



VI Congresso Internacional UFES/Paris-Est

Culturas políticas e conflitos sociais



O CIDADÃO MODERNO, O CIDADÃO CIVILIZADO: A CHEGADA DA FAMÍLIA REAL NO BRASIL E OS REFLEXOS DA CIVILIDADE NOS MANUAIS DE ETIQUETA

Giovana D'Arc Moyzes¹

A música do grupo Titãs², como o próprio título apresenta, fala sobre família e a convivência familiar. Aspecto importante das relações sociais, a família é o primeiro ciclo social com o qual a criança tem contato. Neste trecho da música, uma estrofe chama atenção: “Almoça junto todo dia”. Sobre este fragmento cabem duas considerações.

Em primeiro lugar, o almoço em família, mais do que um momento nutritivo, é um momento social, de convívio e trocas. Pois, “comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização” (CARNEIRO, 2005, p.71).

E ainda enfatiza Santos (2005, p.13),

Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.

A comensalidade exige regras de conduta e comportamento. Mesmo em um ambiente familiar algumas regras são exigidas. Pois comer não é um ato neutro, desprovido de sentidos.

¹ Professora de Gastronomia da Universidade Vila Velha.

² “Titãs” é o nome de uma banda de rock brasileira formada em São Paulo, na década de 1980. Ativa há trinta anos, tornou-se uma das bandas mais conhecidas do Rock Brasileiro.

Em segundo lugar, a família sendo o primeiro ciclo social na qual o indivíduo em formação, a criança, é inserido, é neste momento que ela adquire as primeiras noções das regras sociais de conduta a mesa e de controle do comportamento, gestos e atos.

Não é por acaso que boa parte dos manuais de etiqueta são direcionados as mulheres, mães de família. Além do mais também é possível encontrar nesta literatura referências de como educar as crianças. Um grande exemplo disto é o Livro de Erasmo de Rotterdã, *De civilitate morum puerilium*, um manual de aconselhamento na educação dos jovens.

Ainda a este respeito, para Visser, o homem transformou o consumo do alimento, que é uma necessidade biológica, numa necessidade cultural, num fenômeno cultivado. Diz ela que: “Usamos o ato de comer como veículo para relacionamentos sociais: a satisfação da mais individual das necessidades torna-se um meio de criar uma comunidade” (VISSER, 1998, p.9).

Para Visser, as boas maneiras à mesa são tão antigas quanto a própria sociedade humana, e que por esse motivo não existe nenhuma sociedade que possa viver sem elas. Para ela, o ato de se alimentar abrange movimentos e rituais escolhidos por cada cultura, de acordo com suas necessidades e símbolos. Considera como ritual porque é automático e isento de questionamentos, sendo, pois, uma ação frequentemente repetida, respeitando uma forma pré-estabelecida que quer tornar correta as ações. A refeição, além de visar à ordem e a comunicação entre os comensais, objetiva também satisfazer o apetite e suas expectativas em relação ao desempenho dos gestos e maneiras de todos (VISSER, 1998, 17-18).

De todas as razões que Visser encontrou para explicar as regras de boas maneiras à mesa três princípios gerais se destacam: a ordem, a limpeza e a ausência de barulho. Para ela: “Esses três princípios gerais são tão calorosamente encorajados em nossa cultura, pois foram alcançados após séculos de luta e coação, simplesmente jamais duvidamos que todas as pessoas de bons princípios acharão um comedor de espaguete desagradável e companhia inviável numa refeição bastando para isso que apenas um dos citados princípios esteja ausente” (VISSER, 1998, 19). Por isso mesmo que o cuidado especial que se dá em relação à aprendizagem das maneiras à mesa é algo que não deve ser desprezado, muito ao contrário, deve ser objeto de nossa atenção.

Neste sentido tratar-se-á de analisar os manuais que circularam no Brasil, em especial no século XX, de forma a compreender como o processo civilizador se aplica no caso

brasileiro. Cabe também discutir a noção de progresso presente neste século sendo os manuais de etiqueta uma forma de ação.

2.1. O projeto modernizador brasileiro

No final do século XIX, até meados do século XX passa a ser implementado no Brasil o projeto de modernização que segundo o historiador José Murilo de Carvalho (1998) tinha como característica a marginalização social da população menos favorecida. Este processo ocorre por que o projeto modernizador foi realizada por um grupo condutor, que se privilegiou.

Não é difícil perceber que esta política modernizadora foi, antes de tudo, uma atitude de protecionismo classista que buscava privilegiar certos setores da sociedade. O que fica evidente se observarmos a marginalização das camadas populares tanto na decisão política, quanto na própria modernização. Visto que, durante o processo foram expulsos do centro da cidade e colocados na periferia estes setores populares (SILVA, 2004, p. 145).

O projeto modernizador brasileiro efetuado durante a Primeira Republica não ocorreu de forma uniforme. Pode-se dividi-lo em três etapas: a primeira fase conhecida como período de pré-transformações (1889-1902), considerado um momento de preparação para as alterações mais radicais; a fase de transformação (1902-1922), auge das mudanças estruturais, mas também período de mudanças ideológicas; e período pós-transformações (1922-1930), quando as transformações passam a ser incorporadas pelas cidades (SILVA, 2004, p. 146).

Cabe lembrar que durante o período imperial, sobretudo no Rio de Janeiro, algumas atitudes que visavam modernizar a cidade já haviam sido tomadas. Contudo, na fase republicana o empenho governamental e maior, assim como as mudanças são mais abrangentes e o impacto é mais visível.

Neste período várias cidades sofreram transformações estruturais sendo o Rio de Janeiro, até então a capital, o principal foco das mudanças. A capital serviria de modelo para as demais cidades brasileiras. O objetivo era o de transformar a antiga cidade do Rio em uma cidade moderna. E o exemplo a ser seguido era a capital Francesa.

