



Figura 11: Anúncio do Hotel des Étrangers, no ano de 1888.

Segundo Lyra,⁴¹⁰ no Rio de Janeiro, durante o II Reinado, o costume de comer fora estava se firmando, sendo que o mesmo não acontecia em relação aos hotéis. Caso a pessoa estivesse em outra cidade, provavelmente se acomodaria na residência de algum conhecido ou de alguém indicado.

Em Salvador, essa realidade não era diferente, porém, o que se observa por intermédio dos anúncios dos jornais baianos é que os hotéis passaram a ofertar outros serviços além da hospedagem e a agregar novos valores ligados à comodidade e ao bem-estar. No Grande Hotel de Paris, por exemplo, o cliente poderia num único lugar dormir, banhar-se,⁴¹¹ alimentar-se e divertir-se e, caso não quisesse usufruir de todos esses serviços, poderia escolher o que mais lhe conviesse, como se observa no anúncio abaixo:

⁴¹⁰ LYRA, Heitor. *História de d. Pedro II. (1938-40)*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1977, 3 vols., p. 63.

⁴¹¹ No século XIX, o banho estava em processo de consolidação como prática de higiene diária. Acreditava-se que a água morna energizava o organismo; a água quente, além de energizadora, servia para o relaxamento muscular e a água fria era usada nas hidroterapias. VIGARELLO, Georges. *O Limpo e o Sujo: uma história da higiene corporal*. São Paulo: Martins Fontes, 1996, p. 210.



Figura 12: Anúncio do Grande Hotel de Paris, no ano de 1885.

Os estrangeiros reclamavam amiúde do desconforto dos equipamentos hoteleiros e dos serviços prestados, até mesmo porque muitos estabelecimentos que se intitulavam hotéis eram, na verdade, restaurantes, bilhares ou cafés que nem sequer ofereciam hospedagem. Outros, no entanto, ao menos dispunham de cômodos para receber viajantes, mas de maneira amadora e improvisada.

Esse quadro foi sendo alterado ao longo dos oitocentos, especialmente nas últimas décadas, quando os meios de hospedagem começaram a melhorar seu aspecto visual e a receber investimentos com o intuito de proporcionar maior conforto e bom atendimento aos hóspedes.

Para os estratos mais elevados da sociedade local freqüentar os restaurantes dos hotéis, aos poucos, foi se tornando um hábito. Os proprietários, visando incentivar ainda mais esse novo

costume, noticiavam nos periódicos seus serviços gastronômicos, como mostra o anúncio abaixo, de 1850.⁴¹²

HOTEL DO COMMERCIO.

Em Santa Barbara, fronteiro á botica do Sr. João Lourenço Seixas, prepara-se qualquer jantar com as pessoas que lhe pedirem, ao melhor gosto possível; e bem assim para banquetes e grandes bailes, com todo aceio e promptidão; pois, além de serem preparados por familia, a cozinha está administrada pelo primeiro insigne cozinheiro e copeiro desta Bahia, o Sr. João Nepomuceno. Nas quinta-feiras e domingos haverá o bom mocotô, e todas as manhãs achar-se-ha prompto o bello mingão, a saber—de araruta, farinha de trigo, e tapioca: faz-se tambem as grandes panellas de geleia, e dita de sustancia para quem soffre debilidades; e faz-se ricamente cabeça de vitella e o bello pastelão apellidado Andrea com camarões e batatas.

Em 24 de agosto do mesmo ano⁴¹³:

HOTEL DO COMMERCIO.

—O dono da casa, denominada — Hotel do Commercio—, e fronteira á botica do Sr. Seixas em Santa Barbara, e seo irmao e mais familia agradecem ás pessoas que empregao no mesmo Commercio a generosa concurrencia que têm prestado ao dito seo estabellecimento; e esperando a continuação de tal favor; de que sobretudo depende a manutenção e prosperidade da mesma casa, e subsistencia do annunciante, promettem esmerar-se quanto possao, em servir cada vez melhor aos seus freguezes e protectores: assim como haverá todos os dias das 10 horas do dia em diante sorvotes de todas as qualidades preparados por João Roland, bem como vinho e champanhe e refrescos de todas as qualidades de uzo da Italia.

⁴¹² CEDIG. Anúncios. *O Século*. Bahia, 30 de jul. 1850, nº 254, anno 3, p. 4.

⁴¹³ Ibidem, 24 de agosto de 1850. nº 264, anno 3.

No jornal *Alabama*, em novembro de 1881, há uma nota do *Hotel das Nações* comunicando os principais pratos preparados pela casa, nos quais incluíam-se: sopas, canjas, filé à francesa, filé à italiana, peixe ensopado, rim à portuguesa, assado de vitela, frango de molho pardo, ostras cruas e diversas sobremesas, tais como: panqueca, omelete *sucriée*, doce de limão e frutas.⁴¹⁴



Figura 13: Foto do Hotel das Nações, localizado no Comércio. Na esquina, situava-se o mercado de Santa Bárbara, antigo Morgado.

A cozinha nacional e local representada pelas frutas, pelo mingau e pelo mocotó dialogavam com uma culinária de padrão internacional, como a omelete *sucriée* e o filé à francesa. Por mais que se ofertassem pratos afrancesados à população baiana, com o propósito de refinar seu paladar, a culinária local, com forte influência das cozinhas indígena e africana, fazia parte da cultura do povo, independentemente da classe social.

Assim, a culinária se tornou mais um dentre os elementos que despertava a atenção dos estrangeiros que estiveram na Bahia. “Como é comum em tais ocasiões, os mais velhos habitantes do Brasil preferirem o que vinha de fora, enquanto todos nós demos preferência às

⁴¹⁴ CEDIG. Anuncio. *Alabama*, Bahia, segunda, 15 de nov. 1881, anno XIX.

produções do país”,⁴¹⁵ comentou Maria Graham, a respeito do cardápio de um jantar festivo do qual participou no Rio de Janeiro. Em Salvador, ela provou “a mistura africana de legumes, cozido com azeite de Dendê”, constatando que o quitute ficaria “excelente” temperado com sal.⁴¹⁶

Greene Arnold, enquanto passeava pela Cidade Alta, aproveitou para observar muitas árvores, frutas e frutos locais. Ele experimentou goiabas, ananazes, romans, amêndoas, melões, inhames, batatas e diversos outros alimentos.

[...] o sabor da manga me desagradava, mas a gente se afeiçoa. A jaca é uma fruta rara, [...] a parte comestível é o saco volumoso que contem os caroços dispostos em filas como nos melões; este bago é branco, viscoso e enjoativamente doce. Comem-nos os negros mas não me agradam. O jambo é um fruto mui raro, do tamanho da lima, redondo e rosado, com uma forte fragância e sabor muito semelhante a da canela rosada. A pitanga é [...] saborosa, ligeiramente amarga, porém mui acida e excelente comida com açúcar ou em geléia. O tamarindo é uma variedade de acácia ou de mimosa. A fruta cresce em bainha, como em outras acácias e é tão boa para comer em seu estado natural como conservada em açúcar.⁴¹⁷

Durante sua permanência na cidade da Bahia, Maximiliano da Áustria normalmente fazia suas refeições no hotel onde se hospedara. Quanto a um dos jantares que lhe foi servido no estabelecimento, ele escreveu:

Uma cesta das mais esplêndidas frutas tropicais, os régios abacaxis no centro, e algumas travessas de frios bem preparados enfeitavam o jantar, ao qual nos entregamos com redobrado prazer [...] Os pratos de refeição de hoje, com base na cozinha francesa, eram adequados ao clima equatorial e, daí, fortemente condimentados. Lembro-me, especialmente agradecido, de uma lagosta deliciosíssima, em nada inferior a suas irmãs adriáticas, confirmando o dito de que o mar é um só. Tenho que lembrar-me, também, de uma travessa de camarões cheirosos, da tonalidade de pétalas de rosas e que, já atingindo a esfera do ideal, não tinham mais o sabor de mariscos e, sim, de frutas doces, semelhantes a amêndoas. Por outro lado, os doces brasileiros de frutas agridoce, semelhantes a terebentina, misturados com uma grande quantidade de melaço, não me agradaram de maneira alguma, pois me fizeram lembrar muito certos medicamentos que nos davam, quando crianças.⁴¹⁸

O arquiduque teve a oportunidade de faltar-se com pratos típicos, mas também da cozinha francesa, afinal, o proprietário do hotel “já sabia quem hospedava”, apesar de haver tido “a

⁴¹⁵ GRAHAM, Maria. Op. cit., p. 181.

⁴¹⁶ Ibidem, p.395.

⁴¹⁷ GREENE, Arnold. Op. cit., p. 7-8.

⁴¹⁸ HABSBURGO, Maximiliano de. Op. cit., p.114-115.

sutileza de não o demonstrar a não ser pela refeição excelente e fina que tinha preparado”.⁴¹⁹ O sabor dos doces brasileiros avivou a memória gustativa do visitante ao remetê-lo a momentos da sua infância. As vivências ocorridas durante uma viagem, quando se está longe de casa e vivendo novas experiências, comumente remetem o indivíduo a lembranças, inclusive de cheiros e sabores, despertando esse tipo de sensação.

Na segunda metade do século XIX, cafés e casas de pasto foram instalados em Salvador. Hoteleiros e demais comerciantes que atuavam no ramo da alimentação encontraram um filão na organização de festas e banquetes, trabalhando com encomendas de jantares e até mesmo alugando as dependências de seus estabelecimentos para a realização dos eventos. Desse modo, a sofisticação dos hábitos gastronômicos se desenvolveu juntamente com a criação de novos espaços de sociabilidade, alterando hábitos de consumo e de lazer da sociedade baiana.

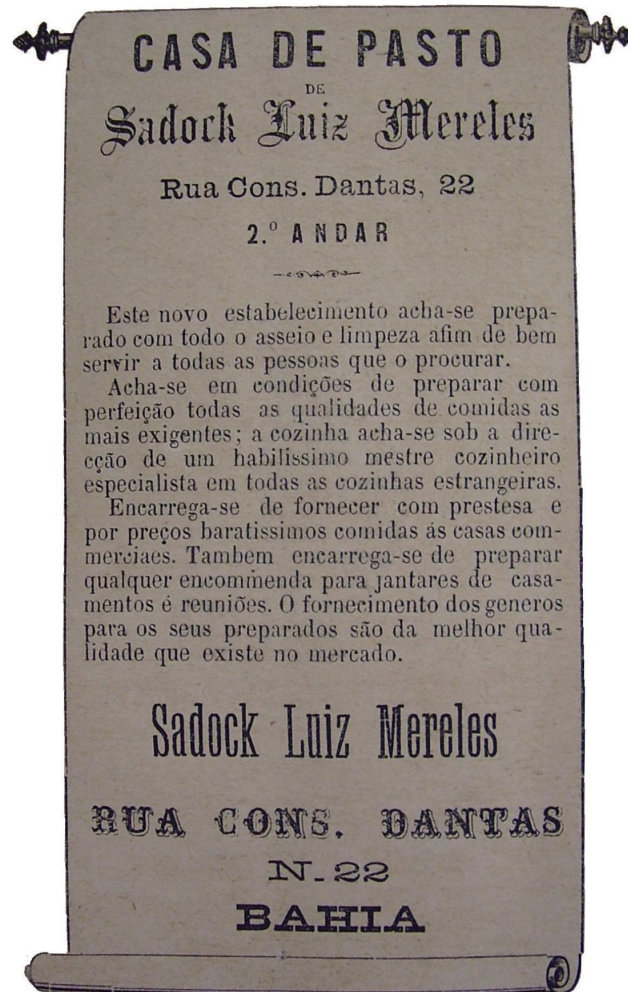


Figura 14: Anúncio de casa de pasto, no ano de 1889.

⁴¹⁹Ibidem, p. 115.

Em relação à comida servida nesses locais, verifica-se que, de um modo geral, nas primeiras décadas dos oitocentos havia pouca variedade de alimentos e não existia uma preocupação em surpreender os clientes, fosse pelo sabor do repasto ou pela estética do prato. Esse fato ocorria por diversos fatores, como a precariedade do abastecimento, limitado até mesmo nas capitais,⁴²⁰ e pelos padrões comportamentais ligados aos serviços e aos costumes à mesa, que se diferenciavam dos conhecidos pela maioria dos estrangeiros.

A associação feita entre hospedagem e alimentação era tanta que nos almanaques administrativos e comerciais da cidade da Bahia, relativos aos anos de 1845, 1855 e 1863, os hotéis e casas de pasto eram anunciados como um único tipo de estabelecimento, a distinção entre eles só apareceu no Almanack de 1873. Em 1845, foram arroladas nove “casas de pasto e hospedarias”, a listagem continha o nome do proprietário do local, o endereço e, quando havia, o nome comercial. Entretanto, há maiores informações, em tom de publicidade, de duas hospedarias:

- “Hotel do Universo de João Baptista de Figueiredo, ao largo do Theatro: n’essa casa se hospedão as principais pessoas, que aportão á esta cidade.”
- “Penção particular e banhos, rua da Gameleira n. 10: n’esta casa que he uma das melhores situações da cidade, com magnífica vista de mar, alugão-se quartos mobilhados por dias ou por mezes, dá-se á comer aos hospedes, e há banhos quentes. Tudo por preço fixo.”⁴²¹

Em 1855, contabilizavam-se treze “hotéis e casas de pasto”, sendo que sete já estavam identificados como hotel e possuíam nomes fantasia: *Hotel da Fama*, *Hotel do Universo*, *Hotel da Alliança*, *Hotel Globo*, *Hotel do Commercio*, *Hotel das Nações* e *Hotel d’ Alfândega*. Mais uma vez o *Hotel Universo* ganhou maior destaque, pois ao seu endereço estavam acrescidas algumas informações, conforme ilustração abaixo:

⁴²⁰ Nos oitocentos, a base alimentar brasileira era composta essencialmente por farinha, feijão, arroz, carne seca, toucinho e açúcar. LIESELLOTE H. Ornellas. *A alimentação através dos tempos*, 3 ed, Florianópolis: Ed. UFSC, 2003.

