

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E NATURAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA SOCIAL DAS RELAÇÕES
POLÍTICAS

FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR

**RITUAIS CORTESÃOS E CULTURA ALIMENTAR: ELITE E COZINHA DE CORTE
NO PERÍODO JOANINO (1808-1821)**

VITÓRIA

2022

FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR

**RITUAIS CORTESÃOS E CULTURA ALIMENTAR: ELITE E COZINHA DE CORTE
NO PERÍODO JOANINO (1808-1821)**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social das Relações Políticas, da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito parcial para a obtenção do título de Doutor em História, na área de concentração História Social das Relações Políticas

Orientadora: Prof. Dra. Patrícia M. S. Merlo

VITÓRIA

2022

FERNANDO SANTA CLARA VIANA JUNIOR

RITUAIS CORTESÃOS E CULTURA ALIMENTAR: ELITE E COZINHA DE CORTE
NO PERÍODO JOANINO (1808-1821)

Tese apresentada ao Programa de Pós-graduação em História do Centro de Ciências Humanas e Naturais da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito parcial para obtenção do título de doutora em História.

Aprovada em _____ de _____ de 2022.

COMISSÃO EXAMINADORA

Prof.^a Dr.^a Patrícia M. S. Merlo (Orientadora)

Universidade Federal do Espírito Santo

Prof.^a Dr.^a Mônica Chaves Abdala (Membro Externo)

Universidade Federal de Uberlândia

Prof.^a Dr.^a Maria Cecília Barreto Amorim (Membro Externo)

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Prof.^a Dr. Sebastião Pimentel Franco (Membro Interno)

Universidade Federal do Espírito Santo

Prof.^a Dr. Julio Cesar Bentivoglio (Membro Interno)

Universidade Federal do Espírito Santo

Ficha catalográfica disponibilizada pelo Sistema Integrado de
Bibliotecas - SIBI/UFES e elaborada pelo autor

V614r Viana Junior, Fernando Santa Clara, 1987-
Rituais cortesãos e cultura alimentar : elite e cozinha de corte
no período joanino (1808-1821) / Fernando Santa Clara Viana
Junior. - 2022.
326 f. : il.

Orientadora: Patrícia M. S. Merlo.
Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal do
Espírito Santo, Centro de Ciências Humanas e Naturais.

1. Corte joanina. 2. Antigo Regime no Brasil. 3. Brasil
Colônia. 4. Poder simbólico. 5. História da Alimentação. I. Merlo,
Patrícia M. S.. II. Universidade Federal do Espírito Santo. Centro
de Ciências Humanas e Naturais. III. Título.

CDU: 93/99

A estudantes que trabalham,
pois a Universidade também é
nossa.

AGRADECIMENTOS

Fui o primeiro mestre e, agora, primeiro doutor da família. Isso só foi possível porque minha mãe foi lastro nos processos de ajuste de alicerces. Trabalhou, graduou-se e cuidou da família (pais e filhos), sempre com a firmeza e a ternura que os momentos exigiam. Sem você, mãe, não haveria oportunidades para que este momento chegasse. Muito obrigado.

Nos idos de 2006, quando entrei na graduação de Gastronomia, tive a melhor professora da minha vida. Energia saindo pelos poros, paixão por explicar aquilo que muitos de nós não entendíamos, gentileza de escuta e acolhimento e sempre uma palavra que impulsionava – e segue impulsionando. À minha orientadora, Dr.^a Patrícia Merlo, minha eterna gratidão. Por acreditar no cozinheiro e me guiar nessa trajetória que já completa seus dezesseis anos.

Agradeço, especialmente, a estudantes que estiveram comigo. Não ousou quantificar, foram muitas as pessoas que dividiram comigo. Talvez tenha inspirado alguém a seguir nos estudos, a buscar caminhos alternativos à cozinha e que, nem por isso, eram menos gastronomia. Ao contrário. Cozinha é ação-reflexão-ação. Cozinha é educação, construção coletiva, produção identitária e repleta de sentidos e significados. Muito obrigado! Vocês me inspiram, sempre.

Ao laboratório “Saberes e Sabores”, da Universidade Federal do Espírito Santo, a eterna gratidão por tornar alimentação e práticas de cura objetos da História de forma sistemática. Não estamos à margem da análise do passado. Somos parte integral do passado, junto com a política e outros aspectos que buscam no passado sentidos do presente.

Às pessoas que torceram por mim e que estiveram comigo nessa trajetória. Além da minha mãe e da minha orientadora, muita gente esteve do meu lado. Muitas amigas, amigos, amigues. Membros da banca que, carinhosamente, me mandavam mensagem felizes com as minhas conquistas. Família estendida, marido, sogra e sogro, tias... tanta gente no percurso. Muito obrigado à força de cada um de vocês.

À Universidade Federal do Espírito Santo, minha casa desde 2013, onde fiz meu mestrado, minha graduação em História, meu doutorado e onde conheci muitos dos

amigos que carrego no coração. Este lugar sempre foi um espaço de muita generosidade comigo. Aqui, aprendi muito.

Ao Programa de Pós-Graduação em História, meus agradecimentos, em especial à secretaria, sempre muito solícita, e aos professores que estiveram nas disciplinas em que estive. À banca de qualificação e de defesa, meu muito obrigado pelas enormes contribuições. Vocês são parte essencial deste trabalho.

À Universidade Federal da Bahia, minha nova casa, onde aprendo todos os dias sobre o que é e o que pode a alimentação. Aos colegas da Escola de Nutrição, muito obrigado pela acolhida e pela partilha.

RESUMO

Considerando que a vinda da Corte portuguesa ao Brasil (1808) foi o motivador responsável pela atualização dos hábitos das elites brasileiras, a presente tese comprova que a alimentação e as práticas de sociabilidade que a cercam se converteram em traços de distinção da elite local como forma de inserção no universo cortesão, o que implicou em um refinamento de seus modos de vida, a partir de uma reformulação das necessidades de consumo, circunscritos na lógica de um padrão civilizador europeu. Para tanto, elegemos como percurso de análise os anos anteriores à chegada da Corte, em que o Rio de Janeiro foi elevado à capital (1763), o período da chegada da Corte e os anos iniciais, narrados por John Luccock em sua obra *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil* (1820), por Jean-Baptiste Debret nos tomos de *Viagem pitoresca e história ao Brasil* (1834-1839), somando a tais fontes as publicações do impresso *Gazeta do Rio de Janeiro* (1808-1821). Para subsidiar teoricamente a abordagem proposta nessa tese lançamos mão de conceitos basilares na reflexão a respeito das relações sociais e o consumo, dentre os quais destacamos os contributos de Pierre Bourdieu (campo, *habitus*, poder simbólico, estruturas), Norbert Elias (processo civilizador) e Thorstein Veblen (consumo conspícuo), analisamos como se davam as relações ainda na fase final do período colonial, especialmente no campo de consumo de itens alimentícios e hospitalidade. Em seguida, voltamos nossa análise às perspectivas dos viajantes e como a literatura contemporânea debate os contributos desses sujeitos à compreensão da história. Para tal análise elegemos como metodologia a análise de conteúdo como meio de construção argumentativa a partir da exploração das fontes, conforme proposto por Laurence Bardin.

Palavras-chave: Corte Joanina; Antigo Regime no Brasil; Brasil Colônia; Poder Simbólico; História da Alimentação.

ABSTRACT

Proving that the arrival of the Portuguese court to Brazil (1808) was the reason why the habits of Brazilian elites, the present thesis proves that the food and sociability practices that surround them become aspects of distinction of the local elite as a form of insertion in the universe, which implied a refinement of their ways of life, based on a reformulation of consumption needs, circumscribed in the logic of a European civilizing pattern. In order to do it, we chose as the way of analysis the previous period of the arrival of the court, in which Rio de Janeiro went to the capital (1763), the period of the arrival of the court and the initial years, narrated by John Luccock elevated in his work *Notas on Rio de Janeiro and the southern parts of Brazil* (1820), by Jean-Baptiste Debret in the volumes of *A picturesque trip and history to Brazil* (1834-1839), adding to these sources those of the printed *Gazette from Rio de Janeiro* (1808-1821). For support theoretically the approach proposed in this way of basic concepts between social relations and consumption, among which the powers highlighted by the collaborators of Pierre Bourdieu (field, habitus, symbolic, structures), Norbert Elias (civilizing process) and Thorstein Veblen (conspicuous consumption), we analyze how they were still in the final phase of the colonial period, especially in the field of consumption of food items and hospitality. Then, we turn to our view from the perspectives of travelers and how contemporary literature debates the contributions of these themes to the comprehension of the history. For this analysis, we chose the content analysis as a methodology as the way of an argumentative construction from the exploration of sources, as proposed by Laurence Bardin.

Keywords: Joanine court; Old Regime in Brazil; Brazil Colony; Symbolic Power; Food History.

RESUMEN

Considerando que la llegada de la Corte portuguesa a Brasil (1808) fue el motivador responsable de actualizar los hábitos de las élites brasileñas, esta tesis prueba que la comida y las prácticas de sociabilidad que la rodean se han convertido en rasgos de distinción de la élite local como forma de inserción en el universo cortesano, lo que implicó un refinamiento de sus formas de vida, a partir de una reformulación de las necesidades de consumo, circunscritas en la lógica de una norma civilizatoria europea. Para ello, escogimos como camino de análisis los años anteriores a la llegada de la Corte, en los que Río de Janeiro fue elevada a la capital (1763), el período de la llegada de la Corte y los años iniciales, narrado por John Luccock en su obra *Notas sobre Río de Janeiro y el sur de Brasil* (1820), por Jean-Baptiste Debret en los volúmenes de *Un viaje pintoresco e histórico a Brasil* (1834-1839), sumando a estas fuentes las publicaciones de la *Gazeta de lo Rio de Janeiro* (1808-1821). Para sustentar teóricamente el enfoque propuesto en esta tesis, utilizamos conceptos básicos en la reflexión sobre las relaciones sociales y el consumo, entre los que destacamos los aportes de Pierre Bourdieu (campo, *habitus*, poder simbólico, estructuras), Norbert Elias (proceso civilizador) y Thorstein Veblen (consumo conspicuo), analizamos cómo eran las relaciones aún en la fase final del período colonial, especialmente en el campo del consumo de alimentos y la hostelería. Luego, dirigimos nuestro análisis a las perspectivas de los viajeros y cómo la literatura contemporánea discute las contribuciones de estos sujetos a la comprensión de la historia. Para este análisis se optó por el análisis de contenido como metodología como medio de construcción argumentativa a partir de la exploración de fuentes, tal como lo propone Laurence Bardin.

Palabras llave: Corte Joanina; Antiguo Régimen en Brasil; Brasil Colonia; Poder Simbólico; Historia de la Alimentación.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Mapa do Rio de Janeiro requisitado por D. João VI em 1808 e publicado em 1812.	118
Figura 2: Prancha 40 – Cabeças de diferentes tribos selvagens.	170
Figura 3: Prancha 37 – Guaranis civilizados empregados no Rio de Janeiro como artilheiros.....	171
Figura 4: Prancha 3 – Carga de cavalaria Guaicuru.	172
Figura 5: Prancha 4 – Vegetais do Brasil.	180
Figura 6: Prancha 11 – Bananeira.....	182
Figura 7: Prancha 43 – 1. Sementes empregadas em colares. 2. Vegetais para tatuagem. 3. Plantas nutritivas.	184
Figura 8: Prancha 73 – Feitores castigando negros.....	188
Figura 9: Prancha 55 – O jantar no Brasil.	195
Figura 10: Prancha 62 – Negros vendedores de aves.	197
Figura 11: Prancha 67 – Negros caçadores retornam à cidade, regresso dos negros de um naturalista.	199
Figura 12: Prancha 76 – Transporte de carne de corte Canga giratória para domar bois.....	200
Figura 13: Prancha 87 – Armazém de carne seca.	202
Figura 14: Prancha 94 – Açougue de carne de porco.	204
Figura 15: Prancha 69 – Vendedores de leite e capim.....	205
Figura 16: Prancha 54 – Uma senhora brasileira em seu lar.	206
Figura 17: Prancha 63 – Regresso de um proprietário de chácara.	207
Figura 18: Prancha 65 – Vendedores de samburá e de palmito.	209
Figura 19: Prancha 65 – Vendedores de carvão vendedoras de milho.	210
Figura 20: Prancha 51 – Pequena moenda portátil.	211
Figura 21: Prancha 78 – Casa para alugar, cavalo e cabra à venda Vendedores de alho e cebola.	212
Figura 22: Prancha 92 – Padaria.....	214
Figura 23: Prancha 54 Bis – Gamelas de madeira e potes de barro para água.....	216
Figura 24: Prancha 56 – Passatempo depois do jantar.....	217
Figura 25: Prancha 57 – Os refrescos após o jantar no Largo do Palácio.	218

Figura 26: Prancha 80 – Negras livres vivendo de seus trabalhos vendedoras de sonhos, manuê, aluá.	219
Figura 27: Prancha 81 – Cena de carnaval.	221
Figura 28: Prancha 82 – Família pobre em sua casa.	222
Figura 29: Prancha 83 – Negras vendedoras de angu.	223
Figura 31: Prancha 137 – Ministros e senador.	227
Figura 32: Prancha 104 – Mulata a caminho do sítio para as festas de natal.	232
Figura 33: Prancha 121 – Frutas do Brasil.	233
Figura 34: Prancha 122 – Presentes de natal.	236

Sumário

INTRODUÇÃO	14
CAPÍTULO 1	27
O IMPÉRIO TROPICAL: COZINHA E COTIDIANO NA FORMAÇÃO DE UMA NOVA CORTE NO BRASIL (1808)	27
1.1 HISTÓRIA CULTURAL E SENSIBILIDADES	28
1.1.1 Bens simbólicos, campo, <i>habitus</i> e corte	38
1.1.2 Consumo conspícuo e os aspectos da representação	44
1.2 BREVE HISTÓRICO DO RIO DE JANEIRO ANTES DA CHEGADA DA CORTE LUSA	49
1.3 ASPECTOS DA PARTIDA E DA CHEGADA DA CORTE	62
1.3.1 A Corte, a América lusa e a abertura dos portos	65
CAPÍTULO 2	73
A ABERTURA DOS PORTOS E OS VIAJANTES NO BRASIL: CIRCULAÇÃO E PRÁTICAS ALIMENTARES EM <i>NOTAS SOBRE O RIO DE JANEIRO</i> , DE JOHN LOCCOCK (1808-1816)	73
2.1 O PRÍNCIPE-REGENTE E AS RELAÇÕES ENTRE INGLATERRA E PORTUGAL	76
2.2 OS ESTRANGEIROS NO BRASIL	80
2.3 JOHN LUCCOCK E NOTAS SOBRE O RIO DE JANEIRO	85
2.4 LUCCOCK NO RIO DE JANEIRO – IMPRESSÕES INICIAIS, 1808	91
2.4.1 Sobre a carne e seus derivados: abastecimento, consumo e distinção	96
2.4.2 Farinhas e Vegetais Culinários: usos diversos	111
2.4.3 Espaços de comércio, circulação e consumo	117
2.5 A CAPITAL EM EXPANSÃO A CAPITAL E ELEVAÇÃO A REINO UNIDO DE PORTUGAL, BRASIL E ALGARVES – NOTAS DOS RETORNOS DE LUCCOCK – 1813-1816 E 1818	128
CAPÍTULO 3	135
O PROCESSO CIVILIZADOR JOANINO: PROJETO DE CIVILIDADE E O COTIDIANO ALIMENTAR BRASILEIRO SOB AS PENAS DE DEBRET (1816-1821)	135
3.1 DE COLÔNIA A REINO DE PORTUGAL, BRASIL E ALGARVES	138
3.2 ASPECTOS CIVILIZADORES, A MISSÃO FRANCESA E A ARTE ACADÊMICA	144
3.3 DO MÉTODO DE ANÁLISE DA FONTE	149
3.4 JEAN-BAPTISTE DEBRET E A MISSÃO ARTÍSTICA FRANCESA	151
3.5 DEBRET E O PITORESCO BRASIL	162
3.5.1 “Tomo I – Casta Selvagem” e os olhares sobre alimentação	167
3.5.2 “Tomo II – Atividade do colono brasileiro” e a imitação forçada	186

3.5.3 – “Tomo III – História política e religiosa, estado das belas artes”	225
CAPÍTULO 4.....	239
A GAZETA DO RIO DE JANEIRO: IMPRENSA E FRAGMENTOS COTIDIANOS NOS ANÚNCIOS DO PERIÓDICO (1808-1821)	239
4.1 JORNAIS COMO FONTE: CONCEPÇÕES HISTÓRICAS SOBRE OS USOS	241
4.2 BREVE HISTÓRICO: MOMENTOS INICIAIS DA IMPRENSA NA CAPITAL DA COLÔNIA.....	243
4.3 A GAZETA DO RIO DE JANEIRO	247
4.3.1 Carnes e seus derivados	256
4.3.2 Farinhas e vegetais culinários	266
4.3.3 Espaços de comércio, circulação e consumo	278
4.3.4 Propriedades (venda e compra) com motivações de produção alimentar	288
4.3.5 Escravizados para venda ou ganho com habilidades em atividades de cozinha	292
À GUISA DA CONCLUSÃO.....	299
REFERÊNCIAS.....	306

INTRODUÇÃO

O presente trabalho traz como problemática central a busca pela compreensão da dinâmica social no Rio de Janeiro do primeiro quartel no século XIX, especificamente entre os anos 1808 e 1821, no que tange às dimensões sócio-políticas inscritas em processos de relações expressas no cotidiano, cujo foco é a alimentação. Observada num contexto de marcadas modificações e reconfigurações, a elite do período que antecedeu a chegada da Corte era lida com características ditas coloniais. Com a reconfiguração espacial, social e cultural instaurada após março de 1808, readaptaram-se às novas demandas. Objetivamos perceber, portanto, como a reestruturação do *habitus* e a criação de campos que compõem a esfera desses novos sujeitos, analisando as demandas que emergiram no período. Extrapolando as forças políticas e econômicas, tais remodelações cortesãs se apresentaram nas mudanças do cotidiano social e cultural da elite carioca, expressando-se no consumo de novas mercadorias, de novos objetos, e também no consumo de novos hábitos – expostos no campo da alimentação, objeto de nosso interesse. Dessa forma, interessa-nos compreender a amálgama forjada a partir desse contexto, dando destaque às questões relacionadas à dinâmica alimentar das elites.

Antes disso, entretanto, faz-se necessário dois processos: compreender a dinâmica das elites anterior à chegada da Corte, em 1808, e observar como os processos ganharam nuances próprias a partir deste evento, como poderemos observar no decorrer do trabalho. O incremento de utensílios advindos da Europa e de outros territórios do Império luso, a modificação dos horários e dos estilos das refeições e a inclusão de novos alimentos e novos estilos de alimentação figuram como algumas das ditas alterações. Para tanto, observamos que, apesar de o século XIX se apresentar como um marco na história da metrópole e da Colônia, o século XVIII já trazia um importante desenho do processo que se constituiria, principalmente do contexto da capital colonial, o que nos ajuda a entender os enredos do início dos Oitocentos. Assim, cabe observar que, com a chegada da Corte lusa à Colônia, “o

príncipe regente de Portugal fundara no Brasil um novo Império perpetuador dos vínculos históricos da nação portuguesa”.¹

Num momento de grandes turbulências políticas, Portugal viu-se obrigado, já no início do século XIX, a reconfigurar seu mapa político e social. Pressionado por Napoleão, o príncipe regente buscou, auxiliado pela marinha inglesa, refúgio no além-mar. Deu-se, então início à partida ao Brasil, contando com toda a comitiva real lusa. Todo o caos resultou no transporte de milhares de pessoas, colocadas em embarcações e recebendo escolta da armada lusa. Naus, briques, escunas e fragatas, das mais diversas origens, faziam o transado. Por conta do mau tempo, previsto para dias antes, a partida só correu, de fato, em 29 de novembro de 1807.² Como imaginado, Portugal, que ficou por conta do Marquês de Abrantes a partir da determinação do regente, foi invadido por Jean-Andoche Junot (1771-1813) e pelas tropas de Napoleão, iniciando, assim, um complexo ciclo de mudanças no Reino.³ A partir de julho de 1808, tal qual decidido entre Portugal e Inglaterra, tropas partiram território adentro para se oporem ao general e ao exército hispano-gaulês. Junot, acuado, pediu armistício em setembro do mesmo ano. O Marquês de Minas, portanto, foi o porta-voz do processo que levou Portugal de volta a uma normalidade, instaurando novamente as rotinas burocráticas da administração.⁴ Apesar das perdas, os portugueses se mantiveram fiéis ao Príncipe-regente e aos Bragança, reforçando a condição de sujeição à dinastia, apesar da insatisfação de não o soberano ao seu lado.⁵

Num processo de permanente tentativa de manter as rotinas habituais, a mesa lusa se conserva leal as tradições, apesar da ausência da Corte. De forma geral, o acesso aos víveres, por exemplo, continuou condicionado, tal como noutras épocas, ao poder de compra dos diferentes grupos. Ingredientes como cereais, carne e vinho, por sua vez, compunham as dietas comuns aos séquitos:

¹ NORTON, Luís. *A Corte de Portugal no Brasil: notas, alguns documentos diplomáticos e cartas da imperatriz Leopoldina*. Rio de Janeiro: Companhia Editora Nacional, 2008, p. 24.

² NORTON, 2008, p. 61.

³ BRAGA, Isabel Drumond. “Lisboa e o Rio de Janeiro: práticas alimentares e sociabilidade à mesa”. FARIA, Ana Leal; AMORIM, Maria Adelina (orgs.). *O Reino sem Corte: a vida em Portugal com a Corte no Brasil 1807-1821*. Parede: Tribuna da História, p. 153-180, 2011. p. 153; RAMOS, L. A. “Do Bloqueio Continental à Mudança da Corte para o Rio de Janeiro”. *Revista da Faculdade de Letras – HISTORIA*, Porto, III Série, v. 10, p. 57-62, 2009. p. 61.

⁴ BRAGA, 2011; RAMOS, 2009.

⁵ BRAGA, 2011, p. 153-154; RAMOS, 2009, p. 61.

A culinária proposta pelos livros de cozinha [...] era a mesma dos séculos XVII e XVIII, pois os livros de receita daquelas centúrias conheceram sucessivas edições, nomeadamente o de Domingos Rodrigues e o de Lucas Rigaud, ao mesmo tempo que não se publicaram obras novas. E comer bem ainda significava comer em abundância.⁶

Vale ressaltar que, se em Portugal havia uma tentativa de continuidade das rotinas, no Brasil, a chegada dos Bragança e de sua comitiva, convertendo a antiga Colônia na “sede da monarquia lusitana”⁷, mudaria definitivamente seu cotidiano. Desembarcaram no Brasil, aos oito dias do mês de março de 1808, não somente a Corte e a esquadra, mas “um Estado inteiro, com todo o material indispensável ao seu funcionamento.”⁸ Três dias após a chegada à Capital, o Príncipe Regente nomeou uma comitiva ministerial, que deveria, portanto, procurar modernizar processos administrativos obsoletos, herança de um recente passado colonial.

A economia colonial foi um dos alvos do novo corpo ministerial, passando por significativas mudanças. Até este período, a madeira, o açúcar e o ouro tiveram grande destaque. Mas, com a chegada da Corte, ganharam proeminência novos cultivos: tabaco, algodão e cacau, além da criação do gado⁹ – este que substituiria, pouco a pouco, a caça local (composta por mamíferos, como capivaras, antas, tatus, tamanduás e ratos, e por aves, como papagaios, mutuns e emas, e répteis, como sobras e sapos, por exemplo¹⁰) nas mesas menos modestas.¹¹ O café também era

⁶ BRAGA, 2011, p. 155.

⁷ VICENTE, António Pedro. “Política Exterior de D. João VI no Brasil”. *Estudos Avançados*, v. 7, n. 19, São Paulo, p. 193-214, set./dez. 1993. p. 200.

⁸ NORTON, 2008, p. 43.

⁹ VICENTE, 1993, p. 200.

¹⁰ HUE, Sheila Moura. *Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008; PANEGASSI, Rubens Leonardo. *O pão e o vinho da terra: alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o Novo Mundo*. São Paulo: Alameda, 2015.

¹¹ O café é, também, um item que aparece no novo arsenal de produtos cultivados, a partir do final do século XVIII. Observamos na obra “O Fazendeiro do Brasil”, manual agrícola organizado pelo Frei Mariano Veloso entre os anos 1798-1806, que os conhecimentos acerca do café já eram vastos, haja vista a densa escrita sobre o cultivo do fruto, os modos de produção da bebida e as suas indicações. Entretanto, conforme observamos na proposta do manual, os agricultores locais ainda estavam por conhecer melhor o plantio da iguaria. Entretanto já em 1806, o Brasil exportou café pela primeira vez, segundo o historiador Henrique Carneiro. Apesar disso, entretanto, o café só ganhou proporções de produção mais adensada cinquenta anos depois. Para mais informações, cf. VELOSO, José Mariano da Conceição. *O Fazendeiro do Brasil, melhorado na economia rural dos gêneros já cultivados, e de outros, que se podem introduzir; e nas fábricas, que lhe são próprias, segundo o melhor que se tem escrito a este assunto*. 11 v. Lisboa: Tipografia do Arco do Cego, 1798–1806; CARNEIRO, H. Des boissons fermentées amérindiennes à la cachaça et au café: une brève histoire des boissons au Brésil, de l'époque coloniale à la République. *Brésil(s)*. Sciences Humaines et Sociales. [online] n.17, mai. 2020. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/bresils/6612>>. Acesso em 30 ago. 2021.

uma cultura que galgava largos passos desde o final do século XVIII.¹² A política também foi um campo de profundas transformações, posto que se instalassem na Colônia todos os órgãos regulamentadores, a organização administrativa das atividades do Reino e das demais Colônias, além dos órgãos de administração pública e de justiça. O Brasil fez-se o Reino.¹³

Produtos à moda italiana, advindos da França, chás de várias marcas, passaram a fazer parte do cotidiano cortesão ainda em fins da primeira década do Dezenove. Estalagens com serviços de refeições, confeitarias, padarias, também entraram na rotina da cidade corte.¹⁴

A leitura do contexto proposto reflete, diretamente, na percepção de modificações estruturais de uma sociedade que apresentou, ao menos, três momentos: o que antecedeu imediatamente e se relacionou com o início do período da chegada da Corte; o que observou uma Colônia mais estruturada e robusta sob a perspectiva civilizadora; e, por fim, uma Colônia cuja capital carregou consigo fortes traços civilizacionais europeus em seu cotidiano.¹⁵ As modificações, claramente estruturais, resvalavam em várias das práticas cotidianas, inclusive na alimentação, foco de nossa discussão. Dessa forma, observar os escritos produzidos no e sobre o período é o que subsidia a escrita desse trabalho.

Cabe-nos, então, analisar quem constituía essa Corte colonial brasileira. Alicerçados pelos trabalhos de João Fragoso e Manolo Florentino¹⁶, conseguimos observar que houve no Brasil inscrito no recorte proposto “um capital mercantil hegemônico, e o de mecanismos que garantiam essa hegemonia”.¹⁷ Tal hegemonia fora gerida por

¹² MERLO, Patricia M. S.; VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. “Cacau e café nos discursos científicos sobre os novos cultivos alimentares em ‘O Fazendeiro do Brasil’, 1798-1806”. In: PAIVA, Eduardo França; IVO, Isnara Pereira (orgs.). *Povos, lugares e dinâmicas sociais no Brasil, entre os séculos XVIII e XXI: conceitos, culturas, políticas, identidades*. São Paulo: Alameda, 2021, pp. 127-154.

¹³ VICENTE, 1993, p. 201.

¹⁴ BARRA, Sérgio Hamilton da Silva. A cidade corte: o rio de janeiro no início do século XIX. *Anais do 1º colóquio internacional de História Cultural da Cidade*. Porto Alegre, p. 791-805, mar. 2015.

¹⁵ Cabe reforçar que, ainda em fins do século XVIII, hábitos cortesãos à mesa ainda não eram bem definidos nem mesmo na França, corte que inspirou toda uma Europa que se constituiu enquanto Estados modernos. Dessa forma, era necessário que se criasse um ritual civilizado à *portuguesa* (sendo o Brasil, ainda, parte de Portugal, e tendo os bons modos lusos que se adaptarem à realidade colonial). Para uma melhor compreensão da questão francesa, cf. ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador*. vol. 1. 2. ed. – Rio de Janeiro: Zahar, 2011, pp. 109-117.

¹⁶ FRAGOSO, João Luís Ribeiro. *Homens de Grossa Aventura: acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998; FLORENTINO, Manolo; FRAGOSO, J. L. R. *O Arcaísmo como Projeto: mercado atlântico, sociedade agrária e elite mercantil em uma economia colonial tardia*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

¹⁷ FLORENTINO, 2001, p. 227.

comerciantes marítimos, que tornavam-se, nas palavras de João Frágoso, um “mercador especializado”¹⁸, ou seja, o comerciante que se especializou em negociar produtos advindos de uma só região, comerciando um produto ou um número reduzido de produtos. Decerto, não se tratavam somente de mercadores, apesar de serem esses sujeitos os que mobilizavam grande parte do capital na Colônia.¹⁹ Ainda buscando compreender quem eram os gentios nobres do território luso americano, o historiador Ronald Raminelli nos convoca algumas pistas. Para o autor,

Em relação à América portuguesa, vale mencionar que a sociedade de ordens permanecia um arcabouço estatutário e jurídico que viabilizava legalmente as hierarquias, privilégios e liberdade. Exceto os títulos providos pela monarquia, particularmente os hábitos das ordens militares e os ‘cargos honrosos da República’, os demais súditos não contavam com respaldo jurídico para a inclusão na nobreza, lá estavam devido à dimensão informal própria do Novo Mundo.²⁰

Assim, cabe-nos compreender que a composição da elite carioca gravitava de forma muito mais próxima à esfera mercantil que à esfera legal – de concessão de mercês.

Decerto, o conjunto de homens de grosso trato do século XVIII já traziam consigo condutas características de uma elite que se sobressaía em relação aos demais sujeitos da sociedade. Ligados ao comércio de escravizados, ao comércio de ouro decorrente das Gerais, ao comércio de itens alimentícios ou à produção açucareira, atividade em alta, esses homens tinham padrões de consumo que se destacavam. Cabe destacar ainda suas ocupações em cargos ligados à gestão burocrática da Colônia e em cargos de representação de negociantes de fora do Brasil, que estavam na Inglaterra e tinham suas *filiais* em Lisboa, deixando na capital uma espécie de despachante. No que tange à alimentação desses sujeitos, porcos, vitelas, javalis, perus, azeitonas, limão, arranjos de frutas e acompanhamentos de batatas estão nos exemplos do que recheavam as mesas abastadas.²¹

No que tange às questões cortesãs que se readéquam com a instalação no Brasil da Corte, deve-se notar o advento de novos cerimoniais e *habitus* áulicos, além de novos

¹⁸ FRAGOSO, 1998, p. 187.

¹⁹ FRAGOSO, 1998.

²⁰ RAMINELLI, Ronald. Nobreza e Riqueza no Antigo Regime Ibérico Setecentista. *Revista de História*. São Paulo, n. 169, p. 83-110, jul./dez. 2013. p. 86.

²¹ EDMUNDO, Luís. *O Rio de Janeiro no tempo dos vice-reis*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2000.

itens de consumo. Fora a Corte ora em tela a responsável, comandada por representantes cortesãos que chegaram junto à comitiva do príncipe-regente, as boas-vindas a D. João VI ao Rio de Janeiro, que contou com

salvas de 21 tiros [...], toda a cidade se iluminando [...], marchas civis e militares [...], [a reza da] missa a grande instrumental, [onde] cantaram-se os hinos 'Te Deum laudamus', o 'Hino da Graça', as antífonas 'Sub tuum proesidium', o 'Beate Sebastiane' e o 'Domine salvum fac principem'.²²

Inaugurava-se assim um período de treze anos no qual grandes modificações aconteceram: o Rio de Janeiro tornou-se sede do centro administrativo do Império Português, sofrendo profundas transformações em seu contexto urbano, social e econômico; a elite brasileira se fazia outra.²³ A capital fluminense, num constante desafio de adequar-se à nova realidade, inscrevia-se num contexto cada vez mais europeu, de modo a ser um centro civilizado e civilizador do Brasil.²⁴ Tal tarefa, executada sob penhora do Regente, não seria fácil, uma vez que a cidade contava já com sessenta mil pessoas – dentre as quais dois terços eram de escravos –, o que tornava tal objetivo deveras complexo.²⁵

Logo no início da empreitada civilizadora, a Corte lusa encontrou na Colônia um espaço de famílias que ocupavam, essencialmente, os fundos das casas. Ali aconteciam os convescotes cotidianos e as refeições. Ora sobre a mesa, ora sentados ao chão, os convivas se alimentavam de um jantar ao meio-dia, composto por legumes, feijão, carne-seca e farinha de mandioca, nos aponta John Luccock, o primeiro autor a nos fornecer um panorama de como era o cotidiano alimentar da elite que ocupava a capital da Colônia.²⁶ Acerca dos modos que expressam as mudanças do cotidiano, o autor nos apresenta uma importante reflexão, quando assinala que

²² NORTON, 2008, p. 52.

²³ OLIVEIRA, Anelise M. B. *A Arte dos Bons Costumes na Corte Brasileira (1808-1821)*. Dissertação (Mestrado em História). Faculdade de História, Direito e Serviço Social, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Franca, 2009.

²⁴ LIMA, Manoel de Oliveira. *Dom João VI no Brasil*. 3. ed. Rio de Janeiro: Topbooks, 1996; CALMON, Pedro. *O rei do Brasil: vida de D. João VI*. São Paulo: Ed. Nacional, 1943; MALERBA, Jurandir. *A Corte no exílio*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

²⁵ Cf. KARASCH, Mary C. *A Vida dos Escravos no Rio de Janeiro (1808-1850)*. São Paulo: Cia das Letras, 2001.

²⁶ LUCCOCK, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. Tradução de Milton da Silva Rodrigues. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Universidade de São Paulo, 1975.

Quando da minha primeira estada, havia muitas relações entre ingleses e gente da terra. Os estrangeiros faziam o que podiam para acompanhar os gostos e as maneiras dos residentes; no entanto, pouco a pouco, sendo as visitas feitas e pagas, nossos modos e usos foram se introduzindo entre eles.²⁷

A louça e a cristaleira, na maioria das casas em que o viajante inglês esteve na capital, eram inglesas. As xícaras e terrinas substituíram as cabaças e os cocos. “[...] não raro que a fortuna andasse justamente nas mãos daqueles que menos conheciam os modos de usar dela com graça e conforto”.²⁸

Em meio a acertos e desacertos no processo – ou nas infundáveis tentativas – de tornar o Rio de Janeiro o centro civilizador do Brasil, foi necessário mais que robustos investimentos em educação formal. D. João VI aplicou ostensivamente em educação na capital, como também nas regiões mais importantes, como na Bahia, em Pernambuco, no Maranhão e em Minas Gerais.²⁹ Os investimentos nesses territórios transitavam entre os conhecimentos em medicina, comércio, boticário, militarismo, mas ficou reservado à capital o dever de desenvolver uma Academia de Belas Artes, formada “por artistas franceses de mérito e reputação contratados por intermédio do Marquês de Marialva”³⁰, inaugurando um dos movimentos civilizadores mais importantes durante a estada da Corte no Brasil. Assim, fora sob tal clima que a Corte fixada no Brasil se constituiu num conjunto de hábitos e símbolos ecléticos, constantemente reinventados e readaptados.

Além disso, vale abordarmos o investimento feito no sentido civilizador dos hábitos alimentares. Como salienta a historiadora Juliana Gesuelli Meirelles,

O contato cada vez maior com a cultura europeia também estimulava um novo hábito na Corte: difundia-se o costume de almoçar fora de casa, nas denominadas casas de pasto, que serviam diariamente diferentes cardápios pré-estabelecidos com preços também já previamente fixados pelo comerciante. Tais mudanças na prática incentivam a procura por cozinheiros, um ofício bem remunerado. [...] A sobremesa teve seu espaço garantido. Em julho de 1813, Vicente Ferreira, o ilustre chocolateiro da princesa Carlota Joaquina, abria uma fábrica de chocolate na rua do Ouvidor, n. 28. Para além da venda de todas as qualidades de chocolate, a loja vendia ainda extratos de manteiga de cacau para a produção de outros doces. [...] A diversidade e a quantidade dos gêneros que foram importados nos Reinos de Portugal e Brasil durante 1816 foram tema de destaque da folha oficial, tamanha era a

²⁷ LUCCOCK, 1975, p. 83.

²⁸ LUCCOCK, 1975, p. 83.

²⁹ LIMA, 1996, p. 229-230.

³⁰ LIMA, 1996, p. 243.

preponderância do comércio interatlântico de alimentos dentro dos limites do Império Português.³¹

Esse é um excelente resumo do que era o Brasil do período. A introdução de itens alimentares, itens de consumo, hábitos e motivações legadas à alimentação, e outras chaves de leitura referentes ao contexto vivenciado pela capital da Colônia no recorte em análise apontam modificações deveras relevantes nos processos alimentares.

Este processo pode ser acompanhado nos registros de muitas fontes do período. Em nosso trabalho, uma delas são os relatos de viajantes. Como já debatido no campo da produção historiográfica que dialoga com tais fontes, relatos de viajantes não são verdades de registros, mas pontos de vista que, num quebra-cabeças, nos permite uma visão interessante do processo.

No campo de estudos em alimentação, muitos são os trabalhos que utilizam tais fontes. A pesquisadora Mônica Chaves Abdalla, por exemplo, na proposição de análise da construção da imagem da mineiridade, lançou mão de relatos de viajantes. Dialogando com autores que se valeram, também, de tais relatos, Mônica Abdala registra que “Mawe [...], Saint-Hilaire, Luccock, Gardner [...]” são personagens caros à análise que propõe, pois, segundo sua leitura, “são constantes as descrições de refeições servidas durante o percurso das viagens [...]”.³² Dessa forma, as análises entre aproximações e distanciamentos que ocorrem nos escritos de viajantes nos permitem um *sem-fim* de possibilidades, desde a análise do que era comum a um contexto – no caso da pesquisa citada, a mineiridade –, até a análise de produções localizadas, características de micro espaços. Os relatos de estrangeiros contribuem muito à construção de uma imagem que, por diversos motivos, se quer registrar.

Sob uma perspectiva metodológica, o pesquisador Everton Luiz Simon nos apresenta o tratamento metodológico que propôs ao analisar suas fontes, as quais constituídas essencialmente por relatos de viajantes pelo Rio Grande do Sul. O autor nos apresenta o processo utilizado no tratamento dos escritos, que consistia em registrar

³¹ MEIRELLES, Juliana Gesuelli. *A família real no Brasil: política e cotidiano (1808-1821)*. São Bernardo do Campo: EdUFABC, 2015.

³² ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. – 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007, p. 47.

objetivos da viagem, quais trajetos foram percorridos, locais visitados, tempo de permanência no Estado, retorno (em que ano e para aonde), e também a tipologia do relato, quando e em que contexto foi escrita a narrativa, com quem os viajantes dialogaram no decorrer da narrativa e quais eram as relações entre o cronista/viajante e a sociedade que ele descreveu. E, ainda, as obras publicadas, ano de publicação do relato (original/primeira edição), tradução para o português, ano de publicação no Brasil, tradutor, editora, entre outros.³³

Em nosso debate, buscamos aspirações semelhantes às dos pesquisadores supracitados: queremos compreender os seus percursos, suas origens, por onde passaram e o que registraram, dentro de um contexto, em sua obra. Debatemos, ainda, o que motivou a circulação de viajantes ao longo do século XIX e os motivos pelos quais os registros de questões cotidianas lhes eram caros.

Em se tratando da Corte, especificamente, no período joanino, muitos foram os viajantes que ali estiveram e fizeram seus registros: Henry Sidney (1809-1811), James Justinian Morier (1810), William Gore Ouseley (1810), Archibald Campbell (1810), James Pior (1812), John Shillibeer (1814), Henry Ellis (1816), John Macleod (1816), Abel Clarke (1816), William Ellis (1816), Auguste de Saint-Hilaire (1816-1822), John Mawe (1816-1831), Louis de Freycinet (1817), Carl Friedrich Philipp von Martius (1817), Johann Baptist von Spix (1817), e mais um robusto arsenal de viajantes.

Apesar dos numerosos registros sobre o Rio de Janeiro, elegemos aqui dois viajantes: John Luccock e Jean-Baptist Debret. O primeiro, comerciante, esteve no Brasil ao longo de dez anos, entre idas e vindas, e nos oferece um detalhadíssimo arsenal sobre o cotidiano no Rio de Janeiro, com destaque ao consumo alimentar. Já Debret, que chegou ao Brasil em 1816 e permaneceu após a independência, além dos esforços para formar uma academia de artes na capital, registrou, em muitas pranchas, a História do Brasil, ao passo que registrava em pinturas e gravuras de cunho mais particular o cotidiano dos sujeitos. Por fim, os classificados da *Gazeta do Rio de Janeiro* arrematam nossas análises, nos apresentando o que havia em circulação no cotidiano da elite da capital, em termos de produtos e serviços.

³³ SIMON, Everton Luiz. *Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas*. Tese (Doutorado em História). Programa de Pós-Graduação em História, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, 2019, p. 37.

Frente isso, elegemos como objeto de análise do presente trabalho a forma como os rituais cortesãos – especialmente os ligados à alimentação – sofreram modificações e adaptações em função da chegada e permanência da Corte portuguesa no Brasil, entre 1808-1821. Nosso recorte privilegiará a elite carioca, mais especificamente as estratégias de inserção desse grupo no universo cortesão por meio da adoção de práticas consideradas civilizadas. Para tanto, buscaremos reunir informações por meio de registros de viajantes estrangeiros que estiveram no Rio de Janeiro naquele período, uma vez que tais testemunhos estão circunscritos num padrão civilizador europeu. Por outro lado, procuraremos investigar nas publicações da Gazeta do Rio de Janeiro, primeiro jornal local, por meio dos anúncios, os indícios que expressam as novas demandas de produtos e serviços, surgidas à medida em que a Colônia se fez Reino.

Cabo reforçar, ainda, que muitas das referências terão Portugal e França como balizadores. Isso deve a uma série de questões que se resumem a, 1. ser o Brasil uma Colônia portuguesa e, portanto, grande parte dos hábitos de produção, abastecimento e consumo instalados no território dos amerabas serem parte do projeto metropolitano de constituição colonial, 2. Portugal ter sido uma das cortes europeias que se inspirou na França ao longo da modernidade para produzir seu arsenal cênico, político e administrativo e, 3. termos analisado as práticas alimentares da Corte lusa entre os séculos XVII e XVIII por meio dos dois primeiros livros de cozinha portugueses, o *Arte de Cozinha* do mestre de cozinha português Domingos Rodrigues, e o *Nova Arte de Cozinha*, do chefe de cozinha francês Lucas Rigaud em nossa dissertação, hoje disponibilizada em livro.³⁴ Lá, pudemos analisar um conjunto de ingredientes. Isso é um direcionador para a nossa hipótese, de que, com a vinda da Corte ao Rio de Janeiro, hábitos foram modificados e ajustados a uma nova realidade cuja inspiração era da cozinha das elites lusas, e que estas eram inspiradas nos que os livros de cozinha nos apresentam como possibilidades de alimentação.

A partir disso, então, apresentamos o que segue. No primeiro capítulo, ***O Império tropical: cozinha e cotidiano na formação de uma nova Corte no Brasil (1808)***, faremos um balanço historiográfico acerca da produção sobre a História da

³⁴ Cf. VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. *Dos Sabores Fortes aos Suaves: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da Corte portuguesa, 1670-1780*. Vitória: Identidade, 2020.

Alimentação e como isso nos permite desvendar outros aspectos da história que complementam aqueles registrados pela historiografia mais tradicional, quais sejam, aqueles filiados às produções clássicas da história econômica e política. Em seguida, apresentamos o contexto do Rio de Janeiro, capital da Colônia desde 1763. Objetivamos analisar de que forma as representações cortesãs se constituíram na segunda metade do século XVIII, portanto, e como se construiu um contexto de formação de hábitos alimentares das elites nele inscritas. Além disso, buscamos compreender como os processos construídos por essas elites exerceram um papel de distinção desde aí, e como chegaram ao século XIX. Por fim, pomos em pauta a chegada e instalação da Corte lusa em terras brasileiras, culminando com a abertura dos portos pelo príncipe-regente. Assim, por meio de um balanço historiográfico sobre o período, queremos apontar mudanças e permanências no cotidiano das elites locais e dos cortesãos lusos.

Já no segundo capítulo, ***A abertura dos portos e os viajantes no Brasil: circulação e práticas alimentares em notas sobre o Rio de Janeiro***, de John Luccock (1808-1816), queremos abordar questões relacionadas ao abastecimento e ao consumo de gêneros alimentícios na capital carioca no período registrado por John Luccock, em seu trabalho *Notas sobre o Rio de Janeiro*, produto do período em que esteve viajando a negócios pela Colônia, e que muito desvendou sobre o cotidiano na capital. Por ali, queremos observar os múltiplos elementos e rituais que cercavam a alimentação – ou os ritos alimentares – no período imediatamente posterior à abertura dos portos e, conseqüentemente, o aumento da entrada de estrangeiros no porto da capital colonial. Por se tratar dos anos iniciais da Corte em terras brasileiras, buscaremos observar o trânsito, as transformações e os sentidos relacionados aos gostos, às mercadorias e aos rituais que cercavam a alimentação no período, além de acompanhar as modificações evidenciadas a partir da lente de Luccock.

O terceiro capítulo, intitulado ***O processo civilizador joanino: projeto de civilidade e o cotidiano alimentar sob as penas de Debret (1816-1821)*** tem por objetivo apresentar as perspectivas do artista e pintor histórico Jean-Baptiste Debret. Embarcado para o Brasil com o objetivo de constituir uma academia de belas-artes aos moldes do Velho Mundo, o pintor produziu uma vasta e relevante obra. Por meio de referências históricas, o autor produziu o primeiro tomo de sua obra intitulada *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*, onde aborda a conformação de tradições e

hábitos dos povos originários. Em seu segundo tomo, trata das questões ligadas ao colono, escravizados vindos de vários territórios africanos. Em seu último tomo, o autor foca em questões relacionadas a festas e religiosidade, de forte influência portuguesa, na construção da Colônia. Assim, por meio de registros escritos e pictóricos, o autor nos apresenta uma série de elementos que se relacionam com as práticas alimentares dos vários períodos que registrou durante sua permanência em solo americano. Buscamos em tais fontes, então, compreender o contexto vivenciado pelo francês, sua visão de passado e de presente e como seus registros apresentavam as práticas alimentares.

Por fim, no quarto capítulo, ***A Gazeta do Rio de Janeiro: imprensa e relato cotidiano nos anúncios do impresso (1808-1821)***, buscamos um balizador que nos permitisse compreender, para além do que relataram os viajantes, quais eram os alimentos e quais práticas circulavam pela Colônia no período em tela. Analisando elementos ligados ao consumo (insumos e artefatos), a entrada e saída de produtos pelos portos da cidade e os espaços voltados ao consumo alimentar, buscamos construir um panorama do que foi o período em termos de alimentação e comensalidade, na medida em que apareciam nos anúncios e em registros do impresso.

Nesse contexto, cabe registrar que trabalho com as fontes partiu da metodologia de análise de conteúdo, proposta por Laurence Bardin.³⁵ A metodologia aponta quatro etapas: 1) pré-análise; 2) exploração do material; 3) tratamento dos resultados obtidos, inferência e interpretação e; 4) síntese final e apresentação dos resultados. Este método objetiva criticar o documento, tomando-o como um discurso que é produzido a partir dos valores da sociedade dentro de um recorte temporal, o que nos permite desvendar valores, narrativas, o que é digno de registro e o que não cabe à pena nos contextos em que estão presentes os autores e os escritos. Com a análise documental e a discussão dos contextos apontados, junto à perspectiva da História da Alimentação, será nosso aporte para tecermos as possibilidades sugeridas em nosso trabalho.

Concluindo, cabe registrar que este é um trabalho elaborado a partir das visões às quais se propõe o Programa de História Social das Relações Políticas: inscreve a

³⁵ BARDIN, Laurence. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70, 1977.

alimentação, as práticas alimentares e o que cerca a discussão dentro de um contexto político das relações sociais. Afinal, a alimentação ultrapassa as escolhas, os gostos e os paladares individuais, uma vez que é, ela mesma, produto de escolhas culturais, políticas e sociais. O alimento que se torna comida, as interações entre sujeito e ambiente, as permissões, as proibições, enfim, o que se faz possível consumir e como se faz possível consumir está, sempre, inscrito em algo maior do que o sujeito, está no campo da escolha coletiva³⁶, está no campo do que os atores que ocupam espaço de destaque no campo elegem como possíveis ou não.³⁷ Portanto, a alimentação é parte de um arsenal social e político.

³⁶ COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. *Habitus*, Goiania, v.11, n.2, p. 203-222, jul/dez. 2013.

³⁷ BOURDIEU, Pierre. *O Poder Simbólico*. Lisboa: Difel, 1989.

CAPÍTULO 1

O IMPÉRIO TROPICAL: COZINHA E COTIDIANO NA FORMAÇÃO DE UMA NOVA CORTE NO BRASIL (1808)

Refletir acerca das práticas alimentares é ir além do alimento, das refeições, das panelas ou da cozinha. Para compreender tais práticas, é necessário lançar mão de compreender múltiplos contextos em que o tema se circunscreve, seja no âmbito do político, do econômico ou do sociocultural. Desta forma, tratar de tal temática implica em um franco diálogo com o tempo histórico, sendo esse o nosso ponto de partida. Se o comer é um ato nutricional, ligado à supressão de carestias de macro e micronutrientes, alimentar-se é um ato social, repleto de significados que se resvalam nos usos, nos costumes, nos protocolos, nas condutas e nas situações em que as iguarias são o foco, ou, ao menos, lá estão. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.³⁸ Dentro desse entendimento, esse é o lugar da alimentação na História.

O tempo histórico, os feitos, as sociedades, dialogam necessariamente com as práticas e, portanto, com a alimentação. Nessa perspectiva, o primeiro capítulo tem por objetivo analisar de que forma as representações cortesãs se constituíram na segunda metade do século XVIII, período em que o Rio de Janeiro se tornou capital, e como se mantiveram ou se adaptaram de acordo com o contexto no qual estavam inscritas. Além disso, busca compreender como esses sentidos exerceram um papel de distinção desde aí, e como chegaram ao século XIX. Em seguida, além de apontar o panorama do processo imediatamente anterior ao deslocamento da Corte, objetiva-se apresentar a chegada e instalação da Corte lusa em terras brasileiras, culminando com a abertura dos portos pelo príncipe-regente. Nesse cenário, buscamos identificar mudanças e permanências no cotidiano das elites locais e dos cortesãos lusos.

Conquanto, antes de dar sequência à análise em tela, é importante compreender as interrelações entre História da Alimentação e História Cultural – sua construção

³⁸ CARNEIRO, Henrique; MENESES, Ulpiano T. B. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série, v. 5, jan/dez, p. 9-92, 1997.

enquanto campos e seus diálogos transversais com outras áreas da História –, com conceitos pertinentes às leituras culturais e sociais que compõem este trabalho para, enfim, adentrar o foco de análise supracitado.

1.1 HISTÓRIA CULTURAL E SENSIBILIDADES

Tão importante quanto analisar as práticas e os alimentos em uso, é traçar o terreno sobre o qual a Corte que se forjava no século XIX na capital do Brasil se estabeleceu, além de perceber os fenômenos imbricados na construção, na manutenção, nas permanências e nas rupturas postas em movimento nesse contexto. Afinal, compreender o cotidiano das pessoas, sob o viés histórico, é abarcar os usos, os costumes, as representações, os valores, os significados de um grupo, inscrito numa égide própria, de regência característica e de dinâmica peculiar. Dentre as várias vertentes de análise, a que compreendemos melhor subsidiar nossas reflexões sobre a temática em tela é, num primeiro momento, a História Cultural.

Entretanto, cabe pontuar que tal abordagem historiográfica não é recente. Posta em evidência pelo historiador alemão Karl Lamprecht já em 1897, em meio a uma variedade de abordagens – com ênfase às abordagens política e econômica –, a História Cultural tornou-se mais uma reflexão a ser feita em meio a movimentos que ganhavam destaque à época.³⁹ Nesse processo, cabe ressaltar o franco diálogo da vertente histórica com as várias ciências sociais. O sociólogo Max Weber, por exemplo, quando da publicação de *A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo* (1904), buscou analisar as “raízes culturais” do que caracterizou como “o sistema econômico dominante na Europa Ocidental e na América”,⁴⁰ ao destacar o papel do *ethos*, ou sistema de valor protestante, na ascensão do modelo capitalista.

Outro sociólogo de suma importância frente às novas abordagens de temas históricos foi Norbert Elias. Sua obra cardinal, fruto de sua tese de doutoramento, *O Processo Civilizador* (1939)⁴¹, tratou, essencialmente, da história das sensibilidades – os modos à mesa, especificamente, no primeiro volume – pondo sob ótica a Corte francesa, esta que fora modelo às demais cortes europeias ao longo da Idade Moderna. Cabe

³⁹ BURKE, Peter. *O que é História Cultural?*. Rio de Janeiro: Zahar, 2008, p. 9.

⁴⁰ WEBER, Max. *A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo*. – 2. Ed. São Paulo: Pioneira, 1996.

⁴¹ ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador*. vol. 1. 2. ed. – Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

destacar que obra de Elias foi grande propulsora e balizadora das análises históricas acerca do cotidiano cortesão no período contemporâneo.⁴²

A História produzida nos meados do século XX teve como pauta, em grande parte, os fenômenos que acabavam de ocorrer – as Grandes Guerras e o início da Guerra Fria –, buscando compreendê-los e explicá-los. Entretanto, a década de 1960 marcou o que se convencionou chamar de virada cultural. Tal movimento, segundo o historiador Ciro Flamarion Cardoso, convocou as compreensões do passado a partir da seguinte ótica: “A realidade é construída culturalmente e as representações do mundo social é que são constitutivas da realidade social. Em suma, *abandona-se uma história social da cultura em favor de uma história cultural do social*”.⁴³

Tal movimento ganhou espaço nas décadas de 1970 e 1980, momento em que voltava a ser pauta, não somente do questionamento dos historiadores, mas de várias produções que eram frutos dessa compreensão de abordagem historiográfica. Nesse contexto se inscrevem também as obras do pesquisador Pierre Bourdieu. Sociólogo estruturalista, o autor calçou sua produção em elementos que conferem à sociedade estruturas que, manejadas, são as grandes (re)configuradoras de um campo, redoma invisível repleta de atores sociais que, a partir de seus significados simbólicos, estruturam suas relações.⁴⁴

As propostas de Bourdieu versam, essencialmente, sobre as estruturas das culturas e da produção de bens simbólicos nas sociedades.⁴⁵ Bourdieu busca nas tramas das significações sociais “a gênese dos esquemas de percepção, de pensamento e de ação”.⁴⁶ Desta forma, com a amplitude e as possibilidades de seu método, o pensamento do sociólogo ganhou oportuno espaço nas produções das ciências sociais no Brasil e no mundo, impactando também a produção historiográfica.

⁴² Todos os conceitos propostos pelo autor, podem ser encontrados aplicados no trabalho em que resultou nossa dissertação. Aqui, propomos um passo além no debate, uma das sugestões da própria banca, à época, e incorporamos os conceitos de Pierre Bourdieu. Para os usos dos conceitos de Norbert Elias, cf. VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. *Dos sabores fortes aos suaves: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da Corte portuguesa, 1670-1780*. Vitória: Identidade, 2020.

⁴³ CARDOSO, Ciro Flamarion. “Introdução: uma opinião sobre as representações sociais”. In: CARDOSO, Ciro Flamarion; MALERBA, Jurandir (orgs.). *Representações: contribuição a um debate transdisciplinar*. Campinas: Papirus, 2000, p. 17. (Grifo do autor).

⁴⁴ THIRY-CHERQUES, Hermano Roberto. Pierre Bourdieu: a teoria na prática. *RAP*, Rio de Janeiro, n. 40, p. 27-53, jan./fev. 2006. p. 28-31.

⁴⁵ BOURDIEU, Pierre. *Coisas ditas*. São Paulo: Brasiliense, 2004, p. 147.

⁴⁶ THIRY-CHERQUES, 2006, p. 28.

No Brasil, alguns historiadores aderiram ao movimento da História Cultural ainda na década de 1970, apesar do forte predomínio de uma História Econômica. Em decorrência dessa situação, no ano de 1977, a historiadora Maria Beatriz Nizza da Silva apontava, em seu célebre *Cultura e Sociedade no Rio de Janeiro (1808-1821)*, que “a história da cultura sofre ainda hoje de uma série de preconceitos quando comparada com os demais domínios da pesquisa histórica”.⁴⁷

Foi apenas na década de 1990 que a História Cultural manifestou sua centralidade, com destaque, no campo das sensibilidades, se colocando enquanto perspectiva do estudo que “toma como ponto de partida a maneira como as pessoas se representam, em distintos momentos históricos, cabendo-lhes interpretar a coerência, as conexões dessas representações em seu universo”.⁴⁸

A historiadora Sandra Jatahy Pesavento, grande referência da área, trouxe em suas reflexões uma importante definição para o que era, por fim, uma História que focava na cultura e nas sensibilidades construídas socialmente. Para a autora, esta é compreendida como um “sistema de representações que compõem o imaginário social, ou seja, esta capacidade humana e histórica de criar um mundo paralelo de sinais que se coloca no lugar da realidade”.⁴⁹

A alimentação, por sua vez, enquanto objeto da História, produto cultural, pode ser lida a partir de várias frentes. Optamos, em nosso trabalho, pela vertente das sensibilidades e de sua interação com as produções sociais ligadas à alimentação e rituais de comensalidade. Com isso, balizamos nosso olhar nas perspectivas culturais do alimento. Cabe ressaltar que

na experiência humana, de fato, os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretção da natureza.⁵⁰

⁴⁷ SILVA, Maria Beatriz Nizza da. *Cultura e Sociedade no Rio de Janeiro (1808-1821)*. 2. ed. São Paulo: Ed. Nacional, 1978.

⁴⁸ ERTZOGUE, Marina Haizenreder; PARENTE, Temis Gomes. (Orgs.). *História e sensibilidade*. Brasília: Paralelo 15, 2006, p. 17.

⁴⁹ PESAVENTO, Sandra Jatahy. Sensibilidades no tempo, tempo das sensibilidades. *1^{ere} Journée d'Histoire des Sensibilités*, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, mar. 2004. Disponível em: <<http://nuevomundo.revues.org/229>>. Acesso em 05 jan. 2018.

⁵⁰ MONTANARI, Massimo. *Comida como Cultura*. São Paulo: Senac, 2008, p. 15.

Tais experiências, por sua vez, são constantemente atualizadas e reatualizadas, de modo que os significados dos componentes cotidianos – em nosso caso, com destaque aos ritos ligados à alimentação – necessitam ser vistos à luz de seus sentidos nos períodos e nos grupos sociais que são postos sob lume.