Mas, antes da implementação do projeto propriamente é preciso considerar que já no século XIX houve uma onda de transformações técnicas que trouxeram toda uma parafernália mecanicista, tais como ferrovias, maquinas industriais, armas de guerra,

aparelhos de precisão mecânica e automóveis. Além disto, pouco tempo depois a energia elétrica, que modificou de vez a vida da população. (SILVA, 2004, p. 149)

Nesta tentativa de dar a capital um ar mais moderno, despindo-se do provincianismo e do arcaico, foram realizadas várias demolições. Uma chamou atenção especial, a derrubada do Morro do Castelo que teve início em 1904 e teve fim apenas em 1920 com várias pausas. Após o período de demolições de ruas, casas, monumentos e igrejas, teve-se início a remodelação do espaço. Ruas largas, como a Avenida Central era um dos objetivos da modernização. (SILVA, 2004, p. 149)

Frase dita por Figueiredo Pimentel “o Rio civiliza-se” expressa bem o sentido das transformações sofridas na época. Modernizar e civilizar tornam-se sinônimos para a época. Até por que as transformações ultrapassaram a questão física. (SILVA, 2004, p. 152)

De um lado, as mudanças físicas modificaram as relações dos indivíduos com a cidade e a forma de viver. Portanto, interferiram no cotidiano nos hábitos e costumes. (SILVA, 2004, p. 152)

Por outro lado, outro aspecto da modernização foram as campanhas promovidas pelo governo e pelas elites para modificar hábitos e costumes. Um exemplo disto foi a campanha em favor da higienização da cidade. A higiene passa a ser a ordem do dia, atitudes institucionais tais como encanamento, coleta de dejetos e vacinação passam a ser pensadas e organizadas. (SILVA, 2004, p. 152)

A higiene também passou a circular em revistas e jornais, passou a ser comum tais veículos trazerem conselhos sobre “higiene moderna”³, incitando ao cuidado com a saúde do corpo tais como a o banho de mar (SILVA, 2004, p. 149). Entre os aspectos de modernização também ganham destaque os manuais de etiqueta, que começaram a ser editados e difundidos no Brasil já em finais do século XIX. Estes traziam regras de como se comportar em festas e eventos.

Segundo Silva (2004, p.153):

No processo de consolidação do espaço urbano verificado no Brasil do começo do século, reformas urbanísticas e morais (se por moralidade entendermos um vago sentido de civilidade) vigoraram incontestemente. Aliás, atuaram em conjunto no sentido de dar à cidade uma nova face, uma face mais “honestas”, em oposição ao seu feitiço anacrônico e

³ Ver Sidney Chalhoub: “Cidade Febre”, para explicar a ideologia higienista.

colonial. Neste sentido, urbanismo e civilidade são lados de uma mesma moeda: a moeda da modernização. Trata-se, em última instância, de transformações mais ou menos aprofundadas que tiveram como intuito modificar não apenas o aspecto externo da cidade, mas também o *modus vivendi* de seus cidadãos, privilegiando uma nova sociabilidade.

Portanto, tais transformações realizadas principalmente no espaço físico das cidades também tiveram consequências no comportamento e nas atitudes da população urbana. Entre as transformações destaca-se a difusão de manuais de etiquetas como forma de construção de uma identidade urbana mais moderna para as novas cidades. Cabe lembrar que o Rio de Janeiro serviu de espelho para as outras cidades brasileira, que não tardaram a seguir o exemplo.

2.2. Os manuais de etiqueta no Brasil

Os manuais de etiqueta ou Manuais de Civilidade se tornaram uma tendência no Brasil, principalmente a partir da década de 1950. Mas a história deste tipo de escrita no Brasil é bem anterior. Na Europa, como já foi observado, havia uma tradição que foi marcada pelo escrito de Erasmo de Rotterdan.

Estes manuais tinha enorme importância para aquela sociedade, pois (CUNHA, S/D, p.352):

[...] eram considerados vetores de sistemas de valores, ferramentas para a consolidação das formas e dos códigos morais e sociais. Eles compunham-se de inúmeros conselhos, regras precisas e orientações de conduta pessoal, moral e social cujo objetivo era transmitir e ensinar atenções e cuidados que cada indivíduo deveria dirigir a si mesmo, no espaço público e privado.

Os manuais de conduta regiam os comportamentos dos indivíduos nos ambientes privados e no espaço público. Eram sobretudo importantes para regular a vida social das pessoas, como se portar em cada situação, o que fazer ou não fazer em determinadas ocasiões com jantares, festas, almoços, recepções ou mesmo em ocasiões mais corriqueiras, como na rua ou mesmo dentro do lar.

No Brasil, estes manuais começaram a ser editados a partir da vinda da Corte portuguesa, em 1808. Com a vinda da aristocracia portuguesa era preciso compreender

os hábitos civilizados da “boa sociedade”. Os manuais passaram a circular pela sociedade tendo entre os séculos XIX e XX várias edições e reedições de publicações francesas ou portuguesas.

Para Pechman esta literatura teve grande importância, pois, “os manuais de etiqueta e civilidade, [...] “foram os principais veículos de difusão dos bons costumes e civilidade condizentes com as novas formas de relacionamento que se instaurava na sociedade carioca de corte” (2002, p. 82)

Estes manuais que passaram a ser editados e divulgados no Brasil no final do século XIX estavam ligados ao projeto de modernização brasileiro que buscava se legitimar por meio de códigos advindos de culturas tradicionais e tidas como nobres. (CUNHA e CECCHIN, 2007. p 3)

De acordo com Cunha era preciso romper a visão de país atrasado e arcaico, principalmente no que tange os aspectos sociais e econômicos e reformar a estrutura ditando novos pressupostos e práticas. Era preciso modernizar, civilizar. É neste momento que a leitura dos manuais ganha destaque no país. (2007, p. 4)

Em sua maioria estes livros eram dirigidos às mulheres, e circulavam, sobretudo no âmbito doméstico. Pois cabia a mulher a função de dona de casa e criadora dos filhos, devendo então zelar pela administração do lar. Os temas apresentados pelos manuais condiziam tanto com a vida particular quanto com a pública: o bom-tom, as relações em sociedade, costumes, educação religiosa, as boas maneiras, a etiqueta e outros. (CUNHA e CECCHIN, 2007. p 6)

Mas no século XX, há uma pequena transformação dos temas tratados, que passam a ter um tom mais civilizador: ligados ao limite da polidez e do comportamento em sociedade e apresentando a família como instituição mantenedora destas prescrições. Assim, saíram do ambiente privado, e doméstico e passaram a ser adotadas no ambiente escolar (CUNHA e CECCHIN, 2007, p 6).

