

A casa da fazenda Santa Genebra: morar e viver em Campinas (1850-1900)*

Eliane Morelli ABRAHÃO

Unicamp/ CLE/ Arquivos Históricos em História da Ciência

eliane@cle.unicamp.br

“A casa da fazenda, como a revejo na mais longiqua reminiscencia de creança, ..., de pau a pique, tinha muitos quartos e salas, porém simples, e, contrastando com o conjunto rústico, por todo o lado percebiam-se echos de civilização, nas preciosidades de família que de seus maiores meu pae herdara, e nos objectos de arte ou simples lembranças, que trouxera de suas interessantes viagens.”¹

As lembranças de infância de Amélia de Rezende Martins, filha do Barão Geraldo de Resende, fornecem detalhes do cotidiano familiar e das transformações culturais que vinham ocorrendo na cidade de Campinas, desde os anos de 1840. Em sua narrativa observamos os contrastes de uma época em transformação, há o antigo e o moderno, o rústico e o luxo, compartilhando de um mesmo espaço físico, a casa. Uma casa, julgada por ela, como antiga e velha, construída de pau a pique, mas que em seu interior continha móveis e objetos de decoração requintados, que foram sendo passados de geração à geração ou adquiridos em viagens realizadas ao exterior por seus familiares, retrato de novos tempos “civilizacionais”.²

* Este trabalho contou com o apoio da Agência de Formação Profissional da Unicamp (AFPU) e do Centro de Lógica, Epistemologia e História da Ciência (CLE/Unicamp).

¹ Amélia de Rezende MARTINS, *Um idealista realizador. Barão Geraldo de Rezende*, Rio de Janeiro, Oficinas gráficas do Almanack Laemmert, 1939, p.227.

² Para as elites paulistas, ser “civilizado” era ser educado e levar a vida conforme as metrópoles européias, entre as quais não podia faltar Paris. Essa temática é abordada e destacada por Maria Cecília Naclério HOMEM, *O palacete paulistano e outras formas de morar da elite cafeeira. 1867-1918*, São Paulo, Martins Fontes, 1996.



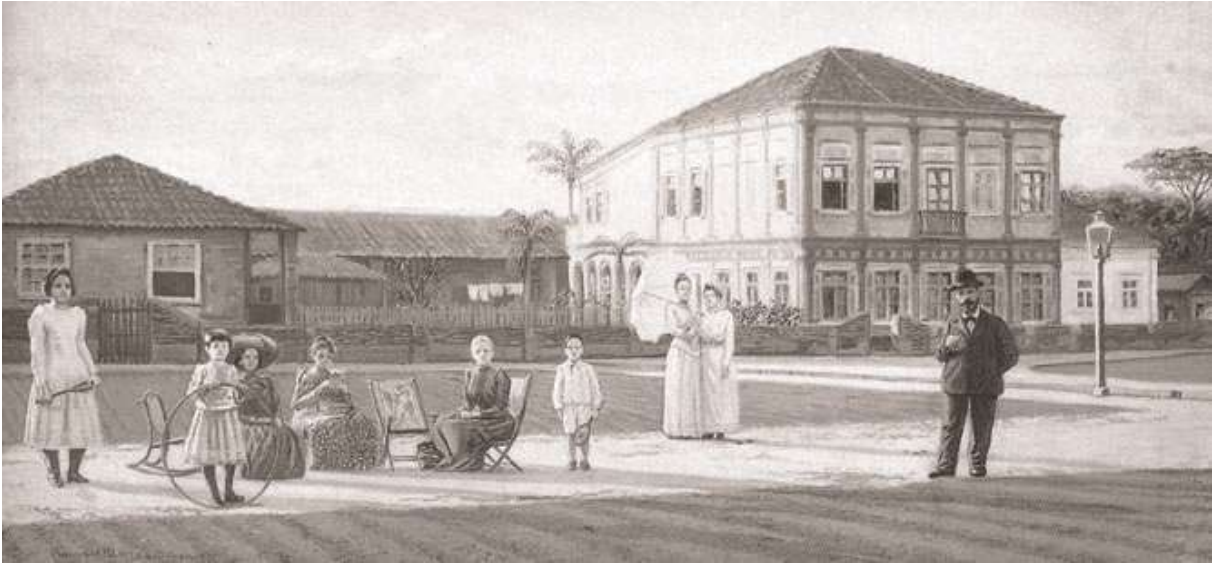


Figura 1 - Família Barão Geraldo de Rezende. As senhoras, durante as tardes, dedicavam-se à pintura e ao bordado; as jovens passeavam pelos jardins da fazenda; e, as crianças, divertiam-se brincando com bambolês e petecas. Aquarela do solar da fazenda Santa Genebra. (ca.1890. Coleção Mis-Campinas).

