



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

## **Compartilhando o festim : formas e maneiras de apresentar iguarias**

Prof.a Dr.a Maria Cecília Barreto Amorim Pilla  
Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUCPR  
ceciliapilla@yahoo.com.br

A presente pesquisa faz parte de um estudo maior no qual desenvolvi uma análise sobre as mudanças e permanências dos preceitos considerados como “adequados” perante os alimentos, em que utilizei como fontes manuais de civilidade, livros de cozinha e de administração do lar que circulavam no Brasil na primeira metade do século XX. Na tentativa de compreender o que as regras contidas nesses manuais recomendavam, de forma implícita ou explícita, em relação a elementos de cultura e poder capazes de constituir a diferenciação, distinção ou a integração social.

À medida que a sociedade muda, o ato de alimentar-se toma um novo estilo que corresponde às novas necessidades. Costumes até então considerados naturais são banidos, outros são estabelecidos. Novas funções e papéis vão sendo gradualmente definidos e para melhor desempenhá-los normas e regras são codificadas. Partindo-se dessas e outras questões, pretende-se perceber no processo de construção dos espaços onde se realizam as refeições, junto à especialização dos utensílios de mesa e do mobiliário, elementos constitutivos de um cenário social desejado.

A apresentação dos alimentos à mesa forma, junto às boas maneiras e à composição do cardápio, o cenário de uma refeição compartilhada. Em “Um banquete de palavras”, Jean-François Revel (1996, p.260) revela o quanto a apresentação dos pratos à mesa, reflete a requintada preparação dos alimentos na cozinha. “A mesa e o serviço de mesa são quadros, a sala de refeições é um cenário, um banquete pode tornar-se uma representação teatral”.

A destreza técnica exigida pelos convivas diante dos utensílios, a raridade e/ou a especificidade dos alimentos oferecidos, pouco forneceriam como elementos de distinção se quando trazidos à mesa fossem negligenciados em sua apresentação. O efeito visual é



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

um importante elemento que contribui, portanto, para a constituição da qualidade das iguarias.

Há todo um corpo de regras em como apresentar as iguarias à mesa. E muitas delas relacionam-se diretamente à constituição do alimento, ou seja, poderíamos até mesmo afirmar que há uma certa incorporação entre o que é servido e o veículo material para servi-lo. Pois, ainda nessa composição entraria também a forma como servir, assunto a ser tratado na seqüência.

Pelo menos é assim que parecem considerar os manuais e tratados analisados, tal como Vera Cleser (1906, p.214-216) diz: “Ao preparo de todos os pratos deve presidir a mais meticulosa atenção; a disposição das travessas e o arranjo da mesa devem ser elegantes. Isto é de rigor. Saber receber bem os amigos, saber tratá-los sem parcimônia e sem profusão é a pedra de toque das pessoas bem educadas”. E indicando em como dispor as iguarias lembra que: “Arte culinária não consiste tão somente na habilidade de preparar iguarias succulentas e variadas, requer também que estas sejam servidas de um modo elegante e apetitoso”. Segue então reforçando alguns princípios, que, muitas vezes parecem mais do que incorporados, tais como limpeza, ordem e harmonia. Nesse sentido, segundo ela: “A primeira exigência é a mais meticulosa limpeza das travessas que devem ser da mesma qualidade dos pratos; o seu tamanho deve harmonizar com as dimensões do alimento que suportam. As travessas não se devem encher completamente para que as bordas se conservem irrepreensivelmente limpas”.

A elegância dos quitutes não está somente nos sabores ou nos recursos técnicos que se relacionam aos gestos e maneiras, mas também se referem à apresentação das iguarias. O bom-tom e os aparatos são requisitos indispensáveis à ostentação. Diferenças se estabelecem por meios da qualidade, quantidade e da aparência.

