDRADE, 2015, p.112)

O homem beneficiando o pirarucu pescado esta noite. Pirarucu tem o coração na garganta. (ANDRADE, 2015, p.116)

- Frutas e castanhas:

O lanche de hoje foi sapotilha, beribá, abricó nacional, que é outra coisa, e refresco de cupuaçu, ora isso é língua que se fale! (ANDRADE, 2015, p.103)

A bordo vem um velho, na terceira, que teve congestão e ficou abobado. Mas é manso, não faz mal a ninguém, não fala. Só uma vez, se chegou e entregou a dona Olívia um lenço sujíssimo, cheio de castanhas-do-pará. (ANDRADE, 2015, p.111)

- Produções culinárias:

Experimentei doce de cúbio, um acidozinho gostoso, polpa delicada, bem macia. Mas se sente a selva, porque fere um bocado a língua. Não se come cru. A fruta é de um vermelho velho, cajá-manga na forma. (ANDRADE, 2015, p.109)

Passamos pela famosa praia do Bom Jardim, que ainda fornece de três a cinco mil tartarugas no ano. Mujanguê: ovo de tracajá batido com farinha e sal. O mesmo petisco, com açúcar em vez de sal, se chama arabu. (ANDRADE, 2015, p.112)

Casquinho de caranguejo: prato finíssimo, e muito vistoso quando preparado no próprio casco do caranguejo. Quando se vê uma menina boa, no Pará, dizem que “fulana é um casquinho”. (ANDRADE, 2015, p.142)

Chibé: espécie de pirão feito com farinha-d’água e água fria. Comida quase líquida, diz-que muito alimentar. Nas marchas forçadas os canoeiros, seringueiros vazadores de sertão, com um chibé passam facilmente o dia. (ANDRADE, 2015, p.156)

- Bebidas:

Provo refresco de vinagreira, vista dias antes num porto de lenha. Azedinho sem graça, de criança mijada.” (ANDRADE, 2015, p.158)

Depois nos ofereceram quinado e aluá, com o seu gosto azedinho agradável, excessivamente perfumado de canela. (ANDRADE, 2015, p.410)

- Aspectos históricos:

Em 5 de junho de 1927, parte Mário de Andrade para a região Norte do Brasil, na viagem idealizada por Olívia Guedes Penteado. Resulta desse périplo, que se estende até o Peru e a Bolívia, o diário de *O Turista Aprendiz*. Segundo Lopez (2005), o texto tanto retoma a publicação *Viagem pelo Brasil*, de Spix e Martius (1817-1821), como apresenta vivência intensa das paisagens, ao fixar cores e formas de uma natureza pulsante.

- Rede de sociabilidade:

O anfitrião do evento, Antônio Monteiro de Souza, exerceu a função de governador interino do Estado de Manaus entre os meses de março e dezembro de 1927, época do afastamento do governador Efigênio Ferreira Sales.

Mário de Andrade, em *O Turista Aprendiz*, se refere, em alguns trechos, à Dona Olívia como a “Rainha do Café”. Relata como foram habituais as recepções oficiais (de

prefeitos ou governadores) na ocasião da passagem de seu grupo pelas cidades dos Estados da Região Norte. Relembra que Dona Olívia o avisou que Washington Luís, então presidente do Brasil, havia telegrafado aos governadores dos Estados por onde passariam, comunicando a futura chegada dos excursionistas. (URBINATTI, s/a, p.1; LOPEZ, 2005).

DOCUMENTO 11

Figura 14. Menu: Almoço em homenagem ao Dr. Paulo Nogueira Filho – 20/10/1927

Fonte: FELICIANO (2019) - Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP

Tabela 18: Documento número 11

20 DE OUTUBRO DE 1927: MENU – SÃO PAULO: Almoço em homenagem ao Dr. Paulo Nogueira Filho	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco</p> <p>Cor: creme, com manchas amareladas.</p> <p>Páginas: 4 páginas.</p> <p>Dimensões: 16,7 x 16,3 cm.</p> <p>Tipografia: Impresso.</p> <p>Ilustração/Vinhetas: três faixas verticais na cor azul, vaso estilizado com flores arredondadas, folhas volumosas e estilizadas; figura humana segurando bandeja com três taças emolduradas por forma elíptica e o nome Trianon escrito ao lado direito.</p> <p>Idioma: Francês (uma palavra em português).</p> <p>Formato e ordenação dos pratos: modelo francês.</p> <p>Propaganda: Hotel Terminus (São Paulo).</p>
Aspectos gastronômicos	<i>Canapés Variés, Cornet de Jambon à la Russe, Robalo Farci “Trianon”, Œufs Pochés Saint-Hubert, Tournedos à la Democrate, Palmitos au Gratin, Dinde à Brésilienne, Salade mixte, Tarte “Nogueira”, Parfait Praliné, Fruits en Corbeille Café, Cocktail “Trianon”, Jerez Oro, Château Yquem, Château Larose, Chambertin, Louis Roederer, Liqueurs</i>
Aspectos históricos	Difusão dos ideais do Partido Democrático (PD).
Registro de evento	Almoço oferecido em homenagem ao Dr. Paulo Nogueira Filho, possivelmente a comemoração do lançamento do jornal <i>Diário Nacional</i> , em agosto de 1927.
Rede de sociabilidade	Assinaturas de Guilherme de Almeida, Baby (Belkiss Barrozo de Almeida), Tácito de Almeida, Paulo Nogueira Filho [“Paulito”], Rubens [Borba de Moraes?], Sérgio [Milliet], Vera[?] e outras não identificadas pela pesquisa.

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

- a. Este cardápio conserva características dos menus do princípio do século XX quanto à estética: presença de adornos, vinhetas e desenhos como requintes gráficos, diversidade de tipografias escolhidas, nomeação do hotel anfitrião, além de citar o homenageado (Dr. Paulo Nogueira Filho).
- b. Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Olavo Bilac e de Dom Pedro II.

- Aspectos gastronômicos:

a. O menu segue modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas escolhidas), perceptível pela ordem e disposição das produções culinárias, bebidas alcoólicas de prestígio (*Château D'Yquem*) e marca da cozinha clássica francesa (*Cornet de Jambon à la Russe*).

b. Cada uma das produções culinárias abaixo está descrita nas publicações consultadas – Escoffier (1903;1912) e Montagné (1938), exceto *Tournedos à la Democrate*, *Palmitos au Gratin*, *Salade mixte* e *Tarte “Nogueira”* – conforme indicado na tabela 5. São elas:

Canapés Variés: canapés variados (tradução literal).

Cornet de Jambon à la Russe: fatia de presunto moldada em formato de cone, servida com molho de maionese, mostarda e *caviar* e/ou coral de lagosta.

Robalo Farci “Trianon”: peixe recheado. Título associado ao nome do hotel anfitrião (Trianon). É possível que se trate de receita com assinatura local.

Œufs Pochés Saint-Hubert: Ovos cozidos (por 3 minutos), acompanhados por ovas ou carne de caça, além de molho apimentado e *croissant* ou pão tostado na manteiga.

Tournedos à la Democrate: filé mignon cortado em fatia fina de 100g a 125g, salteado ou grelhado. O termo *à la Democrate* não existe nas referências consultadas, sendo provável que sua utilização esteja relacionada ao homenagem do evento, ligado ao Partido Democrata. Tanto nas obras de Escoffier (1903;1912), como na de Montagné (1938), encontra-se a denominação: “*à la Diplomate*”.

Palmitos au Gratin: palmitos gratinados (tradução literal – não foi encontrada essa receita nas publicações consultadas).

Dinde à Brésilienne.

Salade mixte: salada mista (tradução literal; não encontrada como referência nas publicações).

Tarte “Nogueira”: torta “Nogueira” (tradução literal; não encontrada como referência nas publicações). A receita não existe nas referências consultadas; trata-se seguramente de homenagem a Paulo Nogueira Neto.

Parfait Praliné: mousse gelado de amêndoas, servido com caramelo de amêndoas.

Fruits em Corbeille: modo refinado de apresentar frutas em um banquete, colocando-as dentro de cestarias.

Café.

Cocktail “Trianon”: receita não encontrada nas referências consultadas, mas percebe-se que se trata do coquetel assinatura do hotel no qual o evento se realiza.

Jerez Oro, Chateau Yquem, Chateau Larose, Chambertin, Louis Roederer, liqueurs.

- Aspectos históricos:

Almoço oferecido em homenagem ao Dr. Paulo Nogueira Filho (1898-1969) em comemoração do lançamento do *Diário Nacional* de São Paulo, em agosto de 1927. Realizado entre 12h30 e 16h, foi detalhado em matérias do *Diário Nacional* de 1 e 4 de novembro de 1927²⁴. Conforme essas notícias, tal homenagem deu-se em “reconhecimento e regozijo pelos relevantes serviços que [Dr. Paulo Nogueira Filho] vem prestando na organização e desenvolvimento da campanha democrática”. A matéria de 1 de novembro destaca ainda “Ao ‘champagne’ falou, em primeiro lugar, o Dr. Luiz Barbosa da Gama Cerqueira, oferecendo o almoço em nome da comissão organizadora e de todos os presentes”.

Em 21 de março de 1927, como secretário geral do Partido Democrático (PD), Paulo Nogueira Filho propôs a criação de um jornal vinculado ao interesse político do grupo. Primeiro de junho de 1927 marca a assinatura do manifesto de lançamento da Sociedade Anônima Diário Nacional, empresa que seria responsável pelo jornal do partido, dirigida pelo próprio Paulo e por Marrey Junior, tendo entre os associados Paulo Duarte, Antônio Carlos Couto de Barros, Joaquim Sampaio Vidal e Vicente Rao. O jornal existiu oficialmente entre 4 de julho de 1927 a 30 de setembro de 1932. A primeira tiragem data de agosto de 1927. Em 1929, teve como chefes de redação Paulo Duarte e Amador Florence Sobrinho; Sergio Milliet assumiu o posto de gerente. (MAYER, s/a; COHN, HIRANO, s/a; D’ÁVILA, 2016)

²⁴ *Diário de Nacional* de 1 de novembro de 1927. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/213829/771>> ; *Diário de Notícias* de 4 de novembro de 1927. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/213829/793>>

Mário de Andrade assinou a coluna Arte no início das atividades do *Diário Nacional*. Segundo D'Ávila (2016, p.2), a análise dos artigos de Mário permite “supor a exposição do ideário modernista de identidade nacional”. Publicou um total de “52 artigos em 1927: 32 sobre música e 20 sobre outras artes como pintura, arquitetura, artes plásticas e poesia”. (D'ÁVILA, 2016, p.3)

- Rede de sociabilidade:

Paulo Nogueira Filho e Mário de Andrade participaram do mesmo círculo profissional entre 1927 e 1932, período de existência do *Diário Nacional*. Paulo Nogueira Filho foi deputado federal por São Paulo em dois momentos, de 1935 a 1937 e de 1946 a 1951. Descendente de família abastada, proprietária de fazenda e de indústria. Conviveu com personalidades do campo econômico e político. Teve formação política no Partido Democrático (PD), do qual foi fundador e exerceu funções administrativas. Esteve ativamente envolvido na Revolução Constitucionalista de 1932. (MAYER, s/a)

DOCUMENTO 12

Figura 15. Menu: Almoço oferecido pelos professores catedráticos do Conservatório Dramático e Musical de São Paulo ao Seu Diretor Exmo Sr. Dr. Gomes Cardim

Tabela 19: Documento número 12

5 DE MARÇO DE 1928: – SÃO PAULO: Almoço oferecido pelos professores catedráticos do Conservatório Dramático e Musical de São Paulo ao Seu Diretor Exmo Sr. Dr. Gomes Cardim	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p align="center">DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco. Cor: creme, com marchas amareladas. Páginas: 4 páginas. Dimensões: 15,9 x 21 cm. Tipografia: Impresso. Ilustração/Vinhetas: Sem vinhetas, apenas o emblema do hotel na capa, em vermelho. Idioma: menu em francês e programa musical em português. Formato e ordenação dos pratos: modelo francês. Propaganda: Hotel Esplanada (São Paulo). Descritivo de Programa Musical: concerto incluindo C. de Campos, Nepomuceno, Z. Autuori, Paulenc, Turina, Kreysler-Paderewsky, Gasco, Lizt e Beethoven.</p>
Aspectos gastronômicos	<i>Hors d'Oeuvre, Filet de Poisson à la Cardinal, Tournedos Rossini, Dindonneau farci à l'Américaine, Cœur de laitue, Pommes allumette, Charlotte surprise, Fruits rafraîchis, Café, Cocktail Esplanada, Vieux Sauternes, S. Julien 1915, Eaux Minérales, Lanson Père et Fils, Pommery & Greno, Liqueurs.</i>
Aspectos históricos	Conservatório Dramático e Musical de São Paulo.
Registro de evento	Almoço de despedida oferecido em razão da viagem de Dr. Gomes Cardim para visitar conservatórios de música no Brasil e no mundo.
Rede de sociabilidade	Sem assinaturas no documento.

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gastronômicos:**

a. Menu segue modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas escolhidas), perceptível pela ordem e disposição das produções culinárias, bebidas alcoólicas de prestígio (*Champagne Pommery & Greno.*) e marca da cozinha clássica francesa (*Filet de Poisson à la Cardinal*).

b. Cada uma das produções culinárias abaixo está descrita nas publicações consultadas – Escoffier (1903;1912) e Montagné (1938), conforme indicado na tabela 5. São elas:

Hors d'œuvre: aperitivos variados

Filet de Poisson à la Cardinal: filé de peixe (*aux Cardinal*) servido com cogumelos e lâminas de trufas.

Tournedos Rossini: Cf. p. 91

Dindonneau farci à l'Américaine: a receita não existe nesta composição, e sim como *Dindonneau farci à l'Anglaise*. O verbete *à l'Américaine* indica que a preparação deve incluir tomates, cebola, alho, salsinha, cerefólio e estragão. Se a receita incluir a marinada de carnes, a mesma deve conter vinho branco e conhaque, líquidos que, posteriormente, sejam utilizados para a confecção do molho, que deverá ser espessado com miúdos de frutos do mar e manteiga.

Cœur de laitue: coração de alface (tradução literal).

Pommes allumette: Maças cortadas em fatias retangulares, assadas ou cozidas.

Charlotte surprise: trata-se de uma das variações da receita de *charlotte*. Cf. p. 91

Fruits refrachs: frutas frescas (tradução literal).

Café.

Cocktail Esplanada: receita não encontrada nas referências consultadas; trata-se de coquetel que leva a assinatura do hotel no qual o evento se realiza.

Eaux Minérale: água mineral.

Vieux Sauternes, S. Julien 1915, Lanson Père et Fils, Pommery & Greno, Liqueurs.

- Aspectos históricos:

Nota publicada no *Diário Nacional* de São Paulo, em 24 de março de 1928, informa que o almoço cumpria a despedida do Dr. Gomes Cardim, em viagem de visita a conservatórios de música no Brasil e no mundo.²⁵

²⁵ *Diário de Nacional* de 24 de março de 1928. Disponível em: <
<http://memoria.bn.br/DocReader/213829/1878>>

- Rede de sociabilidade:

Gomes Cardim foi membro-fundador do Conservatório Dramático e Musical de São Paulo. Essa instituição, fundada em 1906, situava-se na Avenida São João. Dentre seus célebres alunos, destacam-se Mário de Andrade e Francisco Mignone que, posteriormente, tornaram-se professores da instituição. Atualmente, o edifício foi restaurado e ocupa o complexo chamado Praça das Artes (MORILA, 2010; SP CITY, 2018).