É com esse campo que a nossa produção dialoga, a alimentação enquanto objeto da História. Cabe pontuar que, durante muito tempo, a alimentação e as práticas culinárias constituíram-se em espaços privilegiados de estudos de outros campos das ciências sociais, mas que foram cooptados pela história ainda nos *Annales*. No plano internacional, as portas do debate começaram a ser abertas para a historiografia com a divulgação de duas obras pioneiras: *A fisiologia do gosto*⁵¹, de Brillat-Savarin, escrita em 1825, que trata do homem e da comida, pois não se constitui num livro de culinária, mas sim de gastronomia; e o trabalho do botânico suíço Adam Maurizio, intitulado *História da alimentação vegetal da pré-história aos nossos dias*⁵², publicado na Alemanha em 1927 e em Paris no ano de 1932, na qual o autor procurou estabelecer um elo entre a história dos vegetais e a história das civilizações. São obras que marcaram o campo, mas que tiveram seu reconhecimento tempos depois de serem publicadas. Apesar disso, ainda assim, para a história, são marcadores relevantes.

Contudo, foi com Fernand Braudel, herdeiro de Lucien Febvre e Marc Bloch, por meio dos conceitos de cultura material, que a História da Alimentação ganhou fisionomia definitiva no campo da pesquisa histórica. Tendo sido inspirado pelos escritos de Febvre sobre a distribuição regional das gorduras utilizadas nos preparos e nos fundos como base de cozinha, Braudel trabalhou as perspectivas da cultura material abrangendo os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana, expressos pela comida, pela habitação e pelo vestuário.⁵³

Foi no bojo dos anos 1970, concomitante aos debates acerca da História Cultural, que se multiplicaram as pesquisas dedicadas às práticas alimentares dos indivíduos em contextos e períodos históricos diferentes. Destaca-se nesse contexto, a obra de

⁵¹ BRILLAT-SAVARIN, J. A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

⁵² MAURIZIO, Adam. *Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart*. Berlin: Paul Parey, 1927.

⁵³ Dentre as obras que destacam tais abordagens, de destacam: BRAUDEL, Fernand. *Afterthoughts on material life*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press, 1979; _____. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII: I. As estruturas do cotidiano. II. Os jogos da troca. III. O tempo do mundo*. São Paulo: Martins Fontes, 1995; _____. *O Mediterrâneo e o mundo mediterrâneo na época de Filipe II*. Lisboa: Dom Quichote, 1984.

Jean-François Revel, *Um banquete de palavras*,⁵⁴ publicada no Brasil em 1996, na qual o autor persegue as duas faces da gastronomia – a popular e a erudita. Para Revel, a cozinha é o universo onde convivem intuição, sensibilidade, imaginação e criatividade, permitindo múltiplas dimensões e integrações. Mas é também um espaço de desaparecimentos, de perdas e destruições. Ainda segundo o autor, o culto da civilidade, característico da modernidade, transformou-se em uma civilidade depreciada a partir da transição lenta e gradual de um “sistema de convivência que distingue o pequeno número”⁵⁵ para um modelo válido para todos.

Ao buscar reconstituir a história do gosto, Piero Camporesi, na obra *Hedonismo e exotismo*⁵⁶, publicada no Brasil em 1996, localiza no Século das Luzes o rompimento com o modo tradicional de se alimentar e o determina como o período em que se dá a descoberta da noite. Para o autor, o tabu da noite foi quebrado pelo Iluminismo, passando a ser um tempo social, surgindo o prazer de consumir o tempo por meio de conversas em torno de uma mesa de alimentos. Literalmente, no período das Luzes, as luzes dos salões franceses rompem as tenebras da noite e trazem à tona o prazer de consumir, o consumo do tempo por meio de longas conversas. O tempo da vida social também muda. O melhor de si, a sociedade dá nas horas noturnas, diz o autor. Para Camporesi, acontece “a substituição do tempo da natureza pelo tempo da cultura”, em que “nascia uma nova, uma terceira cozinha ao lado de duas antigas e clássicas, a nobre e a popular”, triunfando “uma cozinha do olhar, dirigida aos espíritos mais leves e requintados”.⁵⁷

Ainda no bojo das reestruturações dos gostos, o historiador francês Daniel Roche se debruça sobre produções que analisam os séculos XVII e XVIII e como os pensadores se forjavam nas sociedades do período.⁵⁸ Dessa forma, para caracterizar o cotidiano cortesão, principal objetivo de suas produções, o autor vale-se das percepções do dia-a-dia para analisar um *sem-fim* de usos e costumes sociais. Segundo a historiadora Patrícia Merlo, “Roche vem buscando, por meio de pesquisas que contemplam desde a história do livro e da leitura à história da cidade e da cultura material em suas

⁵⁴ REVEL, Jean-François. *Um Banquete de Palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

⁵⁵ REVEL, 1996, p. 71.

⁵⁶ CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das luzes*. São Paulo: UNESP, 1995.

⁵⁷ CAMPORESI, 1995, p. 147.

⁵⁸ HERRERO, Alejandro; HERRERO, Fabian. *La cocina del historiador: reflexiones sobre la historia de la cultura*. Remedios de Escalada: UNLa, 2006, pp. 90-108.

múltiplas faces, uma maneira mais ampla de propor uma leitura social da cultura”.⁵⁹ Em sua obra *Cultura das Aparências*⁶⁰, por exemplo, o autor analisa as várias tendências ligadas à vestimenta, de seus estilos e de seu consumo. Assim, o ato de vestir-se não se tratava somente do que se vestia ou do que se produzia, mas da busca por distinção social. Ainda sob este viés, a obra *História das Coisas Banais* apresenta um cenário em que os fazeres cotidianos, normalmente silenciados enquanto objetos de análise, recebem destaque. Destarte, buscando fontes que refletiam mudanças e permanências nos sistemas de produção, circulação e consumo, o autor apresenta uma “história do ocidente moderno recorrendo aos objetos e aos seus usos”⁶¹, incluindo aqueles ligados aos rituais alimentares.

Uma obra geral de grande referência, é a coletânea *História da Alimentação*⁶², sob a direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, que oferece um balanço das pesquisas que vinham sendo realizadas pelos historiadores sobre o tema, propondo caminhos e métodos de investigação. Seu aparecimento trouxe novos impulsos e estímulos aos estudos da História da Alimentação. Na base da obra está a preocupação com as estruturas do cotidiano, suas historicidades explicadas pela comida e inseridas na longa duração braudeliana.

Vale ainda destacar a coletânea *A história do sabor*⁶³, organizada por Paul Freedman e publicada em 2009. Trata-se de uma antologia que reúne a nova geração de pesquisadores do campo da alimentação de todo o mundo em uma abordagem que vai das conquistas culinárias de várias civilizações, do passado e do presente, aos prazeres de comer. De maneira geral, estas são as tendências historiográficas que permeiam os estudos sobre alimentação.

Cabe destacar que tais trabalhos geraram importantes frutos nos mais variados contextos, históricos e geográficos. Valendo-se da perspectiva alimentar para se descortinar parte do passado, muitos autores trouxeram à tona microcosmos específicos lidos a partir desta temática. Assinalamos, em decorrência do objeto e do

⁵⁹ MERLO, Patricia. A História em distintos modos de fazer: reinvenções de Daniel Roche. *Cultura Histórica & Patrimônio*, v. 2, n. 1, Alfenas-MG, p. 89-99, 2013. p. 90.

⁶⁰ ROCHE, Daniel. *A cultura das aparências: uma história da indumentária, séculos XVII-XVIII*. São Paulo: Senac, 2007.

⁶¹ MERLO, 2013, p. 96.

⁶² FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

⁶³ FREEDMAN, Paul (Org.). *A História do Sabor*. São Paulo: Senac, 2009.

diálogo a que se pretende este trabalho, o caso português. Buscando resgatar parte de seu patrimônio alimentar, vários pesquisadores lusos têm se debruçado sobre o assunto, trazendo à tona trabalhos concernentes à história e às culturas relacionadas à alimentação, seja por uma demanda acadêmica, seja pelo interesse que a temática vem ganhando junto ao público em geral. São trabalhos que versam desde a Antiguidade clássica à contemporaneidade, entrecruzando vises relacionados às práticas, aos sentidos e às dimensões nutricionais, ampliando, em escala, as discussões acerca do passado português.

Esse movimento ganhou fôlego com o fortalecimento da parceria entre pesquisadores portugueses e de demais países lusófonos. Fruto de tal processo, o grupo DIAITA – Patrimônio Alimentar da Lusofonia – fora criado em 2012, produto de uma parceria com pesquisadores de universidades lusas e brasileiras.⁶⁴ Desde então, vários autores publicaram importantes pesquisas que versam sobre o mundo lusófono, averiguando rupturas e permanências, aproximações e afastamentos, presentes nos variados contextos históricos.⁶⁵

Tratando especificamente sobre a cozinha portuguesa da Corte, destaca-se o trabalho da historiadora e membro do DIAITA, Isabel M. R. Mendes Drumond Braga. Entre as inúmeras produções acerca da temática, a obra intitulada *Portugal à Mesa: Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade (1800-1850)*⁶⁶ nos é muito cara. A autora apresenta um quadro geral da produção gastronômica portuguesa praticada na primeira metade do século XIX. A partir de uma extensa pesquisa, a obra analisa inúmeros aspectos da mesa portuguesa, abordando desde os gêneros alimentícios mais consumidos, a composição da dieta alimentar e os intercâmbios culturais, a composição das refeições, os rituais e os serviços que permeavam o ato de alimentar-se.

No Brasil, a temática relacionada ao cotidiano começou a ocupar os debates intelectuais apenas no século XX. Sem dúvidas, *Casa Grande & Senzala*,⁶⁷ obra

⁶⁴ “DIAITA – Patrimônio Alimentar da Lusofonia”. *Universidade de Coimbra*, 2022. Disponível em: < <https://www.uc.pt/cech/parcerias/diaita-patrimonio-alimentar-da-lusofonia/> >. Acesso em 23 mai. 2022.

⁶⁵ DIAITA. “Publicações”, *Universidade de Coimbra*, 2022. Disponível em: < <https://www.uc.pt/cech/parcerias/diaita-patrimonio-alimentar-da-lusofonia/publicacoes/> >. Acesso em 23 mai. 2022.

⁶⁶ BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade 1800-1850*. Lisboa: Hugin, 2000.

⁶⁷ FREYRE, Gilberto. *Casa Grande & Senzala*. Rio de Janeiro: Global, 2006.

escrita pelo sociólogo Gilberto Freyre e publicada pela primeira vez em 1933, foi o produto intelectual que trouxe à tona uma série de questões acerca da formação da sociedade brasileira através dos fazeres cotidianos dos diversos povos que formaram esse emaranhado.⁶⁸

Freyre, ainda, elencou a formação social, econômica e política nacional a partir de um célebre ingrediente, e, em 1939, publicou *Açúcar: uma sociologia do doce*.⁶⁹ Para além de um compêndio de receitas de bolos e doces à base de açúcar, o sociólogo buscou evocar a importância do produto na formação da sociedade colonial. Empenhou-se em tratar das questões inerentes à compra, venda e produção do açúcar, seus reflexos sociais e políticos, tendo um prólogo majestoso acerca dessas questões na terceira edição, produzido na década de 1960.

Também na década de 1960, o antropólogo e historiador Luís da Câmara Cascudo lançou o seu *História da Alimentação no Brasil*,⁷⁰ obra em que, a exemplo da grande obra de Freyre, buscou analisar a formação do Brasil. Entretanto, a obra de Cascudo privilegiou tal evento a partir da importância da alimentação no encontro dos três núcleos formadores de sociedade brasileira (negros, indígenas e europeus).⁷¹ A obra tratou com destaque a alimentação, abrindo importantes caminhos a esse tipo de produção histórica.

Atualmente, as produções crescem no Brasil acerca de temática da alimentação. A compreensão da cozinha como um microcosmo da sociedade, com todo o significado simbólico na construção de regras e sistemas alimentares, impregnada de cultura ocupa, ainda, outras importantes telas. Tais proposições são tratadas na obra *Comida e sociedade: uma história da alimentação*,⁷² de Henrique Carneiro, publicada em

⁶⁸ MELO, Alfredo César. "Saudosismo e Crítica Social em 'Casa Grande & Senzala': a articulação de uma política da memória e de uma utopia". *Estudos Avançados*, São Paulo, n. 23, p. 279-296, 2009. pp. 281-283.

⁶⁹ FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce*. Rio de Janeiro: Global, 2007.

⁷⁰ CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. – 4. ed. – São Paulo: Global, 2011.

⁷¹ Aqui, cabe apontarmos que há um arsenal de trabalhos que questionam o modo como Cascudo leu a relação entre os sujeitos dos diferentes grupos que formataram a sociedade brasileira entre os séculos XVI e XIX. Para compreender o debate, cf., a exemplo, AZEVEDO, Elaine de; ALTOÉ, Isabella Machado. *Refeições migratórias: comida e afeto*. COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; ROIM, Talita Prado Barbosa (orgs). *Cidades e consumo alimentar: comida, cultura e saúde*. Goiânia: Imprensa Universitária, 2018, pp. 67-98; GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *Luis da Câmara Cascudo e o estudo das culturas populares no Brasil*. BOTELHO, André; SCHWARCZ, Lilia Moritz (orgs). *Um enigma chamado Brasil: 29 intérpretes e um país*. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

⁷² CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

2003. No livro, o autor sugere aos historiadores direções no campo da História da Alimentação, segundo as perspectivas das Ciências Humanas, que possam revelar a estrutura da vida cotidiana a partir do universo da comida.

Ainda no bojo dos autores da contemporaneidade, um dos nomes que recebe grande destaque é do sociólogo Carlos Alberto Dória. Refletindo acerca das práticas alimentares a partir de múltiplos vieses, tem seu trabalho reconhecido desde o início de sua produção intelectual, acumulando constante foco da grande mídia acerca de sua produção. Em seu trabalho *Formação da culinária brasileira*⁷³, o autor retoma uma série de questões já trazidas à tona por Luís da Câmara Cascudo, na obra supracitada. Dória ainda se aprofunda em determinadas temáticas, ampliando o debate acerca dos usos de produtos e técnicas da cozinha brasileira, resgatando influências históricas e ressignificações que tais produções foram adquirindo ao longo do tempo.

No campo da pesquisa histórica, destacamos a produção da professora Leila Mezan Algranti e sua farta contribuição aos estudos em alimentação. Professora titular de História do Brasil na Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), a pesquisadora trabalha com uma multiplicidade de temáticas, que vão desde a escravidão, passando pela história dos livros e da leitura, a vida religiosa no Brasil colonial, os estudos ligados a gênero e, também, a alimentação. Membro do DIAITA e de grupos que discutem alimentação e gênero, a autora produziu uma vasta bibliografia incluindo inúmeros capítulos para livros e artigos em revistas científicas. Versando sobre a alimentação a partir de práticas femininas, perpassando pelo uso de receituários e manuscritos nas produções culinárias, refletindo o uso de ingredientes e produtos nas práticas alimentares e nos boticários, resgatando inventários *post-mortem* para analisar aparatos relacionados às práticas alimentares, a autora representa, na atualidade, uma das maiores contribuições para o campo no Brasil. Recentemente, organizou a maior coletânea de textos, intitulada “História & Alimentação: Brasil séculos XVI – XXI”, publicado em 2020.

Patente, ainda, é citar os trabalhos produzidos pelo pesquisador Carlos Alberto Antunes dos Santos (*in memoriam*), da Universidade Federal do Paraná (UFPA). Foi um dos pioneiros no Brasil a trabalhar com as temáticas que envolvem História, Gastronomia

⁷³ DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

e Cultura Alimentar. Foi coordenador do Grupo de Estudos e Pesquisas em História e Cultura da Alimentação na UFPR, cujo site mapeava as principais pesquisas no campo pelo Brasil. Foi, ainda, representante da UFPR junto à Chaire Internacional da UNESCO "Salvaguarda e Valorização dos Patrimônios Culturais Alimentares", junto a outras universidades do mundo. Sua produção é pautada em uma centena de artigos, capítulos e livros que tem como temática principal a relação entre História, Alimentação e Cultura, destacando-se o "História da Alimentação no Paraná", publicado em 1995. Estabeleceu-se como um dos historiadores que abriram o campo de pesquisa em História da Alimentação no Brasil, não só por sua volumosa produção, mas pela defesa do campo como fértil e necessário à construção de outros olhares sobre o passado. Dos trabalhos orientados pelo professor, a tese "A arte de receber: distinção e poder à boa mesa – 1900-1970", escrito pela profa. Dr^a. Maria Cecília Pilla e defendida em 2004, é um destes trabalhos produzidos pelo poderoso grupo e que abriram caminho para que a tese em mãos pudesse vir à tona.

Graças a esses e muitos outros pesquisadores, hoje vemos uma amplitude de trabalhos que seguem a linha deste, filiados a um movimento que foi construído por gigantes do campo e que nos permitem galgar voos ainda mais amplos, sem que deixemos de nos debruçar, inspirar e referenciar no trabalho dessas pessoas tão importantes.

Grosso modo, este é o universo em que se inscreve a historiografia concernente à História Cultural e à História da Alimentação, ao qual este trabalho se filia. Em meio à diversas produções, cabe ao pesquisador tomar consciência de que a alimentação é um fenômeno social total, e que vai além de certos aspectos que permeiam as abstratas relações econômicas, sociais e políticas. Ao introduzir novas perspectivas de análise, a alimentação, inscrita num processo de produções simbólicas múltiplas, traz consigo o caráter interdisciplinar, levando em consideração as inúmeras e comunicantes perspectivas que a configuram.

A partir de tais diretivas, buscaremos no trabalho aqui em tela compreender os significados simbólicos e culturais do cotidiano cortesão. Propomo-nos uma visão à luz de conceitos que dialoguem diretamente com as produções de referência, tendo como foco principal desvendar das dinâmicas postas dentro do campo de análise: a sociedade cortesã que se constituiu no Rio de Janeiro com a chegada da Corte,

partindo de um recorte temporal imediatamente anterior localizado entre meados do século XVIII e início do século XIX.

Antes de prosseguirmos, vale apresentar o arsenal de conceitos ao qual este trabalho recorre, quando das análises das formações dos grupos sociais de destaque. É o arcabouço no qual se balizam as leituras a partir das produções de relações sociais, econômicas, políticas, simbólicas e culturais entre os sujeitos das elites do período em foco.

1.1.1 Bens simbólicos, campo, *habitus* e corte

Em uma sociedade cortesã, tal qual em outros meios de regência com regras próprias, há, por essência, um conjunto dado de valores simbólicos. Tais valores são característicos dos grupos, uma vez que os identificam e trazem à tona representações dotadas de significados específicos dessa coletividade. O campo, espaço de atuação desses grupos, é formado e formatado à medida em que os valores que os representam, dinâmicos por essência, ganham outros sentidos, significados. Ao conjunto ordenado de valores, nos quais inscrevem-se as regras de condução de um *corpus* social, observamos a construção do *habitus* inerentes ao grupo. Em sendo o *habitus*, portanto, algo mutante, é também algo controlado por um grupo ordenador, de destaque. Esse grupo exerce o que se convencionou poder simbólico, elemento característico dos grupos que nos interessam em nossa análise. Antes de prosseguir com esses elementos no estudo, entretanto, cabe aqui evocar a construção do conceito, tal qual nos apresenta Pierre Bourdieu.

O sociólogo Norbert Elias evoca, ao longo de seus trabalhos, as dimensões de um importante conceito que se faz necessário ao trabalhar com grupos aristocráticos à luz do Antigo Regime⁷⁴: a distinção social. Manter um regime em que o poder gravita

⁷⁴ Cabe apontar aqui os parâmetros que norteiam essa afirmação. Nas palavras de João Fragoso e Maria de Fátima Gouvêa: “[era importante, na formação do império luso que] o sistema de normas identificado com o Antigo Regime fosse constantemente reinventado e assim devidamente fraturado. E isso é ainda mais plausível quando lembramos que a própria concepção de corporação pressupõe a autonomia do poder local. Igualmente, as Ordenações do Reino previam o espaço e o respeito aos códigos costumeiros. Ou seja, a possibilidade de uma moral consuetudinária, produzida pelas comunidades que, juntas, davam forma à monarquia, e por analogia, ao império. A partir disso pode-se entender melhor a transformação, em meio à ação social, das referências teóricas vindas do Antigo Regime europeu e utilizadas pelos conquistadores nos Trópicos”. FRAGOSO, João; GOUVÊA, Maria de Fátima. *Na trama das redes: política e negócios no império português, séculos XVI-XVIII*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010, p. 34.

ao redor do Rei é, antes de tudo, gravitar em torno do próprio poder. Assim, membros da Corte e de grupos aristocráticos – a serviço do rei, da igreja ou comerciantes, no caso brasileiro – se liam civilizados – ou dotados de um potencial de civilidade –, a ponto de colocarem em suas características enquanto polidas, reforçar o dito refinamento de seus atos e maneiras sociais, robustecer seu “padrão” como superior às “maneiras de indivíduos mais simples e socialmente inferiores”.⁷⁵

Para Elias, manter-se distinto dos demais é, antes de tudo, uma estratégia de sobrevivência de um estamento social, um modo de afirmação de lugar social frente a outros grupos. Segundo o autor,

[...] quanto mais elevada era a posição social –, fica em primeiro plano, cada vez mais, a obrigação de aparecer de acordo com sua posição, manifestando através da casa [, por exemplo,] a que nível o proprietário pertence. No caso dessas moradias, o valor do prestígio encobre o valor meramente utilitário. Aqui o *ethos* estamental, instrumento de autoafirmação nas camadas superiores, prevalece sobre o *ethos* econômico, instrumento de autoafirmação nas camadas inferiores.⁷⁶

Este processo, é claro, ultrapassa o campo da habitação, da moradia, e resvala sobre todos os aspectos sociais inscritos na cultura das aparências concernentes ao período: na vestimenta, na fala, na alimentação. Num compilado de exemplos⁷⁷, o sociólogo apresenta atitudes que foram modificadas ao longo dos séculos (do XIII ao XIX, mais especificamente) na França, que ecoaram por grande parte da Europa, e que mostram a complexificação das relações entre a aristocracia, tornando-se cada vez mais intensa, de modo a se distinguir de estamentos inferiores – no caso em análise, da burguesia.

Sabe-se, ainda, que as relações que entram em jogo não são somente aquelas que se estabelecem entre grupos. As relações, também, se fortalecem internamente, nos grupos que se distinguem dos demais. Entretanto, dentro de um mesmo grupo, setores menores trabalham em confluência ou dissonância, de modo a se

⁷⁵ ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*, v.1. – 2. ed. – Rio de Janeiro: Zahar, 2011, p. 52. Em decorrência da ampla influência da Corte francesa sobre as demais cortes europeias (cf. VIANA JUNIOR, 2020 (especialmente o capítulo 1), muito do que fora absorvido pela Corte portuguesa chegou ao Brasil em 1808. Assim, cabe ressaltar o papel da afirmação de grupos sobre outros, a exemplo do que, como abordaremos adiante, houve no caso brasileiro.

⁷⁶ ELIAS, N. *A sociedade de corte: investigação sobre a sociologia da realza e da aristocracia de corte*. Rio de Janeiro: Zahar, 2001, p. 78.

⁷⁷ ELIAS, 2011, pp. 91-105.

posicionarem frente ao poder e a um *modus operandi* que esteja no centro de disputa de um jogo de interesses. Assim, em meio a processos de concorrências, de acertos e acirramentos, a depender da época e dos interesses, balizar os elementos para as análises no campo social se torna instrumento fundamental.

Para tanto, tomamos de empréstimo as análises do sociólogo Pierre Bourdieu, que se aproxima da proposta por Norbert Elias, mas traz as definições de *habitus* e campo em espaços distintos.⁷⁸ Como apresenta aquele autor, o campo em que se inscreve o jogo de relações é instável, pulsante e dinâmico. Assim, antes de qualquer coisa, é necessário que reconheçamos as estruturas que amparam este campo. Tais estruturas, alicerces basais para a sustentação do campo, estão calcadas nas relações e nas interações entre os sujeitos que se situam no campo.⁷⁹ Desta forma, por meio das relações entre os sujeitos, a emergência dos significados, das representações, dos valores simbólicos, ganha espaço. Tais relações criam, portanto, as estruturas estruturantes do campo.⁸⁰

Dessa forma, percebemos que as produções simbólicas, tais como as artes, as letras, a música e, inclusive, a alimentação – cercadas pelos rituais que lhes são característicos – formam o emaranhado de estruturas estruturantes de um *habitus* cortesão. Extrapolando as produções, inclusive, e atendo-nos aos elementos

⁷⁸ Aqui, cabe registrarmos que *habitus* é um conceito caro a Norbert Elias e a Pierre Bourdieu, em diferentes escalas, mas partindo de um princípio comum: o *habitus* não é mera reação a uma ação coletiva, inscrita no inconsciente, mas uma participação ativa do sujeito inserido em dado sistema, dado grupo, ou, no caso de Bourdieu, em dado campo. Segundo registra o historiador Jurandir Malerba, “Assim como as representações não são ‘projeções’, reflexos de uma realidade material, o conceito de *habitus* em Bourdieu evidencia suas capacidades ‘criadoras’, formadoras, mas não no sentido de uma razão universal ou de um espírito absoluto. Ao contrário, o *habitus* talvez melhor se defina como os limites de ação, das soluções ao alcance do indivíduo em uma determinada situação social concreta. É, portanto, um produto da história que produz práticas individuais e coletivas e que estabelece os limites dentro dos quais os indivíduos são ‘livres’ para optar entre diferentes estratégias de ação. [...] Em Elias, o conceito de *habitus* não se apresenta explicitamente definido, mas se constrói a partir de as teoria do processo civilizador. A civilização é um devir no qual um conjunto de interações forma um sistema não-planejado e se estrutura progressivamente: as relações entre unidades ou grupos sociais são, na realidade, as *relações de força* que ligam, opõem e, dessa forma, inscrevem os indivíduos em estruturas hierarquizadas, que presumem ‘campos de forças’, ‘de tensão’, ‘de equilíbrio’, ‘de competição’. Nesse sentido, a configuração de Elias é muito próxima do conceito de campo de Bourdieu, o qual traduz a ideia de um espaço estruturado de posições, no qual se desenvolvem relações de luta”. MALERBA, Jurandir. Para uma teoria simbólica: conexões entre Elias e Bourdieu. CARDOSO: Ciro Flamariom; MALERBA, Jurandir (orgs.). *Representações*: contribuição a um debate transdisciplinar. Campinas: Papirus, 2000, pp. 199-268, p. 215.

⁷⁹ BOURDIEU, Pierre. Una interpretación de la teoría de la religión según Max Weber. _____. *Intelectuales, política y poder*. Buenos Aires: EUDEBA, 1999.

⁸⁰ BOURDIEU, P. *O Poder Simbólico*. Lisboa: Difel, 1989, p. 8.

materiais que as compõem – no caso das refeições, louças, talheres, copos, taças etc. – estes também carregam consigo valores simbólicos, valores de distinção social.

Cabe reforçar que tais significados dependem de um conjunto de acepções que dotam práticas ou objetos de sentidos, de valores. Logo, trata-se, iminentemente, do resultado de relações sociais, posto que os significados são, todos, construídos em e pela coletividade. Logo,

Pensar relacionalmente é centrar a análise na estrutura das relações objetivas – o que supõe um espaço e um momento determinado – que estabelece as formas que pode tomar as interações e as representações que os agentes têm da estrutura e da sua posição nela, das suas possibilidades e das suas práticas.⁸¹

Os papéis dos sujeitos, portanto, atravessam este sistema relacional, e são forjados a partir de um conjunto de práticas que dão significado às relações postas no campo. Tais práticas, de valores já definidos ao longo da história, compõem o campo a partir de sentidos já atribuídos. Desta forma, o campo é, também, formado por estruturas estruturadas, quais sejam, as que foram dotadas de significado em algum momento da história pregressa na formação do campo e que se sustentam (como no caso da língua, por exemplo). Todas as estruturas, por sua vez, ocupam lugar de retroalimentação no campo, pois “os *sistemas simbólicos*, como instrumento de conhecimento e significação, só podem exercer um poder estruturante porque são estruturados”.⁸² Assim, os elementos que compõem um campo só podem recriar valores porque, antes de tudo, já carregam consigo valores determinados.

Deste modo, percebemos que as estruturas dos campos lhes são próprias, características e peculiares. Afinal, os sentidos do que se representam, os significados e os valores são produtos do meio que as gesta.⁸³ Tais reentrâncias, no entanto, não assumem posições estáticas. Como o campo, apesar das estruturas é dinâmico, as significações e ressignificações são constantes. Para a sua manutenção, inclusive, há um conjunto de condutas forjadas e aceitas neste campo, ao qual se denomina *habitus*.

⁸¹ BOURDIEU, P. *El sentido social del gusto*: elementos para una sociología de la cultura. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2013, p. 11. Tradução nossa.

⁸² BOURDIEU, 1989, p. 9. (Grifo do autor).

⁸³ BOURDIEU, 2013, p. 11.

O *habitus* relaciona-se com os preceitos formais – que inscrevem forma, que estruturam e são estruturados – dentro do campo.⁸⁴ Assim, de acordo com Bourdieu, funcionam como leis que organizam o capital simbólico e sua circulação⁸⁵, a essência da manutenção do campo, das trocas simbólicas, dotadas de representação, sentido, entre os sujeitos inscritos no espaço. Então o *habitus* inscreve-se nas próprias relações entre os sujeitos e entre estes e o campo.

No campo, os jogos de disputa são constantes, de modo que todos os participantes pleiteiam, um dia, estar no lado dos que exercem suas influências e seus mandos, quando analisamos as sociedades do Antigo Regime. Neste jogo, a moeda de troca, o capital simbólico, é aquele construído por gerações anteriores, ao longo da história, e que ganha espaço enquanto estratégias dominadas pelos agentes que detêm o controle do campo. Assim, deter poder sobre o simbólico, sobre o poder de atribuir, fazer, permanecer ou modificar o sentido do simbólico é o que torna um grupo dominante sobre os demais. A isso, dá-se o nome de poder simbólico.

O poder simbólico, por sua vez, é a síntese do exercício do *habitus* no campo, controlado por um grupo específico de pessoas, estas que são portadoras do que Bourdieu denomina cultura dominante. Assim, os fazeres, os valores, os significados são vistos pelos agentes do campo como mais importantes, refinados, adequados etc., à medida que são produzidos, estruturados e significados pelos grupos que ocupam o lugar de destaque no campo, ou seja, que detêm o poder. De modo a explicitar tal proposição que aponta balizas ainda mais ajustadas, o autor adverte que

Contra todas as formas do erro *interacionista* o qual consiste em reduzir as relações de força a relações de comunicação, nos basta notar que as relações de comunicação são, de modo inseparável, sempre, relações de poder que dependem, na forma e no conteúdo, do poder material ou simbólico acumulado pelos agentes (ou pelas instituições) envolvidos nessas relações e que, como o dom [...], podem permitir acumular poder simbólico. É enquanto instrumentos estruturados e estruturantes de comunicação e de conhecimento que os *sistemas simbólicos* cumprem a sua função política de instrumentos de imposição ou de legitimação da dominação, que contribuem para assegurar a dominação de uma classe⁸⁶ sobre outra (violência

⁸⁴ BOURDIEU, 1989, p. 22.

⁸⁵ BOURDIEU, P. *A produção da crença: contribuições para uma economia dos bens simbólicos*. – 3. ed. Porto Alegre: Zouk, 2015, p. 162.

⁸⁶ Compreendemos, aqui, a condição anacrônica ao utilizarmos o conceito de classe ao nos referirmos a uma sociedade inscrita nos moldes do Antigo Regime. Entretanto, a título metodológico, de modo a nos permitir uma possibilidade de manuseio dos conceitos para a realidade que evocamos neste trabalho, compreendemos que o poder simbólico não é uma invenção da sociedade moderna. Ao contrário, a relação simbólica e de dominação entre grupos ocorre ao longo de toda a história. Assim,

simbólica) dando o reforço da sua própria força às relações de forças que as fundamentam [...].⁸⁷

Logo, o poder simbólico representa as ações que são feitas em prol do mundo em que se inscreve o campo, dotadas de significações que emanam de grupos específicos (dominantes) e, por conseguinte, ganham poder de afirmação, de voz, de validação. Tornando-se, assim, o mundo em si.⁸⁸

O poder simbólico, por sua vez, sustentado pela manutenção do campo e, conseqüentemente do *habitus*, demanda constantes ressignificações, reestruturações. Logo, devemos observar que há, sempre, um investimento por detrás de tais dinâmicas. Investe-se tempo, disposição pessoal, tudo para a manutenção do capital simbólico e do capital social, moedas de trocas no escoramento do campo.⁸⁹

As estruturas estruturadas e as estruturantes são revisitadas o tempo todo. As crenças, os gostos, os valores e as representações, por sua vez, produtos diretos dessa dinâmica, são atualizados, revistos e revisitados. Logo, falamos da produção de um “círculo da crença”,⁹⁰ que, em nosso estudo, se traduz na produção de um gosto simbólico, que se alimenta pela constante mudança das sensibilidades. Assim, adaptar os sabores, efeito que, à primeira vista, se trata de um processo social natural frente à influência de novos gostos, é, na verdade, parte da formação de algo muito maior: a construção de um capital simbólico que subsidia a existência de grupos que estão no centro da manutenção do *status quo* característico do Antigo Regime: Rei, Aristocracia, Igreja e Estado.

Elegemos, aqui, como apontamos ao longo da discussão, um estudo inscrito na análise das elites. Por vezes, a história das elites se estrutura a partir da vertente de produção que tem em seu arcabouço os métodos que fazem interlocução com “rede, campo, estratégia, mediador, formação, agente, carreira, recurso, capital, repertório, profissão, comparação e espaço”⁹¹, indicando um rico campo de possibilidades de

percebendo que a noção apresentada pelo autor pode nos munir de um importante aparato para a observação da sociedade de corte, mantemos o conceito, salvas as devidas realidades históricas.

⁸⁷ BOURDIEU, 1989, p. 11.

⁸⁸ Cf. BOURDIEU, P. “Sobre o Poder Simbólico: instrumentos simbólicos”. _____. *O Poder Simbólico*. Lisboa: Difel, 1989, p. 16.

⁸⁹ SETTON, Maria das Graças Jacintho. “Apresentação”. BOURDIEU, 2015, p. 12.

⁹⁰ BOURDIEU, 2015, p. 23-25.

⁹¹ HEINZ, Flávio M. Apresentação. _____. (org.). *História Social das elites*. São Leopoldo: Oikos, 2011, pp. 7-10, p. 7.

compreensão de uma dada dinâmica. Como trabalharemos com registros relacionados a práticas de distinção – em especial no campo da alimentação –, a análise das elites nos fornece um importante material para a discussão, haja vista que são elas – ou são sobre elas – que circulam a grande maioria dos registros no início do Oitocentos no Brasil. Assim, alicerçados por diferentes matizes que se inscrevem nessa possibilidade metodológica, o que abordaremos aqui são informações, em grande medida, relacionadas à elite letrada, que consome impressos, pinturas, porcelanas, ingredientes e aos trabalhadores a serviço desse estrato social.

Logo, para compreender a dinâmica dentro do campo regido pelas estruturas do Antigo Regime, dotadas de características peculiares no interior dos grupos dotados de distinção – tanto no Brasil quanto em Portugal –, é necessário traçar um panorama acerca de sua composição. Desta forma, buscaremos identificar quem eram esses sujeitos, atores de um grupo distinto e produtor de símbolos que sustentavam sua posição, para entender, de fato, o que estava em jogo e quais as regras no período em análise.

1.1.2 Consumo conspícuo e os aspectos da representação

Ao evocarmos a manutenção de um sistema inscrito nas lógicas do Antigo Regime, com destaque às manutenções dos espaços pelas elites, um conceito nos é muito caro, ainda, para uma análise mais localizada, o chamado ‘consumo conspícuo’. Tal noção atravessa a ressignificação dos processos de produção: a economia característica do barroco estava calcada na moral, ou seja, só deveria ter acesso a dados bens materiais aqueles que aptos a isso. Com a afirmação do capital comercial (ou capital mercantil), que se dava por meio da oferta e do consumo de produtos, era possível perceber como “uma doutrina [inspirada na economia moral] pode se transformar em cultura e fazer da virtude uma necessidade”.⁹²

O conceito foi proposto pelo economista Thorstein Bunde Veblen, em sua obra intitulada *Teoria da classe ociosa*⁹³, publicada em 1899. Um dos precursores da escola institucionalista, Veblen trouxe à tona um arcabouço que buscava superar as

⁹² ROCHE, 2000, p. 105.

⁹³ VEBLEN, Thorstein. *A Teoria da Classe Ociosa: um estudo econômico das instituições*. São Paulo: Abril Cultural, 1983.

análises econômicas que partiam de um somatório de análises particulares, convocando uma visão ampliada, institucional, que repercute na investigação de “qualquer padrão organizado de comportamento coletivo, constitutivo do universo cultural”.⁹⁴ Assim, além das instituições oficiais da manutenção social de dado período histórico, questões culturalmente sacramentadas na manutenção de um grupo social também deveriam compor a esfera de reflexão.

Ao traçar as balizas de seu conceito, o economista recorre a um resgate histórico, visando definir quais são os grupos sociais que se beneficiam do dito consumo. Dessa maneira, resgatando os “estágios avançados da cultura bárbara”⁹⁵, o autor aponta que “as classes mais altas são costumeiramente excluídas de ocupações industriais, cingindo-se às funções inerentemente honoríficas [... que são, ao menos no período medieval,] a guerra e o sacerdócio”.⁹⁶ Ao depararmos com esse apontamento, somos imediatamente remetidos à compreensão do modelo de construção de um grupo privilegiado – “classe ociosa”, nos termos do autor – ultrapassando o período medieval e se estendendo, em grande medida, ao Antigo Regime.⁹⁷

Como já apontado, desde a chegada dos portugueses à América lusa, o modelo administrativo implementado era controlado pela metrópole. Com a transposição da Corte para o Rio de Janeiro, então, acirrou-se os traços da cultura político-administrativa do Antigo Regime lusitano, que é também transposto para o território brasileiro. O que não se importou, se adaptou, já que “nem era a Corte de d. João VI absolutamente coesa”⁹⁸, ainda mais em território estranho. Assim, ao evocarmos a noção de consumo conspícuo na capital brasílica da segunda metade do Setecentos e de todo o Oitocentos, estamos falando efetivamente de um grupo de abastados, ora composto pela fidalguia real, demais pessoas do campo nobilitário luso, e da elite já constituída ali antes da chegada da Corte.

⁹⁴ ALMEIDA, Maria Hermínia Tavares de. “Apresentação”. In. VEBLEN, 1983, pp. VII-XVII, p. IX.

⁹⁵ VEBLEN, 1983, p. 5.

⁹⁶ VEBLEN, 1983, p. 5.

⁹⁷ Para compreendermos a estruturação e as funções da elite aristocrática no Antigo Regime, cf. ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. vol. 1. 2 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011; _____. *O processo civilizador*. vol. 2. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993; _____. *A sociedade de corte: investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia de corte*. Rio de Janeiro: Zahar, 2001; LOPES, Marcos Antônio. *O imaginário da realeza: cultura política ao tempo do absolutismo*. Londrina: Eduel, 2012, entre outras.

⁹⁸ MALERBA, Jurandir. *A Corte no Exílio: civilização e poder no Brasil às vésperas de independência (1808-1821)*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000, p. 24.

Retomando o conceito, Veblen aponta, então, quais eram as atividades possíveis à classe ociosa, que seriam quatro: “governamentais, guerreiras, religiosas e esportivas”, definidas por “costume e bom senso da sociedade”.⁹⁹ Assim, travando um diálogo entre as definições apresentadas por Bourdieu e o que Veblen propõe em sua definição de classe ociosa, vemos que este é o grupo que compõe o campo – no caso de nossa análise, as elites –, que dita as suas regras para a manutenção de um *habitus* específico, marcado por tensões e coesões a partir do que é culturalmente aceito e valorizado, exercendo assim o seu poder simbólico.

Ao referido grupo, a manutenção de seus *status quo* se dá em dois estágios: a concentração e a exposição da riqueza. Afinal, como aponta Veblen

Para obter e conservar a consideração alheia não é bastante que o homem¹⁰⁰ tenha simplesmente riqueza e poder. É preciso que ele patenteie tal riqueza ou poder aos olhos de todos, porque sem prova patente não lhe dão os outros tal consideração. Não só serve a prova de riqueza para acentuar a importância do indivíduo aos olhos dos outros, conservando sempre vivo e atento o sentido que têm dela, como também tal prova é igualmente útil na criação e preservação da satisfação própria.¹⁰¹

Dessa forma, a produção de estruturas estruturadas e estruturas estruturantes por grupos sociais que tem como prerrogativa, não somente o acúmulo hereditário e de conquistas bélicas, mas também a garantia de sua condição de destaque, galgam espaços dentro da produção simbólica de prestígio, expondo-as como forma de distinção. A alimentação, as vestimentas, as casas e outras produções materiais que se relacionem a isso têm amplo espaço de destaque. São tais produção resultados de estruturas estruturadas pelo *ethos* social do período, como são, elas mesmas, estruturas estruturantes, à medida que mantêm viva a chama da permanência do que são os elementos de destaque cerimonial.

Nessa perspectiva, alguns apanágios são direcionados ao grupo aristocrático de manutenção social, de tal forma que “os luxos e da vida pertencem à classe superior.

⁹⁹ VEBLEN, 1983, p. 6.

¹⁰⁰ Cabe aqui apontarmos que há um recorte de gênero que, segundo Veblen, resvala na própria construção histórica da propriedade e do prestígio. Dividindo os estágios de evolução humana em “predatório”, “bárbaro”, “pecuniário” e “industrial”, onde, em todas as etapas, está a cargo do homem a caça, a acumulação, a concepção e a preservação de propriedade – inclusive sobre os corpos femininos e escravos. É nessa lógica que se inscreve a sociedade de Antigo Regime europeu. Para mais informações, cf. VEBLEN, “Emulação pecuniária”. _____, 1983, pp. 15-20.

¹⁰¹ VEBLEN, 1983, p. 22.

Em virtude do tabu [produzido pelas segmentações dos grupos], certos alimentos e mais particularmente certas bebidas são estritamente reservados a essa classe”.¹⁰² Podemos observar, portanto, que a alimentação – cerimonial, artigos, prataria, alimentos e bebidas –, onerosos quando do uso com objetivo austero, são dispendiosos, nobres e honoríficos. No bojo das representações, a comensalidade é um forte componente para a conspiciência dentro do campo, criando referências acerca dos grupos dominantes e pautando seu lugar dentro de dada sociedade, de dado *modus operandi*. “[...] qualquer consumo que exceda o mínimo necessário à subsistência, pertence normalmente à classe ociosa [...] e seu consumo se especializa quanto à classe dos bens consumidos”.¹⁰³

No bojo do processo, vemos, então, um arsenal cada vez mais específico, adjetivado e que adquire seu valor simbólico por isso: “Ele consome livremente o e do melhor, no tocante a alimento, bebida, narcóticos, abrigo, serviços, ornamentos, vestuário, armas e munições, divertimentos, amuletos, ídolos e divindades”.¹⁰⁴ *Pari passu*, sob a perspectiva da alimentação, uma série de produtos e serviços aparecem e desaparecem, processo próprio da dinâmica de manutenção do campo em que estão inscritos os diversos grupos sociais.

Faz-se patente, entretanto, a análise acerca dos atores que estão envolvidos no estrato social que coordena os interesses régios – no caso em questão, com destaque geral ao Brasil e, específico, ao Rio de Janeiro, uma vez que objetivamos refletir sobre como esse campo se estrutura. Desde que o Rio de Janeiro ganhou proeminente destaque na América portuguesa, são os governadores gerais, os servidores da Coroa, os grandes proprietários de engenhos, o clero e os comerciantes, principalmente, que ocuparam o espaço destinado à uma elite dotada de bens e sustentada por objetos e atos áulicos. Dessa forma, a ela estava destinado um modo conspícuo de viver. Entretanto, como ocorrido na própria dinâmica administrativa do vasto Império lusitano, a figura do comerciante merece destaque nessa corporação.

Na gestão da aristocracia do Antigo Regime, sob aspectos amplos, “a riqueza adquirida passivamente por transmissão de antepassados, ou outros antecessores,

¹⁰² VEBLEN, 1983, p. 36.

¹⁰³ VEBLEN, 1983, p. 37-38.

¹⁰⁴ VEBLEN, 1983, p. 37.

[é] mais honrosa do que a riqueza adquirida por esforço próprio”.¹⁰⁵ Sob esse aspecto, portanto, a herança era ato legitimador de todo um corpo social amplo e complexo. Todavia, os comerciantes tinham importante papel na manutenção e na ampliação do Império luso. Afinal, o próprio comércio – como meio de enriquecimento – estava na ordem da expansão marítima portuguesa do século XV:

o monopólio garantia a cobrança do quinto das mercadorias pela Ordem de Cristo, de que o Infante [D. Henrique] era o governador, e reservava a navegação e o comércio para essa área do globo [dos domínios ultramarinos] para aqueles a quem, mediante contrapartidas materiais, fosse dada licença, em primeiro lugar aos escudeiros e mercadores ligados à casa senhorial henriquiana.¹⁰⁶

Mercadores ligados à casa senhorial henriquiana gozavam das prerrogativas necessárias, no início das navegações, para alçarem uma posição notável, quais fossem, a de repasse geracional, não só das riquezas, como das benesses que o processo permite. À medida em que o acúmulo conspícuo passou a figurar na ordem do cotidiano, tal grupo começou a ser percebido, então, como parte importante na manutenção do *habitus*, nas regras do *modus operandi* de expansão lusitana.

Se o grupo ganhou destaque no reino, isso não foi diferente nas Colônias. Os estudos feitos no Brasil por João Fragoso¹⁰⁷, Manolo Florentino¹⁰⁸, Maria de Fátima Gouvêa¹⁰⁹, Maria Fernanda Bicalho¹¹⁰, Antonio Carlos Jucá de Sampaio¹¹¹, e em Portugal por

¹⁰⁵ VEBLEN, 1983, p. 18.

¹⁰⁶ COELHO, Antônio Borges. “Os argonautas portugueses e o seu velo de ouro (séculos XV-XVI)”. In: MATTOSO, José; *et al* (orgs.). *História de Portugal*. Bauru: EDUSC; São Paulo: UNESP; Portugal: Instituto Camões, 2000, pp. 57-76, p. 68.

¹⁰⁷ Dentre a vastidão de obras do autor que versam sobre a temática, além das que contribui e organiza, destacamos FRAGOSO, João. *Homens de grossa aventura: acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro, 1790-1830*. – 2. ed. – Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998.

¹⁰⁸ Assim como João Fragoso, Manolo Florentino muito refletiu acerca do comércio e da escravidão no Atlântico. Destacamos: FLORENTINO, Manolo. *Em costas negras: uma história do tráfico atlântico de escravos entre a África e o Rio de Janeiro, séculos XVIII e XIX*. São Paulo: Unesp, 2015.

¹⁰⁹ Dentre a sua vasta obra, cf. GOUVÊA; *et al.*, 2010.

¹¹⁰ Cf. BICALHO, Maria Fernanda. *A cidade e o império: o Rio de Janeiro no século XVIII*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

¹¹¹ Dentre sua vasta obra, cf. SAMPAIO, Antonio Carlos Jucá de; *et al.* (orgs.). *Conquistadores e negociantes: histórias de elites no Antigo Regime nos trópicos. América lusa, séculos XVI-XVIII*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

Antonio Manuel Hespanha¹¹², Vitorino Magalhães Godinho¹¹³, Fernanda Olival¹¹⁴, Nuno Gonçalo Monteiro¹¹⁵, dentre outros autores, tornaram-se grandes referências para descortinar as relações entre o modelo do Antigo Regime luso e suas adaptações ao longo de todo o Império português. A partir de um conjunto de abordagens, é visível que os autores tratam o comércio na América portuguesa – entre as capitânicas e com a metrópole – como um fator motriz para a manutenção colonial. Ou seja, entre os séculos XVI-XIX prevaleceu uma percepção corporativa da sociedade. Dessa forma, Estado, igreja e comércio formam a axiomática tríade de manutenção do Rio de Janeiro, que fora, a partir de 1763, a capital da América lusa.

Aqui delimitamos o nosso campo de estudos. É a partir deste grupo – as elites lusas e fluminenses – que projetamos nossas discussões. Além de serem os responsáveis pelo controle e manutenção do campo social, dos *habitus*, dos elementos conspícuos e simbólicos, e das estruturas, são eles que fomentam um mercado de transposição de iguarias, artefatos e dos próprios cerimoniais que compõem o ato de alimentar-se. É a ele que serve toda uma estrutura de manutenção do Estado, estrutura essa forjada aos moldes do Antigo Regime luso, que, apesar de uma nomenclatura genérica, deu-se de formas diferentes ao longo de todo o seu território.

1.2 BREVE HISTÓRICO DO RIO DE JANEIRO ANTES DA CHEGADA DA CORTE LUSA

Para compreender a formação de um Império Tropical é preciso elencar os elementos que propiciaram o deslocamento da Corte portuguesa para sua Colônia na América. Trata-se de um tema recorrente na historiografia, no decurso do século XX, pelo menos desde o historiador Oliveira Lima, em 1908, até os dias de hoje. Portanto, é

¹¹² O autor dedicou-se a analisar as relações entre as estruturas dirigentes lusas e as organizações do império ultramarino português. Dentre suas várias obras, cf. a ex., HESPANHA, António Manuel. *As vésperas do Leviathan: instituições e poder político: Portugal, século XVII*. Coimbra: Almedina, 1994.

¹¹³ Sobre as estruturas do Antigo Regime luso e questões sobre a economia agrícola e mercantil do império, cf. GODINHO, Vitorino Magalhães. *Estrutura da antiga sociedade portuguesa*. Lisboa: Edições 70, 2019.

¹¹⁴ Sobre a concessão de mercês e a lógica de gestão o império luso, cf. OLIVAL, Fernanda. *As Ordens Militares e o Estado Moderno: honra, mercê e venalidade em Portugal (1641-1789)*. Lisboa: Estar, 2001.

¹¹⁵ Em meio a uma vasta obra sobre a gestão do Antigo Regime sob domínio dos Bragança, cf. MONTEIRO, Nuno Gonçalo. *Elites e Poder Entre o Antigo Regime e o Liberalismo*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 2007.

possível identificar um leque de pesquisas marcadas por convergências e divergências acerca dos múltiplos aspectos que motivaram tal processo histórico.¹¹⁶

Apesar disso, é necessário compreender a maneira como a América portuguesa passou a figurar como importante elemento político na formação do Império luso durante a Modernidade. Assim, cabe considerar que transferir a Corte para o Brasil não foi resultado das decisões emergenciais do século XIX, que tiveram à época o Marquês de Alorna, D. Pedro Miguel de Almeida, e o Conde de Linhares, D. Rodrigo de Souza Coutinho, como figuras impulsionadoras do ato. O fato é que, desde o século XVI – com Martim Afonso de Souza, primeiro Governador Geral –, aventava-se tal possibilidade, que voltou a ser ponto de avaliações de importantes personagens, como padre Antônio Vieira no século XVII, além de D. Luís da Cunha e o Marquês de Pombal no século XVIII.¹¹⁷

No século XVI, Salvador passou a ocupar o posto de capital do Brasil, ainda em 1549. A partir dali, o tráfico de mão-de-obra escrava e o açúcar eram os grandes bens em circulação, uma vez que era um espaço estratégico: na ponta do Atlântico e bem próxima às capitanias que obtiveram sucesso com a produção açucareira – especialmente Pernambuco, que já em 1535 construía seus engenhos.¹¹⁸ Num *modus operandi* regido pelos engenhos – e toda a complexa estrutura ligada a essas instituições –, a América Portuguesa ganhou importante destaque no eixo colonial luso, em decorrência da rentabilidade e lucratividade fornecidas pela atividade açucareira. Sendo o território soteropolitano o “mais notável escoadouro urbano de uma sociedade rural gerada na cultura açucareira”.¹¹⁹

¹¹⁶ Muitos são os estudos que se referem ao período ora em tela. A título de exemplo elencamos alguns importantes trabalhos, tais como: LIMA, Manoel de Oliveira. *Dom João VI no Brasil*. 3. ed. Rio de Janeiro: Topbooks, 1996; PEDREIRA, Jorge; COSTA, Fernando D. *D. João VI, o Clemente*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2006; TORRALBA, Luís Reis; ROQUE, João L. (orgs.). *História de Portugal: o liberalismo*. Lisboa: Estampa, 1998; HOLANDA, Sérgio Buarque de; CAMPOS, Pedro Moacyr de. *História Geral da Civilização Brasileira: o Brasil monárquico*, tomo 1, vol. 2. – 9. ed. – Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003; MALERBA, Jurandir. *A Corte no exílio: civilização e poder no Brasil às vésperas da Independência*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000; SCHULTZ, Kirsten. *Versalhes Tropical: império, monarquia e a Corte real portuguesa no Rio de Janeiro, 1808-1821*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008, dentre tantos outros trabalhos de relevância que versam sobre a temática.

¹¹⁷ NORTON, Luís. *A Corte de Portugal no Brasil: notas, alguns documentos diplomáticos e cartas da imperatriz Leopoldina*. Rio de Janeiro: Companhia Editora Nacional, 2008, pp. 25-27.

¹¹⁸ SCHWARCZ, Lília M.; STARLING, Heloisa M. *Brasil: uma biografia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015, p. 27.

¹¹⁹ SCHWARCZ; STARLING, 2015, p. 47-48.

Foi em meados do século XVII que o eixo econômico começou a se deslocar para a região do centro-sul do Atlântico, efetivamente. Enquanto ingleses, franceses e holandeses fundavam companhias de comércio ultramarino e dominavam o traslado comercial no oriente, Portugal se organizava no ocidente, intensificando as trocas entre África e Brasil pelo Atlântico.¹²⁰ Por questões políticas envolvendo interesses da França e da Inglaterra, Portugal decidiu resguardar seus territórios, pois

A segurança das rotas marítimas e comerciais para as Colônias lusas, sobretudo no Atlântico, teve peso decisivo na definição geral da política externa portuguesa. Embora sua diplomacia tentasse manter o quanto fosse viável uma posição de neutralidade, as pressões tanto de um lado quanto de outro lado tornaram essa situação indefensável.¹²¹

Se, por um lado, os engenhos açucareiros representavam os mais importantes elementos econômicos da Colônia no período, em paralelo o mercado comercial do Rio de Janeiro ganhava contornos no século XVII. De fato, desde a União Ibérica (1580-1640), o Rio de Janeiro se tornou um importante centro territorial e aterritorial, segundo a historiadora Maria Fernanda Bichalho¹²², pelo qual se comercializava, principalmente, escravizados. O espaço, aterritorial em decorrência dos processos de passagem (escravizados, bens mercantis etc.) e territorial (por conta de seu posicionamento estratégico junto à rota do tráfico negreiro e centro dissipador de insumos para abastecimentos) deu ao Rio de Janeiro um lugar de destaque.

Em tendo a possibilidade de trocas com a América hispânica, em decorrência da proximidade, uma vez que ocupava uma posição mais meridional do que Salvador, muitos dos produtos deste comércio saíam dali e eram distribuídos entre os territórios internos e externos. O historiador Luiz Felipe Alencastro¹²³ aponta a importância do porto da cidade de São Sebastião, como parte essencial de um dito “triângulo

¹²⁰ BICALHO, Maria Fernanda. *A Cidade e o Império: o Rio de Janeiro no século XVIII*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003, pp. 51-52.

¹²¹ BICALHO, 2003, p. 53.

¹²² BICALHO, Maria Fernanda. O Rio de Janeiro no século XVIII: A transferência da capital e a construção do território centro-sul da América portuguesa. *Urbana*, v.1, n. 1, pp. 1-20, jan./dez. 2006. p. 8; BICALHO, 2003, p. 68-69.

¹²³ Cf. ALENCASTRO, Luiz Felipe de. *O trato dos viventes*. Formação do Brasil no Atlântico sul. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

negreiro”, composto por Luanda, Rio de Janeiro e Buenos Aires. A historiadora Maria Fernanda Bichalho destaca que

Afirmava-se, ao longo do século XVII, e a partir dos interesses sediados na cidade de São Sebastião, a supremacia do seu porto no Atlântico Sul, traduzindo, desta forma, seu papel de importante núcleo articulador de múltiplos espaços territoriais e aterritoriais.¹²⁴

Mesmo com o fim da União Ibérica, o porto já se firmava como importante ponto de passagem frente aos processos de importação e exportação, como praça comercial e marítima. Não à toa, tornou-se destaque no cenário internacional. Segundo a historiadora Maria Cecília Cruz,

no final do Setecentos o Rio de Janeiro já era o maior porto do Brasil, sobrepujando a Bahia e Pernambuco, inclusive na importação de escravos, e sua região tributária abarcava muitos povoados espalhados pelo interior de São Paulo, Minas, Mato Grosso e Goiás, bem como inúmeros portos do centro-sul.¹²⁵

O início da descoberta de ouro em fins do século XVII, na região que corresponde à atual Minas Gerais, causou um abalo contundente nas questões relacionadas à política exploratória de bens da Colônia, beneficiando o Rio de Janeiro, um dos principais centros distribuidores para as minas. Consequentemente, reverberou na mudança do centro administrativo que ocorreu mais tarde. A despeito dos esforços de João de Lencastre – governador-geral do Brasil à época – para que o ouro descoberto no sertão dos Cataguás, estendendo-se ao ribeirão do Carmo e ao Sabará, tivesse a devida movimentação comercial centrada na capital, assim como estivessem as minas sob jurisdição da Bahia¹²⁶, a Coroa decidiu outro percurso para o rico material.

O Conselho Ultramarino definiu que o escoamento do ouro seguiria os caminhos de embarque pelo Rio de Janeiro, de acordo com os processos de contratação e

¹²⁴ BICALHO, 2006, p. 8.

¹²⁵ CRUZ, Maria Cecília Velasco e. “O porto do Rio de Janeiro no século XIX: uma realidade de muitas faces”. *Tempo*, n. 1, v. 1, p. 1-18, ago. 1999. p. 2.

¹²⁶ SCHWARCZ, Lília M.; STARLING, Heloisa M. *Brasil: uma biografia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015, p. 47.

arremate de entradas.¹²⁷ Por meio de um projeto enviado pela Coroa pelo governador desta capitania, Artur de Sá e Meneses, concluiu-se, em 1707, o Caminho Novo, espaço destinado ao tráfego de ouro e víveres entre as Minas e o Rio de Janeiro:

O Caminho Novo [...] tinha o objetivo de criar uma rede de circulação de mercadorias que conectasse os distritos mineradores a dois importantes núcleos de abastecimento – o porto do Rio de Janeiro e a Vila de São Paulo. [...] Essa nova via transformou o Rio no principal mercado abastecedor das Minas, e por ela fluiu o trânsito, cada vez mais próspero, de mercadorias, gado, homens e milhares de negros escravos. [Por ali chegavam do Rio de Janeiro] cachaça, gado, pólvora, fumo, azeites, arroz, sal do reino, marmelada e vinhos.¹²⁸

Assim, observamos que as elites da terra eram compostas por sujeitos que tinham ampla ligação com a mercancia realizada por via dos portos, fosse pelo comércio do açúcar, em Salvador, fosse pelo comércio e pela circulação do ouro, no Rio de Janeiro.¹²⁹ O papel da capitania fluminense foi tão importante no ciclo metalista mineiro, que, segundo o economista Fábio Pesavento,

O Rio de Janeiro acaba por ser um importantíssimo entreposto na medida em que vai escoar o ouro e abastecer as Minas, além de intensificar suas exportações de mandioca, feijão, milho, cachaça e arroz para a Bahia e Pernambuco. Para Buenos Aires iam escravos, açúcar, cachaça, mandioca e tecidos de algodão rústico. Vinha trigo, prata, peles, carne seca e banha.¹³⁰

Nesse cenário, o porto fluminense ganhou destaque nas trocas comerciais no século XVIII, e, por ali, a fruição mercantil favoreceu a consolidação de grupos de homens de grosso trato, reforçando a centralidade da região no conjunto da Colônia. Ao tornar-se capital, em 1763, a cidade trazia em seu bojo, para além de todo o valor econômico da Colônia, condição geográfica estratégica para alçar seu espaço de capital do vice-reino do Brasil. Inclusive, é interessante observar que por essa mesma época, Pombal

¹²⁷ Sobre como se deram as contratações ao longo do século XVIII, cf. LAMAS, Fernando Gaudereto. “Administração colonial na capitania do ouro: uma análise do contrato das entradas no final da primeira metade dos Setecentos”. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 47, p. 159-178, 2007.

