

Isabel Gasparri

Associação Brasileira de
Sommeliers (ABS/SP). São
Paulo, SP, Brasil.
isabelgasparri@alumni.usp.br
<https://orcid.org/0009-0001-8047-8850>

O Desenvolvimento da coquetelaria no Brasil: uma proposta de narrativa sob a perspectiva de fontes primárias

The Development of Cocktail Making in Brazil: a Narrative Proposal From the Perspective of Primary Sources

Resumo: A partir do levantamento de informações em fontes primárias, este artigo apresenta a proposta de uma narrativa fundamentada acerca dos primórdios da coquetelaria, no Brasil, cujo desenvolvimento está associado a processos de imigração, de urbanização e de industrialização, ocorridos no final do século XIX e nas décadas iniciais do subsequente. Restringiu-se o desenvolvimento do conteúdo até a década de 1930, com base nos mais relevantes elementos informativos localizados, a fim de apontar fatos que propiciaram o desenrolar da coquetelaria e referências ao ofício de bartender, bem como conhecer ingredientes e drinques que circulavam dos idos da coquetelaria nacional.

Palavras-chave: Coquetelaria brasileira; Mixologia brasileira; bartender.

Abstract: Based on information gathered from primary sources, this article presents a proposal for a grounded narrative on the early development of cocktail making in Brazil, whose development is closely associated with processes of immigration, urbanization and industrialization that took place in the late 19th century and the early decades of the following one. The content development was restricted until the 1930s, based on the most relevant information found, in order to highlight facts that fostered the development of cocktail

making and references to the bartending profession., as well as to identify ingredients and drinks that circulated in the early days of Brazilian cocktail making.

Keywords: Brazilian cocktail making; Brazilian mixology; bartender.

A referência a estabelecimentos destinados ao consumo de bebidas alcoólicas não é novidade: documentos sumérios, datados de 3500 a.C., registram a existência deles¹; sabe-se que tabernas londrinhas são herança do Império Romano²; conhece-se que os primeiros botequins portugueses (decorrentes de casas de cafés árabes) datam do século XVIII;³ aponta-se que, no Rio de Janeiro, já no final do setecentos, havia o registro de “32 casas de café, 17 casas de pasto e 216 tabernas”.⁴

Apesar do tempo de existência desses estabelecimentos, ao que tange à realidade brasileira, ainda parece haver vasto campo de estudos sobre alimentos e bebidas a ser explorado. Montenegro e Bianco,⁵ em recente reportagem sobre pesquisa em história da alimentação, declararam serem recentes os estudos acerca de hábitos alimentares, no Brasil, e apontaram como desafios a disponibilidade e o acesso a fontes. Análises econômicas sobre a área homônima também enfrentam percalços, como o registrado no documento *Bares e Restaurantes no Brasil: Diagnósticos e Iniciativas*:

A grande maioria dos setores econômicos conta com histórico de estudos socioeconômicos, o que acaba beneficiando novas incursões na tentativa de revisitar o setor e atualizar diagnósticos. No caso da pesquisa em voga, o estudo de **Bares e Restaurantes** contou com

¹ Anistatia Miller; Jared Brown. *Spirituuous Journey. A History of Drink*. S.l.: Mixellany Limited, 2009, vol. 1, p. 181-182.

² *Idem*, p. 184.

³ Maria Teresa Castro Costa. “Os cafés do Porto”. In: *Património Esquecido: O Recuperar da Memória*, p. 1 Disponível em: <https://apha.pt/wp-content/uploads/boletim2/CafesDoPorto.pdf> Acesso em 06 de novembro de 2024

⁴ João Luis de Araújo Maia e Adelaide Rocha de la Torre Chao. “Boticas, Butiquinhas, Botecos, Botequins: sociabilidades e comensalidades dos espaços de lazer popular do moderno Rio de Janeiro”. In: *Logos: Comunicação, territórios e re-existências*, p. 6. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/logos/article/view/35908> Acesso em 06 de novembro de 2024.

⁵ Marianna Montenegro e Isis Bianco. “Estudos sobre hábitos alimentares ainda são recentes no Brasil, mas podem oferecer informações históricas preciosas, afirmam especialistas”. *Jornal da Unesp*. Disponível em: <https://jornal.unesp.br/2025/07/07/estudos-sobre-habitos-alimentares-ainda-sao-recentes-no-brasil-mas-podem-oferecer-informacoes-historicas-preciosas-afirmam-especialistas/> Acesso em 07 de julho de 2025.

um desafio imediato que foi a falta de estudos estruturados e atualizados para o caso brasileiro.⁶

A defasagem de estudos sistemáticos sobre coquetelaria brasileira ficou patente, quando do levantamento da revisão bibliográfica, para este escrito. O retorno de buscas com as palavras-chave “cocktail”, “coquetelaria”, “mixologia”, “barwoman”/ “barwomen”, “barman”/ “barmen”, “bartender”, “barmaid”, “barlady/barladies” e “bargirl” – realizadas nas plataformas Scientific Electronic Library Online (SciELO Brasil), Catálogo de Teses & Dissertações Capes, Portal de Periódicos da Capes –, por exemplo, contabilizaram a indicação de menos de dez trabalhos em língua portuguesa do Brasil ou sobre a temática em âmbito nacional. Fato similar é relatado por Santos *et al.*,⁷ quando da realização de revisão sobre o ensino/aprendizagem de conteúdos relativos a coquetelaria, em um período de tempo pré-determinado, para a escrita do artigo “Coquetelaria e Turismo Criativo: uma Proposta Pedagógica Reflexiva em Curso de Tecnologia em Gastronomia”: não obtiveram quaisquer retornos em suas buscas, feitas em plataformas similares às supramencionadas.

No âmbito da mixologia brasileira, tal deficiência colabora com a manutenção de um abrangente e problemático cenário, que abarca, entre outras importantes questões: (1) a proliferação e a cristalização de informações históricas equivocadas; (2) o desconhecimento de antecedentes histórico-sociológicos e de aspectos culturais; (3) o oferecimento de formação profissional superficial e lacunária; e (4) o prejudicamento da construção identitária da(o) bartender.

Diante do exposto, é imprescindível o desvelo do percurso da coquetelaria no Brasil, assim coloca-se a questão: que fatos e/ou elementos informativos podem auxiliar na construção de uma narrativa inicial fundamentada sobre o desenvolvimento da coquetelaria no contexto brasileiro?

Optou-se por definir como objetivo geral identificar informações, principalmente em materiais primários (jornais, almanaques, revistas, relatos de viagens, entre outras fontes), que pudessem fornecer um “retrato de época” (no dizer de Manuel Diégues Júnior⁸) com as quais se pudesse apresentar uma possível trajetória. Como objetivos específicos, podem-se citar: (a) apontar fatos que propiciaram o desenvolvimento da coquetelaria no Brasil; (b) localizar

⁶ Marcio Holland (coord.). *Bares e Restaurantes no Brasil: Diagnósticos e Iniciativas*. [São Paulo]: Escola de Economia de São Paulo da Fundação Getúlio Vargas (FGV EESP). 2024, p. 14. Disponível em: <https://materiais.abrasel.com.br/aceso-material-fqv-e-abrasel> Acesso em 12 de julho de 2025.

⁷ Marcia M. Cappellano dos Santos, Franciele de Lima e Edemilson R. Pujol. “Coquetelaria e Turismo Criativo: uma Proposta Pedagógica Reflexiva em Curso de Tecnologia em Gastronomia”. *Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade* 14 (2022), p. 1112.

⁸ Cf. Manuel Diégues Júnior. *Imigração, urbanização, industrialização*. Rio de Janeiro: Instituto Nacional de Estudos Pedagógico/Ministério da Educação e Cultura, 1964, p. 9.

referências ao ofício de bartender no contexto nacional; (c) conhecer ingredientes e drinques que circulavam dos idos da coquetelaria brasileira.

A análise do material coligido corrobora com a hipótese de que o desenvolvimento da coquetelaria, no Brasil, esteja fortemente associado a processos de imigração, de urbanização e de industrialização, ocorridos no final do século XIX e nas décadas iniciais do subsequente. Devido ao volume de informações reunidas, restringiu-se o desenvolvimento do conteúdo com base nos mais relevantes elementos informativos, situados entre 1840 e 1930.

Antes de prosseguir, é necessário ponderar sobre dois termos intrinsecamente conectados: mixologia e coquetelaria. De acordo com Marco De La Roche⁹, mixologia é “o estudo histórico, técnico e científico da combinação de ingredientes aplicados à coquetelaria”. Isso posto, ele define que os seus pilares têm base: (1) na “história dos ingredientes, bebidas, técnicas, receitas e influências socioculturais”, (2) na “técnica utilizada para o preparo da receita em estudo e todas as possíveis variações”, (3) em aspectos científicos, por meio dos quais se pode “estudar os ingredientes, suas características, propriedades, compostos aromáticos para melhor aproveitá-los”. Para ele, “mixologia é o estudo, enquanto a coquetelaria é a prática”. Neste escrito, amplia-se a compreensão da abrangência dos objetos de estudo abarcados pela mixologia, extrapolando-se a esfera do fazer e anexando-se a ela conteúdos histórico-socioculturais, em observância à multidisciplinaridade que lhe é inerente.