⁴²¹ CEDIC-BA. SECRETARIA DA CULTURA E TURISMO. *Almanach civil, político e comercial da Bahia para o ano de 1845*. [s.n.], 1998, Salvador, Edição fac-similar, p. 239.



Figura 15: Anúncio de hotel.

Cumpre mencionar que o médico português radicado em Salvador, Dr. José da Silva Lima, na crônica de costumes que escreveu sobre a Bahia oitocentista, afirmou que por volta de 1840 havia somente uma hospedaria na cidade, O Figueiredo, freqüentada principalmente por viajantes estrangeiros.⁴²² De acordo com a leitura dos almanaques, é possível inferir que o referido estabelecimento era o Hotel Universo, cujo primeiro dono se apresentava como João Baptista de Figueiredo. Em seguida, o alojamento passou para o nome de sua viúva e, em 1863, apareceu cadastrado como sendo propriedade de Paul Vargue. Na década seguinte, catalogou-se o hotel já rebatizado de Figueiredo, porém, pertencente a José Pereira da Silva Porto. Não obstante o comentário do cronista, as fontes provam que pelo menos a partir de 1845, a capital baiana já contava com outras estalagens.

Em 1863⁴²³ são listados vinte estabelecimentos do gênero, sendo que onze foram identificados com nomes comerciais. Em 1873,⁴²⁴ são enumerados, separadamente, dez hotéis e oito casas de pasto. Em 1881⁴²⁵ há onze hotéis, mas o item casas de pasto não mais aparece. A documentação não revela o motivo pelo qual não são registradas casas de pasto nesse ano. Acredito que possa ter ocorrido uma fusão desse tipo de estabelecimento com os hotéis ou cafés, visto que no final do século, em 1899, são documentados 9 hotéis, 8 casas de pensão, 7 cafés, 12

⁴²² LIMA, José F. da Silva. Op. cit.

⁴²³ CEDIC-BA. MASSON, Camillo de Lellis. *Almanak Administrativo mercantil e industrial da Bahia, para o anno de 1863*, terceiro depois do bissexto. Brasil, Bahia, Salvador: Typographia de Camillo de Lellis Masson & Cia, 1863.

⁴²⁴ CEDIC-BA. PIMENTA, Altino Rodrigues. *Almanak Administrativo comercial e industrial da Província da Bahia, para o anno de 1873*. Brasil, Bahia, Salvador: Typographia de Oliveira Mendes & C. 1872, anno I.

⁴²⁵ CEDIC-BA. FREIRE, Antonio. *Almanak da Província da Bahia*. Brasil, Bahia, Salvador: Lhito-Typographia de João Gonçalves Tourinho, 1881.

pastelarias e 32 restaurantes.⁴²⁶ Portanto, casa de pasto deixou de ser a nomenclatura dominante e o restaurante se consolidou enquanto local onde se servia refeições mediante pagamento e fora do âmbito doméstico.

Restaurant e Café Amazona

— BAHIA —

24—ESQUINA DA RUA CONSELHEIRO DANTAS—24.

Endereço telegraphico—AMAZONA

INAUGURADO EM 1897



Estabelecimento de 1.^a ordem na Bahia collocado no centro do commercio e de todas as linhas de communicações.

AVISO AOS PASSAGEIROS

Do ancoradouro dos vapores 40 MINUTOS
Do caminho de ferro 30 MINUTOS
Em frente á Secção da Navegação Bahiana, sub-gerencia da Companhia Lloyd Brasileiro

Gabinetes Particulares para Refeições

Almoço de 9 horas em diante
Lunch a qualquer hora
Jantar até 8 horas da noite

Unica casa recommendada para banquete, inaugurações e festins, serviço completo de Christoffle e Crystaes, creados, cozinha boa, bem afamada e conhecida

ADEGA ESPECIAL
Proprietarios—ARLINDO ALVES & C.
BAHIA

HOTEL, RESTAURANT E PASTELARIA

*** FERREIRA ***

DE José da Cunha Ferreira

5 - RUA DIREITA DE PALACIO - 5
BAHIA

Casa edificada apropriadamente para este grande estabelecimento, collocado no principal logar da cidade alta e no centro das linhas e communicações de bonds, perto do Elevador LACERDA

<p>Cosinha especial e variada, principalmente em</p> <p>Comidas á Bahiana</p> <p>como sejam o apreciado carurú e vatapá, todos os dias.</p> <p>Vasto salão de restaurant para lantus mesas e banquetes, podendo servirem-se</p> <p>MAIS DE CEM TALHERES</p> <p>de uma só vez, gosando-se de agradável vista de mar.</p> <p>Quartos espaçosos</p> <p>compartimentos para familias e nobres salões para recepção.</p>	<p>Recebe encomendas para jantares de</p> <p>Casamentos e Baptisados</p> <p>inaugurações de estradas de ferro, etc., e prepara</p> <p style="text-align: center;">BANDEIJAS</p> <p>ricamente enfeitadas e sortidas de</p> <p style="text-align: center;">Doces especiaes</p> <p>e de varias qualidades.</p> <p>Encarrega-se juntamente do serviço de chá, café, chocolate e gelados, com ou sem utensilios e criadagem, para o que dispõe de bom serviço e</p> <p style="text-align: center;">PESSOAL HABILITADO</p>
---	---

Aceita pensionistas e contracta assignaturas para almoços e jantares
A PREÇOS MUITO MODICOS

Figura 16 (à esquerda): Anúncio de restaurante.

Figura 17 (à direita): Anúncio de hotel - restaurante - pastelaria.

Por sua vez, para atrair a atenção do público, o anunciante do restaurante Cyro informou a respeito da variedade e qualidade dos seus produtos por meio de versos rimados.

⁴²⁶ CEDIC-BA. REIS, Antonio Alexandre Borges dos. *Almanack Administrativo, indicador, noticioso, commercial e litterario do Estado da Bahia para 1899, segundo anno*. Brasil, Bahia, Salvador: Editores Wilcke, Picard & C., 1899.



Figura 18: Anúncio do Restaurante Cyro, no ano de 1888.

É interessante notar que os nomes comerciais mesclavam conceitos e denominações que no Brasil estavam entrelaçados, assim: “hospedarias”, “hotéis” e “casas de pasto” agregavam ao nome palavras como “Hotel”, “Penção”, “Restaurant”, “Café Restaurant” indistintamente, como se se tratasse de um único tipo de estabelecimento. Ou seja, ainda não havia uma nítida distinção entre esses conceitos e tampouco quanto aos serviços oferecidos em cada tipo de comércio.

Os nomes das casas comerciais nos mostram como se pretendia, nos trópicos, imitar esses ambientes europeus. Porém, as palavras em outros idiomas usadas para denominar os hotéis também nos levam a pensar que muitos hoteleiros instalados na Bahia eram, de fato, estrangeiros, até mesmo porque alguns deles possuíam sobrenomes europeus.

No início do século XX, no almanaque referente ao ano de 1903, aparece uma propaganda do já citado Hotel Sul-Americano. Através de anúncios e fotos do mesmo, infere-se que se tratava

de um estabelecimento de destaque, que possuía certo luxo e comodidade para os padrões da época.



Figura 19: Anúncio do Hotel Sul-Americano, na Praça Castro Alves (antigo Largo do Teatro).

Os hotéis e restaurantes - levando-se em consideração que muitos funcionavam no mesmo local e faziam parte de um mesmo estabelecimento - desempenhavam um variado papel na vida urbana. Nos salões desses espaços semiprivados, era possível, por exemplo, organizar banquetes, marcar encontros amorosos e discutir atividades políticas, enquanto se saboreava uma bebida e/ou uma refeição.

O hotel como local privilegiado para encontros furtivos foi documentado por Maximiliano, que observou os freqüentadores do estabelecimento onde se hospedara.

A tão ansiada hora do jantar tirou-me das minhas reflexões; pela varanda agitada pela presença de inúmeros franceses, senhores e damas, onde o champanha espocava e os mais estranhos rostos de aventureiros riam e tagarelavam, passei à acolhedora e arejada sala de jantar, onde uma deliciosa refeição reuniu, alegremente, nossa colônia itinerante. O que o mar, a civilização e a mata virgem ofereciam de fino e saboroso estava aqui reunido pela mão afortunada da arte francesa, deliciosamente, com profundo conhecimento e em inteligente proporção. Enquanto do nosso lado tudo corria muito animado, mas dentro dos

limites alemães, os *blagueurs*, na sala vizinha, entusiasmados pelo vinho espumante mantinham uma tagarelice ininterrupta, de uma superficialidade tipicamente francesa. Alguns dos senhores, com anéis e brilhantes correntes de relógio, tinham realmente o ar de aventureiros, enquanto o mundo feminino francês tem aqui algo que lembra as damas das camélias da *Rue Joubert do Quartier Bréda*.⁴²⁷

Amiúde eram publicados anúncios de hotéis em jornais nos quais se solicitavam “rapazes para o serviço de meza”, cozinheiros e marcadores para jogos de bilhar. “Cosinheiro - Compra-se um, paga-se bem, agradando no Hotel Figueiredo” é o conteúdo de um anúncio publicado no jornal *O Trovão*, no ano de 1868.⁴²⁸ Alguns alojamentos também noticiavam nos periódicos a venda de mesas e bolas próprias para jogos, além de diversos sortimentos importados, que variavam de produtos alimentícios a acessórios do guarda-roupa feminino.

A loja *Silva Souza & Alves*, situada na Rua Cons. Dantas -1 (Antiga rua Nova do Commercio), comunicava no Almanach do Diário de Notícias, de 1885, que dispunha de um depósito de calçados e de artigos para viagens. “Variado sortimento de mallas, saccos, bolças, cadeiras e camas de campanha”. Tudo por “preços muito módicos”.⁴²⁹ Sua concorrente, a loja *Ao Pelicano*, que ficava no Largo das Princezas, 15, em frente à Alfândega, vendia cadeiras para viagem; cadeiras portáteis, fechando-se em forma de mala; bengalas; cestas e cestinhas para compras, roupas, frutas e presentes.⁴³⁰

Na mesma publicação, a Padaria Europea, localizada na rua Carlos Gomes, 91, informava que fornecia, além de biscoitos finos para chás, pães enfeitados para *soirées* e bailes, “bolacha e bolachão para embarque”.⁴³¹ Os comestíveis para festas e viagens também eram vendidos na Imperial Padaria, situada em frente ao mosteiro de São Bento.⁴³²

No jornal *Alabama*, o proprietário do *Hotel do Globo* comunicava a seus fregueses que não mais trabalharia com “as assignaturas mensaes”, apresentando os novos valores das refeições e frisando que o estabelecimento possuía quartos para famílias, além de banhos quentes e frios.⁴³³

⁴²⁷ HABSBURGO, Maximiliano de. Op. cit., p. 224.

⁴²⁸ CEDIG. Annuncio. *O Trovão*, Bahia, sábado, 17 de out. 1868, anno 2, p.4.

⁴²⁹ CEDIC-BA. Almanach do diário de noticias para 1885, quinto anno, Bahia, [s.n], 1885, Bahia, p. 4.

⁴³⁰ Ibidem, p. XIV.

⁴³¹ Ibidem, p. 48.

⁴³² Ibidem, p. 104.

⁴³³ CEDIG. Annuncio. *Alabama* Bahia, de 13 de nov. 1881, n. 238, anno XIX.

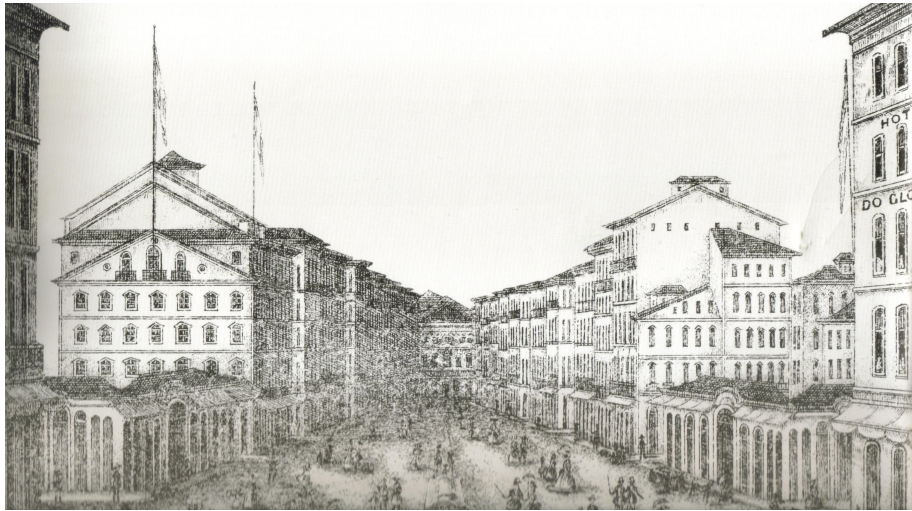


Figura 20: Gravura da Praça do Mercado, de onde se vê à direita o Hotel do Globo.

Em maio de 1879,⁴³⁴ encontra-se a seguinte propagando de hotel:

HOTEL 25 DE DEZEMBRO
 EM
 ITAPAGIPE
 A' RUA DO ROSARIO

Este estabelecimento acha-se preparado com aceio e tem constantemente comidas variadas, doces e bebidas de todas as qualidades.

Para receber com deoencia as familias e mais pessoas de consideração tem sala especial, assim com quartos mobiliados para as que quizerem tomar banhos salgados.

No mesmo estabelecimento tem um bilhar de primeira qualidade, em sala especial.

Tudo por preços commodos.

Tendo a companhia *Vehiculos Economicos* feito baixar para 100 rs. o preço das passagens de *bonds* do Bonfim a Itapagipe, por esse motivo nos dias de sexta-feira e domingos a hospedaria estará completamente abastecida de um tudo e reforçada de um pessoal excellente, afim de poder satisfazer com agrado e presteza a todos quanto a honrarem com sua freguezia.

