

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

**OS DOCES NO RIO DE JANEIRO: Uma análise do Primeiro Império
(1822 - 1831)**

Maria Eduarda Martins Silva
Orientadora: Profa. Dra. Thaina Schwan Karls

Rio de Janeiro
2019

Maria Eduarda Martins Silva

**OS DOCES NO RIO DE JANEIRO: Uma análise do Primeiro Império
(1822 - 1831)**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Profa. Dra. Thaina Schwan Karls

Rio de Janeiro

2019

CIP - Catalogação na Publicação

S586d Silva, Maria Eduarda Martins
OS DOCES NO RIO DE JANEIRO: Uma análise do
Primeiro Império (1822 - 1831) / Maria Eduarda
Martins Silva. -- Rio de Janeiro, 2019.
48 f.

Orientadora: Thaina Schwan Karls.
Trabalho de conclusão de curso (graduação) -
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto
de Nutrição Josué de Castro, Bacharel em
Gastronomia, 2019.

1. Doces. 2. Doceira. 3. Rio de Janeiro. 4.
Primeiro Império. 5. Confeitaria. I. Karls, Thaina
Schwan , orient. II. Título.

Agradecimentos

Gastronomia é um sonho que se iniciou nas pequenas cozinhas das minhas avós, em Manaus, me guiou até o belo Rio de Janeiro e agora, quatro anos depois está se realizando. Tenho muito a agradecer a pessoas que foram essenciais a esta trajetória.

À Deus, meu pai amoroso, pela força, coragem e sabedoria durante esse ciclo.

À minha família, em especial meu pais, Rosana e Fabian pela compreensão e amor depositados em mim, obrigada por não medirem esforços aos meus estudos, dedico a vocês este trabalho.

Minhas avós, Estela, Maria e Fabíola por transmitirem a mim seus conhecimentos culinários, doceiros e de boa mesa, cada uma com seu jeitinho único e afetuoso.

Ao meu amor, Aleff, grande incentivador deste projeto e da vida, obrigada pela parceria e paciência.

Aos meus tios, pelo acolhimento, apoio e cuidado durante minha chegada.

Aos meus amigos de curso por compartilharem momentos incríveis comigo.

Agradeço à minha querida orientadora Profa. Dra. Thaina Schwan Karls por ter acreditado em mim. Obrigada pela disponibilidade, dedicação, comprometimento e todo suporte que brilhantemente me foi dado durante a elaboração desse trabalho, sem você não seria possível.

Por fim, agradeço a todos que de alguma forma fizeram parte da realização deste sonho. Meu muito obrigada!

“Difícilmente se enxerga o muito que a doçaria brasileira deva às donas de casa, às negras de cozinha e aos pretos doceiros. A origem dos doces mais verdadeiramente brasileiros é patriarcal e seu preparo foi sempre um dos rituais mais sérios da antiga vida de família das casas-grandes e dos sobrados, embora não faltassem freiras quituteiras que aqui continuassem a tradição dos conventos portugueses”.

(FREYRE, 2007, p. 72)

Resumo

Os doces fazem parte da alimentação e da cultura dos brasileiros, isso se deve pela herança colonial dos portugueses e também às plantações de cana-de-açúcar que foram parte importante da economia do país. Estudos que abordam essa temática ainda são escassos se comparados a importância cultural e alimentar que estes possuem. Dessa forma, é válida a construção de investigações sobre o tema, em especial aquelas que buscam novas abordagens. Neste cenário, este trabalho tem como objetivo desenvolver uma análise sobre os doces na cidade do Rio de Janeiro durante o Primeiro Império, nos anos de 1822 a 1831. Buscando explorar este universo, foi realizada uma pesquisa histórica e documental através dos jornais disponibilizados na Hemeroteca Digital Brasileira. Analisou-se portanto, o comércio de doces e os serviços oferecidos por estes. Os produtores responsáveis pela fabricação desses insumos, seus estratos sociais e as habilidades necessárias para tal prática. Por fim, identificou-se quais os tipos ofertados durante a época. Percebemos uma divisão entre os domésticos e os ditos profissionais, bem como a busca por importados e a grande variedade de doces presente. Após esta análise, destacamos a pluralidade de informações que cercam este alimento, bem como a possibilidade de novas pesquisas.

Palavras-chave: Doces, Doceira, Rio de Janeiro, Primeiro Império, Confeitaria

Sumário

Introdução	8
Capítulo I	
Comércio de doces no Rio de Janeiro	13
1.1 Estabelecimentos comerciais	15
1.2 Venda de doces nas ruas	20
1.3 Doces por encomenda	22
Capítulo II	
A nobre confecção dos doces	24
2.1 Escravos doceiros	25
2.2 Os confeitores	29
2.3 Os cozinheiros	31
Capítulo III	
Os doces do Império	33
3.1 Goiabada	34
3.2 Marmelada	36
3.3 Massas, biscoitos, pães	37
3.4 Doces diversos	38
Considerações Finais	41
Referências	42
Fontes	46

Introdução

Durante o século XVI com a instalação em larga escala dos engenhos de cana-de-açúcar no Brasil, a doçaria nacional passou a ganhar novos sabores, cercada pelo seu principal ingrediente, o açúcar.

A monocultura da cana-de-açúcar no Brasil se tornou a atividade econômica mais significativa dos portugueses. Registros da alfândega de Lisboa mostram que já se tinha pagamentos de direitos sobre o açúcar produzido em Pernambuco desde o ano de 1526 (CAVALCANTI *apud* FREYRE, 2007).

Ao longo da costa brasileira, os engenhos transformaram a sociedade colonial e mostravam as novas estruturas hierárquicas presentes. Os homens brancos eram mais valorizados do que os negros, da mesma forma acontecia com o açúcar, o mais claro considerado de melhor valor e o mais escuro de pior, como aponta Stuart B. Schwartz em seu artigo intitulado *Com açúcar e com conflito*:

Os engenhos não erigiram essa pirâmide social, mas reforçaram. Nessas verdadeiras indústrias, os brancos eram os donos da terra e das moedas. Os indígenas e depois os africanos eram a força de trabalho. E cabia aos brancos pobres, mulatos, mestiços e libertos os chamados “ofícios mecânicos”. Essas fazendas se transformaram no espelho e na metáfora da sociedade brasileira: os brancos nas mais altas posições, os negros (ou índios) na mais baixa, e as pessoas de raças misturadas no meio. Gradações bem parecidas, aliás, com as da produção do açúcar: o branco como mais valorizado; o de panela, escuro, e de menor valor; e o marrom, mascavo, no meio (SCHWARTZ, 2013, p. 22).

Com o cultivo da cana-de-açúcar, a mão de obra escrava abundante, e a tradição doceira dos portugueses, os doces brasileiros se enriqueceram ganhando sabores mais tropicais, misturando-se com as frutas dos índios e com os quitutes dos negros (FREYRE, 2007). Como descreve Rosa Belluzzo:

As tradicionais receitas da doçaria portuguesa foram transformadas com fidalguia pelas mulheres coloniais. De suas experiências nasceram receitas preparadas com o que tinha de melhor. Utilizaram gêneros autóctones em substituição aos tradicionais produtos europeus. A combinação das frutas tropicais com as especiarias resultou em deliciosas compotas, marmeladas, frutas cristalizadas, licores de jenipapo ou jabuticaba, doces de batata-roxa, sorvetes de cupuaçu e refrescos de goiaba, caju e mangaba. Os produtos como mandioca e milho, enriqueceram bolos e biscoitos. A banana, o coco e

o amendoim mergulharam nas generosas tortas, pudins e broas (BELLUZZO, 2010a, p.136).

Com essa junção de saberes e sabores, nota-se também as adaptações de ingredientes aqui feitas, como aponta Luís da Câmara Cascudo, “para Portugal, ovos, leite de vaca, manteiga e farinha de trigo. Para o Brasil, ovos e goma de mandioca, leite de coco e manteiga” (CASCUDO, 2011, p. 594).

As receitas tradicionais europeias ganharam novas formas e sabores com as frutas nativas brasileiras. O uso do açúcar e dos ovos na confeitaria veio da herança portuguesa, dando origem aos tradicionais bolos, sonhos, ambrosia e pão-de-ló (FREIXA e CHAVES, 2008).

Assim, o doce passou a percorrer diversos âmbitos da sociedade brasileira, desde formatos mais simples em cidades do interior, até as sobremesas imperiais servidas aos cargos mais altos da sociedade brasileira assim descritos pelos relatos de viajantes e cronistas. Leila Mezan Algranti (2005) lembra que John Luccock, se impressionou ao visitar Minas Gerais, a convite do governador, onde lhe serviram vinte e nove variedades de frutas nacionais feitas em compotas que eram cultivadas e fabricadas pela vizinhança mineira.

Considerado uma aptidão natural feminina, o fazer dos doces durante o século XIX era indispensável para as moças, assim “os títulos de grande boleira, mão de ouro nos doces, uma quituteira, eram elogios, valendo dotes em potencial às moças e halos de glória às casadas” (CASCUDO, 2011, p. 308).

Na colônia apaixonada pelo sabor doce, era costume no interior e nas capitais as famílias oferecerem reciprocamente os bolos e doces para festas habituais, o saber doceiro era valorizado, desde as donas de casa às filhas menores que faziam no mínimo, os suspiros e beijos, recortando os papéis de seda coloridos. Tradição que se estende até mais tarde durante o século XIX, mesmo nas cidades, mandar doces para a festa da amiga em peças de baixela pessoal, reforçando o serviço da copa, era um dever cordial. Nos jantares e recepções que ocorriam no Rio de Janeiro, a capital da época, essa era uma prática muito comum. (CASCUDO, 2011)

Após a chegada da Família Real, em 1808, o Rio presenciou a vinda da comitiva de fidalgos, artesãos, comerciantes e profissionais italianos, franceses, ingleses que transformaram a fisionomia da cidade ao longo do século XIX (BELLUZZO, 2010a).

Estes recém chegados passaram a ocupar espaços até então pertencentes em maioria pelos portugueses. Os lusitanos eram os principais proprietários dos armazéns, cafés, padarias, quitandas, armazinhos e outros estabelecimentos (FREITAS FILHO, 2002). Os franceses se estabeleceram como “comerciantes de produtos de luxo, alfaiates, modistas, chapeleiros e cabeleiros, livreiros, professores e governantas, cozinheiros, padeiros e confeitadores, serralheiros, marceneiros e estofadores.” (SILVA, 2011 p. 42).

Da mesma forma italianos começaram a atuar nas casas comerciais divulgando o “sorvete, *sorbetto*, modificando em sua fórmula oriental, transformando num delicioso doce gelado” (CASCUDO, 2011, p. 620).

A estrutura da cidade estava se transformando e em 1821 chegou-se ao número de 79 mil habitantes, sem contar os que viviam na área rural do município, podendo chegar aos 112 mil. O Rio de Janeiro se caracterizava como centro político, social e econômico durante os primeiros anos do século XIX. O crescente desenvolvimento e acelerada expansão da capital, demonstram o aglomerado de mudanças presentes na época. (SILVA, 2011)

Podemos inferir portanto, que a partir dessas modificações urbanas, houve ampliação dos espaços de comercialização, entre eles os dos doces, como é o caso das confeitarias, fábricas de refinar açúcar e dentre outros comércios. Por isso, diante deste cenário de alargamento da sociedade e cultura, busca-se desenvolver uma análise sobre os doces no Rio de Janeiro durante o Primeiro Império, procurando compreender seus locais de comercialização, variedades, os responsáveis pelas vendas, produção e suas possíveis assimilações étnicas.