A palavra “coquetelaria” deriva do vocábulo inglês “cocktail”, que, na acepção de “bebida misturada”, tem origem controversa. Contudo, o primeiro registro impresso conhecido dela, com o sentido supramencionado, ocorreu, em 20 de março de 1789, em uma nota satírica, no londrino *Morning Post and Gazetteer*.¹⁰ Em 1803, ela é novamente registrada, desta vez no norte-americano no *The Farmer’s Cabinet* (Amherst, New Hampshire)¹¹. Finalmente, em 1806, também nos Estados Unidos da América, tem-se a sua definição publicada no jornal *The Balance and Columbian Repository*: uma “bebida estimulante”, composta por: destilado, “aromatic bitters”, açúcar e água.¹²

Embora o vocábulo coquetel seja vulgarmente utilizado como sinônimo de drink, ele define uma família específica de bebidas, cuja composição básica é a formada pelos quatro ingredientes supramencionados. Apesar disso, em língua portuguesa, ele dá origem à nomenclatura que abrange o fazer de diversas famílias de drinques – tais quais: “cobbler”, “collins”, “daisy”, “egg nogg”, “fizz”, “fix”, “julep”, “highball”, “sour”, entre outras – cada qual com estrutura específica de ingredientes, de proporções, de modo de preparo, bem como com especificidades de guarnições e de coparia.

⁹ Marco De La Roche. *Mixologia Brasileira*. [Curso On-line]. São Paulo: 2024.

¹⁰ Anistatia Miller e Jared Brown. *Spirituos Journey*, op. cit., vol. 2, p. 11

¹¹ Anistatia Miller e Jared Brown. *Spirituos Journey*, op. cit., vol. 1, p. 190

¹² *Idem*, p. 193.

A coquetelaria é um produto cultural e de costumes, cujas bases têm origem europeia (tendo sido amplamente cultivado e amplificado em território norte-americano), o qual tem o bartender como seu protagonista. A figura de um profissional dedicado exclusivamente ao serviço de drinks é fato que passou a se consolidar, no exterior, a partir do final do século XVIII. Segundo Miller e Brown,¹³ bares de hotéis ingleses já gozavam de reputação, em 1790. Em 1834, o bar do luxuoso norte americano "Astor House Hotel", apesar da simplicidade das técnicas de coquetelaria da época, era proeminente. Os autores ainda apontam que, na Nova Iorque de 1898, houve especialização da mão de obra do "City Hotel", em seu "elegant barroom": "[...] Instead of a tavern-keeper or an innkeeper serving up a mixed drink, a bartender strictly dedicated to serving drinks stood at duty".¹⁴ Ambos os historiadores apontam o crescimento do turismo internacional como responsável, nas quatro décadas que antecederam o século XX, por impulsionar o interesse em coquetéis.¹⁵

Apesar de haver a presença de estrangeiros, em território brasileiro, desde o século XVI, a Abertura dos Portos, em 1808, foi o ponto de partida para "o início de uma internacionalização que, juntamente com a posterior expansão cafeeira, influenciaram o desenvolvimento urbano".¹⁶ Diégues Júnior¹⁷ relembra que, a partir de 1534, houve a imigração portuguesa; posteriormente, a "imigração dirigida" de africanos em situação de escravidão; em fins do século XVI e em idos do seguinte, houve tentativas imigrantistas de outras origens, além de deslocamentos territoriais internos. O estudioso considera que somente depois da Abertura dos Portos, em especial a partir de 1819, quando da chegada dos primeiros imigrados, pôde haver a "imigração estrangeira", posto que já se constituía uma "nacionalidade brasileira": "[...] O processo de imigração caracteriza-se pela feição diferente do que até àquela data se verificara; marca-se pela presença de outros elementos culturais na paisagem brasileira".¹⁸

A presença da família real e seu séquito propiciou, segundo Alexandre Barbosa, a multiplicação de ocupações de elite (tais como cabeleireiros, modistas e mestres de dança); aponta ainda a presença de trabalhadores especializados e de vários tipos de comerciantes varejistas.¹⁹ Segundo o sociólogo, contudo, apenas em um cenário pós-independência "que a figura do negociante despontaria no cenário econômico",²⁰ momento no qual possibilidades capitalistas passaram a se manifestar. Em um processo que se desenvolveria até a metade do século XIX, as condições para a entrada em um sistema capitalista

¹³ *Idem*, p. 197.

¹⁴ *Idem*, p. 195.

¹⁵ Anistatia Miller e Jared Brown. *Spirituuous Journey*, op. cit., vol 2, p. 122

¹⁶ Mário Jorge Pires. *Raízes do Turismo no Brasil*. São Paulo: Manole, 2002, p. 31.

¹⁷ Manuel Diégues Júnior. *Imigração, urbanização, industrialização*, op. cit., p. 7.

¹⁸ *Idem*, p. 7.

¹⁹ Alexandre de Freitas Barbosa. *A Formação do Mercado de Trabalho no Brasil*. São Paulo: Alameda, 2024, p. 79-80.

²⁰ *Idem*, p. 41.

teriam estado atreladas a “transplantação cultural, a partir dos novos papéis abertos à ex-colônia pela divisão internacional do trabalho e da presença ativa de novos segmentos de consumidores, funcionários públicos, comerciantes e senhores-empresários”.²¹

A partir de 1850, pode-se observar um movimento de depreciação contra tabernas e estabelecimentos afins, taberneiros e frequentadores; ao passo que os novos estabelecimentos que surgiam na cidade – cafés, confeitarias, restaurantes e bilhares –, atendendo um público com maior poder aquisitivo, eram bem quistos e considerados signos de progresso²². Segundo Aleixo e Bartholo,²³ a partir do mesmo ano, houve o fortalecimento de relações entre Brasil e Estados Unidos da América, “possibilitando a entrada de hábitos e costumes americanos no Rio de Janeiro e em todo o Brasil”,²⁴ impactando inclusive a gastronomia regional.

Não é surpresa, portanto, que o mais antigo registro da palavra “bartender”, no Brasil, localizado por esta pesquisa, esteja no periódico carioca *Jornal do Commercio*, de 9 de julho de 1845. A *Sutton and Comp.*²⁵ –

²¹ Florestan Fernandes *apud* Alexandre de Freitas Barbosa. *A Formação do Mercado*, p. 42.

²² Cf. Siwla Helena Silva. “O Surgimento dos Restaurantes na Cidade de São Paulo: 1856–1869”. *Revista Eletrônica de Turismo Cultural* 2 (2008). Disponível em: https://turismocultural.eca.usp.br/Retc04_arquivos/SiwlaHelena_RestaurantesSPsecXIX.pdf. Acesso em 29 de abril de 2024. | e Daisy de Camargo. *Alegrias engarrafadas: os alcoóis e a embriaguez na cidade de São Paulo no final do século XIX e começo do XX*. São Paulo: Editora Unesp, 2012. Para exemplificar tal fato, a autora menciona um irônico escrito, publicado, em 12 de julho de 1854, no *Correio Paulistano*. Parece que tal depreciação não ficou restrita a São Paulo, pois, em 1860, em publicação maranhense, lê-se o seguinte anúncio do “Novo armazém de vinhos e outros gêneros de Joaquim Rodrigues Teixeira”: “[...] / Esta afamada casa, que se torna recomendável e apreciada de quem sabe avaliar uma boa pinga, sem mistura, batismo ou preparações nocivas, merece ser protegida pela modicidade dos preços e boas qualidades dos gêneros que vende”. (Beralmino de Mattos, (ed.). *Almanak Administrativo, Mercantil e Industrial, para o anno de 1860: bissexto*. Terceiro Ano. Maranhão: Typ. do Progresso, 1860. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=706655&pasta=ano%20186&pesq=Joaquim%20Rodrigues%20Teixeira&pagfis=2388> Acesso em 27 de março de 2025).

²³ Mariana de Oliveira Aleixo; Roberto Bartholo. “Tradições Culturais e Gastronomia Carioca”. In: *Acervo*, p. 73. Disponível em: <https://revista.an.gov.br/index.php/revistaacervo/article/view/591> Acesso em 24 de setembro de 2024.

²⁴ *Idem*.