A mudança de atitude em relação aos manuais, que passaram a ser estudados na escola, acarretou numa maior percepção e difusão dos princípios da civilidade. É a partir de 1930 que eles passam a ser adotados pelas Escolas Normais, com o objetivo de formar bom cidadãos de bem e de contribuir para a formação do caráter e para a consolidação das práticas de higiene. O processo de democratização desta leitura contribuiu para o projeto modernizador. (CUNHA e CECCHIN, 2007, p 6)

Duas características desses manuais devem ser destacados. Primeiramente, os textos eram direcionados as mulheres, desta forma tinham partes ou capítulos dedicados a construção e a manutenção da família, exaltando a função da Dona de Casa como a responsável por tal feito. Caberia a ela, a atividade de educação das crianças, devendo observar atentamente a formação do caráter e trabalhar pela modelagem do comportamento dos filhos. (CUNHA e CECCHIN, 2007, p 7-8)

Em segundo lugar, a criança é um indivíduo em formação que pode ser moldado pelos pais de acordo com a os anseios de formação da família. É comum a comparação entre o filho e os bem materiais, que devem ser manuseados com cuidado de forma a moldar o caráter do filho pela educação. (CUNHA e CECCHIN, 2007, p 8)

A criança deve ser bem educada tanto em seu caráter quanto em padrões estéticos comportamentais. Gestos, modo de falar, modo de agir, vestuário, devem ser discretos. Cuidados com saúde e higiene são fundamentais. Mesmo assim, até os 12 anos a criança não deve frequentar reuniões frequentadas por adultos. (CUNHA e CECCHIN, 2007, p 9)

Dois livros se tornam referencia no Brasil. O *Tratado de Civilidade e etiqueta* de autoria da Condessa Gencé, cujo nome verdadeiro da autora é desconhecido. Sua primeira edição data de 1895, na França, tendo sido traduzido para o português em 1909. Além deste a autora tem outras publicações, como o *Guia mundano das meninas casadoras*. O mais antigo manual de circulação no Brasil, *Código do Bom Tom*, manual de civilidade de 1845, de autoria do Cônego J. I. Roquette. (CUNHA, s/d, p. 354)

A duas obras têm duas características em comum, seus autores possuem o nome verdadeiro desconhecido e em seu pseudônimo adotam um título de nobreza ou clerical. No primeiro caso, trata-se de uma condessa, enquanto no segundo de um Cônego. Tais personagens encontram-se em posições favoráveis para exercer um papel de mediadores na formulação de regras de comportamento. (CUNHA, s/d, p. 354)

Mais importante que descobrir a real autoria, Cunha indica que estes escritos devem ser lidos como uma composição que não é fruto de apenas um indivíduo, mas “é resultado de uma ação coletiva de pessoas que se apresentam como qualificadas (pela origem social ou por cargos) para avaliar as necessidades dos outros.” (CUNHA, s/d, p. 355)

E ainda sobre a autoria, continua Cunha (s/d, p.355):

Os autores, em geral, formam um conjunto de pessoas diligentes que se dispõem a produzir e socializar um saber mais restrito e a prescrever regras, condutas e valores que circulam em meios ditos mais *civilizados*. Um livro como este em pauta cuja autoria é de alguém portador de um título de nobreza; cujo tema versa sobre etiqueta e civilidade e é destinado a uma elite desejosa de aparentar boas maneiras, reforça a idéia de um engajamento maior por parte dos leitores pela possível legitimidade de seu lugar de produção. Acresce-se a isto o fato de que no mundo aristocrático, a sociabilidade epistolar é um elemento tradicional da vida mundana e que a nobreza feminina que sabia escrever pretendia oferecer a garantia de sua experiência. Entre as marcas do verdadeiro aristocrata está o manejo ágil das normas do comportamento: um nobre diz o que é apropriado, mas também anuncia o verdadeiro.

O poder legitimador destas duas obras nesta sociedade se caracterizava tanto por terem origem europeia, estando assim no centro da difusão do ideal de civilização, quanto por terem como autoria membros da nobreza.

Portanto, estes manuais fizeram parte do programa modernizador Brasileiro e serviram como difusores das boas maneiras, e da civilidade, principalmente a partir do momento em que foram adotados pelas escolas. Cabe agora a compressão de que forma regulavam a respeito do comportamento social, em especial do comportamento à mesa.

2.3. O Processo civilizador nos manuais de etiqueta no Brasil

No capítulo anterior, foi analisado o conceito de civilização e o Processo Civilizador descritos por Elias. Até agora, o empenho deste capítulo trabalho foi de compreender como o projeto modernizante ocorrido no Brasil a partir da Primeira República teve como meta e como consequência civilizar o país. As mudanças físicas e estruturais, as campanhas de higienização e a popularização dos Manuais de Civilidade fizeram este papel. Cabe ainda uma análise de que tipo de comportamento era incentivado pelos manuais como sinônimo de civilidade, tomando com especial atenção as regras à mesa e como o processo civilizador, a “evolução” dos costumes pode ser percebida no caso brasileiro.

No Brasil no início do século XX entre as preocupação dos manuais está a arrumação e organização da mesa. Algumas exigências em relação às toalhas e aos guardanapos aparecem nos manuais de civilidade e de economia doméstica, pois como diz

Jacqueline Autant, “a distinção começa com o arranjo da mesa, que será recoberta por toalha branca e imaculadamente limpa” (1960, p.35).