As pesquisas atuais sobre essa temática são escassas, se atendo em associar influências ou locais aos tipos de doces oferecidos. Em *Os grupos indígenas e os doces brasileiros* de Tempass (2008) busca-se apurar as manifestações indígenas na confeitaria brasileira. Já Lesnau (2004) e seu estudo intitulado *Influência portuguesa na doçaria brasileira* demonstra a forte contribuição portuguesa nos doces brasileiros e, por fim, Rieth, Ferreira e Cerqueira (2008) na investigação *O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação* procura levantar e justificar os argumentos para o doce pelotense ser considerado patrimônio imaterial.

Acerca dos estudos que relacionam o Rio de Janeiro e a doçaria, estes evidenciam um doce típico da cidade de Campos dos Goytacazes, o chuveisco, abordado por Souza e Pereira (2016) em *O doce chuveisco na cidade de Campos dos Goytacazes - RJ: A história que não foi*

contada. Neste estudo, as autoras analisam a história contada aos moradores da cidade sobre o doce e a veracidade da mesma, além de utilizar como fonte principal os livros de receitas de Portugal e do Brasil dos séculos XVII a XIX. Por outro lado, o artigo de Lessa, Hora, Filho e Mansur (2018) *Chuvisco de Campos dos Goytacazes: Aspectos de admissibilidade de Indicação Geográfica*, reúne informações relacionadas ao enquadramento do doce e sua indicação geográfica, utilizando-se de pesquisa documental, bibliográfica e entrevistas semi-estruturadas.

Nota-se portanto que investigações que englobam os doces neste recorte temporal e espacial, utilizando-se de fontes impressas são extremamente escassos, demonstrando assim a importância desta. Elegeu-se o Primeiro Império como período de análise por este ter sido um ciclo de muitas transformações na política, economia, bem como no âmbito social brasileiro (LUSTOSA, 2006). Já a escolha pela cidade do Rio de Janeiro, se deu por conta de sua importância para o Brasil durante o período como já explanado.

O estudo trata-se de uma pesquisa histórica, onde, para seu desenvolvimento é imprescindível a existência e o acesso às fontes. Entre elas estão as documentais, arqueológicas, impressas, orais, biográficas e audiovisuais (PINSKY, 2008).

As fontes são os vestígios iniciais para comprovação dos fatos, conforme aponta Prost (2012) na maior parte das vezes, os vestígios se tratam de documentos escritos - jornais, arquivos, livros - ou objetos materiais e a partir deles o historiador pode reconstituir os fatos e assim, fornecer ao leitor a possibilidade de verificar suas afirmações.

Sendo assim, este trabalho também se caracteriza como uma pesquisa documental que, “vale-se de materiais que ainda não recebem um tratamento analítico, ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetivos da pesquisa” (GIL, 2008, p. 45).

Para isso, utilizou-se como fontes os periódicos do século XIX, datados de 1822 a 1831, da Biblioteca Nacional que estão expostos virtualmente na Hemeroteca Digital Brasileira¹. Para seleção das fontes, fez-se uso das seguintes palavras-chave: doçaria, doces, doceiro, confeitaria e confeitoiro admitindo que estas possivelmente pudessem contribuir para os objetivos do trabalho.

Conforme Luca (2011), na década de 1970, ainda era relativamente pequeno o número de projetos que valiam-se de jornais e revistas como fonte para conhecimento da

¹ Hemeroteca digital brasileira disponível em: : <http://memoria.bn.br/hdb/uf.aspx>

história do Brasil e a difusão destes começou a partir da terceira geração dos *Annales* onde propunha-se novos objetos, problemas e abordagens de estudos. A autora destaca que:

A face mais evidente do processo de alargamento do campo de preocupação dos historiadores foi a renovação temática, imediatamente perceptível pelo título das pesquisas, que incluíam o inconsciente, o mito, as mentalidades, as práticas culinárias, o corpo, as festas, os filmes, os jovens e as crianças, as mulheres, aspectos do cotidiano, enfim uma miríade de questões ausentes do território da história (LUCA, 2011, p. 113).

Sabe-se que durante o período estudado a população brasileira apresentava um índice muito grande de analfabetos e cerca de um terço de escravos, portanto, supomos que os jornais aqui analisados eram direcionados a um público restrito, não circulando em todas as regiões da cidade (ABREU; LAGO, 2001). Este também apresentam características próprias e possuem suas limitações, sendo assim não podemos generalizar os resultados. Porém, ainda se apresentam como um material influente a ser analisado (LUCA, 2008).

O presente trabalho está organizado em três capítulos, no primeiro discorremos sobre os comércio de doces no Rio de Janeiro, apresentando seus locais de venda e serviços prestados por eles. Já no segundo capítulo, tratamos sobre os produtores desses artigos, suas funções e atuações. Por fim, o capítulo três retrata os tipos de doces ofertados durante o período, suas características, apresentações físicas e as possíveis influências que os cercavam.

Capítulo I

Comércio de doces no Rio de Janeiro

No início do século XIX a instalação da Corte portuguesa no Rio de Janeiro, desencadeou uma série de mudanças que procuravam adequar a urbe a sede do novo governo português. O aumento significativo no número de habitantes impulsionou a expansão dos limites geográficos, conseqüentemente, a demanda por obras cresceu, suscitando a preocupação com a aparência na construção desses imóveis (BARRA, 2015).

A estrutura urbana encontrada pela Família Real foi em grande parte construída por Luis de Vasconcelos e Sousa, que administrou a cidade entre os anos de 1778 e 1790 (CARVALHO, 2014, p. 3). Porém as ações de transformação da capital em Corte Real começaram de fato apenas dois meses antes da chegada do príncipe regente, quando as notícias do exílio Real foram recebidas. Essas ações que deveriam dar conta dos novos usos, classes, necessidades e agentes que junto a Corte desembarcavam em nossas terras. (CARVALHO, 2014)

Após a derrota definitiva de Napoleão em 1815, D. João poderia ter voltado a Lisboa, porém não pretendia fazê-lo. Em dezembro do mesmo ano, alçou o Brasil à condição de Reino Unido a Portugal e Algarves e no decorrer dos anos o poder foi centralizado cada vez mais no Rio de Janeiro. Cedendo às pressões portuguesas, D. João volta a Portugal porém deixa seu filho Pedro como príncipe regente no Brasil, e que em 7 de setembro de 1822 se proclamou como imperador do país e foi coroado em 1º de dezembro desse mesmo ano. (SILVA, 2011)

Iniciado o Primeiro Império, amplia-se a necessidade de modernização da urbe. Para as classes dominantes, a civilização da população implicava na criação e imposição de uma uniformidade estética e cultura digna das autoridades do reino (CARVALHO, 2014).

A autora Kirsten Schultz explana o que significava essa construção de Corte real:

Construir uma corte real significava construir uma cidade ideal; uma cidade na qual tanto a arquitetura mundana quanto a monumental, juntamente com as práticas sociais e culturais dos seus residentes, projetassem uma imagem inequivocamente poderosa e virtuosa da autoridade e do governo reais (SCHULTZ, 2008, p.157).

Porém, a construção dessa sociedade ideal, não era tão simples. Para Rosa Belluzzo (2010b) a capital ainda possuía o ar provinciano do período colonial, sem muitas opções de lazer e vida social. A autora aponta ainda os relatos do viajante inglês John Luccok sobre os arranjos defeituosos da cidade, como a falta de higiene e educação dos habitantes, que mastigavam de boca aberta, colocavam o cotovelo na mesa e comiam até mesmo com os dedos.

Em contraponto, Alberto da Costa e Silva (2011) demonstra as diversas modificações sofridas na sociedade durante o Primeiro Império. Expondo-se ao mundo, o Rio mudou muito de seus costumes e adotou novos valores estéticos inspirados principalmente no neoclassicismo francês, todavia o maior desencantamento foi a permanência do sistema escravista.

A presença dos negros no espaço público era marcante, descrita pelos viajantes que passavam pela cidade. John Lucock, igualou o Rio ao coração da África em um de seus relatos:

Antes das dez da manhã, quando o sol começava a subir alto e as sombras das casas se encurtavam, os homens brancos se faziam raros pelas ruas e viam-se então os escravos madraceando à vontade, ou sentados à soleira das portas, fiando, fazendo meias ou tecendo uma espécie de erva, com que fabricavam cestos e chapéus. Outros, entre os quais provavelmente havia alguns pretos forros, prosseguiram nos seus trabalhos de entregadores, saíam a recados ou levavam à venda, sobre pequenos tableiros, frutas, doces, armarinhos, algodõezinhos estampados e uns poucos outros gêneros. Todos eles eram pretos, tanto homens como mulheres, e um estrangeiro que acontecesse de atravessar a cidade pelo meio do dia quase que poderia supor-se transplantado para o coração da África. (LUCCOCK, 1975, p. 74-75 *apud* BARRA, 2015, p. 799)

Sérgio Hamilton da Silva Barra (2015) retrata a rotina dos escravos nas ruas onde estes ficavam à espera de trabalho ou atuando como cabeleireiros, barbeiros, vendedores, recolhendo águas dos chafarizes e entre outros afazeres. Nesse contexto, pouco a pouco os modos de vida dos habitantes iam sendo modificados. Às mulheres deve-se grande parte do processo de modernização e europeização do Rio de Janeiro, buscando imitar as nobres de Lisboa e Paris começaram também a influenciar outras cidades brasileiras com seus hábitos à mesa, vestimentas, móveis e vida social (SILVA, 2011).

Ao longo do século, as transformações nos espaços físicos e sociais da cidade ficaram cada vez mais perceptíveis. Inaugurando novos estabelecimentos comerciais como padarias,

mercearias, restaurantes, rotisseries e confeitarias, os recém chegados estrangeiros impunham uma vida social mais agitada (BELLUZZO, 2010a).

As camadas sociais mais pobres que almoçavam ou terminavam seu expediente por volta das 22 horas, se tornaram consumidores dos quitutes oferecidos pelos escravos de ganho. Para os mais abastados tornou-se de bom-tom ir às compras nas ruas Direita e do Ouvidor e elegante frequentar as confeitarias e casas de chá. (SILVA, 2011)

Os doces eram parte importante das refeições da época, consumidos nos jantares próximo ao meio dia, bem como nos lanches, nas ceias frugais e até nas merendas de viagens. Sua presença se tornou obrigatória em ocasiões festivas e também na mesa de todo dia. Mesmo sendo considerado um alimento supérfluo, foi relatado pelos cronistas nos primeiros séculos da colonização e pelos viajantes durante o século XIX, que registraram constantemente o alimento em todas as camadas da sociedade, inclusive na dos escravos. (ALGRANTI, 2005)

Com a presença dos estrangeiros, o nível de exigência de consumo e demanda por produtos importados da Europa cresceu. As confeitarias que possuíam esses produtos ganharam destaque, os doces mais requintados feitos por confeitadores europeus, passaram a ser mais aclamados do que aqueles feitos em casa (FREYRE, 2007).

Devido às transformações do período investigado, notamos a versatilidade do comércio de doces no Rio de Janeiro, presentes em espaços mais simples como as ruas e casas e em outros de maior destaque como lojas de confeitarias. Para que possamos compreender de que forma ocorriam essas trocas, dedicamos as páginas seguintes a esta análise.

1.1 Estabelecimentos comerciais

O termo doce de se tratava de uma “iguaria feita de mel, de açúcar, com frutas, ovos e etc” (SILVA, 1823, p. 648). Descrição que certamente lembra os doces portugueses que se desenvolveram pelo Brasil. Como sinaliza Leila Mezan Algranti (2005, p. 141), “O costume português de consumo de doces propagou-se em suas colônias, notadamente no Brasil, onde adquiriram novos sabores e cores”.