²⁵ Sob o título de “The Soda Fountain”, a empresa divulgou, em texto bilíngue (inglês/português), na seção “Anúncios”, do *Jornal do Commercio* de 7 de fevereiro de 1844, a abertura de seu estabelecimento de água com gás, à rua Direita, nº 7, onde se encontraria “a mais refrescante e deliciosa bebida que poderia ser gelada e flavorizada com uma variedade de xaropes”. Segundo o texto, John Sutton, devotara anos na preparação do produto, na cidade de Nova Iorque. (“The Soda Fountain”. *Jornal do Commercio*, Rio de Janeiro, 7 de fevereiro de 1844. Disponível em: [https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_03&pesq="RUA%2](https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_03&pesq=)

estabelecimento especializado em água com gás (geladas e saborizadas com xaropes) – divulga o anúncio (em língua inglesa), provavelmente para preencher vaga em seu novíssimo “lunch room”, anexo, que contava, inclusive, com mesas de bilhar: “ – Wanted, at n. 14 rua Direita, a Young man speaking English and portuguese languages, as Bartender etc.”.²⁶ Até o momento, não se encontraram informações complementares sobre o referido espaço, contudo três anos após o pedido de embargo da empresa, o Hotel de L’Univers referenciava bebidas comercializadas no estabelecimento sito à “rua Direita n. 14”: “There shall be found also all sorts of refreshments and drinks ordered the whole on the american customs as were found in the rua Direita n. 14”.²⁷

Décadas mais tarde, em 3 de setembro de 1875, o “New-York Hotel”, anuncia o seu “Café Americano”, na *Gazeta de Notícias*. Além de indicar a existência de uma lista de bebidas dirigida a clientes, o texto cita nominalmente drinques da coquetelaria internacional presentes no estabelecimento:

O proprietário d’este estabelecimento acaba de fazer uma redução nos preços de refrescos e cervejas que forem servidos no seu café (tudo de 1ª qualidade) sendo os preços os seguintes:

1 Garrafa de cerveja Bass, Carlsberg	
ou Christiana	\$ 800
1 Copo de cerveja nacional	\$ 100
1 Cocktail ou half-an-half	\$ 200
1 Cognac e soda	\$ 400

Mandou mais, fazer uma lista das bebidas do seu café, a qual será suficiente para convidar seus fregueses. Como se diz: vender a muitos ganhando pouco é melhor do que vender a poucos ganhando muito.²⁸

Os drinques elencados no anúncio constam no icônico livro *How to Mix Drinks or the Bon-vivant's Companion* (1862), de Jerry Thomas, cuja publicação é um marco para coquetelaria norte-americana e internacional, uma vez que é considerada a primeira obra voltada especificamente a bartenders.

[0DIREITA%20N.%2014"&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=5914](https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_03&pesq=bartender&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=5914) Acesso em 19 de março de 2025).

²⁶ “Wanted”. *Jornal do Commercio*, Rio de Janeiro, 9 de julho de 1845. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_03&pesq=bartender&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=8028 Acesso em 19 de março de 2025.

²⁷ “Hotel de l’Univers, Largo do Paço”. *Jornal do Commercio*, Rio de Janeiro, 8 de janeiro de 1849. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_03&Pesq=%22RUA%20DIREITA%20N.%2014%22&pagfis=13411 Acesso em 20 de março de 2025.

²⁸ “New-York Hotel: Café Americano”. *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 3 de setembro de 1875. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_01&pasta=ano%20187&pesq=cocktail&pagfis=133 Acesso em 26 de dezembro de 2024.

"Half-an-half" (ou "Arf and Arf"), segundo o referido manual, é um drinque londrino composto pela mistura de uma parte de cerveja Porter e outra de cerveja Ale; na América do Norte, compunha-se pela mistura de "new ale" e "old ale".²⁹ "Cognac e soda" certamente foi uma outra maneira de denominar o "Brandy and Soda"³⁰ – também conhecido como "Stone Wall" – composto por destilado, água com gás e gelo, trata-se de um de refrescante drinque da família dos "highballs".

Sobre o "cocktail", por ora, continua-se a desvelar sua presença junto ao público brasileiro, que também tomara conhecimento de sua definição, por meio da imprensa. Em 1872, o escrito "Cura da embriaguez", publicado no *Jornal do Commercio*, discorreu sobre um relatório do parlamento inglês, cujo comitê tivera oportunidade de consultar médicos especialistas norte-americanos, alocados em Nova Iorque, no "país clássico da embriaguez". É interessante observar que o autor faz pausa no texto para apresentar ao leitor a definição de "cocktail" e o momento de consumi-lo:

A dificuldade de cura explica-se por um grande consumo de cocktail antes do almoço. O cocktail é uma preparação de açúcar ou xarope, cuja base é um licor alcoólico, gin, whiskey ou aguardentes, fortemente saturado de bitter. Muitos doentes tomam dez e quinze antes do almoço.

Pela maior parte, quando chegam ao hospital, tem o costume de tomar quatro ou cinco cocktail, depois acabam por bebê-los somente quando lhes é possível tomarem algum alimento.³¹

Anos depois, em 1878, na seção "Folhetim", da *Gazeta de Notícias*, o escritor português Ramalho Ortigão, em "Notas de Viagem", registra impressões sobre a Terceira Exposição Universal de Paris, incluindo testemunho sobre cafés, tavernas e restaurantes dos diversos países que a integravam, e noticia alguns drinques oferecidos:

No café inglês e no café americano há bebidas de todas as cores, que se servem em copos de todas as formas, acompanhadas de sorrisos de todas as naturezas, de algumas pedras de gelo e de dois tubos de palha para sorver o frescor. Entre essas bebidas figuram o mint julep que é uma mistura de vinho da Madeira, de

²⁹ Jerry Thomas. *How to Mix Drinks or The Bon-vivant's Companion*. New York: Dick & Fitzgerald, Publishers, 1862, p. 81.

³⁰ *Idem*.

³¹ "Cura da Embriaguez". *Jornal do Commercio*, Rio de Janeiro, 23 de agosto de 1872. Disponível em:

https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=364568_06&pasta=ano%20187&pesq=%22cura%20da%20embriaguez%22&pagfis=5412 Acesso em 25 de dezembro de 2024.

aguardente, açúcar e de noz moscada, o sherry cobbler, que é uma mistura parecida, tendo o Xerez em vez de Madeira, e o cocktail, que é o bitter com aguardente, noz moscada e açúcar.³²

No *Almanak Mercantil, Industrial, Administrativo e Agrícola da Cidade e Município de Campos para 1885*, a “Padaria e Confeitaria Central” elenca “Cocktail” no rol de bebidas prontas comercializadas pela casa, o que pode indicar a venda de drinques engarrafados, prontos para consumo.³³ Em 1897, nas páginas d'A *Notícia*, publica-se: “Pass by the N. Y. & L. – Bar and take your evening cocktail”.³⁴; a “Maison Moderne Restaurant” anuncia seus “American drinks”, no *Almanak da Gazeta de Notícias*;³⁵ e, no *Almanak Administrativo, Commercial e Profissional do Estado de São Paulo*, o “Armazém de Secos e Molhados de Araujo & Comp.” divulga “Cocktail — Rabo de Galo: o melhor tônico digestivo”.³⁶

Sobre o binômio “Cocktail”/Rabo de Galo³⁷, nem sempre a expressão brasileira pôde ser tida apenas como a tradução literal do termo inglês. O folclorista Valle Cabral, no relato “De Villa Nova a Paulo Affonso (Viagem Folclorista)”, publicado em 1888, noticia que, ao passar pela região do baixo São Francisco, teve contato com bebidas locais, entre elas, o “Rabo de Galo”,³⁸ distinto do “Cocktail” inglês:

³² Ramalho Ortigão. “Notas de Viagem”. *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 20 de setembro de 1878. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_01&pasta=ano%20187&pesq=%22notas%20de%20viagem%22&pagfis=4582 Acesso em: 26 de dezembro de 2024.

³³ João de Alvarenga (org.). *Almanak Mercantil, Industrial, Administrativo e Agrícola da Cidade e Município de Campos para 1885*. Campos: Typographia do Monitor Campista, 1884, p. 27. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=706049&pesq=Cocktail&pagfis=862> Acesso em 15 de abril de 2025.

³⁴ “25 de maio”. *A Notícia*, Rio de Janeiro, 25 e 26 de maio de 1897, Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=830380&pasta=ano%20189&pesq=Cocktail&pagfis=2807> Acesso em 27 de dezembro de 2024.

³⁵ “Maison Moderne”. *Almanak 1897 da Gazeta de Notícias*. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=829579&pasta=ano%20189&pesq=%22american%20drinks%22&pagfis=5190> Acesso em 24 de março de 2025

³⁶ Canuto Thorman (org.). *Almanak Administrativo, Commercial e Profissional do Estado de São Paulo Para 1897*. São Paulo: Typographia Aurora, 1897. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=829200&pesq=rabo%20de%20galo&pagfis=129> Acesso em 25 de março de 2025.

³⁷ No dia 9 de dezembro de 1890, a *Gazeta de Notícias*, publicou uma pequena crônica, intitulada “Passeio Público”. Apesar de grande parte do texto ser ilegível, é possível inferir que faz algum tipo de contraposição entre os verbetes “cocktail” e “rabo de galo”. Nele também há citação do drinque “grog”.

³⁸ O folclorista cita nominalmente que tomara contato com o “Rabo de Galo”, no povoado sergipano de Furado.

Aí vimos uma bebida especial de aguardente, toda dourada, chamada Rabo de Galo. Não deixa de ser saborosa e mesmo muito apetitosa, mas o efeito que produz é enorme. Não se parece com o Cocktail dos ingleses. É fortíssima, e um sujeito me disse que ela devia chamar-se antes Rabo do Diabo.