Nesse trabalho nos propomos a analisar o cotidiano familiar da aristocracia cafeeira³, residente na cidade de Campinas, na segunda metade do século XIX, a partir da cultura material. O nosso cenário são as salas de estar e de jantar das residências urbanas e rurais dos “Barões do Café”, porque são nesses ambientes que as relações sociais, o “culto da aparência exterior”, tem íntima relação com a construção de uma vida privada ligada ao público, criando signos classificatórios de representação social. A casa como lugar de memória, de uma memória seletiva, valorizada segundo os princípios das pessoas que a habitam, possibilita ao historiador apreender as diferentes maneiras de morar, as comodidades e os luxos adotados pela sociedade em um determinado momento social, cultural e econômico.⁴

Os padrões de civilização adotados pelas cortes européias atravessaram o Atlântico e aportaram em terras brasileiras, com a transferência da corte portuguesa, para a cidade do Rio de Janeiro, em 1808. No Brasil, com a chegada da família Real e, posteriormente, com a Missão Artística Francesa, em 1816, ocorreram transformações no campo da arquitetura e do urbanismo. Como destacou Gilberto Freyre, houve uma “espécie de revolução francesa: a do sistema e dos métodos de construção, a dos estilos e gostos de habitação e dos próprios

³ A aristocracia cafeeira era também conhecida como “Barões do Café”. Esse processo de formação da nobiliarquia brasileira iniciou-se durante a permanência da Corte portuguesa no Rio de Janeiro, no período de 1808 a 1821.

⁴ Daniel ROCHE, *História das coisas banais. Nascimento do consumo séc. XVII-XIX*, Tradução de Ana Maria Scherer, Rio de Janeiro, Rocco, 2000, p.12.



hábitos brasileiros de vida doméstica”⁵, que propagaram os primeiros sinais da “modernidade”.

A criação de um ambiente dedicado especialmente às refeições, na casa moderna do século XIX, demonstra a importância que as festas e banquetes, conseqüentemente os rituais à mesa, tinham para as elites, visto que as boas maneiras em sociedade tornaram-se veículo de distinção, diferenciação e integração social.⁶ Além disso, os sinais externos de diferenciação social, desde o gestual até o aspecto material representado pelos utensílios e a estética das refeições, tornaram-se imprescindíveis para a demarcação do homem civilizado e bem-educado.⁷ As salas e salões eram palco dos espetáculos do bom comportamento, do exercício efetivo da etiqueta, do convívio social. Foi um momento marcado pela sociabilidade, com festas realizadas nos recém construídos salões imperiais e nas grandes residências familiares, alterando os modos da “boa sociedade” do Rio de Janeiro do século XIX.⁸

Para a aristocracia cafeeira paulista de meados do século XIX e para a burguesia em ascensão era imprescindível “...que a ‘boa sociedade’ adotasse valores e modos europeus, civilizando os costumes, eliminando os ares coloniais.”⁹

A cidade de Campinas, na segunda metade do século XIX, passava por um largo processo de modernização, impulsionado pelo ciclo cafeeiro. As transformações fizeram-se visíveis no cotidiano da sociedade na medida em que os periódicos locais (diários e almanaques) começaram a publicar anúncios de mobiliário, jóias, roupas finas, livros, equipamentos diversos. E, o aprimoramento na aparência das residências e de seus moradores, tornou-se uma realidade porque as casas comerciais da cidade ofereciam aos seus consumidores uma diversificada quantidade de bens móveis, prataria, porcelanas, cristais, tecidos, dentre outros produtos.

⁵ Gilberto FREYRE, Casas de residência no Brasil - Introdução e notas, in *Revista do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, v. 7, p.99-127, 1943.

⁶ Maria Cecília Barreto Amorim PILLA, *A arte de receber. Distinção e poder à boa mesa. 1900-1970*. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de História, Universidade Federal do Paraná, Paraná, 2004.

⁷ Tania Andrade LIMA, Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX, in *Anais do Museu Paulista: história e cultural material*. São Paulo: nova série, v.3, pp.129-91, jan./dez, 1995.