Estes novos sabores influenciados fortemente pela produção açucareira, confirmam que de fato “nunca um brasileiro dispensou adoçar a boca depois de salgar o estômago” (CASCUDO, 2004, p. 308).

Para tanto, pode-se notar o alargamento de estabelecimentos comerciais que adquiriram o hábito de venda de doces como por exemplo, às confeitarias. Segundo o *Diccionario da Lingua Portuguesa* de Antonio de Moraes Silva (1823, p. 457) a confeitaria era a “casa onde se fazem, e vendem doces: bairro de confeitheiros, ou rua deles.”

Esses locais durante o Primeiro Império buscavam sinalizar o requinte, sofisticação e diferencial de seus produtos, como observamos em um anúncio do *Diário do Rio de Janeiro* onde é narrado a abertura de uma nova confeitaria na rua do Ouvidor nº 63 “onde se vende toda a qualidade de vinhos, licores, cervejas e etc. Igualmente conservas, molhos, frutas estrangeiras, doces, queijos, e muitas diversas coisas por preços razoáveis” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 26/10/1824, p. 86).

Um anúncio similar aparece no *Diário Mercantil* de 15 de fevereiro de 1827 onde “na Confeitaria da rua do Ouvidor nº115, se acha doce de todas as qualidades, licores, açúcar refinado, chá e igualmente mostarda Inglesa de superior qualidade, que tudo se vende por preço cômodo” (p. 2).

No mesmo ano vemos a confeitaria da rua do Ouvidor nº40 apresentar seus produtos, a saber:

[...] frasco de doce de ginja pequenos e grandes, doces de pera, e damasco de 8 libras cada frasco, caixinhas de ameixa, pêras, e pêssegos, vindas de Guimarães, caixinhas de diferentes frutas da Europa, candiladas, doces secos, e em calda, feitos no País, muito bom queijo Inglês, diferentes qualidades de vinhos, e licores, muito boa marmelada branca e vermelha (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 12/05/1827, p. 42)

Observamos nestes anúncios o enfoque em produtos vindos de fora como a mostarda inglesa, frutas europeias e estrangeiras, acreditamos que por ter como foco um público mais seletivo e abastado essas citações se faziam necessárias nos comunicados dos jornais. Ainda sob essa perspectiva, é interessante analisar a descrição dos doces ofertados nessas confeitarias, há mais detalhes de doces com frutas não tradicionais do país, oriundos de Portugal, como ameixas, pêras, pêssegos, ginja² e damascos.

² Fruto de caroço, vulgar, de cor vermelha, chulo, vulgar (SILVA, 1823, p. 19, tomo segundo)

Quando buscavam apresentar a variedade de produtos que tinham, as propagandas sobre os doces se mostravam com uma descrição mais singela, somente sinalizando que se tinha esses insumos nas tais confeitarias. O açúcar também era ofertado nesses espaços, já que para produção dos diferentes doces ele se fazia necessário.

Nesses anúncios, identificamos também uma oferta de produtos não ligados ao universo dos doces, como os vinhos, licores, cervejas, molhos e queijos contrariando a definição mais objetiva do dicionário da época e afirmando as multi funções deste estabelecimento, como demonstra Thaina Schwan Karls (2017):

Podemos perceber que as confeitarias, em geral, tinham as suas funções muito mais amplas que o simples preparo e comércio de doces, se portando também como padarias e até armazéns, com comércio de frutas, bebidas, pães, biscoitos, guloseimas e presentes (KARLS, 2017, p. 54).

Com o mesmo enfoque de especialização em produtos, os periódicos também demonstraram o aparecimento de fábricas de diferentes qualificações que comercializavam doces. Como a fábrica de marmelada na rua dos Pescadores nº82 onde vendiam-se doce para embarque (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 03/07/1824, p. 10). Cremos que que estes poderiam ser para consumo durante a própria viagem ou usados como forma de presentear alguém.

Constatamos com mais detalhes os doces oferecidos nesses espaços na propaganda da abertura de uma fábrica de confeitaria no largo da Carioca nº 17 em que “vende-se todas as qualidades de amêndoas cobertas, tanto brancas como de chocolate, canela, cidrão e laranja, tudo por cômodos preços” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 01/04/1828, p. 2). E na do *Jornal do comércio* (28/04/1830, p. 2) que destaca a nova fábrica de licores e confeitaria que foi aberta na Praça da Constituição ao lado da rua do Conde nº 15, onde “há um sortimento de várias qualidades de doces tanto secos como e calda”.

Na fábrica de refino de açúcar e confeitaria da rua do Sabão da Cidade Nova nº89, vendia-se:

[...] açúcar refinado da primeira e segunda qualidades, muito bons doces sortidos de diferentes qualidade, marmelada em caixelas, geleia de marmelo, calda de tamarindos, orxota, capillé, chá hysson, pérola, e alfajor chegado no último Navio, de muito boa qualidade; assim como outras muitas qualidade de gêneros, que tudo se vende por preços cômodo (JORNAL DO COMÉRCIO, 01/06/1830, p. 2)

Percebemos portanto, que estas fábricas estavam diretamente relacionadas com a confeitaria e refinação de açúcar, dessa forma, seus anúncios demonstravam a variedade de doces vendidos, assim como outros produtos feitos de açúcar, já que este parecia ser seu principal ingrediente. Notamos o aparecimento de itens estrangeiros, como o alfajor doce tradicional argentino e o chá hysson, que trata-se do chá verde produzido pela ilha de São Miguel, em Açores (PONTES, 2015). As pérolas citadas no último comunicado poderiam ser o açúcar em pérola, produzido de forma industrial por essas fábricas.

Sobre o “*orxota*” e o “*capillé*” estes se tratavam de bebidas não alcoólicas, o primeiro poderia ser uma espécie de adaptação a uma bebida espanhola, feita com sementes de melancias, e o segundo se tratava de uma bebida refrescante (SIQUEIRA, 2019).

Outro estabelecimento comercial que surgiu no decorrer da análise, foram as padarias, que eram definidas como as “ruas onde vendiam-se pães” (SILVA, 1823, p. 33, tomo segundo). De forma breve, sinalizavam principalmente a venda de “bolachinhas doces”, biscoitos e seus preços. A exemplo temos que “Na rua da Alfândega nº148 [...] se vende bolachinha e biscoito doce a 200 reis” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 04/12/1822, p. 4). E que “na Padaria da praça da Constituição nº37, há para vender excelente biscoito doce a 180 a libra”. (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 26/03/1823, p. 78).

Com mais detalhes, encontramos o comunicado do *Diário do Rio de Janeiro* de 24 de abril de 1828 (p. 70) informando que “no largo da Carioca Padaria nº 7, vende-se biscoito doce, feito com ovos, e com toda a perfeição e aceio a 400 rs , e a 320 a libra, qual não há de desagradar ao comprador, por ser massas finas; os Srs. que quiserem podem ir vê los na mesma”. Dessa forma, parecia que estes biscoitos seriam produzidos com uma massa simples e quanto mais finas mais atrativas eram.

O botequim se mostrou como um outro local de comércio de doces em meados do período, este espaço se caracterizava por ser “casa pública onde se servem bebidas, lanches e refeições” (CUNHA, 2009, p. 99). No *Diário do Rio de Janeiro* (30/07/1824, p. 102) indica que, quem quiser comprar doce de goiabada deve se dirigir ao botequim da rua da Ajuda. Já o comunicado no *Diário do Rio de Janeiro* de 17 de novembro de 1827 (p. 52) informa que “No Botequim da rua larga de S. Joaquim, intermediate ao Campo, se vendem frascos de vidro com doce de ginja, e boiões com geléia de maçãs, proximamente chegados de Lisboa, tudo de superior qualidade”.

Os Armazéns, “locais onde se recolhem armas e munições de guerra” (MORAES, 1823, p. 106), aparecem ligados a venda de doces como vemos no seguinte anúncio: “No armazém de molhados no beco das Cancelas n° 4 há para vender vinho do Porto a 200 réis o quartilho [...] doce de goiabada a 140 réis a libra em caixa 4U000 réis arroba” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 07/10/1823, p. 22).

Em outro comunicado, observamos a venda de diversos produtos em um armazém, se contrariando com a definição encontrada no dicionário da época, e caracterizando esse espaço como de amplo comércio de alimentos em geral:

Na rua do Rozário armazém n° 43, da quitanda para cima lado esquerdo ao pé do Hospício, de frente de uma loja de louça, há para vender caixas de passas moscatel a 2240, ditas de alicante a 1760, caixas de ameixas de 16 a 17 libras muito boas a 1600 a caixa, nozes muito superiores 300, amêndoas doces 230 a libra, grão de bico muito novos a 140 a lib. aguardente de anis do Reino muito boa a 800 réis a medida, barris de alcaparras muito superiores (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 10/04/1824, p. 34).

Outros produtos aparecem no espaço do armazém, como o doce de ginjas em frascos de 6 libras e meia a 3U000 réis (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 17/09/1825, p. 54). E a venda de “letria” para doce a 120 libras (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 20/07/1828, p. 62) que acreditamos ser o tradicional macarrão aletria, utilizado para produção de doces árabes.

Logo, esse espaço se constituía de um local de amplo comércio de alimentos e não somente de um espaço de armazenamento de armas ou munições, esse último poderia até ser sua atividade menos usual.

Outras ocorrências apontaram a utilização do segundo andar de uma loja de barbeiro para venda de doces finos para embarque a qualquer parte da Europa, como os “doces de cidra, de limão, de lima, e de nanaz, preciosos e a preços cômodos” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 30/01/1824, p. 90). A loja do Barbeiro Chaves, na rua da Quitanda n° 40 ainda sinaliza que “vende-se doce de cidra a 480 a libra, doce de limão a 400 rs a libra” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 27/02/1824, p. 1).

Identificamos portanto, uma diversidade de estabelecimentos comerciais ligados ao comércio de doces, geralmente em discrepância total ou parcial com as definições encontradas no dicionário da época. Um ponto em comum entre os estabelecimentos além da oferta de doces, é a venda desses produtos importados e também de outros itens alimentícios.

1.2 Venda de doces nas ruas

Para além dos espaços físicos, as fontes demonstraram a venda de doces nas ruas. Esse tipo de comércio foi encontrado somente na sessão de escravos fugidos presentes nos jornais, dessa forma, podemos inferir que os protagonistas dessa atividade eram os escravos. Essa atividade justificava pela presença de grandes contingentes destes nas ruas do Rio de Janeiro, muito comum durante a primeira metade do século XIX, onde uma parcela considerável desses cativos era constituída pelos escravos de ganho, que atuavam no comércio ambulante, carregando cestos e tabuleiros na cabeça com os mais variados tipos de carga incluindo o transporte de pessoas (SOARES, 1988). Por isso, acreditamos que os escravos responsáveis pelas vendas de doces eram provavelmente os de “ganho”.

Os quitandeiros carregavam na cabeça grandes cestos abertos com verduras, frutas, legumes e ovos. Já os bolos, doces, tortas, biscoitos, pães e demais artigos desse gênero eram carregados pelos escravos em arcas de lata ou grandes tabuleiros tampados. (SOARES, 1988)

No decorrer de nossa investigação pudemos perceber o uso constante do termo “tabuleiro de doces” porém não havia de fato uma especificação de quais seriam esses, somente no anúncio do dia 04 de dezembro de 1822 (p. 12) vemos uma descrição breve, avisando sobre a perda de um menino “que andava vendendo doce de calda em um tabuleirinho pequeno de vinhático sem pintar”. Abordaremos mais sobre quais seriam esses possíveis produtos no último capítulo deste trabalho.