Dessa forma é que Vera Cleser, em 1906, reforça a importância do cuidado com a roupa branca. E é dever da futura esposa compor o seu enxoval com uma quantidade suficiente de peças de roupa branca, de tecidos “de fabricação superior”.

Indica que para um bom enxoval modesto, é necessário garantir um “serviço de mesa agradável e bonito”, pelo menos uma dúzia de toalhas de linho alvo, e para cada toalha, seis a doze guardanapos amplos, “quatro bellas toalhas grandes e para cada uma 1 ½ dúzia de guardanapos para os dias de recepção, seis toalhas de côr com os respectivos guardanapos para o chá e mais tres duzias de guardanapinhos para as abluções depois de algum banquete”. E adverte ser “de absoluta necessidade que a toalha e os respectivos guardanapos sejam de tecido e desenho iguais. Uma roupa de mesa desaparelhada atesta desmazelo e ignorancia da dona de casa”. Também reforça que a toalha e os guardanapos devem ser apresentados com “irrephensível alvura” (CLESER, 1906, p. 84-86).

Cleser também aconselha que os guardanapos sejam dobrados com simplicidade, reforçando o desuso das dobras ela assegura que “os arranjos complicados, equilibrados num copo, são feios e lembram por demais a mesa posta dos restaurantes” (CLESER, 1906, p. 202).

Em seu “Tratado de civilidade e etiqueta”, a Condessa de Gencé, em 1909, aconselha que à mesa “a toalha alvissima impõe-se”. Para tanto há que se verificar, antes de colocá-la à mesa, se não “há mancha ou rasgão”. Em relação aos guardanapos não se coloca de forma diferente: “O guardanapo bem como a toalha deve ser d’uma brancura immaculada”. Descartando também o exagero das dobras dos guardanapos, diz que “já não se usa dispor-se o guardanapo em fórmias originaes” (GENCÉ, 1909, p.222-226).

Ainda em relação à limpeza, aponta que antes de se servir a sobremesa, é necessário fazer uma limpeza da mesa, “com uma escova molle que impelle para uma especie de bandeja denominada ‘apanha-migalhas’ todos os bocadinhos de pão que ficaram sobre a toalha” (GENCÉ, 1909, p. 237).

Sobre seu uso adequado é bem direta dizendo: “Nunca se segura o guardanapo ao pescoço. O guardanapo deve permanecer sobre os joelhos” (GENCÉ, 1909, p. 242). Amy Vanderbilt nos anos 1950 considera o uso de guardanapos amarrados ao pescoço

tolerável apenas para crianças (VANDERBILT, 1950, p.134).

A partir da década de 1950 aparece com mais frequência a possibilidade do uso dos chamados jogos americanos, mas indicado somente para as ocasiões informais. Nas refeições formais a toalha branca é sempre a indicada. É assim que pensa Perpétua de Lemos quando recomenda: “Tenha sempre em mente que fino damasco, linho legítimo e rendas nunca saem de moda” (LEMOS, 1950, p.252).

Percebe-se que a exigência em relação à limpeza da toalha e dos guardanapos é reforçada por todos os autores dos manuais analisados. Perpétua de Lemos, em 1954, afirma sobre isso: “A toalha de mesa, seja de que tipo fôr deve estar impecavelmente limpa e passada a ferro” (LEMOS, 1950, p.251). Portanto, acima das convenções de cores e material está a limpeza da toalha de mesa, primeiro e fundamental requisito.

Junto a essa cobrança estão: a rejeição às dobras, a combinação entre toalhas e guardanapos e sua adequação ao tipo de refeição, formal ou habitual. Marcelino de Carvalho em seu “Guia de Boas Maneiras”, de 1961, relembra o antigo “hábito de dobrar-se o guardanapo, fazendo fantasias com ele, colocando-o dentro do copo de água, aberto em leque ou em figura de triângulo”. Mas logo rejeita esse costume dizendo: “Hoje, quanto mais simples melhor” (CARVALHO, 1969, p.46).

Ainda em relação aos guardanapos, o hábito de colocá-los ao pescoço já se encontra totalmente fora de uso, mas mesmo assim é preciso lembrar as pessoas que eles devem ser colocados no colo e usados sempre antes de levar o copo aos lábios. Também os manuais se preocupam em indicar que depois de terminada a refeição, ao levantar-se, o conviva deve colocar o guardanapo displicentemente ao lado direito do prato. Essa atitude garante que não se espera da dona da casa a reutilização do mesmo antes de sua lavagem. Mais uma vez a preocupação com a garantia da limpeza.

Ao longo da Idade Média até o século XIX não se usava pôr na mesa taças e copos. Geralmente estes ficavam numa mesa lateral e os criados, quando solicitados, levavam os copos cheios de uma bebida qualquer - vinho na maioria das vezes - até o convidado, aguardando que este sorvesse todo o líquido. Esvaziado o copo o criado tomava-o para ser lavado. Com a utilização do serviço “a russe”, a partir da segunda metade do século XIX, é que os copos passam a figurar sobre a mesa, juntamente aos talheres e aos pratos.

Parece ter influenciado na utilização de determinados materiais, na fabricação dos

utensílios em geral, além do luxo (os materiais com que eram feitos os utensílios refletiam a hierarquia social), o gosto sobre os alimentos e a adequação de cada talher a funções específicas. No caso dos talheres, conforme o material de que eram feitos, podiam interferir no gosto do alimento. O aço inoxidável só foi inventado no início do século XX, enquanto isso, o metal preferido era a prata, pois esse metal não arruinava o sabor de alimentos como o peixe ou as frutas.

Nesse sentido é que os manuais analisados trazem uma série de informações sobre a apresentação dos objetos à mesa, os materiais adequados a cada ocasião, arrumação, e, sempre, as exigências da limpeza.