⁴³⁴ CEDIG. Annuncio. *Alabama*, Bahia, segunda, 12 de mai. 1879, n. 83, anno XVII.

Assim, tanto o *Hotel Globo* como o *25 de Dezembro*, além de trabalharem com o preparo e a venda de refeições, também disponibilizavam quartos para hóspedes e ofereciam banhos quentes, frios ou salgados. Quanto ao *Hotel 25 de Dezembro*, é possível levantar a hipótese de seus proprietários terem realizado um acordo com os representantes da *Companhia Veículos Economicos*, a fim de angariar mais clientes para ambas e, com isso, auferir maiores lucros.

Em outra publicação, o Hotel das Nações também comunicou os serviços e produtos que ofertava:

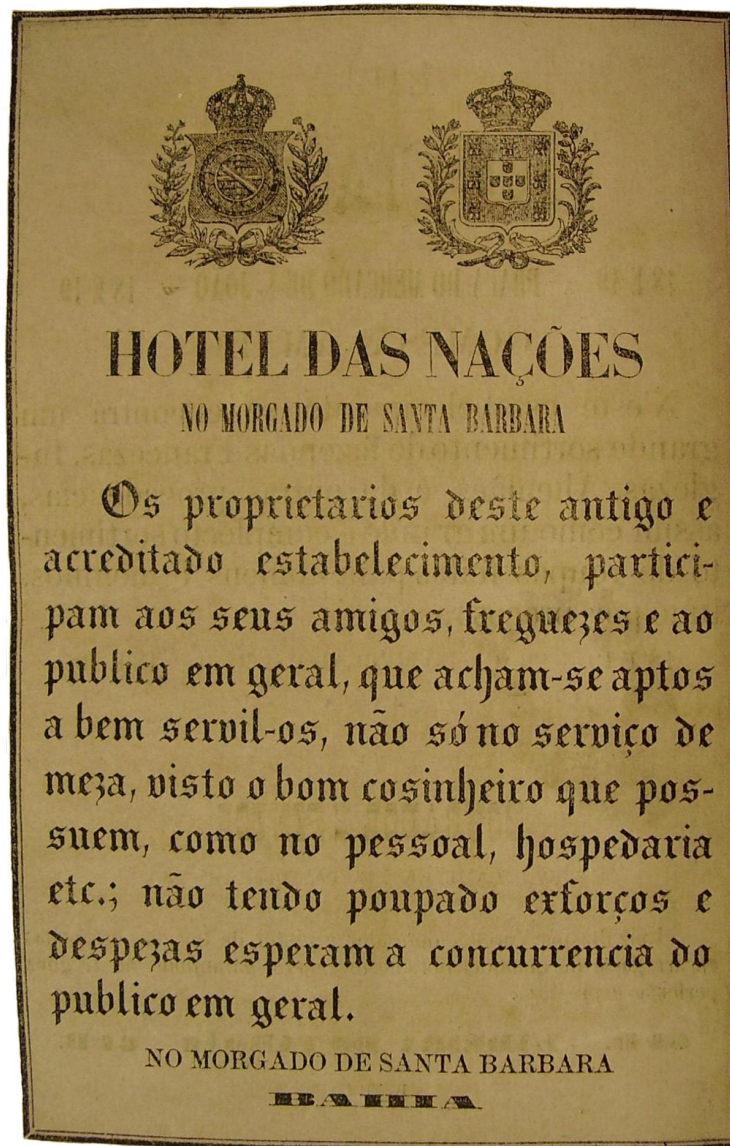


Figura 21: Anúncio do Hotel das Nações, no ano de 1873.

Com efeito, havia um extenso comércio que fazia parte da dinâmica das viagens, a exemplo de hotéis, restaurantes, meios de transportes, lojas que vendiam artigos para viagens, dentre outros, que buscava tornar o percurso das viagens ou a estadia do viajante o mais cômodo possível. Em 20 de março de 1844, o jornal baiano *O Commercio* publicou um anúncio do *Almanach Civil Político e Comercial da Cidade da Bahia para o ano de 1845*, nos seguintes termos: “Dedicado ao respeitável corpo de commercio d’esta província. Esta obra he de bastante interesse não só aos habitantes d’esta província, como também aos estrangeiros que aportam a esta capital [...]”.⁴³⁵ A criação do Almanack, em meados do século, tinha o objetivo de atingir não apenas os comerciantes e consumidores residentes na cidade e no Brasil, mas também os sujeitos vindos do exterior. Através dos Almanacks e dos anúncios de hotéis - principalmente dos redigidos em outros idiomas - percebe-se que a cidade da Bahia era visitada por diversos estrangeiros e que eles possuíam representatividade no mercado consumidor. Esse fato não passou despercebido pelos comerciantes baianos, delineando uma relação capitalista entre os visitantes e os prestadores de serviços.

No tocante aos anúncios dos meios de hospedagem, além de nos fornecerem uma idéia acerca da oferta e da demanda por esse tipo de serviço, a linguagem utilizada também indica algumas mudanças sociais. Aspectos que antes eram notificados, como o fato de o estabelecimento achar-se “preparado com aceio” e “estar abastecido de um tudo” eram pontos fortes, considerados diferenciais. Atualmente, nenhuma propaganda de hotel faria esse tipo de menção, pois os clientes já supõem que o local seja limpo e siga as normas sanitárias vigentes, assim como já está implícito que ele esteja abastecido dos produtos que oferece. Dessa forma, palavras que eram utilizadas nos anúncios com grande naturalidade tornaram-se estranhas para nós, até mesmo engraçadas, uma vez que mencioná-las perdeu o sentido.

Por fim, a análise dos serviços oferecidos em Salvador aponta para um crescimento de opções e melhorias dos meios de hospedagem e alimentação, mesmo que a qualidade dos estabelecimentos ainda se encontrasse aquém do desejado pela maioria dos clientes estrangeiros.

⁴³⁵ CEDIC-BA. SECRETARIA DA CULTURA E TURISMO. *Almanach civil político e comercial da cidade da Bahia para o ano 1845*. [s.n.], 1998, Salvador, Edição fac-similar, p. XIX.

3.5 A GASTRONOMIA E A CRIAÇÃO DE NOVAS SOCIABILIDADES

O restaurante moderno instituiu-se na França no final do século XVIII, apesar de nesse período a Inglaterra já contar com tavernas bem decoradas que serviam finas iguarias. O nome restaurante tem sua origem nos “*restaurants*” ou “caldos restaurativos” que eram indicados para restaurar as forças debilitadas de quem os consumia. Os caldos podiam ser de frango, carne de boi, ervas, raízes, a depender das necessidades e gostos dos clientes. Não tardou muito para que os comerciantes do ramo passassem a oferecer uma ampla variedade de pratos e a servi-los a qualquer hora do dia, pois pessoas sensíveis poderiam ter a necessidade de restabelecer suas forças a qualquer momento e não apenas nos horários convencionais das principais refeições. Os restaurantes também se diferenciavam dos demais estabelecimentos culinários por terem introduzido o uso do cardápio e por oferecerem um atendimento personalizado.⁴³⁶

Após a Revolução Francesa, muitos chefes de cozinha que trabalhavam na corte foram obrigados a abandoná-la e, então, começaram a executar seu ofício em restaurantes, onde prestavam seus serviços - repletos de valor simbólico - a pessoas comuns. Ao longo do século XIX, o número desses estabelecimentos aumentou sensivelmente na França e a gastronomia foi sendo aperfeiçoada.⁴³⁷

O Brasil não ficou alheio a essas modificações no modo de comer, não só por ter recebido diversos viajantes, como também pelo fato de muitos brasileiros terem visitado ou morado na Europa. Ao conhecerem os cafés e restaurantes de outros países é plausível que, ao regressarem ao Brasil, essas pessoas tenham desejado frequentar o mesmo tipo de ambiente, criando juntamente com os viajantes, a necessidade de novos espaços urbanos.

Com a vinda da Família Real para o Brasil, em 1808, a vida social das capitais, principalmente a do Rio de Janeiro, tornou-se intensa: saraus, jantares e recepções dançantes passaram a fazer parte do cotidiano das famílias ricas. Daí que no início da década de 1820 a inglesa Maria Graham, ao observar as mulheres em um baile oferecido por um “respeitável comerciante inglês”, na capital, considerou que “As moças portuguesas e brasileiras são de aspecto decididamente superior às da Bahia: parecem de classe superior. Talvez a permanência

⁴³⁶ SPANG, Rebecca L. *A Invenção do Restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica*. Rio de Janeiro: Record, 2003, p. 86.

⁴³⁷ FLANORIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massino. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 757.

da corte aqui por tantos anos as tenha polido”.⁴³⁸ Em outra ocasião, ela observou que o “[...] Rio é uma cidade mais européia do que a Bahia ou Pernambuco”.⁴³⁹

No entanto, duas décadas mais tarde, o Conde de Suzannet destacou que “A sociedade da Bahia não se assemelhava em nada à do Rio de Janeiro” visto que, em Salvador, “As relações sociais são mais agradáveis: há mais franqueza e cordialidade” e que “graças a influência benéfica” das mulheres da alta sociedade baiana “[...] a Bahia conserva fielmente os hábitos europeus,” tecendo uma opinião diferente a da visitante inglesa.⁴⁴⁰

A abertura dos portos às nações amigas propiciou uma mudança no vestuário, nas danças, na alimentação, nas práticas de lazer e nos hábitos de consumo. Em suma, o contato com produtos e pessoas de outros países alterou o comportamento da sociedade brasileira, sendo que as mudanças mais significativas apareceram a partir dos anos 50.⁴⁴¹

A Corte, localizada no Rio de Janeiro, com seus rituais e normas de etiqueta, quesitos que se tornaram fundamentais principalmente no II Reinado, legitimava o que era considerado bom, servindo de modelo de elegância e civilidade para as “boas sociedades” das demais cidades brasileiras, especialmente das capitais, que apesar de enfrentarem problemas de infra-estrutura básica, encontravam-se num estágio de urbanização bem mais elevado que o da maioria das cidades do interior.

Assim, surgiram os costumes dos passeios à tarde, de se tomar chá na *confeitaria*, um refresco no *café* e de fazer refeições no *restaurante*, locais onde moças e rapazes podiam ver e ser vistos e desfilar uma indumentária que seguia à moda de Paris.

Para se ter uma idéia do crescimento desses novos espaços de sociabilidade na cidade do Salvador, faz-se necessário comparar e analisar os estabelecimentos catalogados nos almanaques administrativos e comerciais da Bahia das décadas de 1840 a 1880.

Em 1845, Salvador contava com diversas padarias e botequins, dois confeitores e dois chocolateiros. Porém, não havia uma relação de cafés, confeitarias e mestres de cozinha.⁴⁴² Isso não significava que na cidade não era possível encontrar “chás”, “cafés”, “guloseimas” ou contratar os serviços de um cozinheiro. No entanto, o “chá”, por exemplo, mudou de significado

⁴³⁸ GRAHAM, Maria. Op. cit., p. 183.

⁴³⁹ Ibidem, p. 187.

⁴⁴⁰ SUZANNET, Conde de. Op. cit., p.187.

⁴⁴¹ SCHARCZWZ, Lilia Moritz. Op. cit., 2004.

⁴⁴² CEDIC-BA. SECRETARIA DA CULTURA E TURISMO. *Almanach civil, político e comercial da Bahia para o ano de 1845*. [s.n.], 1998, Salvador, Edição fac-similar, pp.231, 234, 238, 239.

quando pôde ser apreciado em uma confeitaria, onde se requer normas específicas de conduta e que, apesar de ser um local aberto a todos, era preciso ter dinheiro para freqüentá-lo. E, mais do que isso, só pessoas com uma polidez devida - socialmente construída - saberiam circular com desenvoltura em um espaço como esse, o que as distinguia dos atores de outras camadas sociais e lhes propiciava uma noção de pertença sócio-cultural.

Já em 1855, subtraiu-se a relação dos confeitheiros e chocolateiros que, provavelmente, foram incorporados às “pastelarias”. Nesse ano, embora ainda não houvesse o item “cafés”; dois “Botequins” relacionados possuíam nomes sugestivos, sendo eles: *Café Restaurant* e *Caffé Salloon*, ambos situados no Largo do Teatro.⁴⁴³ Inclusive, era nessa área da cidade que se localizava boa parte desses estabelecimentos, conforme documentou Maximiliano da Áustria, ao identificar na Praça do Teatro “[...] um enorme prédio com cafés, hospedarias e lojas”.⁴⁴⁴ Dois anos depois, no Almanack de 1857,⁴⁴⁵ já se encontrava o item “mestres de cozinha”, havendo dois profissionais arrolados: João Nepomeceno e Feliciano Barato, sendo que o primeiro já havia sido citado em um anúncio do *Hotel do Commercio*, que afirmava ser sua cozinha administrada pelo “primeiro insigne cozinheiro e copeiro desta Bahia” como chamariz, o que mostra que João Nepomeceno deve ter sido uma figura de destaque entre os *amantes da boa mesa* que viviam na Bahia da época.

Na década de 60, não foi encontrada nenhuma modificação expressiva na quantificação e qualificação dessas casas comerciais. No Almanack de 1873⁴⁴⁶ são listadas quatro confeitarias e no de 1881,⁴⁴⁷ ademais dos outros itens, observa-se a presença de dois cafés.

No que tange à postura da sociedade baiana, e brasileira em geral, com relação à etiqueta alimentar, tanto em jantares privados, quanto nesses novos espaços de lazer, pode-se dizer que os serviços de mesa e os acessórios com valor estético e de higiene, como a toalha de mesa e o guardanapo, ainda eram pouco utilizados. Facas e colheres não eram artigos imprescindíveis para

⁴⁴³ CEDIC-BA. MASSON, Camillo de Lellis. *Almanak Administrativo mercantil e industrial da Bahia, para o annode 1855*, organizado por Camillo de Lellis Masson, Primeiro anno. Brasil, Bahia, Salvador, Typographia de Camillo de Lellis Masson & Cia, 1854. v II, p. 291.