A venda de doces nas ruas da cidade se caracterizou principalmente por homens negros, como identificamos em um comunicado do *Diário do Rio de Janeiro* do dia 13 de março de 1824 (p. 47) questionando aparecimento de um menino que vendia tabuleiro de doce e que o dono deveria resgatá-lo na rua do Cano nº 20. E em outro anúncio, do mesmo jornal, informando que “apareceu um moleque ainda buçal, como um tabuleiro de doce, o mesmo ignora não só a casa de seu Sr. como o nome do mesmo por isso a quem faltar dando os sinais certos; pode procurar na rua do Sabão casa nº379” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 06/11/1824, p. 2). Em sentido oposto ao que afirma a literatura, onde considera-se que a comercialização dos doces era restrita às mulheres desde Portugal com a publicação do livro V da *Ordenações do Reino* de 1496 por Dom Manuel (BELLUZZO 2010b).

Devido a seção em que eram alocados esses comunicados, os relatos de fugas eram comuns, como a ocorrência do *Diário do Rio de Janeiro* informando que “No dia 11 de junho, fugido da casa n° 131 rua da Alfândega, um preto que aos Domingos andava vendendo doce com um tabuleiro pintado de verde por fora (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 03/08/1826, p. 12). Cremos que esses acontecimentos recebiam maior destaque por se tratarem da fonte de renda de grande parte dos senhores e produtores, e também da necessidade de impor uma ordem a circulação dessa população no espaço público, já que os negros eram conhecidos pelas desordens que causavam, dessa forma, a prática policial baseava-se na “*suspeição generalizada*” onde podia-se prender os negros com as justificativas mais vagas imagináveis (BARRA, 2015).

As mulheres vendedoras apareceram de forma semelhante nas ocorrências, novamente com destaque aos tabuleiros, as fugas ou abandono do serviço como vemos no *Diário do Rio de Janeiro*:

No dia 17 do corrente, uma preta Moçambique que andava vendendo doce, deixou o tabuleiro com doce, e umas laranjas, em cima de um caixão em uma venda da rua do Valongo n°84, e como até hoje não tem aparecido e nem se conhece a preta, por isso faz-se o presente anúncio para quem for dono do tabuleiro mandar buscar, que se lhe entregará dando os sinais (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 24/07/1826, p. 80).

Para a identificação dessas mulheres, se utilizavam características físicas, culturais e dos doces que estas carregavam:

No dia 15 do corrente mês, ficou na rua uma escrava de nome Mariana, nação Benguella, idade 24 a 48 anos, rosto comprido, beijos grossos, alta, e reforçada, levou vestido de chita preta, lenço de chita no pescoço, e cabeça, um tabuleiro pequeno com doce, e pão de ló e um pedaço de baeta encarnada já velo de cobrir o tabuleiro; quem a achar e levar a rua dos Pescadores n° 86, receberá a competente gratificação (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 21/11/1827, p. 68)

Observamos as mesmas características no anúncio de 31 de agosto de 1830 informando que “Fugiu uma preta de nação Cabinda, de nome Dionizia, idade 30 para 32 anos [...] esta preta levou uma bandeja velha, uma caçarola de folha, em que ia vender: arroz doce, e veio da Bahia a poucos dias [...]” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO 31/08/1830 p.10).

Os doces das negras, traziam uma maior descrição do que o dos negros, como o uso de arroz doce e de pão de ló, já o dos homens, somente é citado o tabuleiro de doces. Juliana

Bonomo (2014) nos faz ter uma ideia dos produtos ofertados pelas negras e negros, a autora informa que era vendido “principalmente “gêneros da terra”, tais como aguardente, bolos, leite, broas, biscoitos e fumo” (p. 1).

Acreditamos que por se tratar de anúncios de escravos fugidos, fosse mais fácil identificá-los pelos doces que produziam, em especial os das tais negras, que talvez eram considerados mais requintados.

A busca pela mão de obra ambulante foi encontrada em apenas um anúncio de 1831 questionando “Quem tiver pretos ou moleques e queria alugar para vender doce na rua, dirija-se a rua de rezende quase a sair a rua de Matacavallos, lado esquerdo em uma loja de Sapateiro” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO 06/12/1831 p. 61).

Assim sendo, constatamos que a venda de doces nas ruas do Rio de Janeiro, durante o século XIX era, de fato, muito comum. Os escravos - possivelmente os de ganho - eram os principais responsáveis por essa atividade, encarregados de vender os produtos de seus senhores.

1.3 Doces por encomenda

No decorrer da análise das fontes verificamos outro nicho de comercialização dos doces, as encomendas. Estas apareceram de forma mais expressiva ao final do intervalo pesquisado, onde as mudanças na cidade começaram a se consolidar e a abertura para novos modelos de comércio passaram a se ampliar.

Na primeira metade do século, podemos perceber uma forma mais tímida de abordagem a essa prática, onde era citado de maneira simples e ampla como “Qualquer pessoa que quiser mandar fazer comida fora, e também mandar fazer doce, dirija-se a rua do Piolho casa nº 111, que lá saberá com quem tratar” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 01/08/1822, p. 3).

O “pudim de encomenda à moda francesa” apareceu no comunicado da padaria da rua dos Ourives nº 57 no *Diário do Rio de Janeiro*, ao longo do ano de 1822 e 1823 (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 10/08/1822, p. 38; 02/12/1822, p. 4; 12/02/1823, p. 38). Na loja do sobrado da rua do Latoeiros nº 4 “também se vende doce de marmelada branca, geléia

branca, e de sumo também se faz doce de encomenda” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 15/02/1827, p. 46).

Na rua do Vallongo n° 57 outros doces para encomendas foram exibidos, como a marmelada vermelha, em caixetas, e boiões, doce de calda de várias qualidades, em boiões, broinhas de coco, e de amêndoas, tudo por preço cômodo, e mui bem feito (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 09/02/1830, p. 1).

Observamos que este anúncio reforça que os doces eram vendidos em porções e por um preço possivelmente acessível, ao serem oferecidos desta maneira nos faz refletir sobre a provável demanda desses produtos para fora do país ou do estado, uma das referências que corrobora para esta afirmação é a do *Diário do Rio de Janeiro* do dia 14 de setembro de 1831 (p. 42) informando que na rua Direita n° 94, 2° andar havia para vender doces em calda de diferentes qualidades de frutas do país, e “aceita-se encomendas para se aprontarem porções para irem para fora, tudo o mais bem acondicionado possível com muita delicadeza”.

Por serem bem acondicionados, e informarem que o destino seria para viagens, nos fazem refletir novamente sobre a utilização desses doces para consumo durante as longas viagens ou como forma de recordação do país.

Diante das fontes aqui demonstradas, notou-se a pluralidade do comércio de doces no Rio de Janeiro, em uma época de constantes transformações da cidade e de seus costumes. Os estabelecimentos mais formais buscavam representar sua variedade de serviços assim como a diversidade dos doces oferecidos, já o comércio nas ruas demonstrou o caráter mais informal e simples dessas vendas e seus principais vendedores, os escravos. Vemos também o desenvolvimento no decorrer do período da venda por encomendas.

Capítulo II

A nobre confecção dos doces

Assim como em Portugal, o Brasil apresentava dois campos de fabricação de doces, a produção feita pelos profissionais e a feita de maneira popular, consumida em casa ou vendida nas ruas (ALGRANTI, 2005).

A tradição de fazer doces de forma caseira se deve principalmente às mulheres, que recolhidas dentro de casa se ocupavam neste serviço. As sinhás, para espantar a solidão e o ócio sacramentado pelos sinhôs, dedicavam-se à arte doceira, adaptando os doces portugueses aos produtos nativos (BELLUZZO, 2010b). Esta era uma atividade íntima, indispensável, espontânea como cantar para adormecer uma criança, os doces eram tão queridos como membros da família, e suas receitas ocultas e cercadas de ciúme pelas moças (CASCUDO, 2011).

Neste tempo era por meio das prendas domésticas que as mulheres expressavam seu valor social, presenteavam os comensais com o ponto certo das caldas e bolos bem cozidos sem deixar embatumar ou tostar (BELLUZZO, 2010b). A confecção dos doces era uma manifestação nobre do Brasil principalmente pela valorização da sacarose no mercado internacional. Os doces eram consumidos em abundância, sendo eles de diferentes formas e tipos, como demonstra Gilberto Freyre em sua obra *Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e paisagem do Nordeste no Brasil*:

As sinhás e os meninos eram doidos por doce, doidos por açúcar até em formas de alfenim, de alféloa, de confeito, tão saboreados pelos meninos e moças, quanto o doce ou a geleia de goiaba e de araçá pelos senhores maduros e até pelos velho. Os próprios senhores de engenho eram uns gulosos de doces e de comidas açucaradas. (FREYRE, 1951, p. 166)

Para atender essa demanda, uma figura indispensável nas residências eram as negras doceiras, um orgulho de seus senhores, muitas delas eram emprestadas para as ocasiões de festas de casamento, visitas de autoridades ou batizados que ocorriam nas fazendas e engenhos. A praxe era fazer com as próprias mãos, os doces comprados “não prestavam” (CASCUDO, 2011, p. 597).

Para ajudar na arrecadação das famílias, as sinhás empenharam-se na produção das guloseimas que sabiam elaborar tão bem, sempre em companhia das mucamas, estimulando assim a venda nas ruas pelos negros de “ganho” (BELLUZZO, 2010b). Atividade que se expandiu no decorrer do século XIX, tornou-se comum nas cidades mais conhecidas da época, principalmente no Rio de Janeiro onde a presença da Corte impulsionou o desenvolvimento da cidade e com efeito, o comércio gêneros alimentícios e espaços de comercialização como vimos no primeiro capítulo deste estudo.

Porém, o processo de fabricação dos doces também sofreu mudanças, além daqueles vendidos nas ruas e consumidos em casa, desenvolveu-se uma confecção dedicada aos banquetes reais. Para esta clientela havia uma preocupação com a forma de apresentação, a qualidade dos produtos utilizados e principalmente com mãos que os produziam (AIGRANTI, 2005).

2.1 Escravos doceiros

Como explanado anteriormente, os escravos doceiros eram parte importante da produção de doces. Nos periódicos da época, notamos a presença constante da descrição dessa qualidade para dois tipos de comércio, o de aluguel e o de venda dos escravos que faziam doces.

No *Diário do Rio de Janeiro* de 7 de maio de 1822 (p. 22) é anunciado o aluguel de uma mulata ainda rapariga que tem bons costumes e que é criada desde pequena, “sabe engomar, fazer bem doces, coser e o arranjo necessário de uma boa mocamba” a condição para o aluguel é que a menina não saia a rua só se for na companhia de sua ama. No mesmo jornal, é informado sobre um leilão onde a porta da Alfândega é ofertado uma crioula de idade de 26 a 27 anos, a qual sabe fazer todo o serviço de uma casa, boa cozinheira, de toda qualidade de comer, e de forno, sabe refinar açúcar, e fazer toda qualidade de doce, sabe fazer pão, massa branca, e outras muitas qualidades de biscoitinhos (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 14/06/1823, p. 39).

Um ano mais tarde (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 17/09/1824, p. 55) é informado o aluguel de uma mulher “que sabe fazer toda qualidade de doce bem feito” e a quem interessar deverá procurar no largo da Constituição a casa de sobrado ao pé do botequim nº

42. Outro aviso trata do aluguel de uma “escrava boa costureira, engomadeira, doceira, cozinheira, lavadeira, quem a quiser procure na rua nova de S. Bento n° 44.” (DIÁRIO MERCANTIL, 18/08/1825, p. 2).

Notamos a venda de escravos cozinheiros também no ano seguinte “Vende-se para fora desta província três escravos, que se acham recolhidos na prisão o Calabouço, sendo um preto bom cozinheiro, e uma preta cozinheira, faz doce, pão de ló, arroz de leite [...]” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 02/10/1826, p. 89).