Procurando deixar claro que a riqueza não é um requisito fundamental para o sucesso de uma recepção, independente de seu tamanho e qualidade de seus convidados, os manuais reforçam a idéia de que a limpeza, a harmonia e a ordem, estas sim são condições indispensáveis. Levando isso em conta é que Cleser lembra que: “O serviço de mesa é mui luxuoso atualmente, mas nisto, como um tudo, deve a dona de casa tomar em consideração as suas circunstâncias de fortuna e não a moda”. Ao que acrescenta: “Ha um luxo acessível a todo mundo e que não custa senão um pouco de esforço: uma inexcedível limpeza e um arranjo gracioso” (CLESER, 1906, p.202).

Dessa forma é que se observa que a “arte de receber” não se baseia tão somente em recursos materiais acessíveis, no quanto de dinheiro o anfitrião pode dispor, mas principalmente em requisitos intrínsecos, em qualidades pessoais que não são exclusivas dos mais afortunados. Muito pelo contrário, a presença de objetos caríssimos e a apresentação de menu requintado não são garantia de uma recepção bem sucedida. Pois a ausência de qualquer dos requisitos considerados básicos (limpeza, harmonia e ordem) são suficientes para “matar um jantar”.

É assim que pensa a Condessa de Gencé quando adverte que: “Não se é obrigado em mostrar o luxo que se ache muito além das nossas condições ou recursos. A elegancia e o bom gosto bastam para fazer ver aos convidados que se é uma pessoa cuidadosa e conhecedora dos deveres d’uma boa dona de casa” (1909, p.222). No que consistiria essa “elegância e bom gosto”? Provavelmente no que Gencé chama mais adiante de “uma ordem” encarnada no cuidado em por à mesa todos os objetos de “utilidade imediata”, somando-se a isso “uns pequenos nada”, alguns pequenos detalhes que segundo ela são, esses sim, capazes de conferir “o luxo da mesa”.

Esses “pequenos nada” podem perfeitamente estar relacionados à ordem adequada

da arrumação de uma mesa e ao serviço, bem como à harmonia na disposição das peças e ao ajuste apropriado entre os materiais apresentados e a formalidade ou não do momento. Sempre preocupados em preparar os anfitriões para qualquer ocasião, os manuais de etiqueta ou de economia doméstica, trazem sempre, de maneira didática, regras e mais regras a respeito do uso e disposição de talheres, toalhas, guardanapos, arranjos, entre outros, adequados à situações formais ou informais.

Quanto à qualidade dos utensílios há os que consideram para as situações formais apenas o cristal, a prata e a porcelana. É o caso de Gencé quando diz: “Os melhores serviços são aqueles em que somente entram crystal e porcelana” (1909, p.223). Da mesma forma, Maria Teresa de Vasconcellos Torres indica que para os jantares formais “as louças deverão ser de porcelana, os talheres e a baixela de prata e os copos de cristal” (TORRES, 1968, p.14). Amy Vanderbilt também avisa que num jantar formal “a prataria deve ser da melhor qualidade”. Por outro lado percebe-se que exigências como essas deixam de ter tanta importância quando se leva em conta que, acima de tudo, é preciso garantir a harmonia e o bom senso.

Provavelmente pensando assim que Marcelino de Carvalho, em sua “Arte de comer bem”, recomenda que há necessidade de, antes de tudo, seguir a harmonia entre os utensílios, “a prata do talher, por exemplo, exige porcelana, cristal e toalha de tecido fino, bordado ou rendas. Já a faiança não pede talheres de prata, e os copos podem ser de vidro de qualidade com toalhas de algodão ou cânhamo” (CARVALHO, 1969, p.11).

Mesmo tendo afirmado preferir uma “prataria da melhor qualidade” para os jantares formais, Amy Vanderbilt logo remenda: “Nem tudo precisa ser muito caro para ser bonito. Saber escolher de acordo com as nossas possibilidades, é um dos grandes talentos da vida. “Assim é que Amy garante ser a elegância e a harmonia um talento que consiste em combinar o arranjo da mesa com peças da mesma qualidade” (VANDERBILT, 1950, p.169).

Sobre o ordenamento da arrumação da mesa os manuais em nada diferem, pois como diz Tavares de Miranda: “A disposição de talheres, pratos e copos, obedece a normas praticamente invariáveis que não dependem do grau de cerimônia da refeição” (MIRANDA, 1965, p.62).

Para Léa Silva, o luxo da mesa atual resume-se em uma disposição de maneira precisa dos “utensílios de uso imediato – toalha, guardanapo, louça ou coberta, taças e copos de cristal, facas, garfos e colheres de diferentes tamanhos, pimentadeiras, saleiros e

lavabos – e os pequenos acessórios que servem para embelezar o conjunto e aumentar o conforto – flores, castiçais, estatuetas, etc...” (SILVA, 1965, p. 226)

Salvo os “pequenos nadas” a arrumação da mesa basicamente consiste em colocar diante de cada prato cinco copos e uma taça: um copo para água, um para vinho tinto, outro para vinho branco, o quarto para vinho do Porto, o quinto para licor e a taça para champanha. À direita de cada prato colocam-se: uma faca grande, uma faca de peixe (ambas com o gume para o prato) e uma colher de sopa, e à esquerda um garfo grande e um garfo de peixe. No alto do prato, horizontalmente: um talher de frutas e uma colher de sobremesa. Os saleiros e os pratinhos com manteiga são colocados um para cada dois convidados. À esquerda de cada prato, ao alto, coloca-se um pratinho para pão.

No século XIX foram criadas facas especiais para se comer peixe, elas eram recobertas de prata e não eram afiadas. Com um formato especial, estas facas mostravam que sua única utilização era dividir e tirar espinhas do peixe já preparado. Antes do aparecimento dessa faca especial, o peixe deveria ser comido com um garfo na mão direita e com um pedaço de pão auxiliar na mão esquerda. Podia-se também usar dois garfos para comê-lo. Segundo Visser (1998, p.187),

Comer peixe com garfos especiais permaneceu durante muito tempo a preferência da aristocracia”. Facas especiais para peixe combinando com garfos era coisa de “novos ricos”, “sinal de que a prataria da família fora comprada, em vez de herdada, junto às maneiras antigas que fora feita para atender”.