⁴⁴⁴ HABSURGO, Maximiliano de. Op. cit., p. 88.

⁴⁴⁵ CEDIC-BA. MASSON, Camillo de Lellis. *Almanak Administrativo mercantil e industrial da Bahia, para o annode 1857*, organizado por Camillo de Lellis Masson. Brasil, Bahia, Salvador, Typographia de Camillo de Lellis Masson & Cia, 1857, p. 312.

⁴⁴⁶ CEDIC-BA. PIMENTA, Altino Rodrigues. *Almanak Administrativo comercial e industrial da Província da Bahia, para o anno de 1873*. Brasil, Bahia, Salvador: Typographia de Oliveira Mendes & C. 1872, anno I.

⁴⁴⁷ CEDIC-BA. FREIRE, Antonio. *Almanak da Província da Bahia*. Brasil, Bahia, Salvador: Lhito-Typographia de João Gonçalves Tourinho, 1881, p. 48.

se fazer as refeições e as sopas, caldos e canjas eram tomados nas próprias tigelas onde eram servidos, levando-as à boca. Crianças e até mesmo adultos ricos ou remediados freqüentemente comiam com as mãos, sendo a educação à mesa pouco rigorosa.⁴⁴⁸ Em Pernambuco, a inglesa Maria Graham reparou no modo de comer dos brasileiros durante um jantar:

[...] Aos estrangeiros, também, foram dados colheres e garfos, mas a falta de talheres não pareceu embaraçar os brasileiros. Cada pessoa recebeu um pequeno prato fundo de bom caldo de carne bien doré. Quanto ao resto todo o mundo pôs a mão no prato. Dois pratos principais ocupavam o centro da mesa. Um dêles, uma terrina contendo farinha de mandioca crua. O outro, uma pilha de peixes preparados com azeite, alho e pimenta. Cada pessoa começava por derramar uma quantidade de farinha no caldo até êle atingir a consistência de um pirão, depois, servindo-se do peixe, que estava partido em pedaços convenientes, mergulhava-os no mingau e comia com os dedos. Em volta dos dois pratos principais havia outros da mais saborosa natureza: enguias fritas com ervas aromáticas, mariscos preparados com vinho e pimenta e outros da mesma espécie. Dentro dêsses também cada homem punha sua mão indiscriminadamente, e metendo seu bocado no prato fundo, ensinaram aos nossos oficiais como comer êste substituto do pão de trigo e engolir sem preocupação de ordem ou limpeza. Tôdas as espécies de pratos foram misturadas e tocadas por tôdas as mãos. Depois do jantar um escravo passou em volta uma bacia de prata com água e toalhas, após o que beberam-se alguns brindes e a função terminou com vivas.⁴⁴⁹

Na cidade mineira de Ouro Preto, o conde de Suzannet vivenciou uma experiência um tanto constrangedora para um homem polido como ele. Quanto ao ocorrido, o viajante narrou:

Aceitei satisfeito um jantar que me foi oferecido: pela primeira vez era admitido na vida íntima de uma família brasileira de hábitos inteiramente diferentes dos nossos na Europa. Minha estréia estêve longe de ser agradável. Eu não falo do jantar que consistia de uma profusão de pratos poucos saborosos apesar de fortemente condimentados. Numa viagem é preciso acostumar-se ao gênero de vida do país que se percorre, e a abundância de alimentação substancial é quase o único luxo que se aprecia; mas os hábitos brasileiros desagradam profundamente. Fiquei espantado ao ouvir um dos convivas responder ao dono da casa que lhe oferecia um novo prato: “Tenho a barriga cheia.” Ainda fiquei pior no fim dêsse terrível jantar: de tôdas as bôcas escapavam sons que me recoltavam; meus vizinhos ao se dirigirem a mim envolviam-me em exalações féticas e ruidosas. Quis conter-me, mas minha repugnância era mais forte que minha vontade; preteixi uma indisposição súbita para poder escapar a êsse novo gênero de suplício. Os turcos conservam ainda essa forma de polidez primitiva, mas raramente a empregam. Os brasileiros entulhando-se de pratos indigestos, adquirem quase tôdas as doenças de estômago. Os que jantam ao lado deles

⁴⁴⁸ LIESELLOTE, Ornellas H. Op. cit., p. 241.; LEAL, Maria L. de M. S. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

⁴⁴⁹ GRAHAM, Maria. Op. cit., p. 132.

verificam com tristeza o seu mau estado de saúde. Quantas vêzes maldisse êsses jantares a que tive de assistir! Tornavam-se para mim um verdadeiro motivo de sofrimento; muitas vezes, usei o privilégio de ser estrangeiro para jantar em horas em que tinha a certeza de estar só.⁴⁵⁰

De acordo com seu país de origem e posição social, constata-se que Suzannet havia obtido um nível mais alto de refinamento e decoro, se comparado à boa parte da população brasileira. O desconforto que o Conde sentiu advinha do fato de que quanto mais alto o grau de civilidade maior a vergonha e o embaraço sentido pelo indivíduo. O aumento do autocontrole e da regulação por parte das instituições e da sociedade como um todo faz com que o comportamento do sujeito se transforme numa segunda natureza, sendo expresso como parte constituinte da sua personalidade. Desse modo, os viajantes se julgavam superiores diante de pessoas que se comportavam de maneira considerada animalésca. Eles tendiam a achar que o seu conhecimento técnico, juntamente com a sua polidez, os tornava naturalmente especiais ou melhores.⁴⁵¹

Entretanto, a elegância no ato de comer e as boas maneiras começaram a ser gradualmente introduzidas no Brasil dos oitocentos e as camadas mais altas da sociedade desenvolveram mecanismos de maior autocontrole nesses ambientes. A divulgação e a valorização da gastronomia ganharam impulso com os cardápios oferecidos pelo cozinheiro imperial e publicados pelos editores Eduardo e Henrique Laemmert.⁴⁵²

Os irmãos Laemmert também publicaram, no Rio de Janeiro, em 1872, um “Novo Manual de Bom Tom”, baseado no “Code Cível, Manuel Complet de la Politesse, du Ton, des Manières de Bonne Companhie”, lançada em Paris, no ano de 1828. Entre as normas apresentadas, dizia-se que a dama que se atrasasse mais de quinze minutos seria comentada; que não se deveria levar cães e crianças para jantares; não era correto escarrar à mesa, nem falar de enfermidades; não se deveria soprar a sopa quente; não era educado falar de boca cheia, nem cheirar a comida; não se deveria atirar bolinhas de pão nos vizinhos e - o manual afirmava - era de bom tom limpar a boca com o guardanapo e comer de garfo e faca.⁴⁵³ Essas novas convenções e códigos de etiqueta também possuíam a função de barreira social e denotavam um modo de articular a identidade. A maneira de falar, andar, vestir-se, dançar e comer classificava e distinguia os indivíduos.

Os membros dos estratos inferiores da sociedade tendem a dar vazão a seus impulsos, enquanto as classes médias e altas se educam para domar os desejos. Peter Gay, na mesma linha

⁴⁵⁰SUZANNET, Conde de. Op. cit., p. 102-103.

⁴⁵¹ELIAS, Norbert. Op. cit., 1994, p. 23.

⁴⁵²LIESELLOTE H. Ornellas. Op. cit., p. 240.

⁴⁵³Ibidem, p. 248.

teórica de Freud, diz que a população pobre já está suficientemente exposta à miséria para renunciar aos poucos prazeres que a vida lhe oferece. Em contrapartida, a sensação de vergonha e a culpa sentida por um sujeito abastado, causadas pelo excesso de bebida ou por um comportamento *inadequado*, por exemplo, são superiores ao prazer proporcionado. Assim, é na tentativa de esquivar-se do sofrimento que o homem se esforça para enquadrar-se num determinado padrão de conduta.⁴⁵⁴

Em Salvador, Maria Graham teve a oportunidade de assistir a uma ópera no teatro. Na ocasião, ela se espantou com o fato de que

Durante a representação os cavalheiros e damas portugueses pareciam decididos a esquecer o palco, e a rir, comer doces e tomar café, como se estivessem em casa. Quando os músicos, porém, começaram a tocar a ouverture do ballet, tôdas as vistas e vozes voltaram-se para o palco. Seguiu-se a exigência de tocar-se o hino nacional e só depois de toca-lo e repeti-lo duas vezes permitiu-se que o ballet continuasse.⁴⁵⁵

Na França, foi lançado em dezembro de 1825 o livro “La Physiologie du Goût”, de Brillat-Savarin. A obra aborda, dentre outros temas ligados à gastronomia, a sociabilidade baseada na mesa, tornando-se um clássico do gênero. Em um dos capítulos, o autor distinguiu o prazer de comer do prazer à mesa, afirmando:

O prazer de comer, nós o temos em comum com os animais, supõe apenas a fome e o que é preciso para satisfazê-la. O prazer da mesa é próprio da espécie humana; supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados.⁴⁵⁶

Brillat-Severin conseguiu expressar como o homem do seu tempo estava, cada vez mais, elaborando e refinando o momento da refeição, que perpassava pela comida a ser servida, pelo modo como os comensais deveriam portar-se, pelos utensílios utilizados à mesa, até pela decoração do ambiente, demonstrando como a utilidade poderia ser enobrecida pela aparência. A restrição dos impulsos e a regulação da conduta social podem ser observadas através da mudança de significado pela qual passou a refeição, que deixou de ser um momento em que as pessoas se reuniam para saciar uma necessidade biológica, a fome, para converter-se em distintivo social, que requer paramentos específicos e comportamentos diferenciados.

Spang, que escreveu sobre a invenção dos restaurantes, diz: “As práticas envolvidas no ato de ir ao restaurante e as convenções da sensibilidade gastronômica demarcaram a comida,

⁴⁵⁴ GAY, Peter. Op. cit.

⁴⁵⁵ GRAHAM, Maria. Op. cit., p. 152.

⁴⁵⁶ BRILLAT-SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. 3ª Ed. São Paulo: Cia. das Letras, 2001, p. 170.

isolando-a e emoldurando-a, exigindo um movimento quase literal para outro espaço que não o da preparação”.⁴⁵⁷ Os códigos de conduta da *vida civilizada* apartavam o homem do que se tornara repugnante diante de seus delicados olhos. Em tal processo, ver um animal sendo abatido e a carne crua sendo preparada começou a causar sentimento de nojo e repulsa nas criaturas mais sensíveis e acostumadas a uma vida urbanizada e materialmente confortável.

No Almanack do Diário de Notícias de 1885, a loja *Magalhães & Martins*, localizada na rua dos Ourives, 13, noticiava alguns de seus produtos: bandejas, jarras, facas e colheres para mesa. Na mesma publicação, a casa de louça *Amorim & Campos* comunicava que vendia serviço completo para chá e café; porta-licores; bandejas; talheres de cabo de búfalo e americanos; colheres para chá, sopa, açúcar e trinchantes.⁴⁵⁸

Assim, estava se formando em Salvador um público consumidor de artefatos de luxo, atrelado às regras de etiqueta da vida social. Contudo, é interessante notar como o trinchante ainda estava presente no aparato de mesa. Partes de animais de grande porte e alimentos como frangos e porcos provavelmente eram servidos inteiros, sem que isso causasse nojo ou embaraço nos comensais, diferentemente do que acontece nos dias atuais nas grandes cidades e entre as pessoas dos estratos mais elevados.

A formação de um gosto considerado refinado, nos trópicos, influenciou hábitos alimentares e a própria estrutura da vida doméstica. As casas de pasto, hotéis, cafés e pastelarias deram novos significados à vida social de Salvador, ajudando a elaborar uma nova lógica de convivência e representando novos mercados de consumo.

Dentre alguns desses novos empreendimentos, sobressai-se a pastelaria do italiano Lourenço Devoto. O local também dispunha de salões para festas e, aos poucos, tornou-se ponto de encontro das ilustres famílias baianas.⁴⁵⁹

⁴⁵⁷ SPANG, Rebecca L. Op. cit, p.285.

⁴⁵⁸ CEDIC-BA. *Almanach do Diário de Notícias para 1885*: quinto anno, Bahia, [s.n.],1885, p. 108 e 116.

⁴⁵⁹ PINHO Apud VERGER, Pierre. Op. cit., p.127.

GRANDE CONFEITARIA
E
PASTELERIA
DEVOTO

97—RUA CARLOS GOMES—97
(Antiga de Baixo)

Estabelecida nesta capital a grande confeitaria **DEVOTO** ha perto de 40 annos, nenhuma mais do que ella acua-se habilitada a receber qualquer encomenda, para com presteza aviar.

O grande capital empatado em louças, vidros e mais objectos precisos para grandes jantares, torna esta confeitaria no caso de, em os vastos salões da propriedade que occupa, preparar jantares até para 300 talheres.

Qualquer encomenda de doces e assados póde ser dirigida á Rua Carlos Gomes, n. 97.

Quem quizer nesse ramo de negocio

Barateza, Perfeição e Presteza
Dirija-se a

PASTELERIA DEVOTO
BAHIA

Figura 22: Anúncio da Pastelaria Devoto, no ano de 1888.

De acordo com o cronista baiano Manuel Querino, as noites de sábado da Bahia oitocentista giravam em torno dos “mocotós da meia-noite” que eram servidos em hotéis, casas de pasto e botequins, destacando os do “Hotel Baiano, do Coelho Branco, à Piedade, do Candinho Corcunda, no Maglioli, do Bico Doce, do João Gualberto, do Melânio, do Claudiano e da Aquilina”. A diversão começava a partir das 22h, quando violonistas, trovadores e cantores de modinhas se encarregavam de alegrar os ambientes onde se serviam os tão afamados mocotós.⁴⁶⁰

⁴⁶⁰ QUERINO, Manuel. *A Bahia de Outrora*. Salvador: Livraria Progresso, 1955, p. 202.