Alguns anúncios mais detalhados mostravam a quem poderia se destinar essas mulheres como vemos no *Jornal do Comércio* onde se ofertava o aluguel de uma parda forra que sabia lavar, engomar, cozer e era perfeita cozinheira e doceira, muito própria para o governo de uma casa de homem solteiro (JORNAL DO COMÉRCIO, 18/02/1829, p. 3).

Observamos as diversas habilidades das escravas na cozinha no *Jornal do Comércio* (16/09/1830, p. 3) que propõe a venda de uma “pardinha clara” que cozinha forno, fogão e massas, é perfeitíssima doceira de qualquer qualidade de doces. Ou seja, além da produção de doces poderiam atuar em diferentes cozinhas, quiçá produzindo os doces das Padarias, ou locais que ofertassem produtos com massas.

Os preços cobrados pelo aluguel foram expostos no comunicado do *Diário do Rio de Janeiro* de 12 de maio de 1831 (p. 42) que a quem “precisar se aluga uma rapariga de boa conduta para vender doce, pagando-se mensalmente 10\$000 rs, quem tiver e quiser alugar dirija-se a rua da Alfândega n° 227”.

Identificamos portanto que as habilidades de boa doceira estavam bastante relacionadas às atividades do lar, como ser boa costureira, lavadeira e saber cuidar bem de uma casa, ou seja, as escravas doceiras tinham diversas funções direcionadas ao trabalho doméstico, saber fazer doces, se definia como uma habilidade a mais a elas.

A relação entre essas incubências de trabalho, poderia ser justificada pela preocupação com a hospitalidade presente na época. A partir da instalação da Corte, aumentaram as urgências de alojamento, primeiro por ter que abrigar milhares de pessoas recém chegadas e depois, pela crescente presença de estrangeiros. Porém, as instalações dos hotéis e casas de pasto da época, mostravam-se com um limitado número de quartos e poucas opções de conforto. (BELCHIOR; POYARES, 1987)

Por outro lado, a boa hospitalidade dos lares brasileiros não deixou de ser notada pelos viajantes da época. Hercules Florence que percorreu o país do Tietê ao Amazonas de 1825 a 1829 declarou:

Fui hospedar-me em casa de uma parenta dos meus companheiros de viagem, primeiro o teto brasileiro em que fruí as doçuras da hospitalidade, e daí por diante tive sempre ocasião de reconhecer os cuidados afetuosos e tocantes com que o povo brasileiro exercia este dever de caridade. Sem dúvida alguma é ele muito mais hospitaleiro de qualquer outro da Europa e há sua razão para isso. Aqui a terra produz muito mais alimento do que podem os habitantes consumir [...]. O viajante sabe que em qualquer em que houver um morador, há de ser por ele bem acolhido e tratado, não tendo mais do que apresentar-se em sua porta (FLORENCE, 2007, p. 14).

A ligação entre a hospitalidade e os doces se dava também pela forte influência dos conventos portugueses, que eram responsáveis pelo acolhimento às comitivas reais e faziam de suas especialidades culinárias um atrativo a seus hóspedes. As receitas dos doces conventuais eram muitas vezes mantidas em segredo, não só pela fama mas também pelos proventos que estes geravam. (ALGRANTI, 2005)

Os doces de freiras foram um dos maiores heranças da velha civilização portuguesa, especialmente no nordeste do Brasil, as freiras eram grandes fazedoras de doces, compotas, frutas secas e dos mais elaborados tipos de confeitos. Produziam encomendas de pratos com variadas ornamentação e lindamente montados. (FREYRE, 2007)

A assimilação dos doces com conventos foi observada no comunicado a respeito da venda de uma escrava doceira, da nação Mina que sabe fazer doce, pois foi criada em um convento na Bahia (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 10/02/1825, p. 1). Já, outra menina é vendida por 400U000 com todas suas habilidades de doceira, cozinheira e sabia aprontar uma bandeja³ de chá com toda delicadeza (DIÁRIO MERCANTIL, 21/03/1827, p. 3).

Os doces para chá, também surgem no *Diário do Rio de Janeiro* (04/08/1830, p. 10) informando que “Na rua detrás do Carmo nº 16, vende-se doce para chá de todas as qualidades , fazem-se pudins, pães de ló, e doces de calda.”

O cultivo do chá foi introduzido no Rio de Janeiro no início do século XIX, D. João VI mandou vir chineses para o plantio de arbustos em terras coloniais, assegurando o abastecimento a Corte. Por volta de 1814 o insumo já era cultivado por cerca de cem desses

³ Peça de uso, espécie de tabuleiro de várias feições, com borda mui baixa; é de madeira, metal, xarão; serve para doces, xícaras e algumas de palha para avendar trigo (SILVA, 1823, p. 272).

imigrantes, entre 1817 e 1820 já se registrava uma plantação de 6.000 pés em condições aparentemente favoráveis. O chá era considerado uma refeição habitual servidas em todas as residências da cidade até três vezes por dia. (LIMA, 1997)

Tania Andrade Lima (1997) ainda afirma que diferentemente da Inglaterra, as cafeterias do Rio serviam cafés, limonadas, laranjadas, cervejas, vinhos portugueses, mas não chá. Porém, notamos que durante o Primeiro Império, as confeitarias da época já ofereciam o produto, não sabemos acerto se para consumo no local ou apenas a venda deste. Como apresentado na propaganda da confeitaria e fábrica de refinar açúcar no largo da Carioca n° 17 onde:

[...] se continua a vender doces de todas as qualidades, secos e de calda, pera e ginja, geleia, marmelada em latas de folha e de pão, boiões, goiabada em caixas e em tijolos, amêndoas doces e amargas, chá, café, chocolate, canela, licores de todas as qualidades, cerveja, vinhos engarrafados, refrescos; e se aprontam bandejas de doces e tudo se vende por miúdo e em porção grande por cômodo preço (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 28/02/1829, p. 94).

Por serem anunciados ao lado de outras bebidas acreditamos que seriam possível o consumo nesses estabelecimentos. Mas que o enfoque deste seria certamente para o serviço e recepção doméstica já que em 1827 no Rio de Janeiro, o chá era considerado “gênero de primeira necessidade” acompanhado sempre de bolos, doces e gulodices de açúcar servidas às ceias pelas meninas em pratos da China e da Índia. Na mesma época em Pernambuco, era servido nas salas de visitas com torradas, bolinhos e sequilhos ao estilo inglês. (FREYRE, 2007)

O asseio das produções recebia destaque em alguns comunicados como: “Vende-se uma linda crioula, mocamba [...] é grande cozinheira de forno e fogão, perfeita doceira o que tudo faz com maior desembaraço e asseio possível, quem a mesma quiser, queira dirigir-se a rua do Rosário n° 41” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 20/12/1830, p. 15).

Um anúncio do *Diário do Rio de Janeiro* de 11 de dezembro de 1830 (p. 1) retrata a venda de uma mulher crioula que cozinha o ordinário de uma casa, é boa doceira de doces de calda e sabe refinar açúcar. Os demais anúncio encontrados trazem descrições simples sobre a atividade, como: boa doceira, perfeita doceira, doceira geral, delicada doceira, também faz algum doce ou somente doceira. (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 04/04/1825, p.6; DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 17/01/1822, p. 54; CORREIO MERCANTIL, 18/12/1830, p.403;

CORREIO MERCANTIL, 09/03/1831, p. 211; JORNAL DO COMÉRCIO, 21/09/1830, p. 3; JORNAL DO COMÉRCIO, 19/09/1830 p. 3; DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 02/10/1830, p. 2; DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 20/09/1830, p. 80)

Logo, percebemos que a utilização de adjetivos como boa, perfeita, delicada estava relacionada constantemente com a função de doceira. Acredita-se que esta relação se dava pela valorização da atividade, tanto para o serviço de dentro de casa objetivando encantar os hóspedes como para a venda nas ruas da cidade, este último sendo reconhecido por Gilberto Freyre (2007) pelo cuidado na produção e como o legítimo doce de tabuleiro:

Mas o legítimo doce ou quitute de tabuleiro foi o das negras forras. O das negras doceiras. Doce feito ou preparado por elas. Por elas próprias enfeitados com flor de papel azul ou encarnado. E recortado em forma de corações, de cavalinhos, de passarinhos, de peixes, de galinhas às vezes com reminiscências de velhos cultos fálicos ou totêmicos. Arrumado por cima de folhas frescas de banana. E dentro de tabuleiros enormes, quase litúrgicos, forrados e toalhas alvas como pano de missa (FREYRE, 2007, p. 195).

Acreditamos que esse cuidado na produção - tanto de asseio como de beleza - se dava para os doces “de fora”, os que seriam comercializados nas ruas, como os doces “de dentro” os ofertados em casa, tanto para consumo interno de seus patrões como para a recepção de hóspedes ou jantares e festas importantes. Para quem quer que fosse, as negras produziam seus doces da maneira mais bela e saborosa possível.

2.2 Os confeitores

No século XIX o Rio de Janeiro funcionava como uma espécie de epicentro, não somente por ser moradia do príncipe e sua Corte mas principalmente porque era onde se concentram o grosso das inovações políticas, de costumes ou modas (SCHWARCZ, 2011).

A presença de estrangeiros na sociedade influenciou de modo significativo a confeitaria, os doces feitos pelos confeitores franceses começaram a ser considerados chiques na Corte e em Recife. As sinhás doceiras, negros quituteiros e os mulatos boleiros passaram a sofrer com a competição com os confeitores e pasteleiros, que acabaram tendo mais importância do que a doceira doméstica (FREYRE, 2007).

Os confeitores, eram os responsáveis pela fabricação de doces, confeitos e conservas. Já os confeitos se tratavam de uma “erva doce coberta de açúcar, fica em vários formatos, faz-se deitando-lhe calda grossa, em uma bacia ao fogo, mexendo-se” (SILVA, 1823, p. 457).

Valendo-se da valorização do exterior na época, os confeitores se utilizavam de anúncios em jornais que demonstravam suas habilidades e nacionalidade, como vemos no *Jornal do Comércio* (08/04/1830, p. 4), que informa a chegada de um confeiteiro vindo de Lisboa “o qual sabe fazer todas as qualidades de doces, e também arranja bandejas de doces, sabe refinar açúcar, fazer amêndoas, caldas para refrescos, e tudo quanto pertence a essa ocupação”, os interessados deveriam se dirigir à rua do Lavradio nº88.

Ocorreu o mesmo a respeito das vagas para esse ofício comunicadas, no *Diário do Rio de Janeiro*, no dia 30 de maio de 1826 (p. 91), busca-se um confeiteiro estrangeiro ou nacional para a rua do Ouvidor nº 115. Com mais detalhes, o mesmo jornal de 10 de julho de 1826 (p. 29) anuncia que na rua do Ouvidor nº9 procura-se um oficial de confeiteiro que seja perito em seu ofício. Quatro meses depois, o mesmo endereço informa a busca por um confeiteiro português ou de outra nação que seja perito em sua arte (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 13/11/1826, p. 38).

Da mesma forma os produtos e produções estrangeiras recebiam enfoques nos jornais. O confeiteiro Laville anuncia que na época das festas, ele preparou uma grande porção de doces e bombons de todas as qualidades e por cômodo preço, entre os quais os mais dignos de atenção são uns papelotes a imitação dos de Paris (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 24/12/1828, p. 78).