No baixo S. Francisco há outra bebida local, chamada Cachimbo. É a cachaça misturada com mel de pau; também é muito forte, mas adocicada, torna-se enjoativa.³⁹

Vale retomar que a Abertura dos Portos brasileiros também impulsionou o comércio de importação e exportação, bem como a proliferação de novos estabelecimentos comerciais na cidade sede da Corte portuguesa.⁴⁰ Na década de 1880, encontram-se diversos anúncios impressos em periódicos que registram a importação e a comercialização de ingredientes que compõem drinques e/ou coquetéis, como genebra, "Old Tom Gin", "Chartreuse", "Benedictinus", curaçau, "anisete", "kümmel", licor maraschino, vermouths, "cognacs", uísques e "bitters" (marcas Jwan, Litthauer e Angostura)...

Entre os anúncios publicitários, destacam-se a do "Depósito de Vinhos Finos de Wenceslau Guimarães & C."⁴¹ (por trazer, sequencialmente, os itens "Bitter angostura Dr. Teodoro Meinhard" e "Whisky americano" de Schmidlapp & C., ambos componentes do "Whiskey Cocktail"⁴²) e o da Heinritz & Comp.⁴³: importador do "Bitter 'Aromatique'". Destaca-se que, atualmente os "bitters" utilizados na coquetelaria trazem a denominação "aromatic bitters", em seus

³⁹ Valle Cabral. "De Villa Nova a Paulo Affonso (Viagem Folclorista)". *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 5 de dezembro de 1888 Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_02&pasta=ano%20188&pesq=%22Rabo%20de%20galo%22&pagfis=14825 Acesso em 26 de dezembro de 2024.

⁴⁰ Mário Jorge Pires. *Raízes do Turismo no Brasil*, op. cit., p. 39.

⁴¹ Arthur Sauer (org.). *Almanak [Laemmert] Administrativo, Mercantil e Industrial do Rio de Janeiro para 1891*. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=313394&pasta=ano%20189&pesq=angostura&pagfis=2223>. Acesso em: 17 de março de 2025.

⁴² Se se buscar as origens do popular "Old Fashioned Whiskey Cocktail", considerado o "cocktail primordial", chega-se às primeiras décadas do século XIX, período no qual o popular "Whiskey Cocktail" figurava em notas jornalísticas (Robert Simonson. *The Old-fashioned: the history of the world's first classic cocktail, with recipes and lore*. New York: Ten Speed Press, 2014, p. 11). Segundo Simonson, no final dos anos de 1870, bartenders – entusiasmados com licores e elixires europeus que chegavam a lojas norte-americanas – começaram a modificar a composição do "Whiskey Cocktail", incluindo itens como licor maraschino e absinto. A apreciação das variações efetuadas na receita-base não era unanimidade. Assim, consumidores começaram a pedir "old-fashioned cocktails", referindo-se à formulação básica da bebida (destilado, bitters, açúcar e água).

⁴³ Oscar Monteiro (org.). *Almanak Histórico-Litterário do Estado de São Paulo*. São Paulo: Oscar Monteiro Editor, 1897. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=829692&pesq=monteiro&pagfis=932> Acesso em 15 de abril de 2025.

rótulos. Segundo Parson (2011), eles são a categoria de soluções aromáticas, feitas com agentes amargos, as quais suavizam bebidas excessivamente doces, adicionam tempero aromático e unem ingredientes.

Em 1712, na Inglaterra, o boticário Richard Stoughton patenteia o "Stoughton Elixir", um remédio feito com substâncias amargas, para o tratamento de problemas estomacais⁴⁴. Pensa-se que o hábito de se misturar esse tipo de substância a destilados, para ingestão, seria a origem do "cocktail".

A obra "Barkeepers' Ready Reference" (1871), contudo, aponta que em algum momento elixires e *bitters* estomacais não foram mais considerados adequados para a produção de "cocktails", que passam a exigir o uso de um produto específico – os "cocktail bitters" –, demonstrando preocupação com aspectos sensoriais da bebida:

In making cocktails always use a cocktail bitter, and not the common stomach or Stoughton, as cocktail bitters are made of spices, and give that pure racy taste that you cannot get from an herb bitter. There are some very good cocktail bitters that come cheap enough to be used by all good first-class bars, and you should never be without them, as it takes but a few drops to flavor a real good cocktail that would taste flat without it. We name — / Bogart's, / Angostoria, (imported, but fine.) / Brady's Cocktail Bitters. / Golden [Cocktail Bitters] / All of which are very fine, and to be relied on at all times as pure and good.⁴⁵

Além da importação e do comércio de produtos relacionados à coquetelaria, periódicos publicados no final do século XIX também registram a existência de fábricas de bebidas em diversos Estados brasileiros. A publicidade estampada nos almanaques divulgam a produção nacional de limonadas gasosas, licores, xaropes, genebras, capilés, laranjinhas, absinto americano, espírito de vinho, "cognac", aguardentes, paraty, vermouths, "bitters", "fernet", "kümmel", cervejas, *ginger ale*, "salsaparilla", "tonic quinine", soda, "seltz", entre outras bebidas.

Sobre o processo de industrialização no Brasil, Barbosa afirma que, no fim da década de 1880, houve uma conjuntura favorável que "contribuiu para estimular a formação de novas empresas".⁴⁶ Para o autor, a expansão industrial que se consolidava "não apenas substituiria importações, atendendo também a um mercado subaproveitado".⁴⁷

⁴⁴ David Wondrich. *Imbibe!: from absinthe cocktail to whiskey smash, a salute in stories and drinks to "Professor" Jerry Thomas, pioneer of the American bar*. New York: Penguin Group, 2015.

⁴⁵ A. V. Bevill. *Barkeepers' Ready Reference* Washington: 1871, p. 47.

⁴⁶ Alexandre de Freitas Barbosa. *A Formação do Mercado de Trabalho no Brasil*, op. cit., p. 198.

⁴⁷ *Idem*.

Na introdução de “Manual do Distillador e Licorista” (1883), o seu organizador justifica o oferecimento da obra ao público geral, expressando vontade de autonomia comercial que buscava emancipação “o mais possível do jugo industrial do mundo velho”⁴⁸, crendo que as instruções oferecidas no manual dariam “grande impulso à nossa indústria nascente”.⁴⁹

Fabricantes, por sua vez, manifestavam comprometimento no fabrico de produtos de qualidade, valendo-se de serem conhecedores e aplicadores de processos modernos – como a “Distillerie Française de Julio Jeandel”, estabelecida em Minas Gerais: “garantimos nossas bebidas [...] serem destiladas pelos últimos processos modernos e sem composição alguma de essência”.⁵⁰ – bem como de se valerem de matérias primas e maquinários importados e de mão de obra especializada, cujos conhecimentos provinham de experiência no exterior, como no caso da “Distillação Rio-Grandense”, de J. A. Vieira & C., localizada no Rio Grande do Sul:

Garantimos todos os nossos preparos, porque importamos diretamente as sementes, bagas, raízes e folhas para sua confecção, que está confiada a um hábil profissional que já trabalhou nas afamadas destilarias Marie Brizard & Royer em Bordeus e De Marchi & Parodi em Montevideo. Nossa fábrica trabalha com dois aparelhos de destilação da afamada casa Egot, de Paris: um para destilação n. 0 e um para a retificação n. 5, assim como emprega filtros prensas, um Pasteurisateur a vapor para vinhos e mais aparatos dos mais aperfeiçoados.⁵¹

Outra vertente industrial apoiava a valorização de produtos produzidos em território nacional (de origem brasileira ou não), como consta no Manual anteriormente referido: “Quase todas as ervas e especiarias indicadas neste Manual podem ser cultivadas ou aclimadas com pouco trabalho nas nossas hortas; muitíssimas são indígenas, e abundam nas matas”,⁵² tendo em vista o auxílio à “nossa horticultura, aumentando assim o bem estar de muitas famílias

⁴⁸ *Manual do Distillador e Licorista*. Rio de Janeiro: H. Laemmert & C., 1883, p. V.

⁴⁹ *Idem*.

⁵⁰ Silva Tavares (dir.). *Almanak de Juiz de Fora*. Juiz de Fora: Leite Ribeiro & Comp., 1891, p. 134. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=809950&pesq=%22garantimos%20nossas%20bebidas%22&pagfis=134>. Acesso em 26 de março de 2025.

⁵¹ Alfredo Ferreira Rodrigues (org). *Almanak Literário e Estatístico do Rio Grande do Sul para 1894*, Rio Grande: Carlos Pinto & Comp. Successores Editores / Oficinas da Livraria Americana, p. 354. Disponível em:

<https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=829447&pasta=ano%20189&pesq=%22Marchi%20&%20Parodi%22&pagfis=1313> Acesso em 14 de março de 2025

⁵² *Manual do Distillador e Licorista*, op. cit. p. VI.

laboriosas”.⁵³ Na mesma direção, caminha *O Manual Prático do Distillador* (1893), de Annibal Mascarenhas, como revela o anúncio de divulgação da obra:

Este primoroso e utilíssimo livro que acaba de sair do prelo, constitui um auxiliar indispensável para todas as donas de casas, fabricantes de bebidas, donos de botequins, confeitarias, vendas, hotéis, etc. etc., e aos senhores fazendeiros e agricultores, que nele encontrarão uma fonte inesgotável de informações e receitas para a exploração das inúmeras matérias primas que possui o nosso país.⁵⁴

Tal tendência é concretizada por fábricas, quando da produção de vinhos de cana, de jenipapo, de caju, de ubaia...; de aguardentes de cacau, de cajá, de caju, de guaco, de muricy...; de licores de maracujá, de abacaxi, pitanga..., entre outras bebidas divulgadas nas publicações supramencionadas.