O autor ainda documentou a existência de diversas salas de dança e bailes populares, onde era possível mediante a compra do ingresso, que custava dois mil réis, divertir-se até a manhã do dia seguinte. Certamente, os mocotós de sábado à noite e as festas que ocorriam nos botequins e hotéis eram freqüentadas sobretudo por homens, pois as mulheres consideradas *de família* viviam mais reclusas.

Na Corte, Maria Graham visitou a casa de uma senhora “muito agradável” e se entusiasmou por haver conhecido uma mulher brasileira que “[...] sem pretender muito mais do que é devido ao sexo, [...] pode produzir alguma influência, ainda que reduzida às ocupações e divertimentos da casa”. A viajante julgou que dita mulher, por preferir “[...] os livros às cartas ou aos escândalos domésticos, em seu círculo de amizades, é capaz de promover uma cultura mais difundida, e um gôsto mais refinado na sociedade a que pertence.”⁴⁶¹

Elizabeth Agassiz expôs diversos comentários a respeito da educação feminina, opinando que “Em geral, no Brasil, pouco se cuida da educação das mulheres, o nível de ensino dado nas escolas femininas é pouquíssimo elevado; [...] salvo uma ou duas matérias bem estudadas, francês e música, a educação das jovens é pouco cuidada e o tom geral da sociedade, disso se ressentem”.⁴⁶² Em ambas as considerações percebe-se o papel que as viajantes atribuíam às mulheres, que deveriam ser as condutoras da *moral* e dos *bons costumes* da sociedade brasileira. Divertimentos considerados masculinos e grosseiros, como os jogos de cartas, não deveriam fazer parte do universo feminino e a falta de uma educação mais acurada voltada para esse público trazia conseqüências negativas para o país.

Maria Graham teceu comparações entre as pessoas que conheceu no Brasil e os europeus, acreditando não haver

[...] ninguém, em nenhum sexo, que me lembrasse os homens e senhoras bem educadas da Europa. Aqui o estado da educação geral é tão baixo que é preciso mais do que o talento comum e o desejo de conhecimentos para alcançar um bom nível. Dos que lêem assuntos políticos, a maior parte é discípula de Voltaire e excede-se nas doutrinas sobre política e igualmente em desrespeito à religião; por isso, para a gente moderada, que tenha passado pela experiência das revoluções européias, suas dissertações são às vezes revoltantes. Os portugueses raramente jantam uns com os outros; quando o fazem, é em alguma grande oportunidade para justificar uma festa esplêndida. Encontram-se tôdas as noites, seja no teatro, seja nas casas particulares, e no último caso para jogar muito

⁴⁶¹ GRAHAM, Maria. Op. cit., p. 348.

⁴⁶² AGASSIZ, Jean L.R. e Elizabeth C.A. Op. cit., p. 277. LEITE, Miriam L. M. Op. cit., p. 119, destaca que ela atuava como diretora de um colégio superior para mulheres. Esse fato seguramente direcionou seu olhar para aspectos ligados à educação feminina no Brasil.

forte. A sociedade dos ingleses é exatamente o que se poderia esperar: alguns comerciantes, não de primeira ordem, cujas reflexões giram em torno do açúcar e do algodão, com exclusão de todos os assuntos públicos que não tenham referência direta com o comércio particular, e de todas as matérias de ciência ou informação geral. Nenhum sabia o nome das plantas que cercam a própria porta; nenhum conhecia a terra dez léguas além do Salvador; nenhum sequer me sabia informar onde ficava a bela argila vermelha da qual se faz a única indústria aqui existente: a cerâmica. Fiquei, enfim, inteiramente desesperada com esses fazedores de dinheiro destituídos de curiosidade. Estou sendo, talvez, injusta para com meus patrícios. Ouso pensar que há muitos que me *poderiam* ter fornecido estes dados, mas o fato é que nenhum o fez, como também é verdade que pedi estas informações a todos com que me encontrei. Talvez porque uma mulher não é considerada digna de saber alguma coisa através desses personagens do comércio. Os ingleses, contudo, são hospitaleiros e sociáveis entre si.⁴⁶³

Em sua permanência no Brasil, em mais de uma ocasião, a viajante percebeu uma certa má vontade por parte de alguns homens, inclusive entre seus concidadãos, em lhe fornecer determinadas informações, pelo fato de ela ser mulher. Assim, Maria Graham transpôs para seu relato tensões envolvendo as diferenças de gênero próprias de sua época.

Em outra ocasião, na cidade da Bahia, reparou nas mulheres presentes em uma

[...] grande reunião social tanto de portugueses quanto de ingleses na casa do cônsul. Nas mulheres bem vestidas que vi á noite tive grande dificuldade em reconhecer as desmazeladas da manhã de outro dia. As senhoras estavam todas vestidas à moda francesa... As inglesas, porém, ainda que quase de segunda categoria, ou mesmo da nobreza colonial, arrebataram o premio de beleza e de graça, porque afinal os vestuário, ainda que elegantes, quando não são usados habitualmente, não fazem senão embaraçar e estorvar os movimentos espontâneos.⁴⁶⁴

O Conde de Suzannet, duas décadas depois, documentou a importância dos bailes na sociedade brasileira e compartilhou da mesma opinião de Maria Graham, observando como as vestimentas da moda européia não caíam bem nas mulheres do Brasil. Sugeriu que seria muito difícil conseguir atingir a elegância das européias nos trópicos, por mais que se tentasse imitá-las. “Onde melhor se pode observar as brasileiras é nos bailes. Chegam cobertas dos mais ricos enfeites; mas os belos tecidos não disfarçam a falta de graça, e esse luxo de mau gosto espanta sem agradar”.⁴⁶⁵

Por sua vez, Kidder observou a graciosidade da mulher brasileira, afirmando que

Difícilmente qualquer imitação grotesca de modas estrangeiras poderá exceder o encanto e a beleza dos graciosos refegos das mantilhas ou dos ricos “echarpes”

⁴⁶³ GRAHAM, Maria. Op. cit, p. 162-163.

⁴⁶⁴ Ibidem, p. 154-155.

⁴⁶⁵ SUZANNET. Conde de. Op. cit., p. 31.

que às vezes as substituem, enleados de maneira caprichosa sôbre os chapéus altos, largos e ousados que usam as baianas. Contudo, o forte de uma dama brasileira é o violão e as maviosas modinhas que cantam.⁴⁶⁶

O Conde de Suzannet ainda notou que as mulheres baianas reuniam-se no teatro, tomavam parte nas conversas e se esforçavam para “animar os tristes salões do Brasil e para vencer a inferioridade social a que seu sexo está reduzido nas outras províncias”.⁴⁶⁷

Com relação a outros divertimentos, voltados para o público masculino, destacavam-se os botequins e as boticas. Após o trabalho, os homens acudiam para esses locais, onde podiam beber, conversar, jogar gamão, o “três-sete” ou a víspora.

Em uma das reuniões sociais à qual Maria Graham teve a oportunidade de comparecer em Salvador, ela registrou:

Os homens portugueses têm toda aparência desprezível. Nenhum parece ter qualquer educação da dos escritórios comerciais e todo tempo dêles é gasto, creio eu, entre o negócio e o jôgo. Do último as mulheres participam largamente depois de casadas. Antes dêsse período feliz, quando não há dança de noite, ficam em volta das mesas de cartas e, com olhos ansiosos, acompanham o jôgo e esperam ardentemente o momento em que também poderão tomar parte nêle. Não me admiro dessa tendência. Sem educação e conseqüentemente sem os recursos do espírito, e num clima em que o exercício ao ar livre é de todo impossível, é preciso ter um estímulo. E o jôgo, tanto para o civilizado quanto para o selvagem, sempre foi recurso para tornar mais rápido o curso da vida. No momento, tivemos medo de que os jovens ficassem desapontados com a dança, porque os rabequistas, depois de esperar algum tempo, foram-se embora, dizendo que não lhes tinham dado chá bastante cêdo. Mas algumas das senhoras se ofereceram para tocar piano e o baile durou até depois de meia noite.⁴⁶⁸

Na primeira vez em que a viajante e seu marido estiveram na Bahia, o Sr. Pennell realizou uma festa do campo para homenageá-los. A respeito do evento, ela escreveu:

Por isso alguns de nossos moços tiveram de ir antes e ajudar a armar as barracas, etc; mas um engano quanto às marés e ao tempo, e um êrro quanto à praticabilidade de desembarque num lugar da praia além do farol, ocasionou uma série de aventuras e acidentes, sem os quais sempre ouvi dizer que nenhuma *fête-champêtre* poderia ser perfeita. Apesar dos pesares, nossa festa foi alegre. Em vez das tendas utilizamos uma casa de campo chamada *a Roça* [sic], onde a beleza da situação e a elegância da construção e do jardim supriram o que poderíamos ter achado de romântico nas tendas, se tivessem sido erguidas. No jardim da *Roça*, cada arbusto de valor, seja pelos frutos seja pela beleza, estava assim cercado, e havia bancos, canais de água, e jarros de porcelana que me faziam quase julgar-me no Oriente. Mas há uma nota de novidade em cada coisa aqui, uma falta de interêsse em relação ao que já foi, que se sente visivelmente.

⁴⁶⁶ KIDDER, Daniel P. Op. cit., p.35.

⁴⁶⁷ SUZANNET. Conde de. Op. cit., p, 185.

⁴⁶⁸ GRAHAM, Maria. Op. cit., p.156.

No máximo podemos ascender ao selvagem despido que devorava seu prisioneiro e se adornava com ossos e penas. No Oriente a imaginação se liberta para divagar pelas grandezas passadas, na sabedoria e na polidez. Monumentos de arte e de ciência encontram-se a cada passo. Aqui, cada coisa, a própria natureza, tem um ar de novidade e os europeus ficam tão evidentemente estranhos ao clima, com seus escravos africanos, - que repugnam a quaisquer sentimentos saudáveis, - que assumem claramente o tom de intrusos, e em desacôrdo com a harmonia da cena. Contudo a *Roça* é bela e todos êsses graves pensamentos não nos impediram que nos deleitássemos com a bela paisagem[...].⁴⁶⁹

Nesse relato, Maria Graham associou o Brasil à ausência de memória. Mesmo as belezas naturais não conseguiam suprir o desejo de se conectar à história e de estar em um local que tivesse uma origem, uma fundação. Quem seriam os homens que povoavam essa terra? Os índios selvagens; os europeus, que já tinham outro continente como referência e não conseguiam entrar em harmonia com o lugar; ou o negro, trazido à força da África? Assim, ela se questionou quanto à originalidade do Brasil e se desencantou ao compará-lo com o Oriente.

Durante todo o século, os principais divertimentos das famílias se constituíam em passeios nas cercanias das fontes públicas e as idas à igreja. Além disso, as famílias freqüentavam o teatro e se entretinham em festas privadas, que normalmente aconteciam em virtude da comemoração de alguma data especial (batismo, casamento, aniversário, etc) ou para recepcionar um viajante considerado importante. Segundo Manuel Querino, nos bailes costumava-se dançar a valsa, a mazurca, a quadrilha, o lanceiro, o solo-ínglês e, até mesmo, algumas danças populares locais, como o lundú de Marroá.⁴⁷⁰ Por volta de 1850, a polca, dança que estava na moda no Rio de Janeiro, espalhou-se pela cidade, animando casas e bailes.

A Bahia antiga contava com dois teatros, o de São Pedro de Alcântara e o São João, sendo que este último desempenhava importante função na vida social, intelectual e política da Bahia, estando sempre aberto às influências vindas do exterior.⁴⁷¹ O salão era interligado a um café, um bilhar e uma sala de jogos. Constavam na sua programação comédias, dramas franceses, espanhóis e operetas italianas apresentados por artistas da terra, bem como por companhias estrangeiras. O teatro, no século XIX, aos poucos, foi substituindo a igreja como local de espetáculo e exibição pessoal, convertendo-se no principal espaço de lazer da cidade. Em 1836, o

⁴⁶⁹ Ibidem, p. 161, 162.

⁴⁷⁰ QUERINO, Manuel. Op. cit., p.115.

⁴⁷¹ MATTOSO, Kátia M. de Queiros. Op. cit., 1992. Cabe mencionar que os historiadores Consuelo Novais Sampaio e João José Reis citam apenas o teatro São João em suas obras referentes ao século XIX. Por sua vez, nenhum dos autores por mim comentados registra o teatro Polytheama, que aparece no mapa da cidade, de 1894, anexado ao trabalho.

sensual lundu já havia sido apresentado no palco do São João, que deixava de ser freqüentado pela seleta sociedade baiana. Verger assinala que na segunda metade do XIX, os bailes de máscaras que aconteciam no local se tornaram ponto de encontros extraconjugais.⁴⁷²

Salvador contava com um tradicional ciclo de festas, destacando-se entre os eventos cívicos as comemorações da Independência da Bahia, que celebram a derrota e expulsão das tropas portuguesas da Província (2 de julho), e a Independência do Brasil (7 de setembro). Todavia, os festejos religiosos representavam a maioria, dentre os quais podemos citar: festa de Santa Bárbara (4 de dezembro); Nossa Senhora da Conceição da Praia (8 de dezembro)⁴⁷³; Natal (25 de dezembro); Ano Novo, acompanhado da procissão do Nosso Senhor dos Navegantes; Nosso Senhor do Bonfim; Carnaval⁴⁷⁴; Quaresma e Procissão de Nosso Sr. Dos Passos; São José (19 de março); Semana Santa; festa do Divino, acompanhada da festa do Imperador (maio); Corpus Christi; festas juninas e festa da Nossa Senhora da Boa Morte (15 de agosto).

Por trás de quase todas essas festividades havia o respaldo das Irmandades - confrarias religiosas com o objetivo de demonstrar a devoção dos fiéis a santos particulares.⁴⁷⁵ Os eventos eram realizados com mascaradas, música, dança, fartura de comida e cerimônias cheias de pompas, convertendo-se num divertimento para os participantes. Festas e procissões religiosas fortaleciam as relações sociais e constituíam a principal maneira de festejar a vida entre os baianos.