Outra propaganda do confeiteiro Laville informa ao público uma grande produção de doces e bombons decorados, entre os quais os mais dignos de atenção são uns papelotes, a imitação dos de Paris (JORNAL DO COMÉRCIO, 30/12/1828, ed.368, p. 3). Em outro aviso no mesmo dia e jornal, o confeiteiro comunica que recebeu chegado da França, um sortimento de cestinhas, caixinhas e superiores doces (JORNAL DO COMÉRCIO, 30/12/1828, p. 3).

Isso posto, os confeitores da época deveriam passar o requinte e sofisticação através de seus doces, isso se afirmava pela nacionalidade dos mesmos ou pelas origens dos produtos oferecidos, buscando assim, atrair um público com maior suporte financeiro.

Relacionando sua atividade com a das escravas, observamos que a ênfase nos cuidados com as preparações e o destaque em serem bons no que poderiam fazer eram

parecidos, assim como a arrumação de bandejas, que cremos ser também para serviços de recepção em casa ou festas. Diferentemente das escravas, os confeitores destacavam suas produções informando doces que imitassem ou fossem aos moldes estrangeiros.

2.3 Os cozinheiros

Há habilidade do cozinheiro se destoa dos outros analisados no decorrer do capítulo no quesito produções, observamos que este profissional seria capacitado para diversas tarefas dentro de uma cozinha ou confeitaria da época, sabendo fazer desde fiambres a doces tradicionais do período e até mesmo servir mesas.

As fontes também demonstraram a busca de cozinheiros para o trabalho com doces, como vemos na sessão de notícias particulares, onde encontramos um anúncio que a quem interessar há um cozinheiro Francês, que sabe cozinhar todas as qualidades de “viandas” e também toda qualidade de doce, dirigindo-se a rua da Valla n° 60 (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 29/03/1823, p. 87).

Em outra propaganda vemos a procura de um cozinheiro para a confeitaria da rua Direita n° 96, este deveria ser asseado, não ser Francês e livre de bebidas (JORNAL DO COMÉRCIO, 01/02/1828, p. 4). Pelo anúncio comunicar que não queria um cozinheiro francês, podemos notar que se destoa dos demais, indo até contra com o que é afirmado por Elysio de Oliveira Belchior e Ramon Poyares (1987), onde a busca de confeitores e cozinheiros estrangeiros era um atrativo para os comércios naquela época e por isso destacavam-se essas características em jornais, procurava-se então atrair o público por meio da excelência (real ou fictícia) da cozinha e de seus mestres.

Este é notadamente uma exceção as propagandas encontradas nos jornais, mas, que certamente demonstra que assim como existia uma busca por profissionais estrangeiros, em especial os franceses, também existiam locais que poderiam não se ater a essa característica na contratação de seus funcionários.

Já no *Diário do Rio de Janeiro* de 18 de Outubro de 1830 (p. 54) é avisando que na rua do Sabão da Cidade Nova n°59, se aluga um cozinheiro branco que é perfeito na sua arte, “faz pudins, massas frescas, recheios, fiambre, doces de várias qualidades, biscoitos doces para chá, amassa pão com toda perfeição, faz geleia, refina açúcar, serve muito bem uma

mesa” e é chegado proximamente do Porto. Acreditamos que o próprio cozinheiro tenha se disponibilizado no anúncio, dessa forma, faria sentido o uso do termo aluguel, também julgamos que esse termo estava sendo usado no sentido de contratação.

Notamos também que assim como os confeitores, havia destaque relevante sobre a nacionalidade do indivíduo, aspecto que pode ser fundamentado na tentativa de aproximação do Brasil com o mundo europeu, demonstrando o avanço de uma postura civilizatória na Corte, um exemplo de ações que buscavam conectar o Rio as principais cidades do mundo (KARLS, 2017).

Após a análise das fontes, observamos portanto que a premissa da divisão das produções apontada por Leila Mezan Algranti (2005) entre os doces caseiros e os profissionais é válida. Podemos perceber também que nos anúncios de confeitores e cozinheiros, os doces produzidos eram mais detalhados como “bombons, amêndoas e papeletes” detalhes que não foram encontrados nos enunciados relacionados aos negros e negras doceiros. A estes cabiam apenas a descrição breve de que sabiam fazer doces, seu enfoque eram notadamente ao serviço doméstico e aos saberes do lar.

Vimos porém a presença na produção de bandejas de doces nos dois nichos de produção. Fazer que se explica pelo hábito do consumo de chá da tarde trazido pelos ingleses, como já explanado.

A mescla de saberes apresentados durante esse capítulo, demonstra a amplitude da culinária brasileira, sobretudo o saber doceiro. As negras, os negros, as sinhás e as freiras misturaram seus conhecimentos se utilizando da diversidade de frutas encontradas no Brasil, já os profissionais estrangeiros, confeitores e cozinheiros, buscavam evidenciar e propagar as técnicas e produções que eram competentes em fazer.

Capítulo III

Os doces do Império

Os doces e os confeitos destacaram-se inicialmente pelo valor medicinal, logo depois assumiram outros significados e estimularam a indústria doceira no decorrer do século XIX, apresentados geralmente em conservas. A arte de fazer conservas, surgiu da necessidade de conservar por um longo período os frutos sazonais, a fim de evitar sua corrupção e desperdício, mantendo seus componentes industriais. (ALGRANTI, 2005)

As técnicas de conservar desses doces eram transmitidas de maneira oral e através de cadernos de receitas, principalmente, os dos conventos, que traziam receitas de mezinhas, bebidas, xaropes e outras notícias de práticas domésticas (ALGRANTI, 2005).

A economia açucareira contribuiu para o comércio e o transporte de mercadorias destinadas a Corte do Rio de Janeiro, tanto para o consumo, como para a exportação, esses produtos eram carregados por tropeiros durante suas viagens (BELLUZZO, 2010b). Sempre presentes nas refeições diárias, servindo como “toque final” mas também expostos entre as danças, os folguedos e comemorações festivas e familiares as produções como a aletria, baba-de-moça, bavaoise de laranja, arroz doce, beijos de claras, doce de abóbora, goiabada e merengues recebiam destaques (MARIUZZO, 2008).

Para a produção, as frutas eram depositadas em grandes tachos de cobre, cozidas lentamente durante horas, até obter o ponto certo. Obtinham assim, generosas compotas, doces de massas e frutas cristalizadas (BELLUZZO, 2010b).

Fernando Abraão (2008), autor de *Delícias das sinhás: História e receitas culinárias na segunda metade do século XIX e início do século XX*, afirma em entrevista, que a partir de sua análise foi possível decifrar a transformação da culinária de origem portuguesa por meio da junção das culturas africana e indígena. Destaca ainda que a fabricação artesanal dos doces exigia um cotidiano de tempos mais lentos, necessitando de muitas mãos para o remexer constante da colher de pau nos grandes tachos fumegantes, em busca do ponto exato do doce, da compota. (MARIUZZO, 2008)

Percebemos portanto, que a produção dos doces da época, demandava dedicação, conhecimento e tempo. Da mesma forma, observamos uma variação destes itens citados nas

fontes, os quais serão abordados nas próximas páginas deste estudo. Utilizamos como critério apontar os doces que tiveram mais ocorrências nas fontes.

3.1 Goiabada

As goiabas ou araçás brasileiros, ao serem descritas pelos europeus eram quase sempre comparadas as nêperas, maçãs ou pêras. Seu consumo *in natura* ou em geléia era recomendado para desinterias ou desarranjos intestinais, e dessa forma se propagou pela Europa. (HUE, 2008)

Antônio de Moraes e Silva (1823, p. 3, tomo segundo) diz que a “gaiabada” ou goiabada é uma conserva doce feita de goiaba, uma fruta do Brasil. Observamos durante a pesquisa o uso comum desse doce, com destaque aquelas que vinham diretamente de Pernambuco como no anúncio do *Diário do Rio de Janeiro* informando que “Quem quiser comprar doce de goiabada vindo proximadamente de Pernambuco, por preço muito cômodo, dirija-se a rua do sabão caza n° 145, das 3 para 4 horas da tarde até 5” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 10/10/1822, p. 34).

Um mês depois notamos o mesmo estabelecimento comunicando que a “Quem quiser comprar doce de goiabada bem feita, em caixetas de diversos tamanhos vinda proximamente de Pernambuco, e preço cômodo dirija-se a rua do Sabão n° 154.” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 19/11/1822, p. 58).

A oferta de doces vindos do nordeste para o Rio de Janeiro pode ser justificada pela região se apresentar desde a colônia como a “área brasileira por excelência do açúcar [...] do doce fino, da sobremesa” nas palavras de Gilberto Freyre (2007, p. 25), ou seja, os doces oriundos dessa região já eram considerados como de ótima qualidade, principalmente as goiabadas, como vimos nos anúncios.

Dória (2011) afirma que o uso da goiaba pode ter surgido como uma adaptação a marmelada, um doce tradicional português, na falta do marmelo para se fazê-lo.

Observamos também a recorrência de propagandas que demonstram a venda da goiabada em caixetas - caixas pequenas para doces, papéis e etc (Silva, 1823, p. 337) -

acreditamos que essa compota de goiaba se parecia com um doce mais espesso e grosso ideal para corte e assim, seria porcionados nessas embalagens.

Outro indício que pode comprovar essa hipótese é a propaganda da venda de doce de goiabada fino em “tijolos” no beco de Manoel de Carvalho na Guarda Velha nº 5, onde se achará com quem tratar (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 22/01/1824, p. 62). O termo tijolos, pode simbolizar o aspecto duro e firme da preparação.

Já no *Diário do Rio de Janeiro* do dia 26 de fevereiro de 1824 (p. 1) notamos que a venda da goiabada poderia ser feita por centos ou dúzias, e ainda em retalhos, mesmo sendo oferecida de diferentes formas, a propaganda sinalizava que era um produto fino e de boa qualidade. Essa divisão poderia se dar devido ao tipo de demanda do produto, em maior quantidade, para viagens de grupos grandes ou de longos períodos, já em pequenas porções as casas e ao serviço doméstico.

A busca pelo doce foi sinalizadas em outros informes como a “Quem carecer de doce de goiabada fina; poderá ir a casa nº 2, da Ordem de S. Antônio, no largo da Carioca, que lá achará com quem tratar e ainda as libras” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 06/04/1824, p. 18). E ainda a “Quem tiver pra vender doce de goiabada bom, queira anunciar por este diário” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 16/05/1826, p. 46).

Os preços das caixas foram demonstrados em um aviso onde na rua do Conde Nº 51 vendia-se “doce de goiabada, de muito superior qualidade, de quatro libras cada caixota por 1U240;” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 10/07/1828, p. 36).

O destaque de ser um doce de boa qualidade, fino ou bom nos anúncios nos faz refletir que por se tratar de um produto a base de uma fruta tradicional brasileira, estes deveriam ser oferecidos aos visitantes em hospedagens e encaminhados inclusive a viagens para fora do país, certamente oferecidos como lembranças, objetivando mostrar o que se fabricava aqui.

A goiabada foi, notadamente o insumo com maior enfoque identificado nos periódicos do Primeiro Império, grande parte das propagandas mencionaram o produto sozinho sem sinalizar outros doces, contribuindo assim para a consideração de que o chamariz dela se dava por si só, sendo necessário às vezes informa sua vinda de Pernambuco ou os tipos de porções que se tinha. Verificamos que seu uso se dava de diversas formas, em grandes ou pequena quantidades, cremos ainda que por ser um doce muito procurado os comércios que o vendiam

não viam necessidades de comunicar outros doces nos mesmos anúncios, já que este poderia atrair bem mais clientes.