⁸ Maria do Carmo Teixeira RAINHO, A distinção e suas normas: leituras e leitores de manuais de etiqueta e civilidade – Rio de Janeiro, século XIX, in *Acervo*, Rio de Janeiro, v.8, n.1-2, p.139-152, jan./dez.1995.

⁹ Maria do Carmo Teixeira RAINHO, *A cidade e a moda*, Brasília, UnB, 2002, p.15. Essa civilidade ou *civilité* advinha de um conceito medieval de boas maneiras denominado *cortesía*, justamente por ser praticado pelos nobres da “corte”. Portanto, ter “civilidade” significava ter boas maneiras, saber e praticar a etiqueta, conter as emoções e ser polido. Tema exaustivamente abordado por Norbert ELIAS, *O processo civilizador. Uma história dos costumes*, 2.ed., Rio de Janeiro, Zahar, 1994. Uma análise sobre os comportamentos à mesa desde a pré-história até os dias atuais, em especial, a partir dos múltiplos significados dos rituais em torno do jantar, foi feita por Margaret VISSER, *O ritual do jantar. As origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras*, Rio de Janeiro, Campus, 1998.

A casa campineira foi se transformando conforme a cidade foi vivenciando seu crescimento econômico.¹⁰ A sociabilidade e as práticas cotidianas demonstravam que os núcleos familiares se refinavam e usavam destes elementos para se distinguirem perante seus pares. Os burgueses eram mais severos que os aristocratas quanto aos padrões de civilidade, porque eles estavam mais ansiosos de serem aceitos pela elite e foram implantando regras de comportamento bastante coercitivas. Alguns signos classificatórios como, por exemplo, rural e urbano, repugnância e asseio, rústico e luxuoso, passaram a designar hierarquias socioculturais.¹¹

A leitura dos Inventários *post mortem* revelou que a riqueza gerada pelo café proporcionou, à aristocracia e aos estratos intermediários da sociedade, recursos financeiros para consumirem objetos e mobiliário de estilo europeu, utensílios domésticos mais sofisticados e a construírem casas modernas. Os estabelecimentos comerciais de Campinas ofereciam à população as novidades européias. Esse aprimoramento na aparência das residências e de seus moradores relacionava-se com a modernização cultural, social e econômica que a sociedade campineira experimentava.

O café definitivamente fixou a vocação política e econômica de Campinas com relação às outras cidades da Província de São Paulo e do país e esta nova fase marcaria o apogeu do urbano cafeeiro, com importantes repercussões no desenvolvimento da cidade.

Os fazendeiros dividiam seu tempo entre a casa urbana, investindo em melhorias na cidade, da mesma forma que remodelavam suas residências rurais, valendo-se das novidades arquitetônicas e decorativas da época. Às mulheres caberia a decoração do lar, a educação dos filhos e as atividades rotineiras de manutenção da casa. Eram as esposas as responsáveis pela realização das festas e jantares, sociabilidade vital para a conquista de novos parceiros comerciais, de novas alianças político-econômicas para seus maridos. Cultivar a sociabilidade era um capítulo que fazia parte do conjunto de saberes a serem transmitidos das mães às filhas, principalmente: receber visitas era um investimento que ao mesmo tempo em que reforçava antigos laços sociais serviriam para conquistar novos parceiros comerciais, fazer novas alianças político-econômicas.

As salas de estar e de jantar tornaram-se espaços de representação social e aos anfitriões caberia impressionar seus convidados para assim obterem o reconhecimento social,

¹⁰ A descrição das casas urbanas de Campinas encontra-se no trabalho de Celso Maria de Mello PUPO, *Campinas, seu bêrço e juventude*, Campinas, Publicações da Academia Campinense de Letras, 1969, pp.88-9. E sobre a adoção de medidas básicas de saúde pública e dos Códigos de Posturas adotados pela cidade ver: José R. do Amaral LAPA, *A cidade: os cantos e os antros. Campinas 1850 – 1900*, São Paulo, EDUSP, 1995. p.196.

¹¹ Fernando Antonio ABRAHÃO (org.). *Delícias das sinhás. História e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do XX*, Campinas: CMU-Publicações, Arte Escrita Editora, 2007.



econômico e cultural de seus pares. E são nos ambientes da casa dedicados à sociabilidade, ao convívio com o público, que podemos observar de que forma as transformações nos usos e costumes criaram elementos de distinção social e signos classificatórios de representação social.