DOCUMENTO 13

Figura 16. Menu: Almoço oferecido aos gloriosos aviadores italianos - *Ferrarin e Del Prete* pela Colonia Italiana de Natal. Natal, 22 de julho.

Fonte: FELICIANO (2019) - Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP

Tabela 20: Documento número 13

22 DE JULHO DE 1928 – NATAL: Almoço oferecido aos gloriosos aviadores italianos - <i>Ferrarin e Del Prete</i> pela Colonia Italiana de Natal. Natal, 22 de julho.	
Aspectos gráficos/ linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco</p> <p>Cor: creme, com manchas amareladas</p> <p>Páginas: 2 páginas.</p> <p>Dimensões: 14,4 x 9 cm.</p> <p>Tipografia: Impresso.</p> <p>Ilustração/Vinhetas: duas linhas horizontais antes do início da relação de pratos; uma linha horizontal após a palavra sobremesa; uma linha horizontal após a palavra vinhos.</p> <p>Idioma: Português (palavras em francês).</p> <p>Formato e ordenação dos pratos: modelo francês.</p>
Aspectos gastronômicos	Frios sortidos, Sopa creme de aspargos, Peixe ao forno, Peru com purê, Costelas à milanesa com ervilhas, Frutas em calda, Pudim de Gabinete, Vinhos: <i>Sauternes</i> , <i>Nebiolo</i> , <i>Champagne</i> , <i>Gancia</i> , Licores; Café.
Aspectos históricos	Segundo o <i>Diário de Nacional</i> de São Paulo, em 5 de julho de 1928, esta foi a maior viagem transatlântica aérea de <i>Ferrarin e Del Prete</i> , cumprindo o trajeto de Roma ao Rio de Janeiro.
Registro de evento	Almoço de despedida aos aviadores italianos <i>Ferrarin e Del Prete</i> da cidade de Natal, segundo <i>Diário de Nacional</i> de 22 de julho de 1928.
Rede de sociabilidade	Não se aplica ao documento.

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

Esse cardápio conserva características dos menus do princípio do século XX quanto à nomeação dos homenageados e o indicativo de que possivelmente cada convidado recebia uma cópia individual do menu, conforme prescrito por Dubois. Nesse cardápio, há as assinaturas dos estrangeiros homenageados, o que pode indicar que teria sido uma lembrança distribuída aos convidados.

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu segue modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas escolhidas), perceptível pela ordem e disposição das produções culinárias, bebidas alcoólicas de prestígio (*Sauternes*, *Nebiolo*, *Champagne*) e similaridade com marcas da cozinha clássica francesa, ainda que traduzidas, como por exemplo a sopa creme de aspargos (*potage d'Argenteuil*) ou pudim de gabinete (*pouding de cabinet*).

b. Cada uma das produções culinárias a seguir está escrita em português e, embora não se possa afirmar que sejam apenas traduções de receitas da cozinha clássica francesa – descritas nas publicações consultadas Escoffier (1903;1912) e Montagné (1938), conforme indicado na tabela 5 – é possível fazer aproximações, em alguns casos:

Frios sortidos.

Sopa creme de aspargos: *crème d'Argenteuil*.

Peixe ao forno.

Peru com purê.

Costelas à milanesa com ervilhas.

Frutas em calda.

Pudim de Gabinete: *pouding de cabinet* – receita similar ao pudim tradicional e leva ingredientes adicionais como frutas cristalizadas, uva passa de Málaga e as bebidas kirsch e marrasquino.

Sauternes, Nebiolo, Champagne, Gancia, Licores.

Café.

- Aspectos históricos:

Segundo nota no *Diário Nacional* de São Paulo, em 22 de julho de 1928²⁶, este foi um almoço oferecido em razão da partida dos aviadores italianos *Ferrarin* e *Del Prete* da cidade de Natal. Ambos permaneceram na capital norte-rio-grandense por 15 dias, enquanto realizavam o conserto do avião para que pudessem prosseguir viagem até o Rio de Janeiro.

Os aviadores italianos *Ferrarin* e *Del Prete* ficaram conhecidos ao redor do mundo em 1927 por participarem, em Roma, de disputas de recorde de permanência de seus aviões no ar. Em 3 de julho de 1928, empreenderam a maior viagem transatlântica da época, em busca de novos recordes: de Roma ao Rio de Janeiro, como noticiou o

²⁶ *Diário de Nacional* de 22 de julho de 1928. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/213829/2997>> Acesso em out 2019.

Diário de Nacional de 5 de julho de 1928²⁷. Além da programação da viagem e da recepção oficial que eles teriam em cada parada em solo brasileiro, diariamente esse jornal paulista emitia notas sobre a posição geográfica do avião *Savoia Marchetti* 64. segundo o periódico, a aventura aérea foi uma comoção no país. Os pilotos tiveram um problema mecânico a bordo do avião e precisaram aterrissar, em 6 de julho, na cidade de Touros, a 85 km da capital do Rio Grande do Norte. Em Natal, permaneceram até o conserto do avião, finalizado em 21 de julho de 1928.

- Rede de sociabilidade:

O *Diário Nacional*, para o qual Mário de Andrade escrevia crônicas, fez a cobertura completa do evento da chegada dos aviadores italianos ao Brasil. A pesquisa não logrou atestar como esse menu chegou às mãos de Mário de Andrade e o motivo pelo qual o guardou como lembrança. A passagem do escritor paulista por Natal se deu entre novembro de 1928 e fevereiro de 1929. Vale supor se ele teria recebido o cardápio por ocasião de sua passagem por Natal, das mãos de seu anfitrião, Luís da Câmara Cascudo.²⁸

²⁷ *Diário de Nacional* de 5 de julho de 1928. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/213829/2798>> Acesso em out 2019

²⁸ Discussão tratada no documento número 14, na página 104.

DOCUMENTO 14

Figura 17. Menu: Ajantarado – 12/1928

Tabela 21: Documento número 14

DEZEMBRO DE 1928 – RECIFE: Ajantarado	
Aspectos gráficos/ linguísticos	DESCRIÇÃO Papel: papel pautado. Cor: creme, com manchas amareladas. Páginas: 2 páginas. Dimensões: 28 x 19,5 cm. Tipografia: autógrafo. Idioma: Português. Formato e ordenação dos pratos: modelo francês.
Aspectos gastronômicos	Ajantarado - Comidarias - 1º: Sopa rósea com queijo de cabra - 2º: Demonstração prática de que o vatapá não é somente da Bahia - 3º: Cavalas fritas e depois preparada com coco (nosso escabeche) - 2º: Xaréu encocado Sobremesa - Melão e Caju - Bolo fino de coco (Pudim) - Doce de caju – de [palavra não decifrada] com rapadura ou açúcar e inteiro com açúcar - Chouriço - Café - Bebida: Água de Coco Ceia Gorda - Creme de camarão. Prato chegando da Redinha. - Casquinhas de Caranguejo - Canjica - Café
Aspectos históricos	No período, Mário de Andrade realizava viagem etnográfica ao Nordeste do Brasil (Cf. <i>O Turista Aprendiz</i>).
Registro de evento	Ceia de Ano Novo (1928-1929) na casa de Luís da Câmara Cascudo, em Redinha, praia localizada no Rio Grande do Norte. (ANDRADE, 2015)
Rede de sociabilidade	Luís da Câmara Cascudo.

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

a. Este documento na realidade não se configura como um cardápio típico. Trata-se de uma folha de papel pautada que apresenta de forma autógrafo (na frente) a sequência de produções culinárias que serão servidas no “Ajantarado” e na “Ceia Gorda” (no verso).

b. Em crônica de 9 de novembro de 1928²⁹, “São Paulo aos domingos”, o *Diário Nacional* de São Paulo dedica-se a descrever situações que fazem a cidade menos caótica e triste, ou seja, diferente do que aconteceria nos dias de semana. Quando o cronista se debruça sobre a vida urbana ao meio-dia, apresenta o termo “ajantarado” seguido da palavra almoço. Define-a como uma refeição que acontece particularmente aos domingos (após a missa) e que, estendendo-se até a tarde, torna-se uma mistura de almoço e de jantar. Segundo o verbete no dicionário *Aurélio* (FERREIRA, 1995, p.24), ajantarado é uma “refeição única e abundante que se faz aos domingos e feriados, um pouco mais tarde que a hora habitual do almoço.”

c. Na margem esquerda da folha, na parte da frente, há a seguinte anotação: “Desculpas usuais: não tem panela, faltou um fogão de ferro. As pratas são poucas”.

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu conserva pouca influência francesa, no entanto, percebe-se indiretamente pela forma (sequência de pratos), que ainda se inicia com a sopa, por exemplo. Quanto ao conteúdo (receitas escolhidas), verifica-se que existem similaridades com os modos estrangeiros, ao integrar na refeição o “nosso escabeche”, chouriço (doce português) ou o queijo de cabra como elemento culinário na sopa.

b. Cada uma das produções culinárias está escrita em português e não foram encontradas correspondências nas publicações consultadas de Escoffier (1903;1912) e Montagné (1938) – conforme indicado na tabela 5 –. Ao que tudo indica, seriam produções com elementos mais próprios da localidade nordestina:

Ajantarado - Comidarias

- 1º: Sopa rósea com queijo de cabra

- 2º: Demonstração prática de que o vatapá não é somente da Bahia

²⁹ *Diário de Nacional* de 9 de novembro de 1928. Disponível em: < <http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=213829&pagfis=3530> > Acesso em out 2019.

- 3º: Cavalas fritas e depois preparada com coco (nosso escabeche): o escabeche é um tipo de preparação de origem ibérica.

- 4º: Xaréu encocado

Sobremesa

- Melão e Caju

- Bolo fino de coco (Pudim)

- Doce de caju – de [palavra não decifrada] com rapadura ou açúcar e inteiro com açúcar

- Chouriço

- Café

- Bebida: Água de Coco

Ceia Gorda

- Creme de camarão. Prato chegando da Redinha.

- Casquinhas de Caranguejo

- Canjica

- Café

- Aspectos históricos:

No levantamento preliminar de Paulillo (1982), o menu recebeu a datação “1929” e a localização do evento em “Recife”. O próprio cardápio, contudo, informa, em relação a um dos pratos oferecidos, que estava “chegando da Redinha”, o que se supõe tratar-se de comida fresca, talvez, de algo litorâneo. A hipótese se confirmou na leitura de *O Turista Aprendiz*:

Escreve Mário, em 30 de dezembro de 1928, quando estava na praia norte-riograndense de Redinha:

30 [de dezembro]. Madrugada pra partimos pra Redinha passar dia com Barôncio, Guerra, Cascudinho e eu. Dia ótimo. Banho de mar. Almoço

formidável, sopa rósea, vatapá, peixe de coco. Chegou Jorge Fernandes. Noite coqueiros vieram cantar e dançar. Depois veio o “oi” de S. Gonçalo. Dormimos na Redinha. (ANDRADE, 2015, p.231)

- Rede de sociabilidade:

Os vínculos de amizade, intelectual e afetiva, entre Mário de Andrade e o potiguar Luís da Câmara Cascudo (1898-1986) podem ser recuperados em *Câmara Cascudo e Mário de Andrade: cartas, 1924-1944* (Org. Marcos Antonio de Moraes. São Paulo: Global, 2007).

Mário expressa a afeição pelo amigo por meio dos pronomes de tratamento empregados (Cascudinho, Luisico, Cascudão etc), ou mais ostensivamente nas mensagens: “Luis, eu sou tão feliz! Puxa! Que camaradão amigo mesmo de verdade eu arranjei dentro de você...” (MORAES, 2010, p.75).

De acordo com Moraes (2010, p.381) “o interesse pelas manifestações populares atravessa a bibliografia de Câmara Cascudo e de Mário de Andrade, mas cada um procurou definir o sentido da palavra folclore, bem como o seu campo de pesquisa”. Para Mário, “o folclore será visto, prioritariamente, como um ‘processo de conhecimento’ da identidade brasileira” (MORAES, 2010, p.381). Já Câmara Cascudo “vê o folclore como ‘patrimônio de tradições que se transmite oralmente e é defendido e conservado pelo costume’, ‘patrimônio’ que é ‘milênar e contemporâneo’”. (MORAES, 2010, p.382)

Ambos se interessaram, por exemplo, pelo tema da cachaça. Enquanto Cascudo publicaria *Prelúdio da Cachaça* (1968), Mário de Andrade deixou em seu arquivo substancial documentação, visando a elaboração de um estudo crítico sobre o assunto.

DOCUMENTO 15

Figura 18. Menu: 25/05/1931

Fonte: Fundo Mário de Andrade "Coleção Artes Visuais (MA033_a, MA033_b, MA033_c) – Arquivo IEB/USP.

Tabela 22: Documento número 15

25 DE MAIO DE 1931 [MENU]	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco. Cor: creme, com manchas amareladas. Páginas: 6 páginas. Dimensões: 10,1 x 19, 2 cm. Tipografia: datiloscrito e autógrafo. Ilustração: Paisagem com Pão de Açúcar, de autoria de Anita Malfatti. Idioma: Português. Formato e ordenação dos pratos: modelo francês.</p>
Aspectos gastronômicos	<p>1- Caldo de aspargos 2- Postas de perca labrax 3- Lombada de suíno com grãos de ervilha 4- Peru com farofa 5- Pudim de frutos comestíveis 6- Castanha gelada 7- Extrato mucilaginoso de mocotó bovino 8- Massa de frutas da noqueira em forma 9- Bombocados 10- Rebuçados óveos 11- Frescas e diferentes frutas 12- Infusão de sementes de cafezeiro</p> <p>Líquidos Alcoólicos I- Mistura gelada de frutas e vinho espumoso da região de Champagne (França) II- Sumo fermentado de uvas alvas III- Vinho espumoso de Champagne (França)</p> <p>Minerais Cambuquira</p>
Aspectos históricos	Breve reflexão sobre uma possível gramática da culinária brasileira.
Registro de evento	Não identificado.
Rede de sociabilidade	Assinaturas de Antonio de Alcântara Machado, Lolita Bicudo, Yan de Almeida Prado, Anita Malfatti e outras não identificadas pela pesquisa.

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

a. Esse cardápio conserva características dos menus do princípio do século XX quanto à nomeação dos homenageados e ao indicativo de que cada convidado recebia uma cópia individual do menu, conforme prescrito por Dubois.

b. Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Dom Pedro II e Olavo Bilac.

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu segue modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas e ingredientes escolhidos), perceptível pela ordem e disposição das produções culinárias. Tem similaridades com marcas da cozinha francesa, sendo possivelmente traduções de receitas clássicas. Constata-se o uso de algumas palavras com intenção lúcida de abasileiramento: “aspáragos”, “farófia”. A vertente culinária local pode ser evidenciada na escolha da água mineral, da farofa e do bombocado.

b. As produções culinárias não são encontradas com as mesmas palavras nas publicações gastronômicas referências no século XX: *Escoffier* (1903;1912) e *Montagné* (1938). É possível observar que muitos dos pratos estão traduzidos ou escritos em português à maneira de quem o fez, mas se assemelham a receitas clássicas sistematizadas pelos franceses, por exemplo: “Mistura gelada de frutas e vinho espumoso da região de Champagne” (pode ser o drinque clássico *Clericot*) ou Sumo fermentado de uvas alvas (nada mais que um vinho branco).