¹²⁸ SCHWARCZ; STARLING, 2015, p. 51.

¹²⁹ Apesar do destaque do nordeste como o grande detentor de engenhos no Brasil, o Rio de Janeiro, no fim do século XVII, contava com 131 deles, estando todos com ampla produção para exportação. Para mais discussões, cf. PESAVENTO, Fábio. *Um pouco antes da Corte: a economia do Rio de Janeiro na segunda metade do setecentos*. Jundiaí: Paco Editorial, 2013; ABREU, Mauricio de Almeida. “Um quebra-cabeça (quase) resolvido: os engenhos da Capitania do Rio de Janeiro – séculos XVI e XVII”. *Scripta Nova*, v. X, n. 218, p. 1-19, 2006.

¹³⁰ PESAVENTO, 2013, p. 28.

comandava o processo de reestruturação de Lisboa após o terremoto de 1755¹³¹ e, conforme aponta o pesquisador David Underwood, muito do que considerava moderno em termos de estruturação da cidade lusa, exportou para a conformação da cidade do Rio de Janeiro.¹³²

Sem dúvida, muito havia dos preceitos portugueses no Brasil. Os quase 300 anos que antecederam a chegada da Corte às terras tupiniquins foram forjados sob a égide do legado luso. Assim, desde a arquitetura até as instituições políticas e religiosas existentes na Colônia e, portanto, na capital brasileira dos Setecentos, seguiam os preceitos d'além mar, evidenciando “a capacidade das elites da cidade de reproduzirem não só as instituições metropolitanas, mas também as virtudes metropolitanas de devoção, caridade, sobriedade e pureza”.¹³³

Dessa forma, ainda que o comércio de metais preciosos estivesse em decadência na segunda metade do século XVIII, as trocas comerciais entre o Brasil, a metrópole e as demais Colônias se mantinham em grande provimento: “Arroz, açúcar, algodão, café, couros, madeira e óleo de baleia”¹³⁴ eram produtos que partiam do porto carioca, exportados para a Coroa. Da metrópole, eram recebidos “vinho, farinha de trigo, azeitonas, sal e manufaturas a serem vendidas na cidade, e, em muitos casos, reexportadas para outras regiões do Brasil”.¹³⁵ A lógica mercantil que passou a reger o Brasil a partir de meados do século XVIII foi o comércio de produtos e escravizados. De modo a produzir uma lógica comercial no Atlântico Sul, os esforços dos comerciantes brasileiros foram todos investidos numa proposição dinâmica de trocas para a manutenção de um “capital mercantil residente”.¹³⁶

Apesar de os engenhos ocuparem lugar de destaque na cidade fluminense, essa não era a única atividade econômica, como já destacamos. O comércio ocupava importante espaço no cotidiano econômico. O historiador Antonio Carlos Jucá de

¹³¹ Cf. DEL PRIORE, Mary. *O Mal sobre a Terra: uma história do terremoto de Lisboa*. Rio de Janeiro: Topbooks, 2015.

¹³² Cf. UNDERWOOD, David K. *The Pombaline Style and International Neo-classicism in Lisbon and Rio de Janeiro*. Tese (Doutorado em História). University of Pennsylvania, 1988.

¹³³ SCHULTZ, 2008, p. 74.

¹³⁴ SCHULTZ, 2008, p. 75-76.

¹³⁵ SCHULTZ, 2008, p. 75.

¹³⁶ FLORENTINO, Manolo; FRAGOSO, João. *O Arcaísmo como projeto: mercado atlântico, sociedade agrária e elite mercantil em uma economia colonial tardia: Rio de Janeiro, c. 1790-1840*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001, p. 20.

Sampaio¹³⁷ aponta um claro progresso financeiro na capital no período que compreende os anos de 1650 e 1750. Foram os “senhores de engenho” e o “homens de negócios”¹³⁸ os baluartes da movimentação financeira do período.

Há ainda que se destacar o mercado atravessador de gado e derivados concentrado na capital. Visando suprir demandas da região mineradora, o Rio de Janeiro também ocupou relevante espaço na distribuição de “gado vacum, cavalar e muar”¹³⁹ para circulação e consumo interno, oriundos do sul do país e de São Paulo, e distribuídos para outras regiões a partir do território fluminense. A disseminação dessa mercadoria e seus subprodutos, feita por comerciantes, movimentou de forma significativa a região.

Acerca da relevância do comércio para o período, cabe notar que a circulação de mercadorias extrapolava os limites internos da América portuguesa ou da relação restrita entre Colônia e metrópole. Do porto fluminense partiam bens que se inscreviam na circulação do Império português, estendendo-se à África lusa e ao Estado da Índia. Segundo o historiador João Fragoso, apesar de estarem em diferentes lugares do Império, o comércio entre os territórios

tratava-se de um sistema onde existiam diferentes economias, mas cujos mecanismos de reprodução se ligavam via circuitos internos do Império, cabendo as suas comunidades de mercadores – entre outros agentes e instituições – o papel de fazer esta ligação.¹⁴⁰

Por detrás de todo o desenvolvimento local da capitania, portanto, há um elenco de importantes atores na gestão comercial fluminense. Este grupo da elite carioca do período que precedeu a chegada da Corte lusa já carregava consigo elementos distintos que o caracterizava. Objetivando traçar um perfil dessa elite colonial mercantil, os historiadores Manolo Florentino e João Fragoso dizem que, para pertencerem a tal camada, era necessário aos aspirantes concentrar

¹³⁷ SAMPAIO, Antonio Carlos Juca de. “O mercado carioca de crédito: da acumulação senhorial à acumulação mercantil (1650-1750)”. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 29, p. 29-49, 2002.

¹³⁸ SAMPAIO, 2002, p. 33.

¹³⁹ MARCONDES, Renato Leite. “Formação da rede regional de abastecimento do Rio de Janeiro: a presença dos negociantes de gado (1801-1811)”. *Topoi*, Rio de Janeiro, p. 41-71, mar. 2001. p. 42.

¹⁴⁰ FRAGOSO, João. “Mercados e negociantes imperiais: um ensaio sobre a economia do império português (séculos XVII e XIX)”. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 36, p. 99-127, 2002.

[...] terras, mão-de-obra e alimentos. Na base desta incorporação estava a existência de uma fronteira aberta, um mosaico de produções não-capitalistas que garantiam o abastecimento interno; além do crescimento do tráfico atlântico de escravos, continuamente alimentado por sua vinculação estrutural à produção da diferenciação social na própria África subsaariana.

[...]. De fato, os negociantes de grosso trato da Colônia monopolizavam as atividades mais rentáveis (em especial aquelas ligadas ao comércio atlântico), em um movimento que implicava o direcionamento dos outros agentes econômicos para as atividades menos lucrativas – leia-se, sobretudo, a agricultura.¹⁴¹

Eram, portanto, esses personagens que ocupavam o espaço do grosso trato da produção e do comércio no Rio de Janeiro ao longo do século XVIII.

Há, ainda, que mencionar o corpo burocrático e administrativo de manutenção da Colônia, enviado pela Coroa ou por ela eleito. Do Conde da Cunha – D. Antonio Alves da Cunha – ao Conde dos Arcos – D. Marcos de Noronha e Brito –, primeiro e último vice-reis que geriram o território colonial a partir do Rio de Janeiro, passando por um vasto corpo de senadores e demais funcionários da Coroa, formando um grande quantitativo administrativo colonial. Apesar de uma cidade com parca gestão urbana e marcada por problemas na gestão da saúde e questões sanitárias da época¹⁴², os funcionários que estavam a serviço da Coroa assentiam a um espaço de destaque perante a sociedade. De certo, à mesa dos fâmulos reais não faltava quitutes a serem apreciados, fosse no reino ou nas reproduções possíveis na Colônia:

E que cuidado na apresentação dessas comezainas! Que rações! Eram porcos inteiros, vitelas inteiras, javalis, sem faltar pedaço, armados em carretas ou em vastas pátenas de preço, espetaculosamente postos numa decoração de folhagens, de flores e de frutas. Em pratarrazes largos, perus que se equilibravam, quase ressuscitantes, a fazer *glu glu*, de apetitosos nichos de agrião ou de alface; codornas trufadas em atitudes idílicas, a repousar sobre canteiros de salsa... Natureza morta e paisagem. Carícia dos olhos e do estômago. Desses manjares imaginosos, de uma alegoria, por vezes, pitoresca e imprevista, restava-nos, até pouco, o prato-chefe das ceatas elegantes em família, pelos dias de batizados ou casamentos, o famoso leitão de forno, obrigado a farófia, nédio como Vitellius, Coroado de louros, olhos de azeitonas e uma roupagem de rodelinhas de limão a recamar-lhe o dorso dourado pelo fogo; à boca a batata da pragmática, sólida e precursora das que teriam de vir, depois, por ocasião dos brindes e discursos de sobremesa...¹⁴³

¹⁴¹ FLORENTINO; FRAGOSO, 2001, p. 20-21.

¹⁴² EDMUNDO, Luís. *O Rio de Janeiro no tempo dos vice-reis*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2000.

¹⁴³ EDMUNDO, 2000, p. 326.

O trecho acima dá destaque ao que estava à serviço da alimentação deste grupo. Nos oferece, portanto, uma dimensão do que eram elementos de distinção inseridos num espaço de consumo da elite. Lado a lado, costuras políticas e hábitos de consumo coexistem, paralelamente, como na vida cotidiana.

Retomando a discussão, é notório, ainda, que a elite colonial do período, além da manutenção do comércio – de escravizados e de produtos – e da detenção de bens que, minimamente, os colocasse enquanto grupo superior, buscava solidificar sua posição social e economicamente por meio de barreiras que impedissem a mobilidade ou o acesso dos demais. Um ideal aristocrático¹⁴⁴, inspirado na elite aristocrática lusa, era a principal referência para a criação de impeditivos para que houvesse um processo de mobilidade social, ou seja, para a ascensão de membros de outros estratos para este grupo.¹⁴⁵

Outro aspecto importante diz respeito aos caminhos estabelecidos pela aristocracia, principalmente a partir do século XVIII, para sua formação intelectual. Coimbra se tornou o grande centro formador de intelectuais, eles mesmos produtos e sustentáculos da elite local. Os jovens que frequentavam a Universidade e os entornos da antiga cidade lusa “provinham dos estratos privilegiados da sociedade, das elites do reino e do ultramar, aspecto que também está relacionado aos altos custos para a manutenção de um filho em Coimbra”.¹⁴⁶ O próprio cotidiano naquele espaço era dispendioso, já que se gastava significativas quantias com consertos e lavagem de roupas e calçados, com os cuidados com a moradia, comida, livros, apostilas e demais custos.

Foi no século XVIII que

Novos programas baseados no conhecimento racional e científico reformularam as Faculdades de Matemática, Filosofia e Medicina, enquanto no curso jurídico foram introduzidos autores como Grotius, Pufendorf,

¹⁴⁴ FLORENTINO, FRAGOSO, 2001, p. 21.

¹⁴⁵ Cf. SAMPAIO, Antonio Carlos Jucá de. “Comércio, riqueza e nobreza: elites mercantis e hierarquização social no antigo regime português”. In: FRAGOSO, João; *et al. Nas rotas do império: eixos mercantis, tráfico e relações sociais no mundo português*. 2. ed. Vitória: EDUFES, 2014, p. 67-88.

¹⁴⁶ POMBO, Nívia. “A cidade, a universidade e o Império: Coimbra e a formação das elites dirigentes (séculos XVII-XVIII)”. *Intellèctus*, ano XIV, n. 2, Rio de Janeiro, p. 1-20, 2015. p. 3.

Heinécio e Cujácio, além do direito natural, o direito das gentes, o direito civil português, a história do direito romano e português.¹⁴⁷

Em meio ao ambiente de coexistência entre estudantes se estabeleciam importantes redes que continuavam ativas mesmo após a formação. Regressos, os bacharéis chegados de Coimbra assumiam alguns papéis de destaque: iam tomar frente dos espaços de mercancia – e que, por vezes, produziram reflexões sobre a liberdade do comércio¹⁴⁸ –, ou se tornavam homens à serviço da Corte.¹⁴⁹ Como aponta a historiadora Patrícia Merlo,

Na união entre ciência e Império, conhecimento e administração, os naturalistas viajantes não foram os únicos a produzir textos para a Coroa. Outros bacharéis, desempenhando funções nos domínios e conquistas, engenheiros-militares e homens da Igreja, a pedido e com patrocínios régios ou por sua própria iniciativa, viajaram e deram a conhecer a geografia e a riqueza botânica, zoológica e mineral de diversos territórios.¹⁵⁰

A formação intelectual era vista, portanto, como algo essencial à vida de homens de grosso trato, posto que a nobreza já trazia consigo a titulação. Ademais, o Estado precisava de homens competentes e hábeis para que o servissem. A sustentação de uma elite aristocrática era de suma importância à manutenção do regime de comércio e benesses, que caracterizavam o Brasil anterior à chegada da Corte e que, em 1808, ganharia nuances próprias.

Os resultados das trocas comerciais e da formação no outro lado do Atlântico se expressavam no crescimento da economia local fluminense. António Dias Nunes, tenente em um regimento de artilharia, ao escrever o *Almanaque da Cidade do Rio de*

¹⁴⁷ POMBO, 2015, p. 7.

¹⁴⁸ POMBO, 2015.

¹⁴⁹ Trata-se, aqui, de um projeto implementado pelo Marquês de Pombal com as reformas da Universidade de Coimbra e que geraram frutos importantes para o Estado luso. Segundo o historiador José Murilo de Carvalho, a reforma da Universidade, de 1772, “Dentro das preocupações pragmáticas de Pombal, buscava recolocar Portugal em posição digna dentro do mundo civilizado e polido da Europa, posição de que fora afastado, assim acreditavam os pombalinos, pelo predomínio da escolástica jesuítica”. O processo deu-se em Portugal e em suas possessões, à medida em que parte da elite destes territórios deslocavam-se à metrópole para a sua formação e poderiam ser figuras importantes à reforma pombalina. CARVALHO, José Murilo de. “História intelectual no Brasil: a retórica como chave de leitura”. *Topoi*, Rio de Janeiro, n. 1, p. 123-152, 2000. p. 131.

¹⁵⁰ MERLO, Patrícia M. S. “Ciência a serviço do reino: sociabilidade e reformismo ilustrado nas últimas décadas do império atlântico português”. *Dimensões*, v. 41, p. 30-51, jul./dez. 2018. p. 38.

*Janeiro de 1792*¹⁵¹, com a chamada “Lista de negociantes que vendem por atacado”¹⁵², aponta 110 estabelecimentos, e por “Número de lojas de Varejo que há nesta cidade e assim também todas as oficinas”¹⁵³, constam 1.007 estabelecimentos. No *Almanaque da Cidade do Rio de Janeiro de 1799*¹⁵⁴ já observamos um cenário diferente. Apesar do número de atacadistas, agora apontamos no setor “Negociantes, lojas, embarcações, importação, engenho”¹⁵⁵ ter caído para 97, os varejistas, listados em “Lojas de varejo e oficinas que há nesta cidade”¹⁵⁶ representavam 1.311 estabelecimentos. No total, em 1799, eram mais de 13 mil estabelecimentos comerciais registrados.

Num ambiente que crescia economicamente, recebendo comerciantes e caixeiros da metrópole¹⁵⁷, passaram a figurar algumas novas necessidades ligadas ao consumo. Havia, ainda, “o peão que não tinha família, ou não fazia, ele mesmo, a sua cozinha, ia comer às casas de pasto, nome pelo qual eram conhecidos os restaurantes, que se espalhavam, então, pelo centro da cidade”¹⁵⁸, ele também parte da formação de um

¹⁵¹ NUNES, António Duarte. “Almanaque da Cidade do Rio de Janeiro para o ano de 1792”. *Revista do Instituto Geográfico e Histórico do Brasil*, v. 266, jan./mar. p. 159-290, 1965. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/0B_G9pg7CxKSsU0FkNEtBTzR4dlk/view>. Acesso em 30 jan. 2019.

¹⁵² NUNES, 1965 [1792], p. 207-209.

¹⁵³ NUNES, 1965 [1792], p. 209.

¹⁵⁴ NUNES, António Duarte. “Almanaque da Cidade do Rio de Janeiro para o ano de 1799”. *Revista do Instituto Geográfico e Histórico do Brasil*, v. 267, p. 150-214, abr./jun. 1965. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/0B_G9pg7CxKSsTUICRHZqd3JZM28/view>. Acesso em 30 jan. 2019.

¹⁵⁵ NUNES, 1965 [1799], p. 194-197.

¹⁵⁶ NUNES, 1965 [1799], p. 197-198.

¹⁵⁷ A profissionalização de atividades mercantis estava em vigor dentro das esferas de ensino lusas desde o século XVIII. Segundo a historiadora Claudia Chaves, “As Aulas de Comércio foram introduzidas em Portugal em 1759, durante o D. José I, como parte do processo de institucionalização e profissionalização das atividades mercantis. Dentro deste processo estava a criação da Junta de Comércio em 1755 e a criação dos Estatutos de Mercadores de Retalho (1757). Essas mudanças, conduzidas pela política reformista e ilustrada do Marquês de Pombal, foram fundamentais para integrar mercadores e negociantes ao seio da sociedade setecentista e retirou deles a mácula de pertencer a estratos sociais inferiores, marcados pelo ‘defeito’ dos ofícios mecânicos.” Dessa forma, os profissionais que buscavam em sua formação sair dos ditos ofícios mecânicos foram fundamentais para a conformação mercantil do Império luso desde o período em xeque, tendo chegado a vários lugares de domínio portugueses. Aqui no Brasil, já desde o século XVIII, os caixeiros integravam o cotidiano de lojas, de espaços de distribuição e outros pontos de mercancia. Eram eles os funcionários elementares dos grandes comerciantes, a quem entregavam a administração de seus espaços e comércios. Portanto, estes profissionais compunham o tecido urbano da capital da América lusa e ganhavam espaços paulatinamente, ao menos até 1808, quando passam a se tornar figuras de suma importância para comércio. Logo, em decorrência dos atributos de sua profissão, compreendemos que eram os sujeitos que ocupavam os espaços de pasto fora do lar, haja vista a necessidade de circulação e de permanência em suas ocupações. CHAVES, Claudia. Métodos e práticas do ensino mercantil profissionalizante no Império Luso-Brasileiro (1788-1822). *Anais do VI Congresso Luso-Brasileiro de História da Educação*. Uberlândia: UFU, 2006 (Anais eletrônicos). Disponível em: <<http://www2.faced.ufu.br/colubhe06/anais/arquivos/392ClaudiaMariaChaves.pdf>>. Acesso em 03 jan. 2020. A respeito dos caixeiros ao longo do século XIX, abordaremos no capítulo seguinte.

¹⁵⁸ EDMUNDO, 2000, p. 337.

público consumidor. As casas de pasto¹⁵⁹ e as de café¹⁶⁰, por exemplo, são estabelecimentos que emergiram neste período no Brasil. Dentre os estabelecimentos que vendiam no varejo, haviam 14 casas de pasto em 1789¹⁶¹; já segundo António Nunes, em 1792 figuram 17 casas de pasto e 32 casas de café¹⁶²; em 1799, apesar de permanecerem 17 casas de pasto, as casas de café subiram para 40.¹⁶³

Ao pensar esses espaços, o escritor Luís Edmundo apresenta um panorama desses ambientes:

Pode-se calcular o que seriam essas sórdidas lojas de comer, instaladas nos baixos dos velhos prédios coloniais, frequentadas por oficiais mecânicos, aprendizes, ciganos, mariolas, mendigos e mulatos de capote. Nelas, entretanto, havia sempre dança, música e álcool: modinha, lundu e cachaça. Para chamariz da clientela, o clássico cego da sanfona ou da rabeca, à porta, e no alto das mesmas os distintivos da fazenda, um galho de louro: uma ave morta, uns frascos lembrando vinagreiras, e a tabuleta do costume escrita em fonética ortografia: *Cumidas e Vinhos*.¹⁶⁴

As casas de pasto, como podemos observar, serviam a um grupo que estava em circulação nas ruas, não aos membros da elite local, que comiam em suas casas e “mais ou menos à europeia”.¹⁶⁵ De todo modo, podemos observar que o comércio de escravos à frente de um conjunto mercantil de outros gêneros provocou um importante crescimento para a capital da Colônia. Tendo sido o instrumento principal à manutenção econômica local, a que se somavam as contribuições advindas da Coroa para o custeio da capital.

¹⁵⁹ “Casa de pasto: a que se dá de comer por dinheiro”. SILVA, António Morais. *Diccionario da lingua portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau/reformado, e accrescentado por António de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro*. 2. Vol. Lisboa: na Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789, p. 311.

¹⁶⁰ Cabe apontarmos que, apesar do número de cafés registrado na documentação, nada é dito sobre o que era comercializado nesses espaços. Entretanto, a historiadora Leila Algrante levanta a documentação produzida pela superintendência de polícia a partir de 1808 e discute sobre os produtos comercializados ali. Apesar da documentação, tanto em 1792 quanto em 1799, não apontar os insumos dos estabelecimentos, versa sobre a entrada e saída de mercadorias pelo porto do Rio de Janeiro. Não há a pretensão de uma resposta efetiva a essa questão, uma vez que o *corpus* consultado não versa exatamente sobre o recorte e o tipo de comércio apontado, mas, a partir dos trabalhos da pesquisadora supracitada, temos uma ideia do que era comercializado quando da chegada da Corte: o café, o chá, vinho do reino e da terra, alimentos importados e locais. Para mais discussões, cf. ALGRANTI, Leila Mezan. *Tabernas e botequins: cotidiano e sociabilidade no Rio de Janeiro (1808-1821)*. *Acervo*, Rio de Janeiro, v. 24, n. 2, pp. 25-42, jul./dez. 2011.

¹⁶¹ EDMUNDO, 2000, p. 337.

¹⁶² NUNES, 1965, p. 209.

¹⁶³ NUNES, 1965, p. 198.

¹⁶⁴ EDMUNDO, 2000, p. 338. (Grifo do autor).

¹⁶⁵ EDMUNDO, 2000, p. 335.

Ao comércio, coube um importante quinhão neste processo. O historiador Estilaque Ferreira dos Santos, ao apontar as confluências do cenário internacional favorável ao desenvolvimento luso-brasileiro, afirma que

[...] a conjuntura política europeia, marcada intensamente pela Revolução Americana e pela Revolução Francesa, proporcionou oportunidades adicionais de incremento da produção e do comércio luso-brasileiro diante da interrupção dos fluxos comerciais entre Estados Unidos e Inglaterra, de um lado, e, de outro, em virtude do colapso da produção açucareira haitiana em decorrência da Revolução que ali ocorreu entre 1792 e 1804. Para o Brasil os efeitos dessas mutações não poderiam ser mais positivos, e as duas últimas décadas do século serão marcadas por um movimento geral de crescimento econômico e comercial, em que pese à queda acentuada da produção aurífera, que havia sido, até então, a principal riqueza da Colônia.¹⁶⁶

Em meio a tal cenário, a ideia de instalar a Corte no Brasil ganhou corpo em fins do século XVIII. Enquanto a Corte lisboeta se valia do novo papel que o açúcar adquiria em seu cotidiano, desfrutando de sorvetes de frutas, biscoitos e quitutes docemente amanteigados¹⁶⁷, o contexto político europeu passava por turbulências políticas que alterariam o mapa do continente. A Revolução Francesa, que pôs abaixo uma das mais tradicionais monarquias ocidentais, assim como a ascensão de Napoleão Bonaparte e seu projeto de poder, tiveram profundo impacto sobre o equilíbrio político no Velho Mundo.

Dessa forma, o cotidiano que já estava instalado na América lusa viria a modificar-se profundamente com a transposição da Corte. Por outro lado, a rotina lusa também vivenciou contundentes modificações, até, pelo menos, “a retirada do exército francês, em 1811”, quando as práticas cotidianas foram restabelecidas”.¹⁶⁸ Este era o cenário de enquadramento da capital e da composição da oligarquia carioca em fins do século XVIII.

¹⁶⁶ SANTOS, Estilaque Ferreira dos. *A monarquia no Brasil: o pensamento político da Independência*. Vitória: Edufes/CEG Publicações, 1999, p. 47.

¹⁶⁷ PEREIRA, Ana Marques. *Mesa Real: dinastia de Bragança*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2012, pp. 141-142.

¹⁶⁸ BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XX)*. São Paulo: Senac, 2010, p. 160.

1.3 ASPECTOS DA PARTIDA E DA CHEGADA DA CORTE

O bloqueio continental imposto por Napoleão, na tentativa de regular as condições do comércio marítimo atlântico¹⁶⁹, colocou Portugal em posição de confronto, sobretudo, ao impor o afastamento luso da Inglaterra – esta que era a principal parceira comercial histórica da Coroa portuguesa.¹⁷⁰ Tal imposição, evocada depois da quebra da Paz de Amiens¹⁷¹ em maio de 1803, colocava Portugal à mercê de Napoleão, que “envia ao governo português, em 6 de setembro de 1803, por intermédio de seu embaixador em Lisboa, uma carta que exigia o fechamento dos portos portugueses à navegação da Inglaterra”.¹⁷²

O transcurso dos anos seguintes foi tumultuado e em face do aumento da pressão francesa prestes a tomar Lisboa, o príncipe regente, em 1807, decidiu partir com a família e a Corte ao Brasil. Tal ato converteu-se em um marco, já que pela primeira vez “um monarca europeu mudava de continente, e não de país ou zona, e partia para uma nova capital a milhares de quilômetros da área de conflito.”¹⁷³

Em julho do mesmo ano, após a assinatura do tratado de Tilsti, que visava incluir a Rússia junto ao bloqueio continental e forçar a Inglaterra a ceder, Napoleão pressionou Portugal para que tomasse uma decisão. Segundo a historiadora Lilia Schwarcz,

O imperador incumbiu o ministro português em Paris, d. Lourenço de Lima, da responsabilidade de transmitir a d. João suas instruções. O recado era curto e grosso. Estava na hora de os portugueses declararem guerra contra a Inglaterra. O ministro português em Londres deveria ser retirado e a saída do inglês de Lisboa, exigida; os portos seriam fechados aos navios dessa nação e, por fim, seriam presos os ingleses residentes em Portugal, e

¹⁶⁹ LEAL, Ernesto Castro. C. “A Corte Portuguesa embarca para o Brasil em 1807 – versões de pensamento em confronto”. *Iberica – Revista Interdisciplinar de Estudos Ibéricos e Ibero-Americanos*, vol. II, n. 8, Juiz de Fora, ago./nov., 2008, p. 27.

¹⁷⁰ LEAL, 2008, op cit., p. 27; PEREIRA, A. M. “Reinados D. João VI e D. Pedro IV”. *Mesa Real*, op. cit., pp. 135-156, p. 140.

¹⁷¹ Convocada em março de 1802, a Paz de Amiens (ou acordo de Amiens) buscou promover a paz entre França e Reino Unido durante as Guerras Revolucionárias Francesas (1792-1802). “Nenhuma das duas grandes potências [porém] contentaram-se com os termos do acordo, que de fato tentava cristalizar uma situação extremamente movediça. [...] Dessa forma, a recusa inglesa em devolver Malta, em 1803, provocou o ressurgimento da guerra entre os dois países”. SANTOS, Estilague Ferreira dos. *A Monarquia no Brasil: o pensamento político da independência*. Vitória: Edufes/CEG Publicações, 1999, p. 85.

¹⁷² SANTOS, 1999, p. 85.

¹⁷³ SANTOS, 1999, p. 60.

confiscadas suas propriedades. E mais: para realizar todas essas tarefas dava o prazo de um mês, até 1º de setembro.¹⁷⁴

Com isso, a política de neutralidade portuguesa foi posta à prova e, como se sabe, o estreitamento das relações com a Inglaterra fez prevalecer. A próxima providência foi tomada em 26 de novembro de 1807, em um Manifesto Oficial, onde o regente explicava as razões que o levaram a tal decisão:

Para evitar as funestas consequências que se devem seguir duma defesa que seria mais nociva que proveitosa... conhecendo igualmente que [as tropas inimigas] se dirigem muito particularmente contra a minha real pessoa e que os meus leais vassallos serão menos inquietados ausentando-me eu destes reinos, [resolvi] passar com a Rainha minha Senhora e mãe e com toda a família real para os estados da América e estabelecer-me no Rio de Janeiro até à paz geral.¹⁷⁵

Iniciou-se assim, a partida ao Brasil com toda a comitiva real, milhares de pessoas, escoltada pela armada lusa e disposta ao longo de naus, briques, escunas e fragatas.¹⁷⁶ Em decorrência de problemas de mau tempo, a saída deu-se efetivamente no dia 29 de novembro de 1807.¹⁷⁷ Como fora previsto, Portugal, administrado pelo Marquês de Abrantes por determinação do regente, foi tomado pelo general francês Jean-Andoche Junot (1771-1813) e pelas tropas napoleônicas, o que iniciou um complexo ciclo de mudanças no Reino.¹⁷⁸ Em julho de 1808, porém, conforme acordo selado entre Portugal e Inglaterra, o exército desta adentrou o território luso em parceria, buscando desarticular as tropas espanho-gaulesas e, por fim, retirar o general francês do comando, que pediu armistício em setembro do mesmo ano para evadir-

¹⁷⁴ SCHWARCZ, Lilia M. *A longa viagem da biblioteca dos reis: do terremoto de Lisboa à independência do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002, p. 197.

¹⁷⁵ SANTOS, 1999, p. 60.

¹⁷⁶ Sobre o número de pessoas que integraram a comitiva que partiu em direção à América Portuguesa, é importante reforçar que há um debate que não se encerra. Os números divergem de acordo com os estudos que os suscitam. Assim, para uma melhor compreensão do debate, cf. MALERBA, Jurandir. "Sobre o tamanho da comitiva". *Acervo*, Rio de Janeiro, v. 21, nº 1, p. 47-62, jan./jun. 2008.

¹⁷⁷ SANTOS, 1999, p. 61.

¹⁷⁸ BRAGA, Isabel Drumond. "Lisboa e o Rio de Janeiro: práticas alimentares e sociabilidade à mesa". In: FARIA, Ana Leal; AMORIM, Maria Adelina (Orgs.). *O Reino sem Corte: a vida em Portugal com a Corte no Brasil 1807-1821*. Parede: Tribuna da História, 2011, pp. 153-180, p. 153; RAMOS, L. A. de O. "Do Bloqueio Continental à Mudança da Corte para o Rio de Janeiro". *Revista da Faculdade de Letras - HISTÓRIA*, III Série, vol. 10, Porto, p. 57-62, 2009. p. 61.

se. O Marquês de Minas assumiu o governo que retomava, aos poucos, sua rotina burocrática.¹⁷⁹

No que tange ao Brasil, a transposição da Corte lusa inaugurou um movimento. Pela primeira vez uma Colônia recebia em seu território toda a Corte: rei, rainha, príncipes e princesas, além de ideias, fazeres, práticas políticas e sua estrutura material. Independente das razões que motivaram e das apropriações teóricas que cercaram o episódio, é preciso considerar o pioneirismo de tal acontecimento.

A partir deste novo lugar, no âmbito do exercício político, deveria o príncipe regente D. João VI comandar todo o Império Ultramarino luso. Na ordem do cotidiano, a elite da capital estava incluída num projeto que superava a subordinação às práticas exercidas até então no centro administrativo português, a mera reprodução dos espaços de vivência das cortes europeias. Seria necessário forjar a partir de “noções como a compreensão e a complementaridade entre as partes componentes do Império colonial”, uma nova liga, aliando práticas já existentes com potencialidades locais, assegurando assim a “permanência da unidade metrópole-Colônia”.¹⁸⁰

Assim, o século XIX se apresenta como um marco na história de Portugal e do Brasil, iniciado no século XVI com a chegada e posterior colonização do território americano, e reatualizado, quando “o príncipe regente de Portugal fundara no Brasil um novo Império perpetuador dos vínculos históricos da nação portuguesa”.¹⁸¹ A chegada da Corte lusa, portanto, convocou uma modificação estrutural na sociedade carioca, cujos cortesãos passaram a conviver com um novo arsenal de conduta com suas rotinas “progressivamente alteradas”¹⁸², em meio à negociação e a adoção/adaptação de hábitos lisboetas e locais.

Mais que o foco sobre os sujeitos que compunham o novo séquito, precisamos levar em conta a atualização dos rituais cortesãos, destacando sua importância para uma sociedade nobre que se constituía no Brasil, destacando, principalmente, os aspectos que concernem à alimentação do período, nosso objeto central de análise. Faz-se necessário, portanto, apontar os ingredientes e/ou pratos do período, pautando

¹⁷⁹ BRAGA, 2010, p. 153-180.

¹⁸⁰ SCHEINER, Livia. Saudáveis providências: notas sobre o abastecimento, a alimentação e a saúde pública na Corte joanina. *Revista do Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro*, n. 14, p. 41-55, 2018. p. 45.

¹⁸¹ SCHEINER, 2018, p. 24.

¹⁸² MALERBA, 2000, p. 126.

também a atualização dos ritos ligados à refeição cortesã, aos insumos e artefatos necessários à nova modalidade de consumo alimentar e, principalmente, destacar a importância que emergiu, a partir destes feitos, de alguns insumos e práticas alimentares no período joanino. Como veremos adiante.

1.3.1 A Corte, a América lusa e a abertura dos portos

Apesar do tempo encurtado e da probabilidade de muitos imprevistos na viagem, a Família Real deveria “transladar, da terra para o mar, tudo e todos que significassem sobrevivência e sustentação do governo monárquico, que seria instalado no Rio de Janeiro”.¹⁸³ Deveriam acompanhar a viagem os ministros de Estado e empregados do paço e estavam livres para se juntar à comitiva os súditos que assim o quisessem fazer. Nos registros de alguns comandantes de embarcações, a frota composta pela *Rainha de Portugal*, *Fragata Minerva*, *Conde d. Henrique*, *Golfinho*, *Urânia*, *Vingança*, *Príncipe Real*, *Voador*, *Príncipe de Brasil* e demais arregimentadas deveriam ser abastecidas ainda à véspera.¹⁸⁴ Em meio ao caos da fuga¹⁸⁵, deu-se o embarque.

Segundo o pesquisador Luís Norton,

[...] no dia 9 daquele mês de janeiro, uma tempestade tinha esgarrado toda a armada e dispersado as naus em dois grupos: um tomou o rumo da Bahia, e o outro veio arribar ao porto do Rio de Janeiro, na manhã do dia 17, trazendo, não o príncipe regente, mas ‘joias de muita valia’ – as sereníssimas senhoras d. Maria Francisca Benedita, princesa do Brasil, viúva, a infanta d. Mariana, irmãs de Sua Majestade, a rainha nossa senhora, as sereníssimas infantas d. Maria Francisca e d. Isabel Maria, filhas de S. A. o príncipe regente. Todas essas *joias* [...] vinham na primeira nau que se aproximou da barra; pela tarde do mesmo dia, entrou a nau *Rainha de Portugal*, juntamente com outros navios portugueses e ingleses.¹⁸⁶

Em 22 de janeiro de 1808 a embarcação na qual estava o regente d. João aportara em Salvador. Ao contrário daquelas, a sua estava no grupo que fora direcionado à antiga sede do governo da América lusitana. João Saldanha da Gama – o conde da Ponte –, então governador da Bahia, ao saber da notícia que a embarcação *Príncipe*

¹⁸³ SCHWARCZ, 2002, p. 209.

¹⁸⁴ SCHWARCZ, 2002, p. 213.

¹⁸⁵ Muitas são as obras que falam sobre os momentos que antecederam o embarque. Cf., a exemplo, BRAGA, 2010; MALERBA, 2000; SCHWARCZ, 2002; SANTOS, 1999, dentre outras.

¹⁸⁶ NORTON, 2008, p. 45. Grifo do autor.

Regente adentrava o porto, correu para saudar o d. João e demais membros do séquito que o acompanhavam. “[...] seguindo a nau que trazia o príncipe, atracaram em Salvador mais três grandes navios, um deles da escolta inglesa”.¹⁸⁷

No dia seguinte, a Corte lusa pisava em terra. Ao deparar-se com cenário pouco usual, como ruas mal calçadas e sujeitos bem-sucedidos em trajes diferentes dos que os cortesãos comumente utilizavam e cobertos de joias, uma população local majoritariamente negra, a mercancia de gêneros alimentícios pouco comuns aos lusos – “mocotó, caruru, vatapá, pamonha, canjica, acaçá, abará, acarajé, angu, aluá”¹⁸⁸ –, o séquito luso espantou-se.

Os rituais litúrgicos em igrejas repletas de ouro, os aromas da cozinha local e a grande circulação de escravizados teceram fios de encontros de população metropolitana com a local. Dali, ainda, partiu a carta régia versando sobre a abertura dos portos às nações amigas. Por meio de decreto assinado por d. João VI aos 28 dias daquele mês, o regente buscou organizar um sistema de cooperação com a Inglaterra:

Uma semana depois de sua chegada, D. João outorgou ao Brasil [na Bahia] uma verdadeira carta de alforria – o Decreto de 28 daquele mês –, cujas disposições aboliam o sistema colonial de restrições comerciais, concedendo ampla liberdade de comércio a todas as nações estrangeiras amigas da Corte portuguesa e permitindo a entrada de quaisquer gêneros, fazendas e mercadorias, transportadas em navios que não pertencessem a países inimigos.¹⁸⁹

Apesar da assinatura do tratado ter se dado na América, sabe-se que “a decisão de abertura dos portos coloniais foi tomada ainda em solo português, pois a Inglaterra, por meio de seu enviado, somente consentiria o embarque se o príncipe regente promettesse que o faria”.¹⁹⁰ Desta sorte, a Inglaterra foi, efetivamente, a grande representante das ditas nações amigas. Em seu decreto, o príncipe-regente anunciava ao

¹⁸⁷ SCHWARCZ, 2002, p. 227.

¹⁸⁸ SCHWARCZ, 2002, p. 229.

¹⁸⁹ NORTON, 2008, p. 46.

¹⁹⁰ SILVA, Camilo Borges da. “Uma perspectiva atlântica: a circulação de mercadorias no Rio de Janeiro após a transferência da Corte portuguesa para o Brasil (1808-1821)”. *Navigator*, Rio de Janeiro, v. 8, n. 16, p. 21-34, jan./jun. 2012.p. 24.

Conde de Ponte,

do meu Conselho, Governador e Capitão Geral da Capitania da Bahia. Amigo, Eu, Príncipe Regente, vos envio muito saudar, como aquele que amo. Atendendo à representação, que fizestes subir a minha real presença sobre achar interrompido e suspenso o comércio desta Capitania, com grave prejuízo dos meus vassallos e da minha Real Fazenda, em razão das críticas e públicas circunstâncias da Europa; e querendo dar sobre este importante objeto alguma providência pronta e capaz de melhorar o progresso de tais danos: sou servido ordenar interina e provisoriamente, enquanto não consolido um sistema geral que efetivamente regule semelhantes matérias, o seguinte. Primo: Que sejam admissíveis as Alfândegas do Brasil todos e quaisquer gêneros, fazendas e mercadorias transportadas, ou em navios estrangeiros das Potências, que se conservam em paz e harmonia com a minha leal Coroa, ou em navios dos meus vassallos, pagando por entrada vinte e quatro por cento; a saber: vinte de direitos grossos a quatro de donativos já estabelecidos, regulando-se a cobrança destes direitos pelas pautas ou aforamentos por que até o presente se regulam cada uma das ditas Alfândegas, ficando os vinhos, águas ardentes e azeites doces, que se denominam molhados, pagando o dobro dos direitos que até agora nelas satisfaziam. Segundo: Que não só os meus vassallos, mas também os sobreditos estrangeiros possam exportar para os Portos, que bem lhes parecer a benefício do comércio e agricultura, que tanto desejo promover, todos e quaisquer gêneros e produções coloniais, à exceção do Pau Brasil, ou outros notoriamente estancados, pagando por saída os mesmos direitos já estabelecidos nas Capitánias, ficando, entretanto, como em suspenso e sem vigor, todas as leis, cartas régias, ou outras ordens que até aqui proibiram neste Estado do Brasil o recíproco comércio entre os meus vassallos e estrangeiros. O que tudo assim deveis executar com o zelo e atividade que de vós espero. Escrita na Bahia aos 28 de janeiro de 1808. Príncipe. Para o Conde da Ponte.¹⁹¹

Estava, então, firmada a parceria entre a Colônia e as nações que estivessem aliadas a Portugal – e à Inglaterra –, excetuando, portanto, a França e a Espanha. Cumpria-se o tratado feito com a Inglaterra, que já previa isso quando da tomada de decisão da aliança entre o país e a metrópole.

Quase um mês depois da estada na cidade de Salvador, aos 26 de fevereiro daquele ano, partiu a comitiva rumando à capital, o Rio de Janeiro. Apesar da pressão exercida pelos súditos locais¹⁹², a Corte retomou o Atlântico e terminou a sua viagem.

Paralelamente a este fato, o Rio de Janeiro no qual o restante da comitiva lusa adentrava em 1808 já tinha muitos de seus contornos espaciais e culturais definidos desde o século XVIII, período em que o local já se destacava por sua “proeminência

¹⁹¹ Transcrição da Carta Régia destinada ao Conde da Ponte, escrita por D. João VI, referente à abertura dos portos do Brasil. FUNDAÇÃO Biblioteca Nacional. *Dom João VI e a Biblioteca Nacional*. Disponível em: < <http://bndigital.bn.gov.br/projetos/expo/djoaovi/images/cronologia/Doc299.jpg> >. Acesso em 11 fev. 2020.

¹⁹² SCHWARCZ, 2002.

política e prosperidade econômica, baseada na agricultura de *plantation*, no comércio internacional e interno em expansão, e no tráfico de escravos africanos”¹⁹³, conforme já comentado. Contudo, a chegada de um novo e numeroso grupo implicou em mudanças significativas nas práticas cotidianas.

Ao saber do evento que estava por vir, d. Marcos de Noronha, no dia 14 de janeiro de 1808, iniciou os preparativos para receber a Corte na capital. O Conde dos Arcos deveria, então, “preparar rapidamente a acanhada cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro para tornar-se a nova sede da monarquia lusitana”.¹⁹⁴

Imediatamente, d. Marcos de Noronha tratou de sair do Paço dos Vice-Reis, uma das edificações mais vistosas da cidade, visando prepará-lo para a chegada da Corte: “O local foi caiado e seu interior passou por reformas que incluíam pinturas e forração de seda de várias cores”.¹⁹⁵ O mesmo aconteceu com a Casa da Câmara e da Cadeia, ambas reformadas para receber o séquito. A lei das aposentadorias, que confiscava os melhores edifícios no entorno do palácio também foi uma providência do período.

Aos governadores de Minas Gerais e São Paulo fora solicitado o envio de mantimentos. “[...] carne de vaca, de porco, de carneiro e de aves, além de uva, pêssigo, goiaba, banana, cará, batata, batata-doce, milho, mandioca, feijão”¹⁹⁶ foram parte do arsenal de provimentos enviados para o abastecimento das despensas dos espaços que receberiam a Corte.

O Senado da Câmara também esteve focado em preparar um faustoso movimento para a recepção do regente e seu grupo, com festejos, missas, eventos religiosos, civis, a cerimônia do beija-mão, dessa vez para o regente, e não mais para o vice-rei. Todos os detalhes ocuparam as tomadas de decisão que antecederam a chegada dos muitos portugueses que aportariam na Colônia.

Com a cisão do cortejo marítimo, o grupo de sete embarcações portuguesas e três inglesas que rumou ao Rio de Janeiro ali aportou no dia 17 de janeiro. Entretanto, não houve desembarque, já que permaneceriam em oração para que os outros membros da família estivessem a salvo. Por uma questão de etiqueta, também, não o fariam,

¹⁹³ SCHULTZ, 2008, p. 72.

¹⁹⁴ SCHWARCZ, 2002, p. 235.

¹⁹⁵ SCHWARCZ, 2002, p. 236.

¹⁹⁶ SCHWARCZ, 2002, p. 237.

uma vez que a rainha e o regente não se encontravam ali.¹⁹⁷ A notícia da chegada do restante do séquito a Salvador apareceu somente no dia 22 de fevereiro: “Saqueada, perseguida, exilada, humilhada, ao desembarcar restava à corte não muito mais que a etiqueta, único elemento que lhe conferia identidade como grupo. Por isso se tentou tão escrupulosamente aplicá-la”¹⁹⁸, quando da ausência do regente e após o desembarque de todos, dado no dia 8 de março daquele ano.

A partir de então, deu-se início à construção de uma sede administrativa do Império luso na cidade. A “criação e a imposição de uma uniformidade estética e cultural e a redefinição de regras adequadas de conduta pública, tanto para as elites quanto para as classes populares, que refletissem hierarquia, virtude e esplendor real”¹⁹⁹ esteve sob os holofotes da criação de um novo campo, forjado com *habitus* que dessem conta do que era local e do que viera do Velho Mundo. Novo campo, novas formulações.

Com a junção simbólica de elementos que representavam o vice-reino e a metrópole, cunhou-se uma nova relação entre as duas pontas do Atlântico. Segundo registra Lilia Schwarcz,

No Largo do Paço, d. João deparou com luminárias erguidas em sua homenagem. Era uma alegoria cenográfica, feita em madeira e iluminada por milhares de lumes em copos de diversas cores, composta por uma série de arcos encimados por uma balaustrada adornada com vasos, pirâmides, inscrições simbólicas e versos de Virgílio. No centro da balaustrada, as armas de Portugal estavam dispostas dentro de uma esfera, que servia de apoio às armas do Senado da cidade do Rio de Janeiro. Fundiam-se assim os símbolos do reino com o da capital do até então distante vice-reinado: a América unia-se ao Império lusitano.²⁰⁰

Em meio aos eventos de modificações de estruturas, faz-se necessário repensar, inclusive, as dinâmicas medulares da Colônia. A historiadora Lenira Menezes Martinho aponta que

A vinda da Corte e a instalação do aparelho de Estado no Rio de Janeiro tiveram um papel fundamental no desenvolvimento deste centro urbano, na medida em que representaram um afluxo grande de consumidores, com padrões e exigências que levaram a uma maior especialização do comércio

¹⁹⁷ SCHWARCZ, 2002.

¹⁹⁸ MALERBA, 2000, p. 25.

¹⁹⁹ SCULTZ, 2008, p. 158.

²⁰⁰ SCHWARCZ, 2002, p. 241.

e à necessidade do reaparelhamento da cidade (construção de mercados, saneamento, sistema de iluminação, abertura de lojas e trapiches etc.²⁰¹

O sustentáculo para um fenômeno dessa grandeza tem suas raízes diretamente relacionadas com a abertura dos portos às nações amigas e à reestruturação do que era o vice-reinado. Apesar de Rio de Janeiro já trazer consigo, pelo menos ao longo da segunda metade do Dezoito, uma estrutura relevante para a Colônia, o comércio com as nações amigas fez da capital um intensificado espaço de circulação. Além disso, cabe apontar as medidas adotadas para construir um novo aparelho de Estado, visando ajustar as questões administrativas.

Uma das medidas passava por dar as devidas funções às instituições já existentes e às recém-criadas. O projeto reformista a ser implementado, que tinha em seu bojo um caráter ilustrado, seguia os moldes do que ocorria na metrópole. Neste projeto reformista esteve a criação da Intendência de Polícia. Segundo a historiadora Livia Scheiner, “a partir de 1808, a Intendência da Polícia passa a assumir para si a gestão da urbe, tarefas que, de fato e de direito, sempre couberam ao Senado da Câmara, por meio dos seus oficiais e funcionários”.²⁰² Dessa forma, uma das primeiras ações do regente foi a centralização do poder de gestão da cidade sob os olhos do desembargador Paulo Fernandes Viana, intendente da polícia.

Com relação à gestão das políticas externas, d. João deixou a cargo de d. Rodrigo de Souza Coutinho a pasta dos Negócios Estrangeiros e da Guerra.²⁰³ Sob sua batuta esteve a gestão não só dos negócios nas terras recém-chegadas, mas a gestão das possessões do Império luso. As embaixadas chegam, então, ao Rio de Janeiro, o que dinamizou não somente o trato com as nações amigas, mas também “a vida diplomática local, conferindo ao Brasil o aspecto de nação soberana”.²⁰⁴ Estiveram em pastas correlatas João Rodrigues de Sá e Menezes, visconde de Anadia, encarregado dos Negócios da Marinha, e Fernando José de Portugal, que havia sido vice-rei no Rio de Janeiro entre 1801-1806, encarregado então da gestão interna da Colônia.

²⁰¹ MARTINHO, Lenira M. “Caixeiros e pés-descalços: conflitos e tensões em um meio urbano em desenvolvimento”. In: _____; GORENSTEIN, Riva. *Negociantes e caixeiros na sociedade da independência*. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Esportes, Departamento Geral de Documentação e Informação Cultural, Divisão de Editoração, 1993, pp. 21-124, p. 27.

²⁰² SCHEINER, 2018, p. 49.

²⁰³ SCHWARCZ, 2002, p. 245.

²⁰⁴ SCHWARCZ, 2002, p. 245.

Além dessas distribuições focais, houve um inchaço da máquina estatal, como era de se esperar. Para dar contas das novas demandas, fossem elas relacionadas diretamente à administração local, fossem elas relacionadas aos cuidados peculiares que demandava a gestão aos moldes de Antigo Regime da Corte na capital, o número de funcionários aumentava a passos largos.

Afora de questões relacionadas à própria gestão da Colônia, é patente observar o aparelhamento sob o espectro da elaboração intelectual. Inserida no circuito de produção de conhecimento, a metrópole consolidara no Rio de Janeiro parte de seu projeto que já acontecia na Colônia, como supracitado:

lembramos que a presença da família real deu mote ao surgimento de um conjunto de instituições de produção e/ou divulgação de saberes, como a Imprensa Régia, a Real Biblioteca, o Museu e o Horto Reais, o curso de Economia e Política, a Real Academia Militar e a Escola de Medicina do Rio de Janeiro, além da colaboração de artistas e cientistas estrangeiros. [...] Para além das sociabilidades cortesãs, podemos vislumbrar, nesse contexto, a intensificação, no Brasil, de circuitos de produção científica, ora radicados na América lusa.²⁰⁵

É necessário, então, compreender que as medidas adotadas pelo governo joanino na capital da Colônia eram capitalizadas sob vieses estruturantes do que se tornou um projeto que viria a concretizar-se mais tarde, em 1815, com a criação do Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves, do qual falaremos mais à frente. Dessa forma, em 1808, a capital se estruturava para subsidiar profundas mudanças que estariam por vir.

Como pudemos observar ao longo do capítulo, o Rio de Janeiro já era uma importante cidade antes mesmo da chegada da Corte. Contando com a circulação de mercadorias e ideias, a capital do Brasil desde 1763, possuía contornos de uma cidade pungente, capaz de lidar com a entrada e a saída de produtos da monocultura e demais bens de circulação.

O evento de abertura dos portos, de fato, não conferiu ao Brasil – ou ao Rio de Janeiro, nosso foco de análise – um *status* inédito de conformação territorial propícia ao

²⁰⁵ SCHEINER, 2018, p. 49-50.

consumo e ao crescimento, haja vista as profundas transformações que se fizeram na capital desde o século XVIII. Entretanto, o evento de abertura dos portos marcou um outro cenário para a realidade da América lusa. O aumento da circulação de mercadorias e as reconfigurações dos vínculos mercantis com outros espaços – internos e externos – estimulando uma dinâmica própria no período de estadia da Corte.

A partir de então, a circulação de pessoas e mercadorias intensificou-se nas relações comerciais entre o Brasil e a Inglaterra, acentuando a tônica mercantil da capital. Um notado fluxo de “louças, porcelanas, cristais, vidros, carruagens, mobiliário e peças de vestuário”²⁰⁶ ganharam os cenários das ruas do Rio de Janeiro.

Esse era o cenário do Rio de Janeiro entre meados do século XVIII e início do século XIX. Desde sua condição de cidade em crescimento pujante, na primeira metade do século XVIII, perpassando sua emergência a capital da Colônia em 1763, seu desenvolvimento por meio do comércio, sua conformação social e culminando com um novo modelo estruturação com a chegada da Corte e, principalmente, com a abertura dos portos, em 1808, a urbe ganhou destaque na conformação do Império luso.

A circulação de pessoas se relaciona diretamente à circulação de ideias, percepções e trocas no espaço. Apesar de não ser o fator que inaugurou a chegada de viajantes ao Rio de Janeiro, a abertura dos portos fez com que o afluxo dos viajantes, estudiosos, artistas e demais europeus aumentasse significativamente na cidade. Foi neste contexto que John Luccock, comerciante inglês, chegou à capital da Colônia em 1808. Os registros de suas observações acerca da dinâmica cidadina no período embasaram a análise do próximo capítulo deste trabalho.

²⁰⁶ BRAGA, 2010, p. 163.

CAPÍTULO 2

A ABERTURA DOS PORTOS E OS VIAJANTES NO BRASIL: CIRCULAÇÃO E PRÁTICAS ALIMENTARES EM *NOTAS SOBRE O RIO DE JANEIRO*, DE JOHN LOCCOCK (1808-1816)

A expansão da circulação é um marco da chegada da Corte lusa do Brasil em 1808. A abertura dos portos por d. João VI, mediante a assinatura de carta régia datada de 28 de janeiro de 1808 – portanto, ainda na Bahia –, deu início ao trânsito ampliado de mercadorias, pessoas, ideias. Tal contexto vivenciou significativas mudanças no fluxo de bens e produtos, que aumentava para atender circuitos mais amplos, fossem eles voltados às necessidades básicas – resultado do crescimento decorrente do aumento populacional local –, fossem para atender demandas conspícuas – uma vez que adensamento demográfico se deu com a chegada de muitos migrantes europeus e o incremento da Corte nos trópicos.

Muito do que conhecemos sobre tal contexto se deve à presença de viajantes, que se ampliou nesse período. De fato, há relatos sobre a *Terra Brasilis* desde o século XVI, com registros sobre o espaço local. O desejo por conhecer as potencialidades do novo território estava em pauta já com a chegada dos portugueses à Colônia. O historiador Rubens Leonardo Panegassi, em sua obra *O pão e o vinho da terra*²⁰⁷, produz um farto levantamento acerca do que pretendia a Coroa com o território a ser desbravado no século XVI, além de apontar como os primeiros viajantes que chegaram ao Novo Mundo sob domínio luso buscaram compreender as potencialidades locais. Em uma de suas observações, o pesquisador aponta que

[...] é necessário evidenciar, primeiramente, que a relação destes homens [recém-chegados da metrópole] com o continente americano ao longo do século XVI era, sem dúvida, uma relação com o desconhecido. A tarefa que se impunha era a de assimilar tal ambiente. Diante disso, é possível considerar as expansões marítimas como um ponto de inflexão para a

²⁰⁷ PANEGASSI, Rubens Leonardo. *O pão e o vinho da terra: alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o Novo Mundo*. São Paulo: Alameda, 2013.

História do Ocidente, sobretudo à medida que tal experiência foi acompanhada pela necessária incorporação desse novo espaço.

A assimilação desse espaço se daria no âmbito de uma tradição intelectual, que, em linhas gerais, procurava conciliar tanto a autoridade das Sagradas Escrituras, quanto o humanismo renascentista – em sua característica recuperação da literatura clássica, bem como se sua valorização do conhecimento a partir da experiência e da observação.²⁰⁸

Logo, a observação do território é algo que é inaugurado já com a chegada dos primeiros homens do Velho Mundo à Colônia. Entretanto, as motivações para as produções intelectuais acerca do espaço se modificam com o passar dos séculos, culminando com as influências dos referenciais ilustrados durante os Setecentos.

A partir do século XVIII, os escritos sobre a América lusa ganham projeção altamente utilitarista, uma vez que as produções da Ilustração portuguesa estavam dialogando com outros intentos europeus, que passavam a privilegiar o caráter prático dos usos da natureza em detrimento de outros aspectos, como a busca pelo Éden, um dos crassos impulsionadores da produção intelectual que circulava em periódicos anteriores ao período. Segundo a historiadora Lorelai Kury, “a História Natural europeia firmou-se, a partir de meados do século XVIII, exatamente com a crítica do conhecimento diletante. [...] A defesa da utilidade dos estudos da natureza transformou-se em lugar-comum durante o alto Iluminismo”.²⁰⁹ A partir daí, explorar e conhecer melhor o domínio atlântico luso tornou-se um projeto da Coroa e das utilidades que a Colônia poderia ter à metrópole.

O primeiro grupo de intelectuais do período a ser destacado era formado por funcionários régios, muitos luso-brasileiros, que realizaram desde o final do século XVIII “viagens filosóficas”²¹⁰ para a possessão atlântica com a finalidade de observar e conhecer a natureza local, identificando suas potencialidades econômicas, além de relatarem parte do cotidiano nos locais visitados. Essas viagens se expandiram, uma vez que os caminhos no Novo Mundo estavam abertos a partir da chegada da Corte, o que permitia o aumento da produção científica não somente como uma

²⁰⁸ PANEGASSI, 2013, p. 81.

²⁰⁹ KURY, Lorelai. “Homens de ciência no Brasil: impérios coloniais e circulação de informações (1780-1810)”. *História, Ciências, Saúde Manguinhos*, vol. 11 (suplemento 1), pp. 109-129, 2004. p. 110.

²¹⁰ RAMINELLI, Ronald. *Viagens ultramarinas: monarcas, vassalos e governo a distância*. São Paulo: Alameda, 2008, p. 97.

possibilidade, mas também com intenções da Coroa em produzir material que dissesse mais sobre suas possessões.

Em relação ao Brasil, a política lusa foi pautada pelo incentivo agrícola. Modernizar, conquistar, ocupar e defender os territórios, além da implementação de um modelo mais atual de formulações administrativas, tudo sob o ideário ilustrado, estava na ordem daquele momento. Esses movimentos, inclusive, apontam para um reposicionamento da Colônia na geopolítica imperial. O governo português, segundo a historiadora Márcia Helena Ferraz²¹¹, passou a estimular e promover nas Colônias um aumento na quantidade e qualidade dos produtos exportáveis, através de iniciativas como a impressão e circulação de um grande registro de 'memórias' que a Coroa começou a publicar, principalmente a partir de 1770. Estas publicações tinham o objetivo de fomentar a produção de matérias-primas que pudessem auxiliar no processo de industrialização de Portugal e promover um renascimento agrícola, desejado no período em decorrência de uma recolocação econômica de Portugal na Europa.

Como ministro das Relações Exteriores de Portugal a partir de 1790 e depois secretário de Estado interino para os domínios ultramarinos da rainha d. Maria I, a partir de 1795, d. Rodrigo de Souza Coutinho foi peça fundamental na divulgação da Ilustração no Brasil. Ao entregar a direção da recém-criada *Casa Literária do Arco do Cego* (1799-1801) ao Frei Veloso, o ministro colocou em prática seu projeto político, que consistia em realçar o lugar do Brasil para o vigor do Império.²¹² Assim, a produção de impressos se tornou fundamental e seu objetivo era levar as ideias fisiocráticas às Colônias e difundir as luzes das ciências, sobretudo os saberes ligados à agricultura.