As salas: espaços de representação social

Identificamos a existência de três espaços distintos para a execução das atividades familiares nas residências campineiras. Uma parte da casa destinava-se ao convívio com pessoas não-pertencentes à família, eram os espaços sociais, salas de estar, de jantar, de música, de jogos, a varanda e o alpendre; os oratórios e escritórios poderiam ser classificados como um espaço intermediário entre o público e o íntimo. A outra área, reservada à intimidade, incluía os quartos de dormir e as alcovas. O terceiro ambiente era destinado às atividades cotidianas e de funcionamento do lar, e compreendia os quartos de costura, salas de almoço e cozinha, espaços de concentração dos trabalhos caseiros, costura e culinária.

As casas da aristocracia cafeeira eram bem mais amplas que a dos demais estratos da sociedade. Casas intermediárias e simples completavam, com os suntuosos sobrados, o cenário urbano das Campinas do século XIX.

Nas residências dos comerciantes, médicos, advogados, farmacêuticos, pequenos empresários, a quantidade de cômodos era em menor número, mas a preocupação em copiar o luxo e a decoração das casas da aristocracia revelou-se apenas nos casos em que esses personagens constituíram famílias.¹² Nesses casos observamos que a presença feminina era crucial nos padrões estéticos das moradias. Cabia às mulheres a escolha do mobiliário e dos objetos de decoração. Elas estavam diretamente ligadas à constituição desse universo de provas materiais do comportamento pessoal e familiar e com os valores burgueses no espaço doméstico, que se tornava a vitrine, não apenas dela, mas de toda a família.¹³

A residência dessa camada média seguia os mesmos padrões estéticos adotados pela elite na escolha dos móveis e adornos. Os móveis e objetos de decoração variavam em valores e quantidade, mas nota-se a preocupação desse estrato da sociedade em aparentar bom gosto e refinamento como um meio de conseguir reconhecimento social.

¹² Preferimos trabalhar com estratos sociais e não com classes sociais. Os comerciantes, médicos, advogados, farmacêuticos e pequenos empresários foram considerados por nós como a camada média da sociedade. Mas autores como Amaral Lapa considerava esse estrato social como pequena burguesia em ascensão, ávida por copiar o estilo de vida aristocrático. J.R.A. LAPA, *A cidade...* cit., p.103.

¹³ Vânia Carneiro de CARVALHO, *Gênero e artefato. O sistema doméstico na perspectiva da cultura material. São Paulo, 1870-1920*, São Paulo, Edusp, FAPESP, 2008, p.72.

Nas residências aristocráticas, objeto de nossa comunicação, a sala de visitas era o espaço onde os anfitriões recepcionavam seus amigos. Normalmente esse cômodo contava com três ou quatro janelas envidraçadas e ficava localizado na parte da frente da residência. Nessa sala eram expostos os móveis mais luxuosos e elegantes. Os artefatos funcionavam como elementos de diferenciação social e a sedução pela projeção social possibilitada por ter salas bem decoradas, pelos serviços de mesa, café e chá, deixava para trás uma sobriedade dos costumes e as casas deveriam corresponder à riqueza de seus proprietários.¹⁴ A forma como as cadeiras e os sofás eram arranjados induzia implicitamente a um caráter de distinção e hierarquia. A disposição do mobiliário na sala de estar formava um “U”, poltrona com braços para o chefe da casa, ladeado por um sofá, canapé ou cadeiras de palhinha sem braços, além de mesas de centro e de canto em madeira delicadamente torneada. O tic-tac dos relógios de parede, as cortinas de linho, os oratórios com as imagens de devoção católica e, em alguns casos, os paramentos de missa e mochos¹⁵ davam o toque de requinte destas salas.