Como considera Marta de Betânia (1957, p.195): “O êxito (de um jantar) depende também da maneira de apresentar as iguarias”. Gilda Helena (1955, p.117-119), no mesmo período, vai mais longe e é explícita em relacionar a apresentação dos alimentos como requisito indispensável da composição do “gosto”. “O gosto”, diz ela, “está numa dependência tão direta da vista que os alimentos se tornam muito mais gostosos quando



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

apresentados com arte. Até a côr tem influência sôbre o gôsto e a digestão”. Dessa forma é que anteriormente havia advertido: “Todos os pratos devem vir à mesa, sempre lindamente alegrados com fôlhas de alface, de salsa ou de agrião, porque a vista predispõe o paladar”. E acrescenta, de forma a mostrar que esses cuidados devem ser diários, a fim de que se tornem automáticos: “Os pratos, devem vir para a mesa, mesmo nos dias comuns, bem arrumados, convidativos. As cousas mais triviais podem ser apresentadas com graça”. Mais uma vez, transparece a questão da dimensão simbólica dos alimentos, que se constrói não somente em relação à sua preparação, mas também de sua apresentação. Podendo esta inclusive transformar um simples prato trivial em algo requintado, “um mingauzinho de maisena, que você apresente numa taça, coberto com açúcar queimado é logo promovido a creme caramelado”. Estaria ela fazendo referência ao delicioso, e requintado francês, “crème brûlée”?

Léa Silva (1965, p.225), ao chamar a atenção dos anfitriões sobre os cuidados que estes devem ter ao receber convidados para à mesa, lembra que: “A elegância, a sobriedade e o bom gôsto devem imperar, demonstrando êste gesto a atenção e o apreço que a dona de casa dispensa a seus convivas”. E para que esse apreço se torne evidentemente claro, não se devem os anfitriões se descuidar da apresentação dos alimentos preparados. Diz Silva (1965, p.237) então: “A apresentação da mesa deve merecer, da dona de casa, particular atenção a fim de despertar a admiração dos convidados pelo bom gosto e disciplina. Neste ponto a dona da casa deve empregar todo seu apuro e conhecimento”.

## OS SERVIÇOS

Junto à estética dos sabores e a forma de apresentar os pratos à mesa está a maneira de servi-los. Há muito tempo já se abandonou os costumes exibicionistas dos festins barrocos da época de Luís XIV. Até esse período era comum o serviço à mesa chamado “*à la française*” que consistia em um sistema de *buffets* sucessivos em que os pratos de cada um deles eram colocados na mesa ao mesmo tempo. Exemplos dessa época são as recepções de Fouquet e do príncipe de Condé, que tiveram a frente de seus banquetes a batuta do mestre Vatel. Dizem inclusive que uma das festas de Fouquet, em seu castelo de



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

Vaux-le-Vicomte, de tão grandiosa que foi, contrariou seu principal convidado, Luís XIV, que diante de tal luxo desmesurado desconfiou que o anfitrião só podia arcar com tais despesas graças ao cargo de superintendente das finanças da França, o que lhe valeu a demissão de seu cargo público junto à corte do Rei Sol. Este não podia suportar a idéia de alguém lhe suplantarem em luxo e magnificência.

Nos séculos XVII e XVIII as mesas chegavam a desaparecer sob uma profusão de iguarias e vasilhas repletas de assados de todos os tipos. Com o principal objetivo de agradar a todos os gostos o serviço de mesa “à la française”, a cada serviço trazia uma variedade de pratos que, dispostos todos ao mesmo tempo à mesa, davam aos convivas a liberdade de escolherem quais os mais adequados aos seus paladares. Conta Flandrin (1991, p.294) que: “Em 1742, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois* [O novo cozinheiro real e burguês] propunha para uma refeição de seis a oito talheres um cardápio de sete pratos por serviço, o que, numa refeição de três serviços – mínimo habitual nas boas casas – totalizava 21 pratos; e, para uma mesa de 20 a 25 talheres, recomendava 27 pratos por serviço, num total de 81 pratos para os três serviços”.

O que não quer dizer que até esse período se comia desenfreadamente, na maioria das vezes os convivas comiam apenas dos pratos colocados à sua frente. Porém os convidados acabavam tendo uma maior opção de escolha, pois a variedade dos pratos oferecia iguarias para todos os gostos. Flandrin (1991, p.296) diz que: “Essa indulgência com relação à diversidade de gostos – que não existe mais entre os particulares de hoje em dia – tinha estreitas relações com a dietética antiga, que atribuía a maior importância à diversidade dos temperamentos e das necessidades de cada um”.