Sobre estes talheres, alguns manuais fazem interessantes considerações. Vera Cleser, em 1906, não os menciona. Gencé, em 1909, referindo-se a eles de forma especial, diz: “As pessoas ricas que adotam todas as phantasias luxuosas que se tem inventado, servem um talher especial para comer peixe. Compõe-se d’uma faca e d’um garfo de fôrma mais achatada que os talheres ordinarios”. E por parecer não considerá-los tão comuns, adverte que no caso de sua ausência, “quando não distribuem talheres para peixe nunca se deve servir da faca” (GENCÉ, 1909, p.228).

A partir da década de 1930 as referências aos talheres de peixe se tornam lugar comum, o nos leva a perceber que seu uso parece ter, a partir de então se estabelecido. Mesmo que Marcelino de Carvalho, na década de 1960, ainda considere que “nos faqueiros modernos há talheres – garfo e faca – para peixe” (CARVALHO, 1969, p. 44).

A presença insistente, ainda que bastante restrita da lavanda, também representa um

“pequeno nada” que não deve passar despercebido. Ainda que tenha perdido muito de sua utilidade à medida que o uso dos dedos se tornou cada vez mais reprimido, a “correta” apresentação e utilização das lavandas ainda aparecem em todos os manuais analisados. Não mais usadas em conjunto com guardanapos, que nelas eram molhados para limpar queixos e bocas lambuzados, transformou-se num objeto de luxo.

Rejeitando completamente as atitudes à mesa capazes de resultar em bocas “emporcalhadas”, Gencé (1909, p. 228-229), prescreve:

A moda de ‘lavar a boca’ á mesa, está completamente abandonada, a decencia proíbe-a . Não se deverá mesmo lavar as mãos á mesa, pois o pão é o unico alimento que se toca com os dedos”. Por outro lado pondera: “Todavia depois de se comer camarões ou espargos, é muito agradável molhar as pontas dos dedos n’uma tigella de agua perfumada, que em muitas casas fazem passar á roda da mesa. Enxuga-se então os dedos com o guardanapo que geralmente depois é substituído.

O uso das lavandas passa a ser então somente um pequeno luxo para lavar ligeiramente a ponta dos dedos, um toque de pompa e frescor no final das refeições e momento propício para a ostentação de gestos adequados. Para Margery Wilson: “As lavandas ou lava-dedos, quase sempre de cristal ou metal, enchem-se parcialmente de água quente, em que se pode deixar flutuar uma pétala de flor, ou uma talhada de limão” (WILSON, 1945, p.169). Perpétua de Lemos aconselha: “Depois da sobremesa, os convivas lavam as pontas dos dedos, cada mão alternadamente, nos lava-dedos enxugando-as nos guardanapos e deitando estes sobre a mesa sem dobrar” (LEMOS, 1954, p.260).

É inegável, que as maneiras à mesa estão diretamente ligadas às diversas formas de contenção prescritas nos guias e manuais de conduta. Por meio da busca de suas origens históricas a autora conclui que contenção “se traduz no corpo de cada um, e também no corpo social; localizar assim os elementos passíveis de esclarecer as relações entre disposições psicológicas, qualidades morais, laços sociais e comportamentos políticos” (HAROCHE, 1998, p.46).

A contenção ou o governo de si pode revestir-se também em uma virtude moral. Virtude esta que há muito tempo se busca e que aparece desde os primeiros manuais de cortesia de que se tem notícia, e que continua aparecendo nos manuais de etiqueta e nos livros de economia doméstica da primeira metade do século XX. Estes, quando prescrevem os comportamentos diante da partilha dos alimentos, ressaltam a

importância dos comportamentos contidos para o sucesso das reuniões sociais. Em relação às maneiras à mesa, a falta de comedimento, da contenção diante de determinadas situações, pode significar nunca ser convidado. “Se você ‘chega’ à mesa dos grandes e ali cai em desgraça, jamais será convidado outra vez”, diz Visser (1998, p.71). E nunca ser convidado significa não ter oportunidade de conhecer e se relacionar com pessoas, muitas vezes fora de seu círculo social, fechando-se uma das portas de acesso à integração social.

De acordo com Visser, “um espirro ou tosse são aborrecidos, porque há ruído repentino e os convidados podem ser salpicados”. Porém, são um pouco menos intoleráveis. Já os atos que se relacionam diretamente ao ato de comer, estes são mais repugnantes, ou às vezes apenas ridículos, como o soluço, por exemplo. Pois: “Os arrotos expelem hálito, enquanto os soluços tentam suga-lo; e os arrotos podem ser produzidos de propósito. Em nossa cultura, o arroto é radicalmente desaprovado: as pessoas têm de lutar para reprimi-lo. Quando não conseguem, ficam profundamente constrangidas” (VISSER, 1998, p.336).

“O Lar Domestico” de 1906, por ser um livro de administração do lar, trata das questões relativas às normas de etiqueta numa parte que chama “Como se põe a mesa familiar”. Depois de enumerar normas de higiene e cuidados com utensílios entre outras coisas, passa a enumerar os cuidados que os pais devem ter em relação à educação de seus filhos, sem as quais, segundo ela, “as crianças são excessivamente insuportáveis”. Além da exigência da limpeza do corpo, passa logo a outras determinações, primeiramente quanto à postura e mais adiante diz: “que não tussam nem se assoem de modo que todos o percebam, etc” (CLESER, 1906, p.254). Aqui o “etc” poderia bem estar relacionado a outras funções físicas a serem reprimidas nas crianças quando aprendem a comer, que por alguma razão não foi mencionada, possivelmente porque um adulto sabe muito bem o que reprimir numa criança, não sendo necessário enumerá-los. Sendo, contudo, interessante deixar o “etc”, que nesse caso pode dizer todo o resto: “não arrotar”, “não soltar gases”.