O aroma dos bolos e sequilhos invadia a sala de visitas da casa sede da Fazenda Santa Genebra, cômodo amplo e arejado pelas amplas janelas de vidro. Esse cômodo da casa era cuidadosamente decorado pela Baronesa, impressionando assim, suas convidadas para o chá da tarde. Todo um código de etiqueta e gestualidade se originou dessa prática que seguia a tradição inglesa. O aparelho completo de prata para chá, bem polido, era composto de bule, mantegueira, açucareiro, escaldadeira e leiteira. As xícaras de porcelana inglesa, os guardanapos de linho e, como acompanhamento, os serviçais passavam a salva de prata entre os presentes oferecendo-lhes os biscoitos de milho, bolos e sequilhos.¹⁶

A cozinha da casa grande da fazenda ficava posicionada em um corredor próximo a sala de jantar. À direita da cozinha ficavam alguns quartos e um deles foi transformado em despensa. Nessa despensa, a Baronesa Geraldo de Rezende, armazenava gêneros alimentícios, latarias, doces e especiarias. Nas prateleiras instaladas neste cômodo ficavam os vidros de biscoitos, suspiros, doces secos de abóbora, cidra, de batata doce roxa e branca. Ali, também,

¹⁴ Esse esforço da sociedade em adequar-se ao gosto francês na decoração doméstica não passou despercebido ao viajante Saint-Hilaire: “Achei as moradas dos habitantes mais graduados de São Paulo tão bonitas por fora quanto por dentro. O visitante geralmente é recebido numa sala muito limpa, mobiliada com gosto. As paredes são pintadas de cores claras (...). Como não haja lareiras, os objetos de enfeite são colocados sobre as mesas, como, por exemplo, castiçais, frascos de cristal, relógios de pêndulo, etc. Comumente também, as salas são ornadas de gravuras(...). Auguste de SAINT-HILAIRE, *Viagem à província de São Paulo*, Belo Horizonte, São Paulo, Itatiaia, Edusp, 1976, p.128.

¹⁵ Denominação dada a um banco bem baixo sem encosto, com assento redondo ou quadrado.

¹⁶ Sugerimos a leitura de Henrique CARNEIRO, *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, 3.ed., Rio de Janeiro, Elsevier, Ed. Campus, 2003. Os objetos descritos constam do Inventário TJC/ArqHist. CMU-Unicamp, 3.Of., 1863, Cx.394, Proc.6980, fl.20v.



eram guardados as latas de doces de marmelo, de goiaba e os aparelhos de porcelana que não cabiam nos armários da sala de jantar.

A ampla sala de jantar, também denominada de varanda, localizava-se entre as salas frontais e próximas ao *hall* de acesso aos aposentos de uso exclusivo dos moradores. A “igualdade” entre os sexos podia ser notada nesse ambiente da casa. Nos jantares cerimoniais os anfitriões posicionavam-se nas cabeceiras da mesa em cadeiras de espaldar alto e braços e os convidados acomodavam-se nas laterais, de acordo com o grau de amizade ou afinidades políticas que os convivas mantinham com seus anfitriões. Nos jantares em família a senhora posicionava-se à direita de seu marido.

Não era somente a posição à mesa que confirmava o “domínio” feminino nesse ambiente da casa. As salas de jantar refletiam a personalidade de sua proprietária e eram o palco dos espetáculos do bom comportamento, do exercício efetivo da etiqueta, do convívio social. Por trás disso estava toda uma *mise-en-scène* da preparação da casa em que o papel das mulheres era fundamental na escolha da mobília, dos objetos de decoração, da cor das paredes e cortinas, na arrumação da mesa de jantar e no esmero na escolha do cardápio dos jantares e banquetes que seriam oferecidos à sociedade.¹⁷ E a escolha do cardápio para os jantares e festas dependiam das anfitriãs, bem como as delicadas sobremesas, manjares, fios de ovos, fitas de coco, a adoçar o paladar dos comensais. Tudo era preparado sob os seus olhares atentos das senhoras.

Eram as esposas, tias, irmãs, filhas (e serviçais) que zelavam pela imagem do homem público, autônomo, envolto em questões de política e economia, que na verdade estava rodeado por um conjunto de mulheres que o ajudavam a manter sua posição social.¹⁸ Nos jantares e banquetes esta mesa deveria estar minuciosamente arrumada com os cristais, pratarias e a requintada porcelana inglesa e francesa. Essa sociabilidade adquiria a função de veículo informal pela disputa de cargos e privilégios – por meio dela estreitavam-se alianças financeiras, tramavam-se candidaturas políticas e estabeleciam-se compromissos matrimoniais.¹⁹

O esmero da Baronesa Geraldo de Resende para com a preparação de jantares e banquetes, desde o arsenal material até a preparação do cardápio, ficou evidente nas memórias de Amélia de Rezende Martins. A partir da correspondência trocada entre a Baronesa e o

¹⁷ V.C. CARVALHO, *Gênero...* cit.