Segundo Michel Onfray (1999, p.54), o serviço “à la française” era “pesado, longo e frustrante”. Constituíam três serviços que duravam cerca de trinta minutos cada um. “Não se mudavam os pratos, e era preciso, no primeiro momento, escolher ao acaso entre carnes frias, patê de fígado, queijos e bolinhos glacês, pois tudo era servido ao mesmo tempo e posto na mesa de uma só vez”.

A partir dos tempos modernos essa liberdade em relação às escolhas alimentares começou a mudar, principalmente pelas modificações da dietética e pela promoção da



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

gastronomia. Flandrin (1991) observou, em suas pesquisas em tratados culinários do período, que a partir do século XVII os cozinheiros passaram a atender mais aos princípios gastronômicos do que à multiplicidade dos gostos dos convivas. Não que tenham passado a rejeitar os paladares de seus patrões, nem tampouco impor seus próprios gostos, o que o autor percebeu foi uma ausência da atitude íntima de submissão apresentada anteriormente pelos cozinheiros medievais, que se mostravam mais do que tudo preocupados em agradar ao patrão.

Desde os séculos XVII e XVIII, portanto, nota-se um maior valor dispensado ao “bom gosto”, à delicadeza e à limpeza. Características, aliás, que se relacionam às idéias de civilização e progresso. Pois, como bem prevê Flandrin (1991, p.300) “a arte culinária progrediu no mesmo ritmo que as outras”, peculiaridades das nações “civilizadas”. Dessa forma é que ainda se apresenta Perpétua de Lemos em 1954 em sua “Enciclopédia de Arte Culinária”, ao dizer que “a arte culinária é fruto da civilização”.

O serviço “*à la russe*”, que sucedeu o serviço “*à la française*” desde o século XIX e que ainda está em uso, consiste em servir os pratos um após o outro a cada convidado, sendo que todos devem, normalmente, provar de todas as iguarias. Vitória ou não do que se convencionou chamar-se “bom gosto” culinário, o fato é que isso resultou em um serviço bem menos faustoso no sentido da prodigalidade dos pratos, o que não vai se manifestar real em relação ao requinte dos materiais em que serão servidos os manjares e muito mais ainda, crescem as exigências em relação aos comportamentos adequados à mesa. Pois o serviço “*à la russe*” exige muito mais dos convidados (como se servir dos pratos oferecidos, controle do paladar diante da exigência em se provar de tudo) e dos anfitriões (escolha do cardápio, controle sobre o serviço, etc.).

Sob os augures da Revolução e do Iluminismo, impôs-se então no século XIX um serviço menos confuso, mais simplificado e organizado, portanto. Antes mesmo de estar estabelecido o, até então, novo serviço “*à la russe*”, nota-se uma maior preocupação no sentido da simplificação. Exemplo disso é Marc-Antoine Carême, chefe de cozinha de Talleyrand (ministro dos negócios estrangeiros de Napoleão Bonaparte), que passava uma hora para decidir, junto a seu patrão, a composição do menu. Menu este, que segundo seus



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

padrões culinários, deveria obedecer muito mais à uma combinação ideal de sabores, do que a justaposição característica da cozinha medieval.

Mas o grande divulgador do serviço “à la russe” foi Alexandre Grimod de la Reynière que passou a apresentar essa forma de servir como um refinamento da arte de bem viver. Um dos grandes motivos apresentados por este *expert* da arte culinária em relação ao serviço “à la russe” é que nele, como os pratos são apresentados um a um, pode-se comer os alimentos ainda quentes e em maior quantidade. Pregando o abandono do espaço, o serviço “à la russe”, converteu-se em uma sucessão de pratos, que, de acordo com Onfray (1999, p.54), permitiu,

(...) organizar o conjunto de uma refeição em torno da progressão dos sabores. Ele autorizava a gastronomia, enquanto o outro (serviço à la française) se achava limitado à alimentação [...]. Permitindo dizer que o serviço à russa foi para a gastronomia o que 1789 foi para a vida política: o final do Antigo Regime, o início do período contemporâneo.

O serviço “à la française” durou pelo menos até meados do século XIX, quando em 1870, Urbain Dubois, cozinheiro francês que exerceu grande influência sobre os cardápios e serviços das cortes européias neste período, conseguiu com que este serviço fosse definitivamente “aposentado”.