O *Almanak Mercantil, Industrial, Administrativo e Agrícola da Cidade e Município de Campos para 1885* (1884) informa que o consumo local de aguardente aumentara, em um período de dez anos, devido ao fato de fábricas estabelecidas no referido município, empregarem parte da aguardente do Rio de Janeiro e de províncias na fabricação de artigos como “perfumarias, vinhos, licores, genebra e outros [...]”,⁵⁵ coadunando com a previsão de desenvolvimento industrial associado ao fabrico de bebidas alcoólicas, projetado no *Manual do Distillador e Licorista* (1883): “A sua aplicação [a do álcool], porém, no fabrico de licores, é de superior rendimento, pelo que será de grande proveito desenvolver esta indústria”.⁵⁶

Pode-se hipotetizar que a instalação de indústria de bebidas em território nacional pode ter contribuído para o desenvolvimento da coquetelaria no país, uma vez que pode ter facilitado o acesso a ingredientes. Não é possível ignorar, contudo, a fragilidade da nascente indústria brasileira, em seu primeiro surto industrial.⁵⁷ Um bom indício da exploração daquele nicho está no anúncio dos “Licores especiais de fructos brasileiros preparados pelo pharmaceutico Eugênio Marques de Hollanda”, produzidos no Rio de Janeiro, no qual expõe intencionalmente a aplicabilidade do produto para o preparo de drinques: “Um

⁵³ *Idem*, p. V.

⁵⁴ Almanak da *Gazeta de Notícias* para 1893. Rio de Janeiro: Typographia da Gazeta de Notícias, 1893, p. 122. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=829579&pasta=ano%20189&pesq=Este%20primoroso%20e%20util%C3%ADssimo%20livro&pagfis=3724> Acesso em 15 de abril de 2025.

⁵⁵ João de Alvarenga (org.). *Almanak Mercantil, Industrial, Administrativo e Agrícola da Cidade e Município de Campos para 1885*, op. cit., p. 27.

⁵⁶ *Manual do Distillador e Licorista*, op. cit., p. VI.

⁵⁷ Cf. Alexandre de Freitas Barbosa. *A Formação do Mercado de Trabalho no Brasil*, op. cit., p. 197.

cálice de qualquer desses preciosos licores em água gelada e adoçada dá ainda um saborosíssimo refresco”.⁵⁸

No século seguinte, drinques – tais quais “Gin Fizz”, “Martini Cocktail”, “Corpse Reviver”, “Cover Club”, “Manhattan”, “The Rainbow” – salpicam em textos jornalísticos. Destaca-se a seguir texto argumentativo, publicado em 1909, no jornal carioca *A Notícia*, no qual se encontra registro do último drinque elencado, no ambiente de “lojas de bebidas” do Rio de Janeiro, pois o seu conteúdo vale a abertura de parênteses sobre o ofício de se preparar drinques, no Brasil.

Segundo Barbosa, entre 1891 e 1919, a classe operária clamava por melhores condições de trabalho e uma legislação trabalhista mínima.⁵⁹ Reivindicações trabalhistas também provinham do setor de prestação de serviços, como aponta o escrito jornalístico, acima mencionado, publicado na seção “Ordem do Dia”:

Está de novo em discussão o problema da limitação do trabalho dos empregados do comércio. Ao que parece, os interessados se dispuseram agora a fazer triunfar as suas reivindicações ainda que seja necessário recorrer a meios extremos.⁶⁰

O autor – identificado com as iniciais M.A. – versa sobre as duras condições enfrentadas por empregados do comércio, em geral, ante a discussões sobre a redução de jornada de trabalho. Em defesa dos “caixeiros de botequins e confeitarias”, o autor contesta a distinção existente entre estes trabalhadores e caixeiros que atuavam em outros tipos de estabelecimento. Além de registrar tensões sociais da época, o excerto também é importante por apresentar o caixeiro de botequim como um agente no percurso da coquetelaria brasileira:

Sempre que, a propósito de caixeiros de casas comerciais de outro gênero, se fala nos dos botequins e confeitarias, há quem objete: “mas esses são criados!”

Em primeiro lugar, a questão é de humanidade: procura-se obter que os assalariados de várias naturezas não sejam explorados além do limite do razoável. Em segundo lugar, ninguém será capaz de descobrir qual é a superioridade intelectual da operação que faz um caixeiro de loja de jóias, indo buscar a que o freguês escolheu,

⁵⁸ *Almanak do Laboratório da Flora Brasileira para 1888*, p. 63. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=827185&pesq=%22preciosos%20licores%20em%20%C3%A1gua%20gelada%22&pagfis=253> Acesso em 28 de março de 2025.

⁵⁹ Alexandre de Freitas Barbosa. *A Formação do Mercado*, op. cit., p. 241.

⁶⁰ M. A. “Ordem do dia”. *A Notícia*, Rio de Janeiro, 7 e 8 de maio de 1909. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=830380&pesq=cocktail&pagfis=14963> Acesso em: 27 de dezembro de 2024.

dizendo-lhe a qualidade e o preço – e a operação que faz um caixeiro de loja de bebidas, indo buscar o que o freguês escolheu, ou **tendo, às vezes, de preparar uma dessas químicas complicadas: um cocktail, um rainbow ou outra idêntica.**

Ambos dão a vender o que há na casa. Se a joia tem mais valor do que o cálice de cachaça, o valor é da mercadoria e não de quem serve. Assim é uma distinção perfeitamente arbitrária a que chama *caixeiro*, ao empregado da loja de jóias e *criado* ao caixeiro do botequim.⁶¹

Vale observar que tal registro surge três anos após as reformas do prefeito carioca Pereira Passos, as quais foram “balizadas nos projetos haussmannianos de Paris, [...] e afrancesaram a cidade”.⁶² Tais ações tiveram como um dos principais objetivos “o controle da classe social trabalhadora”,⁶³ por meio da desarticulação do “comércio varejista, especialmente o de bares, tavernas, botequins, açougues e padarias, que dava suporte à população e a toda a sorte de deserdados”.⁶⁴ Carvalho afirma que o “imaginário do chic” permeava o pensamento da elite carioca, o qual seria o “mais adequado para a quimera da ‘Cidade Maravilhosa’”.⁶⁵ por ela projetada. Na década de 1920, a reforma de Pereira Passos é complementada, em muitos aspectos, pelas intervenções ocorridas na gestão Carlos Sampaio.⁶⁶ A destruição do Morro do Castelo, para, entre outros objetivos, dar espaço a construção de pavilhões para a comemoração do Centenário da Independência do Brasil, é a grande efígie dessa gestão. A presença de bartender é registrada na referida festividade, em anúncio do pavilhão britânico, no qual se deu ênfase à origem estrangeira do bartender:

Pavilhão Britânico

No salão de CHÁ instalado neste pavilhão pela ENDWAR Co. LTD., encontrarão os apreciadores o magnífico e delicioso chá “ENDWAR”, servido genuinamente à inglesa.

⁶¹ *Idem* (grifo nosso).

⁶² Nicolau Sevcenko *apud* Daisy de Camargo. *Alegrias engarrafadas*, *op. cit.*, p. 73.

⁶³ Sidney Chalhoub *apud* Ana Monteiro de Barros Hardman de Castro. *Bares e botequins tradicionais: patrimônios culturais para as sustentabilidades na cidade do Rio de Janeiro*. Dissertação de Mestrado. PUC-Rio. 2013, p. 53-54.

⁶⁴ *Idem*, p. 54.

⁶⁵ Marina Vieira de Carvalho. “Os vadios na resistência ao disciplinamento social da Belle Époque carioca” In: *Anais do XXVI Simpósio Nacional de História*, p. 3-4 Disponível em: http://encontro2008.rj.anpuh.org/resources/content/anais/1215388376_ARQUIVO_ArtigoAnpuh-2.pdf Acesso em 6 de novembro de 2024.

⁶⁶ Fernanda de Azevedo Ribeiro. “A Exposição Internacional do Centenário da Independência do Brasil de 1922 no Processo de Modernização da Cidade do Rio de Janeiro”. In: *Anais do XVI ENANPUR*, p. 15. Disponível em: <https://anais.anpur.org.br/index.php/anaisenanpur/article/view/1505/1484> Acesso em 10 de julho de 2025.