Ainda neste diapasão, cabe apontar o espaço central que as academias de ciências passaram a ocupar em diferentes lugares da Europa já a partir do século XVII. As produções intelectuais nesses espaços, além de carregarem consigo as prerrogativas científicas da época, também eram dotadas de valores simbólicos e culturais, como

²¹¹ FERRAZ, Márcia Helena Mendes. *As ciências em Portugal e no Brasil (1772-1822): o texto conflituoso da química*. São Paulo: Educ, 1997.

²¹² CURTO, Diogo Ramada. "D. Rodrigo de Souza Coutinho e a Casa Literária do Arco". In: CAMPOS, Fernanda Maria Guedes *et al.* (orgs.). *A Casa Literária do Arco do Cego (1799-1801) – bicentenário: "sem livros não há instrução"*. Lisboa: Imprensa Nacional; Casa da Moeda; Biblioteca Nacional, 1999. p. 15-49.

atas, publicações, bibliotecas, instrumentos, laboratórios e museus.²¹³ Esse era o cenário em que estavam implicados aqueles que vinham à Colônia a serviço da Coroa.

Mas, nem todos os viajantes estavam a serviço da gestão lusa ou tinham finalidades científicas. Como já dito, a abertura dos portos ampliou o número de estrangeiros circulando ou residindo no Brasil. É dentro desse grupo que destacamos em nossa análise os registros produzidos pelo comerciante inglês John Luccock (1770-1826). O viajante não era estudioso das ciências, tendo chegado ao Rio de Janeiro para fazer negócios voltados ao abastecimento desse mercado consumidor pujante. Apesar disso, o comerciante deixou valiosas informações sobre o cotidiano fluminense e os rituais cotidianos – dentre eles, os relacionados à alimentação – entre os anos de 1808-1816, período em esteve no Brasil, registradas em sua obra *Notas sobre o Rio de Janeiro*²¹⁴.

Ao longo do presente capítulo buscaremos refletir sobre as questões relacionadas ao abastecimento e ao consumo de gêneros alimentícios na capital carioca no período registrado por John Luccock, além de analisar os apontamentos ligados a tal temática, discutindo os rituais que cercavam o assunto no período imediatamente posterior à abertura dos portos. Por se tratar dos anos iniciais da Corte em terras brasileiras, buscaremos observar o trânsito, as transformações e os sentidos relacionados aos gostos, às mercadorias e aos rituais que cercavam a alimentação no período, além de acompanhar as modificações evidenciadas a parte da lente de Luccock.

2.1 O PRÍNCIPE-REGENTE E AS RELAÇÕES ENTRE INGLATERRA E PORTUGAL

Antes de abordarmos o século XIX, faz-se necessário um resgate das relações entre Portugal e Inglaterra, nações amigas em relação a parcerias comerciais desde os tempos iniciais da colonização lusa no Brasil.

Portugal e Inglaterra desenvolveram uma profícua relação na época Moderna. Se a aliança lusa com a França se constituiu ainda no século XVI, aprofundando-se no

²¹³ SILVA, Maria Beatriz Nizza da. *Cacau. Dicionário da história da colonização portuguesa no Brasil*. Lisboa: Verbo, 1994.

²¹⁴ LUCCOCK, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. Tradução de Milton da Silva Rodrigues. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Universidade de São Paulo, 1975.

século seguinte, quando Luís XIV tornou-se espelho para a Europa civilizada, a Guerra de Sucessão Espanhola (1701-1714) contribuiu fortemente para a consolidação das relações entre Portugal e Inglaterra.²¹⁵ Por haver uma tensão entre Inglaterra e França em busca de uma “hegemonia mundial”²¹⁶, em decorrência da aliança entre Espanha e França na sucessão do trono espanhol, a Inglaterra buscou apoio para se fortalecer e fazer frente a possível ampliação territorial franca. Em contrapartida, os limites territoriais entre a América lusa e hispânica também estavam em disputa, o que levou Portugal a aproximar-se da Inglaterra. Fruto desse processo, “em dezembro de 1703, solidificando mais ainda a aliança anglo-portuguesa, foi assinado um acordo de comércio”, conhecido como Tratado de Methuen, que regeria a partir daí as relações comerciais entre os dois países.²¹⁷

Para o pesquisador Abílio Diniz Silva, o Tratado de Methuen partiu de proposições entre as Coroas e foi construído pelo embaixador luso em Londres, d. Luís da Cunha, e o inglês em Lisboa, Jhon Methuen (este que legou seu sobrenome ao acordo). Segundo o autor, “quer o têxtil e vestuário inglês, quer os vinhos portugueses, representavam no comércio anglo-português do princípio do século XVIII, mais de 70% do total das exportações de cada país”.²¹⁸ A partir de tal constatação, as Coroas, por meio de seus embaixadores, passaram a pautar uma proposta de mudanças nas relações comerciais.

Outra questão ainda pairava sobre as relações comerciais entre os reinos luso e inglês: as taxações que a Inglaterra impunha sobre os vinhos eram altíssimas, uma vez que seu principal objetivo era evitar a entrada de produtos de luxo advindos da França – e o vinho assim o era considerado. Portugal exportava seu vinho aos ingleses, que era taxado aos moldes do produto francês. Em sinal de boa-fé, já a partir de 1690, Portugal relaxou parte de sua tributação sobre os tecidos importados da

²¹⁵ Relações estas que se estendem desde o século XIV, com João de Gante, atravessa uma série de instabilidades e reaproximações, e chega ao século XIX. Para mais, cf. MONTEIRO, Nuno Gonçalo Freitas. “A Consolidação da Dinastia de Bragança e o Apogeu do Portugal Barroco”. In: TENGARRINHA, José (org.). *História de Portugal*. Bauru: EDUSC; São Paulo: UNESP; Portugal: Instituto Camões, 2000, pp. 127-148, p. 135.

²¹⁶ FURTADO, Júnia Ferreira. Guerra, diplomacia e mapas: a Guerra da Sucessão Espanhola, o Tratado de Utrecht e a América portuguesa na cartografia de D’Anville. *Topoi*, Rio de Janeiro, v. 12, n. 23, p. 66-83, jul./dez. 2011. p. 69.

²¹⁷ FURTADO, 2011, p. 69.

²¹⁸ SILVA, Abílio Diniz. “D. Luís da Cunha e o tratado de Methuen”. *História*, Revista da faculdade de letras, Porto, III Série, vol. 4, p. 59-84, 2003. p. 61.

Inglaterra. Em vias de reconfigurar o que impunha a Pragmática²¹⁹ instaurada em 1677, que versava sobre o uso de panos unicamente produzidos na metrópole, apontando assim em direção a um pacto amistoso com a Inglaterra. O rompimento da lógica protecionista no mercado luso foi, de fato, um marco para a aproximação entre os dois territórios.

Assim, em 27 de dezembro de 1703, ainda no governo de d. Pedro II, foi assinado o *Tratado de Commercio entre El-Rei. D. Pedro II de Portugal e Anna Rainha de Gram Bretanha*, ou Tratado de Methuen, regulamentando um acordo de comércio de panos e vinhos. Houve, então, um reajuste de tarifas impostas pelos países sobre a importação dos produtos, permitindo a viabilidade de circulação.²²⁰

Com a circulação de bens entre os territórios, então, com cobranças de impostos sobre as mercadorias condizentes com o que projetavam os mercadores, além da chegada do ouro brasileiro que se iniciava no século XVIII, Portugal passou a ocupar um papel de destaque junto à Inglaterra no que tange às relações comerciais.²²¹

Se o governo de D. João V (1707-1750) se inspirou na condução da Corte de Versalhes para moldar sua administração, foi com a Inglaterra que o comércio ganhou força durante o período. O ouro brasileiro subsidiou o luxo cortesão luso, convertendo-se na moeda de troca das sobreditas relações comerciais.²²² Tal parceria se estendeu também no governo de D. José I (1750-1777). As relações entre os países estavam, já neste período, envoltas em imbrólios de dívidas, apesar do ouro vindo das américas, uma vez que Portugal era um dos principais compradores das manufaturas inglesas. Nesse contexto, o Marquês de Pombal, ministro de D. José, procurou adotar medidas para diminuir a dívida contraída com a Inglaterra. Como aponta a historiadora Patrícia Merlo,

²¹⁹ As leis pragmáticas forjavam-se sob a égide de protecionismo econômico, ou seja, visavam o fomento ao consumo do produto interno. Formular pragmáticas, inclusive, era constante em Portugal, devido à sua instável economia. Em outras palavras, as pragmáticas visavam proteger as indústrias portuguesas, mas nada tinha a ver com o gosto pessoal de D. Pedro II que, ao que tudo indica, apreciava e seguia as tendências francesas. As leis pragmáticas do período, assinadas pelo regente, foram quatro, ao total (1668, 1677, 1686 e 1698), todas com vistas ao protecionismo econômico. Cf: ROSSINI, Gabriel Almeida Antunes. “As Pragmáticas Portuguesas de fins do século XVII: política fabril e manufatureira reativa”. *SÆCULUM* - Revista de história; João Pessoa, p. 117-135, jan./jun. 2010.

²²⁰ SILVA, 2003, p. 62.

²²¹ Cf. VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. *Dos sabores fortes aos suaves: limites de modernização à francesa nos livros de cozinha da Corte portuguesa, 1680-1780*. Vitória: Identidade, 2020, p. 139.

²²² MONTEIRO, 2000, p. 137.

Em sua tentativa de centralização de poder, o ministro almejava reorganizar o Império português, extremamente debilitado em sua balança comercial, especialmente com a Inglaterra, pelos acordos econômicos celebrados entre os dois países, sobretudo o Tratado de Methuen. Portanto, o saneamento das contas do Estado passava pela revisão das relações de dependência e pela sangria de recursos que enfraqueceram as finanças lusas.²²³

No governo Mariano (1777-1792), Portugal buscou lidar com a dívida contraída com a Inglaterra por meio do comércio de produtos coloniais, principalmente oriundos do Brasil. Se desde a descoberta do ouro na Colônia o uso de mercadoria já era prática no pagamento de dívidas à Inglaterra, no último quartel do Dezoito o cenário ainda mais complexo, uma vez que a entrada de ouro da Colônia brasileira no Velho Mundo havia diminuído substancialmente em razão de sua vasta exploração.²²⁴ Como consequência, portanto, a Colônia americana ganhou destaque nas discussões comerciais lusitanas com a Coroa inglesa. Segundo a historiadora Lília Schwarcz

O longo século XVIII português foi profundamente marcado pela luta diplomática travada entre França e Grã-Bretanha em busca da hegemonia europeia. Tal embate afetou de perto a situação lusitana, uma vez que as questões navais, comerciais e coloniais do Atlântico faziam parte desse mesmo jogo. Portugal tentou, então, garantir a política da neutralidade, procurando conciliar atitudes e medidas concernentes às duas grandes potências. No entanto, dada a importância de suas possessões ultramarinas e por conta da proteção marítima que a Grã-Bretanha oferecia, acabou vinculando-se mais diretamente a essa nação, o que implicou várias concessões comerciais.²²⁵

²²³ MERLO, Patrícia. “O luxo envenena uma nação: reforma pombalina e política colonial”. *Anais do XXIX Simpósio Nacional de História da ANPUH*, Brasília, p. 1-13, jul. 2017. p. 4.

²²⁴ A diminuição da circulação aurífera brasileira na metrópole já impõe uma outra lógica de circulação comercial desde o governo josefino. Segundo o pesquisador Paulo Reis Mourão, “o fim da regência de D. João V coincide, em Portugal, com a mudança de um ciclo comercial. Se, por um lado, a extração do Ouro brasileiro entra em declínio, por outra via, o ciclo comercial do principal parceiro de Portugal – a Inglaterra – entra numa profunda transformação. Na generalidade, o comércio do Atlântico Sul passa a concentrar-se na Coroa do Norte”. Dessa forma, os acordos pombalinos feitos com a Inglaterra já versavam sobre a exploração e comércio de produtos coloniais, processo herdado pelo governo mariano. Para maiores discussões, cf. MOURÃO, Paulo Reis. “As exportações portuguesas entre 1714 e 1770: os efeitos do pombalismo através de uma discussão econométrica”. *Economia Aplicada*, v. 13, n. 2, p. 279-298, 2009; FURTADO, Júnia Ferreira. “‘O oráculo que S. Majestade foi buscar’: d. Luís da Cunha e a geopolítica do novo império luso-brasileiro”. In: FRAGOSO, João; GOLVÊA, Maria de Fátima. *Na trama das redes: política e negócios no império português, séculos XVI-XVIII*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2010, pp. 172-185.

²²⁵ SCHWARCZ, Lília M. *A longa viagem da biblioteca dos reis: do terremoto de Lisboa à independência do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002, p 154.

É possível observar, portanto, que a relação entre Portugal e Inglaterra foi fortalecida²²⁶ durante o século XVIII. Além disso, tanto sob o ponto de vista luso quando o inglês, defender as rotas do Atlântico era garantir que o Brasil seria preservado, espaço produtor de matérias-primas para Portugal comercializar com a Inglaterra. Era, por assim dizer, de interesse de ambos a manutenção da segurança da Colônia.

Ao assumir a regência, em 1792, D. João VI estava à mercê das relações políticas postas. Apesar da manutenção da aproximação política com a Inglaterra, é essencial reforçar que a França nunca deixou, efetivamente, de ser uma aliada de Portugal. Não, pelo menos, até a investida napoleônica em 1807. Os desdobramentos disso, procuramos apontar no capítulo anterior. De fato, cabe pontuar que com a chegada da Corte e a abertura dos portos, se intensificou também a circulação de pessoas no cotidiano da capital carioca. Em razão das intrincadas relações que conectavam Portugal e Inglaterra, não nos surpreende o fato de que a presença britânica fosse tão expressiva em terras atlânticas. Cabe-nos, agora, os apontamentos sobre quem eram os estrangeiros que circulavam pela Colônia, os principais objetivos desses sujeitos, o que produziam, sobre o que falavam e o que movimentaram, no campo das ideias e no campo das produções e registros sobre o Rio de Janeiro do período.

2.2 OS ESTRANGEIROS NO BRASIL

A abertura dos portos pelo príncipe-regente foi um marco para o Brasil, não somente em relação à circulação de mercadorias, mas, principalmente, em relação à circulação de pessoas, ideias, perspectivas e projeções do que existia além do Atlântico. Ao contrário do que tal ideia parece sugerir, é importante indicar, contudo, que os primeiros estrangeiros não chegaram aqui somente no Dezenove. Desde o início da

²²⁶ Apesar de parte da historiografia registrar o fortalecimento das relações comerciais, algumas obras trazem à tona relevantes discussões sobre quais foram os efeitos práticos do tratado para cada um dos países. Há autores portugueses que apontam em suas obras, no início do século XX, um aproveitamento mútuo das nações acerca dos benefícios do tratado. Entretanto, outros autores que, abordando as questões que envolviam d. Luís da Cunha e parte de sua documentação que expressava uma preocupação de dependência de Portugal em relação à Inglaterra, e os ganhos reais que obtiveram as duas nações, com destaque à discussão acerca da indústria lanífera em Portugal no período, colocam em *xequê* os benefícios sobreditos do tratado. Para mais discussões sobre esse processo, cf. BATISTA, Felipe de Alvarenga. *Os Tratados de Methuen de 1703: guerra, portos, panos e vinhos*. Dissertação (Mestrado em Economia) – Instituto de Economia, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2014.

colonização, marinheiros e traficantes, corsários e piratas que percorreram de tempos em tempos o litoral brasileiro, ajudaram na construção de uma imagem da América lusa no além-mar. Assim, a cada empreitada, emergia um novo espaço para outros relatos. Contudo, cabe apontar que o número de produções nesse primeiro momento não foi tão vasto, haja vista as proibições de circulação de estrangeiros no território colonial.²²⁷

Segundo a pesquisadora Cristiana Couto, os “cronistas estrangeiros se impressionam com a riqueza natural da nova terra e relatam a quantidade e a variedade de novas formas e tamanhos dos animais e vegetais”.²²⁸ Já nos textos dos jesuítas e outros missionários, encontramos uma abordagem focada nas reflexões acerca dos usos de ervas, plantas e animais, inclusive na dieta dos nativos e dos que chegavam da metrópole, além de uma projeção do Éden das escrituras sagradas.²²⁹ Esta foi uma lógica que perdurou no registro de viajantes estrangeiros do século XVI ao século XVIII.

Entretanto, no século XVIII, é possível observar uma modificação na relação entre os estrangeiros e o Brasil, haja vista uma relativa influência desses sujeitos na organização financeira e comercial da capital. Segundo o economista Fábio Pesavento, extrapolando as relações entre lisboetas e mercadores da Colônia, ingleses, alemães e hamburgueses aparecem como donos de ativos e dívidas com comerciantes locais:

Um exemplo é dado em 1761, quando de um escrito de dívida de 55 contos de réis, no qual Antônio de Abreu Guimarães (morador do Rio de Janeiro e capitão de navios) aparece como devedor para a casa de negócio britânica Purry, Mellish & Devisme. Esta casa de negócio, situada em Lisboa, é responsável por inúmeros empréstimos a outros negociantes brasileiros.²³⁰

²²⁷ ALFONSO-GOLDFARB, Ana Maria *et al.* “Las miradas extranjeras/autóctonas sobre la Tierra Brasilis independiente: ciência y salud entre el império y la república”. In: SARMIENTO, F. J. P. (org.). *Sanidad e ciência em Espanha y Latinoamérica durante el cambio de siglo*. Madrid: Universidad Complutense; Doce Calles, 1999, pp. 75-89.

²²⁸ COUTO, Cristiana. *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XVIII)*. São Paulo: Senac, 2007.

²²⁹ COUTO, 2007.

²³⁰ PESAVENTO, Fábio. *Um pouco antes da Corte: A economia do Rio de Janeiro na segunda metade do Setecentos*. Jundiaí: Paco Editorial, 2013, p. 104.

Apesar de não estarem de fato presentes ou estabelecidos, os comerciantes estrangeiros tinham na capital quem os representasse. A estes, dava-se o nome de procuradores, e costumavam representar mais de um mercador. José Mendes de Oliveira, por exemplo, “morador do Rio de Janeiro, [...] foi procurador de inúmeras casas inglesas lisboetas [na capital da Colônia] durante a segunda metade do século XVIII”.²³¹

Data também dos Setecentos um importante movimento iniciado no Velho Mundo e implementado por Portugal em suas Colônias: o mapeamento de potenciais e utilidades botânicas e econômicas²³², fruto do furor ilustrado que era disseminado na Europa e que, na metrópole lusa, ganhou contornos próprios. Desde, ao menos, a chegada de Vandelli a Portugal, em 1764, e a implementação de ótica dos usos das ditas “ciências úteis”, a produção intelectual com foco na produção agrícola ganhou importante destaque.²³³ Como afirma Cristiana Couto,

A partir do final do século XVIII, Portugal começa a inventariar as riquezas de sua maior Colônia com o intuito de incentivar os estudos das ciências naturais no país. Por trás dessa decisão havia, também, propósitos políticos e econômicos bastante definidos [...].²³⁴

Prova disso são as implementações das políticas pombalinas que privilegiavam os aspectos científicos. Para além da reforma do currículo da Universidade de Coimbra²³⁵, fez parte também da política régia a produção de matérias-primas em territórios coloniais, de modo a abastecer o mercado consumidor europeu e, com isso, capitalizar a industrialização metropolitana. Segundo a historiadora Maria Odila da Silva Dias,

²³¹ PESAVENTO, 2013, p. 105.

²³² CRUZ, Ana Lúcia R. B. da. “As viagens são os viajantes: dimensões identitárias dos viajantes naturalistas brasileiros do século XVIII”. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 36, Editora UFPR, p. 61-98, 2002.

²³³ Cf. MERLO, Patricia M. S. “O Fazendeiro do Brasil: política ilustrada e produção de alimentos na divulgação científica do Império Luso em finais do século XVIII”. *Anais da XIV Semana de História Política*. Rio de Janeiro: UERJ, 2019.

²³⁴ COUTO, 2007, p. 86.

²³⁵ Cf. SALLES, Jansen Gusmão. “Luzes, absolutismo ilustrado e vicissitudes pombalinas”. In: _____. *Da calúnia à suspensão: discursos sobre educação e antijesuitismo no período pombalino*. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de pós-graduação em História, Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2016. pp. 18-50.

A política de industrialização de Portugal, encetada por Pombal, gerando um movimento de incentivo da produção de matérias-primas no Brasil; a influência de princípios fisiocratas; a decadência do ouro e a volta para a agricultura, a política de inovações e de reformas determinadas no Brasil, sobretudo, pela necessidade de formar os elementos indispensáveis à administração e à vida da nação no Novo Mundo desencadeara [...] uma série de consequências culturais, em que os brasileiros exerceram papel ativo.²³⁶

Foi nesse período, também, que o Brasil ganhou destaque a partir do que liam e registravam os viajantes que estiveram na região. Segundo a historiadora Ângela Domingues, “o Brasil tornou-se mais conhecido dos europeus do Setecentos graças aos roteiros, diários de viagens, mapas e vistas de marinheiros e traficantes, corsários e piratas que percorreram o litoral brasileiro durante o século XVIII”.²³⁷ Assim, a América portuguesa e sua capital se projetavam para além dos grilões da presença – física e temporal –, se permitindo serem acessados por outras pessoas e em outros momentos.

A Coroa, como já citado, empreendeu esforços para registrar também as possibilidades naturais de sua principal Colônia. Nesse sentido, a título de ilustração, podemos apontar a ação editorial do Frei português Mariano Veloso e d’A Casa Literária do Arco do Cego²³⁸ (1799-1801), sob tutela de D. Rodrigo de Souza. O *Fazendeiro do Brazil*²³⁹, publicado nesse contexto, evidencia alguns elementos importantes: o Brasil se tornava celeiro experimental – e eixo principal – para reflexões em um manual agrícola que serviria de base as possessões lusas; a igreja ainda era centro da produção acerca das potencialidades agrícolas nas Colônias desde os jesuítas no Brasil, apesar da Real Academia de Ciência de Lisboa já estar erigida no último quartel dos Setecentos; a pluralidade de informações acerca dos produtos potenciais é vasta e rigorosamente apresentada, o que reforça a busca por novas alternativas econômicas.

²³⁶ DIAS, Maria Odila da Silva. “Aspectos da Ilustração no Brasil”. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, Rio de Janeiro, v.278, p.105-170, jan./mar. 1968.

²³⁷ DOMINGUES, Ângela. “O Brasil nos relatos de viajantes ingleses do século XVIII: produção de discursos sobre o Novo Mundo”. *Revista Brasileira de História*, v. 28, nº 55. São Paulo, p. 133-152, 2008. p. 133.

²³⁸ DOMINGOS, Manuela D. “Mecenato político e economia da edição nas oficinas do Arco do Cego”. In: CURTO, Diogo Ramada *et al.* (orgs.). *A Casa Literária do Arco do Cego (1799-1801): bicentenário*. Lisboa: Biblioteca Nacional; Imprensa Nacional; Casa da Moeda, 1999, p. 55-80.

²³⁹ VELOSO, José Mariano da Conceição. *O Fazendeiro do Brazil: melhorado na economia rural dos gêneros já cultivados, e de outros, que se podem introduzir; e nas fábricas, que lhe são próprias, segundo o melhor que se tem escrito a este assunto*. 11 v. Lisboa: Tipografia do Arco do Cego, 1798-1806.

Apesar de não ser uma produção de um viajante estrangeiro sobre os domínios lusos, cabe reforçar que Portugal estava inscrito num circuito de produção intelectual consonante com o que estava se produzindo à luz do pensamento ilustrado em outros territórios do Velho Mundo. Logo, a produção de um manual agrícola para apresentar as possibilidades e potencialidades locais revela-se fruto de um período no qual os estudos sobre a natureza – com destaque à compreensão do cenário natural das Colônias – estava em pauta e inscrito num circuito de produção científica voltada à História Natural, característica do período.²⁴⁰

Ainda sob as penas dos viajantes, os registros dos cardápios gastronômicos, nas palavras de Lilia Schwarcz, proliferavam. Oito a dez pratos estavam sobre as mesas abastadas em uma só refeição.²⁴¹ O naturalista Charles Darwin, na breve passagem que teve pela capital, deixou também registros sobre a sua experiência alimentar: “Num dia fazia os cálculos mais sábios para conseguir provar de tudo e pensava sair vitorioso da prova quando com profundo terror vi chegar um peru e um porco assado”.²⁴²

Cabe apontar, entretanto, que não somente a produção acerca do que se considerou científico estava sob as penas dos viajantes. O cotidiano, as relações sociais e culturais, os usos de utensílio e recursos, tudo era potencial na escrita desses sujeitos. O pesquisador Elis Pacífico Silva fala da formulação de uma identidade²⁴³, pretexto que serviria, futuramente, à conformação de uma nacionalidade local. Apesar de não focarmos a questão da identidade nesse trabalho, é de suma importância citá-la, uma vez que o processo resvala, necessariamente, em descrever o cotidiano local da capital – e de outros espaços, à medida que os viajantes se deslocavam pela Colônia.

Outro ponto crucial a ser reforçado diz das consciências que têm os sujeitos que estão em viagem e que as registram. A depender da época em que estão inseridos, dos

²⁴⁰ MARQUES, Adílio Jorge. *O iluminismo no mundo luso-brasileiro*. Rio de Janeiro: Sapere, 2012; MERLO, Patrícia M. S. “O Fazendeiro do Brasil: política ilustrada e produção de alimentos na divulgação científica do Império Luso em finais do século XVIII”. *Anais da XIV Semana de História Política*. Rio de Janeiro: Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2019, pp. 849-861.

²⁴¹ SCHWARCZ, 2002, p. 289.

²⁴² *Apud* SCHWARCZ, 2002, p. 289.

²⁴³ SILVA, Elis Pacífico. *A construção de uma identidade nacional brasileira em visões estrangeiras (1808-1822)*. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2015.

valores do tempo que estão postos, dos objetivos de suas viagens, do que lhe gera aprazia eu desprezo, tudo isso são balizadores para os registros. O pesquisador que trabalha com dadas fontes, portanto, devem ter claro que esses filtros estão postos e, a partir deles, dialogar com a realidade retratada nos escritos de viajantes. Desde o século XVI, portanto, filtros são postos e tirados a todo tempo. O século XVIII é marcado pelo apelo científico. Houveram os filtros que caracterizaram não somente o século XIX, mas os motivos que impulsionaram os viajantes que aqui estiveram.²⁴⁴

Essas viagens de cunho científico, que começam a dar a tônica no século XVIII, ganharam ainda mais espaço com a chegada da família real, em 1808. Mais do que abrir os portos às nações amigas e permitir a circulação de estrangeiros, D. João VI inscreveu a Colônia numa lógica de exploração característica do período, ocasionando a circulação de múltiplos saberes e em uma velocidade até então nunca vista na Colônia.

2.3 JOHN LUCCOCK E NOTAS SOBRE O RIO DE JANEIRO

Ao tratar sobre as viagens de estrangeiros feitas ao Brasil em inícios do século XIX, damos conta de um arcabouço de produções que se propuseram a descortinar o dia-a-dia local, relatar possibilidades teóricas, abordar questões ligadas à natureza, tudo isso em meio a uma atmosfera bem diferente da que carregava o Velho Mundo. Segundo o pesquisador Vinícius Craneck Gagliardo,

o fato é que a abertura dos portos e a suspensão das leis que proibiam a permanência de estrangeiros em seu território fizeram com que o mundo exterior voltasse sua atenção para o Brasil e internacionalizasse seu território. Com o aumento das transações comerciais e a invasão do mercado por produtos e comerciantes estrangeiros, principalmente os ingleses, cresceu também, em vários outros níveis, o intercâmbio com o restante do mundo: o Brasil foi invadido não só por comerciantes, mas também foi explorado, por todos os cantos, por artistas e cientistas à procura de novos elementos para suas obras e teorias, bem como por visitantes de todo tipo e de diferentes nacionalidades, motivados pela possibilidade de conhecer uma realidade idealizada com ares de exotismo. Os estrangeiros também vieram ao Brasil como integrantes de expedições destinadas a descortinar o território e como participantes de viagens ao redor do mundo, que conjugavam interesses

²⁴⁴ Cf, a exemplo da análise de *filtros e contextos*: LEITE, Miriam Lifchitz Moreira. "Mulheres viajantes no século XIX". *Cadernos Pagu*. n.15, p.129-143, 2000.

comerciais, científicos e colonialistas com motivações teológicas, morais e estéticas.²⁴⁵

Assim, pensar a maneira pela qual os viajantes executavam seus empreendimentos, como recortavam e registravam a realidade que experimentavam e quais eram os objetivos dos autores, se apresentam como elementos essenciais à produção do autor que estuda viajantes, não somente do século XIX, mas de qualquer período.²⁴⁶ A questão aqui, compreendemos, parte de quais eram as condições políticas, sociais e culturais postas na Colônia lusa dos Dezoito para que viajantes optassem por executar suas empreitadas.

As motivações das viagens eram múltiplas e ultrapassam apenas o contexto de produção sob os moldes da visão científica da época, que estava alicerçada pelos vieses da natureza e dos registros do que havia em outro território. Os costumes, os hábitos, o consumo, também estavam na pena desses sujeitos. Os relatos, ainda, são calcados sob a égide construída a partir de seu espaço de referência, uma vez que se cria com o desconhecido uma relação comparativa àquilo que o sujeito traz de experiência consigo.²⁴⁷ Este é o caso de John Luccock (1770-1826).²⁴⁸

Infelizmente, pouco se sabe sobre o autor. Luccock, ao publicar sua obra, nos deixou escassas pistas de seu passado. Sua obra “fala sobre os homens responsáveis pelo destino do país, mas [...] esquece de falar em si. [...] não temos fontes para saber da vida desse inglês que nos conheceu tão bem [...]”.²⁴⁹ Sobre o autor, registra Rubens Barbosa Moraes:

Que era dado a estudos de língua sabemos por um manuscrito que deixou sobre língua tupi e que intitulou “*Grammar and vocabular of the tupi*”

²⁴⁵ GAGLIARDO, Vinícius Craneck. “A construção do Rio De Janeiro na literatura de viagem oitocentista”. *Almanack*. Guarulhos, n.12, p.156-183, 2016. p. 159.

²⁴⁶ CARVALHO, Francismar Alex Lopes de. “Perspectivas Teóricas acerca da literatura e análise de viajantes: Hercules Florence, Narrador”. *Fênix*. Revista de História e Estudos Culturais, v.2, n.2, p.1-20, abr./mai./jun. 2005.

²⁴⁷ SÜSSEKIND, Flora. *O Brasil não é longe daqui: o narrador a viagem*. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.

²⁴⁸ Cabe registramos que não tratamos da obra, aqui, enquanto relato exato totalizante do que ocorria na capital à época. Entendemos que os registros de viajantes partem de suas percepções, de suas conexões com a realidade que registram e, ainda, com os filtros que estão postos sobre esses olhares. John Luccock, portanto, é um sujeito que nos fornece pistas sobre o que havia no Rio de Janeiro no período e como isso se assemelhava ou se distanciava dos padrões civilizadores europeus do período.

²⁴⁹ MORAES, Rubens Barbosa de. “Apresentação”. In: LUCCOCK, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. Tradução de Milton da Silva Rodrigues. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Universidade de São Paulo, 1975, p. XIII.

language". Como ele mesmo adverte, é mais uma compilação das gramáticas de Anchieta e Figueira. Tomou ele também a precaução de honestamente que o manuscrito estava mal ordenado e insuficientemente "digerido". [...]

Nada de novo ou de valor contém para o estudo da língua tupi e nada adiantou a reputação de Luccock. O seu nome não será lembrado como linguista, mas como viajantes e dos melhores que percorreram o Brasil.²⁵⁰

A partir disso, o que se apresenta diz mais sobre a obra do que sobre o autor em si. O que se sabe é que Luccock era comerciante, esteve no Brasil entre 1808 e 1818, o que o torna um visitante diferente, em alguma medida, dos cientistas e pesquisadores que aportavam na costa carioca. Tal fato atravessa as percepções de Luccock quanto à sua descrição sobre o que há no território²⁵¹, "delineando o caráter e os costumes da população, e projetando no progresso do Brasil um benefício não só para seus habitantes locais, mas para toda a humanidade e, especialmente, para os domínios britânicos".²⁵²

Trata-se de uma obra essencialmente descritiva no que tange aos costumes e ao cotidiano, um diário de viagem. Sem se aprofundar em muitas questões, Luccock procura em sua descrição apresentar "opinião imparcial sobre os usos e costumes".²⁵³ Apesar dos questionamentos acerca da existência da imparcialidade numa obra de viajante, o que sabemos é que seu processo descritivo estava diretamente ligado a descortinar parte do Brasil aos europeus, fosse para sanar curiosidades, fosse para descrever o mercado a pretensos novos comerciantes.²⁵⁴

A primeira publicação de sua obra ocorreu em 1820, em língua inglesa. Em seguida, a obra foi traduzida para o alemão em duas versões: a primeira é de 1821 e a segunda, 1831. No Brasil, entretanto, a primeira edição só chegou em 1942, publicada e editada pela Livraria Martins Editora, traduzida pelo professor Milton da Silva Rodrigues.²⁵⁵ A

²⁵⁰ MORAES, 1975, p. XIII.

²⁵¹ Na obra sob análise neste capítulo, especificamente, pouco leremos sobre aspectos naturais, especificamente. Entretanto, o autor registrava um conjunto de notas em sua estadia pelo Brasil, o que permitiu, em 1882, depois de sua morte portanto, a publicação sobre aspectos da fauna e flora locais, abordado a seguir.

²⁵² LUCOCK, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. Tomadas durante uma estada de dez anos desse país, de 1808 a 1818. São Paulo: Livraria Martins, 1975, p. XV.

²⁵³ MORAES, 1975, p. XI.

²⁵⁴ Em relação à produção bibliográfica de John Luccock, é muito importante observarmos que, junto à escrita das *Notas sobre o Rio de Janeiro*, outras obras compunham seu arsenal de produção bibliográfica. Foram 11 obras ao todo, cinco das quais são sobre o Brasil. Traduzidas, além das *Notas*, foram *Aspectos sul-riograndenses no 1º quartel do século XIX* (1935) e *Notas a Luccock sobre a flora e fauna do Brasil* (escrito por João Barbosa a partir dos registros de Luccock, 1882).

²⁵⁵ FERRI, Mario Guimarães. Apresentação. LUCOCK, 1975, p. X.

última edição da obra, esta que analisamos aqui, data de 1975, que se apresenta *fac-similar* à edição de 1942, ambas contendo, para além da adição de uma apresentação àquela edição, 435 páginas.²⁵⁶ Precedida por duas apresentações, a primeira é assinada pelo cientista e professor da Universidade de São Paulo (USP) Mário Guimarães Ferri (1918-1985) e a segunda, de Rubens Barbosa de Moraes (1899-1986) –, bibliotecário e importante pesquisador brasileiro.

Para além dos registros referentes ao contexto de sua estadia no Brasil, o comerciante apresenta observações que são de enorme importância, como já consta nas apresentações. A primeira apresentação²⁵⁷ dá conta de resgatar trechos que o autor considera importantes da obra, além de estabelecer comparações entre os tipos de viajantes. Para Ferri, “por muitas características especiais [John Luccock] distingue-se da maioria daqueles que aqui aportaram”.²⁵⁸ Em seguida, cita as razões de uma série de viajantes que estiveram no Brasil produzindo questões “científicas”²⁵⁹, e por isso, registra o autor, Luccock se diferencia desses viajantes: era um comerciante. Essa apresentação consta somente na edição de 1975.

A segunda apresentação da edição de 1975²⁶⁰ é a primeira que consta na edição anterior, de 1942.²⁶¹ Ali, Moraes apresenta um conjunto de questões que seriam abordadas por Luccock ao longo da obra. Em uma delas, o apresentador descreve uma organização feita por três comerciantes ingleses – a “Sociedade de negociantes ingleses que traficam para o Brasil” –, a partir da assinatura do regulamento provisório redigido pelo ministro de Portugal, d. Domingos Antônio de Souza Coutinho, pelo qual se deveriam guiar os negociantes e armadores que desejassem enviar para o Brasil navios com carregamento. Assim, a organização de comércio entre as nações permitiu uma entrada de 90 navios da Sociedade no porto da capital. Dois anos depois, eram 422.²⁶² De acordo com Rubens de Moraes,

²⁵⁶ A paginação das obra tem início com o número 1 a partir da primeira página do primeiro capítulo, não sendo consideradas na numeração arábica as páginas anteriores, sinalizadas em números romanos.

²⁵⁷ FERRI, 1975, p. IX-X.

²⁵⁸ FERRI, 1975, p. IX.

²⁵⁹ FRERRI, 1975, p. IX.

²⁶⁰ MORAES, 1975, p. p. XI-XIV.

²⁶¹ MORAES, Rubens Barbosa de. “Apresentação”. In: LUCCOCK, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. Tradução de Milton da Silva Rodrigues. São Paulo: Livraria Martins, 1942, p. V-VIII.

²⁶² MORAES, 1975, p. XI.

As firmas britânicas abriram logo filiais nas praças do Rio, Baía, Pernambuco, Maranhão e Pará. Caixeiros viajantes britânicos começaram a percorrer as cidades brasileiras vendendo e comprando. Estava iniciada a conquista do mercado brasileiro pela Inglaterra e a consequente decadência do velho e tradicional mercado lusitano.²⁶³

Além de versar sobre o contexto comercial entre Brasil e Inglaterra, Moraes destaca que muitos comerciantes tiveram sérios problemas em comerciar no Brasil, pois as mercadorias trazidas não condiziam com a realidade, tais como grossos cobertores de lã, *bassinoires* e patins para gelo.²⁶⁴ Entretanto, o autor esclarece que esse não havia sido o caso de insucesso no comércio para John Luccock, cuja questão esteve relacionada, efetivamente, à falta de moeda circulante. Apesar disso, após alguns anos no Brasil, o comerciante inglês regressou ao seu país para trazer ao Rio de Janeiro mais de suas mercadorias:

Aportou ao Rio em meados de 1808 e, não encontrando ali um mercado favorável, resolver ir negociar no sul. As condições das praças do sul não eram também muito boas. A falta de moeda corrente era tal que dificultava qualquer negócio normal. Sem compradores, Luccock foi obrigado a liquidar em leilão grande parte do seu estoque. Não se pode, entretanto, afirmar que tenha sido infeliz em suas transações, pois, no fim de três anos de estada, embarcou para a Inglaterra e regressou ao Brasil com novo estoque de mercadorias e com maior traquejo das praças brasileiras.²⁶⁵

Em seguida, a obra apresenta o prefácio em ambas edições²⁶⁶, escrito pelo próprio autor. Além de apresentar o tempo em que esteve no Brasil, evidenciando que suas notas se tratam de uma seleção de tudo o que registrou no período, elegeu-se “justo e imparcial” na escolha e nos relatos que trazia à luz na obra.²⁶⁷ Além disso, é ali que reforça ser “a ordem cronológica [o] que constitui o grande arcabouço do seu plano²⁶⁸, pois que enquanto viajava de um lugar para o outro andava sempre a colher observações”.²⁶⁹ Este recado ao leitor era a justificativa na eleição do que consta em

²⁶³ MORAES, 1975, p. XI.

²⁶⁴ MORAES, 1975, p. XI-XII.

²⁶⁵ MORAES, 1975, p. XIII.

²⁶⁶ LUCCOCK, 1942, p. XI-XII; LUCCOCK, 1975, p. XV-XVIII.

²⁶⁷ LUCCOCK, 1975, p. XV.

²⁶⁸ Luccock, na escrita do prefácio, faz referência a si sempre em 3ª pessoa do singular. Observamos isso ao longo das páginas, como se falasse de um outro sujeito, enaltecendo suas prerrogativas de ausência de julgamento, de seu percurso pelo território e de sua trajetória pelos espaços ocupados junto aos circuitos em que estava inscrito.

²⁶⁹ LUCCOCK, 1975, p. XV.

seus escritos, uma vez que um dos objetivos de sua obra era cativar a atenção do leitor com maior proveito. Apesar disso, esclarece que seu compêndio

Teve por fito dar uma descrição fiel do País, com suas vantagens naturais, suas instituições e costumes falhos; não apenas agradar ao leitor, mas com alguma esperança de que possa resultar em que as primeiras venham a ter um emprego mais sábio e benefício para a humanidade toda, muito especialmente, para os domínios britânicos.²⁷⁰

Nessa perspectiva, podemos observar que entre seus interesses substanciais estavam os de revelar o Brasil – ou, pelo menos, o Rio de Janeiro e os territórios em que esteve e eram mercados consumidores – para a Inglaterra. Por outro lado, o próprio autor reconhece os limites da obra em relação aos demais viajantes que produziam sobre questões das ciências e história naturais. Seu interesse era esse, como demonstra:

Hão-de alguns achar deficientes suas descrições sobre assuntos de História Natural; mas ele não presume ter a capacidade de descrever tais assuntos cientificamente; os empreendimentos comerciais não são favoráveis à aquisição de conhecimento Filosófico e acresce que, ao que lhe parece, estão para se publicar livros que tratam declaradamente desses pontos.²⁷¹

Por fim, ainda no prefácio, Luccock explica que gostaria de dedicar sua obra à “Sua Majestade El-Rei do Brasil”. Entretanto, seguindo o conselho de um amigo brasileiro, não o fez, já que “verificou-se ser quase impossível redigir tal dedicatória sem levantar a suspeita de motivos interesseiros, o que o levou a desistir”.²⁷² Parece que assim estaria garantida a pretensa imparcialidade da escrita defendida pelo autor desde o início das notas.

Em seguida, somos apresentados ao sumário. Ao longo de 17 capítulos e um apêndice, o autor descreve lugares e viagens, segundo os seus interesses. A sequência é a seguinte: “Capítulo I – o oceano Atlântico”; “Capítulo II – Rio de Janeiro (1808 A. D.)”; “Capítulo III – Rio de Janeiro – Instituições e edifícios públicos”; “Capítulo IV – Rio de Janeiro – Classes – Empregos – Maneiras – Caráter (1808 A. D.)”; “Capítulo V – Viagem ao Prata – com algumas referências às províncias de Paraná e

²⁷⁰ LUCCOCK, 1975, p. XVI.

²⁷¹ LUCCOCK, 1975, p. XVI.

²⁷² LUCCOCK, 1975, p. XVIII.

Uruguai (1808-1813); “Capítulo VI – Cidade de São Pedro do Sul ou Rio Grande e suas vizinhanças (1809 A. D.)”; “Capítulo VII – O Rio Grande – Jornada pelo interior – Observações gerais sobre o sul do Brasil – Alguns informes sobre Santa Catarina”; “Capítulo VIII – Rio de Janeiro”; “Capítulo IX – Viagens pelo ocidente do Rio de Janeiro”; “Capítulo X – Viagens para oriente do Rio de Janeiro (1813 A. D.)”; “Capítulo XI – Rio de Janeiro – Excursões pela baía e rios que nela desagüam”; “Capítulo XII – Viagem para o norte”; “Capítulo XIII – Minas Gerais – Viagem a São João d’El Rei (1817 A. D.)”; “Capítulo XIV – Minas Gerais – Vila de São João d’El Rei (1818 A. D.)”; “Capítulo XV – Minas Gerais – Viagem a Vila Rica e Mariana”; “Capítulo XVI – Regresso ao Rio de Janeiro – Congonhas e Barbacena”; “Capítulo XVII – Rio de Janeiro – Questões internas, comércio e relações exteriores (1818 A. D.)”.

Em decorrência do recorte dessa tese, focaremos nossa análise nos oito capítulos que versam sobre o Rio de Janeiro exclusivamente²⁷³, destacando as questões relacionadas ao abastecimento, ao consumo e à distinção, com o foco principal nas práticas alimentares e nos rituais simbólicos que as envolvem. Cabe esclarecer que Luccock esteve em trânsito pelo Brasil ao longo de dez anos cuidando de seus negócios. No Rio de Janeiro o comerciante permaneceu em três períodos: 1808; 1813-1816 e em 1818. A análise que se segue se organiza a partir desses recortes temporais, cruzados com as informações já apontadas. Tal expediente nos ajudará a compreender melhor as transformações vivenciadas pela capital ao longo do período em questão.²⁷⁴

2.4 LUCCOCK NO RIO DE JANEIRO – IMPRESSÕES INICIAIS, 1808

O primeiro capítulo da obra intitulado “O oceano Atlântico”, trata dos registros que o comerciante fez em sua viagem até a chegada ao porto carioca. É no segundo

²⁷³ Capítulos II, III, VI, VIII, IX, X, XI, XVII.

²⁷⁴ A proposta é que trabalhem com a análise documental, a partir de eixos possíveis obtidos por meio da análise de conteúdo, proposta por Laurence Bardin. Para a autora, a análise documental é “uma operação ou um conjunto de operações visando representar o conteúdo de um documento sob uma forma diferente da original, a fim de facilitar num estado ulterior, a sua consulta e referenciação. [...] O propósito a atingir é o armazenamento sob uma forma variável e a facilitação do acesso ao observador”. Para tanto, a criação de categorias que facilitem a compreensão da fonte torna-se uma alternativa relevante, de modo a permitir uma outra leitura do documento, diferente do que propõe sua análise primária. BARDIN, Laurence. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70, 1977, pp. 45-46.

capítulo, “Rio de Janeiro (1808 A. D.)” que Luccock apresenta suas primeiras impressões sobre a cidade. Vejamos:

A vista da terra, por tempo belo, é sempre agradável a passageiros fatigados; mas somente ela deixa o espírito suspenso. Quando apenas lóbrigada do oceano, frequentemente apresenta o aspecto de um deserto acinzentado, por vezes quebrando-se em alcantis abruptos; e ainda mesmo que a vista ao tornar-se próxima se faça verdejante e basta, variegada e atraente, subsiste ainda a dúvida quanto a regiões mal conhecidas, se a floresta será habitada por animais ferozes ou por gente civilizada, por selvagens ou por amigos.

[...] O estrangeiro que não tiver para o inquietar um navio sob seus cuidados, entrará no porto do Rio da maneira mais agradável possível, descendo desde *Ponte Negro*, rente à praia, até que a *Ilha Pay* seja trazida ao encontro do Pão-de-Açúcar. Isso lhe dará oportunidade de avistar todas as enseadas da costa, algumas das quais, ladeadas de massas enormes de granito nu, são muito belas; o Corcovado, a Gávea, os Dois Irmãos e outras montanhas de formas singulares, comes extravagantes e altitudes pasmosas, ficarão colocadas quase que numa mesma reta.

[...] A cada passo, se tal expressão se pode usar quando se trata do movimento de um navio, belezas novas se revelam à medida que penetramos e avançamos no porto.²⁷⁵

Passado o encanto inicial com a natureza da região, John Luccock volta seu olhar à estrutura urbana e suas especificidades da região. Chamaram-lhe a atenção a arquitetura das casas, das ruas e das vielas. O viajante registrou, ainda, mudanças que ocorriam no desenho dos traçados urbanos por meio de ordens régias emitidas já em seu primeiro ano de estada na capital, de modo que o espaço se tornasse mais moderno. Segundo ele “[...] principiara haver um certo gosto pelas conveniências e maneiras da Europa, que sem dúvida ainda há de aumentar”.²⁷⁶

Como comerciante, Luccock lançou um olhar atento sobre seus possíveis concorrentes e parceiros, detalhando, em linhas gerais, a malha comercial da cidade: “[...] uma pessoa de interesses especiais, como eu, tinha que estar muito particularmente atenta às perspectivas do Comércio”.²⁷⁷

Segundo descreve, os comércios varejistas estavam lotados à “Rua Da-Qui-Tandi”, rua da Quitanda, enquanto os atacados seguiam “entre essa rua e o mar”.²⁷⁸ Ele comenta que todos os ramos de negócio estavam com seus estoques lotados de

²⁷⁵ LUCCOCK, 1975, p. 22-23. (Grifo do autor).

²⁷⁶ LUCCOCK, 1975, p. 26.

²⁷⁷ LUCCOCK, 1975, p. 26.

²⁷⁸ LUCCOCK, 1975, p. 26.

produtos parados, o que segundo seu entendimento se devia ao fato de que Portugal ainda estava à mercê da França, não podendo escoar os seus produtos para fora, uma vez que a Europa, sob as correntes do Bloqueio Continental, nada consumiriam de produtos advindos de uma Colônia lusa. Das características dos armazéns e seus estoques, o autor registra:

Os armazéns atacadistas eram em geral constituídos por galpões longos e abertos, prolongando-se até muita para trás das ruas. Pelo quanto pudemos observar, continham pouquíssimos gêneros de qualquer qualidade que fosse destinados ao consumo do país, estando repletos, porém, de produtos de exportação; estando Portugal, por essa época, nas mãos dos franceses, os estoques se faziam desusadamente grandes.²⁷⁹

É preciso pontuar que os homens de grosso trato no Rio de Janeiro do início do século XIX eram os detentores dos espaços de produção de matérias-primas ou estavam diretamente ligados ao comércio descrito por Luccock. Era esse grupo, portanto, que ditava a dinâmica de consumo do período, servindo de referência aos demais estamentos sociais. E, como aponta Riva Gorenstein: “estes negociantes encontram no Rio de Janeiro uma conjuntura específica que aumentou consideravelmente as suas possibilidades de ascender na hierarquia social e de participar ativamente na vida política e administrativa da Corte”.²⁸⁰

Eram esses sujeitos que controlavam a exportação, por exemplo, do algodão, açúcar, cacau, café, couro, pelicas e tabacos para a Inglaterra.²⁸¹ Como também, importavam um conjunto de gêneros para consumo interno, como veremos. A partir da relação entre comerciantes, aristocracia agrária e o corpo de funcionários que compunham o espectro político-administrativo da Corte, perpassada por interesses econômicos e políticos diversos, é que podemos observar o campo de formação da elite local, a quem, juntamente com os estrangeiros, o mercado de abastecimento destinado ao consumo conspícuo se destinava.

O outro grupo que compunha tal cenário era formado por trabalhadores livres, libertos, escravizados e escravizadas, compondo a população comum, que consome,

²⁷⁹ LUCCOCK, 1975, p. 26.

²⁸⁰ GORENSTEIN, Riva. “Comércio e política: o enraizamento de interesses mercantis portugueses no Rio de Janeiro (1808-1830)”. In: _____; MARTINHO, Lenira Menezes. *Negociantes e caixeiros na sociedade da independência*. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Esportes, Departamento Geral de Documentação e Informação Cultural, Divisão de Editoração, 1993, p. 129.

²⁸¹ GORENSTEIN, 1993, p. 138-139.

sobretudo, para sobreviver e, normalmente, produtos já distribuídos ou produzidos localmente, inscritos no espaço do ordinário, do comum. É certo que, à medida que determinados produtos são mais consumidos e circulam em escala maior, tendem a se tornar mais baratos e, portanto, mais acessíveis. Entretanto, o foco da discussão aqui proposta se concentrará na circulação dos produtos entre as elites, uma vez que estas estiveram, na maior parte do tempo, sob o olhar do viajante cujos registros estamos analisando.

No que diz respeito ao comércio relacionado à alimentação e ao número de pessoas que viviam desse tipo de trabalho, ele aponta, *sem grande precisão*, cerca de “100 taberneiros, vulgarmente chamados vendeiros” e “100 pescadores”.²⁸² Luccock não aponta mais nenhuma profissão que possa ser aí enquadrada de maneira específica. Entretanto, relata “40 negociantes regulares”, “2.000 retalhistas de variadas espécies” e “4.000 caixeiros, aprendizes e criados de loja”.²⁸³ Não se tratam todos de negócios ligados à alimentação, por óbvio, mas é possível que alguns dos comércios desse gênero estivessem incluídos nesse grupo.

A discussão sobre o abastecimento e o consumo é uma importante chave para compreender a dinâmica social que caracteriza um dado período de análise, por fornecer um panorama ampliado do cotidiano dos espaços – em nosso caso, da capital –, com suas velhas e novas demandas. Nesse sentido, pondera Daniel Roche em *A história das coisas banais* que, “para satisfazer as constantes necessidades, para escapar ao peso das obrigações do meio, os homens inventaram inúmeras soluções”.²⁸⁴ Assim, compreender o que produzir uma cidade, o que chega a um espaço, os serviços que se oferecem em dados lugares, são possibilidades de compreensão dos cotidianos, dos fazeres silenciados pelos usos banais. De fato, como aponta o autor, a circulação daquilo que está inscrito na ordem do cotidiano é o produto de um tempo “fisiológico e cultural”²⁸⁵, que descortina parte do passado de um grupo social e que nos permite compreendê-lo melhor.

No caso dos estudos em alimentação, o abastecimento se apresenta como um dos caminhos importantes a ser evidenciados, uma vez que “a produção também é

²⁸² LUCCOCK, 1975, p. 29.

²⁸³ LUCCOCK, 1975, p. 29.

²⁸⁴ ROCHE, Daniel. *História das coisas banais*: nascimento do consumo nas sociedades do século XVII ao XIX. Rio de Janeiro: Rocco, 2000, p. 292.

²⁸⁵ ROCHE, 2000, p. 292.

consumo”²⁸⁶, e o consumo explicita, desnuda hábitos de uma sociedade. Por sua vez, para que haja o consumo, o abastecimento é a via focal pela qual é possível compreender as possibilidades em um contexto. Isso vale também para todos os serviços prestados em dados espaços.

As dinâmicas culturais fazem parte das sociedades, o que reflete em novas necessidades, novas abordagens, novas testagens e novas demandas. Pensar um Rio de Janeiro dinâmico como era esse que se abria às nações europeias é pensar sob dois eixos, pelo menos: o abastecimento de gêneros comuns à população local, avolumado pelo aumento demográfico do período e, ainda, o fornecimento de novos produtos para satisfazer um mercado consumidor diferente, de gostos fora do que era habitual até então na capital.

A mudança da gestão do cotidiano, nesse caso, principalmente no que se refere às alterações ocasionadas pela chegada de estrangeiros e, conseqüentemente, por uma nova conformação social no centro administrativo da Colônia, impactava também a circulação dos saberes. Nesse sentido, também os saberes alimentares circulam e entram na esfera do consumo – conseqüentemente, tornando-se produto de abastecimento. Circular os saberes descortinados no Brasil pelos viajantes, portanto, era também fazer circular uma nova dinâmica de cultura material, fundamental à sua sobrevivência e estadia na Colônia.

Ao tratar da ideia de circulação, adotamos o conceito proposto pelo historiador Kapil Raj, que assim o define:

[...] circulação não é unicamente o fenômeno do movimento. É o que se passa quando os conhecimentos e as práticas se transformam ao se deslocarem. Mas, não é qualquer coisa que se transforma ao se deslocar. [...] Então, [...] no que concerne às ideias, às práticas do universo científico, estou interessado nas mudanças que são produzidas por um movimento. E por que essas mutações ocorrem? Porque esses movimentos não são apenas físicos, mas também de meios, de campos diferentes. Se uma ideia sai do seu campo de produção e entra em outro, há a possibilidade de uma transformação, e também há a possibilidade de que ela retorne transformada ao local em que foi primeiramente produzida. Por circulação eu entendo esse processo

²⁸⁶ MARX, Karl. *Contribuição à crítica da economia política*. – 2.ed. – São Paulo: Expressão Popular, 2008, p. 246.

dinâmico, de transformações que ocorrem nesses processos de idas e vindas.²⁸⁷

É possível, então, segundo Raj, traçar pistas daquilo que queremos compreender no contexto sob análise. Em meio à circulação de produtos, de hábitos, de ideias, encontramos uma alteração na lógica de produção e circulação de produtos que abasteciam a capital, uma vez que a elite cortesã que chega ao Rio de Janeiro traz consigo elementos culturais de consumo e, junto à elite local, cria novos espaços de demandas e, por consequência, um reajuste na lógica do consumo local. Vejamos agora com maior detalhamento as questões ligadas à alimentação conforme registradas por John Luccock.

2.4.1 Sobre a carne e seus derivados: abastecimento, consumo e distinção

Luccock procura detalhar a questão dos mantimentos em suas especificidades, desde o abastecimento ao consumo, privilegiando os mais consumidos e comparando-os, em muitos casos, com o consumo na Europa.

Já no segundo capítulo, o autor, após abordar as questões ligadas à organização urbana, aponta o abastecimento e o consumo de carne. Segundo pontua “entre os mantimentos de que a cidade se supria, um dos mais importantes era a carne”.²⁸⁸ De fato, a historiografia destaca o papel do consumo de carne verde²⁸⁹ como relativamente alto nesse período, sobretudo, com o gado chegando à capital oriundo das regiões interioranas do Brasil.

Inclusive, Luccock registra o pouco cuidado que era relegado ao animal, que não recebia uma engorda adequada, além de andar algumas centenas de milhas para que chegasse à corte e, então, ser abatido. As longas trajetórias tinham relação com os centros abastecedores de carne bovina. Apesar da destinação e da produção pecuária

²⁸⁷ RAJ, Kapil. “Circulação não é fluidez”. [Entrevista concedida a] Matheus Duarte. *Boletim Eletrônico da Sociedade Brasileira de História da Ciência*, Rio de Janeiro, n. 9, np, jun. 2016. Disponível em: <https://www.sbh.org.br/conteudo/view?ID_CONTEUDO=944>. Acesso em 30 jun. 2020.

²⁸⁸ LUCCOCK, 1975, p. 29.

²⁸⁹ “Carne fresca ou verde – quando não tendo sofrido processo de conservação, é vendida dentro das trinta horas de seu abate”. Regulamento do policiamento da alimentação pública. Título VI. Capítulo único: carnes e pescados. Seção I. Das carnes e derivados. Artigo 798. S/D. Acervo Gabinete do Prefeito do Distrito Federal. Série Saúde e Assistência. Caixa: 195. 1944-1945.

ter-se iniciado na Colônia pelo nordeste e se expandido para o centro oeste²⁹⁰ na segunda metade do século XVIII, como abordado no capítulo anterior, dava-se também por cabotagem pela região sul e pela porção sul de Minas Gerais, ganhando proeminência estas duas no início do século XIX.²⁹¹ Logo, estava o mercado de consumo de carne bovina abastecido na Corte, apesar de sua qualidade.²⁹²

O aumento do consumo de tal iguaria estaria, segundo Luccock, ligado “uma grande afluência de estrangeiros”, que, às custas de elevação no consumo da carne do animal, fazia com que os animais que “aguentavam até o fim [das longas jornadas] chegavam em condições dignas de lástima ao matadouro público que ficava perto da Ajuda”.²⁹³ Os animais deveriam ser carneados somente ali, uma vez que a comercialização da carne do animal abatido era um monopólio da Intendência de Polícia.

Como apresentado no capítulo anterior, a Intendência de Polícia, parte do processo civilizador a ser instaurado no Rio de Janeiro a partir do 1808, detinha um conjunto de prerrogativas, dentre elas, regulamentar o comércio de carnes. De modo mais amplo,

as condições higiênicas dos alimentos comercializados na Corte passam a ter lugar de destaque na faina administrativa. A falta de cuidado com os vinhos, vinagre e azeites, bem como com a carne de gado (e couros), peixes, farinhas e outros alimentos de origem vegetal é devidamente comentada pelo médico [Manoel Vieira da Silva, que exercia um cargo de ‘polícia sanitária’]. Este exige que os gêneros sejam expostos à venda apenas depois de expedida certidão pelo delegado de saúde da Corte, atestando seu bom

²⁹⁰ SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Senac, 2005.

²⁹¹ SILVA, 2005; MARCONDES, Renato Leite. “Formação da rede regional de abastecimento do Rio de Janeiro: a presença dos negociantes de gado (1801-1811)”. *Topoi*, Rio de Janeiro, pp. 41-71, mar. 2001; LENHARO, Alcir. *As tropas da moderação: o abastecimento da Corte na formação política do Brasil – 1808-1842*. – 2. ed. – Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Esportes, Departamento Geral de Documentação e Informação Cultural, Divisão de Editoração, 1993.