Nos manuais analisados quando aparece referência ao serviço “à la française” é no sentido de esclarecer muito mais de forma histórica do que com intenção didática, que contaria com a possibilidade de viabilizar esse tipo de serviço.

O serviço “à la russe” é considerado por Henrique Grechi e Helena Penna (1957) como o mais apreciado no ano de sua edição. Até mesmo porque este garante a qualidade mais do que a quantidade. Considerado como um serviço indicado para jantares de cerimônia, por ser mais fino e cômodo, exige da anfitriã um cuidado maior, principalmente no que diz respeito ao domínio da ordem de apresentação dos pratos. Sobre isso Vera Cleser (1906, p.199) no começo do século XX adverte: “A cozinheira deve estar bem certa da ordem que seguem as iguarias e qual a travessa destinada a cada uma. Uma boa cozinheira não só cozinha bem, mas sabe dispor tudo elegantemente nas travessas, que devem vir o mais quente possível á sala de jantar”. Para tanto indica que nesse período,



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

para banquetes, adotava-se “o serviço *à la russe*, que consiste em cobrir a mesa com a sobremesa e flôres, e tem a dupla vantagem de oferecer um aspecto agradável á vista e de exigir um pessoal servente diminuto”.

Observa-se que uma vez implantado o serviço “*à la russe*”, em todos manuais analisados, as regras se repetem quanto às normas básicas do serviço. A mudança realmente se deu na segunda metade do século XIX, quando se percebe o triunfo do serviço “*à la russe*”. Faz-se então necessário um cardápio, previamente combinado, bem como, antecipadamente elaborado para figurar à mesa no intuito de informar aos convivas a sucessão dos quitutes.

Dentre as principais regras em relação ao serviço “*à la russe*”, estão as indicações de: oferecer-se as iguarias sempre à esquerda de cada convidado; do lado direito retiram-se os talheres e os pratos. No que diz respeito à precedência, todos advertem sobre o cuidado em servir primeiro os convidados mais importantes, ou seja, a começar pela senhora sentada à direita do dono da casa e continuar até chegar à dona da casa; enquanto o outro copeiro deve começar a servir, ao mesmo tempo, pelo cavalheiro à direita da dona da casa e terminar pelo dono da casa. Essa ordem de precedência deve ser observada a risca somente durante o primeiro serviço, quando do segundo, pode-se servir indistintamente aqui ou ali, conforme os convidados forem acabando e os pratos forem sendo retirados.

A essas regras somam-se outras tantas, das quais a mais importante é a observação da composição do cardápio em relação à disposição dos serviços. Para Perpétua de Lemos (1954, p.212), deve-se observar uma regra básica, que, no entanto, segundo ela, não é absoluta: “serve-se depois da sopa o que se move debaixo da terra, portanto nagua: peixes, - depois o que se move sobre a terra: a carne de quadrupedes domesticos e de caça; - por ultimo o que se move por cima da terra, portanto no ar: aves domesticas e silvestres”.

A Condessa de Gencè em 1909 traz indicações bastante claras em relação aos serviços. Ela os classifica como sendo: o *à francesa* (aqui querendo se referir ao “*à la française*”), considerado por ela como fora de moda naquele momento, o russo, indicado para os jantares de cerimônia; e o misto, próprio para a intimidade.

O serviço “*à la française*” apresentado por Gencé (1909, p.202) consiste em três



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

serviços: o primeiro serviço que compreende as sopas ou *hors-d'oeuvre, relevés e entrées*. O segundo serviço compreende os assados, legumes e doces. E o terceiro compreende toda a sobremesa. As comidas que compõem os serviços devem ser apresentadas juntas sobre a mesa e conservadas em *réchaud*. No entanto, a autora lembra os inconvenientes desse serviço, alertando que: “Apezar das machinas cuja chamma é sempre insufficiente, acontece comer-se tudo quasi frio. Além d’isso, certos môlhos não podem supportar a chamma, mesmo a da machina que é muito ligeira. A manteiga arrisca-se a ferver e a estragar o môlho sabiamente preparado”.