3.2 Marmelada

Outro doce que apareceu com bastante destaque foi a marmelada, que seria o doce do marmelo em “quartos” ou cozido, e passados por peneira (SILVA, 1823, p. 218, tomo segundo). O marmelo seria uma espécie de pomo bem vulgar.⁴

No início de 1822 vemos a venda de doce de marmelada na rua dos Pescadores n° 21, cada boião de duas libras custav 320 réis (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 14/05/1822, p. 46). Alguns anos mais tarde notamos que “Na rua do Rozário ao pé do beco das Cancelas n° 73, há para vender marmelada de sumo de marmelo a 200 rs a libra, dita branca a 240, doce de limão 320, geleia de marmelo em copos grandes 480, tudo feito com perfeição (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 07/03/1826, p. 22)

Observamos haver dois tipos de cores de marmelada, a denominada branca e a vermelha. Num comunicado do comércio localizado na rua do Ouvidor n° 127, é informada a venda desses dois tipos, e outras guloseimas como a “geleia doce de pêsego, doce de marmelo inteiro” certamente tudo de superior qualidade que vendiam-se em porções grandes, e pequenas, por preço cômodo (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 25/01/1827, p. 74).

Assim como a goiabada, as marmeladas apareciam sendo vendidas em porções ou boiões grandes porém em diferentes tipos, branca, vermelha, em forma de geleia, marmelo inteiro. Notava-se portanto que de todas as formas se oferecia esses doces e eram oferecidos em tamanhos grandes por um preço acessível.

A descrição de ser um produto comum, apresentado no dicionário, faz-nos inferir que este poderia ser um fruto de fácil acesso produção pela população, por isso uma variação maior de apresentações. Vale ressaltar ainda que Carlos Alberto Dória (2011) afirma que o termo “marmelada” a partir do século XVII poderia ser utilizado para designar qualquer géleia, sendo a base de marmelo ou não. Contribuindo para esta análise, Sheila Moura Hue (2008) destaca algumas receitas deste doce de diferentes frutas.

⁴ Vulgar: adj. Ordinário, comum, sabido, não raro (SILVA, 1823,p. 863, tomo segundo).

3.3 Massas, biscoitos, pães

Durante a pesquisa, uma grata surpresa foi o aparecimento de produtos de panificação relacionados aos doces, isso devido ao fato de inicialmente acreditarmos que somente os produtos associados a confeitaria iriam surgir, suposição essa que foi notadamente contestada no decorrer do primeiro capítulo, onde vimos diversos estabelecimentos comerciais distribuindo doces.

Nessa perspectiva, identificamos o anúncio onde era avisado que na “Rua de S. Pedro nº 292 há pão de mais boa massa e superior gosto, biscoito doce da melhor qualidade e superior gosto, açúcar clarificado a 2U000 a arroba muito bom” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 19/09/1823, p. 62).

Na mesma rua, no ano seguinte notamos o aumento dos preços e dos produtos “se vende açúcar refinado a arroba 2080, e por libras a 80 rs, também há açúcar branco a 1800, e por libras a 60 rs, muito bom pão, e de particular gosto, boa bolacha doce, e bom biscoito doce” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 11/08/1824, p. 84)

Três dias depois, um outro comunicado demonstra a variedade de massas a venda e outros doces oferecidos em caixinhas:

Na rua de S. Francisco da Prainha nº 92 há para vender doce de frutas de todas as qualidades, em caixinhas com a melhor perfeição que pode haver; assim, como também doce candilado, e frutas cobertas de açúcar candido; continua-se a vender os existentes baús de massas de aletria, macarrão, talharim, estrelinha outras mais qualidades com a maior perfeição, a preço de 5U000 réis; Juntamente avelãs muito em conta (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 14/08/1824, p. 46).

Logo, constatamos que novamente as bolachas doces aparecem com grande enfoque nos anúncios. Reafirmando nossas indicações de sua utilização para os chás diários presentes nas residências da época, principalmente, por serem adocicadas, uma combinação perfeita. A oferta de diferentes tipos de açúcar e massas nesses comunicados indicam também uma ampla ligação desses itens, por serem oferecidos nos mesmos locais, talvez seus usos se dessem nas mesmas receitas.

3.4 Doces diversos

O uso de frutas para produção de doces era o mais comum, consumia-se frutas de todos os tipos e sabores, geralmente cobertas com calda, alguns até importados ou de ingredientes inusitados. Belluzzo sinaliza que “A combinação das frutas tropicais com as especiarias resultou em deliciosas compotas, marmeladas, frutas cristalizadas, licores de jenipapo ou jabuticaba, doces de batata-roxa, sorvetes de cupuaçu e refrescos de goiaba, caju e mangaba” (2010b, p. 136).

Na Rua dos Pescadores nº 21, havia para vender doce de batata fino a 320 réis a tigela (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 27/06/1823, p. 78). Já na rua da Prainha nº 22, havia chegado da França “frutas em doce, frutas secas, e doce de cristal, tudo no maior asseio, e delicadeza possível” tudo muito bem acondicionado em caixinhas ou outra embalagem, bem forrados, e por consequência muito próprias para mesa, as quais se vendiam em atacado e por preços muito cômodo (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 15/06/1824, p. 46).

Em outra propaganda vemos um maior detalhamento dos doces ofertados, onde “Quem quiser comprar doce de calda de todas as qualidades por preço cômodo, a saber: tangerina, cidra, laranja, limão, dito para chá de várias qualidades, procure na rua detrás do Carmo nº 43, 1º andar [...]” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 17/09/1824, p. 1).

Para a compra de doce de cajú, era recomendado se dirigir à rua do Cano nº 55 onde também se tinha doce de limão e de caju, bem feito, e por preço cômodo e doce de cajú em calda por cômodo preço. (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 03/04/1827, p. 6; 28/05/1827, p.92;)

A apresentação dos produtos em conservas ou caldas doces se dava devido a influência portuguesa e dos engenhos de açúcar do nordeste e também a necessidade de aumentar a durabilidade desses itens, principalmente os utilizados para viagens. Leila Mezan Algranti (2005) sinaliza de que forma era feita essas conservas:

O processo de conservar os frutos consistia, assim, na adição de grandes quantidades de calda doce ao produto a ser confeccionado, devendo esta ser diariamente escoada e renovada. Tratava-se de um procedimento longo e trabalhoso, que começava com os cuidados com os frutos (descascar, lavar, retirar caroços e sementes, cortar, cozinhar), o qual só seria concluído após os frutos e as caldas passarem por vários cozimentos, sendo retirados e recolocados em tachos com extremo cuidado e controle dos pontos de

cozedura. Apenas na última etapa adicionavam-se as especiarias como o cravo-da-índia, a canela e o almíscar (ALGRANTI, 2005, p. 47)

Uma variedade de doces era ofertada na rua da Misericórdia nº 145 onde quem quisesse comprar doce de goiaba, marmelada, geléia, cidrão com calda, ou semela em pequenas ou grandes porções, e pelos menores preços possíveis e ainda aprontar toda qualidade de doce que se precisar, com todo asseio, deveria se dirigir ao estabelecimento. (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 21/05/1827, p. 70). No dito estabelecimento, também anunciou-se no ano seguinte venda de doce de caju, maracujá, laranja, cidrão, polpa e tamarindos, tudo feito com perfeição e por preço cômodo (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 11/12/1828, p. 34).

Diferentes porções e embalagem são expostas no mesmo jornal dia 06 de novembro de 1829 (p. 18) comunicando a venda de barrilinhos vindos de Pernambuco, com muito bom doce de frutas em calda. Já a publicação do *Diário do Rio de Janeiro* (02/06/1829, p. 6) oferece a varejo uma porção de doce de tijolinho fino, aparentando não ser casual esse tipo de venda.

Outro anúncio deste diário (17/05/1830, p. 54) informa sobre a doces chegados de Pernambuco, a saber: barrilinhos de muito bom doce em calda, frutas mangaba, perluxo e pitanga. Estes são encontrados na rua de S. Pedro nº 98, a 5\$000 rs cada um.

Acreditamos que o uso de termos no diminutivo - barrilinhos e tijolinhos - sinalizavam que estas porções eram bem pequenas e como visto, poderiam ser compradas a varejo. Notamos também o uso de doces vindos novamente de Pernambuco em alguns enunciados e outros que julgamos serem produzidos na própria capital do Império, já que seriam de mais fácil acesso como laranja e limão.

A partir dos expostos observamos o uso comum de frutas cítricas como o maracujá, limão, laranja, cidra e a pitanga, por ter um sabor azedo mais pronunciado talvez a combinação com o sabor super adocicado tradicional dos doces brasileiros caísse bem, uma influência que vemos até hoje como tortas de limão e maracujá em grande parte das casas e confeitarias.

Na casa nº 13 beco do Carmo, canto da rua da Quitanda, “vende-se doce em calda de grumechama, maracujá, cidra, limão, laranja, abóbora d’água, em boiões de 3 a 17 libras, por

preço rascavel. Há também uma boa porção dos mesmo para embarque” (DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 31/12/1831, p.1)

O doce de grumechama julgamos se tratar do doce da fruta grumixama, natural da mata atlântica, e possui um sabor misto de jabuticaba e pitanga (CORREIA, 2013). Sobre o “perluxo” não foi possível identificar que tipo de insumo seria.

No *Diário do Rio de Janeiro* (17/11/1827, p. 55) vemos o “doce de Xilla Caiotta” que infelizmente não conseguimos distinguir de que seria, pelo nome, cremos ser um doce de algum lugar específico estrangeiro ou nacional.

Dois tubérculos foram identificados nos anúncios, as batatas e abóbora d’água, cremos que assim como os demais, eram geralmente expostos em potes de compotas. Outras frutas como a mangaba, tamarindo, cidrão, também foram identificadas.

Vimos que com recorrência, as propagandas sinalizavam os preços cômodos dos produtos e a oferta destes em embalagens grandes, bem acondicionadas, próprias para mesa. Como retratamos no capítulo um, julgamos que este cuidado com a apresentação, se dava devido a produção dos doces por encomenda e também para viagens.

O cuidado do com asseio e boas condições de preparo também foram identificadas, já que durante o século XIX questões relacionadas à saúde efervesciam em um cenário de intenso debate no âmbito científico. A higiene, era um princípio fundamental e indispensável, dessa forma, ambientes ligados à alimentação, como restaurantes e confeitarias, tiveram destacada importância (KARLS, 2017).

Assim, consideramos que os doces oferecidos durante a o Primeiro Império eram em grande parte produzidos de frutas e feito em compotas, oriundos da Europa e do Brasil, havia também um nicho de mercado padeiro em que se ofereciam massas talvez menos adocicadas que estes outros.

Considerações Finais

Por meio dos jornais circulados no Rio de Janeiro durante o Primeiro Império, através das palavras chaves elencadas - doce, doceira, confeitaria e confeito - buscou-se compreender os aspectos que cercavam os doces durante este período, seus locais de comercialização, variedades, responsáveis pelas vendas, produções e possíveis influências.

É possível compreender que o comércio de doces ocorria de forma plural em diversos locais públicos e privados da capital, certamente dedicados a públicos diferentes. Nos espaços comerciais como as confeitarias, padarias, botequins e armazéns eram oferecidos com certo requinte e com foco no asseio e boa apresentação. Já a venda ambulante das ruas, se caracterizava de maneira mais simples, produzidos em casas e ofertados em grandes tabuleiros levados nas cabeças dos escravo e escravas de ganho. De forma mais tímida observamos também, a venda por encomendas onde aprontavam-se bandejas decoradas com todo cuidado e cautela.

A confecção dos doces se deu pelas escravas doceiras, confeitores e até mesmo cozinheiros, estes últimos geralmente estrangeiros e focados em sinalizar seus produtos que vinham de fora do país. De modo geral, observamos que o acondicionamento dos doces era parte importante dos informes dos anúncios, sejam eles por demonstrarem as embalagens ou o asseio e a boa higiene da produção, fatores relevantes a época.