Excelente serviço de bar, sob a direção de famoso “barman” especialmente contratado na Europa.⁶⁷

Sobre o registro de bartenders, nas duas primeiras décadas do século XX, no Brasil, encontraram-se anúncios de profissionais estrangeiros oferecendo-se para cargos:

PARA S. PAULO

Hombre joben sud-americano, competente cocinero y todo servicio de hotel, acostumbrado a trabajar en casa de distinguidas familias, ofrece sus servicios, como maitre d'hotel bartender, o hacer-se cargo de alguna casa en ese ramo. Honradez y sobriedad garantizada; dirigirse a L. V., en esta imprenta.⁶⁸

Barman estrangeiro

falando seis línguas procura trabalho:
ofertas a caixa n. 31 a C. A. deste jornal.⁶⁹

ALEMÃO, habil garçom e Barman, falando inglês e português, procura colocação; vai também para o interior; oferece-se; carta no escritório deste jornal a F. H. S. (E24766[]).⁷⁰

Diégues Júnior aponta que entre os anos de 1888 e 1914 ocorreu “o período áureo da imigração no Brasil”, havendo declínio no volume de imigrados durante a Primeira Grande Guerra Mundial e novo crescimento entre os anos de 1920 e de 1930. Quanto à presença de profissionais provindos da América do Norte, observa-se que, de 1920 a 1933, a Lei Seca vigorou nos Estados Unidos da América, impedindo a produção, venda e transporte de bebidas alcoólicas,

⁶⁷ “Pavilhão Britannico”. *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 1º de maio de 1923.

Disponível em:

https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_05&pasta=ano%20192&pesq=PAVILH%C3%83O%20BRITANICO&pagfis=8591 Acesso em: 25 de dezembro de 2024.

⁶⁸ “Para S. Paulo”. *Jornal do Commercio*, Rio de Janeiro, 12 de março de 1913. Disponível em:

https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=364568_10&pasta=ano%20191&pesq=%22sud-americano%22&pagfis=15371 Acesso em 24 de dezembro de 2024.

⁶⁹ “Barman estrangeiro”. *Jornal do Commercio*, Rio de Janeiro, 10 de janeiro de 1914.

Disponível em:

https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=364568_10&pasta=ano%20191&pesq=%22Barman%20estrangeiro%22&pagfis=21508 Acesso em 24 de dezembro de 2024.

⁷⁰ “Empregos Diversos”. *Jornal do Brasil*, Rio de Janeiro, 23 de dezembro de 1921.

Disponível em:

https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_04&pesq=%22E24766%22&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=12707 Acesso em 12 de março de 2024.

fato que impeliu alguns bartenders a buscarem outros países para exercerem sua profissão. Encontraram-se dois anúncios de bartenders que se encaixam no referido contexto:

BARMAN

Com longa prática adquirida na América do Norte, oferece-se para bar, hotel ou club, falando inglês; informa o Sr. Pereira, rua da Assembleia n. 198. Bar Adolph.⁷¹

BARMAN

Especialista em cocktails chegado dos Estados Unidos e dando as melhores referências, oferece-se para Hotel de 1ª classe. Cartas a Harry no escritório deste jornal.⁷²

Segundo Abdala Júnior e Campedelli, na década de 1920, centros urbanos brasileiros inseriram-se paulatinamente em consumismo industrial, “importado não apenas da Europa, mas também dos Estados Unidos”,⁷³ momento no qual novos produtos culturais passaram a ser consumidos pela classe média e o jornalismo, seguindo padrões norte-americanos, era visto como um “produto a ser vendido ao grande público”.⁷⁴ Também foi o momento no qual a influência da cultura estrangeira foi posta em perspectiva crítica, em busca de uma identidade nacional. Nesse contexto histórico-cultural, a imagem do bartender e a referência a drinques multiplicam-se em notas sociais, em produções artísticas, em crônicas e em anedotas, indicando a crescente presença deles em meios urbanos brasileiros.

Na coluna social “Binóculo”, d’A *Gazeta de Notícias*, na edição de 04 de março de 1921, a pedido de um leitor, divulga-se a receita do “Norma Talmadge Cocktail”,⁷⁵ criado por certa Mlle. C. H. D.; na de 23 de agosto de 1921, entre outros assuntos, cita-se o bar do Hotel Copacabana Palace (legado da Exposição

⁷¹ “Barman”. *Jornal do Commercio*, Rio de Janeiro, 20 de agosto de 1921. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=364568_11&pasta=ano%20192&pesq=barman&pagfis=4187 Acesso em 23 de dezembro de 2024.

⁷² “Bar-man”. *Jornal do Commercio*, Rio de Janeiro, 20 de março de 1923. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=364568_11&pasta=ano%20192&pesq=barman&pagfis=8326 Acesso em 23 de dezembro de 2024.

⁷³ Benjamin Abdala Júnior e Samira Youssef Campedelli. *Tempos da Literatura Brasileira*. São Paulo: Editora Ática, 1985, p. 195

⁷⁴ *Idem*.

⁷⁵ “Norma Talmadge Cocktail”: “[...] 50% de vermute amargo, 20% de vermute doce, 20% de vinho branco, 10% de ‘Gin’ – algumas gotas de caldo de limão e uma uva moscatel.” (“Consultório do Binóculo”. *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 04 de março de 1921. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=103730_05&pesq=Consultorio%20do%20binoculo&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=3388 Acesso em 24 de dezembro de 2024).

do Centenário), o seu Clover Club⁷⁶ e o bartender do estabelecimento: “os aperitivos que aquele ‘barman’ de fisionomia sueca manipula são deveras deliciosos.”.⁷⁷ O drinque “Manhattan Club” é citado na coluna de 12 de julho de 1922⁷⁸ (provavelmente possa se tratar do “Manhattan Club Oyster Cocktail”, um drinque não alcoólico, composto de suco de limão siciliano, molho Tabasco, molho de pimenta, vinagre, sal, pimenta vermelha, pimenta branca e ostras “Blue Point”⁷⁹). Em 1923, a criação do coquetel “Sonho de Ópio”, em homenagem a uma peça teatral homônima, por uma dama da sociedade carioca, foi registrada⁸⁰.

Em 1925, a batida – originalmente composta por cachaça, suco de lima ácida e açúcar – é reverenciada como “cocktail nacional”: “logo pela manhã, se encontraram os principais hóspedes do Grand Hotel [em Poços de Caldas (MG)], em torno à mesa do ‘Bambrinus’, onde a saborosa ‘batida’, o ‘cocktail’ nacional, lhes revigorou as energias para as últimas etapas das festas do Carnaval”.⁸¹ Fato que parece estar consolidado, em 1933, quando a bebida é oferecida em almoço promovido pela Associação Brasileira de Imprensa, no Rio de Janeiro, a jornalistas argentinos, quando da visita de Agustin Justo, presidente da Argentina, ao Brasil: “Antes de se sentarem à mesa foi servida uma ‘batidinha paulista’, vinda especialmente de São Paulo e feita com aguardente velha de mais de meio século”.⁸²

Quanto a produções artísticas, em 1925, encenou-se, no Rio de Janeiro, a peça teatral “Cocktail”, comédia do escritor argentino Schaeffer Gallo, cujo enredo não foi localizado, a qual trazia Procópio Ferreira, Itala Ferreira e

⁷⁶ Segundo o livro “Cocktails” (1920) do Metropolitan Club (Washington D. C.), o Clover Club tem a seguinte composição: “White of one egg, lemon or lime juice, one and half lemons, $\frac{3}{4}$ Gordon Gin, $\frac{1}{4}$ Grenadine, Frappe”.

⁷⁷ “Binóculo”. *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 28 de agosto de 1921. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=103730_05&pesq=Consulta%20do%20binoculo&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=4544 Acesso em 24 de dezembro de 2024.

⁷⁸ “Binóculo”. *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 12 de julho de 1922. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_05&pasta=ano%201922&pesq=beberões&pagfis=6582 Acesso em 26 de dezembro de 2024.

⁷⁹ Thomas Stuart. *Stuart's Fancy Drinks and How to Mix Them*. New York: Excelsior Publishing House, 1904, p. 97.

⁸⁰ “Binóculo”. *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 26 de dezembro de 1923. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_05&pasta=ano%201923&pesq=beber%C3%B5es&pagfis=10773 Acesso em 26 de dezembro de 2024.

⁸¹ “Por Todo o Brasil”. *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 28 de fevereiro de 1925. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_05&pasta=ano%201925&pesq=beber%C3%B5es&pagfis=14710 Acesso em 26 de dezembro de 2024.

⁸² “O Presidente da A. B. I. e os confrades argentinos”. *Correio da Manhã*, Rio de Janeiro, 11 de outubro de 1933. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=089842_04&pasta=ano%201933&pesq=batidinha&pagfis=18738 Acesso em 04 de setembro de 2023.

Hortência Santos no elenco⁸³. No mesmo ano, o espetáculo "Verde e Amarelo", ganha novos quadros, entre eles "Como se faz um cocktail",⁸⁴ interpretado pela atriz portuguesa Lina Demorel. No ano seguinte, a narrativa "Amor Moderno",⁸⁵ de Heitor Pereira, é publicada na coluna "O conto de Hoje", d'A Gazeta de Notícias: "Evaristo acabava de tomar o seu preferido 'cocktail' e ainda mastigava a azeitona que rolara do fundo do cálice de cristal, quando o criado, à porta do 'appartement', anunciou a visita de Hermengarda", em uma possível referência ao Dry Martini Cocktail. No mesmo ano, sob o título "Philologia de beberrões",⁸⁶ a Gazeta de Notícias versa sobre a origem da palavra "cocktail".