No centro e na periferia era comum negros e brancos participarem de festas como o Carnaval e as efetuadas pelas irmandades. No mais, freqüentemente os negros faziam exhibições de capoeira, samba de roda e lundus nas ruas e praças de Salvador, aspecto que despertava enorme curiosidade nos viajantes. Mas nem todos os habitantes da cidade enxergavam com *bons olhos* essas exhibições, que eram proibidas pelas normas municipais.⁴⁷⁶

Um contraponto a paulatina sofisticação dos hábitos alimentares era a prática dos ambulantes, escravos ou libertos, que vendiam seus quitutes nas ruas da cidade. O pequeno comércio de alimentos era fonte de subsistência de um significativo número de pessoas. Os produtos vendidos eram de fabricação caseira, elaborados com matéria-prima regional, mais

⁴⁷²VERGER, Pierre. Op. cit., p.212.

⁴⁷³ Sobre festas religiosas populares, ver COUTO, Edilece S. *Tempo de Festas: homenagens a Santa Bárbara, N. S. da Conceição e Sant'Ana em Salvador (1860-1940)*. Tese de Doutorado, Assis: UNESP, 2004.

⁴⁷⁴ Sobre o Carnaval de Salvador, ver MOURA, Milton A. *Carnaval e Baianidade: arestas e curvas na coreografia de identidades do carnaval de Salvador*. Tese de Doutorado, Salvador: UFBA, 2001.

⁴⁷⁵ Sobre o tema, ver capítulo 2 de REIS, João J. Op. cit., 1999. Ver também CARDOZO, Manoel da S. As irmandades da antiga Bahia. *Revista de História*, Rio de Janeiro, n.95, ano 24, p.237-261, 1973.

⁴⁷⁶ REIS, João J. Op. cit., 1999.

barata e encontrada com maior facilidade, fator que explica a ausência de doces e salgados finos da culinária portuguesa nos cestos e tabuleiros das negras “ganhadeiras” e dos ambulantes em geral.⁴⁷⁷ Esses comerciantes faziam parte da cultura culinária de Salvador, como o fazem até hoje, possuindo considerável importância na economia da cidade. O comércio alimentício não deixou de ser notado pelos visitantes, principalmente na Cidade Baixa e nas festas populares, quando esse tipo de venda se intensificava.

O cônsul inglês Mr. Pennell fez “amavelmente” um convite ao casal Graham e aos rapazes da sua equipe para jantarem e reunirem-se em sua casa, em Salvador. Na ocasião, “algumas senhoras tocaram quadrilhas, enquanto outras dançavam”, atestou a viajante.⁴⁷⁸

Na segunda vez em que esteve na cidade, em uma breve passagem, no ano de 1822, Maria Graham registrou “[...] um baile dado pelo cônsul, outro por Mrs. N., e um terceiro por Mrs. R., a cada um dos quais compareceram tantos de nossos rapazes quantos puderam desembarcar e gostaram muito”.⁴⁷⁹

O reverendo Kidder, no seu primeiro dia na Bahia esteve em um jantar, acompanhado do capelão da colônia anglo-americana, o Rev. Mr. Parker, na casa do Sr. Whately, cônsul inglês em exercício.⁴⁸⁰ Por sua vez, o norte-americano Greene Arnold recebeu um convite para jantar com Mr. Porter, o consul britânico. “Tivemos uma ceia agradável e depois uma boa conversação sobre os negócios dos Estados Unidos”.⁴⁸¹

Avé-Lallemant, algumas horas após ter visto uma procissão saída da igreja de Nossa Senhora da Conceição da Praia, onde apreciara “as belezas africanas”, esteve em um baile alemão “[...] onde só se encontravam damas estrangeiras”. Ao participar num mesmo dia de festas tão diferentes, ele aproveitou para analisar e comparar as mulheres negras da Bahia com as européias.

Na verdade, diante desses radiantes exemplares das raças nórdicas, as belezas africanas transformam-se num horrendo quadro noturno. Como é inteiramente diferente uma jovem cabeça loura, de olhos claros e faces de carmim, como se o Sul tivesse plantado suas rosas nas neves do Norte; como é diferente uma jovem assim, com um vestido de cetim roçagante, quando desliza através da sala ao ritmo da música!

⁴⁷⁷ FERREIRA FILHO, Alberto H. *Quem pariu e bate, que balance! Mundos femininos, maternidade e pobreza: Salvador, 1890-1940*. Salvador: EDUFBA, 2003.

⁴⁷⁸ GRAHAM, Maria. Op. cit., p.147-148.

⁴⁷⁹ Ibidem, p.213.

⁴⁸⁰ KIDDER, Daniel P. Op. cit, p. 9.

⁴⁸¹ GREENE, Arnold. Op. cit., p. 4.

Seu depoimento é um tanto contraditório, pois ao reparar nas negras, ele elogiou sua beleza, mas ao entrar em contato com as brancas e “bem vestidas” mulheres da raça nórdica, ele não hesitou em considerá-las muito superiores em termos estéticos e a transformar as negras “num horrendo quadro noturno”. As negras atraíam sua atenção pelo exotismo e pela sensualidade, mas, sob seu prisma, não deixavam de fazer parte de uma raça diferente, inferior e que, ao serem comparadas com exemplares nórdicos, tinham suas peculiaridades e diferenças ainda mais ressaltadas e depreciadas. Valeu-se da ocasião para contemplar “[...] com imenso prazer essas outras, êsses rebentos de troncos europeus e civilizações nórdicas, tanto maior quanto mais longe até as profundezas das longínquas florestas virgens me levaria minha viagem.”⁴⁸²

A contra-gosto, o arquiduque Maximiliano teve que comparecer a uma festa na casa do cônsul austríaco. Para ele, esse tipo de evento era uma perda de tempo para o viajante que buscava as belezas naturais dos trópicos.

Hoje, depois das peripécias não pequenas do dia, eu tinha de vencer ainda o mais difícil que pode acontecer a um viajante de alta linhagem: um sarau em casa do nosso bom Cônsul, no qual deveria conhecer todos os alemães da Bahia. Convinha, pois, reunir tantas forças quanto possível, para conseguir atravessar, com decência e dignidade, essa tormenta não tropical.⁴⁸³

A festa convertia-se não em diversão, mas sim em obrigação, pois ele teria que voltar a usar traje especial e abrir mão, momentaneamente, da “liberdade” de estar incógnito nos trópicos, sem a vigilância social que ocorre quando o sujeito está entre seus pares.

Depois do jantar, tivemos de tomar a dura decisão de enfiarmo-nos na casaca mais preta de Gungel, apertamos a cintura num colete bem passado, e impedirmos a passagem do ar por meio de uma gravata devidamente engomada, alvíssima, apesar do desânimo d’alma provocado pela canícula dos trópicos e do cansaço natural. Se o peso de tais etiquetas já é difícil de se suportar na Europa cerimoniosa aqui, nos limites da mata virgem, na terra livre americana, é realmente cruel. Mas, em casa de Lohmann, encontrava-se a grande sociedade, e lá, a casaca tornava-se, pois, inevitável. O fato, porém, de ir, hoje, a essa festa com especial aversão, tinha ainda um significado místico particular. Lohmann tinha-me dito que eu encontraria em sua casa os representantes dos governos alemães e suas famílias.⁴⁸⁴

Descreveu a permanência no evento da seguinte forma:

Um selecionado da nossa comitiva acompanhou-me. Era uma noite tépida e linda. No bairro consular alemão da encantadora Vittoria, tudo era animação. Cadeiras deslizavam pelas ruas, senhores de casaca preta seguiam a pé, e o

⁴⁸² AVÉ-LALLEMANT, Robert. Op. cit., p. 47.

⁴⁸³ HABSBURGO, Maximiliano de. Op. cit., p. 222.

⁴⁸⁴ *Ibidem*, p. 225.

fato de termos visto também percorrer o caminho, assim a pé, uma das delicadas flores da aristocracia da Vittoria, com plumas esvoaçantes e crínolina flutuante, demonstra que os costumes na Bahia são ainda um pouco menos rígidos do que da Europa[...] Entramos no salão de baile, espaçoso, oval, que Lohmann tinha mandado ornamentar com muito gosto. A orquestra fazia o seu possível, executando melodias straussianas. Começou uma Quadrille d'Honneur que, naturalmente, dancei com a anfitriã, mas, em vez de terminar, como é de praxe em nossa pátria, como tinha iniciado, transformou-se num redemoinho animado que apresenta de fato, alguns traços de natureza indígena e oferece ao olhar alguns momentos interessantes, mas que nunca chega ao fim sem danificar algumas crinolinas. No entanto, a civilização na Bahia não acompanhava a velocidade da nossa valsa alemã.⁴⁸⁵

No decorrer da festa, ele não deixou de reparar, pela janela, nos negros que também se divertiam, a seu modo, em frente à casa.

Todas as janelas e portas estavam abertas de par em par, e nós, banhados de suor, continuávamos a dançar na brisa fresca da noite. Pelas janelas, vinda da mata virgem, brilhava, cintilante, a lua, com seu grande disco tingido de vermelho sangue e, lá embaixo, em frente à casa, à luz das tochas, os carregadores das cadeirinhas dançavam suas danças primitivas e selvagens, com o acompanhamento fanhoso de seus cantos.⁴⁸⁶

Assim, o visitante teve a oportunidade de contemplar, simultaneamente, duas realidades diferentes, porém relacionais, da vida cultural dos agentes sociais da cidade. A festa realizada na residência do cônsul conseguiu agradar até mesmo ao exigente gosto de Maximiliano, que estava acostumado aos requintados bailes da nobreza européia. Apesar de inicialmente haver se sentido desconfortável por ter que comparecer ao sarau, de acordo com o relato, parece que o ilustre viajante acabou por se divertir e ficou com uma boa impressão da alta sociedade baiana, no que tange à etiqueta requerida em eventos desse nível. Contudo, seguramente os anfitriões e convidados devem ter se esforçado ao máximo para mostrar seus modos *civilizados* ao homenageado da noite.

A última etapa desse sarau foi uma excelente ceia principescamente luxuosa, com todas as iguarias dos cinco continentes, servida num salão do andar térreo. Deixei o grupo ainda embalado na dança e em meio a taças espumantes, agradei à gentil anfitriã por sua amável hospitalidade, atirei-me em minha caleça, voltando para casa pela tépida noite estival de janeiro, em meio ao aroma das flores e sob o brilho rutilante das estrelas.⁴⁸⁷

Avé-Lallemant esteve “no muito bonito” teatro da Bahia, onde assistiu por duas vezes ao “Don Juan”. No local, ele também viu “côres claras e figuras européias”.

⁴⁸⁵Ibidem, p. 227-228.

⁴⁸⁶Ibidem, p. 231.

⁴⁸⁷Ibidem, p. 231.

A orquestra era excepcionalmente ruim, um tanto melhor, porém, o desempenho, e ouvi com o maior prazer a nossa obra-prima alemã executada no outro lado do Oceano. Entre o auditório, o público alemão estava representado em grande número, e notei muitas figuras agradáveis nos camarotes, não, porém, tão animados como no baile. O mundo brasileiro apresentou-se também da mesma maneira, seletivo e distinto. E se, desde os lugares de primeira classe até ao paraíso, não tivessem aparecido muitos Peris escuros, jogar-nos-íamos inteiramente transportado para um teatro europeu.⁴⁸⁸

No entanto, a boa impressão que o teatro lhe causara durou pouco, visto que ele se chocou com “uma horrível anomalia”:

Contando-se, embora, entre os principais artistas, descendentes de europeus e muitos dêles, como, por exemplo, Dona Elvira e Zerlina, que além de perfeitas cantoras são figuras brilhantes, não se pode ver, em nenhum palco, coristas de feições mais horrendas nem iguais caricaturas de comparsas, como as que vi na Bahia. [...] Realmente, nunca vira tão extraordinário conjunto de formas e cores humanas como no fundo do palco na Bahia!⁴⁸⁹

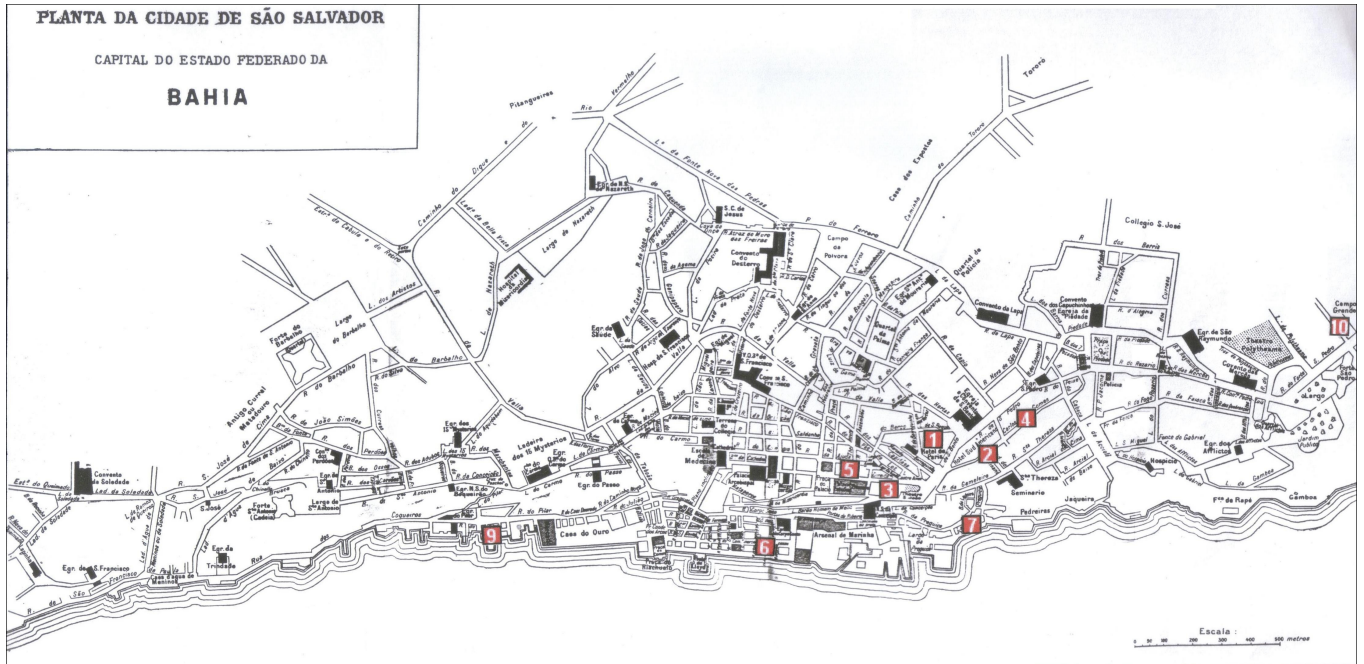
A diversidade fenotípica da população baiana surpreendia os visitantes, que tinham referências estéticas bastante padronizadas e limitadas, não conseguindo ter uma sensibilidade mais aguçada para perceber a beleza na diversidade. Quando achavam o negro belo, vacilavam quanto a essa opinião, ficando confusos com relação aos seus parâmetros de beleza e vendo o negro como bonito porque exótico ou sensual.