Com isso percebe-se que não somente o fato dos alimentos chegarem quentes à mesa deve ser levado em conta no serviço “*à la russe*”, mas principalmente porque este tem capacidade de preservar melhor os sabores. Por isso é mais compatível ao sucesso da ciência gastronômica.

Para Gencé (1909), uma refeição servida “*à la russe*” pode parecer menos confortável do que uma “*à la française*”, por outro lado ele comporta maior luxo, pois a mesa ficando livre de pratos permite uma ornamentação mais artística. Por outro lado lembra da necessidade de maior número de criados treinados para este serviço.

Numa refeição “*à la russe*”, os pratos devem ser apresentados sucessivamente: num primeiro momento serve-se a sopa e duas entradas; no segundo, um assado quente, um assado frio, salada, legumes e dois doces; e no terceiro e último serviço, servem-se as sobremesas. Indica também algumas iguarias que devem aparecer em jantares de cerimônia, como o lombo de vaca e a galinha trufada e o peixe, que “é de rigor em todos os jantares importantes”. (GENCÉ, 1909, p.219).

Compartilhando do mesmo conselho, Carmem D’Ávila (1946, p.119) adverte: “O peixe é de rigor para um jantar um pouco cerimonioso” e acrescenta: “mas os frios e os ovos são banidos”. Marcelino de Carvalho (1961, p.69) recomenda que em jantares muito finos ou de cerimônia deve-se servir o caviar e o patê de *foie-gras*, por serem “raros e caros”.

Gencé (1909, p.203) também indica o tipo misto de serviço, que consistiria naqueles que “reunem os elementos apreciáveis de cada estylo”. É o serviço recomendável para os



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

momentos de maior intimidade.

Considerando o serviço de mesa como uma ‘arte social’, Perpétua de Lemos (1954) entende que este é composto não somente por um conjunto de objetos (toalha, pratos, copos e talheres), mas também dos chamados serviços “à la française”, “à la russe”, familiar e outros que se referem à maneira de se servir as refeições.

Para ela (1954, p.260) o serviço “à la française” é uma “forma reduzida do caprichoso cerimonial usado na cômte de Luiz XIV”. Quanto à oportunidade da ostentação, Lemos considera, ao contrário de Gencé (1909, p.263), o serviço “à la russe”, “é o que mais se assemelha àquele que é erroneamente conhecido no Brasil como ‘à francesa’, como sendo “menos rico, menos luxuoso do que o outro”, apresentando, porém, a mesma vantagem desde Reynière, a de servir os alimentos quentes.

Para Marcelino de Carvalho (1961), além do cuidado e experiência para a escolha dos pratos a serem servidos, há que se levar em altíssima consideração a sua temperatura no momento do serviço.

Rosa Maria (1933, p.16), na década de 1930, acreditava já estar em desuso os costumes dos serviços onde se oferecem muitos pratos, segundo ela: “Hoje, a não ser na roça, ninguém mais usa o serviço à moda antiga dos tempos coloniais. O serviço á franceza (aí querendo se referir ao serviço à russa) venceu completamente, por ser mais facil e pratico”.

No entanto, frente à realidade da vida contemporânea em que se busca simplificar cada vez mais o ato de comer, seja pelo alto custo de iguarias, seja pelo luxo e o desperdício de outros tempos, o fato é que o serviço “à la russe” apresenta como principal desvantagem o fato de exigir um pessoal bem instruído para o serviço. Nesse ponto os manuais são bastante claros, deixando muito evidente a questão de que oferecer uma refeição servida “à la russe” é coisa rara, pois a maioria das casas não dispõe mais da funcionalidade exigida para bem oferecer este tipo de serviço. Por outro lado, há que se perceber que oferecem outras possibilidades para que os anfitriões desempenhem com distinção suas habilidades em receber, bem como possibilitar a seus convidados a oportunidade no jogo social.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

Assim se coloca Amy Vanderbilt (1962,p.148) ao dizer:

Nem todos podem, nos dias de hoje, receber trinta convidados para um jantar sentado. Pouco espaço existe atualmente nos nossos lares, para as antigas mesas patriarcais. E como contar com empregados estilizados? Nos tempos da Rainha Vitória, três copeiros atendiam a cada seis comensais.