²⁹² Aqui, cabe uma reflexão acerca da qualidade da carne do gado. Como mostra Paula Pinto e Silva, a carne bovina oriunda da região nordeste, histórica nesse tipo de abastecimento, era uma carne mais seca, com um gado magro e, portanto, de qualidade inferior. Ao iniciar a pecuária na segunda metade do século XVIII, entretanto, Minas Gerais passou a oferecer uma carne de melhor qualidade à então já capital Rio de Janeiro. O sul, como apontado por Renato Marcondes, também oferecia uma carne de qualidade notável. Entretanto, John Luccock reforça a qualidade inferior do gado e sua posterior melhora. Partindo as premissas do gosto como experiência, estética do paladar, nas palavras do filósofo Nicola Perullo, inferimos que o autor trazia consigo suas referências europeias acerca da qualidade do gado, o que, em alguma medida, pode criar uma tensão na leitura de sua obra e nas discussões dos autores. O fato é que o mercado de abastecimento bovino estava sendo dado, no século XIX, pelas três regiões apontadas. PERULLO, Nicola. *O gosto como experiência*. São Paulo: SESI, 2013.

²⁹³ LUCCOCK, 1975, p. 29.

estado. A tarefa de organizar os equipamentos urbanos necessários — armazéns, curral, matadouro etc. — é direcionada à Intendência da Polícia.²⁹⁴

Dessa sorte, compreendemos que a instituição havia tomado para si a regulamentação da matéria-prima. Em contrapartida, internamente, há críticas à gestão dos matadouros e de como as carnes são tratadas de forma geral. Reflexo disso, Luccock narra em cores vivas o processo de abate do gado:

Junto à casa [matadouro público] ficava um pequeno pátio, em que se amontoam os animais e em que frequentemente permanecem por dois dias ou três, sem alimento nem água, até que lhes chegue a vez de penetrar, cambaleando, no edifício do lado, para ali perderem a vida. Muitas das cenas que ali ocorrem são altamente comovedoras e, todas elas, da máxima sujeira, já que tentativa alguma se faz para limpar o local, ainda mesmo que em parte.²⁹⁵

Em seguida, após o ato pouco higiênico de abate, segundo o autor, os animais cortados aos quartos e enxotados de sangue fresco e coalhado seguiam para os tendais licenciados e eram comercializadas as carnes de acordo com as demandas de fregueses locais.²⁹⁶

Em relação à maneira de consumir o animal, o comerciante aponta que

O boi, assim levado ao mercado, costumava ser empregado quase que unicamente na confecção de sopas. Ultimamente começou a aparecer à mesa em postas e sob a forma de bifes, mas neste estado seu uso se limita às classes mais altas. Outros há que raramente experimentaram seu gosto, salvo os escravos domésticos que, em muitas famílias, ao lado da ração usual de *feijam* recebiam uma pequena porção de carne cozida e toicinho. A *carne-seca*, que vem a ser a de boi morto a distância da cidade, feita em mantas e dessecada ao sol, eram muito mais usadas.²⁹⁷

Por fim, o autor reforça que, à medida que o tempo de sua estada na Corte passou, a qualidade da carne fora melhorando, tal como a de outros artigos para consumo

²⁹⁴ SCHEINER, Livia. Saudáveis providências: notas sobre o abastecimento, a alimentação e a saúde pública na Corte joanina. *Revista do Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro*, n.14, p.41-55, 2018, p. 51.

²⁹⁵ LUCCOCK, 1975, p. 29-30.

²⁹⁶ LUCCOCK, 1975, p. 30.

²⁹⁷ LUCCOCK, 1975, p. 30.

alimentar, “logo que a procura ficou constante e certa e o mercado reabastecido com maior regularidade”.²⁹⁸

Podemos observar que, nesse registro, o comerciante relaciona o consumo da carne bovina verde, ou seja, fresca, a dois fenômenos: a presença de estrangeiros e o aumento de seu consumo como consequência da melhora da mercadoria. Se o período de abertura dos portos às nações amigas foi um marco na entrada e circulação de pessoas e mercadorias, muitas advindas da Europa, por outro lado, foram também marcadas por uma readequação do processo do abastecimento e do consumo, como observamos no registro.

A Europa Moderna, apontou o historiador Jean-Louis Flandrin, passou por um relevante aumento de consumo das “carnes de açougue”.²⁹⁹ Como registra Flandrin, não se revelava ao certo os cortes até o século XVIII nos manuais de cozinha, logo, tinham espaço de destaque tanto os cortes de carne – músculo, picanha, chã de dentro, alcatra, filé, peito e miolo de alcatra – quanto os miúdos. Apesar disso, nota-se um relativo prestígio dos cortes em detrimento desses miúdos, à medida em que as receitas trazem apontadas os cortes de carne específicos para determinadas preparações.³⁰⁰

O prestígio de consumir a carne de gado fresca denotava a distinção de quem podia fazê-lo. Registra o historiador que, na Modernidade, foram os ingleses que adotaram o consumo de carne bovina como marco, não só da distinção social entre estamentos, mas de uma projeção distinta de um território sobre os demais do Velho Mundo. Registra Flandrin que, “era através da qualidade da carne de boi que [os ingleses] julgavam o nível gastronômico de um país [...]”.³⁰¹ A

reabilitação da carne de boi na França, nos séculos XVII e XVIII, [...] não assombrou demasiadamente os viajantes estrangeiros. Principalmente para

²⁹⁸ LUCCOCK, 1975, p. 30. Cabe apontar que, apesar dos escritos versarem sobre 1808, o autor revisita-os e, num futuro, faz apontamentos sobre o passado, como é o caso da análise do mercado de carnes que, como apontado, com a procura constante ganhou contornos de maior regularidade.

²⁹⁹ FLANDRIN, Jean-Louis. “Da cristandade ocidental à Europa dos Estados (séculos XV-XVIII)”. _____; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp. 640-666, p. 646.

³⁰⁰ FLANDRIN, 1998, p. 645.

³⁰¹ FLANDRIN Jean-Louis. “A moderna cozinha europeia: uma encruzilhada de experiências culturais”. MONTANARI, Massimo (org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, troca*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009, pp. 99-118, p. 109.

os ingleses, os franceses continuavam a ser comedores de aves, incapazes de cozinhar carne de açougue.³⁰²

Entretanto, apesar da proposição dos ingleses, a carne bovina entra no cotidiano francês, em seguida, espalhando-se por todas as cortes que tinham nos hábitos francos suas referências de consumo e distinção. Os livros de cozinha franceses do século XVII já registram o avanço desse ingrediente em relação a outros mais utilizados anteriormente, como aves e carneiro.³⁰³ No século XVIII, boi e vitela figuravam nos livros de cozinha produzidos na França com proeminente destaque em relação a outras carnes.

Quanto ao consumo da carne verde no Brasil, pouco sabemos o período em que ganha nuances de consumo claramente ligadas à distinção. Sabe-se que, na dieta embarcada nas expedições que partiam da metrópole para a Colônia, a “carne seca, salgada”³⁰⁴ era ingrediente constante e ganhou notório espaço nas rações do cotidiano da Colônia. Em movimento inverso, do que se embarcava no Brasil para a partida à metrópole, além da farinha de mandioca, produto típico colonial, o “caldo de carne”³⁰⁵ já aparece no registro de viajantes. Não sabemos se autor se refere à carne bovina, especificamente, mas somos levados a crer nisso, uma vez que o verbete ‘carne’, de forma genérica, costumava referir-se a esse produto.³⁰⁶ A pecuária, inclusive, foi um dos elementos basais para a manutenção da vida na Colônia e para a interiorização do Brasil.³⁰⁷

Junto à prominência da *carne salgada*, principal método de conservação do gado vacum no Brasil do período, vale registrar que o consumo da matéria-prima ainda não salgada, ou seja, enquanto *carne verde*, também compunha a vida da Colônia e era destinada, principalmente, aos criadores do gado. Não temos um registro substancial acerca do consumo da carne fresca antes do século XIX,³⁰⁸ mas, como

³⁰² FLANDRIN, 2009, p. 109.

³⁰³ FLANDRIN, 2008.

³⁰⁴ CASCUDO, 2011, p. 320.

³⁰⁵ CASCUDO, 2011, p. 322.

³⁰⁶ Acompanhando as citações de viajantes na obra de Câmara Cascudo, é muito comum observarmos os termos cabra, carneiro, porco etc. quando se referem às carnes desses animais especificamente. À carne bovina, observamos carne seca, carne salgada e charque. Portanto, a inferência registrada parte da análise dos registros na obra do autor.

³⁰⁷ SILVA, 2005.

³⁰⁸ A grande maioria dos estudos que se debruçam sobre abastecimento ou consumo do produto, trazem a carne seca e/ou o charque em seu bojo, seja a partir de aspectos quantitativos, seja de qualitativos. Para melhor compreensão, cf., por exemplo, FRAGOSO, João. *Homens de grossa*

registra a antropóloga Paula Pinto e Silva, “verde ou seca, foi essa carne que alimentou grande parte das gente da Colônia”.³⁰⁹

A carne era um comércio rentável ao Brasil, cabe reforçar. Segundo o historiador Pedro Henrique Pedreira Campos,

[...] a arroba – equivalente a aproximadamente 14,4 kg – de carne seca, que valia 600 réis no Rio de Janeiro em 1815, passou a custar 1650 réis em 1817, 1678 réis em 1818 e 2 mil réis em 1819. Esse foi o período da guerra de Sacramento e da guerra da independência da Argentina, portanto, a concorrência portenha e a concorrência uruguais não existiam. Essa grave oscilação nos preços modificava o consumo de carne verde na cidade, já que a carne deca deixava de ser mais barata – aproximadamente 18,75 réis a libra em 1815 contra o preço tabelado de 30 réis da carne verde. A carne seca, que era tradicionalmente um bem de consumo mais popular que a carne verde, deixava de custar pouco mais de 60% do valor da carne fresca para ser vendida ao dobro do preço desta.³¹⁰

A carne, portanto, não era um item de consumo popular e, à medida em que o tempo passou, tornou-se artigo de consumo ainda mais seletivo. Precisamos compreender como isso de dava na metrópole, para compreendermos como o insumo passa a compor o cotidiano cortesão, em específico.

De fato, como mencionado, na Europa houve um destaque à variedade de carnes, pedaços de tecido conjuntivo que têm maciezes diferentes dependendo do corte, mas que não são órgãos internos, vísceras. Apesar do destaque ao insumo sobredito, há também um aumento no consumo desses miúdos, uma vez que receitas com ofertas do produto aparecem cada vez mais nos manuais de cozinha, além de utilizarem cortes diversos: palato, rabo, cabeça, fígado, moleja, rins, tetas, orelhas e olho.³¹¹

Os livros de cozinha eram destinados aos cozinheiros e outros artesãos da cozinha que ocupavam espaços em cortes distintas. Estes sujeitos consumiam não somente a informação ali registrada, como ideias possíveis a partir dos registros, adaptando os

aventura: acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998; LENHARO, 1993; SILVA, 2005, dentre outros.

³⁰⁹ SILVA, 2005, p. 108.

³¹⁰ CAMPOS, Pedro Henrique Pedreira. *Nos caminhos da acumulação*: negócios e poder no abastecimento de carnes verdes para a cidade do Rio de Janeiro, 1808-35. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal Fluminense, 2007.

³¹¹ FLANDRIN, 1998.

ingredientes e as técnicas sugeridos pelos escritores, forjando outras experiências de consumo e distinção.³¹²

O movimento que ocorria na Europa, a partir da França, sobre o qual Flandrin se debruçou, também foi vivenciado em Portugal. Em trabalho anterior, identificamos que já no impresso de 1780, *Nova Arte de Cozinha*³¹³, escrito pelo chefe de cozinha Lucas Rigaud, o aumento do consumo de carne de açougue era de grande relevância, em substituição às aves, grandes destaque do Medievalo.³¹⁴ Ao todo, 79 receitas davam cabo dos usos de carne de vitela (44 receitas) e carne de vaca (35).³¹⁵ O consumo de miúdos, portanto, comum no Velho Mundo no período, também deveria acontecer no Brasil, apesar da falta de registro específico de Luccock.

Não observamos os usos desses cortes na fonte, mas chama-nos a atenção os destinos dos rejeitos (que, a depender do aspecto semântico, podem também ser considerados miúdos):

[sobre o espaço sujo de abate bovino] também se atira à água o rebotalho, onde fica a boiar, a menos que um número bastante de pretos da mais baixa casta se achem presentes para apanhar e lavar as tripas a fim de enchê-las com linguiça ou para outras finalidades de natureza doméstica ou medicinal.³¹⁶

Não vemos, na obra, os usos culinários ou as relações de consumo destes rebotalhos em detrimento daqueles nobres cortes de bifes e postas, mas observamos que fica a cargo de um grupo específico de escravizados³¹⁷ a limpeza do espaço de abate e o consumo de tripas para fins alimentícios ou medicinais. Logo, identificamos a carne verde – e seus cortes de bifes e postas – como um elemento de distinção, voltada à alimentação dos grupos abastados da Colônia.

³¹² Cf. VIANA JUNIOR, 2020.

³¹³ RIGAUD, Lucas. *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*. Sintra: Colares, 1999 [1780].

³¹⁴ FLANDRIN, 1998, p. 643.

³¹⁵ VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. *Dos sabores fortes aos suaves: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da Corte portuguesa, 1670-1780*. Vitória: Identidade, 2020, p. 193.

³¹⁶ LUCCOCK, 1975, p. 30.

³¹⁷ Talvez, trabalhadores livres também estivessem junto aos sujeitos que limpavam os abatedouros, o que seria perfeitamente possível, e que poderiam ser enxergados por Luccock como parte de uma massa de escravizados. Entretanto, em meio à bibliografia consultada, não observamos nenhuma que fizesse essa reflexão, especificamente. Assim, optamos por tomar de empréstimo os registros do autor de modo a não ressignificarmos sua compreensão sobre o processo.

Em seguida, cabe apontar a carne seca ou o charque como grande motriz dessa sociedade, que ainda trazia consigo seus contornos de gestão escravista. Esses produtos eram parte da alimentação cotidiana no período. Segundo o historiador João Fragoso, o charque ocupava 6,9% da carga que adentrava o porto carioca em 1790 e, em 1808 – ano sobre o qual escreve Luccock, 78,5% da carga era de charque, que adentrava a costa.³¹⁸

A circulação desse produto estava diretamente relacionada com a gestão de uma sociedade escravista, uma vez que eram os escravizados a força motriz da produção, e a quem era destinado o produto para a alimentação, não servindo de base de consumo aos sujeitos distintos da capital, segundo Luccock.³¹⁹ Esses pedaços do gado, ainda, pouco apreciados pela elite, também estavam à disposição de pessoas menos abastadas, de trabalhadores livres e outros sujeitos que compunham o tecido social do Rio de Janeiro em inícios do Dezenove.

Como já destacamos, ao longo do período inicial do século XIX, ocorreu um aumento significativo de estrangeiros na capital carioca, essencialmente ingleses e portugueses, conforme registrado inclusive por Luccock. Portanto, não parece estranho que o consumo de carne verde bovina tenha crescido, posto ser característico da cultura alimentar desses grupos.

De fato, trata-se de um processo de afetação entre culturas que se cruzam e se influenciam, visto que as mudanças se dão a partir dos encontros, pois, “mais do que por caminhos lineares de difusão ou de transferência, é por processos de circulação dos homens e das práticas, das informações e dos saberes, dos instrumentos e dos objetos, que as ciências e as técnicas se desenvolvem”.³²⁰ De certo, a análise da obra de Luccock evidencia o encontro entre figuras de grosso trato local com a Corte lusa e os viajantes ingleses. O que ajuda a pensar as modificações estruturais do abastecimento e do consumo a partir dessa interação, aqui, especificamente do consumo de carne bovina em suas formas possíveis.

³¹⁸ FRAGOSO, 1998, p. 163-164.

³¹⁹ Sobre a conformação da sociedade escravista, cf. MERLO, Patrícia. *O nó e o ninho: estudo sobre a família escrava em Vitória, Espírito Santo, 1800-1871*. Vitória: EDUFES, 2018. Sobre o consumo da carne seca e do charque nas rações dos escravizados, cf. SILVA, 2005.

³²⁰ RAJ, Kapil. “Conexões, cruzamentos, circulações: a passagem da cartografia britânica pela Índia, séculos XVII-XIX”. *Cultura*, v. 24, pp. 155-179, 2007. Disponível em: < <https://journals.openedition.org/cultura/877#quotation> > Acesso em 30 jun. 2020.

Ainda sobre o consumo da carne seca registrada Luccock que era mais volumoso que o da carne verde, como supracitado, no preparo de rações e pastos. De fato, a “criação de gado e sua transformação em carne-seca” já acompanha a alimentação cotidiana desde, pelo menos, a ocupação do território sertanejo.³²¹ Segundo a antropóloga Paula Pinto e Silva, a produção da carne-seca a base alimentar desse território, uma vez que se tratava do método de conservação ali mais utilizado. Como esclarece, “em um primeiro momento subordinada à grande lavoura de exportação, a atividade pecuária teve papel fundamental na garantia de um alimento vital à Colônia, embora sua importância tenda a ser tratada como acessória”.³²²

Os usos da carne seca tinham suas vantagens: além da conservação predita, era um suprimento de proteínas à alimentação, seu peso era reduzido, facilitando o transporte, e, ao final da salga e da secagem, já estava disponível para o consumo.³²³ Como apontado anteriormente em relação à carne verde, também havia nobilitação na destinação dos cortes. “Pedacões nobres do gado [...] eram sempre vendidos em mantas [...]. As partes mais fibrosas, com nervos, gorduras e palancas, eram picadas à ponta de faca e fritas em gordura de porco”.³²⁴ Talvez fosse a essa última categoria a que se referia Luccock na produção da dieta dos escravizados.

Dos subprodutos do gado, o autor ainda aponta a qualidade ruim do leite, uma vez que o gado no Brasil não seria de boa qualidade, sendo “deficiente e mau”.³²⁵ Além disso, o autor cita a constante adulteração no leite comercializado, “pela mistura de qualquer coisa que o engrossasse”.³²⁶ Apesar da pouca qualidade do leite, o autor cita, ainda, que produzia-se queijo na região das Minas, “mas este jamais poderia competir com o *cheshire* inglês, exceto na falta de habilidade com que este concorria no preço”.³²⁷ A manteiga era irlandesa, geralmente. Apesar da chegada da mercadoria, Luccock coloca em dúvida da qualidade do produto.³²⁸ Mais adiante, adensaremos o uso das gorduras animais durante o período, inclusive a manteiga, apontando seus usos local e na Europa.

³²¹ SILVA, 2005, p. 100.

³²² SILVA, 2005, p. 101.

³²³ SILVA, 2005.

³²⁴ SILVA, 2005, p. 108.

³²⁵ LUCCOCK, 1975, p. 33.

³²⁶ LUCCOCK, 1975, p. 33.

³²⁷ LUCCOCK, 1975, p. 33.

³²⁸ LUCCOCK, 1975.

O segundo grupo de carnes destacado por Luccock incluía o carneiro, a ovelha e o porco. Segundo registra,

No ano de 1808, achavam-se disseminados nas vizinhanças do Rio uns poucos carneiros de variadas raças e alguns eram trazidos à venda de pontos diversos. Como somente o boi é que é afetado pelo privilégio impolítico supracitado [de regulamentação da comercialização], os carneiros podem ser mortos e vendidos por qualquer um. Dessa liberdade se tirou algum partido, tanto assim que em 1812 já as ovelhas se tinham tornado mais numerosas, tendo sido trazidas, pelo menos, quanto a um rebanho, de tão remota distância quanto é o Rio-Grande.³²⁹

O consumo de caprinos, como demonstra o autor, não era parte do cotidiano dos locais que viviam na Corte. O inglês afirma que a criação desses animais era possível nos arredores da capital, porque não havia uma intervenção do Estado em sua regulamentação e comercialização. Cabe pontuar que, para Luccock, a produção desses animais, quando para destino alimentício, servia majoritariamente à dieta dos estrangeiros: “muitos ingleses, desejosos de terem qualquer coisa de parecido com a variedade que aparece à mesa de suas casas, começaram a prestar atenção ao comércio, à criação e à matança de carneiro”, ademais “o carneiro era e continua sendo pouco procurado pelo povo do Brasil”.³³⁰

Sobre a suposta ausência de um controle do Estado em relação à carne de carneiro, que poderia ser comercializada por qualquer um, cabe algumas ponderações. Segundo Georgia da Costa Tavares, que se debruçou sobre as práticas dos marchantes da segunda metade do Setecentos e inícios dos Oitocentos no Rio de Janeiro, era de responsabilidade dos camarários fiscalizar as carnes comercializadas, inclusive taxas “as arrematações das vendas de carne verde de boi, porco e carneiro.”³³¹ É possível que Luccock não tivesse conhecimento de tal prática. O fato é que, em tese, todas as carnes de açougue deveriam ser taxadas.

Além disso, a informação do comerciante inglês sobre a pequena procura pela carne de carneiro entre brasílicos contrasta com seu consumo usual em Portugal. No

³²⁹ LUCCOCK, 1975, p. 30.

³³⁰ LUCCOCK, 1975, p. 30.

³³¹ TAVARES, Georgia da Costa. *A atuação dos Marchantes no Rio de Janeiro colonial*. Estratégias de mercado e redes de sociabilidade no comércio de abastecimento de carne verde (1763-1808). Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura: Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro, 2012.

primeiro receituário luso moderno, *Arte de Cozinha*³³² de Domingos Rodrigues datado de 1680, encontramos sua indicação em 21 receitas, no “capítulo II – De diferentes pratos de carneiros”³³³, onde observa-se também o uso de cabrito em quatro receitas.³³⁴ No livro de Lucas Rigaud, de 1780, o carneiro aparece em 18 receitas³³⁵ e os cabritos e cordeiros³³⁶, em 12. Todavia, não observamos nenhuma receita que fale da ovelha – o uso da carne, do leite ou do queijo.

Sobre o consumo da carne de porco Luccock registra:

De carne de porco costuma o povo alimentar-se com grande avidez, como se o encantassem todas as oportunidades de demonstrar que não são nem judeus nem maometanos. Duvido, no entanto, que essa espécie de alimento, tal como é produzido no Brasil, possa construir uma dieta não só desejável como saudável. Os porcos que se guardam no país aproximam-se muito do estado selvagem, devorando vorazmente os numerosos reptis que em todos os distritos abundam. Seja ou não seja essa a causa, é certo, porém, que a carne dele é frequentemente oferecida à venda em estado bastante doentio.³³⁷

De fato, os portugueses trouxeram consigo o amplo costume do consumo de carne de porco. Aproveitava-se do animal tudo: toucinho, banha, focinho, rabo, miúdos e a carne.³³⁸ E tal hábito foi amplamente difundido na Colônia. John Luccock, inclusive, aponta razões para isso, ao dizer que

As razões há pouco citadas contra o uso do carneiro e a favor do porco [para provar que não eram judeus nem maometanos], embora estranhas, acham mais peso junto aos devotos do que se poderia imaginar. Não se deve supor, contudo, que os brasileiros sejam fracos a ponto de pautarem a sua produção ou seus atos por elas; mas tendo sido inculcadas pelo clero e apoiadas por indivíduos interessados, adquiriram influência devido ao hábito, embora despercebidamente.³³⁹

Sem dúvida, falamos de uma sociedade colonial calcada nos preceitos religiosos católicos instituídos com a chegada dos portugueses e que sustentaram os alicerces

³³² RODRIGUES, Domingos. *Arte de cozinha*. Senac: Rio de Janeiro, 2008 [1680].

³³³ RODRIGUES, 2008, p. 63-69

³³⁴ RODRIGUES, 2008, p. 93-94.

³³⁵ RIGAUD, 1999, pp. 29-42.

³³⁶ RIGAUD, 1999, pp. 105-113.

³³⁷ LUCCOCK, 1975, p. 32.

³³⁸ Cf. o uso ampliado do animal na culinária portuguesa a partir dos dois primeiros livros de cozinha portugueses em VIANA JUNIOR, 2020.

³³⁹ LUCCOCK, 1975, p. 31.

do território brasileiro por séculos. Isso não estava relegado somente ao campo religioso: era o campo administrativo, ele mesmo, calcado sobre os alicerces apontados. Isso era o que caracterizava o Antigo Regime.³⁴⁰ Não à toa, os prédios administrativos mais importantes da capital eram edificados junto às instituições religiosas locais.³⁴¹ Religião, gestão e socialização estão sob a jurisdição de preceitos religiosos na organização do Império luso.³⁴²

Contudo, o consumo da carne de porco parece implicar em outros sentidos além dos religiosos. Luís da Câmara Cascudo, ao se deparar com o excerto de Luccock, comenta que:

Luccock foi um grande criador de superstições inexistentes no Brasil, ditadas pela zombaria anglicana contra os católicos e sem a menor comprovação real. Não há tabu alimentar na espécie e mesmo os columbídeos são consumidos diariamente embora os símbolos do Espírito Santo.³⁴³

Cascudo cita, ainda, que há, sim, um relevante consumo cotidiano de carneiro, além de uma grande predileção ao consumo de carnes de porco-do-mato pelos indígenas antes da chegada dos europeus, além da tradição portuguesa do consumo de montês e javali, não findado pela introdução de leitões. De fato, os porcos chegaram ao Brasil com grande destaque na alimentação cotidiana já no início da colonização pelos portugueses.³⁴⁴

Sobre o uso de gorduras no preparo dos alimentos, cabe pontuar que apesar do uso da manteiga e do creme de leite estarem ganhando notado espaço nas cozinhas modernas europeias³⁴⁵, Portugal utilizava ainda o toucinho de porco de forma bem intensa, como podemos observar nos livros de cozinha.³⁴⁶ Logo, apesar de não ser

³⁴⁰ Cf. LOPES, Marco Antônio. “O direito divino dos reis”. In: _____. *O imaginário da realeza: cultura política ao tempo do absolutismo*. Londrina: Eduel, 2012, pp. 127-160; SCHULTZ, Kristen. ‘Versalhes Tropical’: a política da monarquia no Novo Mundo. In: _____. *Versalhes tropical: império, monarquia e a Corte real portuguesa no Rio de Janeiro, 1808-1821*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008, pp. 219-270.

³⁴¹ SCHEINER, Livia Maurício. *Uma questão de projetos: o Senado da Câmara e a Intendência de Polícia na gestão do espaço urbano da Corte, Rio de Janeiro 1808-1821*. Dissertação (mestrado em História) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2004.

³⁴² HESPANHA, António Manuel. *Às Vésperas do Leviathan: Instituições e Poder Político - Portugal - Século XVII*. São Paulo: Alamedina, 1994.

³⁴³ CASCUDO, 2011, p. 255.

³⁴⁴ CASCUDO, 2011.

³⁴⁵ FLANDRIN, 1998.

³⁴⁶ VIANA JUNIOR, 2020.

possível saber pela leitura de *Notas sobre o Rio de Janeiro*, inferimos que há uma parca utilização da manteiga, uma vez que a produção do porco é abundante localmente, além da herança do uso de gorduras na alimentação privilegiar a de origem suína.

O terceiro grupo de carnes provinha do mar. O consumo de pescados é algo essencial na dinâmica da capital e da Colônia de maneira geral. Câmara Cascudo é enfático ao apontar o consumo de peixe em seu “Cardápio Indígena”³⁴⁷, os livros de cozinha portugueses não economizam sua importância na alimentação lusa dos séculos XVII-XVIII³⁴⁸, o engenho e sua gestão tinham no pescado parte do provimento de sua dieta.³⁴⁹ Junto às leituras das obras, é possível perceber uma infinidade de preparos e espécies de peixes, segundo os contextos que registram.

John Luccock corrobora com tais informações, vejamos:

Há uma grande variedade de excelente pescado nas águas do Rio, mas, em meio dessa abundância, poucas espécies eram de uso comum, e menos ainda as dignas de qualquer estima. O fato é que as pessoas em geral têm preconceitos em relação a essa casta de alimento, tendo-a por insalubre e supondo que, quando usada constantemente, produz a lepra, que os índios chamam de pyra-ayba, isto é, doença de peixe ou doença de escamas.³⁵⁰

Segundo registra Valdemir Zamparoni tal tese teve origem na tradição talmúdica do judaísmo e, depois, no islamismo.³⁵¹ Fosse a proposição herança indígena ou talmúdica, observa-se que havia algumas restrições em relação ao consumo de pescado. Há, ainda, outro fator importante apontado por Luccock:

Mas, entre os católicos, tais como o do Brasil, pode-se encontrar talvez razão mais forte para o fato de não gostarem de peixe. Com efeito, o seu uso é prescrito para uma terça parte dos dias do ano, sendo então vedado o de outras espécies animais.³⁵²

³⁴⁷ CASCUDO, 2011, pp. 73-161.

³⁴⁸ Cf. VIANA JUNIOR, 2020.

³⁴⁹ CASCUDO, 2011.

³⁵⁰ LUCCOCK, 1975, p. 31.

³⁵¹ ZAMPARONI, Valdemir. “Lepra: doença, isolamento e segregação no contexto colonial em Moçambique”. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.24, n.1, p.13-39, jan./mar. 2017.

³⁵² LUCCOCK, 1975, p. 31.

Há aí uma tensão, portanto, do papel do peixe quanto ao consumo. Se, por um lado, é tido como menos nobre, ao alimento de menor valor de consumo, é a base do cardápio de 1/3 do ano às mesas de nobres e de quase todos os demais sujeitos, uma vez que o catolicismo é a religião oficial da Colônia.

Apesar do suposto descaso aos pescados, observamos os pescadores como um grupo bem organizado e numeroso nos registros de profissionais apontados pelo próprio Luccock, sendo equivalente ao de taverneiros. Assim, se havia uma questão em relação ao consumo de peixe de fundo religiosa, não se pode negar que havia também um mercado que consumia de fato os pescados.

Entre as carnes o último grupo destacado são as aves. Segundo Luccock:

As aves domésticas vulgares, gansos, patos e marrecos em maior abundância que as outras, eram trazidas de remotas distâncias; os perus e galinhas da Guiné, por delicados demais para suportarem longas jornadas, são criados mais perto.³⁵³

Na Europa as aves tinham importante destaque às mesas nobres no medievo e, na Modernidade, apesar de se observar “uma redução do número de espécies consumidas nas mesas abastadas”, dando destaque nesses espaços às carnes de açougue³⁵⁴, seu consumo ainda se faz importante. Mesmo com a diminuição da variedade, a exemplo do que podemos encontrar nos livros de cozinha portugueses, ainda estão lá as galinhas, os pombos, os frangões, os patos, as perdizes, os gansos, os capões, as galinholas, as rolas.³⁵⁵ Aliás, tais aves foram introduzidas na Colônia desde o início da conquista como atesta Pero Vaz de Caminha.³⁵⁶

O peru, ave americana introduzida na Europa já após o início das navegações, se somou às aves do período e ganhou lugar de destaque nos cardápios e nas mesas abastadas: em *Arte de Cozinha* são seis receitas³⁵⁷, e no *Cozinheiro Moderno* de Rigaud, 31 receitas.³⁵⁸

³⁵³ LUCCOCK, 1975, p. 32.

³⁵⁴ FLANDRIN, 1998, p. 644.

³⁵⁵ VIANA JUNIOR, 2020.

³⁵⁶ CAMINHA, Pero Vaz de. *A carta de Pero Vaz de Caminha*: reprodução fac-similar do manuscrito com leitura justalinear, de Antônio Geraldo da Cunha, César Nardelli Cambraia e Heitor Megale. São Paulo: Humanitas, 1999.

³⁵⁷ RODRIGUES, 2008, pp. 77-78.

³⁵⁸ RIGAUD, 1999, pp. 98-119.

Em relação ao preço dessas iguarias, Luccock registra que “os preços eram e ainda são altos, apesar de que, atualmente, regulados pela polícia”³⁵⁹, e o que ficava relegado à alimentação conspícua, uma vez que “tudo quanto possui vida, exceto, talvez, uns poucos répteis, tem sido comido nas regiões interiores do país, e todas as criaturas pareciam igualmente bem vindas pelas classes baixas dos nativos e pretos”.³⁶⁰

A galinha e as outras aves menores ficavam, essencialmente, a cargo da população menos abastada e que ocupavam os interiores. Apesar de indígenas não a comerem, uma vez que estivessem integradas como membro da família³⁶¹, as galinhas estavam, essencialmente, nos interiores. A disponibilidade do milho, inclusive, estava diretamente ligado à disponibilidade da galinha.³⁶²

Como procuramos apontar até aqui, a chegada da Corte, o aumento populacional e a crescente presença de viajantes circulando no Rio de Janeiro a partir de 1808, provocou a necessidade de reorganização do abastecimento, por volume e por gêneros. Os fragmentos analisados dos registros feitos por John Luccock evidenciam esse processo inicial. Segundo Alcir Lenharo, tal questão se desdobrava na articulação de três espaços distintos que sustentaram a capital no período:

A externa, cujas praças maiores eram Lisboa, Porto e o Prata; a interna, de cabotagem, cujos núcleos principais eram o Rio Grande do Sul, Santa Catarina e as áreas mais próximas da Corte, como Campos e Parati; a terceira fonte, também interna, era a circunscrita às rotas terrestres que alcançavam principalmente as capitânicas de Minas e São Paulo e, através delas, os centros produtores de Goiás e Mato Grosso.³⁶³

Nessa perspectiva, “sal, vinho, azeite, azeitonas, sardinhas, bacalhau, vinagre, trigo, farinha de trigo” eram parte dos insumos que vinham da metrópole.³⁶⁴ Já “carne salgada, couros, toucinho, sebo, trigo, peixe, milho, feijão, arroz, cebola, farinha de mandioca e café”³⁶⁵ e outros gêneros de hortaliças vinham da região sul do país e do

³⁵⁹ LUCCOCK, 1975, p. 32.

³⁶⁰ LUCCOCK, 1975, p. 32.

³⁶¹ CASCUDO, 2011, p. 153.

³⁶² CASCUDO, 2011, p. 204.

³⁶³ LENHARO, 1993, p. 20.

³⁶⁴ LENHARO, 1993, p. 20.

³⁶⁵ LENHARO, 1993, p. 20.

Prata. Enquanto a “pesca [acontecia] nas imediações do Rio de Janeiro”³⁶⁶, assim como o plantio de pequenas hortaliças e a criação de pequenos animais. O “gado em pé em grande quantidade [para a produção de carne verde, principalmente], além de porcos, galinhas, carneiros, toucinhos, queijos, cereais”³⁶⁷ provinham das rotas centrais, nas quais estavam envolvidos São Paulo, Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso. A partir da abertura dos portos, o leque de opções no fornecimento interno de mercadoria se tornou ainda mais amplo, principalmente a partir do que escoava do porto de Liverpool.³⁶⁸ A internacionalização do abastecimento da capital – e da Colônia, de modo geral – passou a contar com uma clara influência inglesa.³⁶⁹

A análise dessa estrutura relaciona-se diretamente com um fenômeno fundamental para a compreensão deste processo: a consolidação de um mercado interno constante, avolumado e atuante na aquisição de gêneros alimentícios. Para Alcir Lenharo, “as transformações que tomavam conta do mercado carioca acabaram por definir o Rio de Janeiro como o polo drenador de gêneros de abastecimento do Centro-Sul”.³⁷⁰

2.4.2 Farinhas e Vegetais Culinários: usos diversos

Encerrada a descrição dos vários consumos de carnes e o próximo tema ligado à alimentação diz respeito às farinhas. Luccock descreve inicialmente o trigo, posto que sua farinha era a mais utilizada na Europa para os preparos, sobretudo entre as classes mais abastadas.

Cabe, aqui, uma breve reflexão sobre a importância, não somente das farinhas, mas do seu principal produto à alimentação ocidental do período: o pão. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari registram que, após a peste negra, no processo de retomada do crescimento demográfico da região, os cereais foram aos alimentos de

³⁶⁶ LENHARO, 1993, p. 20.

³⁶⁷ LENHARO, 1993, p. 20.

³⁶⁸ Apesar disso, entre 1800 e 1802, Portugal já concedia licenças para que os ingleses comercializassem seus produtos manufaturados no Brasil com preços mais baixos do que produtos similares produzidos na metrópole. Cabe ressaltar que o aumento da circulação desses produtos se deu, efetivamente, a partir da abertura dos portos. Cf. GORENSTEIN, 1993, p. 137.

³⁶⁹ Em decorrência dessa influência estrangeira nos espaços de mercado de consumo, d. João VI será cobrado e tomará algumas medidas protecionistas, que serão discutidas no próximo capítulo, em acordo com o recorte temporal proposto.

³⁷⁰ LENHARO, 1993, p. 34.

maior destaque, tanto em termos de produção, quanto de consumo. Os séculos XVII e XVIII na Europa, inclusive, são marcados por crises cerealíferas.³⁷¹

O pão era elemento fundamental na alimentação no Velho Mundo já antes da Modernidade. “O pão não era apenas um alimento popular: era o alimento por excelência”.³⁷² O pão feito com a farinha de trigo, entretanto, era o mais bem cotado e destinado a um grupo específico: “Pão branco dos ricos, pão preto dos pobres. [...] O pão branco era um pão de frumento, e os pães feitos com outros cereais eram preto”.³⁷³ Apesar do destaque do trigo refinado, entretanto, trigo-mouro, milho, batata, cevada, milhete, aveia, foram alguns dos cereais que se empregaram na feitura do pão entre os séculos XV-XIX na Europa.³⁷⁴

Na alta sociedade, se comiam pãezinhos brancos e assados no mesmo dia. Eram pães mais macios e leves, nada indicado aos trabalhadores que faziam um serviço mais substancial. De certo, o que recebe notório destaque na historiografia concernente ao alimento no período é a distinção que carrega consigo os sujeitos que podem alimentar-se de tal iguaria em detrimento daqueles que comiam os pães escuros, de farinhas não refinadas.³⁷⁵

Chama a atenção do inglês a carestia do trigo no Brasil, a qual justifica esclarecendo que: “Não dá trigo na região do Brasil em que se acha situado o Rio, e, nas províncias distantes, apenas se produz pequena quantidade. É importado, parte em grão e parte em forma de farinha”.³⁷⁶ O pão fermentado era bom, mas um verdadeiro artigo destinado aos “mais ricos”.³⁷⁷

Diferente do que acontecia na Europa, então, como apresentado, em que farinhas diversas eram utilizadas na feitura do pão (centeio, aveia, etc.), no Rio de Janeiro não se empregava nenhuma outra farinha para fazer o pão. Destaca Luccock que “o substitutivo universal daquilo que nós consideramos o arrimo da vida é um pó chamado *Farinha*, produto da mandioca ou raiz de cassava”.³⁷⁸

³⁷¹ FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 535.

³⁷² FLANCRI, 1998, p. 586.

³⁷³ FLANDRIN, 1998, p. 587.

³⁷⁴ FLANDRIN; MONTANARI, 1998.

³⁷⁵ FLANDRIN, 1998.

³⁷⁶ LUCCOCK, 1975, p. 32.

³⁷⁷ LUCCOCK, 1975, p. 32.

³⁷⁸ LUCCOCK, 1975, p. 32, grifo do autor.

O uso da mandioca e de seus subprodutos em substituição ao pão de trigo já é prática desde o início da colonização, em se tratando dos encontros alimentares entre Velho e Novo Mundo, e uso ainda mais antigo quando falamos da alimentação indígena.³⁷⁹ O trigo, ou sua farinha, que abasteciam a capital à época, era “proveniente do Rio Grande do Sul e da América do Norte”³⁸⁰, o que justifica seu alto custo, baixo consumo e espaço somente em mesas abastadas na capital em início dos Oitocentos.

Em relação ao consumo de vegetais, Luccock registrou a presença de muitos dos que já eram conhecidos na Europa

Muitos dos nossos vegetais culinários medram no Brasil e ali crescem com grande abundância, tais como couve, cenoura, parsinaca³⁸¹, espinafre, cebola, alface e chicória, todas elas muito apreciadas e usadas, principalmente em sopas. [...] Em geral não se dá a mínima atenção a hortas particulares, ficando o cultivo a cargo de pequenos lavradores, que os trazem à venda na cidade, logo que próprios para o uso³⁸²

O consumo de vegetais frescos era um movimento que ganhava força na Europa Moderna. O historiador Jean-Louis Flandrin, ao analisar os livros de cozinha e como esses insumos apareciam ali um aumento significativo do consumo das iguarias em relação à Idade Média. Além do crescimento do consumo em si, o número de espécies mais que dobrou entre os intervalos dos séculos XIV e XVIII.³⁸³ Reflexo disso era Portugal que, conforme análise dos livros de cozinha de 1680 e 1780, seguiram o modelo adotado por França, Inglaterra e Itália, e tinham em seus cardápios um aumento abundante de espécies de legumes entre os livros do período.³⁸⁴

Apesar da farta oferta de legumes, Luccock registra que alguns eram pouco – ou nada – consumidos no Rio de Janeiro: “Este é o caso da batata e do nabo, aos quais parece que o clima não é favorável, tanto assim que os poucos que se cultivam não prestam, e aqueles que os quiserem ter são obrigados a importar”.³⁸⁵ Curiosamente, a batata,

³⁷⁹ CASCUDO, L. C. “A rainha do Brasil”. In: _____, 2011, pp. 90-101.

³⁸⁰ BRAGA, Isabel M. R Mendes Drumond. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI)*. São Paulo: Senac, 2010.

³⁸¹ Ou pastinaca, definida como um verbete no dicionário de Rapaél Bluetau como o mesmo que *cenoura*. BLUTEAU, R. *Vocabulario Portuguez, e Latino [...]*. Coimbra: Colégio das Artes de Jesus; Lisboa: Officina de Pascoal da Silva, 1712-1728, p. 311.

³⁸² LUCCOCK, 1975, p. 32.

³⁸³ FLANDRIN, 1998, p. 641.

³⁸⁴ VIANA JUNIOR, 2020.

³⁸⁵ LUCCOCK, 1975, p. 32.

apesar de sua origem americana³⁸⁶, não era produzida na região da Corte ou nos entornos em abundância no período de Luccock, de modo a necessitarem transporte a partir do porto de Liverpool.³⁸⁷

Num movimento característico de abastecimento da Corte, Luccock faz menção à ausência de hortas para a produção de legumes nos espaços caseiros, sendo necessário recorrer ao abastecimento do mercado. Quanto a isso, como observamos anteriormente, trata-se de uma atividade que se estrutura à medida que o próprio Rio de Janeiro se converte em centro, ainda no século XVIII pelas três vias principais: Portugal, sul do Brasil e regiões do Prata, e Rio de Janeiro e entornos³⁸⁸, e que agrega o porto de Liverpool após a abertura dos portos.³⁸⁹ Isso marca os aspectos de mercancia praticados na capital, uma vez que o espaço ganha conotações urbanas e, por isso, passa a ter a necessidade de ser abastecido pelo interior.

Já sobre o consumo de frutas, registra o autor, muitas delas oriundas do Velho Mundo eram de fácil acesso na capital, com destaque às laranjas e bananas e, além dessas, abacaxi, melões, melancias, agora em menor quantidade.³⁹⁰ A goiaba, diz o autor, se parece com a cidra e dá excelente doce.³⁹¹ Mais adiante, quando abordarmos o quarto capítulo da obra de Luccock, retomaremos a prática da confecção de doces e os usos do açúcar no Brasil e nos receituários lusos.

Entre as frutas, ainda, o comerciante destaca a restrição na produção de uvas, que, segundo registra, “era vedado, a fim de que não interferisse com a produção e comércio principais de Portugal, sendo por isso escassa e cara”.³⁹² Assim, não só as uvas de melhor qualidade vinham da metrópole, como também o vinho, apesar deste ser, para o comerciante inglês, “das piores espécies que os vinhedos de Portugal e Espanha produziam; os tipos melhores, provindos da mãe-pátria, raramente se viam, mesmo nas casas daqueles que mais aptos se achavam para o pagar”.³⁹³ Dos portos

³⁸⁶ CASCUDO, 2011, p. 217.

³⁸⁷ BRAGA, 2010, p. 172.

³⁸⁸ LENHARO, 1993.

³⁸⁹ BRAGA, 2010.

³⁹⁰ LUCCOCK, 1975, p. 32.

³⁹¹ LUCCOCK, 1975, p. 32.

³⁹² LUCCOCK, 1975, p. 32.

³⁹³ LUCCOCK, 1975, p. 33.

de Lisboa e Liverpool saiam os carregamentos de vinho para a capital; deste, em especial, o moscatel da França.³⁹⁴

O vinho está na dieta europeia desde, ao menos, a Antiguidade. Pão e vinho ocupam lugar de destaque no cotidiano alimentar do Velho Mundo, pelo menos até a Modernidade.³⁹⁵ Eram, respectivamente, associados ao corpo e ao sangue de Jesus Cristo pelos preceitos cristãos. O vinho, cabe ressaltar, ocupava lugar de destaque nos espaços de trocas alimentares e, portanto, de sociabilidade. Segundo o historiador Daniel Roche

O vinho guardaria por muito tempo o seu papel de sociabilidade; ele agrupava e reunia os companheiros de mesa e os amigos. A medicina dos humores apoderou-se dele; misturava-o aos seus remédios, pois ele eliminava os mais fluidos, restaurava as forças, desentupia os condutos', multiplicava os 'espíritos sutis' que faziam a força dos intelectuais, reconstruía o calor fundamental.³⁹⁶

Nesse cenário, o vinho ocupava lugar de proeminência às mesas europeias, o que não seria diferente em Portugal. É o vinho, inclusive, a mercadoria posta em entrada na Inglaterra, pelo tratado de Methuen, como já citamos.

Essa percepção do papel da bebida acompanhou o próprio processo de colonização do Brasil. Caminha já registra, em 1500, a reação dos indígenas ao provarem a iguaria. O comércio de vinho entre Brasil e Portugal se dava desde então, tendo sido a primeira videira plantada no Brasil em 1532.³⁹⁷ Apesar disso, ao Brasil era vedada a produção da iguaria.

Em decorrência do veto, na segunda metade do século XVIII surgiu, por alvará régio de d. José I, em 10 de setembro de 1756, a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, no âmbito da política pombalina de fomento econômico e reorganização comercial do país, ancorada nos monopólios da venda do vinho de

³⁹⁴ BRAGA, 2010, p. 172.

³⁹⁵ ROCHE, 2000, p. 297.

³⁹⁶ ROCHE, 2000, p. 311.

³⁹⁷ MONTEIRO, Maria Elizabeth Brea. "A cultura das vinhas e o comércio transatlântico". *O Arquivo Nacional e a história luso-brasileira*, jul. 2019. Disponível em: <http://historialuso.an.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=5311&Itemid=431>. Acesso em 31 ago. 2020.

consumo corrente na região da cidade do Porto e de exportação de vinhos, aguardentes e vinagres para o Brasil.³⁹⁸

Assim, Câmara Cascudo observa que

O vinho português reinou, solitário, mais de trezentos anos. Vimos como senhores de engenho o amavam no século XVI. E como constava infalivelmente da hospitalidade nos conventos e residências religiosas. Vinho de Portugal, Madeira, Canárias. Com a abertura dos portos, 1808, os vinhos estrangeiros aprenderam o caminho com maior volume. Antes, não eram ignorados. Indispensável o copo de vinho, explicável para todas as finalidades. Era mais fácil o comboio não trazer farinha-do-reino ou azeite doce do que deixar de atestar os porões com as pipas soberanas.³⁹⁹

O consumo de vinho, portanto, data do século XV. Cabe registrar, ainda, que há, no século XIX, um número expressivo de espaços para o consumo de bebidas alcoólicas – sendo o vinho uma das iguarias possíveis nesses espaços. Havia, inclusive, um vinho mais barato, “vinho de Lisboa”, que era voltado ao público frequentador desses espaços.⁴⁰⁰ Entretanto, o consumo da iguaria não estava voltado somente às tabernas e casas de pasto. Os homens de grosso trato, notáveis frequentadores de espaços privados para eventos das elites, voltavam seu consumo de bebidas alcoólicas às prerrogativas do consumo nesses lugares. Logo, falamos de vinhos engarrafados, comercializados em lojas⁴⁰¹, de qualidade superior e que eram destinados ao consumo intimista.

Uma bebida, ainda, que caracteriza o Brasil é a aguardente. Não é exclusiva, uma vez que o termo “aguardente” remonta a uma série de bebidas destiladas mundo afora – haja vista a aguardente do reino. Com o uso de um aparato que conta com condensador de cobre, fogareiro e panela, o processo era feito. Luccock registra que a bebida era exportada a partir do Rio Grande⁴⁰², a troca do insumo entre a Corte e Parati⁴⁰³, a troca do insumo com a Costa⁴⁰⁴, e importações e exportações dentro do próprio território. O autor não cita, explicitamente, como se dava o consumo.

³⁹⁸ MONTEIRO, 2019.

³⁹⁹ CASCUDO, 2011, p. 782.

⁴⁰⁰ ALGRANTI, Leila Mezan. “Tabernas e botequins: cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821)”. *Acervo*, Rio de Janeiro, v. 24, n. 2, p. 25-42, jul./dez. 2011. p. 35.

⁴⁰¹ ALGRANTI, 2011.

⁴⁰² LUCCOCK, 1975, p. 122.

⁴⁰³ LUCCOCK, 1975, p. 180.

⁴⁰⁴ LUCCOCK, 1975, p. 390.

Apesar disso, para compreendermos como se dava a comercialização no campo social do insumo, recorreremos aos estudos da historiadora Leila Algranti. Para compreender esse aspecto de consumo, a autora recorre à documentação produzida pela Polícia do Rio de Janeiro. Segundo constatou,

No imaginário da população da cidade, tabernas e taberneiros pareciam ser sinônimos de desordens, considerados uma ameaça à ordem pública. João Ignácio da Cunha, intendente em 1821, por exemplo, dizia num ofício que nas tabernas e armazéns da cidade, “de dia e noite se juntava grande porção de pretos por consentimento dos taberneiros pelo lucro que percebem na venda de aguardentes e mais gêneros e dali se retiram a fazerem desordens pela cidade e mesmo à porta das tabernas com ofensas à segurança pública, a que a polícia deve acudir para evitar males e não serem molestados os povos”. [...] além de receberem tratamento semelhante por parte da polícia, tabernas, botequins, armazéns e vendas eram locais de oferta de bebidas alcoólicas, especialmente aguardente, para consumo no local, mas também de venda a retalho, como se dizia na época.⁴⁰⁵

Reforçamos que o consumo da aguardente não estava inscrito somente na capital e nem foi digno de nota do viajante, a não ser para dizer dos aspectos comerciais entre províncias, citando a capital comente como receptora do insumo advindo de outros lugares. No capítulo 4, entretanto, teremos uma ideia melhor da entrada e da saída do insumo a partir da análise dos classificados da *Gazeta*.

2.4.3 Espaços de comércio, circulação e consumo

Sobre os espaços e processos de comercialização, Luccock nos fornece um panorama do que era o cotidiano de mercancia na cidade:

Além das mercearias, não havia na cidade senão um único edifício de madeira que correspondesse de algum modo aos nossos açougues. Não existiam dias de mercado, segundo o sentido que atribuímos a essa frase. É difícil e talvez impossível falar nos preços dos gêneros, por isso que sempre na dependência de um reabastecimento flutuante e de uma procura quase tão incerta. Dependia mais ainda do valor relativo da moeda, que era mais variável do que o das próprias mercadorias.⁴⁰⁶

⁴⁰⁵ ALGRANTI, 2011, p. 32.

⁴⁰⁶ LUCCOCK, 1975, p. 33.

Sobre os mercados, cabe apontar aqui as disposições dos espaços e a dinâmica do comércio logo na chegada da Corte e após os estudos para a implementação de uma nova dinâmica urbana e de abastecimentos desses espaços. A pesquisadora e arquiteta Amanda Lima Carvalho aponta que um dos primeiros feitos foi a produção do mapa urbano da cidade, visando conhecer para atuar sobre esse cenário. Assim, por meio do conhecimento mais sistematizado acerca do traçado urbano, era possível planejar intervenções e ajustes segundo um processo civilizador que fosse possível ser implementado na Corte no período.

Figura 1: Mapa do Rio de Janeiro requisitado por D. João VI em 1808 e publicado em 1812.



Fonte: Base digital da Biblioteca Nacional. Disponível em <<http://bndigital.bn.br/acervo-digital/>>. Acesso em 22/06/2020).

A gestão urbana, portanto, era um processo da ordem do momento, uma vez que a encomenda de D. João VI para a confecção do mapa urbano foi já do início de sua chegada. Os responsáveis pelo projeto dessa gestão, por sua vez, eram os médicos,

uma vez que “eram interlocutores privilegiados para falar dos problemas da estrutura urbana, principalmente por articular a saúde e doença da população ao meio geográfico”.⁴⁰⁷

O abastecimento da cidade, junto a questões como proteção e saneamento figuravam urgentes. Os ajustes das vias para a circulação das mercadorias, a localização dos açougues e outros espaços para comercialização de alimentos esteve no foco de intervenção desde o início.

Ainda quanto aos açougues, Luccock menciona haver senão um edifício que correspondesse aos açougues ingleses. Apesar disso, a documentação do período versa sobre uma seara que contempla açougue em alguns edifícios no centro da cidade, de modo a concentrar a carne verde que havia para ser comercializada. Segundo Geórgia Tavares,

Observando a disposição geográfica da cidade, e onde ficavam os açougues públicos e o matadouro, compreende-se porque talhos dispersos como os da rua da Vala, Mataporcos, Cano ou São Pedro eram arrematados por valores equivalentes aos dos praticados nos açougues grande e pequeno, eles ficavam na área populacional central da cidade. Era mais prático consumir no talho disperso de carne verde bovina da rua de Mataporcos do que ir comprá-la para os lados da Misericórdia. Também deveria ser por motivos econômicos que a Câmara não queria que o açougue e o matadouro se afastassem muito do ambiente central da cidade, pois provavelmente quanto mais difícil o acesso e a população tendo outras possibilidades, as vendas cairiam [...].⁴⁰⁸

Logo, observamos que há uma estrutura destinada a açougues e comercialização de outras carnes, ainda que não fossem aos moldes europeus, e que eram controladas por camarários desde a instituição do vice-reinado no Brasil e, portanto, antes da chegada do viajante inglês.

O primeiro capítulo se encerra com o autor reforçando a importância da chegada de estrangeiros e da “adoção parcial de seus hábitos para reestabelecer o equilíbrio”⁴⁰⁹, indicando que os efeitos daninhos ocasionados pela chegada da Corte e do

⁴⁰⁷ SILVA, L. *Memórias do urbanismo na cidade do Rio de Janeiro 1778/1878*: Estado, administração e práticas de poder. Rio de Janeiro: E-papers, 2012. p. 61.

⁴⁰⁸ TAVARES, 2012, p. 22.

⁴⁰⁹ LUCCOCK, 1975, p. 36.

adensamento populacional na capital, principalmente por conta do comércio, a teria tornado defeituosa em relação à sua salubridade.

O segundo capítulo, “Rio de Janeiro – Instituições e edifícios públicos” tem como foco, de fato, o relato das edificações da capital onde se hospedam os espaços relacionados à gestão. Apesar disso, o autor discorre sobre um grupo de assuntos variados, a ponto de nos registrar que queria ir ao Convento de Nossa Senhora da Ajuda, local de produção de doces: “Queríamos comprar doces, assunto em que a casa é famosa, e ela [a abadessa, francesa] tomou pessoalmente a encomenda; e foi assim que tivemos o prazer de conversar com uma senhora de tão alta qualidade”.⁴¹⁰

De fato, os doces conventuais fazem parte da produção Ibérica conventual da Modernidade, e se confundem com a própria existência dessas instituições, uma vez que eram, muitas vezes, o principal meio de sustento. Segundo Leila Algranti,

A confecção de doces sempre ocupou um papel de destaque na imagem que se tem da vida conventual feminina na Idade Moderna e nos estudos sobre o cotidiano nos conventos – em especial na Península Ibérica e na América latina – e faz parte indiscutível da história dessas instituições.⁴¹¹

A importação dessa instituição à América lusa foi uma realidade, a ponto de Luccock registrar uma série de outros conventos. Os doces do convento da Ajuda já tinham sua fama desde os Setecentos. Conta Vivaldo Coaracy ao registrar em *Memórias da cidade do Rio de Janeiro*, “no Convento da Ajuda só os doces são bons”.⁴¹²

Na organização das edificações públicas, o autor faz importantes registros: na alfândega, os carregamentos eram todos abertos e analisados por funcionários nomeados para esse fim. O objetivo era avaliar a carga que havia chegado, conferir seu peso e administrar os trâmites legais concernentes a isso: “Cada artigo era então contado e passado para a rua, onde os gêneros eram postos no chão, numa massa

⁴¹⁰ LUCCOCK, 1975, p. 47.

⁴¹¹ ALGRANTI, Leila Mezan. “Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)”. *Cadernos Pagu*, Campinas, n. 17/18, p.397-408, 2001/02. p. 397.

⁴¹² COARACY, Vivaldo. *Memórias da cidade do Rio de Janeiro*. – 2ª. ed. – Rio de Janeiro: José Olympio, 1955, p. 198.

confusa de casimiras, musselinas, passamanes, manteiga, azeite e peixe”.⁴¹³ Ainda sobre os espaços de armazenagem de mercadorias, Luccock registra que

O Trapiche do Sal fica ao pé da ponta de São Bento, num lado muito sujo da cidade. Consta de um correr de armazéns, com um cais quadrado e coberto na frente deles. O mais que existe ali depositado é sal, donde seu nome; mas também o empregam para pequenos volumes de açúcar e gêneros de outros espécies, que descem pela baía e se destinam geralmente ao consumo caseiro. Quase junto desses armazéns ficam os que a Companhia do Porto usa para seus vinhos.⁴¹⁴

Ao discorrer, portanto, sobre os espaços em que alguns gêneros eram colocados, Luccock nos dá a dimensão da importância da baía e dos armazéns do entorno para a estocagem de gêneros alimentícios, comercializados posteriormente. Apesar de não dizer ao certo como era a distribuição disso – fosse para as tabernas, para os armazéns ou a possibilidade de se comprar direto do espaço de distribuição para o espaço doméstico –, o comerciante aponta quais eram os gêneros que se colocavam no cotidiano portuário, portanto, de consumo escalonado, e que estavam no cotidiano da capital.

No capítulo quatro da obra, “Rio de Janeiro – Classes – Empregos – Maneiras – Caráter (1808 A. D.)”, encontramos um campo fértil para a compreensão da estrutura administrativa, social e cultural da capital no período. Ao apontar uma pluralidade de estratos sociais presentes no cotidiano da capital (escravizados, trabalhadores livres, elites etc.), elegemos os que se relacionam diretamente com a distinção a partir de práticas alimentares para aprofundar a discussão – as elites.

O funcionamento do comércio tinha características bem específicas. Os espaços, “acomodações dos negociantes e atacadistas, para o fim de arrumar suas mercadorias e receber seus fregueses”⁴¹⁵ eram simples, mal fornidos e empanturrados de mercadorias estrangeiras, muitas das quais os comerciantes nem sabiam ao certo como utilizar. Como já registrado, o comércio era uma importante via de nobilitação, o que implicava estar nos espaços de negociação e, portanto, numa esfera de destaque social. Em contrapartida, podemos ter uma ideia de como eram os conhecimentos desses sujeitos acerca de produtos voltados ao consumo

⁴¹³ LUCCOCK, 1975, p. 51.

⁴¹⁴ LUCCOCK, 1975, p. 52, grifo do autor.