- 1- Caldo de aspáragos: sopa de aspargos.
- 2- Postas de perca labrax: Junção do nome científico do peixe robalo (*Dicentrarchus labrax*) com a sua denominação popular portuguesa, perca.
- 3- Lombada de suíno com grãos de ervilha: lombo suíno com ervilhas.
- 4- Peru com farófia: peru com farofa.
- 5- Pudim de frutos comestíveis
- 6- Castanha gelada: sorvete de castanha.
- 7- Extrato mucilaginoso de mocotó bovino: tutano bovino.
- 8- Massa de frutas da noqueira em forma: torta de nozes.
- 9- Bombocados
- 10- Rebuçados óleos
- 11- Frescas e diferentes frutas
- 12- Infusão de sementes de cafezeiro: café.

Líquidos Alcoólicos

- I- Mistura gelada de frutas e vinho espumoso da região de Champagne (França): possivelmente o *drink Clericot*.
- II- Sumo fermentado de uvas alvas: vinho branco.

III- Vinho espumoso de Champagne (França)

Minerais

Cambuquira

- Aspectos históricos:

Esse menu chama a atenção pelo caráter lúdico no detalhamento das nomenclaturas dos pratos. Embora não se tenha identificado o evento que deu origem a este banquete, a presença do prato Peru com farofa, uma provável tradução de *Dindonneau à la brésilienne*, poderia supor que tenha sido uma reunião importante (c.f164).

Sob uma perspectiva histórica, o tema da “farofa” é tratado por Dória (2014, p.113) no estudo “Entre Secos e Molhados”. O autor opõe-se à percepção que associa os empregos culinários das farinhas de milho e mandioca aos do pão europeu. Destaca a centralidade delas na cultura brasileira propondo um novo olhar às lógicas aplicadas à sua classificação. Para o autor (2014, p. 113):

Há séculos estamos acostumados a ordenar as comidas à mesa segundo lógicas variáveis que fixam os momentos do cardápio – aperitivos, entrada, prato principal, sobremesa – ou agrupam os pratos por algum princípio constitutivo – sejam as técnicas ou os ingredientes principais. O que resulta disso não ajuda a compreender a estrutura interna da culinária brasileira. Por exemplo, o que são mingaus, pirões, farofa? Sobremesa os primeiros, e “acompanhamentos” os dois últimos? (DÓRIA, 2014, p. 113).

Baseando-se em ensinamento da culinária indígena, que perseguiria “a díade cozido/seco”, Dória (2014, p.128) propõe uma tentativa de compreensão abrangente do universo ao qual pertencem as farofas, conforme a síntese na figura 5:

Figura 19: Fluxograma do milho em diferentes proporções de água

Fonte: Adaptado de DÓRIA, 2014, p.133

Ou seja, a variação aplicada a produções culinárias com farinha, como a farofa, basear-se-ia na diferença de proporção aplicada entre a farinha e líquidos, além da inclusão de ingredientes para enriquecê-los ou a aplicação de um método de cocção. Isso diferenciaria, de forma sintética, o curau e a pamonha, mais líquidos, do cuscuz paulista, mais seco e enriquecido em ingredientes e um método de cocção. A respeito da linha de raciocínio de parentesco entre tais produções culinárias, Dória (2014, p.136) conclui que

o tratamento do amido – do milho ou mandioca – foi muito mais elaborado e rico ao longo da formação da culinária brasileira do que simplesmente substituir o pão europeu no capítulo das sopas, ainda que o olhar europeu tenha vislumbrado no pão um “lugar” para aninhar esses produtos da terra. A trajetória do milho e da mandioca em sua relação com a água ou caldos vai definindo categorias culinárias ricas.

O autor nos leva a refletir, ainda, como tanto a condição de vida, quanto de trabalho foram determinantes para a definição de repertórios culinários brasileiros, como é o caso da farofa: alimento de matulagem, substancioso, de fácil transporte e consumo para os conquistadores do interior do país, sobretudo nos territórios paulista e mineiro. Segundo Cascudo (*apud* Dória, 2014, p.131), a farofa seria um pirão sem temperos e “um espaço de convergência” alimentar entre portugueses e os nativos brasileiros (DÓRIA, 2014, p.131).

DOCUMENTO 16

Figura 20. Menu pro Manu – 17/03/1932

Fonte: Fundo Mário de Andrade "Coleção Artes Visuais" (MA0621a e 0621a-verso) – Arquivo IEB/USP.

Tabela 23: Documento número 16

17 DE MARÇO DE 1932 – BRAIZ (São Paulo): Menu pro Manu	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco.</p> <p>Cor: creme, com manchas amareladas.</p> <p>Páginas: 2 páginas.</p> <p>Dimensões: 17 x 10 cm.</p> <p>Tipografia: datiloscrito.</p> <p>Ilustração: caricatura de Mário de Andrade em nanquim.</p> <p>Idioma: Português.</p> <p>Formato e ordenação dos pratos: modelo francês.</p>
Aspectos gastronômicos	Minestra de milho verdi, Rubalu cum camarón, Lombu tipu du distintu, Pr'acaba um bel capón, Dolce fruta vinhu gafé, Charutu in profuson.
Aspectos históricos	Relação intelectual e afetiva entre Mário de Andrade e Manuel Bandeira.
Registro de evento	Não identificado.
Rede de sociabilidade	Assinaturas de Manuel Bandeira, Antonio de Alcântara Machado, Lolita Bicudo, Sérgio Milliet, Mário de Andrade e de outro não identificada pela pesquisa.

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

a. Esse cardápio conserva características dos menus do princípio do século XX quanto à nomeação dos homenageados e o indicativo de que cada convidado recebia uma cópia individual do menu, conforme prescrito por Dubois.

b. Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Dom Pedro II e Olavo Bilac.

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu inspirado no modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas e ingredientes escolhidos). Expressão linguística singular, em clave lírica e lúdica. A cozinha italiana mostra-se representada pela *minestra* (nomenclatura para sopa nesse idioma); a cultura paulista, pelo milho.

b. As produções culinárias não são encontradas com as mesmas palavras nas publicações gastronômicas referências no século XX: *Escoffier* (1903;1912) e *Montagné* (1938). É possível observar que muitos dos pratos estão traduzidos ou escritos em português à

maneira de quem o fez. Percebe-se também que há a intenção de evidenciar a influência italiana por meio da escolha de produções culinárias típicas dessa cultura.

- Aspecto histórico:

O consistente vínculo intelectual e afetivo entre Mário de Andrade e o poeta pernambucano Manuel Bandeira radicado no Rio de Janeiro, pode ser percebido com nitidez na correspondência travada por eles no período de 1922 a 1944. Escreve Mário ao amigo em 12 de dezembro de 1925:

Você comenta que a nossa amizade é carteadada... Isso não quer dizer nada, Manu! Isso é que é o mais puro mais elevado mais masculino feito e manifestação de amizade. Você me quer um bem danado no que aliás tem certeza que é correspondido ponto por ponto. Repare no carinho infinito, atenção paterna com que você quer que as minhas coisas fiquem excelentes. Não é a gente falando um pro outro “eu sou amigo de você” que mostra amizade não. É num pensamento constante do amigo, é numa palpitação pelo amigo, é no “desejo de sentir o amigo” quando se está longe.” (MORAES, 2000, p. 261)

- Rede de sociabilidade:

No horizonte criativo da elaboração lúdica do menu encontra-se a obra ficcional de Antonio de Alcântara Machado (1901-1935), que focalizou, com vigor afetivo e linguagem inventiva, imigrantes italianos de diferentes estratos sociais vivendo em São Paulo cosmopolita do século XX. *Brás, Bexiga e Barra Funda*, livro publicado em 1927, abre-se com o conto “Gaetaninho”. O poema estampado no menu formula, com bom humor, uma expressão linguística macarrônica (estropiada), misto de português e italiano.

- Gaetaninho, faça um verso
- Só si fô tudo in ón
- Não faz mal. Serve.
- Iscuíta só intón

Menu pro Manú
Minestra de milho verdi
Rubalu cum camarón
Lombu tipu du distintu
Pr’acaba um bel capón

Dolce fruta vinhu gafé
Charutu in profuson
Lulita Côtó Algantára
Mário e Paulo nón babón

Pro bardu Mané Bandera
Qui num é sopa nón

Tudu issu si oferece
Du fundu du curaçón

Braiz, 17-III-932

(Autor do “Muié mato marido”)

Na mesma clave paródica do italiano, entre modernistas, cabe lembrar, os poemas de Juó Bananère, pseudônimo de Alexandre Ribeiro Marcondes Machado (1982-1933).

DOCUMENTO 17

Figura 21. Menu: Revista Nova – Direção de Paulo Prado e Antonio Alcantara Machado Gerência de Nelson Palma Travassos – *In Memoriam* do ex-diretor prof. Mário Raul de Moraes Andrade – 06/07/1932

Tabela 24: Documento número 17

6 DE JULHO DE 1932 – SÃO PAULO: Revista Nova – Direção de Paulo Prado e Antonio Alcantara Machado Gerência de Nelson Palma Travassos – In Memoriam do ex-diretor prof. Mário Raul de Moraes Andrade.	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p align="center">DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco. Cor: creme, com manchas amareladas. Páginas: 2 páginas. Dimensões: 22 x 15, 2 cm. Tipografia: Impresso. Ilustração/Vinheta: trata-se de imitação da capa da <i>Revista Nova</i>, de São Paulo. Além da descrição do tema do evento, data e lista dos pratos do menu, está escrito no canto superior esquerdo “N. Único”. No verso, além das assinaturas, há uma ilustração em nanquim de um homem montado em um animal e uma vinheta de uma coluna greco-romana com as letras “ERGT” feitas por uma figura masculina com um martelo na mão. Trata Idioma: Português. Formato e ordenação dos pratos: modelo francês.</p>
Aspectos gastronômicos	Cocteil, sopa não se sabe, maionese lagosta, pescada recheiada, pato ungaro, um doce, várias frutas. Branco <i>D’Anjou</i> (1916), Tinto <i>Chambertin</i> (1921), <i>Calvados</i> (1900), Cachaça (1920), Conhaques.
Aspectos históricos	<i>Revista Nova</i> .
Registro de evento	É possível tratar-se de evento na residência de Olívia Guedes Penteado.
Rede de sociabilidade	Assinatura de convidados: Antonio de Alcântara Machado, Lolita [Dolores Bicudo], Antonio Carlos Couto de Barros, Victor Brecheret, Sergio Milliet e Brasil Pinheiro Machado.

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:

a. Esse cardápio conserva características dos menus do princípio do século XX quanto à nomeação dos homenageados e o indicativo de que cada convidado recebia uma cópia individual do menu, conforme prescrito por Dubois.

b. Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Dom Pedro II e Olavo Bilac.

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu segue inspirado modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas e ingredientes escolhidos), perceptível pela ordem e

disposição das produções culinárias. São possivelmente traduções de receitas conforme sistematização francesa.

b. As produções culinárias não são encontradas com as mesmas palavras nas publicações gastronômicas referências no século XX: *Escoffier* (1903;1912) e *Montagné* (1938). É possível observar que muitos dos pratos estão traduzidos ou escritos em português à maneira de quem o fez, mas se assemelham a receitas clássicas sistematizadas pelos franceses pois incluem sopa, maionese, sobremesa etc. A coleção de bebidas servidas, pela primeira vez, combina somente itens safrados. Prática comum no mundo vinícola, sobretudo em princípios do século XX, que atesta a autenticidade da origem do produto; no caso de cachaças, usualmente isso não se aplica.

Cocteil

Sopa não se sabe

Maionese lagosta

Pescada recheiada

Pato ungaro

Alcoes

Branco *D'Anjou* (1916), Tinto *Chambertin* (1921), *Calvados* (1900), Cachaça (1920), Conhaques.

Sobremesa

um doce - várias frutas

- Aspectos históricos:

Tânia de Luca (2006) estuda as atividades da *Revista Nova*. Segundo a pesquisadora, o periódico foi lançado em 15 de março de 1931, circulando até dezembro de 1932, sob direção de Paulo Prado, Antonio de Alcântara Machado e Mário de Andrade.

O *Diário Nacional* de 13 de março de 1931³⁰ noticia o lançamento da revista que se propunha a construir um espaço sem a “tendência modernista extemporânea”, comprometendo-se a “ser expressão da cultura brasileira”. Pretendia incluir variadas correntes de pensamento, ao acolher colaboração de Luís da Câmara Cascudo, Ronald de Carvalho, Tristão de Ataíde, Octávio de Faria, Alfredo Ellis Júnior, José da Silva Gordo, Martins de Almeida, Antonio Piccarolo, Astrogildo Pereira, Afrânio Peixoto, Homero Pires, Azevedo Amaral, Artur Motta Filho, Osório César, dentre outros. Mário atuou como diretor da *Revista Nova* até a sétima edição; “as edições número 8 a 10 foram publicadas de uma vez em dezembro de 1932”, devido à participação dos demais diretores nas movimentações da Revolução de 32. (LUCA, 2006, p.4)

- Rede de sociabilidade:

O banquete, segundo o menu, ocorreu na rua “Duque de Caxias”. É possível tratar-se da residência da mecenas Olívia Guedes Penteado. Mário de Andrade, na conferência “O movimento modernista”, em 1942, ao se referir à sociabilidade modernista posterior à Semana de 22, testemunha:

“[...] houve o salão da rua Duque de Caxias, que foi o maior, o mais verdadeiramente salão. As reuniões semanais eram à tarde, [...] às terças-feiras. [...] A sociedade da rua Duque de Caxias era mais numerosa e variegada. Só em certas festas especiais, no salão moderno, construído nos jardins do solar e decorado por Lasar Segall, o grupo se tornava mais coeso. Também aí o culto da tradição era firme, dentro do maior modernismo. A cozinha, de cunho afro-brasileiro, aparecia em almoços e jantares perfeitíssimos de composição.” (ANDRADE, 1972, p.239)

³⁰ *Diário de Nacional* de 13 de março de 1931. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=213829&PagFis=12422>> Acesso em out 2019.