¹⁸ Maria Ângela D’INCÃO, Mulher e família, in: Mary Del PRIORE (org.). *História das mulheres no Brasil*, São Paulo, Contexto, 1997, pp. 223-40.

¹⁹ Nelson SCHAPOCHNIK, Cartões postais, álbuns de família e ícones da intimidade, in *História da vida privada no Brasil*, São Paulo, Cia. das Letras, 1998, v.3.



Barão Geraldo de Rezende, a autora nos brindou com detalhes do cotidiano familiar e da dedicação de sua mãe para com os preparativos da recepção que seria oferecida ao príncipe Conde D’Eu e a Princesa Izabel, na Fazenda Santa Genebra, no ano de 1884. Dirigiu-se ao marido dizendo:

...mando-te a lista dos pratos que devem ficar na mesa se não houver lugar para todas as carnes, melhor que venha cada cousa por sua vez, segundo a ordem em que vão e que espero aches bem. Poderás mandar fazer mais ensopados e assados para cocheiros, etc., mas para a mesa me parece que é bastante assim.(...)²⁰

E ela continua:

As toalhas novas e guardanapos estão numa das malas grandes do armazem; Antonia [sua escrava] sabe; é bom tirar quanto antes por causa do cheiro de camphora. (...). Se tiveres medo que faltem talheres, leva os que estão em Campinas.²¹

O Barão Geraldo de Rezende acompanhou a modernização de Campinas e possuía uma residência na rua Dr. Quirino, 36, residência esta, devidamente decorada e equipada para receber os convidados para os jantares e bailes oferecidos pela Baronesa e seu marido à sociedade. Desde a década de 1870, a cidade assistia a frequentes atividades culturais, quer nas residências da aristocracia cafeeira, quer no Teatro Carlos Gomes, inaugurado em 1850 e considerado um dos marcos da modernidade em Campinas.²²

Continuando a orientar seu marido, a Baronesa envia-lhe o *menu* do jantar que seria oferecido aos membros da Família Real. Para a pastelaria:

2 pratos – doces secos de Paschoal

4 pratos – biscoitos

2 pratos – 1 de tâmaras, 1 de ameixas (na despensa)

2 pratos – 1 de bons bocados – 1 de doces secos em fitas – limão e laranja

2 pratos – 1 de cocada branca – 1 cocada de ovo – “Brasileiras” – estes 4 pratos são para a velha Christina fazer

2 pratos – 1 de queijadinha de coco, 1 de pastéis de nata

2 pratos – 1 pão de ló – 1 bolo inglês

²⁰ A.R. MARTINS, *Um idealista...* cit., p.307.

²¹ A.R. MARTINS, *Um idealista...* cit., p.306.

²² J.R.A. LAPA, *A cidade...* cit., p.20.



Estes 4 são para a Snell; não esquecer de mandar a medida dos pratos maiores de pé da louça azul, para vir tanto o pão de ló como o bolo, desse tamanho.

4 compoteiras – doce de calda

2 pratos – nozes e amêndoas (na lata de compartimentos da despensa, na primeira prateleira)²³

Dentre os pratos salgados

Ostras – para 20 pessoas bastam 3 latas

Antonia deve saber das cascas

Filet – os 2 lados inteiros, com batatas e cenouras picadas em volta. Se não há cenouras, eu tenho na dispensa uma lata em conserva.

Croquetes de carne e pastéis

Perna de carneiro com *petits pois* com ovos – 3 latinhas

Peru com farofa – bolo de batata

Lombo de porco – salada²⁴



Figura 2 – As salas e corredores eram envidraçados e a volta da casa o Barão mantinha seus jardins repletos de roseiras, caramanchões, palmeiras e coqueiros. (ca.1900. A.R. MARTINS, *Um idealista...* cit., p.589).

Os papéis de parede e as cortinas de tecido adamascado davam um toque de requinte às salas de jantar, cujas janelas de vidro semi-abertas mantinham o ambiente claro e ventilado.

²³ A.R. MARTINS, *Um idealista...* cit., pp.306-7.

²⁴ A.R. MARTINS, *Um idealista...* cit., p.307.