Em 1929, A Gazeta de Notícias divulga os filmes "Um cocktail americano" ("Manhattan Cocktail"), de Dorothy Arzner, e "Martini Cocktail" (Dry Martini), de Harry d'Abbadie d'Arrast, ambos lançados, em 1928, pela Paramount. Quanto ao enredo, no primeiro deles, narra-se a dramática história de um jovem casal que se muda para Nova Iorque em busca de sucesso⁸⁷; no segundo, conta-se a divertida história de um boêmio apreciador de "Dry Martini Cocktail" cujos hábitos ele precisará mudar em decorrência da repentina visita de sua filha.⁸⁸

O apreço das elites brasileiras por drinques, bem como o status de refinamento que acompanha essas bebidas fica registrado, por exemplo, em divulgações do aperitivo brasileiro "Vermutin", que, ao divulgar receitas de seus drinques, atesta: "São as deliciosas misturas da moda, as últimas criações que estão fazendo sucesso em S. Paulo, Rio de Janeiro e Buenos Aires. / Peça em

⁸³ "Gazeta Theatral". *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 6 de fevereiro de 1925.

Disponível em

https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_05&pasta=ano%20192&pesq=%22Schaeffer%20Gallo%22&pagfis=14525 Acesso em 26 de dezembro de 2024.

⁸⁴ "Gazeta Theatral". *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 7 de maio de 1925. Disponível em

https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_05&pasta=ano%20192&pesq=beber%C3%B5es&pagfis=15332 Acesso em 26 de dezembro de 2024.

⁸⁵ Heitor Pereira. "Amor Moderno". *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 16 de abril de 1926. Disponível em:

https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_05&pasta=ano%20192&pesq=beber%C3%B5es&pagfis=18741 Acesso em 26 de dezembro de 2024.

⁸⁶ "Philologia de Beberrões". *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 17 de janeiro de 1926. Disponível em:

https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_05&pasta=ano%20192&pesq=beber%C3%B5es&pagfis=17934 Acesso em: 27 de dezembro de 2024.

⁸⁷ Pamela Short. "Manhattan Cocktail". *IMDb*. Disponível em:

https://www.imdb.com/pt/title/tt0019136/plotsummary/?ref=tt_ov_pl Acesso em 09 de julho de 2025.

⁸⁸ "Eis o brinde a que todos aspiram: uma viagem a Paris". *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 8 de janeiro de 1929. Disponível em:

https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_05&pasta=ano%20192&pesq=martini&pagfis=27784 Acesso em 26 de dezembro de 2024.

toda parte onde for chic”;⁸⁹ e na coluna “Binóculo” que, em 20 de março de 1926, categoriza o “cocktail” como uma manifestação de refinamento cultural, mas não sem indicar sutil crítica à complexidade existente em seu prepará-lo:

Esta criaturinha linda, elegante, talentosa, que, no momento, tem os olhos fixos aqui, certamente, gosta de ‘cocktail’. Não pode deixar de apreciar essa bebida esquisitamente complicada, supercivilisadamente estranha. Aprecia e muito. Toda a leitora do ‘Binóculo’ é ‘chic’, visceralmente ‘chic’. E o ‘cocktail’ constitui uma das mais famosas fórmulas disso.⁹⁰

Em 1934, em consonância com a impressão de que alguns drinques são de difícil realização, o *Diário da Noite* declara a “franca decadência” do cocktail:

O “cocktail” entrou em franca decadência.
Acabou aquele delírio que toda a gente tinha nos “parties” de fabricar explosivos.
O “cocktail” caiu por preguiça dos seus consumidores. Estudar fórmulas complicadas, sacudir o shaker... Tudo isso somado, dava uma perda de tempo formidável.
O whisky entrou então dominador.
Ele é agora o rei das festas.
“Whisky and soda!” é o que mais se ouve. É o grito de alegria da época. [...] Entre um copo gelado de whisky e uma linda taça de champagne, um elegante não hesita: o whisky é absorvido com todas as honras.⁹¹

Mesmo que o foco do escrito não seja o desprestígio dos drinques em geral, uma vez que destaca o apreço por “Whisky and soda”, tal impressão sobre a decadência dos coquetéis não se perceberá em outras fontes. O artigo “A hora do ‘cocktail’”, de Alice Shupper, para o *Correio Paulistano* de 18 de outubro de 1936, por exemplo, destaca a crescente popularidade deles:

⁸⁹ “Prove”, *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 2 de abril de 1920. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_05&pasta=ano%20192&pesq=%22VERMUTIM%22&pagfis=766 Acesso em 26 de dezembro de 2024.

⁹⁰ “Binóculo”. *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 20 de março de 1926. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_05&pasta=ano%20192&pesq=%22cocktail%22&pagfis=18497 Acesso em 26 de dezembro de 2024.

⁹¹ M. A. “Decadência”. *Diário da Noite*, Rio de Janeiro, 26 de janeiro de 1934. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=221961_01&pasta=ano%20193&pesq=%22O%20whisky%20entrou%20ent%C3%A3o%20dominador%22&pagfis=16860 Acesso em 1º de outubro de 2023.

A arte de preparar um bom "cocktail", que outrora constituía privilégio exclusivo da alquimia do "barmen", vai-se estendendo, sem impegos de qualquer espécie por todas as partes do mundo. [...] Nas corridas de Longchamps e de Auteil, sinônimas de bom gosto e sociabilidade galante, destronou as bebidas que ali antigamente consumia o "grand monde" francês. [...] Era lógico, naturalmente, que desses lugares públicos passasse o "cocktail" para os salões de todas as famílias distintas. [...] Não quiseram ficar atrás as companhias de vapores, os comboios de luxos e as empresas de aviação. Todas o adotaram. Adota-lo-ão, daqui a pouco, mais instituições que dependam de público... Toda dona de casa se vê, portanto, na necessidade de exercitar o seu engenho alquímico para satisfazer as suas visitas.⁹²

A presença de bartenders é registrada em teatros, clubes, hotéis e cassinos. O edital de concorrência para arrendamento e exploração do Grande Hotel, em Recife, por exemplo, explicita a função de "barman" como obrigatória⁹³. E, se, em momentos anteriores, tal profissional fora invisibilizado, a partir de 1930, a figura do bartender passa a ter maior destaque na imprensa, sendo nominalmente citados: Manoel Vidal (Casino Phenix Dancing)⁹⁴; Aprígio Costa (Hotel Avenida)⁹⁵; Arnaldo Simões (Tijuca Tênis Club);⁹⁶ A. Pereira (Café e Bar Piratininga),⁹⁷ entre outros. Também nesse período encontraram-se as primeiras referências conhecidas de mulheres atuando na coquetelaria, no Brasil.

⁹² Alice Shupper. "A Hora do Cocktail". *Correio Paulistano*, São Paulo, 18 de outubro de 1936. São Paulo, 18 de outubro de 1936. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=090972_08&pasta=ano%20193&pesq=%22cocktail%22&pagfis=14786 Acesso em 26 de março de 2024.

⁹³ "Declarações". *Jornal do Commercio*, Rio de Janeiro, 23 de outubro de 1937. Disponível em:

https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_12&pesq=%22barman%22&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=50799 Acesso em 24 de dezembro de 2024.

⁹⁴ "Casino Phenix Dancing". *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 6 de março de 1931.

Disponível em:

https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=093718_01&pasta=ano%20193&pesq=%22Manoel%20Vidal%22&pagfis=4228 Acesso em 22 de março de 2024.

⁹⁵ E.R. "Notas Sociaes". *Jornal do Brasil*, Rio de Janeiro, 6 de janeiro de 1932. Disponível em:

https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_05&pesq=%22Apr%C3%ADgio%20Costa%22&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=19570 Acesso em 12 de março de 2024.

⁹⁶ "Notas Sociaes". *Jornal do Brasil*, Rio de Janeiro, 09 de junho de 1933. Disponível em:

[https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=030015_05&pasta=ano%20193&pesq="Arnaldo%20Simões"&pagfis=33597](https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=030015_05&pasta=ano%20193&pesq=) Acesso em 12 de março de 2024

⁹⁷ "Estabelecimentos que honram S. Paulo". *Correio de São Paulo*, São Paulo, 6 de maio de 1935. Disponível em:

<https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=720216&pesq=barman&pagfis=6485> Acesso em 26 de março de 2024.