⁴¹⁵ LUCCOCK, 1975, p. 71.

conspícuo. É importante frisar que, se na Europa das luzes, ganhavam espaço de destaque os homens de ciência e civilidade, a realidade na Colônia do início do Dezenove, era diferente: a mercancia ocupava o lugar de destaque⁴¹⁶, e eram respeitados os sujeitos com “propósito do lucro”.⁴¹⁷

A materialização desse novo cenário refletiu também nos espaços de comercialização de comida e bebida. Como apresentamos no capítulo anterior, as casas de pasto já estavam presentes no cotidiano na capital do século XVIII, haja vista a circulação de pessoas, produtos e necessidades específicas. Contudo, a chegada da Corte ampliaria tal setor. De acordo com Leila Mezan Algranti “o total de estabelecimentos onde havia consumo de bebidas e comidas, estimado pelo intendente da polícia no mesmo ano [1808], seria de 185 lojas”.⁴¹⁸ Porém, segundo a pesquisadora, a projeção de arrecadação de impostos com esses espaços por parte da superintendência de polícia esteve muito abaixo do que realmente arrecadou. Logo, por má projeção do superintendente ou por um rápido crescimento do número desses estabelecimentos, o fato é que a alimentação enquanto setor do comércio estava na ordem da organização da capital.⁴¹⁹

Referindo-se a conformações familiares da elite local, John Luccock registra que não há “grandes cuidados em relação aos arranjos familiares de mesa”, haja vista a quantidade exacerbada de escravizadas que davam conta “destas coisas, dispensando as senhoras de se envolverem com elas”.⁴²⁰ Entretanto, havia um signo amplamente relacionado à boa mulher, nas palavras do autor: saber fazer doces. “[...] poucas são as que se reputam tão nobres que não valorizam a cultivam a arte de fazer doces, e sem essa prenda parece não haver meios de serem consideradas como boas donas de casa”.⁴²¹ Um doce ganha claro destaque na escrita do autor:

Observei damas, a cujas mesas fora admitido, manifestando grande ansiedade no apresentar excelentes bolos; nada do que se considera bom é poupado na sua confecção; e, como parece estabelecido que cada dama

⁴¹⁶ No caso da França, Norbert Elias registra que, a partir do século XVIII, o comportamento “não desempenha o mesmo papel que na fase precedente. Mais do que antes, o dinheiro toma-se a base das disparidades sociais. E o que as pessoas concretamente realizam e produzem toma-se mais importante que suas maneiras”. ELIAS, 2001, p. 115.

⁴¹⁷ GORENSTEIN, 1993, p. 135.

⁴¹⁸ ALGRANTI, 2011, p. 28.

⁴¹⁹ ALGRANTI, 2011.

⁴²⁰ LUCCOCK, 1975, p. 79.

⁴²¹ LUCCOCK, 1975, p. 79.

deve possuir um bolo da sua propriedade, os hóspedes se sentem na obrigação de comê-lo com avidez e elogiá-lo com ardor. Também não se faz necessário elogiar mais nenhum artigo, pois que esse é quase que o único prato de que uma dama brasileira reconheça o seu patrocínio e não há dúvida que em muitos casos constitui a oportunidade única de se intrometer ela com a cozinha.⁴²²

É importante debruçar sobre o apontamento supracitado por dois aspectos: a importância do açúcar na constituição da Colônia, e na do bolo, como herança portuguesa na formação dos paladares da elite colonial. Segundo aponta a historiadora Eliane Morelli Abrahão, entre os séculos XVI e XVIII, o açúcar é parte da constituição das refeições no Velho Mundo.⁴²³ No Brasil, ao menos desde os primeiros testes feitos com a cana de açúcar advinda da ilha de Madeira, em 1532, observa-se uma sociedade que se constituiria, em breve, açucareira e escravista.⁴²⁴

Portugal, paralelamente, já trazia suas práticas de produção de doces feitos à base de açúcar, inclusive de bolos, artigo destacado pelo comerciante inglês. Gilberto Freyre, em seu célebre *Casa Grande & Senzala*, sobre a tradição do consumo de bolos em território luso, registra que o costume do consumo de bolos, principalmente em casamentos, é longínquo e permanecia “até hoje”, 1933.⁴²⁵ Já Câmara Cascudo, na obra-prima *História da Alimentação no Brasil*, registra que “o bolo possuía uma função social indispensável na vida portuguesa. Representava a solidariedade humana”.⁴²⁶ As motivações para fazê-lo e oferecê-lo eram as mais diversas e tinha em seu bojo a expressão das relações. Ainda segundo Cascudo, “o doce visitava, fazia amizades, carpia, festejava. Não podia haver outra delegação mais legítima na plenitude simbólica da doçura”.⁴²⁷ É resultado desse processo as suas expressões – com destaque ao bolo – nos livros de cozinha lusos.

No primeiro livro, *Arte de Cozinha*, de 1680, observamos no capítulo “Doces de massa”, seis receitas de bolo (“Bolos de açúcar”, “Bolos de rodilhas”, “Bolos de ovos”, “Bolos de amêndoas”, “Bolos de bacia” e “Bolos podres”⁴²⁸), além das massas de pão-

⁴²² LUCCOCK, 1975, p. 79.

⁴²³ ABRAHÃO, Eliane Morelli. *História da Alimentação: cadernos de receitas e práticas alimentares*, Campinas: 1860-1940. Campinas: Pontes Editores, 2018.

⁴²⁴ FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. – 5. ed. – São Paulo: Global, 2007.

⁴²⁵ FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime patriarcal*. – 52. ed. – São Paulo: Global, 2013, p. 569.

⁴²⁶ CASCUDO, 2011, p. 302.

⁴²⁷ CASCUDO, 2011, p. 302.

⁴²⁸ RODRIGUES, 2008, p. 158-160.

de-ló, espécie de bolo de massa estruturada por ovos (“Pão-de-ló fofo”, “Pão-de-ló torrado”, “Pão-de-ló de amêndoas”⁴²⁹). No segundo livro, *Nova Arte de Cozinha*, de 1780, no capítulo intitulado “Dos Pudins à Ingleza, e outros entremeios”, são nove receitas de bolo (“Bolos de Campiena”, “Bolos de Caracol”, “Bolos à Bemoville”, “Bolos à Magdalena”, “Bolos à Poloneza”, “Bolos de Amêndoas”, “Bolos de queijo”, “Bolos à Delfina” e “Bolos à Flamengo”⁴³⁰), além de uma receita de “pão-de-ló, ou bolos de Saboya”.⁴³¹

Assim, é possível observar a herança do doce na cultura lusa, especialmente a importância do bolo nessa cultura, e como isso ainda produzia sentidos e era reinventado no Brasil dos Oitocentos. Gilberto Freyre reforça, ainda, o caráter elitista envolvido na produção da doçaria brasileira, registrando o destaque “não só do açúcar: também a área por excelência do bolo aristocrático, do doce fino, da sobremesa fidalga”.⁴³² É fato que os produtos da doçaria não eram, na Colônia, um privilégio de produção e consumo exclusivamente das elites. Apesar disso, o destaque à produção do bolo e ao consumo deste como parte do ritual alimentar aristocrático na Colônia é um relevante registro.

Ainda no capítulo que segue, Luccock dá conta de informar alguns hábitos domésticos de “pessoas ligadas ao comércio”⁴³³ em modo discricionário. Sobre o cotidiano dessas famílias, diz o autor

A família em geral fica na varanda, na parte de trás da casa, lugar em que se acha quase tão isolada do mundo como se se encontrasse nas profundezas de uma floresta [...]. É ali também que tomam suas refeições, usando de uma velha tábua colocada sobre dois cavaletes, um par de tamboretos de pau para completar e, quando existem dessas coisas, uma ou duas cadeiras. A refeição principal consta de um jantar ao meio-dia, por ocasião da qual o chefe da casa, sua esposa e filhos às vezes se reúnem ao redor da mesa; é mais comum que a tomem no chão, caso em que a esteira da dona da casa é sagrada, ninguém se aproximando dela senão os favoritos reconhecidos.⁴³⁴

⁴²⁹ RODRIGUES, 2008, p. 161.

⁴³⁰ RIGAUD, 1807, p. 318-321.

⁴³¹ RIGAUD, 1807, p. 316.

⁴³² FREYRE, 2007, p. 25.

⁴³³ LUCCOCK, 1975, p. 80.

⁴³⁴ LUCCOCK, 1975, p. 81-82.

Este formato de convivialidade é um traço comum a alguns lugares do Brasil⁴³⁵, e corresponde, conforme aponta o autor, aos grupos que ocupavam espaços nos ramos mais altos do comércio, revelando as condições de vida característica desses sujeitos.

Seguindo, em oposição ao que aponta o autor, ao afirmar que os hortas particulares não eram comuns⁴³⁶, sobre essas mesas muitas vezes estavam produtos oriundos dos quintais e, ainda, era comum que fossem elas mesmas construídas a partir das madeiras dadas, também, pelos adros do fundo das casas, nos diz a pesquisadora Leila Algranti.⁴³⁷ Como destaca

As vitualhas constam de sopa, em que há grande abundância de legumes, carne seca e feijão de várias qualidades. Em lugar de pão, usam de farinha de mandioca; esta, quando úmida, é servida em cabaças ou terrinas. Quando seca em cestas, sendo comida em pequenos pratos de Lisboa. Somente os homens usam faca; mulheres e crianças se servem dos dedos. As escravas comem ao mesmo tempo, em pontos diversos da sala, sendo que por vezes suas senhoras lhes dão um bocado com as próprias mãos. Quando há sobremesa, consta ela de laranja, banana e umas outras poucas frutas.⁴³⁸

Tempos à frente, Luccock já aponta uma mudança no quesito produtivo de hortaliças em quintais, como veremos mais à frente. Portanto, o quintal passou também a ocupar um lugar de destaque, este que a pesquisa cita acima.

Dando prosseguimento, é interessante perceber que essa é uma representação de pasto comum na capital da Colônia. Paula Pinto e Silva registra a importância das sopas nas refeições na Europa desde o século XVIII, podendo ser um mingau de cereais ou um caldo com legumes e alguma carne.⁴³⁹ Nos escritos de Domingos Rodrigues, registramos tais sopas, somando 14 receitas, no total.⁴⁴⁰ Nos escritos de Rigaud, constam 38 receitas.⁴⁴¹ Logo, a sopa estava já inscrita no cotidiano europeu,

⁴³⁵ Como nos mostra a professora Mônica Chaves Abdala. A autora, analisando relatos de viajantes, nos diz que “Havia uma divisão interna da casa em duas partes básicas, atendendo à necessidade de acolher os que estavam no *vaivém dos caminhos*. Um corredor interno com uma porta separa a parte íntima – sala de jantar, quartos, cozinha – da sala de visitas [...]. Enquanto parte da intimidade, a cozinha era interditada aos estranhos [...]. ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. – 2. ed. – Uberlândia: EDUFU, 2007, pp. 79-80.

⁴³⁶ LUCCOCK, 1975, p. 32.

⁴³⁷ ALGRANTI, Leila M. “Famílias e vida doméstica”. In: NOVAIS, Fernando A.; SOUZA, Laura de Mello e (orgs.). *História da vida privada na América portuguesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. pp. 83-154, p. 92.

⁴³⁸ LUCCOCK, 1975, p. 82.

⁴³⁹ SILVA, 2005, p. 25.

⁴⁴⁰ RODRIGUES, 2008, p. 230.

⁴⁴¹ RIGAUD, 1807, p. 22-23.

e este costume chega e se perpetua no Brasil, adaptando-se aos espaços em que era produzida.

A substituição do pão pela farinha, como historicamente registrado por um sem-fim de autores, foi a realidade do colonizador português e dos estrangeiros que pela América portuguesa passaram: “Os índios fabricavam suas farinhas, que acabaram por adquirir importância suprema na dieta da Colônia”⁴⁴², e que se perpetuou na tradição alimentar brasileira. Está no século XVI o início do consumo dessa farinha, muito elogiada por estrangeiros, e que são “farinha e beijus”⁴⁴³ os principais acompanhamentos dos alimentos caldosos.

Nas despensas, além das farinhas, estavam também os feijões. Alimentos de guarda, que aguentam ficar longos períodos em despensas ou serem transportados, estavam na ordem da alimentação do sujeito da Colônia. “Da despensa [...] vinham os mantimentos, alimentos que podiam ser guardados por algum tempo sem que o clima os prejudicasse, como a farinha e o feijão, armazenados em sacos de pano”.⁴⁴⁴ De procedência local, o feijão já estava na Europa desde o século XVIII, pelo menos, e na dieta colonial com grande destaque, tendo sua importância seguida à da mandioca.⁴⁴⁵

A carne seca, como já dito, é um produto característico da alimentação na América lusa. Muitos dos cronistas apontaram isso, a ponto de serem a farinha, o feijão e a carne seca o tripé da alimentação colonial, estando nas rações de escravos, donos de engenho e comerciantes da capital.⁴⁴⁶

Por outro lado, o uso da faca, ainda, é algo que nos chama a atenção. Posto que os talheres individuais foram introduzidos na Europa durante as refeições somente no século XVII⁴⁴⁷, especificamente na França. Para que tal prática se disseminasse por outras cortes, demandou algum tempo. Para que chegasse a uma Colônia, de certo esse tempo seria maior. Assim, “era a faca trazida na algibeira o principal instrumento de servir-se e comer à mesa”.⁴⁴⁸ Portanto, era o feijão cozido, alguma carne seca, a

⁴⁴² SILVA, 2005, p. 26.

⁴⁴³ CASCUDO, 2011, p. 91.

⁴⁴⁴ SILVA, 2005, p. 29.

⁴⁴⁵ CASCUDO, 434.

⁴⁴⁶ SILVA, 2005.

⁴⁴⁷ ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador*. – 2. ed. – Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

⁴⁴⁸ SILVA, 2005, p. 30.

farinha em utensílio de origem indígena ou, no caso dos mais abastados, em recipientes trazidos da Europa, a base da alimentação cotidiana da sociedade em tela.

Em Portugal, a influência francesa sobre um conjunto de aspectos do comportamento social teve grade entrada a partir do governo de d. João V, chamado “Rei Sol português”.⁴⁴⁹ Assim, “essa influência na etiqueta, indumentária alcançou a mesa, arranjo, decoração, iguarias”.⁴⁵⁰ Ainda sobre os aspectos de distinção advindos da França, informa Câmara Cascudo que “Em 1808, o príncipe-regente está no Brasil, pondo sua Coroa longe dos dedos de Napoleão Bonaparte. O inimigo era esse e não a cultura francesa, onímoda”.⁴⁵¹ Cabe reforçarmos, entretanto, que desde o reinado de d. João V, figuras distintas de Portugal vieram para a Colônia, atuando na gestão direta do território. A partir dos preceitos de circulação, hábitos e equipamentos acompanharam o deslocamento desses sujeitos, sendo incorporado na capital pelas figuras das elites. Os usos de talheres, portanto, eram práticas de distinção.

Cabe, ainda, observar que o consumo das frutas mencionadas está diretamente relacionado a uma estruturação da casa colonial. Não queremos com isso afirmar que os espaços foram os mesmos num recorte de 300 anos, pelo contrário, houve modificações estruturais. Entretanto, o exterior das casas manteve nuances ao longo do período como, por exemplo, os pés de árvores frutíferas. Ao apontar esse espaço do ambiente doméstico, Leila Algranti registra que “os quintais aparecem com frequência nos registros dos séculos XVI ao XIX, assim como os pomares e hortas, quando havia espaço ou interesse dos proprietários em cultivá-los”.⁴⁵²

Ainda referindo-se aos lares abastados da elite local, John Luccock nos conta:

Nunca jantei em casa brasileira que parte dos objetos não fossem ingleses, especialmente a louça e a cristaleira. Antes de tais luxos terem sido introduzidos, usavam pratos de estanho ou de uma espécie de cerâmica holandesa, com uns pequeninos copos portugueses sem pé, estreitos, no fundo e com a boca larga; cabaças e cocos em lugar de terrinas e xícaras, eram comuns, mesmo quando tinham convidados.⁴⁵³

⁴⁴⁹ VIANA JUNIOR, 2020, p. 141.

⁴⁵⁰ CASCUDO, 2011, p. 723.

⁴⁵¹ CASCUDO, 2011, p. 723.

⁴⁵² ALGRANTI, 1997, p. 95.

⁴⁵³ LUCCOCK, 1975, p. 83.

Talvez esteja nesse excerto o que melhor revela o compilado da colonização local e como as conexões de saberes e práticas foram incorporadas a esse cotidiano. A resistência de utensílios indígenas, aliados a produtos lusos e holandeses, que estiveram no Brasil em acordo com a Coroa portuguesa, e a entrada de artefatos ingleses à medida em que os portos foram abertos, pode contar muito da história colonial por meio da cultura material. De certo modo, o conjunto desses objetos indígenas e europeus – usados de forma concomitante, ou sendo substituídos pelos europeus à medida em que o tempo avançava, aponta para a ampliação do comércio colonial com a Inglaterra, que ganhava contornos mais sólidos. Ao mesmo tempo em que o uso de artefatos do Velho Mundo vinculava o valor simbólico, ansiados por sujeitos locais distintos, cada vez mais presentes nas mesas mais abastadas, indicava um aumento na circulação dessas mercadorias.

2.5 A CAPITAL EM EXPANSÃO A CAPITAL E ELEVAÇÃO A REINO UNIDO DE PORTUGAL, BRASIL E ALGARVES – NOTAS DOS RETORNOS DE LUCCOCK – 1813-1816 E 1818

Nesta seção, analisaremos os registros de Luccock como um bloco, uma vez que, ao contrário dos múltiplos aspectos descritos acerca da sociedade da capital quando de sua chegada em 1808, percorrido por alguns anos o território brasileiro, ao retornar ao Rio de Janeiro em 1813, autor ajusta seu foco sobre questões mais relacionadas à política e administração local. Dessa forma, procuramos selecionar os aspectos que contribuem para a compreensão da gestão do espaço e seus diálogos com práticas alimentares ou demais rituais que versem sobre alimentação.

As notas que versam sobre a capital são retomadas no “Capítulo VIII – Rio de Janeiro”, após três capítulos da obra em que Luccock descreve em uma expedição ao Sul, em direção ao Prata, objetivando compreender possíveis nichos de comércio.

O olhar do inglês segue agora outra perspectiva. Se nos primeiros capítulos encontramos as novidades desse lugar, em 1813 é comum que Luccock volte seu olhar mais às transformações dos espaços políticos e administrativos, destacando as modificações nos prédios públicos, as novas formatações das casas como produto dos esforços da intendência de polícia em modernizar a cidade, apresentando aspectos comparativos. Curiosamente, os fazeres alimentares são pouco

mencionados, seja pela tendência à permanência das práticas alimentares como produto de uma longa duração⁴⁵⁴, seja porque tais situações não chamaram a atenção de nosso autor.

Entretanto, se os rituais alimentares ou os ingredientes não foram registro de sua pena, o abastecimento foi algo bastante notado. Segundo o autor, em 1813, “acrescentaram-se ruas novas à cidade e fundaram-se novos mercados, enquanto que os antigos melhoraram muito o asseio”.⁴⁵⁵ “Entre os melhoramentos do comércio, devem citar-se o aumento dos edifícios adjacentes à Alfândega, à regularização dos trapiches públicos e a licença de depositar gêneros nas docas particulares, debaixo de determinadas restrições”.⁴⁵⁶

Observa-se, então, um processo de modernização da capital, uma vez que o abastecimento se mostrava melhorado, o número de embarcações que entravam e saiam do porto da capital estava em ascensão, os produtos estavam melhor alocados e, com o aumento das possibilidades de fluxo urbano, sua distribuição parecia melhor estruturada.

Além das organizações desses espaços locais,

Um acréscimo de conforto doméstico resultou da ereção de um mercado de gado fora da cidade e de vários para frutas e vegetais, dentro dela; de um abastecimento mais regular de pescado e uso mais amplo de carne de carneiro: de maior cuidado com respeito à qualidade da carne de vaca e ao asseio dos locais de matança e venda. [...] Melhoraram-se muito os moinhos de cereais e principiara o uso do pão.⁴⁵⁷

Observamos, portanto, uma reestruturação da cidade a passos largos, uma vez que os espaços de comparação entre o que apresentamos no início deste processo ganhou notórias modificações, reconhecidas pelo próprio autor.

Entre os capítulos IX e XI, o autor registra suas passagens por outras partes do Rio de Janeiro, fora do centro de vivência Cortesão. São eles: “Capítulo IX – Viagens pelo ocidente do Rio de Janeiro”⁴⁵⁸, “Capítulo X – Viagens para oriente do Rio de Janeiro

⁴⁵⁴ BRAUDEL, Fernand. *Civilização material e capitalismo, séculos XVII-XVIII*. Lisboa: Cosmos, 1970.

⁴⁵⁵ LUCCOCK, 1975, p. 162.

⁴⁵⁶ LUCCOCK, 1975, p. 168.

⁴⁵⁷ LUCCOCK, 1975, p. 169.

⁴⁵⁸ LUCCOCK, 1975, p. 175-200.

(1813 A. D.)⁴⁵⁹, “Capítulo XI – Rio de Janeiro – Excursões pela baía e rios que nela desaguam (1816 A. D.)⁴⁶⁰. Tais capítulos versam sobre o cotidiano de uma série de vilarejos que extrapolam os limites da capital.

Apesar das abordagens localizadas, é comum que o autor nos apresente jardins “florescendo, como beleza e abundância, a laranja, o café, a banana, a mimosa, e grande variedade de flores”.⁴⁶¹ Um consumo local de “caça” ou “pescado”.⁴⁶² Entretanto, nada que versassem sobre produções voltadas para abastecer a capital. Já entre os capítulos XII e XVII, o comerciante inglês registra muito do que viu em suas viagens em direção ao norte, seguindo para as Minas Gerais. Logo, esta é parte do registro que não compõe nossa abordagem da fonte especificamente nesse estudo.

É no “Capítulo XVII – Rio de Janeiro – Questões internas, comércio e relações exteriores (1818 A. D.)”, que autor retorna à capital, fazendo uma abordagem sobre o seu último ano de permanência no Brasil. Novamente, a exemplo do capítulo VIII, Luccock registra os aspectos que foram modificados na cidade, partindo do processo de comparação trazido pelos capítulos iniciais, que versavam sobre uma cidade impactada pela chegada da Corte.

É fato que, dez anos depois, o desenho urbano, do *corpus* administrativo, do contingente populacional e da entrada de estrangeiros que estão na capital motivados por um sem-fim de possibilidades que se desenhavam, marcou esse último registro. Das poucas notas que encontramos voltados às mudanças alimentares, observamos o seguinte registro: “suas mesas apareciam cobertas e variedade maior; os mercados eram supridos mais e melhor; não somente com os comuns artigos sólidos de primeira necessidade, como ainda as aves, caças e frutas”.⁴⁶³

Por artigos de primeiras necessidades, compreendemos as bases apontadas pelo escritor até o momento: as carnes frescas (de açougue) e secas, a introdução do cordeiro já registrada em 1813, a farinha de mandioca, os feijões e os legumes, bases das sopas, referidas em trecho anterior.

⁴⁵⁹ LUCCOCK, 1975, p. 201-221.

⁴⁶⁰ LUCCOCK, 1975, p. 222-243.

⁴⁶¹ LUCCOCK, 1975, p. 176.

⁴⁶² LUCCOCK, 1975, p. 235.

⁴⁶³ LUCCOCK, 1975, p. 364.

Algo que nos chama a atenção e que, provavelmente, teremos que lidar nos capítulos seguintes é o que segue no escrito:

Os artigos todos ficaram mais ao alcance do povo em geral, pois que a procura dos grandes e dos altos funcionários que, neste país, gozam de um direito de precedência, passaram a manter relação menor para com a oferta do que dantes; e até mesmo artigos de certo preço podiam agora ser comprados por pessoas em situação média e uma vez isto acontecido passaram a ser considerados como de necessidade.⁴⁶⁴

De fato, pessoas em 'situação média' só podem acessar esses artefatos posteriormente à chegada da Corte. Entretanto, isso diz muito dos efeitos das conexões e das circularidades, evocadas por Kapil Raj e já apresentados nesse trabalho. Produtos, ideias, consumo, são questões de troca, significações e ressignificações, e que falam de afetações: os sujeitos, em suas trocas, são afetados, descobrem outras conformações, carregam consigo outros saberes, naturalizam a prática. É a instância cultural aquela que, por essência, diz da resistência de, em nosso caso, a emergência de novos hábitos, a manutenção de hábitos antigos ou o desaparecimento desses hábitos. A cultura é, por essência e construção, dinâmica. A cultura diz de afetações. O vocabulário alimentar cultural é um tecido forjado sobre eternas emendas e remendas. A "gramática da comida"⁴⁶⁵ diz muito sobre o que é um grupo social.

Isso pode ser lido, não somente sob aspectos da alimentação, mas de uma gestão ampliada da cultura de produção e consumo local em

[após as mudanças de leis coloniais por d. João VI] os colonos descobriram que seus interesses não mais seriam sacrificados ao exclusivo proveito de Portugal, puseram-se a cultivar sua terra com energia e perseverança, fornecendo-lhes o sucesso esperanças novas e estímulo. Perceberam as vantagens da indústria e muitos houve que principiaram a compreender os princípios sobre que se fundavam seus verdadeiros interesses; a calcular os resultados lucrativos de seus próprios planos e a tirar partido se seu engenho peculiar: por isso, deixou de existir um propósito único de cultura, ou um modo uniforme de agir, atrevendo-se os homens a desviar-se das máximas de seus avós. Tentaram-se experiências como frutas e vegetais e outros objetos de cultura, que até então haviam ficado no esquecimento como insignificantes e nem bem assim podia se tornar melhorados em suas qualidades, e já os mercados se abarrotavam deles. O próprio Rei, em determinado ramo, fornecera os meios e formara um nobre exemplo, importando oitenta mil parras e distribuindo-as entre os lavradores mais inteligentes, para que as

⁴⁶⁴ LUCCOCK, 1975, p. 364.

⁴⁶⁵ MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*: São Paulo: Senac, 2008, p. 165.

cultivassem em situações favoráveis, lançando assim os alicerces para o suprimento do mercado com uma fruta saudável e oferecendo a remota perspectiva de uma bebida nacional nutritiva; enquanto que uma energia nova gradualmente se difundia por todos os departamentos da Agricultura.⁴⁶⁶

Observamos, portanto, além da implementação de uma nova casta de testagem agrária efetiva – a parreira –, ressalta-se a importância desta na economia colonial e, mais ainda, o processo visionário joanino de implementar o cultivo de uvas para a produção de vinhos no Brasil. Além, é claro, o incentivo à produção agrária para o abastecimento local. Estava posto um estímulo à produção econômica local, aquecendo o comércio interno, permitindo que grupos médios da sociedade acessassem outros bens de consumo e, portanto, forjando uma dinâmica econômica estruturada e própria.

Outro importante ponto foi a eleição de um bom sujeito para o cargo de Almotacé.⁴⁶⁷ O autor não nomeia o sujeito, mas diz de sua competência para sê-lo. Luccock registra que o funcionário em questão

tinha ele sob sua superintendência toda a espécie de mantimentos e mais tudo quanto se relaciona com eles; sua conveniência como alimento humano e seus locais e horas de venda; os pesos e medidas pelos quais se vendiam; tudo quanto, afinal, se relaciona com o abastecimento dos pobres. Verifica o asseio dos açougues [...].⁴⁶⁸

Logo, a cidade estava estruturalmente mais organizada, aos olhos de Luccock, dez anos após sua chegada. Apesar do não registro novamente dos hábitos alimentares, o que nos deixa uma lacuna de análise, temos uma ideia do que houve nos campos de distribuição e abastecimento nos 10 primeiros anos da Corte no Brasil.

O trabalho de Luccock é, pois, primoroso para a compreensão da realidade local da capital no período joanino inicial (1808-1818). Com um foco muito mais amplo do que a alimentação, e discricionário sobre o Brasil da época, traz consigo significativo valor enquanto fonte documental para os estudos de nosso tema, mas, deve ser colocado em comparação com outros documentos do período, ampliando assim as

⁴⁶⁶ LUCCOCK, 1975, p. 372.

⁴⁶⁷ O Almotacé, ou “Almotacel, nas palavras de Bluteau, “[...] o mesmo que moderados dos preços em cousas de comer. E Almocatcel, geralmente fallando, he o fiel dos pesos, & medidas dos mantimentos da cidade”. BLUTEAU, 1712-1728, p. 276.

⁴⁶⁸ LUCCOCK, 1975, p. 373.

possibilidades de compreensão desse mosaico cotidiano. É isso o que pretendemos fazer nos capítulos seguintes.

Neste capítulo, pudemos observar, sob as lentes de um viajante e comerciante inglês, como se deu a organização dos primeiros 10 anos do período joanino na capital. É possível observarmos que, apesar de suas ausências da capital, John Luccock buscou registrar, tal como um etnógrafo, muito do que via pela cidade: aspectos urbanos, de abastecimento, culturais – alimentação, vestimenta, trato e estrutura social – e, por fim, deixar um importante documento para que pudéssemos utilizar até hoje quando vamos traçar reflexões acerca da capital em inícios do Dezenove.

Como Luccock, outros eram os estrangeiros que estavam no Brasil, como citamos. As viagens filosóficas estavam por atrair muitos viajantes, fossem curiosos ou a serviço de suas Coroas para virem à América Lusa. Além desses, pessoas que foram distribuídas para trabalhar em lavouras ou mandadas a outros lugares da Colônia por motivações diversas.

E 1818, o cenário apresentado por Luccock era o seguinte:

De 1813 para cá, época de que vem datada a última descrição em detalhes pelo que passou a capital, o número de habitantes portugueses e brasileiros aumentou consideravelmente; muitos estrangeiros, também, chegaram das províncias hispânicas, ou, conforme agora lhes chamam, dos Estados Independentes da América do Sul e alguns ainda da América do Norte, França, Inglaterra, Suécia e Alemanha.⁴⁶⁹

Em 1815, o território colonial foi elevado à condição de Reino do Brasil, Portugal em Algarves. Tal ato punha o Brasil numa posição ainda mais proeminente e de destaque no cenário internacional. A Europa, que já reconhecia a Colônia portuguesa por conta da partida da Corte lusa, passa a observá-la de outra forma.

Visando, então, civilizar as posturas, iniciar a construção de um legado brasílico no campo das artes, modificar hábitos locais – a exemplo do que já havia iniciado com a chegada da Corte e de viajantes –, d. João VI iniciou seus investimentos no que fora

⁴⁶⁹ LUCCOCK, 1975, p. 361.

chamado de Missão Francesa. Um dos grandes expoentes deste movimento foi o artista Jean-Baptiste Debret, que nos fornece a fonte do próximo capítulo.

CAPÍTULO 3

O PROCESSO CIVILIZADOR JOANINO: PROJETO DE CIVILIDADE E O COTIDIANO ALIMENTAR BRASILEIRO SOB AS PENAS DE DEBRET (1816-1821)

Após a chegada da família real à capital da Colônia, instaurou-se um conjunto de transformações, como pudemos observar no capítulo anterior. Cabe, contudo, ressaltar que 1808 não inaugurou um projeto de modificação estrutural local, esse movimento foi iniciado, pelo menos, cinquenta anos antes, como a profunda modificação de estruturas políticas e sociais, apresentadas no primeiro capítulo.

Inegável é o fato de que a Corte lusa instaurada na capital colonial fez com que os acontecimentos ganhassem uma dinâmica muito mais intensa. A gestão política do Império português a partir de uma Colônia elevou-a a uma posição de prestígio muito maior do que ocupava até então. Foi assim que, dentre as muitas incursões por parte da Coroa para civilizar o Rio de Janeiro, algumas medidas foram instauradas, dentre elas, a elevação do território à condição de Reino de Portugal, Brasil e Algarves (1815), e a instauração da Missão Francesa (1816)⁴⁷⁰, foram dois dos atos mais emblemáticos do período para o que interessa ao estudo em tela.

De certo, isso não ocorrera isoladamente. “[...] A abertura da imprensa, da Imprensa Régia, do Banco do Brasil, da circulação de moedas, das escolas de medicina, da Biblioteca Real, do Jardim Botânico, do teatro de São João”⁴⁷¹ estavam, também, entre os feitos que aceleravam o crescimento local e o reconhecimento da Colônia, então elevada a Reino, como o centro do Império.

Se esses foram os feitos pós-chegada da Corte, como sabemos, o projeto é anterior. Cabe ressaltar que, como pontua a historiadora Patrícia Merlo, o século XVIII europeu

⁴⁷⁰ Missão Francesa, Missão Artística Francesa, Missão Francesa de 1816, todos são sinônimos de um mesmo evento: a chegada de artistas franceses à corte joanina no Brasil, em 1816. Para mais debates, cf. SCWARCZ, Lilia Moritz. *O sol do Brasil: Nicolas-Antoine Taunay e as desventuras dos artistas franceses na Corte de d. João*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008, pp. 175-176.

⁴⁷¹ SCWARCZ, 2008, p. 175.

contou com profundas mudanças científicas, o que modificou estruturalmente a relação do homem com a natureza.⁴⁷² Para a autora,

A discussão desenvolvida nos séculos XVII e XVIII, nesse sentido, delimitava o lugar da história natural em torno das linhagens da filosofia clássica, lidas à luz de outros desdobramentos como racionalismo e empiria; dedução e indução; sistemas e experimentação e outros pares de “oposições” que se constroem na teoria científica moderna. O lugar que a história natural ocupou então, nas coleções privadas e, progressivamente, nos gabinetes públicos e museus do século XVIII, descreve uma história não apenas do ato de colecionar, mas da própria história natural e da produção de saberes.⁴⁷³

Podemos compreender, portanto, dois elementos essenciais: o primeiro, que a capital se faria local de gestão de um Império a partir do aparato burocrático bem instalado, em pleno funcionamento e com profundas relações com Velho Mundo. O segundo, pondo em prática as concepções de civilização, compartilhadas pelos europeus do período, tornava necessário remodelar a Colônia em um espaço minimamente *civilizado*, aos olhos do que se compreendia como tal no período. Assim como a Lisboa assistiu a criação da Academia de Ciências (1779), a Academia do Nu (1780), bem como a reconfiguração estilística e urbanística ao longo do século XVIII⁴⁷⁴, também a América lusa assistiu o seu aparelhamento com teatro, jardim botânico, tudo isso “num claro indício de que o regente, a despeito das viradas na política internacional e da queda de Napoleão, não pretendia retornar para a metrópole portuguesa tão cedo”.⁴⁷⁵

Na onda do processo civilizador⁴⁷⁶ do período, o Rio de Janeiro viu a criação do então Horto Botânico, em 1811, aos moldes do que existia em Lisboa, no parque da lagoa Rodrigo de Freitas. Ali foi o espaço para aclimatação do que se chamava, à época, *plantas de proveniência exótica*. Apesar disso, não foi a primeira investida no sentido da produção botânica, uma vez que o café e o cacau já estavam em circulação e

⁴⁷² MERLO, Patricia. “Ciência a serviço do reino: sociabilidade e reformismo ilustrado nas últimas décadas do império atlântico português”. *Dimensões*, v. 41, pp. 30-51, jul./dez. 2018.

⁴⁷³ MERLO, 2018, p. 31.

⁴⁷⁴ Cf. SCHEINER, Livia Maurício. *Uma questão de projetos: o Senado da Câmara e a Intendência de Polícia na gestão do espaço urbano da Corte, Rio de Janeiro 1808-1821*. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2004.

⁴⁷⁵ SCHWARCZ, 2008, p. 175.

⁴⁷⁶ ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador*. vol. 1. 2. ed. – Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

produção no Brasil desde, pelo menos, fins do século XVIII.⁴⁷⁷ Entretanto, “pés de cravo-da-índia, de pimenta-do-reino, cana de Caiena, árvores de cânfora, canela, cinamomo, noz-moscada e, entre as frutíferas, a fruta-pão, a fruta-do-conde, mangueiras, jaqueiras, jambeiros, caramboleiras e amoreiras”⁴⁷⁸ estavam entre os itens cultivados no novo horto. A experiência do chá ganhava espaço desde 1810. Era parte do verniz civilizatório as experiências gustativas alicerçadas às perspectivas de acessos convocadas pelas ciências naturais.⁴⁷⁹

Em 1816 foi assinado, em 12 de agosto, um decreto relativo à criação da Escola Real de Ciências, Artes e Ofícios⁴⁸⁰ e, em 6 de julho 1818, o decreto que fundou o Museu Real, que tinha como objetivo “estimular os estudos da botânica e zoologia no local”.⁴⁸¹ Tudo isso entrava num balaio de aspectos civilizadores voltados, especialmente, ao deleite aristocrático.⁴⁸²

Como citado, também, há um aparato burocrático instaurado e que deveria e funcionar muito bem. Com implementação de tal sistema, uma enormidade de pessoas envolvidas em todas as pontas e precisavam ser alimentadas. Por dia, em 1818, no Paço, eram consumidas cerca de 620 aves; as rações contavam com galinhas, carne de vaca, presunto, chouriços, porco, pão, manteiga, vinho, açúcar, café, frutas, massas, folhados, legumes, azeites e temperos.⁴⁸³

Este é, em linhas gerais, o cenário que analisaremos a partir de agora. Tomamos como ponto inicial o processo de elevação da Colônia à condição de Reino, quais eram os incentivos para a instalação de aspectos civilizadores sob a égide aristocrática europeia, como a Missão Francesa se encaixou no contexto e,

⁴⁷⁷ Como Registramos no capítulo 1, o frei Mariano da Conceição Veloso já estava publicando, em 1790, os primeiros escritos de sua obra, *Fazendeiro do Brasil*, que subsidiaria, a mando de d. Rodrigo de Souza Coutinho, o projeto de produção em escala dos itens de consumo que cresciam no gosto europeu do período. A ideia do exotismo das plantas também já fazia parte do discurso botânico do período.

⁴⁷⁸ SCHWARCZ, Lilia M.; STARLING, Heloisa M. *Brasil: uma biografia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015, p. 76.

⁴⁷⁹ ROSA, Carlos Augusto de Proença. *História da ciência: a ciência moderna*. – 2. ed. – Brasília: FUNAG, 2012.

⁴⁸⁰ Escola esta que nunca existiu. O projeto d'El Rey não seguiu à gente e só se concretizou em 1826, com a inauguração da já, então, Academia Imperial de Belas Artes.

⁴⁸¹ SCHWARCZ, Lilia Moritz. *O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil do século XIX*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993, p. 70.

⁴⁸² KURY, Lorelai. “Homens de ciência no Brasil: impérios coloniais e circulação de informações (1780-1810)”. *História, Ciências, Saúde*. Manguinhos, v. 11, p. 109-29, 2004.

⁴⁸³ SCHWARCZ; STARLING, 2015.

finalmente, como eram os aspectos ligados à alimentação que foram retratados nas pinturas de Jean-Baptiste Debret (1768-1848) entre os anos de 1816 e 1821, chega da missão e partida da Corte.

3.1 DE COLÔNIA A REINO DE PORTUGAL, BRASIL E ALGARVES

Os motivadores da partida da Corte de sua terra natal, já foram abordados no capítulo 1, decorrentes dos enlaces políticos em meio à perturbação instalada na Europa por Napoleão Bonaparte. Vimos, ainda, o papel do general Junot na invasão franco-espanhola sobre o território luso e como Portugal se aliou às pressas aos ingleses. Sabemos que o processo trouxe sérias consequências na organização política de todo o Velho Mundo, que foi rearranjado em meio ao caos instaurado.

Napoleão, entretanto, após investidas fracassadas contra a Rússia em 1812 e a Saxônia em 1813, perdeu sua condição de liderança, sendo isolado na ilha de Elba em 1814. Apesar disso, conseguiu fugir da reclusão, reagrupou seu séquito, vindo a fracassar, definitivamente, na Batalha de Waterloo em 1815. A partir daí, um rearranjo político se iniciou por meio de uma reunião diplomática entre as potências aliadas que deram cabo do imperador francês. O evento, conhecido como Congresso de Viena, foi o encontro das monarquias europeias lido como “a mais audaciosa e extravagante conferência de paz na história moderna”, segundo o historiador David King⁴⁸⁴, e ocorreu entre 1814 e 1815. À parte as visões extremadas do encontro, o fato é que foi ali que se redefiniu o destino do Velho Mundo – e, conseqüentemente, a gestão de suas posses –, com a assinatura do tratado de paz entre as potências e a redefinição dos limites territoriais, afetados pelas guerras napoleônicas. Além das fronteiras, restaurou-se as dinastias depostas pelo ex-imperador. A liberdade de navegação em espaços internacionais foi garantida novamente. Por interesse da Inglaterra, estavam restabelecidos o comércio marítimo e a proibição do tráfico negreiro acima da linha do Equador.⁴⁸⁵

⁴⁸⁴ KING, David. *Vienna 1814: how the conquerors of Napoleon made love, war, and peace at the Congress of Viena*. New York: Harmony, 1998.

⁴⁸⁵ BUENO, Elen de Paula; OLIVEIRA, Victor Arruda Pereira de. O Congresso de Viena de 1815 e suas contribuições para o Direito Internacional Público. *Anuario hispano-luso-americano de Derecho Internacional*, Instituto Hispano Luso Americano de Derecho Internacional, vol. 24, Barcelona, 2019 – 2020, pp. 359-379.

Cabe reforçar, ainda, que

Não eram poucas as potências e as casas reais que tinham razões para reclamar da França indenizações que as ressarcissem dos danos causados pela guerra. Porém, na nova ordem europeia a que a paz geral daria lugar estaria necessariamente reservado à França um papel que nenhum dos vencedores – e em particular a Rússia, que saíra reforçada do conflito – ousava questionar e que seria essencial para que se reencontrasse na Europa um equilíbrio mais duradouro. Por isso, as principais potências contiveram as suas reclamações sobre a França, obrigando todas as demais a aceitar semelhante situação.⁴⁸⁶

Essa pode ser, portanto, uma importante chave interpretativa para compreensão do que estava por acontecer na relação entre o regente da América portuguesa e os viajantes franceses, uma vez que, com o afastamento definitivo de Napoleão, o reestabelecimento da ordem na Europa por meio do Tratado de Viena, d. João não se indisporia com esses grupos do Velho Mundo.

Nesse contexto, o Brasil se encontrava em um período de profundas mudanças. A capital da Colônia passava por modificações quando se consolidava enquanto importante centro urbano no século XVIII, reorganizava a elite local, recebia a Corte lusa e outros viajantes europeus e, agora, se via num processo de sediar um novo rearranjo político português, que ultrapassava as fronteiras locais e se estendia a todo o Império ultramarino.

Um dos efeitos que podemos observar, de pronto, é a relação de dependência de Portugal com a Inglaterra.⁴⁸⁷ Apesar das tensões que pairaram entre d. João VI e o corpo régio inglês do período, em decorrência de pressões para que a Corte lusa retornasse a Portugal, este era visto como um país à sombra do grupo político inglês.⁴⁸⁸ Após o congresso, entretanto, em meio aos embates políticos postos, Rússia, Grã-Bretanha, Áustria, Prússia, Suíça, França, Espanha e Portugal estavam em negociação para a retomada das questões na Europa, em prol de um mesmo objetivo. Portugal, participando por meio de representação e fora da Europa, assistiu

⁴⁸⁶ PEDREIRA, Jorge; COSTA, Fernando Dores. *D. João VI: um príncipe entre dois continentes*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008, pp. 285-286.

⁴⁸⁷ PEDREIRA; COSTA, 2008.

⁴⁸⁸ PEDREIRA; COSTA, 2008.

a Rússia, a Grã-Bretanha, a Prússia e a França negociarem em causa própria e, ao mesmo tempo, buscou negociar sua posição em meio à costura política que era feita.

Uma vez que o *hall* de nações amigas, ou seja, aquelas que não estavam mais integradas ao bloqueio continental de Bonaparte, ganhava novos integrantes, o Brasil passou a se tornar um espaço para a chegada de muitas pessoas. Havia um incentivo ao intercâmbio de estudiosos e comerciantes oriundos desses territórios à Colônia. Retomando o que nos apresenta Kapil Raj⁴⁸⁹, a chegada de novos sujeitos, novas ideias, novos produtos, implica na potencialidade de novos fazeres, novas perspectivas. Dessa forma, o reconhecimento de d. João por parte dos novos viajantes que poderiam circular pela América portuguesa era um processo visionário e de seu tempo, que buscou colocar a Colônia na rota de circulação das pessoas e, figurativamente, como espaço acessível aos europeus. Esse era o pensamento ainda alicerçado na visão do processo civilizador⁴⁹⁰, em que o europeu era o sujeito que ajudaria a civilizar o espaço. A permissão passou a dar espaço ao fomento.

As relações entre Portugal e França se restabeleceram, então. Foi ainda em 1814 que

[.] d. João manda publicar que as relações entre os dois países se tornavam, a partir de então, amigáveis, o que permitiria o livre trânsito de franceses em Portugal e também no domínio tropical. Por fim, em dezembro, o coronel Jean-Baptiste Maler foi nomeado cônsul-geral da França no Brasil, chegando ao Rio de Janeiro em abril de 1815. Data desse momento, portanto, o começo das novas relações oficiais franco-brasileiras, acelerando-se as trocas culturais, econômicas, científicas e comerciais entre as duas nações.⁴⁹¹

Se, nesse período, havia estrangeiros em busca de uma aproximação com o Brasil por conta de possibilidades no campo dos negócios, havia também os que estivessem buscando o território movidos por um “sentimento de natureza”⁴⁹², nas palavras da pesquisadora Lilia Schwarcz. Havia o interesse, por parte dos olhares estrangeiros, em conhecer um território ainda pouco tocado; havia interesse, por parte da Coroa

⁴⁸⁹ RAJ, Kapil. “Conexões, cruzamentos, circulações: a passagem da cartografia britânica pela Índia, séculos XVII-XIX”. *Cultura*, v. 24, p. 155-179, 2007. Disponível em: < <https://journals.openedition.org/cultura/877#quotation> > Acesso em 30 jun. 2020.

⁴⁹⁰ ELIAS, 2011.

⁴⁹¹ SCHWARCZ, 2008, p. 13.

⁴⁹² SCHWARCZ, 2008, p. 13.

portuguesa, que se registrasse o estado de natureza e as possibilidades civilizatórias da Colônia, então aberta para o *mondo*.

O Congresso de Viena estava diretamente implicado na “elevação da Colônia a Reino Unido com Portugal e Algarve”.⁴⁹³ Na verdade, já era assim que o território luso americano era tratado no evento que ocorreu no Velho Mundo, uma vez que se considerava um absurdo nomear Colônia a terra de um regente.⁴⁹⁴ Entretanto, somente aos 16 dias de dezembro de 1815, às vésperas da comemoração do 81º aniversário de sua mãe, d. Maria I, é que houve a oficialização do processo.

Em termos práticos, o ato desembarçou a mercancia, atendeu às demandas dos ingleses acerca do comércio de escravizados ao longo do Atlântico, que deveria se restringir ao sul do Equador, e, ainda, buscou afugentar-se do destino revolucionário que eclodia ao longo da América inglesa e das Colônias espanholas do entorno: “Procurava-se evitar o processo de independência, a criação de repúblicas, assim como o pânico da fragmentação”.⁴⁹⁵

Além disso, o reconhecimento validou algumas concepções: 1. a Corte não voltaria tão cedo a Portugal e, 2. um arsenal ligado à elevação da condição da então ex-Colônia deveria ser produzido, de modo a criar registros e futuras memórias do momento vivenciado no Brasil, destacando não somente a singularidade territorial, como o que tornava a Corte lusitana única e especial num cenário em que conseguiu sobreviver às investidas de Napoleão e se reconfigurar numa Colônia do outro lado do oceano. Era um momento oportuno para a produção de uma simbologia pátria local.⁴⁹⁶

Desde Oliveira Lima, a historiografia faz um balanço de que, na prática, nada se alterava com a elevação do Brasil à nova condição.⁴⁹⁷ A partir disso, então, o sentimento que pairava sobre o habitante da Colônia poderia se modificar, de tal modo que fosse criando um terreno fértil para a emergência de um sentimento de espírito público, elevação da alma, que dá sentido de brio e heroísmo a uma nação.

⁴⁹³ DONATO, Hernâni. *Brasil, 5 séculos*. São Paulo: Academia Lusíada de Ciência, Letras e Artes, 2000, p. 227.

⁴⁹⁴ SCHULTZ, Kirsten. *Versalhes tropical: império, monarquia e a Corte real portuguesa no Rio de Janeiro, 1808-1821*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.

⁴⁹⁵ SCHWARCZ; STARLING, 2015, p. 78.

⁴⁹⁶ SCHWARCZ, 2008, p. 175.

⁴⁹⁷ Cf. PEDREIRA; COSTA, 2008, pp. 303-321.

Os festejos para comemorar o ato iniciaram-se logo no dia seguinte à publicação da carta de lei, “com três noites de iluminação que espontaneamente mandaram acender alguns cidadãos”.⁴⁹⁸ Depois, o senado assumiu as comemorações. De novo, se na prática do exercício político o ato nada modificou estruturalmente, no sentimento das pessoas alguns alicerces foram balizados de partir de outros atravessamentos.

A intensidade das comemorações foi notável:

O Senado fez então o anúncio público de que, em sinal de agradecimento e de júbilo, toda a cidade e os seus subúrbios estariam iluminados nas noites de 20, 21 e 22 de janeiro de 1816 e que no dia 21 seria celebrada a ação de graça pela mercê que a todo o povo fizera o príncipe regente [...]. Mais tarde, chegava o príncipe, que se fizera transportar do paço para a igreja ‘em grande estado’, em ‘cinco soberbos coches’, cada um puxado por seis cavalos, apresentando-se com os filhos d. Pedro e d. Miguel os gentis-homens de sua câmara e os seus guarda-roupas, os famigerados Lobato. [...] As ruas por onde passou o cortejo régio estavam todas decoradas e das janelas foram lançadas flores à passagem das carruagens. Girândolas de fogo anunciaram a partida do príncipe do Paço Real e com a redobrada força a sua chegada ao adro da igreja de São Francisco de Paula.⁴⁹⁹

Sob a perspectiva da representação, o ato fora alegorizado à figura de um índio, em que a elevação da Colônia à condição de Reino Unido lhe

Tira ‘o cocar, e as plumas, com que se adornara até o dia 16 de Dezembro de 1815’, para receber a monarquia. A ‘antiga nudez’ foi finalmente coberta pela ‘Coroa brilhante’ e pelo ‘real manto de púrpura’ oferecidos pelo príncipe regente. A América, em outras palavras, foi mais uma vez redimida da selvageria e do paganismo pela benéfica tutela da Europa.⁵⁰⁰

Além do comparativo à elevação política que o ato representava, o simbólico foi evocado mais uma vez, agora, relacionado ao sentimento de unidade entre os sujeitos da capital. Inevitável retomarmos a ideia do simbólico em Bourdieu,⁵⁰¹ que compõe pilar mister no processo de formação de um novo sentimento coletivo resvalado na noção de pertencimento a algo maior do que era, até então, a Colônia.

O historiador Marcos Antônio Lopes, ao refletir sobre o Antigo Regime na Europa, faz algumas reflexões importantes. O autor reforça que “o misticismo, ao ser

⁴⁹⁸ PEDREIRA; COSTA, 2008, p. 306.

⁴⁹⁹ PEDREIRA; COSTA, 2008, p. 306-307.

⁵⁰⁰ SCHULTZ, 2008, p. 279-280.

⁵⁰¹ BOURDIEU, Pierre. *O Poder Simbólico*. Lisboa: Difel, 1989.

transplantado da luz suave do mito e da ficção à fria e inquisitiva luz dos fatos e da razão, geralmente perde boa parte do seu poder persuasivo”.⁵⁰² Apesar disso, a construção do corpo simbólico era fundamental para mudar as estruturas que estavam por se reconfigurar no período. Colocar a capital da Colônia como Reino era mais um produto da civilização que se desejava implementar por aqui. Se a civilização era europeia, a Colônia também o deveria ser.

Em nosso caso sob análise, a produção do primeiro símbolo a representar o Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves adveio um ano após o édito da carta que promulgava a nova conformação. Pela primeira vez, o território ganhou um escudo de armas, formado pela

antiga heráldica da monarquia portuguesa, as *quinas* – cinco pequenos brasões formando um grande escudo de armas inaugurado no reino de Afonso III (1245-1279) –, preencheu seu centro com uma esfera azul e dourada, “as Armas do Senado desta Cidade”, o Rio de Janeiro. Acima da heráldica e da esfera, situava-se a Coroa. Essa fusão iconográfica seria o reflexo do que a carta [de Lei, de 13 de maio de 1816] descrevia como “huma perfeita união e identidade” dos residentes de Portugal, Algarve e Brasil.⁵⁰³

Ainda não era suficiente, de acordo com a compreensão do período. Era necessário que se contratasse artistas que deveriam tratar de “mostrar como aí estava a realeza tão tradicional quanto as demais e de enaltecer devidamente o seu passado, que, engrandecido por alegorias da Antiguidade, iria se espalhar no presente”.⁵⁰⁴ Iniciou-se, aí, um amplo processo de projeção do que era necessário para a produção de uma narrativa acerca do período. Iniciou-se a projeção de uma nova sociedade, dotada de hábitos que fossem condizentes com a nova condição. Iniciou-se a concepção de uma Missão Francesa.

⁵⁰² LOPES, Marcos Antônio. *O imaginário da realeza: cultura política ao tempo do absolutismo*. Londrina: Eduel, 2012, p. 43.

⁵⁰³ SCHULTZ, 2008, p. 277.

⁵⁰⁴ SCHWARCZ, 2008, p. 176.

3.2 ASPECTOS CIVILIZADORES, A MISSÃO FRANCESA E A ARTE ACADÊMICA

Muitos foram os viajantes oriundos da França. Como abordamos acima, havia um cenário de reaproximação dos diálogos entre portugueses e franceses, além de um momento propício para a produção de registros e memórias do momento em que estava o Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves.

Entretanto, antes de prosseguirmos, convém retomar a reflexão acerca das motivações dos viajantes. No capítulo anterior, fizemos uma análise sobre os estrangeiros que estiveram na América portuguesa desde o século XVI, registrando o que viam na Colônia motivados por dado interesse. John Luccock, o viajante inglês que nos deixou um importante registro sobre o século XIX, esteve na Colônia para comercializar suas mercadorias e produzir um panorama sobre o que era a capital do Império luso no período. Logo, em seus escritos, nos deparamos com longas descrições de hábitos em que, muitas vezes, resvalam nos aspectos de consumo e de gestão local, focando traçar um panorama do que era usual, no cotidiano da gestão pública e da privada. Tais nuances seriam importantes indícios do que era o território d'além mar. Haviam ingleses já investindo no mercado de comércio de escravizados, por exemplo, mas sem saber ao certo o que se passava no território onde investiam.

No movimento que colocamos em análise neste momento, entretanto, partimos de outras motivações. Como vimos, a Europa estava assolada por um período pós-napoleônico, numa tentativa de reorganização geográfica e política, num processo em que os sujeitos que apoiaram o ditador tentavam se enquadrar numa nova ordem. Ainda que falássemos sobre comerciantes franceses,⁵⁰⁵ as motivações das viagens seriam, muito provavelmente, diferentes das de Luccock. Observamos quando olhamos o arsenal de mercadorias que vinham da França e aportavam no Rio de Janeiro: “artigos de luxo, quinquilharias, móveis, livros, gravuras, sedas, manteigas, licores, velas”.⁵⁰⁶

A bem da verdade, desde, pelo menos 1814,

⁵⁰⁵ Para ver mais sobre a presença de comerciantes franceses no Rio de Janeiro, cf. SILVA, Maria Beatriz Nizza da. *Cultura e sociedade no Rio de Janeiro: 1808-1821*. – 2. ed. – São Paulo: Nacional, 1978.

⁵⁰⁶ SCWARCZ; STARLING, 2015, p. 78.

A influência francesa na área cultural se fazia notar mais e mais. Nos jornais da época, imigrantes franceses ofereciam seus préstimos e prometiam, pelo valor de 480 réis, milagres para quem quisessem aprender a língua de Rousseau.⁵⁰⁷ Costureiras imigradas e modistas alardeavam serviços para donzelas desejosas de se vestir nos trópicos como nos amenos climas temperados. Rendas, leques, enfeites, aromas de todos os gêneros, chapéus, joias, galões, canutilhos, penachos, laços, bordados de ouro e prata, botas e sapatos de seda – inadequados para as empoeiradas ruas cariocas, mas apropriados para o novo luxo que se apregoava –, tudo vinha do continente europeu, e , principalmente da França.⁵⁰⁸

Apesar disso, não falaremos neste capítulo sobre comerciantes, retornaremos em momento posterior. Por hora, interessa-nos abordar outro aspecto que estava pautado nos planos de d. João para o desenvolvimento em território brasileiro de um arsenal simbólico ainda mais robusto: a produção simbólica que envolvida no projeto de construção de um Reino Unido.

A Missão Francesa era formada por sujeitos muito curiosos do que havia na dita *nova terra*. Pintores, escultores, botânicos, arquitetos, eram sujeitos que estavam embarcados na aventura de desbravar outro território. Em contrapartida, o Brasil ainda não tinha vivido processos que estivessem relacionados à produção artística civilizada (e civilizatória, no caso do uso a ser feito localmente) na produção local. Ao regente, forjar elementos sólidos de representação do seu poder, do que era caro à formação de uma dinastia em território de Novo Mundo, era essencial. Os símbolos, como já debatemos neste trabalho, cumprem funções essenciais quando falamos na mobilização de massas. Haveria, então,

De um lado, uma série de artistas, formados pela Academia de Artes Francesa, no mais estrito estilo neoclássico, vinculados ao Estado napoleônico e inesperadamente desempregados. Do outro, uma Corte estacionada nos trópicos, longe, portanto, da metrópole europeia e carente de uma representação oficial. Foi dessa maneira, e da junção dessas situações, que surgiu aquela que é hoje conhecida como a “Missão Francesa de 1816”.⁵⁰⁹

⁵⁰⁷ Analisaremos a influência francesa a partir dos anúncios da Gazeta do Rio de Janeiro no próximo capítulo.

⁵⁰⁸ SCHWARCZ, 2002, p. 307.

⁵⁰⁹ SCHWARCZ, 2008, p. 13.

Para o ato, um grupo de artistas habituados a exaltar o Estado, a forjar os aspectos necessários à sua afirmação, viria a calhar muito bem no processo.

Antes de prosseguimos, faz-se necessário compreender como a ideia de arte foi sendo cunhada no período em questão no Brasil, uma vez que os significados dos símbolos – estruturas estruturadas –, por mais sentido que façam para um grupo, devem fazer sentidos para o todo – estruturas estruturantes.⁵¹⁰

Segundo a historiadora Maria Beatriz Nizza da Silva, o início do século XIX na Colônia foi marcado por uma ausência na distinção entre as artes mecânicas e as belas artes. A utilidade das produções e transformações – como um livro que indicava “a arte de converter ferro forjado em aço” – tinham proeminência sobre abordagens em torno das belas artes. Os livros que tratavam desta temática, inclusive, estavam sob o controle dos comerciantes franceses, “que vendiam, além de ornamentos e vestuários de luxo, livros de pintura e escultura”.⁵¹¹

Para traçarmos um paralelo acerca da produção artística colonial, trazemos à tona um breve registro de um campo que se consolidou após a vinda da Corte: a música. O compositor pardo José Maurício, alcunhado de Mozart brasileiro, estava incumbido da produção de todas as músicas sacras. Marcos Antônio Portugal, “músico habituado aos gostos da Corte, formado pela escola italiana e com prática de batuta na regência das orquestras de São Carlos em Lisboa” chegou e elevou o cenário musical cortesão. “Em 1815, a Capela Real possuía um corpo de cinquenta cantores, entre estrangeiros e nacionais”. A Fazenda Santa Cruz fornecia produtos agrícolas e escravizados músicos, formados na execução de óperas, marchas militares e patrióticas, valsas, tocando rabecas, violinos, violoncelos e outros instrumentos, além do canto. A música foi uma manifestação artística muito importante no período joanino.⁵¹² Atender ao sabor das elites era o que diferenciaria o Brasil das demais Colônias, portanto.