Alguns quadros compunham a decoração. No teto a imponência do lustre Baccarat²⁵ chamava a atenção dos convidados, por sua beleza ímpar. A mobília era a mais moderna e sofisticada. Bem ao centro da sala estava colocada a mesa de jantar elástica e, em suas laterais, eram dispostas as cadeiras com assento de palhinha. Nas cabeceiras da mesa, locais ocupados pelos anfitriões, as cadeiras eram de espaldar alto, diferenciando-se das demais. Nesse ambiente, havia ainda, as cristaleiras que exibiam os cristais e as porcelanas e os aparadores para a prataria e baixelas. Nos jantares e banquetes cerimoniais, esta mesa de jacarandá ou caviúna deveria estar minuciosamente arrumada com a toalha de linho, os guardanapos engomados e dobrados em formas de flor, os cristais, pratarias e a requintada porcelana inglesa e francesa.



Figura 3 - Sala de jantar da casa de Rui Barbosa parente do sogro do Barão Geraldo de Resende, o Comendador Albino José Barbosa de Oliveira. (Museu da Fundação Casa de Rui Barbosa. Rio de Janeiro. Fotografia acervo pessoal, 2008).

Os *menus* elaborados pelas senhoras consideravam o tipo de reunião que seria oferecido, prevendo assim, as escolhas alimentares e as combinações dos pratos, com o intuito de agradar ao maior número de convivas. Esses cardápios eram encaminhados aos convidados

²⁵ Baccarat tinha o costume de numerar e dar nome às suas lapidações e essas denominações foram traduzidas e mantidas no Brasil. Fortunée LEVG, Vidros e cristais, in *Anuário do Museu Imperial*, pp.195-235, 1943.



em forma de convites e discriminavam todos os serviços em suas respectivas ordens, da entrada à sobremesa, as bebidas que seriam servidas ao longo do jantar.²⁶

Nos enlances matrimoniais das famílias ricas era comum o oferecimento de jantar e baile aos convidados. Camila Barbosa de Oliveira, neta do Conselheiro Albino José Barbosa de Oliveira, relembrou o casamento dos Barões de Ataliba Nogueira: “O casamento, como era de costume, foi à noite, com grande baile que durou dois dias.(...)”²⁷ Durante as valsas, polcas e marchinhas as pajens serviam chá em xícaras de porcelana e como acompanhamento, em grandes bandejas de prata, estavam os biscoitos e finos sequilhos de várias qualidades. Essas bandejas eram guarnecidas de ramos de flores feitas de finas fitas de coco, coloridas – camélias brancas e rosas -, trabalho executado pelas exímias doceiras da cidade.²⁸

É evidente a importância que as mulheres assumiram na sociedade nessas ocasiões em que os jantares e banquetes serviam de palco de ostentação social e, também para a formação de novas alianças políticas e econômicas. A alimentação tem um caráter aglutinador e essa sociabilidade é uma importante aliada das famílias que querem manter ou ampliar sua rede de relações.

O ritual existente na finalização de um jantar, momento em que seriam servidos os doces aos comensais, também reforçam o papel feminino. Findo o jantar, os anfitriões encaminhavam seus convidados para outras salas que ficavam próximas a sala de jantar, nesse cômodo eles avistavam as mesas com tampo de mármore, ricamente decoradas. Nessas mesas eram colocadas as fruteiras de cristal ornamentadas com as frutas de época, colhidas dos pomares, localizados na parte de trás das casas. Em volta dessas fruteiras, era disposta uma variedade de doces secos envoltos em papel de seda de diversas cores, além de bolos, cocadas, pudins, compotas e queijos. Essa degustação era acompanhada por licores, café e às vezes os charutos e cigarros estavam à disposição dos *gourmets*.

Na recepção preparada pela Baronesa Geraldo de Rezende a Família Imperial, em 1884, foi preparada outra sala, próxima a sala de jantar, para a qual os convidados foram encaminhados após o jantar. Nesse ambiente, os comensais avistaram as mesas de tampo de

²⁶ A necessidade de menus escritos nos banquetes modernos resultou das mudanças que se difundiram na Europa e na América, a partir de meados do século XIX. A forma como eram projetados os jantares formais e a substituição do sistema *à la française* para o sistema *a la russe*, ressaltaram a importância de informar aos comensais o cardápio, indicando-lhes a sucessão de pratos e bebidas que seriam servidos. M. VISSER. *O ritual...* cit., pp.198-208.

²⁷ Camila Barbosa de OLIVEIRA, Águas passadas *apud* Celso Maria de Mello PUPO, *Campinas, município do Império: fundação e constituição, usos familiares, engenhos e fazendas*, São Paulo, Imprensa Oficial do Estado, 1983, p.70.