Com patrocínio de influentes nomes da sociedade brasileira, a organização católica “Pequena Cruzada de Santa Terezinha do Menino Jesus” promovia encontros beneficentes para arrecadar fundos para suas ações sociais. Com a tradição de oferecer drinks, em 1933, inaugurou-se o bar sazonal “Tip Top”. Entre as diversas damas da sociedade que podem ter preparado drinks e/ou operado o referido bar, destaca-se, o nome de Vera Rodovalho Leite, pois há a certeza de sua atuação, registrada por Eurico Ribas, na coluna “Notas Sociais” do *Jornal do Brasil*:

“Agora um engraçado *lapsus calami*, que apareceu em uma nossa palestra de há dias. Falávamos da Pequena Cruzada e do seu *bar* que a Srta. Vera Rodovalho Leite superintende com tanta proficiência e elegância. / Por distração, em vez de darmos-lhe o nome de *barwoman*, conominamo-la *barmen*.”⁹⁸

Em 1936, o *Jornal do Commercio*⁹⁹ e o *Diário de Notícias*¹⁰⁰ divulgam publicidade da obra *Enciclopédia do Barman*, de José Martin Placeres, que pode ter sido uma das primeiras sobre coquetelaria, publicada no Brasil. Segundo os periódicos, o livro era composto de 210 receitas de drinks (entre eles, “punchs” e “sangarees”), informações sobre a origem de bebidas, sobre medidas e um “léxico do barman”.

Quanto a drinks no âmbito doméstico, no final da década de 1930 e no início da seguinte, localizam-se objetos direcionados a mulheres, tais quais, um inusitado par de luvas para coquetéis¹⁰¹ e a gravura de coqueteleira e taças “coupé” no anúncio da loja Mesbla, sob os dizeres “Para as noivas deste mês!”.¹⁰²

As fontes primárias ora apresentadas permitem que se proponha uma narrativa, inicial, fundamentada em indícios históricos que possibilitam ampliar o conhecimento acerca de fatos histórico-sociológicos e de aspectos culturais, que podem enriquecer o ensino oferecido para profissionais da área e, uma vez que

⁹⁸ E. R. “Elegâncias”. *Jornal do Brasil*, Rio de Janeiro, 8 de julho de 1934. Disponível em: https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=030015_05&pesq=barwoman&f=memoria.bn.br&pagfis=44834 Acesso em 09 de março de 2024.

⁹⁹ “Livros novos”. *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 24 de abril de 1936. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=103730_06&pasta=ano%20193&pesq=%22livros%20novos%22&pagfis=8554 Acesso em 25 de dezembro de 2024.

¹⁰⁰ “Livros novos”. *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 2 de junho de 1936. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=093718_01&pasta=ano%20193&pesq=placeres&pagfis=27156 Acesso em 22 de março de 2024.

¹⁰¹ “Luvas Cocktail’s”. In: *Vida Doméstica*. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=830305&pasta=ano%20193&pesq=luva&pagfis=24911> Acesso em: 26 de março de 2024.

¹⁰² *Almanach Eu sei Tudo*. Rio de Janeiro: [?], 1941, p. 36. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=329754&pasta=ano%20194&pesq=mesbla&pagfis=4920> Acesso em: 26/03/2024.

se começa a desvelar o percurso do bartender, no Brasil, podem começar a auxiliar na construção identitária de tais profissionais.

Referências

- ABDALA JÚNIOR, Benjamin; CAMPEDELLI, Samira Youssef. *Tempos da Literatura Brasileira*. São Paulo: Editora Ática, 1985, p. 194-213; p. 290-299.
- ALEIXO, Mariana de Oliveira; BARTHOLO, Roberto. "Tradições Culturais e Gastronomia Carioca". *Acervo*, [S. l.], v. 28, n. 1, p. 67-85, 2015. Disponível em: <https://revista.an.gov.br/index.php/revistaacervo/article/view/591> Acesso em 24 de setembro de 2024.
- BARBOSA, Alexandre de Freitas. *A Formação do Mercado de Trabalho no Brasil*. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2024
- CAMARGO, Daisy de. *Alegrias engarrafadas: os alcoóis e a embriaguez na cidade de São Paulo no final do século XIX e começo do XX*. São Paulo: Editora Unesp, 2012.
- CARVALHO, Marina Vieira de. "Os vadios na resistência ao disciplinamento social da Belle Époque carioca" In: *Anais do XXVI Simpósio Nacional de História*. Disponível em: http://encontro2008.rj.anpuh.org/resources/content/anais/1215388376_ARQUIVO_ArtigoAnpuh-2.pdf Acesso em 6 de novembro de 2024.
- CASTRO, Ana Monteiro de Barros Hardman de. *Bares e botequins tradicionais: patrimônios culturais para as sustentabilidades na cidade do Rio de Janeiro*. Dissertação de Mestrado. PUC-Rio. 2013, p. 23-58. Disponível em: https://www.dbd.puc-rio.br/pergamum/tesesabertas/1112003_2013_cap_2 Acesso em 24 de setembro de 2024.
- COSTA, Maria Teresa Castro. "Os cafés do Porto". In: *Património Esquecido: O Recuperar da Memória*. @lpha.boletim. #2. Lisboa: Associação Portuguesa de Historiadores de Arte, novembro/2004. Disponível em: <https://apha.pt/wp-content/uploads/boletim2/CafesDoPorto.pdf> Acesso em 06 de novembro de 2024.
- DE LA ROCHE, Marco. *Mixologia Brasileira*. [Curso On-line]. São Paulo: 2024.
- DIÉGUES JUNIOR, Manuel. *Imigração, urbanização, industrialização*. Rio de Janeiro: Instituto Nacional de Estudos Pedagógico/Ministério da Educação e Cultura, 1964.
- DIFFORD'S GUIDE. *Vintage cocktails books published 1800 to 1874*. Disponível em: <https://www.diffordsguide.com/pt-br/g/1239/vintage-cocktail-books/1800-to-1874> Acesso em 25 de dezembro de 2024.
- HAIGH, Ted. *Vintage Spirits and Forgotten Cocktails: from the 1920 Pick-me-up to the Zombie and beyond*. Beverly: Quarry Books, 2020
- HOLLAND, Marcio (Coordenação). *Bares e Restaurantes no Brasil: Diagnósticos e Iniciativas*. [São Paulo]: Escola de Economia de São Paulo da Fundação Getúlio Vargas (FGV EESP). 2024. Disponível em: <https://materiais.abrasel.com.br/aceso-material-fgv-e-abrasel> Acesso em 12 de julho de 2025.
- MAIA, João Luis de Araújo; CHAO, Adelaide Rocha de la Torre. "Boticas, Butiquinhas, Botecos, Botequins: sociabilidades e comensalidades dos espaços de lazer popular do moderno Rio de Janeiro". In: *Logos: Comunicação, territórios e re-existências*. EDIÇÃO Nº 49 - VOL 25, Nº01, jan-abr 2018. UERJ. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/logos/article/view/35908> Acesso em 06 de novembro de 2024.
- MILLER, Anistatia; BROWN, Jared. *Spirituos Journey. A History of Drink*. S.l.: Mixellany Limited, 2009-2010, 2 vols.
- MONTENEGRO, Marianna; BIANCO, Isis. "Estudos sobre hábitos alimentares ainda são recentes no Brasil, mas podem oferecer informações históricas preciosas, afirmam especialistas". *Jornal da Unesp*. Disponível em: <https://jornal.unesp.br/2025/07/07/estudos-sobre-habitos-alimentares-ainda-sao->

[recentes-no-brasil-mas-podem-oferecer-informacoes-historicas-preciosas-afirmam-especialistas/](#) Acesso em 07 de julho de 2025.

PARSONS, Brad Thomas. *Bitters: a spirited history of a classic cure-all, with cocktails, recipes, and formulas*. New York: Anderson, 2011.

PIRES, Mário Jorge. *Raízes do Turismo no Brasil*. São Paulo: Manole, 2002.

RIBEIRO, Fernanda de Azevedo. "A Exposição Internacional do Centenário da Independência do Brasil de 1922 no Processo de Modernização da Cidade do Rio de Janeiro". In: v. 16 n. 1 (2015): *Anais do XVI ENANPUR*. Disponível em: <https://anais.anpur.org.br/index.php/anaisenanpur/article/view/1505/1484> Acesso em 10 de julho de 2025.

SANTOS, Marcia M. Cappellano dos; LIMA, Franciele de; PUJOL, Edemilson R. "Coquetelaria e Turismo Criativo: uma Proposta Pedagógica Reflexiva em Curso de Tecnologia em Gastronomia". *Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 14(4), 1110-1131. Disponível em: <https://sou.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/11632> Acesso em: 20 de abril de 2025.

SILVA, Siwla Helena. "O Surgimento dos Restaurantes na Cidade de São Paulo: 1856 – 1869". *Revista Eletrônica de Turismo Cultural*. ECA/USP: São Paulo, 2008, Volume 02 – No. 02. Disponível em: https://turismocultural.eca.usp.br/Retc04_arquivos/SiwlaHelena_RestaurantesSPsecXIX.pdf . Acesso em 29 de abril de 2024.

SIMONSON, Robert. *The Old-fashioned: the history of the world's first classic cocktail, with recipes and lore*. New York: Ten Speed Press, 2014.

WONDRICH, David. *Imbibe!: from absinthe cocktail to whiskey smash, a salute in stories and drinks to "Professor" Jerry Thomas, pioneer of the American bar*. New York: Penguin Group, 2015.

Contribuição recebida em 26 de julho de 2025.

Aprovada em 12 de janeiro de 2026.