DOCUMENTO 18

Figura 22. Menu e Impresso de marcação de lugar à mesa: Banquete no Automóvel Club –
14/07/1937

Fonte: FELICIANO (2019) - Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP

Tabela 25: Documento número 18

14 DE JULHO DE 1937 – SÃO PAULO: Banquete – Automóvel Club	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco.</p> <p>Cor: creme, com manchas amareladas.</p> <p>Páginas: 2 páginas (cardápio).</p> <p>Dimensões: 16 x 24 cm (cardápio); 5,3 x 9 cm (marcador de lugar à mesa).</p> <p>Tipografia: Impresso.</p> <p>Ilustração/Vinheta: na capa há o emblema do Automóvel Club de São Paulo na cor vermelha.</p> <p>Idioma: Português (uma palavra em inglês).</p> <p>Formato e ordenação dos pratos: modelo francês.</p> <p>Propaganda: Automóvel Club de São Paulo</p>
Aspectos gastronômicos	<p>Cardápio: Canapés Automóvel Club, Aperitivos, <i>Cocktail</i> de camarões, Capão à <i>Piemontez</i>, Lombo de carneiro assado, Ervilhas e cenouras na manteiga, Batatinhas Anna.</p> <p>Sobremesa: Taça de sorvete bandeirante, Delícias parisienses, Frutas.</p> <p>Vinhos: <i>Graves du Vayres</i>, <i>Clos du grand Ormeau</i>, Licores.</p>
Aspectos históricos	Primeiro Congresso da Língua Nacional Cantada.
Registro de evento	Possivelmente o banquete vinculado ao Primeiro Congresso da Língua Nacional Cantada, promovido pelo Departamento de Cultura de São Paulo, entre 7 a 14 de julho de 1937.
Rede de sociabilidade	Assinatura de Antonietta C. Paula, Guilherme Fontainha, Francisco Mignone, Mário de Andrade e outras não identificadas pela pesquisa.

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

a. Esse cardápio conserva características dos menus do princípio do século XX quanto à nomeação dos homenageados e o indicativo de que cada convidado recebia uma cópia individual do menu, conforme prescrito por Dubois. A presença do impresso para marcação de posição individual na mesa de refeição demonstra a formalidade do evento e a importância do convidado. A identificação da curadoria do programa musical pelo diretor Pedro Zanni também é uma evidência da relevância da celebração.

b. Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Dom Pedro II e Olavo Bilac.

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu inspirado no modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas e ingredientes escolhidos), perceptível pela ordem e disposição das produções culinárias. São possivelmente traduções de receitas conforme sistematização francesa.

b. As produções culinárias não são encontradas com as mesmas palavras nas publicações gastronômicas referências no século XX: *Escoffier* (1903;1912) e *Montagné* (1938). É possível observar que muitos dos pratos estão traduzidos ou escritos em português à maneira de quem o fez, mas se assemelham a receitas clássicas sistematizadas pelos franceses como “ervilhas e cenouras na manteiga” e “batatinhas Anna”. Associação de uma receita ao contexto cultural paulista, na nomeação da sobremesa “taça de sorvete bandeirante”.

Canapés Automóvel Club: a receita não encontrada nas referências consultadas, mas percebe-se que se trata preparação culinária assinatura do local no qual o evento se realiza.

Aperitivos.

Cocktail de camarões: descritivo não encontrado nas referências pesquisadas.

Capão à *Piemontez*: o gentílico se refere à acompanhamentos aplicados a aves e embutidos no que se refere a risoto servido com trufas brancas raladas por cima.

Lombo de carneiro assado.

Ervilhas e cenouras na manteiga: possivelmente *petits pois Flamande*. Cf. p. 59.

Batatinhas Anna: possivelmente *Pomme de terre Anna*, receita conhecida também como *galette de pomme de terre au beurre*. Consiste em dispor camadas de fatias de batatas sobrepostas dentro de um molde, temperá-las com sal, regá-las com manteiga clarificada e assá-las ao forno.

Sobremesa.

Taça de sorvete bandeirante.

Delícias parisienses: receita não identificada nas bibliografias consultadas.

Frutas.

Vinhos: Graves du Vayres, Clos du grand Ormeau, Licores.

- Aspectos históricos:

Banquete, no dia 14 de julho de 1937, possivelmente vinculado às atividades do Primeiro Congresso da Língua Nacional Cantada, promovido pelo Departamento de Cultura de São Paulo, entre 7 a 14 de julho, no Teatro Municipal de São Paulo. Congregou importantes estudiosos da língua e músicos. Nas sessões plenárias, foram discutidas as teses de um “Ante-projeto de Língua Padrão” para o canto. Resultou nos *Anais do Primeiro Congresso da Língua Nacional Cantada*, publicação do Departamento de Cultura, em 1938. (MORAES, 2006, P. 80-81)

- Rede de sociabilidade:

Saconi (2015)³¹ apresenta a história do Automóvel Club de São Paulo, fundado em 1908 por Antônio da Silva Prado, Álvares Penteado e Antônio Prado Junior. A agremiação esteve localizada em três pontos da cidade de São Paulo: primeiro na rua Líbero Badaró, próximo ao Viaduto do Chá; em seguida, nessa mesma rua, porém, no edifício Britânia; por fim, na rua Formosa, próximo ao Vale do Anhangabaú. Tinha como objetivo desenvolver tanto as atividades de automobilismo, como pleitear melhorias das condições das estradas do país. Conforme seu estatuto, para ser um membro deste clube, era necessário a comprovação de bens materiais como telefone, carro, lancha e automóvel. Nas dependências do clube somente era permitido circular em trajes formais (terno e gravata). Um mês após sua fundação, sediou a primeira prova de automóveis da América do Sul, tendo como vencedor Sylvio Penteado.

De acordo com Reis Filho (1997, p. 146-7 apud PEREIRA, 2009, p.4), o Automóvel Club de São Paulo “reunia um grupo de empresários e político ligados a famílias poderosas como os Prado, os Chaves, os Sousa Queirós e os Penteado” e “na prática, elaborou as diretrizes para a promoção e a introdução de uma política rodoviária paulista para as duas décadas seguintes” (PEREIRA, 2009, p.4).

³¹ SACONI, Rose. *Há 100 anos Automóvel Clube inaugurava sede*. Acervo Jornal O Estado de São Paulo, 03 de março de 2015. Disponível em: < <https://acervo.estadao.com.br/noticias/acervo,ha-100-anos-automovel-clube-inaugurava-sede,10808,0.htm>> Acesso em out 2019.

Tabela 26: Documento número 19

15 DE JULHO DE 1937 – SÃO PAULO: O Departamento de Cultura, aos Congressistas, em confraternização Hotel Terminus	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco.</p> <p>Cor: creme, com manchas amareladas.</p> <p>Páginas: 2 páginas.</p> <p>Dimensões: 14 x 21,1 cm.</p> <p>Tipografia: Impresso.</p> <p>Ilustração/Vinheta: na frente, no canto superior direito vê-se o timbre do Hotel Terminus.</p> <p>Idioma: Português (algumas palavras em francês).</p> <p>Formato e ordenação dos pratos: modelo francês.</p> <p>Propaganda: Hotel Terminus.</p> <p>Frase manuscrita no verso: <i>Língua de casa, coitada!</i> <i>Que situação divertida!...</i> <i>Esta não foi nem cantada,</i> <i>Nem falada</i> <i>Foi nacional, mas ... comida!</i> <i>[assinatura não decifrada pela pesquisa]</i></p>
Aspectos gastronômicos	Cardápio: Cocktails – Canapés, Presunto e Língua de Casa, Ovos “ <i>Ravigote</i> ”, Salada “ <i>Parmentier</i> ”, Filésinhos de Robalo à Inglesa, Molho Andaluza, “ <i>Grenadins</i> ” de Vitela ao Porto, Premícias de legumes, Peito de Peru Recheado à Brasileira, “ <i>Profiteroles</i> ” à Paulista, Café, Graves, Saint-Julien, Licores.
Aspectos históricos	Congresso da Língua Nacional Cantada.
Registro de evento	Banquete de confraternização no Primeiro Congresso da Língua Nacional Cantada, promovido pelo Departamento de Cultura de São Paulo, entre 7 a 14 de julho de 1937.
Rede de sociabilidade	Assinaturas de Raul Filho, Arnaldo Rebelo, Luís Heitor Correia de Azevedo, Violeta Correa de Azevedo, Josué de Castro, Guilherme de Almeida, Francisco Mignone, João Itiberê da Cunha, Mário de Andrade, Vera Janacópulos, Sra. Fontainha, Sra Renato Mendonça e outras não identificadas pela pesquisa.

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

a. Esse cardápio conserva poucas características dos menus do princípio do século XX como o indicativo de que cada convidado recebia uma cópia individual do menu, conforme prescrito por Dubois, e a nomeação do hotel anfitrião.

b. Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Dom Pedro II e Olavo Bilac.

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu segue estruturado no modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas e ingredientes escolhidos), perceptível pela ordem e disposição das produções culinárias.

b. As produções culinárias não são encontradas com as mesmas palavras nas publicações gastronômicas referências no século XX: *Escoffier* (1903;1912) e *Montagné* (1938). É possível observar que muitos dos pratos estão traduzidos ou escritos em português à maneira de quem o fez, e se assemelham a receitas clássicas sistematizadas pelos franceses como identificado pelo uso dos termos *Ravigote*, *Parmentier* e *Grandins*, por exemplo. Nomes associados a gentílicos como “à brasileira” e “paulista”. Por fim, encontrou-se, na listagem de pratos, referências à cozinha inglesa (filésinhos de robalo à inglesa), espanhola (molho Andaluza) e portuguesa (*Grenadins* de vitela ao Porto).

Cocktails.

Canapés.

Presunto e Língua de Casa: formulação bem-humorada, relacionando o evento (Primeiro Congresso de Língua Nacional Cantada) à expressão culinária “da Casa”, que remete à sua versão em francês “à la mode de”.

Ovos “*Ravigote*”: ovos servidos com molho branco condimentado com cebola, vinho branco Chablis, suco de limão, alho, pepino em conserva, alcaparras, salsinha, estragão, noz moscada e pimenta.

Salada “*Parmentier*”: salada de batatas. Cf. p. 82

Filésinhos de Robalo à Inglesa: filé de peixe cujo empanados.

Molho Andaluza: à base de tomate, pimenta e embutidos.

“*Grenadins*” de Vitela ao Porto: tiras retangulares de vitela ao molho de vinho do Porto.

Premícias [sic] de legumes: receita não identificada nas referências consultadas. Pelo significado de primícias, sugere-se que sejam legumes colhidos antes de sua maturação completa.

Peito de Peru Recheado à Brasileira.

“*Profiteroles*” à Paulista: “*profiteroles*”, elaboração clássica da confeitaria feita com *patê choux*, massa cozida, moldada no formato redondo (moldada em formato retangular, chama-se *éclair*), assada e, posteriormente, recheada com purê de frutas, geleias, creme de baunilha. Compõe a emblemática sobremesa francesa *Saint Honoré*. O uso do gentílico “à paulista” deve indicar alguma singularidade culinária.

Café.

Graves, Saint-Julien, Licores.

DOCUMENTO 20

Figura 24. Menu: Homenagem do Conservatório Brasileiro de Música à insigne artista brasileira Magda Tagliaferro. Salão do Club Ginástico Português – 04/05/1940

Fonte: FELICIANO (2019) - Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP

Tabela 27: Documento número 20

04 DE MAIO DE 1940 – SÃO PAULO: Homenagem do Conservatório Brasileiro de Música à insigne artista brasileira Magda Tagliaferro. Salão do Club Ginástico Português	
Aspectos linguísticos	DESCRIÇÃO Papel: papel cartão fosco. Cor: creme, com manchas amareladas. Páginas: 4 páginas. Dimensões: 11,5 x 17 cm. Tipografia: Impresso e datiloscrito. Ilustração/Vinheta: a parte interna exhibe vinheta formada por linha vertical e linhas horizontais que emolduram a palavra “Programa” Idioma: Português e francês (programa musical). Propaganda: Salão do Club Ginástico Português.
Aspectos gastronômicos	Champagne.
Aspectos históricos	Não identificado.
Registro de evento	Homenagem do Conservatório Brasileiro de Música à pianista brasileira Magdalena Tagliaferro.
Rede de sociabilidade	

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

Este documento não configura como um cardápio típico. Trata-se de documento que apresenta o programa do evento musical em questão. A presença da nomeação individual de Mário de Andrade demonstra a formalidade do evento e a importância do convidado.

b. Descrição do programa musical:

Primeira parte:

I – “Suite” (*avec accompagnement*)

II – “Poisson D’Or” (*avec ces petits camarades*)

III- Impromptu à la Tagliaferro (*avec les Jaunes filles au jardin*)

Segunda Parte:

IV – Charlotte à la Madeleine (*on peut biser cette pièce*)

- Aspectos gastronômicos:

O documento menciona bebidas oferecidas no recital. Lê-se no convite: “Nota – Avec le champagne et les délicieuses vins nous seront tous ensemble transportés à l’ ‘Isle Joyeuse’”.

Tanto *champagne*, como os vinhos, são os elementos gastronômicos responsáveis por “transportar” os convidados à “*Isle Joyeuse*”, expressão que evoca o título do solo para piano de Claude Debussy, de 1904.

DOCUMENTO 21

Figura 25. Menu: Almoço Jockey Club Brasileiro – 18/07/1940

Tabela 28: Documento número 21

18 DE JULHO DE 1940: MENU – RIO DE JANEIRO: Almoço Jockey Club Brasileiro	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco.</p> <p>Cor: creme, com manchas amareladas.</p> <p>Páginas: 2 páginas.</p> <p>Dimensões: 18 x 12 cm.</p> <p>Tipografia: Impresso.</p> <p>Ilustração/Vinhetas: centralizado na parte superior encontra-se o emblema do Jockey Club Brasileiro; três linhas horizontais separam as produções culinárias.</p> <p>Idioma: Francês.</p> <p>Formato e ordenação dos pratos: modelo francês.</p> <p>Propaganda: Jockey Club Brasileiro</p>
Aspectos gastronômicos	<i>Melon en Suprême au Madère, Favirotes de Merluche à la Cardinal, Riz Patna, Caneton de Campos à la Bigarade, Marrons Glacés, Salade Ninon, Poires à l'Hélène, Friandises, Café, Liebfraumilch, St Estephe, S. Marceaux, Liqueurs</i>
Aspectos históricos	Não identificado.
Registro de evento	Não identificado.
Rede de sociabilidade	Assinatura de Francisco Mignone, Carleton Sprague Smith, Renato Almeida, J. Itiberê da Cunha, Heitor Villa-Lobos e outra não identificada pela pesquisa.

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

a. Apesar de uma versão reduzida, este cardápio conserva características dos menus do século XX quanto à estética: diversidade de tipografias escolhidas e marca de hotel anfitrião (fotografia).

b. Presença de assinaturas/autógrafos, características comuns aos menus das coleções de Dom Pedro II e Olavo Bilac.

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu segue estruturado no modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas e ingredientes escolhidos), perceptível pela ordem e disposição das produções culinárias e por produções culinárias marcas da cozinha clássica francesa (*Caneton à la Bigarade*).

b. As produções culinárias são encontradas nas publicações gastronômicas referências no século XX: *Escoffier* (1903;1912) e *Montagné* (1938), com exceção de *Salades Ninon*.

Melon en Suprême au Madère: melão cortado em gomos e servido com vinho Madeira.

Favirotes de Merluche à la Cardinal: nas publicações gastronômicas consultadas pela pesquisa, localizou-se a formulação “*au Cardinal*”; o termo “*favirotes*”, por sua vez, não foi encontrado. *Merluche au Cardinal* é uma receita de peixe ao molho servido com cogumelos e lâminas de trufas.

Riz Patna: arroz tipo Patna (um grão que seria um pouco mais duro, numa cor branca um pouco leitosa e no formato cilíndrico).

Caneton de Campos à la Bigarade: pato ao molho de suco de laranja. A menção “de Campos” não foi encontrada nas publicações consultadas, o que pode indicar uma tentativa de identificação geográfica do ingrediente.