Com relação a variedade desses produtos, identificamos que eram em grande parte produzidos a partir de frutas, expostos em caldas ou compotas, oriundos da Europa e do Brasil. A goiabada se mostrou com maior destaque, sendo a de Pernambuco a possivelmente mais procurada e requisitada durante os anos analisados, além dela, existia um mercado padeiro em que se ofereciam massas decerto menos adocicadas que estes outros.

Num primeiro momento, buscava-se retratar a doçaria, porém, o termo não foi encontrado nas fontes e nem tão pouco nos dicionários do período, por isso optamos por não adotar o uso da palavra durante a execução deste trabalho.

Espera-se que este estudo contribua e instigue novas investigações acerca da alimentação, história e cultura do Rio de Janeiro, assim como de outras cidades do Brasil, contribuindo para consolidação de pesquisas históricas na área da Alimentação e Gastronomia.

Referências

ABREU, Marcelo de Paiva; LAGO, Luiz Aranha Correa do. **A economia brasileira no Império, 1822-1889**. Versão preliminar do capítulo 1 de nova edição, a sair, de A Ordem do Progresso. Rio de Janeiro, 2001.

ALGRANTI, Leila Mezan. Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira, séculos XVII a XIX. **Anais de História de Além-Mar**. V. VI, p. 139-158, 2005.

_____. Leila Mezan. Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII). **História: Questões & Debates, Curitiba**, n. 42, p. 33-52, 2005. Editora UFPR.

BACELLAR, Carlos. Fontes Documentais: Uso e mau uso dos arquivos. In: PINSKY, Carla Bassanezi e (organização.) **Fontes Históricas**. 3 ed. São Paulo: Contexto, 2011.

BARRA, Sérgio Hamilton da Silva. **A cidade corte: o Rio de Janeiro no início do século XIX**. 1º Colóquio Internacional de História Cultural da Cidade. Porto Alegre, mar. 2015.

BELCHIOR, Elysio de Oliveira; POYARES, Ramon. **Pioneiros da Hotelaria: no Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Senac, 1987.

BELLUZZO, Rosa. **Machado de Assis: relíquias culinárias**. São Paulo: Editora Unesp, 2010a.

_____. **Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes**. São Paulo: Editora Senac, 2010b.

BONOMO, Juliana Resende. O tabuleiro afro-brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitandeiras negras no Brasil do século XVIII. **Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da ANPUH- SP**, Santos, 2014.

CARVALHO, Amanda Lima dos Santos. A transferência da família real portuguesa e a introdução do discurso higienista no Rio de Janeiro oitocentista. **Anais do XVI Enanpur**. Belo Horizonte, 2015.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CORREA, Tatiana Arruda. **Grumixama, a surpresa de Natal da Mata Atlântica**. Apremavi, 2013. Disponível em: <https://apremavi.org.br/grumixama-a-surpresa-de-natal-da-mata-atlantica/> . Acesso em: 10 de nov. de 2019.

CUNHA, Antônio Geraldo da. **Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa**. 4ª Edição. Rio de Janeiro: Lexicon, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Goiabada é marmelada de goiaba**. Estadão: 2011. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/noticias/geral,goiabada-e-marmelada-de-goiaba-imp-,732877>. Acesso em: 15 de nov. de 2019.

EL-KAREH, Almir; BRUIT, Héctor. **Cozinhar e Comer em casa ou na rua: culinária e gastronomia na corte do Brasil Império**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n° 33, janeiro-junho de 2004, p. 76-96.

FILHO, Antônio. **A pesquisa histórica: teoria, metodologia e historiografia**. História da enfermagem, Revista eletrônica [Internet]. 2016;7(2):381-2. Disponível em: <<http://here.abennacional.org.br/here/2a01a.pdf>>. Acessado em: 15 de outubro de 2018.

FLORENCE, Hércules, 1804-1879. **Viagem Fluvial do Tietê ao Amazonas de 1825 a 1829**. Hércules Florence ; tradução do Visconde de Taunay. Brasília, Senado Federal, Conselho Editorial, 2007.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

FREYRE, Gilberto, **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. - 4. ed. - São Paulo : Atlas, 2002

HUE, Sheila Moura. **Delícias do Descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed, 2008.

KARLS, Thaina Schwan. **Comida, bebida e diversão: uma análise comparada do perfil de restaurantes e confeitarias no Rio de Janeiro do século XIX (1854-1890)**. Tese de doutoramento apresentada ao Curso de Doutorado do Programa de Pós-Graduação em História Comparada do Instituto de História da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Rio de Janeiro, 2017

LESNAU, Marcilene Carmem da Silva. **Influência portuguesa na doçaria brasileira**. Disponível em <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/607/1/2004_MarcileneCarmenSilvaLesnau.pdf> Acesso em 10 de jun. 2019.

LESSA, Leonardo. et. al. **Chuvisco de Campos dos Goytacazes: Aspectos de admissibilidade de Indicação Geográfica**. REVISTA INGI (2018) Vol.2, n.3, p.127-138. Jul/Ago/Set. Disponível em <<http://ingi.api.org.br/index.php/INGI/article/view/24/24>> Acesso em 15/06/19

LIMA, Tania Andrade. **Chá e simpatia: Uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista**. Anais do Museu Paulista, São Paulo, N. Sér. v.5 p. 93-127 - jan./dez. 1997.

LUCA, Tania Regina de. Fontes Impressas. In PINSKY, Carla. **Fontes Históricas**. São Paulo: Editora Contexto, 2008. p. 111-153.

LUSTOSA, Isabel. **D. Pedro I**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

MARIUZZO, Patrícia. **Caderno de Receitas das sinhás: Encontro com a gastronomia**. Revista de Ciência e Cultura. Vol.60, n°.1, São Paulo, 2008. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252008000100025. Acesso em: 7 de out. 2019.

PÁDUA, José Augusto. O amargo avanço da doçura. In: **Revista de História da Biblioteca Nacional**, Rio de Janeiro, ano 8, n. 94, p.18 - 21, jul. 2013.

PINSKY, Carla. **Fontes Históricas**. São Paulo: Editora Contexto, 2008.

PROST, Antoine. **Doze lições sobre história**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2012

SCHWARCZ, Lilia Moritz. Cultura. In: SILVA, Alberto da Costa e (coord.). **Crise Colonial e Independência (1808-1830)**. Vol. 1 - História do Brasil Nação (1808-2010). Rio de Janeiro: Objetiva, 2011. p. 205-247.

SCHWARTZ, Stuart B. Como se cria um país. In: **Revista de História da Biblioteca Nacional**, Rio de Janeiro, ano 8, n. 94, p. 22 - 26, jul. 2013.

SCHULTZ, K. **Versalhes Tropical: império, monarquia e a Corte real Portuguesa no Rio de Janeiro, 1808-1821**. Tradução Renato Aguiar. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008

SILVA, Alberto da Costa e (coord.). **Crise Colonial e Independência (1808-1830)**. Vol. 1 - História do Brasil Nação (1808-2010). Rio de Janeiro: Objetiva, 2011.

_____. População e Sociedade. In: SILVA, Alberto da Costa e (coord.). **Crise Colonial e Independência (1808-1830)**. Vol. 1 - História do Brasil Nação (1808-2010). Rio de Janeiro: Objetiva, 2011. p. 35-73.

SILVA, Antonio de Moraes. **Dicionário da Língua Portuguesa**. Tomo primeiro. 3º edição, Rio de Janeiro, 1823.

_____. **Dicionário da Língua Portuguesa**. Tomo segundo. 3º edição, Rio de Janeiro, 1823.

SIQUEIRA, Mariana Conceição. **Os botequins do Rio de Janeiro: Uma análise do Primeiro Reinado (1822-1831)**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia do Instituto Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, Rio de Janeiro, 2019.

SOARES, Luiz Carlos. **Os escravos de ganho no Rio de Janeiro do século XIX.** Revista Brasileira de História, São Paulo, v.8 n°16 pp. 107 - 142, mar. 88/ago.88

TEMPASS, Martín César. **Os grupos indígenas e os doces brasileiros.** Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v. 2, n. 2, p. 98-114, jul./dez. 2008.

Fontes

- CORREIO MERCANTIL. Rio de Janeiro. 1830, 18 de dez., p. 403.
- CORREIO MERCANTIL. Rio de Janeiro. 1831, 09 de mar., p. 211.
- DIÁRIO MERCANTIL. Rio de Janeiro. 1825, 18 de ago., p. 2.
- DIÁRIO MERCANTIL. Rio de Janeiro. 1827, 15 de fev., p. 2.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1822, 17 de jan., p. 54.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1822, 07 de mai., p. 22.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1822, 14 de mai., p. 46.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1822, 01 de ago., p. 3.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1822, 10 de out., p. 34.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1822, 19 de nov., p. 58.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1822, 02 de dez., p. 4.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1822, 04 de dez., p. 4.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1822, 04 de dez., p. 12.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1823, 12 de fev., p. 38.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1823, 26 de mar., p. 78.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1823, 29 de mar., p. 87.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1823, 14 de jun., p. 39.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1823, 27 de jun., p. 78.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1823, 19 de set., p. 62.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1823, 07 de out. p. 22.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 22 de jan., p. 62.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 30 de jan., p. 90.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 26 de fev., p. 62.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 27 de fev., p. 1.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 13 de mar., p. 47.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 27 de fev., p. 1.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 06 de abr., p. 18.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 10 de abr., p. 34.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 15 de jun., p. 46.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 03 de jul., p. 10.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 30 de jul., p. 102.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 11 de ago., p. 84.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 14 de ago., p. 46.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 17 de set., p. 21.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 17 de set., p. 55.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 26 de out., p. 86.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1824, 06 de nov. p. 2.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1825, 04 de abr., p. 6.
- DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1825, 10 de fev., p. 1.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1825, 17 de set., p. 54.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1826, 07 de mar., p. 22.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1826, 16 de mai., p. 46.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1826, 30 de mai., p. 91.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1826, 10 de jul., p.29.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1826, 24 de jul., p. 80.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1826, 03 de ago., p. 12.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1826, 02 de out., p. 89.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1826, 13 de nov., p. 38.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1827, 25 de jan., p. 74.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1827, 15 de fev., p. 46.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1827, 21 de mar., p. 3.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1827, 03 de abr., p. 6.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1827, 12 de mai., p. 42.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1827, 21 de mai., p. 70.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1827, 28 de mai., p. 92.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1827, 17 de nov., p. 52.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1827, 17 de nov., p. 55.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1827, 21 de nov., p. 68.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1828, 01 de abr., p. 2.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1828, 24 de abr., p. 70
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1828, 10 de jul., p.36.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1828, 20 de jul., p. 62.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1828, 11 de dez., p. 34.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1828, 24 de dez., p. 78.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1829, 28 de fev., p. 94.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1829, 02 de jun., p. 6.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1829, 06 de nov. p. 18.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1830, 17 de mai., p. 54.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1830, 04 de ago., p. 10.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1830, 31 de ago., p. 10.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1830, 20 de set., p. 80.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1830, 02 de out., p. 2
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1830, 18 de out., p. 54.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1830, 11 de dez., p. 1.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1830, 20 de dez., p. 15.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1831, 12 de mai., p. 42.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1831, 06 de dez., p. 61.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1831, 14 de dez., p. 42.
DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1831, 31 de dez., p. 1.
JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1824, 18 de fev., p. 3.
JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1828, 30 de dez., p. 3.

- JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1828, 30 de dez., p. 368.
- JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 08 de abr., p. 4.
- JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 28 de abr., p. 2.
- JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 01 de jun., p. 2.
- JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 16 set., p. 3.
- JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 19 set., p. 3.
- JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1830, 21 set., p. 3.