Outro ponto interessante em Cleser é que ela segue indicando maneiras à mesa para “moços e moças”, e nesse sentido já é bem mais suscita nas advertências, falando somente para eles de questões ligadas a contenções quanto ao que eu chamo de habilidades com os utensílios e as maneiras mistas. O que ressalta o caráter educativo das refeições familiares, em que as crianças aprendem as maneiras em geral, e quando mocinhos cabe somente uma revisão dos pontos mais importantes, não daqueles que são “básicos”, como as repressão das funções corporais. E como que reforço da

importância dos bons modos à mesa alerta as crianças, jovens e seus pais diz: “Pela pratica destes e de outros atos censuráveis á mesa é que se reconhece a pessoa que não tem educação”. E aos pais inflige um dever: “Os pais, mesmo os negligentes, têm o indeclinável dever de combater em seus filhos, desde a mais tenra infância, todos os costumes pouco asseados e indiscretos, que tornariam a sua presença desagradável ás pessoas bem educadas” (CLESER, 1906, p. 254).

Da mesma forma que Cleser no início do século, o guia de administração do lar “Economia doméstica e puericultura, de Henrique Grechi e Helena Rossi Penna, da década de 1950, também traz um capítulo especial denominado “arrumação da mesa”. Nele, bem como Cleser, os autores se preocupam em oferecer conselhos práticos para o cotidiano das refeições, sem deixar de mencionar a importância destes para o preparo de uma vida em sociedade. É bom não perder de visto o ditado: “Os costumes de casa vão à praça”.

Nesse sentido, indica o guia: “Mesmo nos dias comuns, a refeição deve ser servida em mesa arrumada e limpa. As crianças apresentar-se-ão com as mãos, rostos lavados e cabelos penteados. Deve-se ensiná-las, desde cedo, a comerem utilizando-se de talheres próprios, sem derramarem nada na toalha e a portarem-se convenientemente”. E acrescenta: “Deve-se observar às crianças que não se deve encher muito a boca, que o pão se parte com a mão, a carne aos bocados, à medida que se vai comendo, que não se apóiam os cotovelos sobre a mesa” (GRECHI & PENNA, 1957, p.45).

No mesmo período, compartilhando das mesmas idéias de Grechi e Penna, Irene Albuquerque, em seu *Noções de Economia Doméstica*, prevê: “Nunca se deve comparecer à mesa, sem estar bem penteado e asseado. Não devemos causar, com a nossa presença, desgosto aos demais comensais; mesmo que esses sejam nossos irmãos, pais ou filhos. Mesmo às crianças não se pode perdoar tal falta” (ALBUQUERQUE, 1951, p. 85-86).

Em “Uma xícara de chá”, o Padre Dutra indica que “se alguém começa a soluçar, é conveniente que se retire até que passe o soluço. Pois o cerimonial à mesa nos recomenda muito asseio, a sobriedade, a modéstia e a caridade” (DUTRA, 1926, p. 158).

Carmem D’Ávila fala tão somente sobre o controle de algumas funções físicas, o espirro e o bocejo, que ela classifica como “casos mais complicados” de controlar, mas não os menciona num capítulo referente à mesa, relacionando-os às atitudes em sociedade,

inclusive à mesa. A autora acredita que, sobre os espirros ocasionais, assim como sobre os bocejos, seja possível exercer controle perfeito. Apenas os espirros imprevistos, “desses que não dão tempo de nos prevenirmos contra a sua impetuosidade, pode-se ainda, colhendo-os no ar com o lenço usado com presteza, torná-los discretos. Quanto aos outros, tomem eles o tom de um baixo profundo, ou qualquer tonalidade lírica”. Em relação às atitudes a serem tomadas diante de tais cenas, “considere-o um acidente desgracioso, sobre o qual não se chama a atenção com votos de felicidade, fortuna, etc.” (D’ÁVILA, 1946, p. 78-79).

Quando fala sobre atitudes à mesa a autora finaliza seus conselhos dizendo que lhe resta dar apenas alguns lembretes, que segundo ela, quando “esquecidos, desfazem a elegância de um banquete”. São eles: não se agradece o lugar que nos foi indicado pela dona da casa; não se recusa a honra de ser servido em primeiro lugar; e lá está o que nos interessa nesse momento, “não se aceita um convite quando se esteja resfriado” (D’ÁVILA, 1946, p. 142-143). Da mesma forma aconselha Léa Silva na década de 1960; “estando resfriado não aceites convites para tomar parte em refeições” (SILVA, 1965, p. 251). Por que este lembrete? Ora, talvez seja para prevenir os chamados “espirros previstos”, pois estando resfriado o menos que podemos esperar são espirros, e já que os esperamos, e dificilmente poderiam ser evitados, aconselha que em tais condições há que se rejeitar um convite.

Marcelino, em 1961, sobre as contenções das funções físicas adverte: “Nunca se deve arrotar. No caso em que o arrote não possa ser contido, quem o faz deve escusar-se em voz baixa e os demais devem fingir que não perceberam o que se passou” (CARVALHO, 1961, p. 57-61). Tio Silas ensina que se não puder controlar a coriza, “nunca se deve assoar-se ruidosamente à mesa”. E ainda, “evitar o mais possível espirrar ou tossir” (WALDVOGEL, s/d, p. 118).

Tal como tio Silas, Amy também prevê controle sobre as funções corporais relativas aos atos de assoar-se e tossir à mesa, só que as expõe de outra maneira, prevendo alternativas no caso de necessidade: “Coloca-se a mão diante da boca quando se tosse à mesa, sendo um forte acesso, a pessoa levanta-se. Num caso de engasgo, o seu vizinho de lugar poderá dar-lhe um gole de água ou bater-lhe nas costas. Sendo necessário assoar o nariz à mesa, que isto seja feito o mais silenciosamente possível” (VANDERBILT, 1950, p. 134).