Bailes, jantares, apresentações teatrais e outros divertimentos faziam parte do cotidiano dos viajantes que estiveram na Bahia dos oitocentos. Nessas ocasiões eles puderam dialogar com dois mundos, o do requinte das festas de seus países, caracterizado pelos pratos franceses, pelos utensílios importados e pela presença de europeus e descendentes que viviam nos trópicos e o representado pelos pratos bem condimentados, doces feitos com frutas tropicais, maior informalidade dos anfitriões e atendimento prestado por escravos. Assim, a questão racial e a diversidade cultural perpassavam o dia-a-dia desses viajantes na Bahia, pois mesmo quando estavam no teatro, nos bailes ou no hotel, deparavam-se com situações em que as diferenças vinham à tona e eles eram obrigados a ver e lidar com o *outro*.

⁴⁸⁸ AVÉ-LALLEMANT, Robert. Op. cit., p. 47.

⁴⁸⁹ *Ibidem*, p. 48.

ANEXO:



Localização aproximada de alguns hotéis estabelecidos em Salvador, no decorrer do século XIX:

- | | |
|--|---|
| 1. Hotel Paris, no Largo do Theatro (Praça Castro Alves) | 6. Hotel Müllem, na r. Nova das Princezas |
| 2. Hotel Sul-Americano, no Largo do Theatro (Praça Castro Alves) | 7. Hotel Bahiano, na Gameleira |
| 3. Hotel Universo, no Largo do Theatro (Praça Castro Alves) | 8. Hotel das Nações, no Morgado de S. Bárbara |
| 4. Hotel Restaurante Francez, na r. de Baixo (Carlos Gomes) | 9. Hotel do Commercio, no Morgado de S. Bárbara |
| 5. Hotel Ferreira, na r. Direita do Palácio | 10. Hotel des Étrangers, no Campo Grande |

Fonte: Planta da cidade do Salvador, organizada pelo engenheiro Adolfo Morales de los Rios, no ano de 1894.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diversos estrangeiros estiveram no Brasil, no decorrer do século XIX, a partir do momento em que os portos brasileiros foram abertos às demais nações. Os viajantes oitocentistas que estiveram na Bahia formavam um grupo heterogêneo, que possuía objetivos variados, como o de descobrir ou comprovar fatos científicos; lançar-se ao estudo da história natural e das civilizações; ter a chance de enriquecer realizando um trabalho temporário; empreender missões religiosas e vivenciar novas aventuras, sendo que o desejo de destacar-se socialmente perante seus pares frequentemente acompanhava suas motivações. Em relação aos visitantes pesquisados, percebe-se que em muitos casos a viagem possuía um viés científico-recreativo, havendo um tênue limite entre eles.

É difícil conceber o caráter das viagens oitocentistas sem ver como tais atividades foram construídas na imaginação das pessoas através da comunicação falada e escrita, especialmente da literatura de viagens. Com efeito, os relatos tiveram um importante papel ao contribuir para tornar àqueles que não se satisfaziam com os horizontes do lar, receptivos a idéia de viajar. Para além do desejo de travar contato com o desconhecido, o visitante almejava conferir, pessoalmente, se as informações e imagens sobre as quais lera e ouvira, de fato, correspondiam à realidade.

O encanto por uma localidade estrangeira nem sempre se dá pelo simples desejo de novidade e pela busca de diferentes distrações. Elementos de um determinado lugar que selecionamos e guardamos com prazer na memória podem revelar alguns aspectos da nossa identidade e afinar-se aos nossos anseios mais profundos. A princesa Therese da Baviera e o arquiduque Maximiliano da Áustria, por exemplo, ansiavam por liberdade e um maior contato com o clima e a natureza tropical, fatores que não encontravam em sua terra natal. Na verdade, esses personagens buscavam vivenciar na prática situações que já haviam vivenciado na imaginação.

Com o passar do tempo, no mundo ocidental oitocentista, a prática social de viajar foi paulatinamente criando uma infra-estrutura voltada para os viajantes. As atividades gastronômicas e de acomodação, assim como outras, foram se estruturando até se tornarem áreas de atuação profissional, como acontece nos dias atuais. A racionalização do tempo na sociedade capitalista gerou uma relação antagônica entre trabalho e lazer, transformando a viagem em item

do consumo moderno e o território, em mercadoria. Assim, o ato de viajar converteu-se em símbolo de prestígio e bem-estar.

No Brasil, as paisagens naturais constituíam o grande atrativo para estrangeiros ávidos por contemplarem locais desconhecidos e terem acesso à natureza abundante, que contrastava com a imagem industrializada das principais cidades européias e norte-americanas. Conhecer parte do ambiente natural que ainda não havia desaparecido frente à força catalisadora do progresso, transformava em sagrado o território brasileiro.

A priori, os forasteiros estavam mais interessados em conhecer e estudar a flora e a fauna brasileiras, porém, ao se depararem com as diferentes constituições da população e práticas culturais estranhas às suas, também focaram seu olhar no componente humano. A diversidade racial e cultural, ao mesmo tempo em que foi vista por muitos como um fator negativo para o progresso do país, contraditoriamente, era um dos atrativos que dava maior visibilidade ao Brasil e colaborava para colocá-lo na rota das grandes navegações científicas e das viagens particulares de aventura e lazer.

Nesse contexto, sobressaía-se a cidade da Bahia enquanto local privilegiado para a observação da natureza e dos homens, tanto por ser uma cidade portuária, como pelo clima, pelas belezas naturais, pela forte presença de negros e mestiços e por estar localizada próxima a florestas e populações indígenas. Salvador continha todos os ingredientes que povoavam o imaginário dos estrangeiros e tornavam o Brasil um país *sui-generis* e, portanto, interessante como destino de viagem.

Esses deslocamentos ocorreram no momento em que a Bahia passava de uma sociedade mercantil-escravocrata a uma sociedade capitalista, na qual o crescimento do comércio era o principal estímulo para a expansão da cidade. Assim, a presença dos viajantes, ao propiciar novos contatos culturais, implicou alterações no estilo de vida dos habitantes do lugar, havendo uma estreita relação entre a entrada de estrangeiros e a inserção de novos bens materiais, hábitos e idéias.

Tal processo resultou na instituição de novas formas de sociabilidade entre os visitantes e a população local, ajudando a criar uma rede de serviços relacionada às viagens e ao lazer. Apesar de na Bahia oitocentista os serviços não serem prestados de forma sistemática, já se verificava uma clara intenção de realizar as atividades laborais ligadas à hospitalidade com a finalidade de agradar ao viajante. Anunciar nos almanaques e periódicos os meios de hospedagem e os restaurantes, além de outros tipos de estabelecimentos, ressaltando seus pontos fortes e o suposto

conforto do qual dispunham, são aspectos que caracterizam os primeiros passos da cidade na prática do turismo organizado.

Desse modo, essas viagens forneceram as bases para a atividade turística que posteriormente passou a ser praticada em uma das cidades que, muito antes do surgimento do turismo de massa, já possuía uma forte característica de internacionalidade, sendo uma das mais visitadas do Brasil.

Assim, quem sabe a leitura desse trabalho, ao questionar e analisar o modo como a cidade da Bahia começou a dar os primeiros passos enquanto produto turístico, não apenas nos ajude a entender como a prática do turismo de que dispomos hoje se originou e se desenvolveu, mas também nos auxilie na construção de novas formas de utilizar e representar o território e de dialogar com a alteridade.

FONTES**IMPRESSAS:****Biblioteca Central da UFBA - BIC****Relatos de viagem:**

AVÉ-LALLEMANT, Robert. *Viagens pelo norte do Brasil no ano de 1859*. Tradução de Eduardo de Lima Castro. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro/Ministério da Educação e Cultura, 1961.

GRAHAM, Maria. *Diário de uma Viagem ao Brasil e de uma estada neste país durante parte dos Anos de 1821, 1822 e 1823*. São Paulo: Cia. Ed. Nacional, 1956.

HABSBURGO, Maximiliano de. *Bahia 1860: esboços de viagem*. Rio de Janeiro/Bahia, Tempo Brasileiro/Fundação Cultural do Estado da Bahia, 1982.

VON SPIX e VON MARTIUS. *Viagem pelo Brasil*. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1930, II vol.

Biblioteca Júlio de Mesquita Filho, Campus de Assis/SP - UNESP**Relatos de viagem:**

AGASSIZ, Jean L. R. e Elizabeth C. A. *Viagem ao Brasil: 1865-1866*. Tradução de João Etienne Filho. Belo Horizonte/ São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1975.

GARDNER, George. *Viagem ao interior do Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1975.

Biblioteca da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da UFBA**Relatos de viagem:**

KIDDER, Daniel P. *Reminiscências de viagens e permanência no Brasil (Rio de Janeiro e Província de São Paulo)*. Tradução de Moacir Vasconcelos. São Paulo: Martins, vol. I, 1940.

KIDDER, Daniel P. *Reminiscências de viagens e permanência no Brasil (Províncias do Norte)*. Tradução de Moacir Vasconcelos. São Paulo: Martins, vol. II, 1943.

KIDDER e FLETCHER (1845). *O Brasil e os brasileiros*. São Paulo: Cia. Ed. Nacional, v. 2, 1941.

PEDRO II, Imperador do Brasil. *Diário da Viagem ao norte do Brasil em 1859*. Salvador: Progresso/UFBA, 1959.

SUZANNET, Conde de. *O Brasil em 1845*. Tradução de Márcia de Moura Castro. Rio de Janeiro: Casa do Estudante do Brasil, 1957.

WETHERELL, James. *Brasil: apontamentos sobre a Bahia, 1842-1857*. Salvador: Banco da Bahia, 1972.

RIBEYROLLES, Charles de. *Brasil pitoresco: história, descrição, viagens, colonização, instituições*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1980.

Centro de Estudos Afro-Orientais da FFCH - CEAO

Relatos de viagem:

DARWIN, Charles. *Viagem de Um Naturalista ao Redor do Mundo*. São Paulo: Abril Cultural, 2ª ed., [19-].

Centro de Estudos Baianos da UFBA - CEB

Relatos de viagem:

GREENE, Arnold. *Um diário Inédito sobre a Bahia*. Tradução e prefácio: Alberto Silva. Salvador: Centro de Estudos Baianos, 1952.

Centro de Documentação Cultural Sobre a Bahia – CEDIC-BA

Relatos de viagem:

LINDLEY, Thomas. *Narrativa de uma Viagem ao Brasil*. São Paulo: Cia. Ed. Nacional, 1969.

BURMAISTER, Hermann. *Viagem ao Brasil através das províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1980.

Biblioteca do Goethe-Institut, Salvador/BA - ICBA

Relatos de viagem:

PRINZESSIN VON BAYERN, Therese. *Meine Reise in den brasilianischen Tropen*. Berlin: Verlay von Dutrich Reimer, 1897.

Thomas Cooper Library - University of South Carolina

Relatos de viagem:

DARWIN, Charles. *The voyage of the Beagle*. Santa Barbara: The Narrative Press, 2001.

Centro de Digitalização do PPGH da UFBA - CEDIG

Jornais baianos:

Alabama (1879 e 1881)

Jornal da Tarde (1860)

O Interesse Público (1860)

O Século (1850)

O Trovão (1868)

Centro de Documentação Cultural Sobre a Bahia - CEDIC

Almanaques:

Almanach do Diário de Noticias para 1885: quinto anno, Bahia, [s.n.], 1885.

FREIRE, Antonio. *Almanak da Província da Bahia*. Brasil, Bahia, Salvador: Lhito-Typographia de João Gonçalves Tourinho, 1881.

MASSON, Camillo de Lellis. *Almanak Administrativo mercantil e industrial da Bahia, para o annode 1855*, organizado por Camillo de Lellis Masson. Primeiro anno. Brasil, Bahia, Salvador: Typographia de Camillo de Lellis Masson & Cia, 1854. v II.

_____. *Almanak Administrativo mercantil e industrial da Bahia, para o anno de 1857*, organizado por Camillo de Lellis Masson. Brasil, Bahia, Salvador: Typographia de Camillo de Lellis Masson & Cia, 1857.

_____. *Almanak Administrativo mercantil e industrial da Bahia, para o anno de 1863*, terceiro depois do bissexto. Brasil, Bahia, Salvador: Typographia de Camillo de Lellis Masson & Cia, 1863.

PIMENTA, Altino Rodrigues. *Almanak Administrativo comercial e industrial da Província da Bahia, para o anno de 1873*. Brasil, Bahia, Salvador: Typographia de Oliveira Mendes & C. Anno I, 1872.

REIS, Antonio Alexandre Borges dos. *Almanak Administrativo, indicador, noticioso, commercial e litterario do estado da Bahia para 1899*, organizado por Antonio Alexandre Borges dos Reis. Segundo anno, Bahia: Editores Wilcke, Picard & C., 1899.