²⁸ Maria Paes de Barros relata as festas que aconteciam em sua residência na capital da Província, em fins do século XIX, e as outras reuniões da qual participava nas residências das famílias moradoras na cidade. Maria Paes de BARROS, *No tempo de Dantes*, 2.ed., São Paulo, Ed. Paz e Terra, 1998, p.124.

mármore nas quais os doces secos envoltos em papel de seda, as baixelas de prata continham os sequilhos ladeados pelas fitas de coco coloridas, brilhava aos olhos. Havia ainda, os queijos, compotas e frutas da época ornamentando. Em outra mesa era servido o vinho, os licores, a cerveja e o café.²⁹

Os dados dos inventários analisados indicaram que a casa campineira foi se transformando conforme a cidade foi vivenciando seu crescimento econômico. A sociabilidade e as práticas cotidianas demonstravam que os núcleos familiares se refinavam e usavam destes elementos para se distinguirem perante seus pares.

Os estratos intermediários da sociedade seguiam os mesmos padrões comportamentais das elites porque desejavam fazer parte dela e freqüentar seus salões. Uma maneira utilizada pelos comerciantes, médicos e pequenos empresários na obtenção desse reconhecimento foi o acúmulo de capital, com a aquisição de grande número de bens. Esse poder econômico permitia a eles mobiliarem luxuosamente seus lares e ao valerem-se dos mesmos símbolos da aristocracia esperavam sua aceitação pela elite.

A mudança, no entanto não se restringia às elites e nem atingiam todos os segmentos da sociedade. Pessoas de condição econômica intermediária ou inferior partilhavam dessas mudanças nas formas de morar, como a separação de gêneros e a divisão dos papéis sociais. Independentemente a que posição social pertençam, o papel patriarcal, por exemplo, é preservado em alguns cômodos da casa.

A importância de estudarmos o complexo “casa”, valendo-nos de um termo utilizado por Gilberto Freyre, vai além das questões arquitetônicas ou decorativas. Observar os espaços domésticos, analisando e recuperando as atividades cotidianas e anônimas, é penetrar em um dos domínios mais elucidativos da cultura, pois nos permite conhecer aspectos reveladores da estrutura de uma sociedade. É possível, através dos “pormenores significativos”, notarmos as influências culturais incorporadas à nossa sociedade em consequência do intercâmbio cultural entre índios, negros, portugueses e imigrantes europeus. Um dentre os inúmeros exemplos possíveis foi a adoção de redes para descanso pelos paulistas, uma influência do seu contato com os índios. E, por que não apontar a alimentação, como dizia Freyre não há nada mais tipicamente brasileiro do que a cozinha.³⁰

²⁹ Wanderley PINHO, *Salões e damas do segundo reinado*, 3.ed., São Paulo, Livraria Martins Editora, [19--], p.102.

³⁰ Gilberto FREYRE, *Sobrados e mucambos, Decadência do patriarcado rural e desenvolvimento urbano*, 14.ed. revista, São Paulo, Editora Global, 2003; Gilberto FREYRE, *Oh de casa! em torno da casa brasileira e de sua projeção sobre um tipo nacional de homem*, Rio de Janeiro, Recife, Artenova, IJNPS, 1979.



“Através da culinária – assim como da música, da arquitetura e do futebol – a nação brasileira “está já fazendo sentir sua presença no mundo moderno como uma presença culturalmente ativa e esteticamente criadora (...). Expressão “cada vez mais, do processo de interpenetração de etnias e de interpenetração de culturas e até de classes (...).”³¹

Mas, a sociabilidade praticada pela elite campineira por certo não chegou aos lares dos demais estratos da sociedade. As festas, religiosas ou políticas, eram as ocasiões em que às famílias simples se expunham aos olhares públicos. As mulheres se apresentavam trajando suas melhores roupas e usando as poucas jóias de ouro que possuíam e os homens portavam seus relógios de algibeira com corrente de ouro. Essas ocasiões eram um momento no qual havia uma circularidade de novos símbolos e produtos culturais, mesmo que significassem um repositório de costumes e tradições.³²

³¹ Gilberto FREYRE, *Açúcar*, São Paulo, Cia das Letras, 1997, p.26.

³² Mary Del PRIORE, *Festas e utopias no Brasil Colonial*, São Paulo, Brasiliense, 1994, p.127.