Retomando o debate acerca das belas artes, a primeira obra didática publicada e posta a circular no Rio de Janeiro sobre a temática foi *Elementos de desenho e pintura. E regras gerais de perspectiva*, “de autoria do oficial do Real Corpo de Engenheiros, Roberto Ferreira da Silva”.⁵¹³ Publicada em 1817, observamos este

⁵¹⁰ BOURDIEU, 1989.

⁵¹¹ SILVA, 1978, p. 147.

⁵¹² SCHWARCZ; STARLING, 2015, p. 77.

⁵¹³ SILVA, 1978, p. 148.

como um indício de modificações nas perspectivas artísticas, fruto da Missão Francesa que aportara na capital no ano anterior.

Dessa forma, é possível compreender que as belas artes, então, eram tratadas dentro de um processo utilitário, por mais que se tivesse plenas condições de leitura quanto à sua diferenciação por parte das elites europeia. O sujeito que se expressaria pela produção das belas artes foi amplamente analisado por Maria Beatriz Nizza da Silva, aqui novamente retomada, uma vez que foi ela a historiadora que se consolidou enquanto expoente da história cultural no período joanino. Segundo sua leitura, a partir da obra de Roberto Ferreira da Silva, há um apanhado do que seria, então, o artista dedicado ao ofício em tela:

Do mesmo modo que o pintor é um homem de ciência e não apenas um talento, um gênio, assim a pintura e principalmente a sua base, o desenho, não é apenas uma bela arte, mas também uma arte prática: “Pelo que respeita à matéria, de que trata esta obra, por si mesma se faz recomendável; e tanto mais, quanto maior é a necessidade que dela têm todos os que professam a carreira das armas. Sem conhecimento de desenho não pode militar algum lisonjear-se de ser perfeitamente hábil. De pouco serviria o aperfeiçoamento da arte da fortificação, se o inteligente desenhador não subministrasse a descrição tipográfica, sobre que ela deve ser desempenhada.” Este texto está inserido na Dedicatória, o que prova suficientemente aquilo que há pouco acentuei como característico da atitude do início do século XIX perante as artes: estas só são respeitadas, só têm peso dentro da sociedade, se forem *úteis* e não simples passatempos frívolos.⁵¹⁴

Percebemos, portanto, um ponto de vista muito importante para compreender o estamos propondo neste capítulo: analisar as pranchas de pintores do início do século XIX – neste caso, as de Debret durante o período joanino – extrapolando as observações do que registram os autores. O uso das artes estava inserido no campo do utilitário e, portanto, deveria estar relacionado às utilidades de sua produção, não somente à produção em si. O projeto civilizador inserido no epicentro do Reino Unido a partir do uso das artes foi, ele mesmo, utilitário. Reforçador do papel da Colônia frente ao cenário europeu que se punha, principalmente, a partir do Congresso de Viena.

Observamos isso quando lemos que

⁵¹⁴ SILVA, 1978, p. 149, grifo da autora.

Figurava nas empresas governamentais a Missão Artística como esmalte derramado sobre a ex-Colônia, a maior e mais promissora possessão do Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves, que, no anseio do governo, devia representar o resplendor, Coroando a nação que despontava ainda com restos da ganga colonial, mais difícil de dissolver do que imaginavam o príncipe e os ministros, na suposição do grupo de artistas e artífices, a reunir os melhores mestres da França, *alma mater* da cultura latina, pudesse promover o aparecimento do brilho e progresso nas Belas-Artes, melhorando o discernimento da população e as medidas do governo.⁵¹⁵

Outro ponto a ser registrado é o que permeia a própria concepção de missão artística. Das questões que cercam o feito, uma delas busca dar conta do seguinte paradoxo: teria sido a vinda dos artistas franceses enquanto missão, um convite da Corte para trabalhar no projeto civilizador do ex-Colônia? Ou teria sido uma oferta do grupo de artistas sua vinda para o Brasil, uma vez que vários deles estavam ligados à política napoleônica e, com a restauração dos Bourbon, não pudessem mais ficar em sua terra natal?⁵¹⁶ Em meio a vários debates acerca da temática⁵¹⁷, o assunto não está encerrado. O que nos afeta neste trabalho, entretanto, é o grande feito da expedição: sua chegada à sede do Reino Unido e o que foi capaz de provocar na formulação simbólica local.

Observamos que havia, efetivamente, um objetivo na produção simbólica útil na formatação territorial, na produção de marcadores, na civilização de uma nova entidade política, ainda aliada às velhas práticas. O que se pensava sobre arte no período, como vimos, foi o que sustentou a chegada e a estada dos artistas na capital fluminense.

Além da questão utilitária, vale reforçar, que a hierarquia no campo das produções artísticas também era um fato. Segundo analisou Roberto Ferreira da Silva, lido por Nizza da Silva, a figura é a expressão artística de maior importância, superior às demais; a segunda é o país; a terceira é a arquitetura, ou perspectiva”.⁵¹⁸ A figura ocupa lugar de destaque pois, é a partir dela que se projeta todo o resto.

⁵¹⁵ PRADO, João Fernando de. *O artista Debret e o Brasil*. São Paulo: Editora Nacional, 1989, pp. 37-38.

⁵¹⁶ TREVISAN, Anderson Ricardo. Debret e a Missão Artística Francesa de 1816: aspectos da constituição da arte acadêmica no Brasil. *Plural*, Revista do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da USP, São Paulo, n. 14, p. 9-32, 2007.

⁵¹⁷ Cf., a exemplo, PRADO, 1987; SCHWARCZ, 2008; TREVISAN, 2007.

⁵¹⁸ SILVA, 1978, p. 149.

Além do aparato técnico, há a hierarquia do aparato estético: o pintor histórico está acima do pintor de paisagem, e este acima do pintor de perspectiva.⁵¹⁹ Isso ocorre porque, ao primeiro, além dos conhecimentos sobre a figura a perspectiva e arquitetura, ainda há outros conhecimentos de que lançam mão, como entender esses elementos numa perspectiva temporal.

Apesar da autora desviar-se do debate, quando opta por dizer que “[...] não me parece interessante estudar a ‘influência’ dos artistas estrangeiros, como Debret [...]”⁵²⁰, em nosso caso, tal análise é essencial. Se há uma escala que classificava os trabalhos dos pintores do período, nos parece interessante compreender onde se alocou o trabalho do artista, foco de análise deste capítulo, não para enquadrá-lo em um grau de importância, mas para compreendermos como foi entendida sua obra à época.

Antes de fazermos isso, abordaremos o método utilizado na análise da fonte. Por se tratar de uma fonte com texto e imagens, já tendo sido debatido o conteúdo do método quanto à análise do texto, nos parece essencial expor sobre a análise das imagens, da fonte iconográfica.

3.3 DO MÉTODO DE ANÁLISE DA FONTE

Refletir acerca das práticas alimentares é ir além do alimento. A análise do cotidiano a partir de registros imagéticos não data de tempos recentes. Ao contrário, o historiador Peter Burke nos apresenta que tais processos datam de, pelo menos, o século XVIII.⁵²¹ No momento em questão, tratava-se da interpretação de registros em catacumbas do período romano para constatarem a presença do cristianismo no Império. No século XIX, a interpretação dava-se no campo do debate sobre quais eram as evidências do passado presentes nas imagens. Assim, superando um ciclo de debate sobre o que eram as imagens para o historiador, fotografias, pinturas e outras expressões imagéticas que davam conta do cotidiano atravessaram o tempo, superaram debates e se apresentam, ainda hoje, como chaves de possíveis compressões do passado.

⁵¹⁹ SILVA, 1978.

⁵²⁰ SILVA, 1978, p. 150.

⁵²¹ BURKE, Peter. *Testemunha ocular: história e imagem*. Bauru: EDUSC, 2004.

Os registros imagéticos dão conta de retratar muitas coisas, desde os totens eleitos para representarem algo – daí a importância de recorrermos ao simbolismo enquanto processo afirmativo, de distinção⁵²² –, até os processos cotidianos, ordinários, inscritos no silêncio das práticas do dia-a-dia. Muitos são os registros que resvalam nisso, e que atendem, segundo uma reflexão apropriada por Burke, como “uma história a partir de baixo”.⁵²³

As imagens, nesse contexto, aliada a textos escritos, a tradições orais ou a um arsenal de indícios do passado, figuram ao lado daquilo que se compreende tradicionalmente como fonte – documentos escritos – e nos permite, a partir da leitura atual, as possibilidades de compreensões do passado sobre vários vórtices. Não se trata de fazer uma história total, impossível, como sabemos, mas de lançar luz a outras abordagens do passado, propondo novas narrativas e novas compreensões do que foi determinada experiência para dados sujeitos, em dado período, num dado contexto. Dessa forma, aliar material escrito e iconográfico, a partir de uma temática que tenha como ponto de partida a compreensão do cotidiano alimentar e de consumo, é convocar um outro olhar sobre um período tão abordado na historiografia por diferentes autores e em diferentes períodos.

Contudo, uma ressalva é necessária: buscamos trabalhar a partir da produção iconográfica propostas por Jean-Baptiste Debret, as experiências de um grupo específico, a Corte lusa e a elite brasileira da capital colonial entre 1816 e 1821. Logo, há um claro recorte temporal e social que, não buscando se fazer retórico, mas objetivando reforçar o objetivo do trabalho, revela uma pequena parte do período, com experiências localizadas e claramente expressas. Há que se ouvir as outras vozes do período, cabe reforçar, mas localizamos aqui o que nos é caro enquanto recorte na produção de análise.

Ainda no campo da compreensão do que é a análise de fontes iconográficas, Peter Burke alerta como balizar os usos e as leituras,

É desnecessário dizer que o uso do testemunho das imagens levanta muitos problemas incômodos. Imagens são testemunhas mudas, e é difícil traduzir em palavras o seu testemunho. Elas podem ter sido criadas para comunicar

⁵²² Cf. BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

⁵²³ BURKE, 2004, p. 19.

uma mensagem própria, mas historiadores não raramente ignoram essa mensagem a fim de ler as pinturas nas “entrelinhas” e aprender algo que os artistas desconheciam estar ensinando. Há perigos evidentes nesse procedimento. Para utilizar a evidência de imagens de forma segura, e de modo eficaz, é necessário, como no caso de outros tipos de fonte, estar consciente das suas fragilidades.⁵²⁴

Dessa forma, expondo os limites das fontes – essa e as demais utilizadas, reforçando os seus recortes de alcance –, buscamos compreender os aspectos alimentares retratados, aqui, pelo pintor francês.

Ainda cabe ressaltar que as imagens que representam os fazeres cotidianos, ora denominados *cultura material* pelos estudos contemporâneos, são extremamente valiosas. A análise de vestimentas, de usos e costumes, da formatação de construções etc., nos permite criar um cenário visual em conjunto com o que outras fontes nos dizem de dado período. A imagem foi fonte para trabalhos essenciais, como os de Fernand Braudel⁵²⁵ e Daniel Roche.⁵²⁶ É nas tramas de análise da cidade como artefato, dos atos como objetos de registro, que a análise de imagens se faz tão importante.

Então, como dialogar um método de análise de imagens, partindo da perspectiva de seu uso enquanto fonte, e da análise de conteúdo, método básico proposto neste trabalho? Ora, entendemos a produção imagética enquanto conteúdo que representa, em alguma medida, o passado. Se há uma crítica à fonte quanto às intencionalidades que compõem a produção de um documento escrito, isso não é descartado quando analisamos imagens. Aqui, o objetivo das imagens não é meramente ilustrativo, já que buscamos compreender na representação importantes aspectos do passado. Esse foi o tratamento dado à produção de Debret.

3.4 JEAN-BAPTISTE DEBRET E A MISSÃO ARTÍSTICA FRANCESA

Há um sem-fim de fontes que abordam a vida Jean-Baptist Debret. Aqui, vamos utilizá-las, inicialmente como referências que versam sobre sua trajetória, apenas a título de

⁵²⁴ BURKE, 2004, p. 23.

⁵²⁵ BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII*: I. As estruturas do cotidiano. II. Os jogos da troca. III. O tempo do mundo. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

⁵²⁶ ROCHE, Daniel. *A cultura das aparências: uma história da indumentária (séculos XVII - XVIII)*. São Paulo: SENAC, 2007.

localização do estudo. E, se há uma enormidade de trabalhos que abordam o autor, o que é diferente na proposta que segue? Apesar de vermos exaustivamente desde livros didáticos a obras – como as que utilizamos aqui – abordando o autor e elencando sua produção, não tivemos conhecimento sobre um trabalho que desse conta de analisar a obra do artista a partir de uma análise do conteúdo referente à alimentação, exclusivamente. Em grande parte da produção que encontramos, observa-se os usos de aspectos ligados à alimentação a partir de um viés meramente ilustrativo, permeado por outras observações, reduzindo a temática a uma simples alegoria.

Verdade seja dita, a história é, sempre, revisitada. Esse, inclusive, deve ser um dos intuitos da ciência que se propõe apresentar chaves interpretativas do passado: revisitá-lo, relê-lo, analisar outros aspectos e, quando possível, permitir múltiplos olhares sobre os eventos que ocorreram. Outros trabalhos, assim como este, têm feito o movimento de retornar a Debret para entender melhor o que apresentou o autor, quem era e o que está além do *já sabido*. A pesquisadora Valéria Lima, em seu escrito intitulado *Uma viagem com Debret*, nos diz que retomar o artista

é um exercício que certamente vai nos permitir identificar, no viajante Debret, traços não muito conhecidos a seu respeito e da obra que dedica ao Brasil. Mais que um simples inventário da realidade brasileira no século XIX, seus livros são uma viagem através de sua personalidade, de suas intenções e das opções possíveis em um determinado momento da história política e cultural de nosso país.⁵²⁷

É a esta visão que nos filiamos. Descobrir outras perspectivas é o que pretendemos. Rompendo com as tradicionais visões sobre a obra, abordamos aqui sua análise sob a perspectiva do conteúdo – das pranchas e dos escritos –, de modo a colocar a alimentação, as práticas alimentares e os demais protocolos que ali são retratados como o centro de análise.

Resgatando trechos deste trabalho, no capítulo anterior, abordamos a ideia inicial da chegada de John Luccock a partir de um viés de abertura dos portos às nações amigas, movimento executado por d. João VI e inédito na então Colônia. Aqui, o cenário, apesar de semelhante – relativa à chegada de estrangeiros –, traz nuances

⁵²⁷ LIMA, Valéria. *Uma viagem com Debret*. Rio de Janeiro: Zahar, 2004, p. 5.

particulares. Falamos de um viajante que chegou de outro território à ex-Colônia para atender a demandas específicas do Estado.

Os viajantes franceses, como apontamos, não tinham o comércio como motivo que os levassem a desbravar outro território. Aqui, atendo-nos especificamente à Missão Francesa, o objetivo era atender a uma demanda por parte da Coroa e, especificamente, receber artistas que já não eram bem quistos em seus países, após a deposição do imperador.

Essa leva de estrangeiros que chegaram no período estava designada, portanto, a criar elementos que identificassem o novo lugar que o Reino ocupava, como vimos, a estruturar elementos no espaço, na paisagem, e que remetesse às condições contemporâneas da Europa no período. Deveriam trazer os ares civilizadores para que fossem reforçados junto aos colonos e, especialmente Debret, retratar imagens para criar uma história naquele presente que estava por acontecer.⁵²⁸

Portanto, consideramos que há, sim, um desejo em conhecer o que ainda não se conhece, o que não é sabido, o território *intocado*, como agentes motivadores. À missão, entretanto, ficava a responsabilidade de prestar seus serviços ao Estado e, por isso, produzir as visões que por ele fossem permitidas, avalizadas.⁵²⁹

Nosso personagem foi um dos que se inseriu no contexto supracitado. Nascido em Paris, em 1768, o artista esteve inserido na dinâmica de seu tempo. Sempre atuou como pintor, seguindo a tradição de membros de sua família, como seu tio, François Boucher (1703-1770) e o primo, Jacques-Louis David (1748-1825). Seu primo, sujeito muito importante para o neoclassicismo francês do período, aprendeu as artes da pintura com o pai e as ensinou a Debret, com quem trabalhou anos a fio. Sempre frequentou ateliês e, com David, teve um período de experiência na Itália. Depois, Debret foi membro da Academia de Belas Artes francesa e sempre esteve envolvido nos eventos sociais por ela promovidos. Recebeu um conjunto de prêmios por suas retratações de cenas históricas.⁵³⁰

⁵²⁸ SCHWARCZ, 2008.

⁵²⁹ Aqui, cabe registrar que o capítulo em pauta não objetiva tratar das visões de todos os sujeitos da Missão Francesa – o que seria, por si só, tema para outra tese. Aqui nós elencaremos a visão de Debret e, como sujeito que compõe um movimento, a Missão Francesa, traremos esporadicamente algumas contribuições de seus colegas.

⁵³⁰ Cf. LIMA, 2004; PRADO, João Fernando de Almeida. *Jean-Baptiste Debret*. Brasileira, vol. 352. São Paulo: Companhia Editora Nacional, EDUSP, 1973; SCHWARCZ, 2008; TREVISAN, 2007.

Desde cedo, seu talento foi reconhecido:

aos 16 anos, Debret vai com o primo para Roma. Nessa temporada na Cidade Eterna, David pintaria *O juramento dos Horácios*, quadro exposto no Salão de 1785. A tela, ao evidenciar o patriotismo e o sacrifício do indivíduo diante das necessidades do Estado, logo tornou-se o símbolo maior do amor à pátria, sentimento cobrado da pintura histórica enquanto instrumento para a elevação moral da alma.⁵³¹

De inclinação jacobina, o artista participou ativamente de movimento político que depôs Luís XVI, o que gerou depois sérios problemas para os artistas, uma vez que a instabilidade política e financeira do período reduzira drasticamente o consumo de telas.⁵³² Em decorrência disso, análogo àquilo que registrou Maria Beatriz Nizza da Silva, na supracitada escala de prestígio das artes no Brasil, a exemplo do que era na Europa em períodos de crise, Debret ingressou na Escola Politécnica para dar aulas de desenho, mas não se afastou da pintura.⁵³³ Era, portanto, um pintor que tinha na história natural a sua inspiração e, também na figura, o seu talento. Foi, assim, um dos artistas considerados da mais alta estirpe para os padrões da época.

Retomando sua atuação artística, em 1806 Debret entrou efetivamente no âmbito das representações simbólicas de elementos que reforçavam a ideia de Estado, união e coesão. Desde o fim do século XVIII os Salões se tornavam, paulatinamente, espaços para manifestações iconográficas que davam conta das campanhas napoleônicas, exaltando a figura do general e do exército. Os artistas produziam as peças segundo as encomendas que lhes eram feitas. Foi Napoleão o sujeito que inaugurou, no ramo da pintura histórica, os quadros com retratações contemporâneas e que tivessem como grande protagonista dessa história, portanto, ele mesmo. Foi então que Debret expôs o *Napoleão homenageia a coragem infeliz* (anexo 1), primeiro quadro da nova série histórica.⁵³⁴ Até 1812, Debret já havia exposto, ao todo, quatro quadros sobre o general. A última exposição que fez nos Salões foi com o quadro *Andromeda libertada por Perseu*, em 1814, “tela sobre a qual não se tem mais informações”.⁵³⁵

⁵³¹ LIMA, 2004, p. 7.

⁵³² TREVISAN, Anderson Ricardo. “Debret e a Missão Artística Francesa de 1816: aspectos da constituição da arte acadêmica no Brasil”. *Plural*, São Paulo, n.14, p. 9-32, 2007.

⁵³³ PRADO, 1973.

⁵³⁴ LIMA, 2004, p. 11.

⁵³⁵ TREVISAN, 2007.

No ano seguinte, Debret passou por alguns eventos deveras marcantes: separado de sua esposa, perdeu seu filho; seu primo, Jacques-Louis David partiu para a Bélgica, de onde nunca retornou; o general foi deposto e preso; a ascensão dos Bourbon novamente ao poder foi extremamente custosa aos artistas de Napoleão.⁵³⁶

No ano posterior, oportunamente, Debret veio para o Brasil junto à Missão Francesa. E, aqui, encontramos uma verdadeira guerra de narrativas. Isso porque, a versão oficial, nos conta Lilia Schwarcz, foi dada pelo próprio Debret, em seu terceiro tomo do *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*. Aí, o artista registra que

O governo resolvido afixar-se na América, sentia cada vez mais a necessidade de incentivar as belas-artes. Voltou-se para a França, e o sr. Araújo solicitou ao Marquês de Marialva, embaixador de d. João VI em Paris, uma Colônia de artistas franceses. Sua voz foi ouvida: o dr. Lebreton, antigo secretário perpétuo da classe de belas-artes do Instituto de França, partiu para o Brasil, acompanhado dos senhores Debret, pintor de história; Taunay, paisagista; seu irmão, escultor; Grandjean, arquiteto; Ovide, mecânico; irmãos Ferrez, escultores e gravadores de medalhas; Pradier, gravador e Newcom, músico. Os artistas chegaram ao Rio de Janeiro na véspera da Coroação.⁵³⁷

Essa narrativa coopta muitos dos trabalhos que debatem o período. No texto de Valéria Lima, por exemplo, vemos uma filiação da autora a esta narrativa, quando registra que, apesar do que houvera com a França,

Toda a questão da rivalidade entre Portugal e França parece também se esclarecer diante do reconhecimento do papel da missão do duque de Luxemburgo ao Rio de Janeiro. Seria muito pouco provável, portanto, que os artistas franceses fossem mal acolhidos no Brasil justamente no momento em que recebíamos uma embaixada diplomática de seu país.

Temos, portanto, a partir das leituras supracitadas um momento extremamente propício à chegada na Corte carioca.

Entretanto, cabe salientar, o trecho que Lilia Schwarcz diz ter sido escrito por Debret é, na verdade, uma citação de algo dito ou escrito por um senhor Araújo – que fora aluno de Debret em 1827 – como podemos observar o parágrafo que antecede as

⁵³⁶ LIMA, 2004; TREVISAN, 2007.

⁵³⁷ DEBRET, Jean-Baptist. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*. São Paulo: Imprensa Nacional, 2015, p. 413.

aspas, indicando citação: “‘Permiti’, disse o sr. Araújo, membro da quinta classe, ‘que deleite um olhar para o Brasil [...]’”.⁵³⁸ A partir daqui, nas páginas subsequentes, todas as frases começam com aspas, indicando uma referência ao sujeito.

Se dermos alguns passos atrás na obra, no início do capítulo intitulado *Estado das belas artes no Brasil*, no trecho *Resumo da história da literatura das ciências e das artes no Brasil*, Debret escreve:

Entre os estrangeiros que o amor ao estudo trouxe à França e me frequentam os bancos do Instituto Histórico, três jovens brasileiros, Domingos José Gonçalves de Magalhães, Francisco de Sales Torres Homem e Araújo Porto Alegre, pagaram sua recepção com curiosos detalhes acerca da história da literatura, das ciências e das artes de sua pátria.⁵³⁹

Aqui o autor fala sobre três sujeitos interessados na produção artística francesa. Tão interessados que estão demonstrando sua admiração do que vem da França. Uma nota do organizador nos indica que “Manuel de Araújo Porto Alegre (1806-1879), pintor, escritor e crítico brasileiro, também pertenceu à corrente nativista e romântica”.⁵⁴⁰ Percebemos, portanto, que o autor escreveu tempos depois da chegada da Missão, e Debret utilizou o texto tempos depois, também, para escrever sua obra.

Aqui, Lilia Schwarcz apresenta uma incongruência do discurso. A autora registra que, por muitos anos, a história que foi dada como fato foi que a vinda da Missão fazia menção a uma demanda do Brasil, um convite feito pelo Marquês de Marialva que, à época, estava em Paris como embaixador extraordinário do Brasil em Portugal. A bem da verdade, aponta, o que havia era um grupo de artistas que não tinham mais oportunidades de trabalhar em seu país de origem e se ofereceu para ajudar num projeto de construção de outro território. A pesquisadora chega a dizer que, o que houve, na verdade, foi que os artistas se convidaram para atravessar o oceano e estar junto à corte lusa.⁵⁴¹

Ao contrário do apresentado, João Fernando de Prado diz que o que houve foi uma escolha por parte dos artistas e virem ao Brasil:

⁵³⁸ DEBRET, 2015, p. 411.

⁵³⁹ DEBRET, 2015, p. 408.

⁵⁴⁰ LEENHARDT, Jacques. Organização e Prefácio. DEBRET, 2015, p. 408.

⁵⁴¹ SCHWARCZ, 2008, pp. 176-178.

Das ofertas recebidas, preferiram Debret e seus companheiros a portuguesa fosse porque, na sua mentalidade de bonapartistas, apresentasse Portugal menos culpa na queda do seu ídolo, ou receio do clima russo, que destruíra a *Grande Armée*. Além do que se-lhes afigurava mais interessante o País descrito por Parny e pelos numerosos franceses que acorriam ao Rio de Janeiro, ex-militares do Império, fazendeiros de café, empresários de "casas de modas", restauradores, cabeleireiros, dançarinos etc., os quais narravam os atrativos da paisagem, da fauna e da flora do trópico e o pitoresco dos usos e costumes de seus habitantes. Viajariam, para mais, com partidários das mesmas ideias e condições.⁵⁴²

Sobre a contenda, não pretendemos nos estender aqui. Mas, é essencial pensarmos: com artistas italianos produzindo obras superiores às francesas desde séculos antes⁵⁴³, paisagistas holandeses, retratistas ingleses, por que recorrer aos franceses? Schwarcz dedica parte de sua obra a refletir sobre isso⁵⁴⁴, portanto, não adentraremos a essa questão. Cabe registrar que há um importante debate sobre isso e esses trabalhos também estão filiados a revisitar um passado de discurso dado para refletir sobre.

Retomando a chegada da Missão Artística ao Brasil, cabe-nos compreender como aconteceu. Segundo registros, ocorreu

Num momento particularmente interessante. Quando aportaram na bela baía de Guanabara, tiveram tempo de ouvir e ver os fogos de artifício que "choravam" a morte de d. Maria I. Os artistas seriam incumbidos de caprichar na cerimônia e, sobretudo, de planejar as festas de aclamação de d. João, que se transformaria a partir de então, e finalmente, em d. João VI. [...] No entanto, como a revolução estourara em Pernambuco, em 6 de março de 1817, o monarca teria que esperar por tempos mais calmos e estáveis, assim como os cenários frágeis e os arcos do triunfo especialmente montados para a ocasião precisariam aguardar até que a paz voltasse a reinar neste canto tropical.⁵⁴⁵

Apesar da importância que teve a chamada Revolução Pernambucana, que reivindicava atenção efetiva aos problemas pelos quais passava, o governo saiu vitorioso do embate. Os artistas, por sua vez, já estavam à disposição para registrar o

⁵⁴² PRADO, 1989, p. 36.

⁵⁴³ Um marco disso é o rei Luís XIV ter encomendado sua estátua equestre a um artista italiano, o que mostra o tempo em que esses artífices estão à frente da França em termos de qualificação profissional, quando analisamos o processo sob a régua do *bom gosto* europeu do período.

⁵⁴⁴ Cf. Schwarcz, 2008, pp. 175-196.

⁵⁴⁵ SCHWARCZ, 2008, p. 215.

momento que sucedeu a notícia do sucesso das tropas joaninas. Em comemoração, exigiu

tudo o que podia: beija a mão e, como sempre, muita festa para guardar bem a ocasião. Os rituais iriam se esticar da Bahia ao Rio de Janeiro [...]. Além do mais, mandou-se construir uma série de monumentos e arcos do triunfo, e mais uma vez os artistas franceses foram comissionados, com sua *expertise* na elaboração de obras desse tipo. Seu primo, sujeito muito importante para o neoclassicismo francês do período, aprendeu as artes da pintura com o pai e as ensinou a Debret, com quem trabalhou anos a fio.⁵⁴⁶

Antes de estarem à disposição da Coroa, entretanto, os artistas foram organizados para deixar a França. Embarcados no navio estadunidense *Caphe*, saíram de Havre e, após uma viagem de dois meses, cerca de quarenta pessoas aportavam no Rio de Janeiro, em 26 de março de 2016.⁵⁴⁷ A partir de então, estavam os recém-chegados artistas à disposição da Coroa e sofrendo hostilidades de artistas nacionais e portugueses⁵⁴⁸, artistas nacionais estes que não tiveram acesso às concepções do que era arte na Europa por um projeto da metrópole.⁵⁴⁹

Ainda sobre a vinda dos artistas, cabe registrar que Joaquim Lebreton (1760-1819) foi o sujeito responsável por escolher a comitiva de artistas. Foi ele quem ordenou, também, que a Corte partisse da França com 54 quadros de pintores ingleses e franceses, de modo a dar o pontapé inicial a uma pinacoteca nacional com o objetivo de suprir as carências brasileiras da “boa e velha arte europeias”, nas palavras de Lebreton.⁵⁵⁰ Dessa forma, vemos que se pretendia mostrar ao brasileiro o que era a arte europeia e, junto aos artistas, civilizar o cotidiano cortesão do período.

Aos artistas franceses foram destinadas três casas voltadas exclusivamente para a sua moradia. Além disso, duas refeições diárias lhes eram oferecidas, ficando o conde da Barca responsável por isso. João Fernando de Almeida Prado nos dá uma pista do

⁵⁴⁶ SCHWARCZ, 2008, p. 217-218.

⁵⁴⁷ SCHWARCZ, 2002; 2008.

⁵⁴⁸ FERREIRA, Carlos Alberto. As livrarias reais de d. João VI a D. João VI. *Congresso do mundo português*. Lisboa, Comissão executiva dos centenários, v.VII, 1940.

⁵⁴⁹ Sérgio Buarque de Holanda registra que houve um empenho da metrópole em não permitir que houvesse um desenvolvimento artístico colonial. Registra o autor “[processo] fazia parte do firme propósito de impedir a circulação de ideias novas que pudessem por em risco a estabilidade do domínio”. Cf. HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1982, p. 87.

⁵⁵⁰ SCHWARCZ, 2008, p. 205.

que consumia a comitiva, quando, ao citar um jornal alemão, este que não é nominado na obra do autor, apresenta em citação direta que

com copiosa ração da régia ucharia, servida em casa, composta de gêneros em que havia maçãs, cereais, cerveja, vinho do Porto, e da Madeira", segundo noticiava o correspondente de periódico alemão da época, indício de que a Missão despertara atenção de estrangeiros.⁵⁵¹

O autor ainda segue, apontando que o crescimento da cidade desde a Corte já gerava um caos considerável. Com a chegada da Missão, as coisas ainda pioravam:

Crescera repentinamente a cidade, com a vinda de gente de toda origem, das antigas capitanias e do exterior, sem haver recursos proporcionais em habitações e alimentação para satisfazê-los. Não escapava a régia ucharia da carência, tomadas comuns as expedições predatórias de funcionários da Real Casa para recolher frangos e outros gêneros até longas distâncias do Terreiro do Paço, das residências de D. Carlota Joaquina ou Quinta da Boa Vista. Era mister também abastecer navios em grande número, surtos no porto em crescente afluxo, na medida em que aumentavam as importações, obrigados os artistas a se prover sem mais auxílio do governo depois de expedido o decreto que os incorporava ao ensino oficial.⁵⁵²

Infelizmente, no que se refere especificamente ao que consumia a Missão, só encontramos este relato. Entretanto, entrecruzando as fontes e compreendendo as tomadas de decisão do regente no período, podemos ter uma ideia dos gêneros que adquiriam durante sua estada pela Corte.⁵⁵³

Parte disso, podemos observar no que decretou d. João VI. Aos dias 12 de agosto de 1816, um decreto que "Concede pensões a diversos artistas que vieram estabelecer-se no paiz". Ali, lemos:

Attendendo ao bem comum que provém aos meus fieis vassallos de se estabelecer na Brazil uma Escola Real de Sciencias, Artes e Officios, em que se promova e diffunda a instrucção e conhecimentos indispensaveis aos homens destinados não só aos empregos publicos da asministração do

⁵⁵¹ PRADO, 1989, p. 44.

⁵⁵² PRADO, 1989, p. 60.

⁵⁵³ Em nosso caso, John Luccock e Debret estiveram concomitantemente no Reino por, somente, dois anos. E, como vimos no capítulo anterior, o período final de Luccock no Brasil é narrado em sua obra mais sob uma perspectiva político-administrativa do que sobre os gêneros de consumo e abastecimento. Assim, sugerimos a quem lê que acesse o capítulo 4, observando o que estava em circulação nos classificados do jornal para ter, então, uma visão possível do que saciou a fome dos distintos missionários.

Estado, mas tambem ao progresso da agricultura, mineralogia, industria e commercio, de que resulta a subsistencia, comodidade e civilização dos povos maiormente neste Continente, cuja extensão, não tendo ainda o devido e correspondente numero de braços indispensaveis ao tamanho e aproveitamento do terreno, precisa dos grandes socorros da estatística, para aproveitar os produtos, cujo valor e preciosidade podem vir a formar do Brazil o mais rico e opulento dos Reinos conhecidos; fazendo-se portanto necessario aos habitantes o estudo das Bellas Artes com applicação e referencia aos officios macanicos, cuja pratica, perfeição e utilidade depende dos conhecimentos theoreticos daquellas artes e diffusivas luzes das sciencias naturaes, physicas e exactas; e querendo para tão uteis fins aproveitar desde já a capacidade, habilidade e sciencia de alguns dos estrangeiros beneméritos, que tem buscado a minha real e graciosa protecção para serem empregados do ensino e instrucção publica daquellas artes: Hei por bem, o mesmo enquanto ás aulas daquelles conhecimentos, artes e officios não formam a parte integrante da dita Escola Real de Sciencias, Artes e Officios que eu houver de mandar estabelecer, se pague anualmente por quarteis a cada uma das pessoas declaradas na relação inserta neste meu real decreto, e assignada pelo meu Ministro e Secretario de Estado dos Negocios Estrangeiros e da Guerra, a somma de 8:032\$000 em que importam as pensões, de que por um efeito da minha real munificencia e paternal zelo pelo bem publico deste Reino, lhes faço mercê para a subsistencia, pagas pelo Real Erario, cumprindo desde logo cada um dos ditos pensionarios com as obrigações, encargos e estipulações que devem fazer a base do contracto, que ao menos pelo tempo de seis annos hão de assignar, obrigando-se a cumprir quanto for tendente ao fim da proposta instrucção nacional, das bellas artes, applicadas à indústria, melhoramento e progresso das outras artes e officios mecanicos. O Marquez de Aguiar, do Conselho de Estado, Ministro Assistente ao Despacho, encarregado interinamente da Repartição do Negocios Estrangeiros e da Guerra assim o tenha entendido, e faça executar com os despachos necessarios. Palacio do Rio de Janeiro 12 de Agosto de 1816.

Com a rubrica de Sua majestade.⁵⁵⁴

Observando o decreto, temos a dimensão do quão amplos eram os objetivos de uso da referida missão. Por mais que os artistas portugueses e locais vissem com maus olhos a chegada dos franceses, o fato é que não havia um corpo técnico efetivamente preparado na ex-Colônia para atender às demandas do progresso e da civilidade que requeriam o período.⁵⁵⁵

Após a divulgação do decreto, então, deveriam ter começado os trabalhos. No entanto, a escola, enquanto instituição formal de ensino, não funcionou. Os artistas ficaram, inicialmente, por conta de dar algumas aulas a um grupo de pessoas. Havia artistas interessados em aprender com os sujeitos da comitiva. Entretanto, o ensino proporcionado não era sistematizado, não compunha o que se projetava enquanto escola. A relação voltou-se à de mestre e aprendiz.

⁵⁵⁴ COLEÇÃO das leis do Brazil de 1816. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1890, pp. 77-78.

⁵⁵⁵ SCHWARCZ, 2002.

Nesse período inicial, Debret atuou como decorador real. Cuidou das decorações que tinham como objetivo as opulências e comemorações. Fez também os panos-de-boca para o teatro. As comemorações na Corte, inclusive, eram deveras intensas.

Além disso, em decorrência da não abertura da Academia, Debret passou a dar suas aulas de pintura em uma casa alugada no centro da cidade. Ali, não teve nenhum apoio financeiro do Estado, a não ser pela posterior concessão de uma sala no que seria a Academia.⁵⁵⁶

Em seu trabalho no Brasil, Jean-Baptist Debret usou das técnicas e das inspirações que trouxe consigo da França. Num movimento para se romper com o tardio barroco religioso no Brasil, a arte neoclássica trazida pelos franceses fora batizada, também, arte acadêmica. Era Debret, portanto, um artista formado sob esses ditames.

O estilo é definido a partir de muitos vieses de análise. Em suma, “foi um modelo artístico vinculado à expressão política de um momento histórico, que se originou ligado à nação e ao Estado”.⁵⁵⁷ No século XVIII, inclusive, o estilo não recebia este nome, era chamado “‘estilo verdadeiro ou correto’ por referência à oposição que fazia ao rococó e ao barroco, e por referência à sua pretensão de se constituir num novo Renascimento [...]”.⁵⁵⁸ Por fim, “o neoclássico não se pretendia apenas um movimento artístico e arquitetural, mas antes um fenômeno que dava conta de tudo: da política à família e ao cotidiano. A arte deveria ser lógica, emocionalmente pura e moralmente elevada [...]”.⁵⁵⁹

Retomemos, então, a ideia do que estava relacionada à constituição de um Estado sob a perspectiva da representação. Patricia Merlo reforça os ditames do período: as ciências estavam a serviço do Reino.⁵⁶⁰ Na perspectiva científica, o vínculo da humanidade com a natureza é revisto. A concepção de arte histórica, inclusive, se pretendendo enquanto viés de representação fiel à realidade (do passado ou do presente), objetiva fornecer elementos para estudo e compreensão dos contextos.

⁵⁵⁶ TREVISAN, 2007.

⁵⁵⁷ TUTUI, Mariane Pimentel; BERTONHA, Ivone. “As alegorias da Antiguidade Clássica, presentes na arte de Jean-Baptiste Debret: a aclamação de d. João, como rei do Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves”. *Anais da Jornada de estudos Antigos e Medievais*, Maringá, p. 1-15, set. 2011. p. 4.

⁵⁵⁸ SCHWARCZ, 2008, p. 55.

⁵⁵⁹ SCHWARCZ, 2008, p. 57.

⁵⁶⁰ MERLO, 2018.

Nesse sentido, a ideia de arte acadêmica nos é muito oportuna. Lilia Schwarcz aborda a Missão Francesa enquanto aliada à perspectiva do conceito, inserida no contexto da arte neoclássica.⁵⁶¹ Arte acadêmica, portanto, pode ser compreendida como aquela que está inserida num contexto maior do que a pura representação⁵⁶², aliando-se a um programa acadêmico, que prevê “o aumento crescente de capitais, o aluxo crescente de visitantes estrangeiros e o desenvolvimento das exportações de produtos nacionais”⁵⁶³, elementos que estiveram presentes no período napoleônico e que acompanhou a Missão ao Brasil, sendo o primeiro objetivo da chegada dos estrangeiros a inauguração da Escola Real de Ciências, Artes e Ofícios.

Ademais, a arte, enquanto “processo de criação contínuo, sujeito às vicissitudes de sua própria experiência”⁵⁶⁴, dentro do contexto neoclássico, acadêmico, trazia em suas veias a experiência francesa da Revolução. No Brasil, implementou os intentos de uma estruturação nacional sob um arsenal de perspectivas simbólicas. D. João, por mais longe que desejasse estar de uma revolução, sabia quais eram os elementos importantes do período para se conformar enquanto Estado dentro daquela perspectiva.

Este é o contexto em que se enquadram o autor e a obra. A análise do escrito, em específico, será feita a partir de sua produção e publicação, a chegada ao Brasil e, finalmente, por seu conteúdo. Para tanto, utilizaremos as mesmas categorias utilizadas no capítulo anterior, quando categorizamos a obra de John Luccock: carnes e seus derivados, farinhas e vegetais culinários, e espaços de comércio, circulação e consumo.

3.5 DEBRET E O PITORESCO BRASIL

Debret era um grande retratista, descrevendo pictoricamente a realidade a partir de suas lentes, seus pincéis, suas telas e seus escritos. Paralelo às grandes atividades que desenvolvia na Corte, como produtor de cenários e grandes painéis para os eventos áulicos, Debret convivia com a realidade da Corte e sobre ela falava, refletia.

⁵⁶¹ SCHWARCZ, 2008.

⁵⁶² TREVISAN, 2007.

⁵⁶³ PEVSNER, Nikolaus. *Academias de Arte: passado e presente*. São Paulo: Companhia das Letras, 2005, p. 202.

⁵⁶⁴ LIMA, 2004, p. 12.

O conjunto de registros feitos durante a sua história foram os elementos que constaram em seu grande trabalho.

Publicada na França entre 1834 e 1839⁵⁶⁵, sua obra é o “resultado das informações coletadas de pessoas e outros autores e de observações feitas em primeira mão pelo autor, durante o período em que esteve no Brasil, de 1816 á 1831”.⁵⁶⁶ A obra é constituída por 153 pranchas, além de anotações e textos descritivos, de modo que, para o autor, “a fim de que pena e pincel reciprocamente sua insuficiência mútua”.⁵⁶⁷ Apesar da estrutura final da obra, Debret editou seus quinze anos de Brasil após a curadoria feita em mais de mil obras produzidas na ex-Colônia, dentre pinturas, aquarelas e esboços.

Apesar do interesse do público estrangeiro sobre o Brasil, no período da publicação das obras de Debret, as vendas foram um fracasso. Apesar de ter sido publicado em tiragem um tanto modesta para a época – apenas 200 exemplares, emitidos pela Casa Firmin –, o que talvez significasse um potencial de venda e reedição, pouco da *Voyage Pittoresque et Historique au Brésil* foi comercializado.⁵⁶⁸

Ao revés do insucesso europeu, a obra passou a ser apropriada pelo mercado editorial brasileiro. O desenho presente na obra passou a ser profusamente reproduzido na antiga Colônia entre a segunda metade do século XIX e se propagou por todo o século XX, tendo várias delas sido cooptadas nas representações dos livros didáticos sobre o que foram os Oitocentos no Brasil.⁵⁶⁹

A edição francesa nunca mais foi vista, até 2014, organizada por Jacques Leenhardt, diretor da Escola de Altos Estudos em Ciências Sociais de Paris, e publicado pela *Imprimerie Nationale*. Foi ele, também, o organizador da magna edição brasileira de 2015 publicada pela Imprensa Oficial do Governo do Estado de São Paulo⁵⁷⁰ e promovido em evento pela Casa Rui Barbosa para comemorar os 200 anos da

⁵⁶⁵ 1834 o primeiro tomo; 1835 o segundo; 1839 o terceiro tomo.

⁵⁶⁶ SILVA, Emilia M. F. Representações da família real portuguesa na *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*, de Jean-Baptiste Debret. *Labirintos*, n. 8, Feira de Santana, p. 1-10, jul./dez., 2010. p. 1.

⁵⁶⁷ DEBRET, 2015, p. 44.

⁵⁶⁸ LIMA, 2004.

⁵⁶⁹ OLIVEIRA, Carla Mary S. “O cotidiano oitocentista pelos olhos de Debret”. *SÆculum*, n.19; João Pessoa, p. 215-225, jul./ dez. 2008.

⁵⁷⁰ GALLEGOS, Maria Felisa Moreno. “Viagem pitoresca e histórica ao Brasil: uma reflexão a partir do olhar estrangeiro”. In: DEBRET, 2015, pp. 6-8.

chegada da Missão ao Brasil.⁵⁷¹ Já no Brasil, “nos anos 1940 e final dos anos 1980, respectivamente, são conhecidas as edições hoje esgotadas, da Livraria Martins Editora e das Editoras Itatiaia e da Universidade de São Paulo”.⁵⁷² As duas últimas citadas, inclusive, foram as responsáveis pela edição da obra de John Luccock no Brasil analisada no capítulo anterior. A tradução feita por Sérgio Milliet foi mantida nas edições que seguiram, inclusive na de 2015, com ajustes à grafia contemporânea, segundo a nota dos editores.

Há uma publicação, datada de 1954, organizada por Castro Maya, de um álbum com “100 imagens inéditas e coloridas pelo processo combinado de fototipia e pochoir”⁵⁷³, considerado o quarto tomo da obra de Debret. Há, ainda, uma edição *fac similar* do livro em preto-e-branco.⁵⁷⁴ Como não se tratam de publicações propostas pelo autor, não serão analisadas aqui.

Finalmente, a edição de 2015 foi publicada por Leenhardt, como supradito. Juntando os três tomos da obra de Debret, a edição se pretende analítica e reflexiva quanto ao trabalho do pintor, cercada por textos introdutórios de diferentes autores que analisam a presença da Missão Francesa no Brasil, além de ser impressa em material de altíssima qualidade e de registros das litografias de Debret em excelentes condições de visualização e análise. Sob a perspectiva pitoresca, a edição se apresenta enquanto excelente fonte de análise.

Em sua obra, acompanhamos, em alguma medida, o seu percurso. Enquanto elaborava as suas pranchas, o artista esteve envolvido nos eventos que cercaram a Corte desde, pelo menos a coroação de d. João VI, após a morte de sua mãe, ocorrida poucos dias antes da chegada da Missão. Debret

executou retratos dos membros da família real e ministros do rei e documentou, à maneira neoclássica, momentos importantes da história da Casa de Bragança no Brasil, além de ter se envolvido com os trabalhos cenográficos executados para as cerimônias da monarquia.⁵⁷⁵

⁵⁷¹ FONSECA, Raphael. “Viagem pitoresca e histórica ao Brasil, de Jean-Baptiste Debret, Jacques Leenhardt” (prefácio). *Artelogie*. Paris, v.10, pp. 1-4, 2017.

⁵⁷² GALLEGO, 2015, p. 7.

⁵⁷³ LESSA, Renato; RIBEIRO, Macus Venicio Toledo. “Debret, artista do Brasil originário”. DEBRET, 2015, pp. 9-10, p. 10.

⁵⁷⁴ LESSA; RIBEIRO, 2015.

⁵⁷⁵ LIMA, 2004, p. 19.

Cabe reforçar, ainda, que Debret e os demais pintores da Missão foram os responsáveis por retirar a retratística do campo religioso e ampliá-la – e, claro, valorizá-la – no campo da representação de sujeitos distintos.⁵⁷⁶

Cabe compreender que Debret “teve a incumbência explícita de transformar todo o ritual da Corte num discurso visual oficial, registrando para o futuro, *comme il faut*, os eventos principais que marcavam o cotidiano dos salões cariocas”.⁵⁷⁷

O artista foi capaz, ainda, de registrar muitos traços locais, como as diferenças entre a alimentação da Corte e dos mais abastados, ao mesmo tempo em que buscou apresentar paralelos do cotidiano dos menos abastados. Em sua obra, aliados às artes de pincel, os escritos de pena nos dizem, por exemplo, que a farinha de trigo que chegava ao Brasil, provenientes do Rio Grande do Sul e da América do Norte⁵⁷⁸, era matéria-prima para os padeiros fabricarem biscoitos salgados, roscas e bolachas, pães açucarados e com erva-doce.⁵⁷⁹

Além do que há de registro sobre as circulações, Debret também foi um dos autores responsáveis pelas produções de estereótipos e reforços negativos associando etnias, hábitos e costumes a partir de lentes europeias. Cabe apontar que, por exemplo,

Debret também foi responsável pelo registro de visões étnicas estereotipadas dos indígenas, imagens que nos mostram um pouco do que se pensava então acerca dos primitivos habitantes do Brasil, apresentados como o último vestígio de barbárie num país que desejava modernizar-se.⁵⁸⁰

Em contrapartida, a preocupação do autor em descrever as pranchas e escrever sobre o cotidiano, sobre o que representam, é também um esforço do artista em dizer, se fazer entender quando diz, registrar quando pinta, em máximo detalhe, o que

⁵⁷⁶ DIAS, Elaine. A representação da realeza no Brasil: uma análise dos retratos de D. João VI e D. Pedro I, de Jean-Baptiste Debret. *Anais do Museu Paulista*. São Paulo. v.14. n.1. p. 243-261, jan./ jun. 2006.

⁵⁷⁷ OLIVEIRA, 2008, p. 218.

⁵⁷⁸ BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI)*. São Paulo: Senac, 2010, p. 169.

⁵⁷⁹ DEBRET, 2015, tomo II, pp. 149-335.

⁵⁸⁰ OLIVEIRA, 2008, p. 217.

vivenciou pelo Reino. O autor, à medida que busca compreender para representar, quer tornar-se compreensível ao ser lido.

Em leitura crítica, torna-se impossível não observarmos o que há de extremamente positivo na obra do autor. Porque é a obra de Debret uma importante aliada na compreensão do cotidiano cortesão do primeiro terço dos Oitocentos, com grande destaque às mudanças implementadas por d. João VI na lógica de organização do Reino.

Viagem pitoresca e histórica ao Brasil é uma obra dividida em três partes “[...] na primeira versaria sobre os primitivos habitantes brasílicos, na segunda sobre os pretos e na terceira sobre os brancos”.⁵⁸¹ Ajustando seu texto por graus de desenvolvimento, este compreendido à lógica europeia do século XIX, o artista atravessa registros de indígenas, perpassa aspectos de africanidades e culmina com a influência portuguesa. De certo, esta visão não é exclusivamente de Debret, mas de uma sociedade que se organiza desta maneira, sob estas perspectivas.

O autor, ao longo de sua escrita, oscila entre um olhar impessoal da realidade ao olhar de vivente da mesma realidade. Se há uma conjunção entre o que é nota para ser pitoresco e historicizado, aludindo aqui ao título da obra, o autor passeia entre o que é artístico e envolve a subjetividade do sujeito ao registrar, retratar, até os rigores científicos que demandavam a História do século XIX, com pretensas fugas da parcialidade e, porque não, pretensas ausências de subjetividade.

O método impera sobre o sujeito do fazer.⁵⁸² Talvez, a progressão do método de abordagem estivesse ligada à sua efetiva – ou não – integração à sociedade que representava. Como já visto, o primeiro volume diz de um espaço que não estava integrado a ele, qual seja, o dos indígenas no Brasil. Dessa forma, o autor faz observações e registros que se configuram na distância, no afastamento do objeto. No segundo tomo, por sua vez, apesar do registro ser focado nos negros escravizados e forros na capital, aquele era o cotidiano em que o autor estava inserido. Por fim, ao tratar dos aspectos da influência lusa no terceiro tomo, sente-se ainda mais integrado,

⁵⁸¹ PRADO, 1989, p. 84.

⁵⁸² Cf., a exemplo, BENTIVOGLIO, Julio César; MERLO, Patrícia. “A história como ciência: o historicismo alemão, a escola metódica francesa e a história quantitativa anglo-saxã”. In: _____. *Teoria e metodologia da história: fundamentos do conhecimento histórico e da historiografia*. Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo, Secretaria de Ensino à Distância, 2014, pp. 81-102.

fosse porque as leituras de mundo eurocentradas eram dialógicas, fosse porque os portugueses viabilizaram a chegada da missão. Num conjunto de possibilidades e influências, a bem da verdade, a identificação do estudioso, sempre atravessada por subjetividades, permite que haja relações mais próximas com aquilo que já se conhece – ou se imagina conhecer. Logo, a gradação de relação do artista com a obra pode ser, também, pensada por essa perspectiva.

Ainda sobre o método, é etnográfico em sua essência. Não seguindo os preceitos de Malinowsky⁵⁸³, mas do que já faziam os descritores em viagens na costa brasileira desde Pero Vaz de Caminha. Descreveu o que viu valendo-se do artifício da letra e da tinta.

Esse é o cenário que orienta o nosso olhar quanto à empreitada de análise da fonte. Encerrando-o ao período em que d. João esteve no Brasil – ou seja, até 1821 –, abordaremos as retratações de Debret que façam menção à alimentação, tomo a tomo, compreendendo a visão do autor sobre os períodos, que muito fala sobre o Reino em seu período de análise, e sobre a visão europeia acerca do mesmo Reino.

3.5.1 “Tomo I – Casta Selvagem” e os olhares sobre alimentação

Antes do início do tomo, o autor apresenta uma dedicatória aos “Senhores Membros da Academia de Belas Artes do Instituto de França”, onde registra que, valendo-se de título honroso a ele destinado, dedica “esta obra histórica e pitoresca, em que lembro, antes de tudo, ao mundo intelectual, que o Império do Brasil deve ao Instituto de França sua Academia das Belas Artes do Rio de Janeiro”. Registra, ainda, a memória do sr. de Marialva, embaixador luso na França e que iniciou o processo de formação da Missão. Se entende “historiador fiel”, e diz ter reunido na obra “documentos relativos aos resultados dessa expedição pitoresca, totalmente francesa, cujo progresso” acompanhou de perto. Espera, ainda, que a obra seja recebida como “um monumento erigido à vossa glória e à vossa generosidade”.⁵⁸⁴

⁵⁸³ Cf., a exemplo, o conceito de etnografia na obra de MALINOVSKY, Bronislaw. *Argonautas do Pacífico ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia*. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

⁵⁸⁴ DEBRET, 2015, p. 39.

Em seguida, tem início, de fato, a obra. O tomo compreende 48 pranchas divididas em 102 páginas de registros históricos e pitorescos. Em suma, ali o autor descreve os costumes, os adereços e cotidiano de grupos indígenas que estavam inscritos, quando no registro, em processos compreendidos como *civilizados*. Além do que portavam, aborda também os preceitos arquitetônicos empregados pelos grupos, além das visões de florestas e a flora.

As páginas do tomo se dividem da seguinte forma: uma primeira parte, dividida entre Introdução e Estatística, com textos discricionários sobre os indígenas e uma abordagem mais ampliada; e uma segunda parte, intitulada “Florestas Virgens do Brasil”⁵⁸⁵, a partir da qual o autor abordará as florestas, os indígenas, a arquitetura, as máscaras, as cabeças, as gravações em pedras, a vegetação utilizada para a alimentação e para a construção de outros itens úteis, a música, a cerâmica, a cestaria, as armas e outras abordagens que cerquem a temática. Nessa parte, todas as passagens são breves, com registros escritos e pranchas de representação iconográfica.

Em perspectiva histórica, talvez esse seja o ponto mais problemático deste tomo quanto à sua abordagem sobre os indígenas.⁵⁸⁶ Ressaltando aspectos de grupos autóctones dotados de algum grau de *civilidade*, ou seja, de subserviência aos padrões civilizacionais europeus e à implementação do *habitus* instituído desde os jesuítas, Debret se debruça sobre escritos de conterrâneos de tempos anteriores (como dos escritos de Jean de Léry, feitos no século XVI, e de Johann Baptist von Spix e Carl Friedrich Philipp von Martius, contemporâneos ao autor), exercendo em sua obra, portanto, a *leitura da leitura* de outros viajantes, o *apud* das visões que buscou retratar. Por ter se afastado poucas vezes da sede da Corte, o autor retrata aquilo que o sociólogo Jacques Leenhardt chamou de “indígenas de cartolina”.⁵⁸⁷

Leenhardt ainda salienta que Debret explora a representação indígena a partir de três grandes grupos.

⁵⁸⁵ DEBRET, 2015, p. 60.

⁵⁸⁶ Cf., a exemplo, HARTMANN, Tekla. *A contribuição da iconografia para o conhecimento dos índios brasileiros do século XIX*. São Paulo: Fundo de Pesquisas do Museu Paulista da USP, 1975.

⁵⁸⁷ O “indígena de cartolina” ao qual se refere o autor, diz de uma representação alegórica dos indígenas, que era parte de como eram vistos desde o século XVI e que ganha nuances mais fortes no século XVIII. Para mais informações, cf. LEENHARDT, Jacques. Um olhar transversal sobre a construção da nação brasileira. *In*: DEBRET, 2015, pp. 13-35, p. 18.

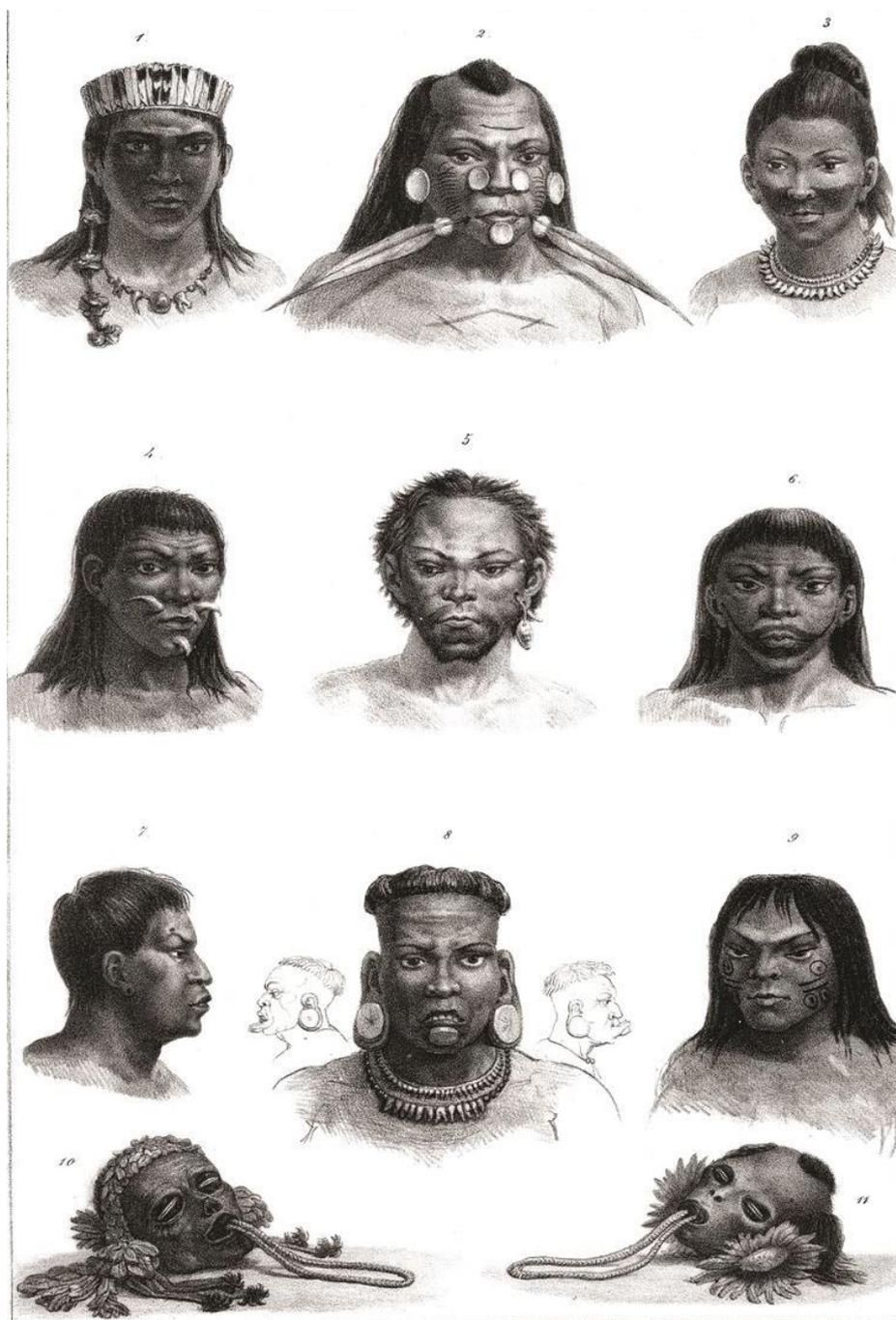
Um primeiro grupo reveste-se de forte caráter *documental*, no espírito daquelas imagens em que os cientistas viajantes recolhem desde a segunda do século XVIII. Uma prancha reúne vários “objetos”: bustos de indígenas de diversas etnias; tipos de habitat; cerâmicas, cestos, instrumentos musicais, armas ou insígnias. Nessas imagens, que acumulam e sistematizam objetos e corpos, a intenção é claramente etnográfica. (Figura 2).