Marrons Glacés: receita clássica da confeitaria que consiste na cocção de castanha tipo portuguesa em calda de açúcar por alguns dias, finalizando-a de modo a ter aparência vitrificada. No processo, utiliza-se um termômetro para o controle de temperatura durante os processos de cocção.

Salade Ninon: não encontrado nas referências bibliográficas consultadas. Possivelmente trata-se de uma homenagem não decifrada.

Poires à l'Hélène: não foi encontrada esta receita associada a peras como ingrediente. Supõe-se que seja uma adaptação da receita clássica *Pêches Belle Hélène*. Cf. p. 67.

Friandises: remete a produções bem delicadas da confeitaria, normalmente envolvidas por cobertura a base de açúcar, de confecção trabalhosa, denominada *fondant*.

Café.

Vins: *Liebfraumilch*, *St Estephe*, *S. Marceaux*.

Liqueurs.

DOCUMENTO 22

Figura 26. Menu [sem data]

Fonte: FELICIANO (2019) - Cardápio presente no Fundo Mário de Andrade – Arquivo IEB/USP

Tabela 29: Documento número 22

SEM DATA: MENU	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco. Cor: creme, com manchas amareladas. Páginas: 2 páginas. Dimensões: 15,3 x 8,3 cm Tipografia: datiloscrito. Ilustração/Vinhetas: duas colunas com um vaso de plantas e pinhas secas no topo de cada uma. Elas estão interligadas por um ramo de plantas e pinhas secas, além de fitas vermelhas que caem dos vasos em direção ao descritivo do menu; linha pontilhada na horizontal para separar o final das produções culinárias e início das bebidas. Idioma: Francês. Formato e ordenação dos pratos: modelo francês.</p>
Aspectos gastronômicos	<p><i>Mousse de foie gras Girondine, Consommé Hélène, Poisson farcie Americaine, Suprême de Poulet Marechal, Coeur de filet rôti, Salade Argenteuil, Soufflé Paqueta, Fruits Refraichis, Café, Vins: Madère, Château D'Yquem, Château Haut-Brion et Moët Chandon, Liqueurs</i></p>
Aspectos históricos	Não identificado.
Registro de evento	Não identificado.
Rede de sociabilidade	Não se aplica a esse documento.

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

a. Apesar de uma versão reduzida, este cardápio conserva características dos menus do século XX quanto à estética: há adornos como requintes gráficos. O exemplar sinaliza que, possivelmente, cada convidado recebia uma cópia individual do menu, conforme prescrito por Dubois.

b. Mesmo sem uma datação, a análise de elementos decorativos do menu leva a identificá-lo como cardápio natalino. Como indício, a qualidade superior das bebidas servidas, como o *Château D' Yquem*. Trata-se, possivelmente, de comemoração importante, oferecida por uma personalidade de contexto elitizado.

- Aspectos gastronômicos:

a. Menu segue estruturado no modelo francês, tanto em relação à forma (sequência de pratos), quanto ao conteúdo (receitas e ingredientes escolhidos), perceptível pela ordem

e disposição das produções culinárias e por marcas da cozinha clássica francesa (*Mousse de foie gras*) e bebidas alcoólicas de prestígio (*Château D' Yquem*, *Château Haut-Brion* e *Moet Chandon*).

b. Algumas produções culinárias presentes no menu são encontradas nas publicações gastronômicas de referência no século XX – *Escoffier* (1903;1912) e *Montagné* (1938) – exceto os termos *Girondine* e *Paquita*, e as receitas *Consommé Hélène*, *Suprême de Poulet Marechal* e *Cœur de filet rôti*.

Mousse de foie gras Girondine: produção culinária salgada e fria que prevê o oferecimento do *foie gras* numa textura de mousse, moldado em forma retangular (terrine), decorado com trufas, clara de ovos cozida e, por fim, reunidos numa camada gelatinosa. É servida com creme de leite fresco batido. A pesquisa não localizou na bibliografia culinária o termo *Girondine*; trata-se, provavelmente, de uma correlação com a terra vinícola bordalesa que produz vinhos com essa nomenclatura.

Consommé Hélène: a respeito do significado de *consommé*, cf. p. 88. Na bibliografia consultada, a nomenclatura *Hélène* vincula-se à sobremesa (frutas cozidas em calda de açúcar e servidas com sorvete de baunilha e calda fria de chocolate; cf. p. 67.), o que dificulta uma correspondência com o *consommé*, um prato salgado.

Poisson farcie Américaine: a receita não foi encontrada nessa exata configuração, mas seus elementos em separado. Trata-se de receita de peixe recheado com molho à base de tomates, azeite, manteiga, cebola, alho, salsinha, cerefólio e estragão.

Suprême de Poulet Marechal: filés de frango (Cf. p. 74) Neste contexto, o uso da nomenclatura foi “emprestada”, pois a terminologia refere-se a filés de peixe. Não há menção à patente Marechal em nenhuma das referências consultadas.

Cœur de filet rôti: coração de filé mignon assado (tradução literal – os termos não foram encontrados nas referências consultadas).

Salade Argenteuil: salada à base de batatas e maionese temperada com cerefólio, decorada com aspargos brancos cortados em pedaços de 6 cm, temperados com azeite e suco de limão. Deve ser moldada no formato de cúpula e guarnecida de uma borda de alface fatiada finamente (*chiffonade*) e ovos cozidos cortados em quatro partes.

Soufflé Paquita: a receita não foi encontrada nessa exata configuração, mas seus elementos em separado. Trata-se de uma produção culinária doce que mistura purê de frutas, ovos e claras em neve, montada em um recipiente e, depois, levada ao forno para assar. Não há menção à nomenclatura *Paquita* em nenhuma das referências consultadas, sugerindo que ela poderia estar relacionada com os anfitriões do evento ou com alguém de igual nome, em termos de homenagem.

Fruits Refraichs: frutas frescas (tradução literal).

Café.

Vins: *Madère, Château D' Yquem, Château Haut-Brion e Moet Chandon, Liqueurs*.

- Aspectos históricos:

Embora o menu não informe o local da celebração, o uso de datilografia e o fato de não haver muitos elementos decorativos ou de propaganda sugerem que o evento tenha ocorrido em uma residência. As comidas e bebidas de alto padrão, associadas a anfitriões abastados, corroboram com essa percepção.

DOCUMENTO 23

Figura 27. Menu: Carta de Bebidas do Hotel Terminus - sem data

VINHOS NACIONAIS.		1/1	1/2
N.º 2 Merlot	tinto	11\$000	
• 8 Gotta d'Ouro	branco	10\$000	
VINHOS ESTRANGEIROS.			
BORDEAUX			
N.º 83 Saint-Julien	tinto	26\$000	14\$000
• 100 Bordeaux	branco	25\$000	13\$000
• 101 Graves	tinto	29\$000	
BOURGOGNE			
N.º 120 Pommard	tinto	42\$000	
• 137 Chablis Gevrey	branco	50\$000	
ESPAÑHOIS.			
N.º 170 Rioja Clarete (Cine)	tinto	25\$000	
• 177 Corona, meio secco, branco		40\$000	
PORTUGUESES.			
N.º 183 Clarete Ferreira	tinto	18\$000	
• 189 Granlêve Cia. Velha		26\$000	16\$000
• 192 Clarete Quinta do Vesúvio		12\$000	
• 204 Sta. Martha - C. Velha	branco	23\$000	14\$000
• 206 Ermida		13\$000	
SUIÇOS.		1/1	1/2
N.º 253 Dôle, Clos du chateau 1938	tinto	55\$000	
• 263 Neuchâtel, Caves du Palais 1937	branco	60\$000	
ARGENTINOS.			
N.º 270 Norton 1933	tinto	25\$000	
• 275 • 1936	branco	25\$000	
CHILENOS.			
N.º 280 La Rosa	tinto	35\$000	
• 285 Lontue	branco	35\$000	
CERVEJAS E AGUAS MINERAIS			
Adriatica Original Pilsen		4\$500	
Antarctica		3\$500	2\$500
Brahma Rainha		3\$500	
Chopp Antarctica		1\$600	
Aguas minerais		2\$500	
Guaraná		2\$000	
Tonica		2\$000	

Tabela 30: Documento número 23

SEM DATA – SÃO PAULO: Carta de Bebidas do Hotel Terminus	
Aspectos gráficos/linguísticos	<p>DESCRIÇÃO</p> <p>Papel: papel cartão fosco.</p> <p>Cor: creme, com manchas amareladas.</p> <p>Páginas: 4 páginas.</p> <p>Dimensões: 12,3 x 18 cm.</p> <p>Tipografia: Impresso.</p> <p>Ilustração/Vinheta: na frente e no verso a carta de bebidas possui vinhetas decorativas que adornam toda a margem dessas páginas, como se fosse um pergaminho estilizado. No verso, encontram-se ilustrações de um cacho de uvas e de duas taças com o monograma HT (Hotel Terminus).</p> <p>Frases: Na frente, lê-se “Visite o nosso bar e saboreie seus fomosos <i>cocktails</i>”; no verso, “Sugestões Seleccionadas”.</p> <p>Idioma: Português, exceto nomenclaturas das bebidas que acompanham o idioma conforme a sua origem (França, Espanha, Suíça, Argentina e Chile).</p> <p>Propaganda: Hotel Terminus.</p>
Aspectos gastronômicos	<p><u>Vinhos Nacionais:</u> Merlot, Gotta D’Ouro.</p> <p><u>Vinhos Estrangeiros:</u> Bordeaux: Saint-Julien, Bordeaux e Graves; Bourgogne: Pommard, Chablis Grevey; Espanhóis: Rioja Clarete, Corona ; Portugueses: Clarete Ferreirinha, Granleve Cia Velha e Quinta do Vesúvio, Sta Martha C. Velha, Ermida; Suíços: Dôle, Clos du Château 1938; Neuchâtel Caves du Palais 1937; Argentinos: Norton 1933 e Norton 1936; Chilenos: La Rosa e Lontue;</p> <p>Cervejas e Águas Minerais: Adriatica Original Pilsen, Antarctica, Brahma Rainha, Chopp Antarctica, Águas Minerais, Guaraná, Tônica.</p>
Aspectos históricos	Vinhos e patrimônio alimentar. cf.p.87
Registro de evento	Não se aplica a esse documento.
Rede de sociabilidade	[Eugène Wessinger, diretor do hotel Terminus. cf. p. 55]

Fonte: FELICIANO, 2019

Observações sobre o menu:**- Aspectos gráficos/linguísticos:**

Um cardápio de bebidas, normalmente, é um impresso menos efêmero do que um menu que lista as comidas de um restaurante ou hotel. Exceto os vinhos nacionais, cervejas e águas minerais, as demais bebidas são importadas, o que faz com que sua substituição seja menos provável de acontecer num curto período. A marcação a lápis eliminando da carta o vinho *Graves* corrobora com essa ideia.

O documento convida: “Visite nosso bar e saboreie nossos famosos cocktails”, no entanto, não há menção a nenhum deles, somente os vinhos. É provável que houvesse outra carta disponível com a seleção de coquetéis da casa.

- Aspectos gastronômicos:

A numeração atribuída às garrafas de vinhos sugere a existência de uma adega, local próprio para o armazenamento organizado de bebidas. Há maior proporção de vinhos franceses e portugueses em relação aos demais. A menção de ano de produção (safra) dos vinhos argentinos e suíços configuram-se como uma possível tentativa de atribuir a eles marca de excelência. Diferentemente dos demais vinhos, a variedades francesas são mencionadas de acordo com suas regiões vinícolas, provavelmente porque nessa época já se considerava o selo de Denominação de Origem, fixado desde 1910. Cf. p.87

Vinhos Nacionais

Merlot

Gotta D'Ouro

Vinhos Estrangeiros

Bordeaux: Saint-Julien, Bordeaux e Graves

Bourgogne: Pommard, Chablis Grevey

Espanhóis: Rioja Clarete, Corona

Portugueses: Clarete Ferreirinha, *Granleve* Cia Velha e Quinta do Vesúvio, Sta Martha C. Velha, *Ermida*

Suíços: *Dôle, Clos du château 1938; Neuchâtel Caves du Palais 1937*

Argentinos: *Norton 1933 e Norton 1936*

Chilenos: *La Rosa e Lontue*

Cervejas e Águas Minerais: Adriatica Original Pilsen, Antarctica, Brahma Rainha, Chopp Antarctica, Águas Minerais, Guaraná, Tônica.

3.1 A Coleção de Cardápios de Mário de Andrade à luz do seu tempo

O colecionismo de menus, prática presente nos séculos XIX e XX, apresenta-se como temática frutífera para o estudo da história cultural do período. Nesse sentido, os cardápios como gênero textual, “devem ser entendidos como artifícios de retórica, por conta de sua terminologia ornamental, do seu objetivo enunciativo e de um padrão sócio comunicativo característico, que integra elementos históricos, sociais, institucionais e técnicos” (GARCIA, 2016, p.186-187). O historiador de arte Rafael Cardoso (*apud* GARCIA, 2016) insere os menus na categoria de impressos efêmeros, indicando suas características principais: documentos diversos entre si, presentes nas atividades corriqueiras da vida cotidiana (sobretudo naquelas comerciais que tem potencial de status político e social) e produzidos com finalidades imediatas e transitórias. Destaca ainda que os cardápios “refletem os costumes de uma época com uma vivacidade e uma informalidade impensadas, que faltam, muitas vezes, às fontes impressas mais consideradas [...]” (CARDOSO *apud* GARCIA, 2016, p.187). Considera que o estabelecimento de coleções desses objetos, tanto por parte de instituições como de indivíduos, consolida essa categoria de documentos que, mais tarde, teriam importância amplificada pelo advento da indústria gráfica. (CARDOSO *apud* GARCIA, 2016).

Assim, os menus conservados pelo polígrafo paulista Mário de Andrade configuram-se como uma instigante matéria documental, que demanda um olhar interdisciplinar. Constituem gestos de conagração ao redor da mesa, na primeira metade do século XX. A documentação aponta para diversas formas de sociabilidade, congregando diferentes personalidades, de muitos campos (literatura, artes plásticas, música, política etc), no tempo de afirmação e de consolidação do modernismo brasileiro.

A construção e a redação de cada um dos cardápios da Coleção Mário de Andrade não evidenciam autorias. Certamente, os menus foram elaborados por *chefs* de cozinha, cozinheiros ou por responsáveis que conheciam e/ou vivenciavam a gramática culinária francesa³², fato visível ao se observar a coleção de receitas eleitas para compor grande

³² Contreras e Mabel (2011) apresentam o conceito de gramática culinária em *Alimentação, sociedade e cultura*. Os autores dizem que “Da mesma maneira que as pessoas aprendem as normas básicas para atuar no meio social de modo mais ou menos inconsciente, a aprendizagem social relativa às regras, habilidades e conhecimentos culinários também é transmitida, adquirida e interiorizada de forma similar, isto é, sem que quase se deem conta: condimentos adequados, combinação tradicional dos alimentos, técnicas habituais de preparação, utensílios familiares para servir e consumir os alimentos, estrutura da sucessão de pratos. A

parte dos menus, em sua maioria presente nas literaturas culinárias de referência da época. Ao colocar em marcha (de forma consciente ou inconsciente) a difusão dessas fórmulas³³, *chefs* de cozinha, cozinheiros ou responsáveis, ainda que possivelmente mais interessados em propor sofisticação aos processos culinários, fazem funcionar os códigos de uma nova maneira de favorecer a distinção social de seus senhores, a partir da mesa (POULAIN, 2013, p.209).