O que se verificou a partir das fontes é que atitudes como arrotar só aparecem em Marcelino de Carvalho, ainda que seja um manual de boas maneiras da década de

1960. Os demais manuais analisados que datam de épocas anteriores, quando trazem alguma referência sobre funções físicas a serem controladas, o fazem ou de forma velada, ou nem o fazem. Cleser em 1906 menciona tal comportamento como uma atitude a ser reprimida nas crianças. Gencé, em 1909, nem sequer se refere a nenhuma dessas funções, assim como Margery Wilson, que na década de 1940 não as menciona nem mesmo num capítulo de seu manual especialmente destinado às crianças. O que talvez evidencie o controle absoluto e a rejeição dessas funções que, introjetadas, já não merecem menção. Na verdade, a maioria das funções corporal já desapareceu dos manuais de etiqueta há muitos anos como já vimos anteriormente.

E o que o controle do ato de arrotar faz num manual brasileiro da década de 1960? Seria isso um indício de que agora já podemos voltar a falar sobre funções corporais esquecidas, mas que podem estar e, na verdade estão, presentes em nossa vida? Já em Amy Vanderbilt e em Waldvogel, fala-se sobre assoar-se, tossir, porém não se encontra o ato de arrotar. Esse é totalmente rejeitado e considerado tão obviamente repugnante aos olhos dos demais que nem se toca no assunto.

Aí vemos exemplos de comportamentos que desapareceram dos manuais de etiqueta e administração do lar por um longo período, outros que permanecem e outros que retornam de uma forma intrigante. Padrões que estariam diretamente relacionados a um processo civilizador, tomando como sugestão o que Elias propõe quando trouxe um “panorama da curva evolutiva da ‘civilização’ dos hábitos da mesa”.

Soma-se a isso o conjunto básico de padrões de comportamento das pessoas entre si e consigo mesmas, do que passou a ser proibido ou permitido, que segundo Elias também permaneceu “relativamente constante em seus aspectos básicos”, levando ao longo dos séculos XVI, XVII e XVIII a modelos de conduta cada vez mais refinadas à mesa, pressionando dessa forma um novo padrão geral de boas maneiras. Tomado em conjunto, o controle sobre as funções físicas já vêm há tanto tempo sendo incentivado, que acabou por se tornar quase que uma “segunda natureza” de modelos introjetados de conduta. E nesse sentido, instrumentos de diferenciação social, mesmo que, segundo Elias, não desempenhe mais o mesmo papel que desempenhou em fases precedentes (ELIAS, 1990, p. 115).

Referências Bibliográficas

ALBUQUERQUE, Irene. **Noções de Economia Doméstica**: livro de interesse permanente para a mulher brasileira. Rio de Janeiro: Conquista, 1951.

ALTHOFF, Gerd. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In: **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

AUTANT, Jacqueline. **Não Faça Isso!: código de boas maneiras**. Rio de Janeiro: Irmãos Di Giorgio & Cia Ltda, 1960.p.17.

BENEVIDES, Mario Henrique. Escritos de Euclides da Cunha. **Revista espaço acadêmico**, n.84, maio de 2008.

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

BONINI, Íside. **Boas maneiras: em sociedade**. São Paulo: Edigraf, 1963.

BRAUDEL, Fernand. A história das civilizações: o passado explica o presente. In: **Escritos sobre a história**. São Paulo: Perspectivas 1992

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: Significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005

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

CARVALHO, Marcelino. **ABC das boas maneiras**. São Paulo: Editora Nacional, 1962.

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

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

COMPÊNDIO DE CIVILIDADE: para uso das famílias e colégios. São Paulo: Livraria Editora Salesiana, 1962.

COSTA, D. Antonio de Macedo. **Compendio de Civilidade Christã**: oferecido às famílias e às escolas brasileiras. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1941.

Cunha, Maria Tereza. **Tenha modos! Manuais de civilidade e etiqueta na Escola Normal (anos 1920-1960).**

____ e Cecchim, Cristiane. Tenha modos! Educação e sociabilidade em manuais de civilidade e etiqueta (1990-1960). **X Simpósio Internacional Processo Civilizador.** Campinas, 2007.

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

DORA MARIA. **Aprenda as boas maneiras:** regras de etiqueta indispensáveis para todas as ocasiões. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1969.

ELIAS, Norbert. **A sociedade dos indivíduos.** RJ: Jorge Zahar Editora, 1994.

____. **Escritos & Ensaios:** 1. Estado, processo, opinião pública. RJ: Jorge Zahar, 2006

____. **O processo civilizador.** v.1. RJ: Jorge Zahar: 1990

____. **O processo civilizador.** v.2. RJ: Jorge Zahar: 1993

GENCÈ, Condessa de. **Tratado de Civilidade e Etiqueta.** Lisboa: Guimarães, 1909.

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

MOURA, Caio. O advento dos conceitos de cultura e civilização: sua importância para a consolidação da autoimagem do sujeito moderno. **Filosofia Unisinos**, 10(2):157-173, mai/ago 2009

NOVAES, Fernando. **História da vida privada no Brasil:** Império, São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

PECHMAN, Roberto. **Cidades estreitamente vigiadas:** o detetive e o urbanista. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2002.

PILLA, Maria Cecília. Manuais de civilidade, modelos de civilização. **História em revista.** Pelotas, v9, n2, 105-134 2003

PINO, Angel. Cultura e processo civilizador: um confronto de idéias de N. Elias e Lev.

S. Vigostki. **IX Simposio Internacional Processo Civilizador** – Tecnologia e Civilização. Ponta Grossa, Paraná, 2005

SILVA, Maurício. Espaço e vivência: transformações modernizadoras na primeira república. SAECULUM – **Revista de História**. João Pessoa, 2004.

ZIMMERMANN, Tânia. Apontamentos sobre Civilização e Violência em Norbert Elias. **Revista História em Reflexão**: Vol. 2 n. 4 – UFGD - Dourados jul/dez 2008.