_____. *Almanak Administrativo, indicador, noticioso, commercial e litterario do Estado da Bahia para 1900*, organizado por Antonio Alexandre Borges dos Reis. Terceiro anno, Bahia: Litho-Typ. Encadernação Reis & Comp., 1900.

_____. Almanak Administrativo, indicador, noticioso, commercial e litterario do Estado da Bahia para 1903, organizado por Antonio Alexandre Borges dos Reis. Sexto anno, Bahia: Editores Reis & Cia.

RIBEIRO, João. *Almanaque Brasileiro Garnier para o anno de 1909*. 7º anno, Rio de Janeiro, 1909.

ROCHA, Prudêncio de Carvalho e. *Almanach literario e de indicações para o anno de 1888*. Bahia, Salvador: Typographia do Bazar 65, 1887.

_____. *Almanack literário e de indicações para o anno de 1889*. 3º anno, Bahia: Typographia do Bazar 65, 1888.

SECRETARIA DA CULTURA E TURISMO. Almanach civil, político e comercial da Bahia para o ano de 1845. [s.n.], Salvador, Edição fac-similar, 1998.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACERENZA, Miguel A. *Administración del turismo: conceptualización y organizacion*. 4 ed., vol. I, México: Trillas, 1991.

ALENCASTRO, Luiz F. de. Vida privada e ordem privada no Império. In: _____. (org.). *História da vida privada no Brasil 2*. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

ANDRADE, Maria José. *A mão-de-obra escrava em Salvador, 1811-1888*. São Paulo: Corrupio, 1988.

ARAÚJO, Tatiana Brito de. *Os engenhos centrais e a produção açucareira no Recôncavo Baiano*. Salvador: FIEB, 2002.

ARRUDA, Angela. O ambiente natural e seus habitantes no imaginário brasileiro – negociando as diferenças. In: _____. (org.). *Representando a alteridade*. Petrópolis: Vozes, 1998.

AUGEL, Moema P. *Visitantes Estrangeiros na Bahia Oitocentista*. São Paulo, Cultrix; [Brasília]: INL, 1980.

_____. *A visita de Maximiliano da Austria a Ilhéus*. Salvador: Centro de Estudos Baianos, 1981.

BARREIRO, Carlos José. *Imaginário e viajantes no Brasil do século XIX: cultura e cotidiano, tradição e resistência*. São Paulo: Editora UNESP, 2002.

BARRETO, Maria Renilda Nery e ARAS, Lina Maria Brandão de. Salvador, cidade do mundo: da Alemanha para a Bahia. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, vol. 10, p. 151-72, jan.-abr., 2003.

- BELLUZZO, Ana Maria de Moraes. *O Brasil dos viajantes: um lugar no Universo*. São Paulo/Rio de Janeiro, Metalivros/Objetiva, vol II, 1999.
- BOYER, Marc. *História do Turismo de Massa*. Trad. de Viviane Ribeiro, Bauru/Salvador: EDUSC/EDUFBA, 2003.
- BOURDIEU, Pierre. Condição de classe e posição de classe. In: MICELI, Sergio (org.). *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 1974.
- BRAGA, R. *História da Comissão Científica de Exploração*. Fortaleza: Imp. Univ. do Ceará, 1962.
- BRILLAT-SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. Trad. de Paulo Neves, 3ª Ed, São Paulo: Cia. das Letras, 2001.
- BURKE, E. *Uma investigação filosófica sobre a origem de nossas idéias do sublime e do belo*. Campinas: Papirus/Unicamp, 1993.
- CAMPOS, José Ruy V. *Introdução ao universo da hospitalidade*. Campinas: Papirus, 2005.
- CARDOSO, Sérgio. O olhar dos viajantes. In: NOVAIS, Adauto (org.). *O Olhar*. São Paulo: Cia das Letrs, 1997.
- CARDOZO, Manoel da S. As irmandades da antiga Bahia. *Revista de História*, Rio de Janeiro, n.95, ano 24, p.237-261, 1973.
- CEDIC-BA. *GRANDE DICIONÁRIO PORTUGUEZ ou Thesouro da Língua Portuguesa* pelo Dr. Fr. Domingos Vieira dos Eremitas Calçados de Santo Agostinho, Segundo Volume, Porto: Editores Ernesto Chardran e Bartholomeu H. De Moraes, 1873.
- CHALHOUB, Sidney. *A cidade febril: cortiços e epidemias na Corte Imperial*. São Paulo: Cia das Letras, 1996.
- CHON, K. S. e SPARROWE, R. T. *Hospitalidade: conceitos e aplicações*. Trad. de Ana Beatriz de Miranda e Silva Ferreira. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
- COUTO, Edilece S. *Tempo de festas: homenagens a Santa Bárbara, N. S. da Conceição e Sant'Ana em Salvador (1860-1940)*. Tese de Doutorado. Assis: UNESP, 2004.
- DAVID, Onildo Reis. *O inimigo invisível: epidemia na Bahia do século XIX*. Salvador: Edufba/Sarah Letras, 1996.
- DE BOTTON, Alain. *A arte de viajar*. Trad. de Waldéa Barcellos. Rio de Janeiro: Rocco, 2003.
- DIAS, Célia Maria de M. O modelo de hospitalidade do Hotel Paris Ritz: um enfoque especial sobre a qualidade. _____. (org). *Hospitalidade: reflexões e perspectivas*. Barueri: Manole, 2002.

- DIAS, M. O. da S. *O Fardo do Homem Branco: Southey, historiador do Brasil (um estudo dos valores ideológicos de império do comércio livre)*. São Paulo: Cia. Ed. Nacional, 1974.
- EDELWEISS, Frederico. *A visita de Maximiliano da Áustria à Bahia*. Salvador: Centro de Estudos Baianos/Oficinas Gráficas da Imprensa Oficial da Bahia, 1961.
- ELIAS, Norbert. *A sociedade da corte*. Lisboa: Presença Editorial, 1983.
- _____. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, I vol, 1994.
- FALCÓN, Francisco J. C. *A Época Pombalina (política econômica e monarquia ilustrada)*. São Paulo: Editora Ática, 1982.
- FERREIRA, Alexandre R. *Viagem filosófica pelas capitânicas do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá. Memórias-antropologia*. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1974.
- FERREIRA FILHO, Alberto H. *Quem pariu e bate, que balance! Mundos femininos, maternidade e pobreza: Salvador, 1890-1940*. Salvador: EDUFBA, 2003.
- FERREZ, Gilberto. *Bahia: velhas fotografias, 1858 – 1900*. Rio de Janeiro: Kosmos; Salvador: Banco da Bahia Investimentos, 1988.
- FLANORIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massino. *História da Alimentação*. Trad. de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira, São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO Ariovaldo. *De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Senac, 2001.
- FREUD, Anna. *O ego e os mecanismos de defesa*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.
- GAY, Peter. *Guerras do Prazer: a experiência burguesa - da rainha Vitória a Freud*. Trad. de Rosaura Eichenberg, São Paulo: Cia das Letras, 2001.
- GOETHE, Johann Wolfgang von. *Viagem à Itália 1786-1788*. São Paulo: Cia. das Letras. 1999.
- GUIMARÃES, Manoel L. L. S. História e Natureza em Von Martius: esquadrihando o Brasil para construir a Nação. *História, Ciências, Saúde-Manguinhos*, Rio de Janeiro, v. VII, p. 389-410, jul.-out., 2000.
- _____. Nação e Civilização nos Trópicos: O Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro e o Projeto de uma História Nacional. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v.1, n. 1, p.5-27, 1988.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil*. Rio de Janeiro: Olympio, 1978.
- JOFFE, Hélène. Degradação, desejos e “o outro”. In: ARRUDA, Ângela (org.). *Representando a alteridade*. Petrópolis: Vozes, 1998.

- JOVCHELOVITEH, Sandra. Re(des)cobrando o outro - para um entendimento da alteridade na teoria das representações sociais. In: ARRUDA, Ângela (org.). *Representando a alteridade*. Petrópolis: Vozes, 1998.
- LEAL, Maria L. de M. S. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.
- LIESELLOTE H. Ornellas. *A Alimentação Através dos Tempos*. 3ª ed., Florianópolis: Ed. da UFSC, 2003.
- LEITE, Ilka B. *Antropologia da viagem*. Escravos e libertos em Minas Gerais no século XIX. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1996.
- LEITE, Miriam L. M. *Livros de viagem (1803-1900)*, Rio de Janeiro: UFRJ Editora, 1997.
- LIMA, José F. da Silva. *A Bahia de há 66 anos: reminiscências de um contemporâneo*. Folhetim do Jornal da Bahia de 1907. Bahia: Victoria, 1939.
- LYRA, Heitor. *História de d. Pedro II. (1938-40)*. São Paulo/Belo Horizonte: EDUSP/ Itatiaia, 3 vols., 1977.
- MARQUES, Xavier. *O Feiticeiro*. 3. ed. São Paulo: GRD, 1975.
- MARTINS, Luciana de Lima. *O Rio de Janeiro dos Viajantes*. O olhar britânico (1800-1850). Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
- MATTOSO, Kátia M. de Queirós. *Bahia século XIX*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992.
- _____. *Ser Escravo no Brasil*. São Paulo, Brasiliense, 1982.
- _____. A opulência na província da Bahia. In: ALENCASTRO, Luiz F. De (org.). *História da vida privada no Brasil 2*. São Paulo: Cia das Letras, 1998.
- MOURA, Milton A. *Carnaval e baianidade: arestas e curvas na coreografia de identidades do carnaval de Salvador*. Tese de Doutorado. Salvador: FACOM/UFBA, 2001.
- NASCIMENTO, Anna Amélia Vieira. *As dez freguesias na cidade do Salvador*. Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia, 1986.
- OLIVEIRA FILHO, João P. de. Elementos para uma sociologia dos viajantes. In: _____. (org.). *Sociedades Indígenas e Indigenismo no Brasil*. Rio de Janeiro: Marco Zero/ UFRJ, p.84-148, 1987.
- PÁDUA, José A. *Um sopro de destruição: pensamento político e crítica ambiental no Brasil escravista, 1776-1888*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.
- PIRES, Mário J. *Raízes do Turismo no Brasil. Hóspedes, hospedeiros e viajantes no século XIX*. Barueri: Manole, 2001.

- QUEIROZ, Lúcia A. *Turismo da Bahia: estratégias para o desenvolvimento*. Salvador: EGBA, 2002.
- QUERINO, Manuel. *A Bahia de outrora*. Salvador: Livraria Progresso, 1955.
- REIS, João J. A. *morte é uma festa: ritos fúnebres e revolta popular no Brasil do século XIX*. São Paulo: Cia das Letras, 1999.
- _____. *Rebelião Escrava no Brasil: a história do levante dos Malês em 1835*. São Paulo: Cia das Letras, 2003.
- REJOWSKI, Mirian et al. Desenvolvimento do turismo moderno. In: _____. (org.). *Turismo no percurso do tempo*. São Paulo: ALEPH, 2002.
- ROUANET, Sergio P. O olhar iluminista. In: NOVAIS, Adauto (org.). *O Olhar*. São Paulo: Cia das Letrs, 1997.
- SAFFIOTI, H. I. B. Rearticulando Gênero e Classe Social. In: Costa, A. De O. & BRUSCHINI, C. (org.). *Uma questão de gênero*. Rio de Janeiro/São Paulo: Rosa dos Tempos/ Fundação Carlos Chagas, 1992.
- SAID, Edward. *Orientalism*. New York: Vintage Books, 1979.
- SALGUEIRO, Valéria. Grand Tour: uma contribuição à história do viajar por prazer e por amor à cultura. *Revista Brasileira de História*, v.22, n.44, p. 289-310, 2002.
- SAMPAIO, Consuelo Novais. *50 anos de urbanização. Salvador da Bahia no século XIX*. Rio de Janeiro: Versal, 2005.
- SCHIAVINATTO, Iara Lis. Imagens do Brasil: entre a natureza e a história. In: Novais, F e Jancsó (org.). *Brasil: formação do Estado e da Nação*. São Paulo: Hucitec/ Unijuí, 2003.
- SCHINDLER, Helmut. Plumas como enfeites de moda. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, vol. III (suplemento), 1089-108, 2001.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz. *As Barbas do Imperador. D. Pedro II, um monarca nos trópicos*. São Paulo: Cia. das Letras, 2ª ed., 2004.
- _____. *O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil, 1870-1930*. São Paulo: Cia. das Letras, 2002.
- SILVEIRA, Renato da. Os selvagens e a massa: o papel do racismo científico na montagem da hegemonia ocidental. Salvador, *Afro-Ásia*, 23, 2000.
- SMITH, Bernard. *European vision and the Shout Pacific*. New Haven: Yale Universaty Press, 2ª ed., 1988.

- SOARES, Cecília Moreira. *Mulher negra na Bahia no século XIX*. Dissertação de Mestrado. Salvador: UFBA, 1994.
- SPANG, Rebecca L. *A Invenção do Restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica*. Trad. de Cynthia Cortes e Paulo Soares, Rio de Janeiro: Record, 2003.
- TODOROV, Tzvetan. A viagem e a narrativa. In: _____. (org.). *As morais da história*. Lisboa: Publicações Europa-América, 1991.
- _____. *A conquista da América – a questão do outro*. São Paulo: Martins Fontes, 1993.
- URRY, John. *O olhar do turista. Lazer e viagens nas sociedades contemporâneas*. São Paulo: Studio Nobel/SESC, 3ª ed., 2007.
- VERGER, Pierre. *Notícias da Bahia – 1850*. Salvador: Corrupio, 1999.
- VIANNA, Marisa. “... vou para a Bahia”. Salvador: Bigraf, 2004.
- VIGARELLO, Georges. *O Limpo e o Sujo: uma história da higiene corporal*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.
- WRIGH, Antonio Fernando Pacca de Almeida. *Desafio americano à preponderância britânica no Brasil, 1808-1850*. São Paulo/Brasília: Nacional/INL, 1978.