Os menus são formatados nos moldes da culinária francesa, mesmo nos exemplos mais simplificados e naqueles traduzidos para o português. Talvez, o único cardápio que apresenta uma ideia distinta dos demais, ainda que preliminar, sobre combinação de alimentos e técnicas menos franceses localiza-se na figura 17 (página 124), documento de evento celebrado na casa de Luís da Câmara Cascudo, em Natal.

É curioso observar que alguns poucos elementos culinários brasileiros já estavam presentes na sistematização francesa. A tapioca, por exemplo, sob a forma de *Consommé au tapioca*, passa a figurar no menu desses refinados eventos nacionais.

Os aspectos gráficos/linguísticos do conjunto de documentos denotam que os menus também se apresentam, em alguns casos, como mais um espaço para que artistas executassem a sua arte, como, por exemplo, Antonio Paim (figura 4, página 67), e Anita Malfatti (figura 18, página 129). Ganham destaque no grupo documental, o trabalho de casas tipográficas de renome, como a Casa Mayença (figura 4, página 67) e a Tipografia Pocaí (figura 11, página 98); e de referência internacional, como a *Stern Gravers*, nos menus dos eventos na Villa Fortunata (figura 9, página 91; figura 12, página 102).

Em relação aos aspectos gastronômicos presentificados nos menus, constata-se que, tanto os banquetes, como os restaurantes mencionados, estavam alinhados à norma vigente francesa quanto às produções culinárias. O extenso trabalho cumprido nesta dissertação de explicitar a composição dos pratos inseridos nos cardápios, à luz de obras clássicas de receitas gastronômicas, pôde fornecer significativa amostra do funcionamento do campo culinário no Brasil. Não se pode, contudo, afirmar que tais receitas tenham sido elaboradas exatamente conforme suas descrições, nem se houve

razão disso está em que cada cozinha dispõe de uma gramática específica. Percebemos que existem quando alguém não as respeita.

³³ (cf. p. 25; cf.39) Em 1914, Gringoire e Saulnier publicam o livro *Le Repertoire de la Cuisine*, que compila 7.000 fórmulas culinárias antigas e modernas até então reconhecidas de variação de pratos. Nesse livro, os autores asseguram não ter pretensões literárias com a publicação, mas a de oferecer um vocabulário profissional de fácil compreensão, reconhecendo a importância do trabalho de Auguste Escoffier (em *Guide Culinaire*) na definição das novas fórmulas, ali contidas. GRINGOIRE, T.H.; SAULNIER, L. *Le Repertoire de la Cuisine*. 3ª edição. Londres: Allard, 1923.

adaptações no decorrer de sua prática. A *Salade Ninon* (figura 25, página 153), por exemplo, não deixou rastros de sua realidade, já que essa formulação não se encontra definida na bibliografia consultada pela pesquisa. Uma observação preliminar, que cabe ainda ser ampliada, verificou nos menus alguns ingredientes com uso relativamente maior que os demais: peixes, trufas, peru, aspargo, batatas, carne bovina, manteiga, tomate, presunto, ovos, cogumelos, ervilhas, frango, *foie gras*, alface, carne de porco e amêndoas.

A receita *Dindonneau à la brésilienne* tem raízes nos tempos imperiais. Lellis e Bocatto (2013) apresentam considerações históricas sobre o prato. Segundo os autores, essa receita poderia assemelhar-se ao *Faisan à la brésilienne*, preparação presente na obra *La Grande Cuisine Simplifiée*, de 1845. Essa produção culinária

Consiste em um *faisan* recheado com *foie gras*, carne de galinhola, toucinho e especiarias. Envoltos em papel manteiga, colocado em uma frigideira e depois assado com vinho de Málaga. Depois de assado é trinchado e disposto em uma travessa, acompanhado de croûtons guarnecidos com purê de galinhola. É servido com molho Périgueux (à base de vinhos e trufas). Esse prato era servido como entrada. (LELLIS e BOCATTO, 2013, p.376)

Embora não seja possível confirmar a influência desse prato no *Dinde à la brésilienne*, sendo “temeroso fundamentar uma análise conclusiva nos poucos documentos estudados” e, por conseguinte, inviável pensar a criação de um a partir do outro, fica patente que a terminologia *à la brésilienne* surgiu no receituário francês. Nos livros de receitas impressos no Brasil a formulação teria “surgido somente em 1900”. (LELLIS e BOCATTO, 2013, p.377)

Ambos descrevem a receita do *Dinde à la brésilienne*, ou Peru recheado à brasileira, conforme expresso na obra *O Cozinheiro Popular* (1900, p.81 apud LELLIS e BOCATTO, 2013, p.377):

Toma-se o peru, depena-se, abre-se, limpa-se, enche-se com um recheio feito pela seguinte forma: toma-se um pouco de carne de porco, um pouco de presunto, toucinho, os miúdos do peru, depois de aferventados, ovos cozidos duros, salsa e cebolas verdes, cebola seca e pimenta comari; pica-se tudo bem miúdo e amassa-se com um pouco de miolo de pão, amolecido em vinho, adicionando-se manteiga, farinha de amendoim torrado e um pouco de sal. Enche-se com esse recheio o papo do peru no espeto, lardeia-se-lhe o peito de toucinho, põe-se o peru no espeto, envolve-se em um papel untado de manteiga e assa-se. (LELLIS e BOCATTO, 2013, p.377)

Lellis e Bocatto (2013, p.377) afirmam que este “era o principal prato da cozinha brasileira e o mais aguardado nos banquetes do Império”. A receita aparece em alguns documentos da coleção de menus de Mário de Andrade, em restaurantes e residências:

- Figura 3, página 61: *Rôtisserie Sportsman*, em 1915;
- Figura 9, página 91: Vila Fortunata, em 1924;
- Figura 14, página 111: Trianon, em 1927;
- Figura 18, página 129: (peru com farofa), sem indicação de local, 1931;
- Figura 23, página 146: Hotel Terminus, 1937.

O mesmo prato é presença marcante nos menus do acervo do poeta parnasiano Olavo Bilac (1865-1918), que residiu no Rio Janeiro. O prato estará presente em diversos outros menus dessa coleção ao longo dos anos, sendo o último registro datado de 1916, em evento em Belo Horizonte, no qual aparecerá traduzido para o português: Peru à brasileira.

A coleção de cardápios de Mário de Andrade circunscreve-se ao período de 1915 a 1940. Neste momento, o tratamento da culinária sob a perspectiva do patrimônio é uma tônica. A patrimonialização dos alimentos é uma iniciativa francesa em princípios de 1900, sobretudo aplicado aos vinhos. Ribas e Mulet (2018) destacam que o estudo da temática é recente e se desenvolve com importância a partir da década de 1990, quando aparece uma quantidade significativa de pesquisas desta natureza. Concluem que tais investigações se materializaram em publicações como *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France: produits du terroir et recettes traditionnelles (1992-1996)*, *Le produits de terroir en Europe du Sud: caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique de leur typicité. Stratégies de valorisation (1993-1997)*, *Inventaire du patrimoine culinaire de la France: Rhône-Alpes e Inventari classificació i caracterizació dels productes alimentaris i receptes de diferents comarques de Catalunya (2001-2003)*.

No que tange aos aspectos históricos percebidos na coleção de menus, cabe considerar os banquetes como ferramenta social, cultural e política. Mário de Andrade não atuou como anfitrião em nenhum desses eventos. Em muitos dos menus, figurou como convidado de prestígio. É produtivo, portanto, relacionar esses documentos a importantes eventos em sua trajetória biográfica, matéria que testemunha momentos de sua vida pessoal, profissional, cultural, política – espelhando a sua rede de sociabilidade:

- Banquete ligado às raízes do movimento modernista, no Trianon, em 1921;

- Almoço realizado no mesmo período em que se dava a Semana de Arte Moderna, em fevereiro de 1922;
- Almoço oferecido pelo grupo de escritores modernistas em homenagem a Paulo Prado, em 1924;
- Chegada do cruzeiro-mercante *Nave Itália* enviado à América do Sul pelo regime fascista, em 1924;
- Almoço oferecido em homenagem ao Dr. Paulo Nogueira Filho, em evento de matiz política, ligado ao *Diário Nacional* de São Paulo, arauto do Partido Democrático, em 1927;
- Almoço de despedida aos aviadores italianos Ferrarin e Del Prete da cidade de Natal, em 1928;
- Banquete em torno da *Revista Nova*, em 1932;
- Banquete de confraternização do Primeiro Congresso da Língua Nacional Cantada, promovido pelo Departamento de Cultura de São Paulo, em 1937;
- Evento no Conservatório Brasileiro de Música homenageando a pianista brasileira Magda Tagliaferro, em 1940.

Um dos aspectos marcantes da coleção de Mário de Andrade é a experiência do lúdico: o experimentalismo linguístico, a potência do gesto pictórico, a paródia dos cardápios. Os menus, enquanto espaço de criação, exprimem o espírito vivaz e brincalhão do movimento modernista.

Os cardápios estudados nesta dissertação acompanham, cronologicamente, a história e a legitimação do modernismo no campo cultural brasileiro. Personalidade emblemática da vanguarda, Mário de Andrade circulou em diferentes espaços de sociabilidade, colocando-se em contato amistoso com uma grande diversidade de escritores, artistas, músicos, políticos e outros.

O ato de assinar/autografar revela o ensejo de elaboração de documentos de memória. Esse propósito testemunhal também pode ser percebido nas coleções de Olavo Bilac e de Dom Pedro II.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A descrição e a avaliação da coleção de cardápios de Mário de Andrade apresentaram inúmeros desafios. Em primeiro lugar, a pesquisa deparou-se com a raridade das publicações gastronômicas. Para que não houvesse anacronismos na análise das descrições culinárias, foi necessário consultar *Le Guide Culinaire*, de 1903 (1ª edição), a *Larousse Gastronomique* de 1938 (1ª edição, encontrada na Biblioteca da Universidade de Barcelona campus Torribera), *Les livres des Menus*, de 1912.

A ausência de uma teorização geral que embasasse a descrição e análise dos menus exigiu a observação de resultados de diversos estudos, assinados por pesquisadores da Itália, da França, da Espanha e do Brasil, em busca da definição de um caminho metodológico e crítico a ser seguido nesta dissertação. O contato com análises filosóficas da vanguarda culinária em desenvolvimento na Catalunha, a respeito dos processos de cozinha, auxiliou o processo reflexivo.

Em seguida, a compreensão da coleção de cardápios de Mário de Andrade exigiu um olhar crítico abrangente, para que se pudesse relacionar dados de diferentes esferas do saber: linguagem, tipografia, belas artes, história brasileira e universal, arquivo, a biografia de Mário, a de seus anfitriões e a dos comensais. Cada menu era um pequeno universo à parte, não padronizado, que necessitava a mobilização de conteúdos diversos e distintos entre si. Para a apreensão de aspectos biográficos, a pesquisa valeu-se das obras de Mário de Andrade e de sua correspondência. *O Turista Aprendiz*, por exemplo, auxiliou na contextualização de evento ao qual se referia o marcador de lugar à mesa oferecido no Palácio Rio Negro, em Manaus.

Outro desafio proposto pela dissertação, ainda na esfera gastronômica, foi o detalhamento da oferta de vinhos; idem em relação à harmonização da paleta culinária com charutos, frequentemente observada na listagem dos menus. O primeiro possui teorização própria complexa e robusta, que em si possibilita pesquisa ampla em paralelo; em contrapartida, o último assunto, não logrou obter literatura suficiente para a sua produtiva compreensão.

Dentre as contribuições dessa dissertação destacam-se, além do conhecimento de aspectos da sociabilidade na primeira metade do século XX, a decodificação das refeições de cada evento, evidenciando (ao menos em teoria) a origem das normas e gostos alimentares da elite nacional daquele tempo.

Esta dissertação tencionou fornecer elementos para a História Cultural. A Gastronomia, como campo de estudo, pode ser um caminho frutífero para se observar relações diplomáticas, evidenciando o fortalecimento de influências e as alianças que se estabelecem a partir do século XX. O uso de cardápios, impressos efêmeros dinâmicos, pode assim complementar o estudo da cultura brasileira.

A abordagem conceitual de aspectos pedagógicos da sistematização francesa da culinária trouxe à tona a Gastronomia para além de produto do turismo e da hospitalidade, podendo ser vista como ferramenta geopolítica. Essa pesquisa também desejou contribuir para o estudo a respeito de uma gramática culinária brasileira.

Esta dissertação ambicionou propor uma abordagem metodológica e analítica original dos cardápios do Fundo Mário de Andrade. Os menus, como objeto de pesquisa, situam o escritor em seu tempo e em relação a seus pares. Aos estudiosos da gastronomia, constituem matéria importante para a prática da decodificação culinária em perspectiva histórica.

A diversificação de situações históricas refletidas nos menus, a complexidade das formações de rede sociabilidade, os acordos, as negociações e os tensionamentos explícitos ou elididos são assuntos fecundos para futuros desenvolvimentos desta pesquisa que se mostrou substancial e abrangente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDANUR, Elisabeth França. *Os “ilustrados” e a política cultural em São Paulo. O departamento de cultura na gestão Mário de Andrade (1935-1938)*. Dissertação de mestrado apresentada no Departamento de História do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade de Campinas, 1992. Disponível em: <http://repositorio.unicamp.br/jspui/bitstream/REPOSIP/278642/1/Abdanur_ElizabethFranca_M.pdf> Acesso em maio 2019.

ABRAHÃO, Elaine M. *Os menus como fontes para o estudo das práticas alimentares na República. Brasil (1889-1930)*. Revista Latino-Americana de História, vol. 08, nº. 22 – ago./dez. de 2019. Disponível em: <<http://projeto.unisinos.br/rla/index.php/rla/article/view/1024/386538>> Acesso em abr 2020. ISSN 2238-0620

AGUIAR, Isabel Cristina Domingues. *Paulo Prado e a Semana de Arte Moderna: ensaios e correspondências*. Tese de Doutorado - Faculdade de Ciências e Letras de Assis - Universidade Estadual Paulista. Assis, 2014. Disponível em:<<https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/115830/000810078.pdf?sequence=1>> Acesso em jun 2019.

AGUIAR, Viviane. *O restaurante de cozinha brasileira que nunca saiu do papel*. In Lembraria. Disponível em: <<https://lembraria.com/2016/09/30/o-restaurante-de-cozinha-brasileira-que-nunca-saiu-do-papel/>> Acesso em mar 2017.

ALBERT, Jean-Marc. *Às mesas do poder: dos banquetes gregos ao eliseu*. Tradução de Lea P. Zylberlicht. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2011. 298 p.

ANDRADE, Mário de. “O movimento modernista”. *Aspectos da literatura Brasileira*. São Paulo: Martins/MEC, 1972.

_____. *Introdução à Estética Musical*. Estabelecimento do Texto, Introdução e Notas por Flávia Camargo Toni. São Paulo: Hucitec, 1995.