Para deixar claro sua recomendação traz logo em seguida as regras para um jantar formal: primeiro é preciso que a mesa comporte lugares para todos os convidados; segundo é indispensável que seja um ‘chefe’ ou uma ótima cozinheira a preparar o banquete; e terceiro, são indispensáveis dois ou três garçons e um maître-d’hotel. Além do que, os jantares formais exigem cardápios impressos em francês e devem ser colocados em cada lugar.(VANDERBILT, 1962, p.149-150).

Frente a essas dificuldades oferece a possibilidade do que ela chama de “jantar semi-formal”, indicado para oito ou dez convidados no máximo. Estes podem ser do tipo americano ou à volta da mesa. Segundo ela (1962, p.145): “Um jantar informal é menos complicado, consistindo numa ‘entrée’ ou uma sopa, fria ou quente, e um outro prato. A salada tanto pode ser servida em separado como acompanhando um prato de carne ou ave”. Por perceber as dificuldades em se manter, na década de 1950, vários empregados (cozinheira, arrumadeira, mordomo, etc.), Amy (1962, p.146) aconselha que, cada um deve viver de acordo com suas posses e no caso de não poder arcar com as despesas de um serviço luxuoso ao receber amigos para o jantar, não se deve expor criados não treinados para desempenhar serviços que desconhecem. Para tanto, diz ela:

(...) quem tem uma só empregada e gosta de receber, tem que trabalhar também e facilitar as coisas. Certos pratos e certos doces podem ser preparados de véspera e guardados na geladeira. O cardápio será organizado de modo a simplificar o serviço, para que não haja afobação para a empregada e muita preocupação para a anfitriã; um bom *roastbeef*, como prato de consistência, é sempre bem recebido.

Já na década de 1930, Rosa Maria (1933) indicava a possibilidade de jantares de menor cerimônia, que segundo ela seriam os que são semelhantes aos de cerimônia, mas sem os seus requintes. Podem ser servidos por um copeiro, ou uma copeira só, sem ajudantes.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

Possibilitando momentos de observar e ser observado, o momento do serviço adequado à mesa é ímpar. Ele propicia, aos anfitriões, exibir criados bem treinados, cardápio esmerado, domínio da seqüência dos serviços, cuidados que não devem ser negligenciados. Tais como: que nos jantares formais a sopeira nunca aparece à mesa, e que o segundo prato deve ser peixe. Aos convidados, momentos em que o desempenho e o domínio de pequenas regras são imprescindíveis, tais como o fato de saber, por exemplo, que em jantares de cerimônia não se recusa a sopa. Vê-se, portanto, que se liberam as formalidades do serviço, mas as exigências quanto ao controle e organização de uma refeição não desaparecem, mas se impõem de outras formas. E o domínio desses pequenos detalhes que permanecem ou se transformam deixam ainda transparecer um certo preparo capaz de conferir distinção, de tornar mais apto aqueles que os conhecem para o jogo social.

Há que se notar também o aparecimento nos manuais e livros de cozinha do serviço à americana. Indicado somente para refeições informais, sua principal característica é a praticidade. Pelo menos é o que diz Jacqueline Autant (1960, p.85) ao falar que o almoço ou jantar americano

(...) caracteriza-se pelo espírito prático, é um espécie de pique-nique dentro de casa. Em lugar das cerimoniais mesas com lugares marcados, da entrada dos convidados aos pares, do serviço lento pelos garçons, o almoço americano resume-se em uma mesa recoberta de bonita toalha, duas ou três pilhas de pratos, duas ou três dúzias de talheres dispostos sobre a toalha, uma pilha de pequenos guardanapos e nenhuma cadeira. A um canto da mesa (ou em outra mesa auxiliar se convier) as bebidas e os copos. Os pratos vêm para a mesa sob o signo da simplicidade, não mais de três variedades de pratos: por exemplo, uma travessa de maionese, um prato de massas, um de carne ou peixe. Eventualmente uma travessa de arroz. Cestas de pão já cortado. Os convidados entram para sala de almoço e, a pedido da dona da casa, cada um passa a servir-se: toma um prato e um talher, serve-se do que prefere, pega seu guardanapo e seu pedaço de pão e afasta-se. Êste detalhe é importante: se o sr. Vai a uma almoço americano, não se grude à mesa, não fique ali junto ingerindo seu alimento e com o olho nos outros pratos. Retire-se, afaste-se, deixe lugar livre para os outros se aproximarem. Vá



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

para a sala vizinha, sente-se no lugar que encontrar (cadeira, poltrona, sofá) e ponha-se a almoçar, de preferência perto de outro conviva com quem irá trocando palavras.