_____. *O turista aprendiz*. Edição de texto apurado, anotada e acrescida de documentos por Telê Ancona Lopez, Tatiana Longo Figueiredo; Leandro Raniero Fernandes, colaborador. Brasília, DF: Iphan, 2015.

ANDRADE, Oswald de. *Poesias reunidas*. Coordenação editorial Jorge Schwartz e Gênese Andrade. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

_____. *Estética e política* / Oswald de Andrade; pesquisa, organização, introdução, notas e estabelecimento de texto de Maria Eugenia Boaventura. São Paulo: Globo, 1992. – (Obras completas de Oswald de Andrade)

ARENÓS, Pau. *La cocina de los valientes*. Ediciones B: Barcelona, 2015.

_____. Periodos, movimientos, vanguardias y estilos del siglo XX y XXI de la alta cocina en Occidente, In Ñ: *Cuaderno de Apicius* nº 9. Montagud Editores, 2007.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. 2. ed. rev. São Paulo (SP): Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, 2009. 352 p.

BARRETO, Ronaldo L. P. *Passaporte para o Sabor*. São Paulo: Senac Editoras, 2003.

BELUZZO, Rosa. *Relíquias culinárias de Machado de Assis*. São Paulo: Editora UNESP, 156p. 2010.

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE DE DIJON. *Collection des menus française*. Disponível em: < <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/subset.html?name=sub-menus> > Acesso em set. 2018

BORREGO, M. A., & ABRAHÃO, E. (2019). *Cardápios e banquetes na Primeira República*. Revista Ingesta, 1(1), 140-158. <https://doi.org/10.11606/issn.2596-3147.v1i1p140-158>. Disponível em: < <http://www.revistas.usp.br/revistaingesta/article/view/151683> > Acesso em nov 2019.

BRANDALISE, Carla. A história latino-americana recontada por italianos na época do fascismo. *Estudos Ibero-Americanos*, PUCRS, v. 38, supl., p. S297-S311, nov. 2012.

_____. Fascismo italiano na América Latina: entre romanità e latinità. *Anos 90* - Revista do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, v. 23, n. 43, p. 199-233, jul. 2016.

BRITO, Mário da Silva. *História do Modernismo brasileiro: antecedentes da Semana de Arte Moderna*. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1978. P.179-183

BOCUSE, Paul. *De la gastronomie française comme point d'ancrage des relations internationales*. Editions Choiseul. Géoeconomie. 2016/1 N° 78 | pages 133 à 150. Disponível em: < <https://www.cairn.info/revue-geoeconomie-2016-1-page-133.htm> > ISSN 1620-9869 ISBN 9782362590834

CAMARGOS, Marcia; SACHETTA, Vladimir. *À Mesa com Monteiro Lobato*. 112 p. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

CAMPIVERDI, Maurizio. *Le menu, une invention du XIX^e siècle* . [tradução de Angela Di Mauro, Jean-Pierre Di Mauro e Caroline Poulain]. Arte e storia a tavola: due secoli di

menu. Milan:Accademia della cucina, 2003. Disponível em: http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/module-eadeac/pages/doc/Invention_menu_Campiverdi.pdf > Acesso em mar 2019.

CANTARELLI, Ligia Cosmo. *A Belle Époque da Editoração Brasileira: um Estudo sobre a Estética Art Nouveau nas Capas de Livros do Início do Século XX*. Dissertação (Mestrado) – Escola de Comunicações e Artes, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006. Disponível em: < <https://www.sapili.org/livros/pt/cp012420.pdf> > Acesso em nov 2019.

CAVALHEIRO, Edgard. *Pocai: O Artista do Livro Estado de S. Paulo*. São Paulo, 22 dez. 1956. Suplemento Literário A Semana e os Livros. Disponível em: < <http://prceu.usp.br/noticia/poeta-das-artes-graficas-elvino-pocai-e-tema-de-exposicao-inedita-em-sao-paulo/> > Acesso em out 2019

CHATEAU VERSAILLES. *Le Domaine de Trianon*. Disponível em: < <http://www.chateauversailles.fr/decouvrir/domaine/domaine-trianon> Acesso em abr 2020.

Chef Profissional. Instituto Americano de Culinária. Tradução Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editoras, 2009.

COHN, Amélia. HIRANO, Sedi. *Verbete: Diário Nacional*. FGV CPDOC. Disponível em: <<https://cpdoc.fgv.br/sites/default/files/verbetes/primeira-republica/DI%C3%81RIO%20NACIONAL.pdf>> Acesso em out 2019.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *Gastronomia: a trajetória de uma construção recente*. *Habitus*, v. 11, p. 203-222, 2013. Disponível em : < <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865/1753>> Acesso em maio 2018.

_____. *Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de Antropologia da FFLCH/USP, 2009. Disponível em: < https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-22022010-125038/publico/JANINE_HELFAST_LEICHT_COLLACO.pdf > Acesso em maio 2019.

CONTIER, Arnaldo. “Mário de Andrade e o (re)Descobrimento do Brasil”. 2000. Disponível em: < revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/download/10812/8030> Acesso em mar 2017.

CONTRERAS, Jesús. GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura* [tradução de Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli]. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CORÇÃO, Mariana. “Lembranças e esquecimentos na cozinha brasileira proposta por Câmara Cascudo”. Disponível em: < www2.pucpr.br/reol/index.php/helikon?dd99=pdf&dd1=12461 > Acesso em mar 2017.

CORREIO PAULISTANO. O almoço de ontem no Trianon. Menotti del Picchia. São Paulo, 10 de janeiro de 1921. Disponível em: < http://memoria.bn.br/pdf/090972/per090972_1921_20664.pdf > Acesso em agosto 2019.

COTRIM, Luciana. Portal SP City. Série Avenida Paulista: a Villa Fortunata e o parque. Como é o nome mesmo? 2018. Disponível em: < <https://spcity.com.br/serie-avenida-paulista-villa-fortunata-parque-nome-mesmo/> > Acesso em out 2019.

COZINHEIRO NACIONAL ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias: para preparação de sopas, molhos e carnes... / revisão Geraldo Gerson de Souza e Maria Cristina Marques. São Paulo: Atelier Editorial: Editora Senac São Paulo, 2008.

D’ÁVILA, Renan Alfredo de Medeiros. *Mário de Andrade: temas das críticas no diário nacional em 1927 e o ensaio sobre a música brasileira (1928)*. II Encontro Anual de Iniciação Científica da Universidade Estadual do Paraná Campus Paranavaí (Unespar), 2016. Disponível em: < <http://www.fecilcam.br/eventos/index.php/eaic/iieaic/paper/viewFile/4248/1355> > Acesso em out 2019.

D’ELBOUX, José Roberto. *Tipografia como elemento arquitetônico no Art Déco paulistano: uma investigação acerca do papel da tipografia como elemento ornamental e comunicativo na arquitetura da cidade de São Paulo entre os anos de 1928 a 1954*. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013. Disponível em: < https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/16/16134/tde-10092013-093443/publico/DELBOUX_J_R_ME.pdf > Acesso em nov 2019.

DÓRIA, Carlos Alberto. “A revisitação do cozinheiro nacional”. In: *A cozinha nacional antes da feijoada*. P. 25-26. 2008.

_____. *A formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

_____. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

_____. “O Modernismo na Arte Culinária de Manuel Querino”. In *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

_____. “A cruzada de Santi Santamaria”. *Revista Eletrônica Trópico*, 21/9/2009. Disponível em <<http://pphp.uol.com.br/tropico/html/textos/3125,1.shl>> Acesso em jun. 2012.

_____. Um “esmeril de civilização” para a gastronomia brasileira in *E-boca Livre*. 2016. Disponível em: < <http://ebocalivre.blogspot.com.br/2016/09/um-esmeril-de-civilizacao-para.html> > Acesso em mar 2017.

DUARTE, Paulo. *Mário de Andrade por ele mesmo*. São Paulo: EDART São Paulo Livraria Editora Ltda, 1971.

_____. *Variações sobre a gastronomia*. Lisboa: Seara Nova, 1944.

ELIAS, Rodrigo. “Feijoada: breve história de uma instituição comestível”. Série Sabores do Brasil, Textos do Brasil, Nº 13. 2004. Disponível em: < <http://www.dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat6.pdf> > Acesso em nov. 2017.

ESCOFFIER, Auguste. *Le Guide Culinaire*. Paris: Flammarion, 1903. (Impresso em 1993)

_____. *L'Aide-mémoire culinaire, suivi d'une étude sur les vins français et étranger à l'usage des cuisiniers, maîtres d'hôtel et garçons de restaurant*. Paris : Flammarion, 1919.

_____. *Les livres des menus, complément indispensable du "Guide culinaire", par A. Escoffier, avec la collaboration de MM. Philéas Gilbert et Émile Fétu..* Paris : Flammarion, 1912. Disponível em: < <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9629814d/f1.item.texteImage> > Acesso em mar.2019

ESTEVES, Phellipe da Silva. *Discursos sobre Alimentação nas Enciclopédias do Brasil: império e primeira república*. Rio de Janeiro: Eduff, 2017.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. *Turismo e alimentação: análises introdutórias*. São Paulo: Roca, 2005.

FARIA, João Pedro M. C. *Alta Cozinha e Arte: da nutrição ao degustar artístico*. Dissertação de mestrado para a obtenção parcial do grau de Mestre em Gestão e Estudos da Cultura. Lisboa: Instituto Universitário Lisboa, 2015. Disponível em: < <https://repositorio.iscte-iul.pt/handle/10071/10993> > Acesso em jul 2017.

FERGUSON, Priscilla Parkhurst & ZUKIN, Sharon. *What's Cooking?*. In: *Theory and Society*, 24; 193-199, 1995.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Dicionário Aurélio básico da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1995.

FISCHLER, Claude. *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FOLHA DE SÃO PAULO. Banco de Dados sobre a Semana de Arte Moderna de 1922. Disponível em: < <http://almanaque.folha.uol.com.br/semanacrono.htm> > Acesso em maio 2019.

FONSECA, Marcelo T. *Tecnologias Gerenciais de Restaurantes*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

FRANCO, Arioaldo. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. Brasília: Thesaurus, 1995.

FRANCO, Luiza; COZER, Raquel. Em carta, Mário de Andrade cita sua 'tão falada' homossexualidade. *Folha Ilustrada – Flip* 2015. Disponível em: < <https://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/2015/06/1644470-em-carta-mario-de-andrade-cita-sua-tao-falada-homossexualidade.shtml> > Acesso em nov. 2019.

GARCIA, Lúcia. *Para uma história da belle époque: a coleção de cardápios de Olavo Bilac*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2011.

_____. *A Coleção de Cardápios do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro: Impressos efêmeros como fontes para os estudos sobre História, Política e Sociabilidade*. *Revista Transversos*. “Dossiê: História Pública: Escritas Contemporâneas de História”. Rio de Janeiro, Vol. 07, nº. 07, pp. 185-202, Ano 03. set. 2016. Disponível em: < <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/transversos/article/view/25307> >. Acesso em abr 2020.

_____. *À mesa com Olavo Bilac: impressos efêmeros como fonte e possibilidade metodológica em história cultural*. *Revista Linhas*. Florianópolis, v. 16, n. 32, p. 34 – 50, set./dez. 2015. Disponível em: < <http://www.revistas.udesc.br/index.php/linhas/article/view/1984723816322015034> > Acesso em abr 2020.

GONÇALVES, Marcos Augusto. *1922: A semana que não acabou*. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

GRINGOIRE, T.H.; SAULNIER, L. *Le Repertoire de la Cuisine*. 3ª edição. Londres: Allard, 1923.

HAZAN, Marcella. *Fundamentos da cozinha italiana clássica*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

HELSTOSKY, Carol. *Recipe for the nation: reading Italian History through La Scienza in Cucina and La Cucina Futurista*". In: Food & Foodways, 11: 113-140, 2003.

Disponível em: < <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/07409710390242372> > Acesso em maio 2019.

KELLY, Ian. *Carême: cozinheiro dos reis*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

LELLIS, Francisco; BOCATTO, André. *Os banquetes do imperador: menus colecionados por Dom Pedro II*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

LE MESSAGER DE SÃO PAULO. 1921. Disponível em: < <https://bibdig.biblioteca.unesp.br/bitstream/handle/10/26390/Messenger1921.pdf?sequence=1> > Acesso em fev 2019.

LEME, Adriana. BASSO, Rafaela. "A formação da brasilidade – a construção do discurso modernista sobre a culinária". *Revista Contextos da Alimentação*, Vol. 3 nº 1 ano Dezembro de 2014. Disponível em : < http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/35_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf > Acesso em dez 2016.

LOPEZ, Telê Ancona (organização, introdução e notas). *De São Paulo: cinco crônicas de Mário de Andrade, 1920-1921*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

_____. *O turista aprendiz na Amazônia: a invenção no texto e na imagem*. An. mus. paul. vol.13 no.2 São Paulo July/Dec. 2005. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-47142005000200005 > Acesso em set 2019.

LUCA, Tania Regina de. *Um repertório do Brasil: tradição e inovação na Revista Nova. ArtCultura*, Uberlândia, v. 8, n. 13, jul.-dez. 2006, p. 97-107. Disponível em: < <http://www.seer.ufu.br/index.php/artcultura/article/view/1424/1285> > Acesso em out 2019.

MAJOR NETO, José Emílio. *A Lira paulistana de Mário de Andrade: a insuficiência fatal do outro*. Tese de doutorado apresentada ao departamento de Teoria Literária e Literatura Comparada da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. 2006. Disponível em: < http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8151/tde-21052007-152231/publico/TESE_JOSE_EMILIO_MAJOR_NETO.pdf > Acesso em out 2019.

MARINETTI, Filippo Tommaso. *A cozinha futurista (1876-1944)*. Tradução de Maria Lúcia Mancinelli. São Paulo: Alameda: 2009. 278p.

MARQUES, Ivan. “Modernismo de pés descalços: Mário de Andrade e a Cultura Caipira”. *Revista do IEB*, n. 55, 2012, mar/set. p.27-42. Disponível em: < <http://www.revistas.usp.br/rieb/article/view/53895> > Acesso em dez 2016.

MAYER, Jorge Miguel. *Verbete: Nogueira Filho, Paulo*. Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil (CPDOC), Fundação Getúlio Vargas.s/a. Disponível em: < <http://www.fgv.br/cpdoc/acervo/dicionarios/verbete-biografico/nogueira-filho-paulo> > Acesso em out 2019.

MENDES, Ricardo. Hotel Esplanada: a política de fomento para os Grandes Hotéis paulistanos da década de 1920. *INFORMATIVO ARQUIVO HISTÓRICO DE SÃO PAULO*, 8 (33): jun.2013 < <http://www.arquiamigos.org.br/info/info33/i-ensaio.htm> > Acesso mai 2019.

MONTAGNÉ, Prosper. *Larousse Gastronomique*. 1ª edição. Paris: Librairie Larousse, 1938.

MONTELEONE, JOANA. *Toda comida tem uma história: e outros ensaios de gastronomia*. Rio de Janeiro: Oficina Raquel, 2017.