E finalmente Autant (1960, p.86) deixa clara a importância do domínio da regras das boas maneiras diante dos alimentos como forma diferenciadora quando recomenda cautela e cuidados em refeições do tipo à americana, pois segundo ela:

O almoço americano é uma oportunidade para cada um demonstrar sua fina educação (ou a falta dela). Não se deve empurrar nem acotovelar ninguém. Aproxime-se da mesa depois que a dona da casa convidar a todos. (...) Se algum mal-educado acotovelar o senhor e passar à sua frente, deixe-o, não reclame nada nem por um olhar irritado, nem por um 'muchocho'; no máximo, a pessoa fina, perante um grosseirão, esboça um sorriso de pena ou de complacência.

Iracema Castanho (1954, p.200) também vê o sistema americano, que chama de *buffet*, como sendo muito prático, pois além prescindir da presença de criados, permite que os convidados “fiquem inteiramente entregues a si próprios”.

Perpétua de Lemos (1954, p.266) também faz referência às refeições do tipo *buffet*. Para ela este serviço é perfeito para uma casa que tenha apenas uma empregada, pois em refeições assim servidas, são “os próprios convidados que se servem em uma linda mesa muito bem arranjada na sala de jantar ou em qualquer lugar espaçoso e agradável, podendo ser até em algum terraço”. Segundo Lemos (1954, p.266), na década de 1950, o sistema de serviço buffet vinha “obtendo grande sucesso nos Estados Unidos da América, até mesmo nas rodas mais intelectuais e elegantes”. Principalmente pelo fato de ser “muito prático e vantajoso para uma festinha em que se recebe um grande número de pessoas”.

Pois, como diz Judith Pacheco (1960, p.59), o serviço à americana, “apesar de informal, poderá ser muito elegante”. Junto ao arranjo da mesa, a seleção dos utensílios, o estabelecimento da seqüência dos pratos que compõem o cardápio, a ponderação das maneiras e gestos, a harmonia entre quantidade e qualidade dos sabores, formam o conjunto do que podemos considerar elementos do gosto, e que uma vez dominados e expostos às vistas dos outros conferem distinção e diferenciação social.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

#### Referências:

AUTANT, Jacqueline. **Não Faça Isso!** : código de boas maneiras. Rio de Janeiro : Irmãos Di Giorgio & Cia Ltda, 1960.

BETÂNIA, Marta de. **Noções de economia doméstica**. São Paulo : Saraiva, 1957.

CARVALHO, Marcelino de. **Guia de Boas Maneiras**. 1961.

CASTANHO, Iracema Soares. **Etiqueta Social**. São Paulo : Editora Universitária Ltda, 1954.

CLESER, Vera. **O lar doméstico** : conselhos para boa direcção de uma casa. Rio de Janeiro : Laemmert & C., 1906.

D'ÁVILA, Carmem. **Boas maneiras**. Rio de Janeiro : Civilização Brasileira, 1946.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: **História da Vida Privada** : da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo : Companhia das Letras, 1991.

GRECHI, Henrique e PENNA, Helena B. Rossi. **Economia doméstica e puericultura**. São Paulo: Melhoramentos, 1957.

HELENA, Gilda (pseudônimo de Albertina Guimarães). **Aprenda a ser esposa e mãe**: um guia prático e seguro para as donas de casa. Rio de Janeiro : Irmãos Pongetti, 1955.

LEMOS, Perpétua. **Enciclopédia de Arte Culinária**. Rio de Janeiro : Globo, 1954.

ONFRAY, Michel. **A razão gulosa**: filosofia do gosto. Rio de Janeiro : Rocco, 1999.

REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras** : uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo : Companhia das Letras, 1996.

SILVA, Léa. **Em sociedade**: etiquêta social através da história. São Paulo : Freitas Bastos, 1965.