MONTEIRO, Ana Clara C.A. *Hotéis da Metrópole: o contexto histórico e urbano da Cidade de São Paulo através da produção arquitetônica (1940-1960)*. Dissertação de mestrado (Área de Concentração: História da Arquitetura) Universidade de São Paulo. Faculdade de Arquitetura e Urbanismo. São Paulo, 2006. Disponível em: < <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/16/16133/tde-16052007-151541/en.php> >

MONTSERRAT, Joan Sella. *Comer como um rey: las mesas de Amadeo I de Saboya y Alfonso XII de Borbón*. España: Trea, 2009.

MORAES, Marcos Antonio (organizador, pesquisa documental, iconográfica, estabelecimento de texto e notas). *Câmara Cascudo e Mário de Andrade: cartas 1924-1944*. São Paulo: Global, 2010.

_____ (organização, introdução e notas). *Correspondência Mário de Andrade & Manuel Bandeira*. São Paulo, Edusp/IEB, 2000.

_____ (organização, introdução e notas). *Mário, Otávio: cartas de Mário de Andrade a Otávio Dias Leite (1936-1944)*. Oficina do Livro Rubens Borba de Moraes/IEB-USP/Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2006.

MORILA, Ailton Pereira. *Antes de começarem as aulas: polêmicas e discussões...* PER MUSI – Revista Acadêmica de Música – n.21, 120 p., jan. - jul., 2010, Belo Horizonte,

n.21, p.90-96. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/pm/n21/a10n21.pdf>> Acesso em out 2019.

NOGUEIRA, Antonio Gilberto Ramos. *Inventário e patrimônio cultural no Brasil*. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/his/v26n2/a13v26n2.pdf>> Acesso em mar 2017.

OLIVEIRA, Francini. “Intelectuais, cultura e política na São Paulo dos anos 30: Mário de Andrade e o Departamento Municipal de Cultura”. 2005. Disponível em < <http://www.revistas.usp.br/plural/article/view/75669> > Acesso em Fev 2017.

OLIVEIRA, Pedro Rocha de. “*Viagem Etnográfica*” ao nordeste do Brasil: a crítica cultural de Mário de Andrade. Imburana – Revista do Núcleo Câmara Cascudo de Estudos Norte-Rio-Grandenses/UFRN. n. 4, jul./dez. 2011. Disponível em: < <https://periodicos.ufrn.br/imburana/article/view/1412> > Acesso em out 2019.

PACHECO, Aristides. *Manual do Maître D’Hôtel*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 1999.

PAPAVERO, Claude. “Dos feijões à feijoada: a transformação de um gênero comestível pouco apreciado em mantimento básico brasileiro”. 26ª *Reunião Brasileira de Antropologia* realizada entre os dias 01 e 04 de Junho de 2008 em Porto Seguro, Bahia, Brasil. Disponível em: <http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_26_RBA/grupos_de_trabalho/trabalhos/GT%2027/claude%20papavero.pdf> Acesso em nov. 2017.

PAULILLO, Maria Célia R. A. *Coleção de Cardápios 1921-1945*, Arquivo Mário de Andrade/IEB – USP, 1982.

PELLERANO, Joana et al. “Cozinha de ingredientes: uma forma de atualizar tradições gastronômicas?” *Revista Contextos da Alimentação*. São Paulo: Senac São Paulo, 2014. Disponível em:< www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp.../Revista_Vol1_N228a34.pdf > Acesso em jul 2017.

PEREIRA, Geovana. Poeta das Artes Gráficas, Elvino Pocai é tema de exposição inédita em São Paulo. Disponível em: <<http://prceu.usp.br/noticia/poeta-das-artes-graficas-elvino-pocai-e-tema-de-exposicao-inedita-em-sao-paulo/>> Acesso em out 2019

PEREIRA, Robson Mendonça. *Desvendando o “sertão” paulista sobre as rodas de um automóvel (1908-1923)*. Congresso Regional de História da Universidade Federal de Goiás – Campus Jataí. Anais do II Congresso Nacional, III Regional do Curso de História da UFG/Jataí – História, Natureza e Cultura “um sertão chamado Brasil”. Organizado por

- Marcos Antonio de Menezes. Jataí: CAJ, 2009. Disponível em: < [http://www.congressohistoriajatai.org/anais2009/doc%20\(56\).pdf](http://www.congressohistoriajatai.org/anais2009/doc%20(56).pdf) > Acesso em out 2019.
- PILCHER, James. *Que vivan los tamales!*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998. Disponível em: < https://staging.eventum.no/que_vivan_los_tamales_food_and_the_making_of_mexican_identity_dialogos_series.pdf > Acesso em maio 2019.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução Rossana Pacheco da Costa. Florianópolis: Editora UFSC, 2013.
- RAMBOURG, Patrick. *Le menu du Moyen Âge au XXe siècle: témoin de l'histoire et de la gastronomie*. Collections de menus en France de la Bibliothèque Municipale de Dijon/France. 2012. Disponível em: < http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/module-eadeac/pages/doc/document_rambourg.pdf > Acesso em set.2018
- RENTERÍA, Enrique. *O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.
- RIBAS, J., MULET, M. *Patrimonio alimentario, turismo y espectáculo*. Reflexiones en torno a un proyecto de desarrollo de experiencias turísticas gastronómicas. En Observatorio de la Alimentación (ed.) Polisemias de la Alimentación: salud, desperdicio, hambre y patrimonio. (pp. 77-96). Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona, 2018.
- RIBEIRO, Monica. “Arqueologia modernista: viagens e reabilitação do modernismo em Mário e Oswald de Andrade”. Campinas, SP : [s. n.], 2005. Disponível em: < <http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=vtls000379195> > Acesso em mar 2017
- RIBEIRO, Elisabete Susana dos Santos. *Efeito país de origem e etnocentrismo: caso dos vinhos espumantes italianos*. Dissertação (Mestrado) – Instituto Politécnico do Porto, Porto, 2014. Disponível em: < https://recipp.ipp.pt/bitstream/10400.22/5058/1/DM_Elisabete_Ribeiro_2014.pdf > Acesso em nov 2019.
- RIGAUT, J. *La cuisine logique*. Malakoff: J. Lanore, 1981. 126 p.
- ROCHA, João Cezar de Castro. *O Brasil mítico de Marinetti*. In: *Folha de S. Paulo*, Caderno Mais!. Domingo, 12 de maio de 2012. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/mais/fs1205200204.htm>> Acesso em ago 2019.

SACONI, Rose. *Há 100 anos Automóvel Clube inaugurava sede*. Acervo Jornal O Estado de São Paulo, 03 de março de 2015. Disponível em: <<https://acervo.estadao.com.br/noticias/acervo,ha-100-anos-automovel-clube-inaugurava-sede,10808,0.htm>> Acesso em out 2019.

SACRAMENTO, Adriana. *A culinária dos sentidos: corpo e memória na literatura contemporânea*. Tese de doutorado em Literatura. Instituto de Letras/Departamento de Teoria Literária e Literaturas. 279p. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. Disponível em <<http://repositorio.unb.br/handle/10482/4926>> Acesso em mar 2017.

SANTOS, Sérgio de Paula. *Os caminhos de Baco: mistérios e realidades do vinho*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1984.

SÃO PAULO. Departamento de Cultura – gestão Mário de Andrade (1935-1938). São Paulo: Arquivo Histórico Municipal [2018].

SÃO PAULO. Lei nº 3.539, de 23 de novembro de 1936. Orça a receita e fixa a despesa do município de São Paulo, para o exercício de 1937. São Paulo: Câmara Municipal [1936].

SEN, Miguel. *Luzes e sombras do reinado de Ferrán Adrià*. São Paulo: SENAC, 2009.

SIQUEIRA, Lucília. *Os hotéis na cidade de São Paulo na primeira década do século XX: diversidade no tamanho, na localização e nos serviços*. Rev. Bras. Hist. vol.32 no.63 São Paulo 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-01882012000100016> Acesso em agosto 2019.

SILVA, Marcos (org.). *Dicionário crítico Câmara Cascudo*. São Paulo: Perspectiva/FFFLCH-USP, Fapesp, EDUFRRN, Fundação José Augusto: 2003.

SIMONAGGIO, Daiane; LEHN, Daniel Neutzling. *Diferentes métodos para elaboração de vinho espumante*. Caderno pedagógico, Lajeado, v. 11, n. 1, p. 78-90, 2014. ISSN 1983-0882. Disponível em: <

<http://univates.br/revistas/index.php/cadped/article/view/900/889>> Acesso nov 2019.

SOUSA, Sergio Inglez. *Espumante: o prazer é todo seu*. São Paulo: Marco Zero, 2005.

SP CITY. *Do Conservatório Dramático Musical de São Paulo à Praça das Artes*. 2018. Disponível em: <<https://spcity.com.br/do-conservatorio-dramatico-musical-de-sao-paulo-praca-das-artes/>> Acesso em out 2019.

SMITH, Robert C. *Variações sobre a gastronomia*. By Paulo Duarte (Lisboa: Cadernos da Seara Nova, 1944). Journal The Americas. Volume 1, Issue 3, January 1945,p.385-

386. Disponível em: <<https://www.cambridge.org/core/journals/americas/article/variacaoes-sobre-a-gastronomia-by-paulo-duarte-lisboa-cadernos-da-seara-nova-1944/E738E27C354BFF0EDC458F7D380CA118#>> Acesso em abr 2020
- STERN GRAVEUR. *Les univers de Stern*. 2019. Disponível em: <<https://sterngraveur.com/les-univers-de-stern.html>> Acesso em out 2019.
- STRONG, Roy C. *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*. [Tradução: Sérgio Goes de Paula] Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.
- THIOLLIER FILHO, Alexandre. *René Thiollier, meu pai* (reminiscências). In Revista da Academia Paulista de Letras. Ano I Volume 114. 2001. Disponível em: <<https://www.migalhas.com.br/Quentes/17,MI59894,91041-Amoroso+artigo+de+Alexandre+Thiollier+sobre+o+seu+pai+Rene+Thiollier>> Acesso em ago 2019.
- THIS, Hervé. “Food for tomorrow? How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat”. Revista *Nature*. 2016. Disponível em: <<http://www.nature.com/embor/journal/v7/n11/full/7400850.html>>. Acesso em 15 abr. 2016
- TREFZER, Rudolf. *Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia*. Tradução: Marcelo Rondinelli. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- URBINATTI, Inoã Pierre Carvalho. *Verbetes SOUSA, Antônio Monteiro de*. Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil (CPDOC), Fundação Getúlio Vargas.S/a. Disponível em: <<https://cpdoc.fgv.br/sites/default/files/verbetes/primeira-republica/SOUSA,%20Ant%C3%B4nio%20Monteiro%20de.pdf>> Acesso em nov 2019.
- VALENZUELA, Sandra Trabucco. *Imagens da hotelaria na cidade de São Paulo: panorama dos estabelecimentos até os anos 1980*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
- VENTURI, James L. *Gerenciamento de Bares e Restaurantes*. Porto Alegre: Bookman, 2010.
- WÄTZOLD, Tim. *Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no império brasileiro 1822-1889*. Tese de doutorado - Universidade de Colônia, Alemanha. Belo Horizonte : TCS Ed., 2012. Disponível em:

<http://www.academia.edu/4344330/Proclama%C3%A7%C3%A3o_da_Cozinha_Brasileira_como_parte_do_processo_de_forma%C3%A7%C3%A3o_da_identidade_nacional_no_Imperio_Brasileiro> Acesso em dez 2016.

ANEXO

Infográfico Genoma Tecnoemocional

Fonte: Arenós, 2015, p.8-9

ã

apicius, cuaderno de alta gastronomía

Algunas consideraciones para la correcta comprensión del gráfico:
 "periodos, movimientos, vanguardias y estilos del siglo XX y XXI de la alta cocina en Occidente"

1. El trabajo presentado es un gráfico, lo cual limita el número de cocineros.
2. En el cuadro están representados los países del mundo occidental en los que la alta cocina ha estado más arraigada en el siglo XX y principios del XXI.
3. En la *Nouvelle Cuisine*, Michel Guérard y Jean Delavaine revolucionaron el mundo dulce debido a su formación de pasteleros. Gaston Lenôtre e Ives Thünig fueron los primeros pasteleros que influyeron en la *Nouvelle Cuisine*. Por primera vez el mundo dulce y el salado se unieron gracias al trabajo de Jacques Torres y Jacques Mastern. Michel Brin y Pierre Gagnaire fueron los primeros cocineros-pasteleros. Pierre Hermé es, probablemente, el pastelero con más peso en el mundo de la alta cocina.
4. En Europa, la *Nouvelle Cuisine* se nutrió al inicio, en cada país, de cocineros locales. Hay excepciones como Inglaterra: Los hermanos Roux y Pierre Koffman, por ejemplo, eran franceses. El mismo caso en EE.UU., con Jean Louis Palladin.
5. En EE.UU., en la caía de la segunda generación de seguidores de la *Nouvelle Cuisine*, sólo hay cocineros americanos, sin citar a aquellos que proceden de Francia (Jean-Georges Vongerichten, etc.). Por primera vez, se crea una alta cocina hecha por cocineros norteamericanos.
6. Entre los padres de la *Nouvelle Cuisine*, Michel Guérard fue el último en conseguir las tres estrellas de la guía Michelin (en 1977, 12 años después que Paul Bocuse).
7. El primer tres estrellas fuera de Francia fue Villa Lorraine (Marc Knausch) en Bélgica, en 1972.
8. André y Claude Terrail, René Lussere, Marcel Knausch, Jean-Claude Vitrac y Ives Oyarbide, entre otros, son restauradores, no cocineros, un micromundo en la alta cocina.
9. Apuntar la extraordinaria vigencia de Juan Mari Arzak y de Pedro Subijana, los únicos que están citados en la *Nouvelle Cuisine* y en la cocina tecnoemocional.
10. El cuadro sólo se refiere a Occidente. Oriente es un territorio vasto y complejo aunque se destaca a Kiyomi Mikuni, Hiroyuki Hiramatsu, Tetsuya Wakuda, Nobu y Selj Yamamoto. Tetsuya Wakuda es un caso atípico, una mezcla de cocina japonesa/francesa. No siendo estrictamente alta cocina, el trabajo de Hideo influye en ésta.
11. Michel Brin, Pierre Gagnaire y Marc Veyrat conectan la *Nouvelle Cuisine* con la cocina tecnoemocional. Algunos seguidores de la *Nouvelle Cuisine* podrían tener un pie en la cocina tecnoemocional.
12. Los cocineros que aparecen en el apartado *Nouvelle Cuisine* e incluso tienen tres estrellas en la guía Michelin (con alguna excepción). Se entiende que cada tres estrellas reconocen a un chef influyente en su ámbito geográfico. Aunque estricta, la Michelin sigue siendo el único referente mundial, cuyos comités reconocen desde un pequeño a un cocinero atípico. En ese sentido, el apartado *Tecnoemocional* está más "abierto" porque se trata de un work in progress.
13. Los premios de la revista británica *Restaurant* alcanzan su madurez en el 2006, cuando un jurado formado por casi 600 especialistas de todo el mundo elige los mejores restaurantes, siendo el primer consiguiente importante después de la *Gault-Millau*.
14. España no aparece en la caía de la tercera generación de seguidores de la *Nouvelle Cuisine*. Los nuevos cocineros están en la órbita *Tecnoemocional*.

Clasicismo Codificado Nouvelle Cuisine Tecnoemocional