O segundo gênero diz respeito aos “indígenas civilizados”. Uma prancha pode então conter entre um e três personagens, vestidos segundo seu ofício (um soldado, uma fiel Guarani em trajes domingueiros, lavadeiras caboclas), mas igualmente indígenas “civilizados” com seus enfeites de plumas tradicionais. Estes últimos, já batizados, pertencem à sociedade rural ou urbana. Sua adesão à “civilização” explica o fato de ocuparem, na prancha, um espaço mais considerável que o reservado aos “selvagens”: estão a ponto de se tornar indivíduos ou pessoas. (Figura 3).

Finalmente, Debret compõe o que se poderia chamar de cenas ou ações típicas: são verdadeiros quadros, concebidos à maneira heroica dos pintores históricos ou em modo pitoresco. (Figura 4).⁵⁸⁸

⁵⁸⁸ LEENHARDT, 2015, p. 19-20.

Figura 2: Prancha 40 – Cabeças de diferentes tribos selvagens.



Fonte: Debret, 2015, p. 128. A representação está diferente da que a obra apresenta, está colorida, e a que segue, em preto-e-branco.

Figura 3: Prancha 37 – Guaranis civilizados empregados no Rio de Janeiro como artilheiros.



Fonte: Debret, 2015, p. 123. A representação está diferente da que a obra apresenta, esta registrada em fundo branco, e a que segue, em fundo amarelado, indicando a oxidação.

Figura 4: Prancha 3 – Carga de cavalaria Guaicuru.



Fonte: Debret, 2015, p. 111. A representação está diferente da que a obra apresenta, está representada em fundo branco, e a que segue, em fundo amarelado e coloração mais intensa.

Apesar de podermos observar os ditos grupos, não há uma ordenação em relação à sua representação. Aparecem de forma mesclada aos longos do tomo, ora como ícones selvagens, ora como sujeitos civilizados pelo padrão colonial.

Inicialmente, a obra apresenta uma introdução onde ressalta a importância de observar uma paisagem desconhecida, e “propagar o conhecimento das belas-artes entre um povo ainda na infância”. Reforça, ainda, que estavam, ele e seus compatriotas, animados em irem “estudar uma natureza inédita e imprimir, nesse mundo novo, as marcas profundas e úteis”.⁵⁸⁹

O autor segue o texto dizendo que o governo português havia exigido dos artistas apenas algum pouco tempo para a instauração de um Instituto das Belas Artes no Rio de Janeiro, mas questões políticas impediram que o processo fosse rápido, como previsto. Apesar disso, o tempo de estada não foi “estéril”, uma vez que vários alunos começaram a estudar com seus professores e, “já no sexto ano da existência ativa da

⁵⁸⁹ DEBRET, 2015, p. 43.

Academia Imperial do Rio de Janeiro, contava-se na classe de pintura diversos alunos empregados como professores nas várias escolas do governo”.⁵⁹⁰

Segue, então, o autor dizendo que, por conta de uma licença obtida para retornar à França, trazia a lume o primeiro tomo de sua obra. Além disso, o autor registra que a abordagem do conjunto de seus escritos é cronológica e, por isso, documentos já existentes e observações compõem a sua obra.

Em seguida, apresenta uma versão sobre a vinda dos artistas ao Reino, quando diz:

Rejeitada para além-mar pelo Império Francês, a Corte de Portugal gozava no Rio de Janeiro, desde 1808, da mais perfeita tranquilidade, quando, em 1815, resolveu aí fixar-se definitivamente erguendo nessa cidade o trono do novo *Reino Unido de Brasil, Portugal e Algarves*. O ministério sentiu, então, a necessidade de atrair a indústria europeia e de fecundá-la pela influência das belas-artes; e foi à França que o sr. de Marialva, embaixador português em Paris, solicitou uma Colônia de artistas com o fim de fundar uma Academia de Belas Artes no Brasil.⁵⁹¹

Aqui, o autor expõe a sua versão sobre a vinda dos artistas, deixando a lacuna supracitada para o debate sobre quem demandou, de fato, os artistas no Brasil. Observa-se, ainda, que não há uma visão do grupo de artistas com o que foi futuramente denominado Missão Francesa; o autor menciona, somente, uma Colônia de artistas.

Sobre a visão civilizadora da missão, Debret ressalta que “chagávamos a propósito, e apressaram-se em fazer com que nossos diversos talentos contribuíssem para a importante cerimônia que ia outorgar à Colônia brasileira um lugar entre os reinos do antigo continente”⁵⁹², reforçando o lugar em que se queria colocar o então Reino frente aos demais territórios. Europeizá-lo era uma demanda do momento.

Em seguida, registrando a importância de seu estar, Debret reforça que, para a escrita do primeiro tomo, teve acesso a toda a documentação necessária, ou seja, registra aí que a abordagem dada aos indígenas em sua obra se baseou em leituras, não em observações. Em contraponto, o autor diz que dois dias após a sua chegada, um viajante levou à capital dois “indígenas Botocudos”, o que lhe permitiu “desenhar com

⁵⁹⁰ DEBRET, 2015, p. 43.

⁵⁹¹ DEBRET, 2015, p. 44.

⁵⁹² DEBRET, 2015, p. 44.

cuidado”, acrescentando “informações tão fidedignas quão interessantes acerca dos costumes desses índios”.⁵⁹³

Após isso, diz o autor, várias famílias indígenas iam até o rei pedir auxílio para trabalhar em prol do Reino, de modo que, quando Império, a capital asilava vários indígenas no Campo de Sant’Ana, nas oficinas de obras públicas do governo.

Segue o autor insistindo que sua obra é “uma descrição fiel do caráter e dos hábitos dos brasileiros em geral”, e que, para tanto, precisa seguir uma ordem lógica de formação local. E, para compreender o que eram os indígenas, o leitor deve olhar para o “centro das imensas florestas virgens do Brasil”, pois é lá que estavam “mil espécies de frutas saborosas e, amiúde, plantas vigorosas cujas raízes substanciais bastam à alimentação de seus filhos, embora os homens, cheios de engenho e agilidade, se entreguem à caça para obter um alimento suplementar”.⁵⁹⁴

Seguindo suas observações, o autor reforça a coragem do europeu em explorar, junto a algum indígena civilizado, um guia, os espaços dos indígenas não cooptados pela *civilização*. Diz que os guias funcionam como intérpretes do ambiente e da linguagem com os povos locais. Reforça ainda as condições humanas vistas em povos locais e povos europeus:

[...] encontram-se no índio selvagem certas ideias elementares, vícios e virtudes constituem ainda o caráter social do homem civilizado: o amor à propriedade e a coragem de defende-la, a irritabilidade do amor-próprio ofendido e os mais matreiros ardis que possam sugerir a vingança. E, quem imaginaria, em meio a uma liberdade sem limites, é ele dominado por um sentimento de orgulho completamente feudal.⁵⁹⁵

Decerto, as observações de Debret muito nos dizem sobre o europeu do período: balizado por sua forma de vida e sua história – que encontra relação feudal no Brasil Oitocentista –, observa traços de sociabilidade no sujeito civilizado e no selvagem. O conspícuo europeu, inscrito num *habitus* de regulação colonial, assim observa o outro.

O autor segue balizando o indígena pelo europeu. Evidentemente, uma vez que têm por si e pela sua noção de passado o objeto de análise comparativa ao que estava

⁵⁹³ DEBRET, 2015, p. 45.

⁵⁹⁴ DEBRET, 2015, p. 45.

⁵⁹⁵ DEBRET, 2015, p. 46.

vendo naquele momento. Fazendo menção ao povo jovem e ao período feudal em que se encontravam. Além disso, segue fazendo equivalências militares quando se referencia aos indígenas guerreiros e equivalências religiosas, quando se refere à maior autoridade deísta dos amerabas – “Tupã (o Grande, o Forte) – ao Deus cristão.⁵⁹⁶

Por fim, sintetiza a sua introdução:

Em resumo, tudo o que o espírito humano concebeu como ideias filosóficas elevadas, admiráveis ou mesmo estranhas, encontra-se, em princípio e em germe, no índio selvagem, com sua aplicação determinada apenas pelos impulsos do instinto ou da inspiração. É, em uma palavra, o homem da natureza, com seus meios intelectuais primitivos, que eu quero mostrar em face do homem da civilização, armado com todos os recursos da ciência.⁵⁹⁷

Assim, o autor encerra a introdução e passa àquilo que intitula “Estatística”. O tradutor, então, insere uma nota para nos ajudar a compreender o uso do termo. Segundo Sérgio Milliet,

O sentido da palavra “estatística” era, em fins do século XVIII e princípio do século passado [a nota é da tradução de 1940], bem diferente do atual. Na definição de Achenwall, que então prevalecia, era a estatística a ciência de “recolher e descrever as cousas na atualidade mais digna de nota, mediante as mais exatas e recentes informações”. Daí o fato de ter-se chamado Archenwall o “pai da etnografia”, pois sua concepção se aproxima bem mais desta ciência do que da estatística, tal qual a entendemos hoje. Para bem compreender o que imaginava Debret, deve-se ter em consideração que a palavra “estatística” vinha substituir aquilo que, anteriormente, se costumava intitular “état présent”, ou “present state”, e que tanto podia servir a uma descrição de usos e costumes como a uma relação de dados econômicos, demográficos e outros.⁵⁹⁸

Desta feita, partimos à leitura do trecho. Debret inicia sua narrativa dando conta dos modos de exploração, ocupação e produção do território, muito caros à compreensão das potencialidades alimentares do período anterior à invasão europeia:

O vasto território do Brasil, o mais extenso da América meridional, achava-se por ocasião do descobrimento, repartido entre tribos selvagens cujo caráter variava em conformidade com a influência do solo que habitavam e o modo de conseguirem os seus métodos de subsistência; umas, retiradas no centro

⁵⁹⁶ DEBRET, 2015, p. 48.

⁵⁹⁷ DEBRET, 2015, p. 48.

⁵⁹⁸ MILLIET, 2015, p. 49.

das florestas; dedicavam-se mais ou menos à agricultura; outras, finalmente, entregavam-se à pesca na costa marítima. Entre essas tribos, as mais indolentes eram sedentárias; as mais turbulentas e menos industriosas eram, ao contrário, nômades. Em sua maioria, viviam elas sem comunicações entre si; algumas, ainda, divididas por ódios hereditários, perseguiam-se constantemente de armas na mão.⁵⁹⁹

É também nesse trecho que o autor discorre sobre a chegada dos portugueses a Porto Seguro, o batismo de Santa Cruz, as tensões e amansamentos civilizadores de grupos indígenas e as referências à documentação de historiadores em sua narrativa. E, aqui, algo nos chama atenção: a nota 4, registrada na obra, que dá conta de abordar “outra distribuição moderna aventada recentemente”, onde podemos ler que

Em sua maioria, as tribos selvagens se encontram atualmente, rechaçadas para as duas extremidades do Brasil; as que habitam o centro são quase inteiramente civilizadas. Ao Sul é que se acham as nações mais belicosas e mais independentes. O Norte foi o refúgio dos fugitivos que principiam agora a recordar sua antiga potência. Mas é, principalmente ao Sul, nos confins do Paraguai, que numerosas tribos aproveitaram todas as vantagens oferecidas pela natureza. Vivendo no centro dessas regiões favoráveis ao gado, os indígenas transformaram-se, naturalmente, em pastores. [...] Essas capitânicas cortadas por rios consideráveis enfeixam nações que, alimentando-se somente de peixes, vagueiam continuamente pelas suas margens. [...] Entre o sul do Mato Grosso e São Paulo estão os *Bugres*, que dominam o território situado entre o Tietê e o Uruguai formam quatro tribos distintas e principiam a dedicar-se à agricultura; suas habitações são quase idênticas às dos Tupis, pois em cada uma delas residem quatro ou cinco famílias. Não procuram multiplicar o gado e preferem a carne de cavalo à de boi. [...] Entre o Rio de Janeiro e Ilhéus estão os *Tupiniquins*, dedicam-se à pesca ou à agricultura, formando na floresta roças que abandonam no ano seguinte; plantam mandioca e, algumas vezes, algodão. A preguiça e a incúria formam a base de seu caráter. [...] No Piauí, são eles [os *Tabajaras*] vaqueiros de imensos rebanhos. [...] ao Norte] Uns nômades e outros mais ou menos agricultores perdem a pouco e pouco sua ferocidade.⁶⁰⁰

Aqui, alguns elementos nos chamam a atenção. Debret, ao citar historiadores que refletem sobre distribuições recentes, relaciona o centro às tribos civilizadas e agricultoras. O uso da agricultura como modo-de-fazer, então, nos soa característico de grupos civilizados. Não cita atividade pastoril nesse recorte. As tribos do sul, bravias e independentes, estavam ligadas ao pastoreio bovino e à criação de cavalos, para usar em batalhas ou para comer. Alguns grupos, ainda, permaneciam nômades e circundando a costa e se alimentando de peixes. Nos chama a tenção quando

⁵⁹⁹ DEBRET, 2015, p. 49.

⁶⁰⁰ DEBRET, 2015, p. 50-52.

comparamos com o Luccock mostrou no capítulo anterior: o mercado de carne de gado, esta advinda da região sul do país. Não temos indícios de que o gado que abastecia a Corte era oriundo de criações indígenas, mas o autor nos chama atenção a observar que a atividade do pastoreio de gado, marco no traço alimentar sulista, já é uma realidade de produção indígena quando Debret produziu sua obra. Apesar disso, o autor não indica de onde teria retirado essas informações, sequer citando trabalhos de contemporâneos que poderiam subsidiar a sua fala.

Ao norte, ainda, especificamente em Piauí, há criação do gado bovino, mas não percebemos um abastecimento de gado *vacum* vindo do norte. Isso nos faz retomar o pensamento apresentado por Paula Pinto e Silva, já descrito no capítulo anterior, de que a farinha, o feijão e a carne (seca ou verde) estavam no cotidiano alimentar dos engenhos, numerosos no nordeste, e que consumiam a carne do gado produzido na região.⁶⁰¹

No texto que segue, o artista aborda a relação dos Botocudos com o cotidiano. Descrevendo ações ligadas à feitura de guerreiros, à doença e à morte, Debret nos situa sobre o acampamento: feito integralmente por mulheres, que devem providenciar as folhas para produzir sua casa, fazer e manter o fogo, tarefa árdua, e “preparar os recipientes necessários para cozer os alimentos”.⁶⁰² Quando as caças chegam, trazidas pelos homens, as mulheres “que, em um instante, a limpam, sapecam, e cortam em pedaços, que são enfiados na ponta de pequenas varetas, espécie de pequenos espetos oblíquos, que se colocam em cima do braseiro”.⁶⁰³ Novamente a associação dos grupos nômades: caçadores e coletores.

Às mulheres, ainda, compete “a mastigação de diferentes substâncias vegetais necessárias à composição das bebidas espirituosas, principalmente a do cauim, licor do qual o selvagem se embebeda nos seus divertimentos”.⁶⁰⁴ Após a mastigação, relata o pintor, o mosto é posto a fermentar em água quente, diluído em mais água quente e bebido morno. “A batata doce e a mandioca podem produzir o mesmo

⁶⁰¹ SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Senac, 2005.

⁶⁰² DEBRET, 2015, p. 53.

⁶⁰³ DEBRET, 2015, p. 53.

⁶⁰⁴ DEBRET, 2015, p. 53.

resultado, mas as mulheres preferem o grão de milho, mais agradável para elas na primeira parte dessa ‘saborosa preparação’”.⁶⁰⁵

O cauim não é a única bebida alcoólica: “muitos frutos como o ananás, o caju, e outros, ácidos e mais ou menos resinosos, produzem, pela maceração, licores extremamente capitosos, que os selvagens bebem com paixão”.⁶⁰⁶

O autor aqui nos dá uma ideia do consumo de bebida alcoólica, mas como mero artifício de embriaguez. Não faz menção a aspectos culturais em que se inscreviam a bebida⁶⁰⁷,

Depois, passeia pelos sentimentos absorvidos pelos indígenas *civilizados*, a formação dos troncos linguísticos, das variantes e dos fonemas de cada variação e, por fim, diz das aproximações das expressões entre portugueses e indígenas:

E assim o selvagem comunica seus pensamentos, por meio de um tecido de aproximações e de analogias. Cujas combinações, realmente poéticas, revelam um espírito observador e sensações muito delicadas. Seu apego a estas fá-lo apreciar seus hábitos selvagens e temer a civilização que a corrói. Com efeito, tirado das florestas que lhe serviam de berço, amoldado à sociedade europeia, ele se dobra e se resigna, mas somente por algum tempo, sempre saudoso do lugar de seu nascimento; e não demora em fugir, descontente com o destino que lhe quiseram dar e que ele não considera um progresso.⁶⁰⁸

Após apresentar a *Carte du Brésil*, o autor passa às “Florestas virgens do Brasil”⁶⁰⁹, onde, finalmente, inicia a exposição de suas pranchas. Desejando levar aos artistas franceses as suas lembranças do Brasil, então, Debret dá início à descrição de suas pranchas.

Seguiremos a análise adotando uma ordem cronológica de análise da obra. Além disso, não nos valeremos das categorias de análise para este trecho, uma vez que não há uma vastidão de informações que mereçam categorização dignas de nota.

⁶⁰⁵ DEBRET, 2015, p. 53.

⁶⁰⁶ DEBRET, 2015, p. 53.

⁶⁰⁷ Cf., a exemplo, FERNANDES, João Azevedo. Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial. Tese (Doutorado em História) – Instituto de História, Universidade Federal Fluminense. Niterói, 2004.

⁶⁰⁸ DEBRET, 2015, p. 58.

⁶⁰⁹ DEBRET, 2015, p. 60.

Assim, o autor inicia sua narrativa apresentando as seis primeiras pranchas, onde aborda a floresta e algumas plantas. A prancha 4, N. 1, entretanto, nos chama atenção (Figura 5):

detalhe da extremidade superior de um galho de cafeeiro. Esta planta dá no Brasil durante todo o ano. A grande floração ocorre no mês de agosto; a colheita pode ser começada em março e prolonga-se até o mês de maio, época de sua maior abundância. A flor é branca e os frutos conservam a sua cor verde até o primeiro grau de maturação; começam então a amarelar; as folhas brilhantes são de um verde-escuro. Quando este arbusto se vê privado de ar, perde as folhas e mostra os galhos, em geral bastante finos, carregados com seu fruto precioso.⁶¹⁰

⁶¹⁰ DEBRET, 2015, p. 62.

Figura 5: Prancha 4 – Vegetais do Brasil.



Fonte: Debret, 2015, p. 66. A representação está diferente da que a obra apresenta, está colorida, e a que segue, em preto-e-branco.

Coincidentemente, ao abordar o café, John Luccock o faz já no final de sua obra, quando está nos últimos anos do Brasil, como observamos no capítulo anterior. Sabemos, entretanto, que o café está no cotidiano de corte desde, pelo menos, fins dos Setecentos, quando dá nome a estabelecimentos locais, como vimos no primeiro capítulo. Logo, entendemos que a escolha de Debret em representar a planta, reforça o caráter relevante da planta e, por tanto, da bebida, no período em que esteve no Reino.

Seguindo, na prancha 11, o autor dá destaque especificamente à bananeira:

A bananeira se encontra nas florestas virgens, cultivadas pelos selvagens, que com ela cercam suas cabanas. Algumas, primitivamente cultivadas pelas tribos nômades, e abandonadas em seguida, dão frutos que se tornem presa dos caçadores ou dos animais frugívoros.

Cultivam-se no Brasil duas espécies de bananas; uma chamada banana-de-jardim ou se São Tomé; é a menor e extremamente saborosa, a outra, banana indígena ou da terra, muito maior, mas de gosto inferior.

[...] Esses frutos ficam durante muito tempo verdes, ligados ao caule e são colhidos antes de amarelar. Os selvagens os conservam no chão, num canto da cabana, até que um belo amarelo-alaranjado e manchas pretas, mais tarde, indiquem a perfeita maturação.

John Luccock já nos apresentava a fruta como bastante disponível, inclusive nas “sobremesa”.⁶¹¹ Debret destaca uma prancha inteira somente à planta, destacando seu aspecto morfológico (N. 1), os frutos maduros destacados do talo (N. 2), o fruto destacado da casca e pronto para consumo (N. 3), além da lagarta da bananeira (N. 4) (Figura 6).

⁶¹¹ LUCCOCK, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. Tradução de Milton da Silva Rodrigues. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Universidade de São Paulo, 1975, p. 82.

Figura 6: Prancha 11 – Bananeira.



Fonte: Debret, 2015, p. 77. A representação está diferente da que a obra apresenta, está colorida, e a que segue, em preto-e-branco.

A partir da prancha 13, o autor passa a destacar os grupos indígenas, sem ressaltar um outro subtítulo, dando continuidade à abordagem às florestas virgens e, como parte delas, as tribos.

Como forma de não desviarmos a abordagem, damos um salto à prancha 43, muito importante para nossa análise. Intitulada “Diferentes vegetais utilizados nos colares, nas tatuagens e na alimentação” (Figura 7), a obra apresenta vegetais passíveis de utilização em mais de uma das utilidades dadas:

Sementes empregadas nas pulseiras e colares

[...] N. 3 Dolic. Trepadeira leguminosa de flores violetas, produzindo uma ervilha de mais de uma polegada de diâmetro a que os selvagens atribuem inúmeras propriedades salutares; usam, às vezes, uma única pendurava ao pescoço como amuleto.

Frutos cujo suco é empregado na tatuagem

N. 1 Jenipapo. Árvore que produz um fruto do tamanho de uma romã grande e cujo suco tem a acidez da coparrosa; os índios utilizam-no para tatuagem de cor preta. A primeira camada do líquido licoroso dá uma tinta negra azulada, pouco consistente, e a segunda um azul muito escuro, quase preto, que a pele conserva durante oito a quinze dias. Ademais, quando maduro, esse fruto tem qualidades tônicas e é usado com bom êxito cataplasma, na cura de hérnias. Os selvagens revelaram aos brancos as suas propriedades e pude certificar, no Rio de Janeiro, os seus felizes resultados. [...]

N. 3 Urucum. Dá um fruto que os selvagens se servem também para a tatuagem; tiram dele um líquido vermelho amarelado, bastante vivo, pela compressão da membrana vermelha que envolve as sementes. [...]

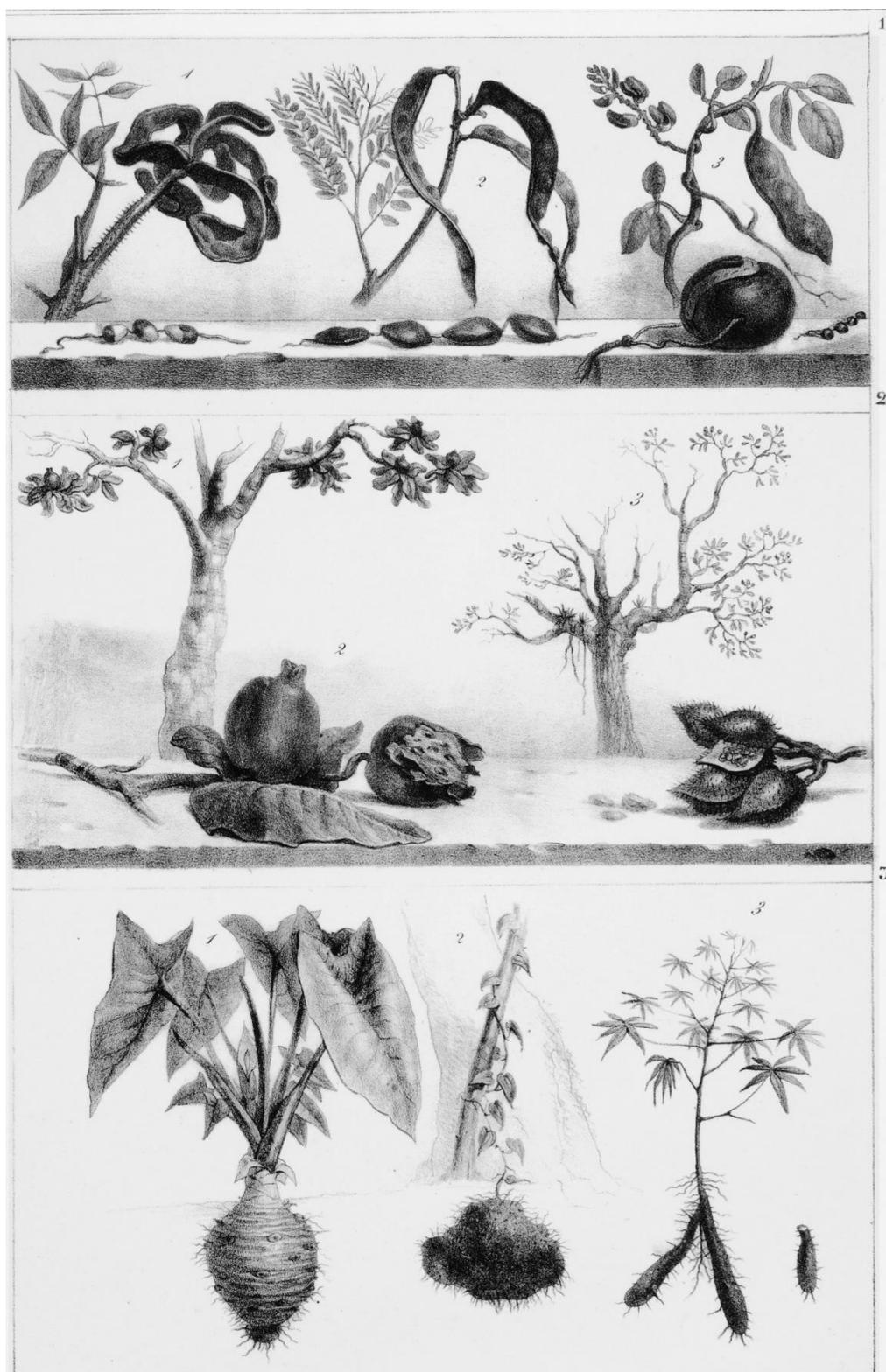
Plantas alimentícias

N. 1 Inhame. Esta planta cresce geralmente nos lugares sombrios e úmidos ou à beira dos rios; suas folhas, cuja altura ultrapassa às vezes dois pés, servem de alimentação aos selvagens; são substanciais e, cozidas, têm mais ou menos o gosto do espinafre da Europa; por isso vendem-se no Rio de Janeiro em substituição deste legume. Os índios comem a raiz sob forma de farinha ou cozida na água, ou ainda assada na brasa.

N. 2 Cipó. Chamado pelos indígenas *cará do mato* e cuja haste trepa pelas árvores. Caracterizam-se pelas suas pequenas folhas de rebordos violeta-purpurina; a raiz informe, às vezes de dez polegadas de espessura, tem a consistência da batata e os selvagens a comem cozida ou assada.

N. 4 Aipim (mandioca mansa). Arbusto de que os selvagens comem a raiz, crua, cozida na água ou assada na brasa, indiferentemente; embora muito farinhosa, ela tem filamentos como a cenoura. É um comestível comum a toda a população brasileira. Acrescenta-se aos legumes que entram na composição de cozido e é servida na mesa para ser comida como pão. No mercado do Rio de Janeiro essa raiz é vendida diariamente.

Figura 7: Prancha 43 – 1. Sementes empregadas em colares. 2. Vegetais para tatuagem. 3. Plantas nutritivas.



Fonte: Debret, 2015, p. 134. A representação está diferente da que a obra apresenta, está colorida, e a que segue, em preto-e-branco.

A polissemia utilitária dos insumos, apesar de não trabalhada pelo autor, nos permite compreender os usos do jenipapo e do urucum, por exemplo, em preparos culinários (como licores e cozidos, respectivamente), mas que não são abordados pelo autor. Entretanto, inhame, o cará e o aipim são abordados por ele dentro da limitação de seu conhecimento e reprodução. Há uma ementa produzida com esses itens, com destaque à mandioca, mas que o autor se contenta em localizá-los dentro de sua seara de conhecimento. John Luccock aborda a temática da mandioca de forma mais ampla, abordando as “farinhas”⁶¹² no cotidiano alimentar. Ainda que a escolha de Debret tenha sido a de não avançar sobre as temáticas, farinhas são produtos indígenas, e sua abordagem acaba passando uma ideia superficial de consumo do produto.

Passamos à prancha 44, que traz o cabaceiro e a bananeira, novamente. O cabaceiro é essencial à alimentação indígena, segundo o autor, por ser a matéria-prima das cuias, utilizadas no consumo dos “licores espirituosos dos dias de festa”. A bananeira reaparece, mas com descrição muito mais enxuta, abordando ser uma “árvore frutífera, de rápida produção, cuja altura alcança em geral dez a quinze pés, é cultivada pelos selvagens industriais, que apreciam o sabor nutritivo de seus múltiplos frutos”.⁶¹³ Em seguida, mostra a fruta descascada e cortada.

Não compreendemos o que Debret quis ao abordar novamente a bananeira. As diferenças entre a prancha anterior e esta são: a fruta, mais bem detalhada na segunda em relação à primeira; o pé da planta, melhor representado na primeira prancha; os detalhes inerentes à planta, que ficam a cargo da prancha anterior; e os detalhes da fruta, melhor representados na segunda prancha.

Essas são as pranchas que abordam a temática alimentar. Assim, as categorias que analisam as carnes e o comércio não serão abordadas. A segunda, porque o comércio indígena é baseado na troca e ínfimo para ser registrado, na compreensão do autor. A primeira é, de fato, uma questão. O autor diz dos hábitos e do consumo de caça antes de empreender pelas pranchas, mas, em suas pranchas, não faz menção escrita ao consumo das carnes. Na prancha 18, *Aldeia de caboclos, Cantagalo*⁶¹⁴, identificamos um indígena chegando à sua aldeia com uma caça nas costas.

⁶¹² LOCCOCK, 1975, p. 32; 84.

⁶¹³ DEBRET, 2015, p. 137.

⁶¹⁴ DEBRET, 2015, p. 90.

Entretanto, o autor se furta a narrar o detalhe do pincel em seu registro de pena. Na prancha 27, *Charruas civilizados (peões)*⁶¹⁵, vemos o couro de algum animal, a presença de fogo, mas nenhum sinal do animal enquanto item de consumo. Também observamos na prancha 32, *Selvagens civilizados, soldados índios de Curitiba conduzindo prisioneiros*⁶¹⁶, um sujeito armado carrega uma ave claramente abatida, e que parece ser parte dos insumos de alguma refeição mais à frente, mas, novamente, Debret não registra nada em seus escritos sobre o ato. Na prancha 38, *Diferentes formas de choças de selvagens brasileiros*⁶¹⁷, vemos no destaque do N. 2 claramente um moquém, alimentado por um peixe ou uma ave, e que não aparece detalhado nos escritos. O autor, portanto, se focou nos aspectos discricionários dos vegetais, o que nos levou a utilizar somente uma das categorias.

O tomo termina com a prancha 48, *Armas ofensivas*⁶¹⁸, onde faz a descrição de um conjunto de armas utilizadas por vários grupos diferentes. Com o fim da descrição, finda também o primeiro trabalho.

3.5.2 “Tomo II – Atividade do colono brasileiro” e a imitação forçada

Seguindo a edição, tem-se início o segundo tomo. Com 51 pranchas, três a mais do que o tomo anterior, o que destoa, em relevante medida, do número de páginas, que se estende a 187. São pranchas e escritos voltados à vida cotidiana no Rio de Janeiro, de forma ampliada, extrapolando a capital. Os ofícios, os costumes, as trocas e a vida dos escravizados africanos estão entre os focos dos registros.

Diferente do tomo anterior, em que Debret se baseia na obra de outros autores para ler os grupos autóctones no Reino, nesse tomo o autor relata o que viu, o que conviveu, o atestou e, decerto, a originalidade de sua obra. Tal originalidade se dá porque o autor “desviará seu olhar desses objetos convencionais [trabalhos de encomenda para uma Corte real] para dirigi-los à população urbana em seu turbilhão de atividades”.⁶¹⁹

⁶¹⁵ DEBRET, 2015, p. 106.

⁶¹⁶ DEBRET, 2015, p. 115.

⁶¹⁷ DEBRET, 2015, p. 124.

⁶¹⁸ DEBRET, 2015, p. 145.

⁶¹⁹ LEENHARDT, 2015, p. 21.

Outro aspecto diferente também está no modo de retratar, efetivamente, o que há. As descrições dos indígenas dão lugar a experiências mais autorais, “a aquarelas mais soltas, em que a pulsação da vida é evidente. [...] Debret esboça no calor da hora, com espantosa rapidez, um traje, um gesto, atento tanto ao detalhe como à forma geral de uma cena [...]”. “Ele sai a passeio, deixa-se apaixonar pelo espetáculo dos mil trabalhos executados pelos escravos, demora-se na entrada de uma casa abastada, segue um cortejo e, a cada vez, o detalhe que ele captura vem reforçar o sentido da cena”.⁶²⁰

Esse é o olhar que orienta o autor. Num Rio de Janeiro com 200 mil habitantes⁶²¹, Debret salienta, ainda, quem sustenta a economia de todo o reino no período de seu registro:

Tudo se assenta, pois, neste país, no escravo negro; na roça, ele rega com seu suor as plantações do agricultor; na cidade, o comerciante fá-lo carregar pesados fardos; se pertence ao capitalista, é como operário ou na qualidade de moço de recados que aumenta a renda do senhor. Mas, sempre mediocrementemente alimentado e maltratado, contrai às vezes os vícios dos nossos domésticos, expondo-se a castigos públicos, revoltantes para um europeu, e que são, muitas vezes, seguidos da venda do culpado aos habitantes do interior, onde o infeliz vai morrer a serviço do mineiro (habitante da província de Minas).⁶²²

Tal olhar, entretanto, não é balizado sob uma perspectiva moral de um ato antiescravista. Ao contrário, condizia com o que já estava sob jugo na Europa e que, através da Inglaterra, rapidamente chegaria ao Brasil: a ideia de progresso não se fazia com escravizados, mas com trabalhadores assalariados e consumidores, essência do meio de produção capitalista. Retomamos aqui a ideia trazida no capítulo 1, de como o capital mercantil se adaptava a uma economia baseada num aumento de produção que, segundo observava Adam Smith, quando livre para enriquecer, produzia ainda mais, com grandes benefícios à nação.⁶²³

⁶²⁰ LEENHARDT, 2015, p. 22.

⁶²¹ Debret baseou-se nos dados apresentados em DENIS, Ferdinand. *Résumé de l'histoire du Brésil*. Paris: Leconte & Durey, 1825.

⁶²² DEBRET, 2015, p. 149.

⁶²³ SMITH, Adam. *Riqueza das nações: uma investigação sobre a natureza e as causas da riqueza das nações*. São Paulo: Madras, 2009.

Cabe lembrar, ainda, que este foi um tomo polêmico no Brasil imperial. Segundo o pesquisador Jacques Leenhardt,

Quando da publicação da obra, Debret enviou um exemplar para a Biblioteca Imperial do Rio de Janeiro. A comissão de admissão examinou-a em sua reunião do dia 18 de junho de 1840. Após louvar e aceitar o tomo dedicado aos indígenas, a comissão recusou o segundo tomo na reunião de 31 de outubro do mesmo ano. Depois do passeio exótico, chegara a hora do assunto sério: os escravos.⁶²⁴

Tal feito se deve ao que registrou Debret no tomo em questão. O autor não se furtou em retratar o que era a sociedade escravagista brasileira do período a exemplo do que vemos na prancha da Figura 8. A escravidão é um marco na história brasileira que pretendem apagar desde quando ainda existia.

Figura 8: Prancha 73 – Feitores castigando negros.



Fonte: Debret, 2015, p. 246.

⁶²⁴ LEENHARDT, 2015, p. 26.

Mesclado às denúncias dos registros pictóricos estavam também as de registros históricos:

o negro, livre ou escravo, o mestiço e o caboclo são a parte ativa da sociedade, que se distingue assim da nobreza da Corte, do português de origem, pouco inclinado ao trabalho, bem como os eclesiásticos. Eles representam a base daquilo que se poderia chamar, nos termos da época, de “terceiro estado” da sociedade brasileira.⁶²⁵

Essas são algumas observações que permitem criar balizas aos nossos olhares para o tomo, que se inicia, também, como uma Introdução e segue com uma série de reflexões antes de apresentar as pranchas e suas descrições. Analisaremos cada uma das reflexões.

Já antes da introdução, observamos uma nota do organizador em que há uma reflexão sobre o título do tomo. Segundo observa,

O tomo II da *Viagem pitoresca e história ao Brasil* tem um título que poderia parecer defasado em relação às imagens que contém: “Atividade do colono brasileiro”. Fixando sua atenção sobre a atividade cotidiana de rua no Rio de Janeiro, Debret constata o modo remarcável com o qual os índios e os escravos “imitam” a atividade do colono, retendo suas formas e saberes. É esta “imitação da *atividade do colono*”, esta capacidade inventiva de aprendizado que ele ilustra em suas pranchas, bem longe de fazer a apologia desses colonos portugueses que ele julga indolentes e retardatários.⁶²⁶

Seguindo, após as dadas justificativas, inicia a introdução dizendo que se propôs “a seguir, nesta obra, um plano ditado pela lógica: o de acompanhar a ‘marcha progressista da civilização no Brasil’”.⁶²⁷ Sob esta lógica, abordará as tendências instintivas dos indígenas em seguir os caminhos do progresso instaurados pelo colono. Ora, se o organizador vê em Debret um sujeito que desaprova o colono, não nos parece que Debret escreva a partir desta lógica, uma vez que associa o progresso à repetição das ações do colono.

Debret segue abordando a chegada dos portugueses à costa e relata a relação de desconfiança entre os grupos locais e estrangeiros. Reforça, ainda, que à medida em que as relações se estabeleciam por meio de trocas, os invasores quebram as

⁶²⁵ LEENHARDT, 2015, p. 23.

⁶²⁶ DEBRET, N. O., 2015, p. 149.

⁶²⁷ DEBRET, 2015, p. 149.

confianças quando inserem “forças militares que destroem, em um instante, vários anos de relações sociais”. Isso gera uma questão de instabilidade e, para o autor, os portugueses desistem de escravizar os indígenas e “compra na costa da África escravos dóceis, que lhes são entregues para ajudá-lo a desbravar, entre combates, uma terra que promete, para mais tarde, minas de ouro e diamantes”, que só serão possíveis graças aos indígenas prisioneiros junto aos escravos.⁶²⁸

A visão de Debret sobre a gestão dos indígenas e os africanos, ambos escravizados em larga medida, ainda compunha muito do que se fala sobre Brasil em uma historiografia não muito antiga. Apesar disso, segue denunciando as condições dos africanos escravizados, já dita, em modo de denúncia.

Entretanto, o autor diz das mudanças que chegaram com a Corte:

A civilização mantinha-se, pois, estacionária no Brasil, quando, em 1808, chegou a Corte de Portugal, nessa Colônia até então abandonada aos cuidados de um vice-rei. 1816 vê colocar-se sobre a cabeça de d. João VI, a tríplice Coroa do Reino Unido de Brasil, Portugal e Algarves.⁶²⁹

Segue o seu discurso, ainda, afirmando que a civilização só se efetivou quando d. Pedro conquistou o seu título de perpétuo defensor do Brasil. Entretanto, buscaremos balancear a análise do capítulo com o objeto de nossa pesquisa, que é o período joanino e as ideias de modernidade e civilidade instauradas na Colônia.

Encaminha-se o autor, então, aos “Usos e costumes dos brasileiros civilizados”, valendo-se dos escritos de viajantes que, segundo ele, “citam o brasileiro como o habitante mais cortês e afável da América do sul”. Para Debret, isso se deve ao clima, que obriga ao brasílico somente fiscalizar “as abundantes colheitas cuja exportação constitui a base de seu comércio marítimo”.⁶³⁰

No próximo tópico, “A população brasileira”, registra que “o português estabeleceu, por meio de onze denominações usadas na linguagem comum, a classificação geral da população brasileira pelo seu grau de civilização”. Assim, ao modo europeu

⁶²⁸ DEBRET, 2015, p. 149.

⁶²⁹ DEBRET, 2015, p. 150.

⁶³⁰ DEBRET, 2015, p. 150.

ocidental sexista e demais adjetivos que compõem o arsenal dos qualificadores, nos apresenta as divisões:

1. Português da Europa, português legítimo ou filho do Reino.
2. Português nascido no Brasil, com ascendência mais ou menos longínqua, brasileiro.
3. Mulato, mestiço de branco com negra.
4. Mameluco, mestiço das raças branca e índia.
5. Índio puro, habitante primitivo; mulher, china.
6. Índio civilizado, caboclo, índio manso.
7. Índio selvagem, no estado primitivo, gentio, tapuia, bugre.
8. Negro da África, negro d nação; moleque, negrinho.
9. Negro nascido no Brasil, crioulo.
10. Bode, mestiço de negro com mulato; cabra, a mulher. Curiboca, mestiço de raça negra com índio.⁶³¹

Em “Descobrimento do Brasil”, repete resumidamente o texto apresentado no tomo anterior sobre como o Brasil foi invadido pelos portugueses. E segue com o “Baía do Rio de Janeiro”, aos moldes do que Luccock já fizera no segundo capítulo de sua obra.⁶³²

Na narrativa, aborda os aspectos geográficos, reforçando seu nome indígena Guanabara, dado pelos Tupinambás, destacando que “à esquerda da entrada da baía ergue-se um árido rochedo granítico, de forma cônica, chamado Pão de Açúcar”, e que foi Afonso de Sousa, capitão português, quem nela ancorou em 1532. Somente em 1566, diz o autor, Mem de Sá plantou os alicerces de uma cidade. Tomada pelos Holandeses, foi recuperada em 1654. A cidade cresceu a passos largos e recebeu importante investimento do governo pombalino, quando passou à capital da Colônia.⁶³³

Segue mais à frente, dizendo que “as ruas são um pouco estreitas mas bem traçadas; as principais têm calçadas e continuam até a extremidade da cidade nova, compreendida entre o Campo Sant’Ana e a metade do novo caminho de São Cristóvão.” “As ruas Direita e da Quitanda são notáveis pela altura das casas, de três ou quatro andares”.⁶³⁴

Ainda em suas descrições, dá uma rápida atenção à alimentação e à distribuição de gêneros na capital:

⁶³¹ DEBRET, 2015, p. 150-151.

⁶³² LUCCOCK, 1975.

⁶³³ DEBRET, 2015, p. 151.

⁶³⁴ DEBRET, 2015, p. 152.

Os mercados são abundantemente abastecidos por frutas, legumes, aves e peixes.

Rio de Janeiro é o principal centro comercial do Brasil. Sua população em 1816 era avaliada em 150 mil almas, com três quintos de escravos. Em 1831, essa população quase dobrara em grande parte por causa das imigrações de franceses, alemães e ingleses. Considera-se, geralmente, que, para o comércio, seu porto é o mais bem situado da América e passa com razão por uma das primeiras bases os navios e as frotas. Os diversos edifícios construídos em grande parte das olhas e sua imensa barra tornam-no extremamente pitoresco.

As inúmeros lojas da cidade são diariamente abastecidas pelas províncias de Minas Gerais, São Paulo, Goiás, Cuiabá e Curitiba. Por isso amiúde se encontra nas ruas tropas de mula, que se cruzam e se sucedem, entrando e saindo, carregadas de cargas enormes que transportam a uma distância não raro de 600 a 700 léguas. [...]

O seu mercado é abundantemente abastecido e, ademais, têm-se a qualquer momento recursos, variados das hortas e chácaras.⁶³⁵

Já é possível encontrarmos em Debret um cenário mais favorável à circulação e ao comércio do que encontrou Luccock ao largo de sua chegada, em 1808. As demandas já aumentavam, à medida em que as lojas já eram avolumadas e os itens de abastecimento advinham do restante do Brasil. Os insumos eram abastecidos de modo a estarem à disposição a qualquer momento.

Seguindo, em “Observações geográficas”, o autor aborda os aspectos geográficos e as distâncias do Brasil em relação a outros países. Ali, ainda, discorre sobre cada uma das 18 províncias, o que produziam e comercializavam. Destaque à Província do Rio de Janeiro, onde lemos “[...] Produz café de primeira qualidade, açúcar, aguardente de cana, mandioca, trigo de Turquia e possui inúmeras olarias”.⁶³⁶ Além do que produz a província, ainda recebe laranjas seletas da Bahia, que vão expressamente para a mesa do soberano. Dos outros itens de descreve nas províncias, podemos supor o que estavam em circulação, como o charque vindo da Província de São Pedro, o café de São Paulo, o trigo de Santa Catarina, mas, o autor não faz esses cruzamentos de forma clara, o que nos convoca a inferir tais questões a partir das discussões dos capítulos anteriores.

⁶³⁵ DEBRET, 2015, p. 153-154.

⁶³⁶ DEBRET, 2015, p. 159.

O tópico “Família Imperial do Brasil”⁶³⁷, vemos os nomes do primeiro imperador, do príncipe imperial, da rainha de Portugal, e das três filhas do imperador de então, d. Pedro I do Brasil.

A seguir, o tópico “Colônia de São Paulo”⁶³⁸ aborda aspectos de das províncias de São Paulo e Minas, refletindo sobre os indígenas dos espaços, suas interações com os portugueses e a formação das bandeiras para a interiorização do Brasil. Reforça comarca de Minas Novas como a mais importante em relação às demais, pois tem alta concentração de minas de ferro. Diz, ainda de alguns aspectos geográficos de províncias vizinhas, e aí se encerra.

Posteriormente, em “Caráter do mulato”⁶³⁹, o autor registra o que considera caráter do grupo ao longo do território. Destacando a função do mulato no Rio de Janeiro, o autor diz das questões úteis da raça, que diz ser um melhoramento da raça negra, uma vez que há um embranquecimento. O trecho, curto, é um conjunto de palavras dolorosas sobre a história da escravidão no Brasil e *exige estômago* em nossa análise na contemporaneidade.

Em “Descrição da viagem”⁶⁴⁰, trecho que antecede, de fato, a descrição das pranchas, o autor aborda a viagem em si, a saída da comitiva francesa e sua chegada ao Brasil. Debret narra a sua passagem pelas Canárias, ressaltando a “excelência de seu vinho”⁶⁴¹, passaram pelas ilhas do Cabe Verde e, de lá, saíram com água, “cocos e bananas”⁶⁴², e avistaram a baía da Guanabara às “oito e meia da manhã”.⁶⁴³

A circulação estabelecida na baía permitiu que nossos marinheiros embarcassem, para ir à cidade buscar víveres frescos; e nosso passageiro brasileiro [o conde de Marialva], aproveitando a canoa do capitão, levou consigo um de nossos companheiros para visitar o proprietário da plantaçao mais próxima e, em suma, fazê-lo tocar enfim as laranjeiras e cafeeiros que nos encantavam de longe.⁶⁴⁴

⁶³⁷ DEBRET, 2015, p. 162.

⁶³⁸ DEBRET, 2015, p. 163-167.

⁶³⁹ DEBRET, 2015, p. 168-169.

⁶⁴⁰ DEBRET, 2015, p. 172-178.

⁶⁴¹ DEBRET, 2015, p. 172.

⁶⁴² DEBRET, 2015, p. 173.

⁶⁴³ DEBRET, 2015, p. 176.

⁶⁴⁴ DEBRET, 2015, p. 177-178.

Após levarem os víveres frescos, os tripulantes chuparam as laranjas, observaram o ramo de café com os grãos já maduros, e almoçaram uma refeição com “deliciosa amostra dos frutos da terra prometida”.⁶⁴⁵

A partir da página 170, temos as descrições das pranchas. Aqui, voltaremos a utilizar as categorias de análise dos insumos registrados. Ao todo, vinte e uma pranchas estão ligadas a alguma das categorias citadas abaixo. Vamos explorá-las.

5.5.3.1 Carnes e seus derivados

Como já vimos nos processos que introduzem o tomo, o consumo do gado é notável e vem de regiões abastecedoras. Além disso, outros animais estão inseridos no cotidiano alimentar, como o suíno e as aves. Isso é o que abordaremos, localizando o que Debret registrou sobre.

O primeiro registro que tem a carne como seu motivador é a prancha 55, “O jantar no Brasil”⁶⁴⁶ (Figura 9). O quadro é o mais icônico quando falamos sobre desigualdade e escravidão no Brasil Oitocentista, está presente em todos os livros de História, ilustrando o que foi a desumanidade que o período compreende. Para nós, entretanto, vale observar o que era a refeição em si. Quanto ao hábito do jantar, Debret diz que

Subordinada às exigências da vida, a hora do jantar variava, no Rio de Janeiro, de acordo com a profissão do dono da casa. O empregado jantava às duas horas, depois da saída do escritório; o negociante inglês deixava a sua loja na cidade ali pelas cinco horas da tarde, para não mais voltar; montava a cavalo e, chegando à sua residência num dos arrabaldes, mais arejados da cidade, jantava às seis horas da tarde. O brasileiro de outrora sempre jantou ao meio-dia e o negociante à uma hora.⁶⁴⁷

⁶⁴⁵ DEBRET, 2015, p. 178.

⁶⁴⁶ DEBRET, 2015, p. 196.

⁶⁴⁷ DEBRET, 2015, p. 197.

Figura 9: Prancha 55 – O jantar no Brasil.



Fonte: Debret, 2015, p. 196.

No cardápio, sopa ou caldo, chamado “caldo de substância” estava sempre à disposição. Feito com carne salsicha, tomate, toucinho, couve, nabo e folhas de hortelã ou outras ervas compunham o início da refeição. Repleto de carnes, o cozido é acompanhado do “indispensável rescaldo”: flor de farinha de mandioca, que era misturada ao caldo e colocada uma colher sempre que se mudava o que estava no prato. “Substitui o pão”. No centro da mesa, “a insossa galinha com arroz”, junto de um prato de legumes apimentados. Próximo à galinha, uma pirâmide de laranjas, “cortadas em quartos e divididas e distribuídas a todos os convivas para acalmar a irritação da boca já cauterizada pela pimenta”. Finalmente o jantar se encerra com uma salada feita com enormes fatias de cebola crua e de “azeitonas escuras rançosas (tão apreciadas em Portugal de onde vêm, assim como o azeite de tempero que tem o mesmo gosto detestável). A sobremesa vinha a seguir, com o “doce de arroz frio, excessivamente salpicado de canela, o queijo de Minas e, mais recentemente, diversas espécies de queijos holandeses”. Laranjas voltam à mesa, acompanhadas por ananases, jabuticabas, maracujás, melancias, pitangas, jambos, cajás, mangas,

frutas do conde e demais que estivessem disponíveis. Vinhos da Madeira e do Porto também compunham as refeições.⁶⁴⁸

Os menos abastados, por sua vez, dispõem de outra sorte alimentar. Carne seca, feijões e farinha estavam em sua ementa. Aos feijões amassados, acrescentava-se a farinha e consumiam a pasta consistente com a ponta das facas. Quando mais abastado, acrescenta à refeição “o lombo de porco assado ou o peixe cozido na água com um raminho de salsa, um quarto de cebola e três ou quatro tomates”. Não bebem nada, se não água, e usam os dedos para comer.⁶⁴⁹

Indígenas e escravizados ficavam à sorte com dois punhados de farinha seca, umedecidos pelo suco da boca, laranjas e bananas. O mendigo sentava-se à porta de um convento e era alimentado pelos restos da caridade.

Por que o debate da prancha em questão está na sessão das carnes, uma vez que os hábitos parecem imperar na escrita de Debret? O frango assado é o item central na produção da litografia. É, ainda, o marcador da condição social dos grupos, como nos aponta o pintor. Assim, por mais que os hábitos sejam a boca de cena, o pano de fundo é a disponibilidade – ou não – da carne para as pessoas que estão se alimentando.

Por fim, o pintor ainda diz que o mercado de oferta de itens modificou-se bastante a partir de 1817, principalmente pela chegada de ingleses e alemães, “viajantes ou comerciantes”. Seriam os italianos do Rio de Janeiro os sujeitos a suprirem as necessidades da nova “casta”, tomando de empréstimo o termo utilizado por Debret, que se instaurava na capital. Houve, então, um aumento de

casas de comestíveis, bem abastecidas de massas delicadas, azeites super finos, frios bem conservados e frutas secas de primeira qualidade; e o desejo muito louvável de se sustentarem pela cooperação mútua levou-os a se instalarem numa rua já reputada pela presença de um dos três únicos padeiros da cidade na época. A reputação merecida desse empório (aliás, bastante caro) cresceu de tal maneira, que hoje todo o verdadeiro conhecedor sente subir-lhe a água à boca ao ouvir o nome da rua do Rosário, bem construída e memorável para todo o gastrônomo que tenha visitado a capital do Brasil, vantajosamente situada no centro comercial da cidade, comunica-se por uma das extremidades com a rua Direita (rua Saint-Honoré, de Paris, no Rio de Janeiro).⁶⁵⁰

⁶⁴⁸ DEBRET, 2015, p. 197.

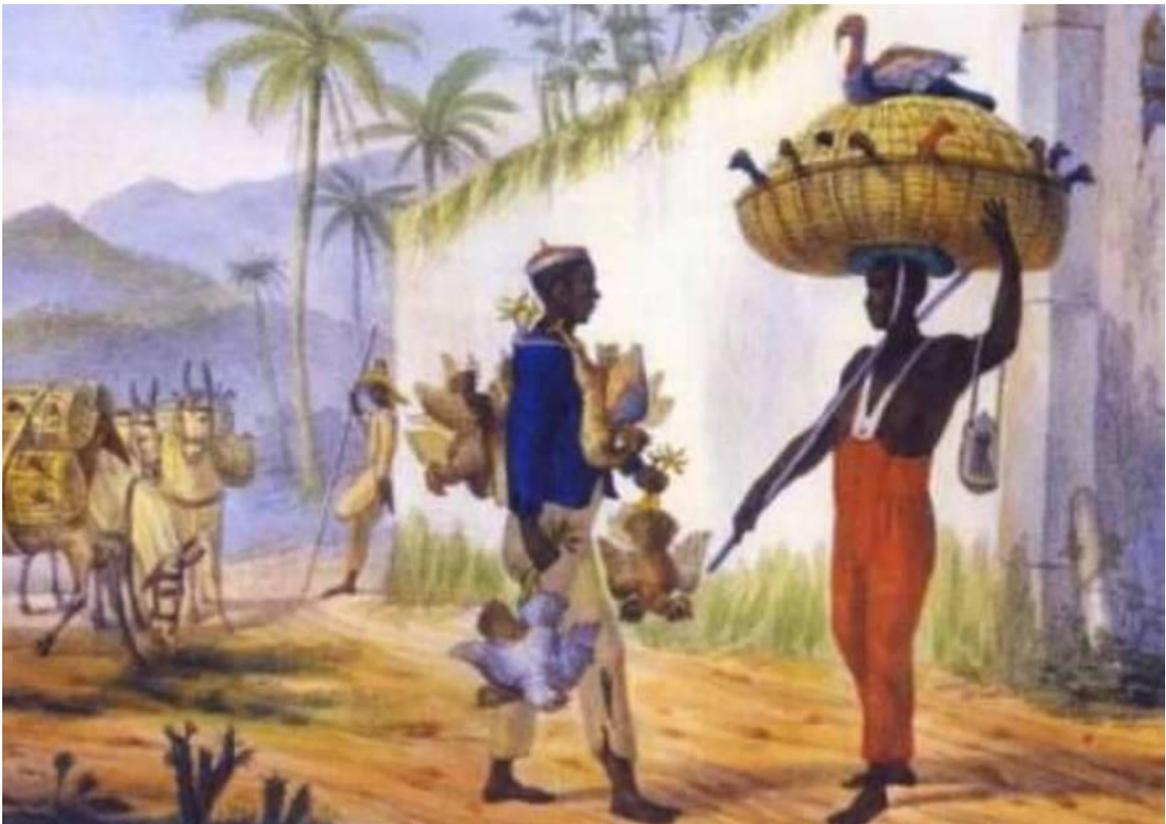
⁶⁴⁹ DEBRET, 2015, p. 198.

⁶⁵⁰ DEBRET, 2015, p. 198-199.

O autor ainda discorre sobre o progresso da padaria, escassa no período de Luccock, como vimos, e que ganhava larga escala de produção em decorrência dos patriotas do melhorador do abastecimento de farinha na capital, um francês. São as importações europeias, segundo Debret, “que alimenta hoje o luxo da mesa brasileira”.⁶⁵¹

Seguindo o debate sobre carnes e derivados, mais à frente do tomo, encontramos a prancha 62, “Negros vendedores de aves” (Figura 10). Dado o vertiginoso aumento de pessoas na capital a partir de 1808, Debret reforça a necessidade que se havia de prover a alimentação. Isso “acarreta um enorme consumo de aves, tornando-as objeto importante de importação, regularmente organizada desde as províncias longínquas de São Paulo e Minas até um raio de seis a dez léguas em torno da capital”.⁶⁵²

Figura 10: Prancha 62 – Negros vendedores de aves.



Fonte: Debret, 2015, p. 218.

⁶⁵¹ DEBRET, 2015, p. 199.

⁶⁵² DEBRET, 2015, p. 217.

Lenharo já nos alertava sobre as questões do abastecimento de carnes, inclusive de aves, já observado em capítulo anterior.⁶⁵³ Luccock dizia sobre isso no período anterior a Debret.

As galinhas chegadas de São Paulo e Minas eram depositadas em jacás e transportada no lombo dos burros, o que lhes deixava muito abatidas e frágeis, estando próximas à morte quando chegavam à capital. Os capitães de navios compravam as galinhas criadas nos arredores da cidade.

Quanto às aves criadas nos bairros da cidade, são elas simplesmente amarradas pelos pés em feixes de três a quatro, que o negro vendedor carrega à mão ou suspensas a uma vara levada ao ombro. Esses vendedores, que podem chegar ao mercado em menos de um quarto de hora, aproveitam ainda a vantagem de serem conhecidos na cidade e oferecem suas aves de porta em porta, já as vendendo em parte no caminho.⁶⁵⁴

Um frango ou um galo capão eram vendidos a um preço considerável, sendo lucrativo principalmente porque a criação de aves é pouco dispendiosa: consomem insetos e procriam aos montes, de modo a, quando estivesse em algum local com criação, dever-se-ia ter cuidado com andar para não “atropelar os pintinhos ciscando”.⁶⁵⁵

Sobre o comércio, Debret registra um porto na praia de d. Manuel, onde o mercado avícola é intenso e se estende “desde o largo do Palácio até o largo dos Quartéis”. Anteriormente, comportava algumas palhoças, mas, “regularizada na sua parte superior por uma série de questões sólidas”, forma, junto com as casas, uma “rua muito comercial e constantemente frequentada por inúmeros compradores, certos de encontrar, à vontade, galinhas, perus, papagaios, macacos e animais de diferentes espécies”.⁶⁵⁶

Para o pintor e historiador, a responsável pelo aumento das custas do item era a grande demanda por galinha era a canja, prato importado pelos portugueses e que estavam às mesas abastadas constantemente. A presença da iguaria em mesas abastadas era diária. A canja era, inclusive, prato servido aos enfermos.

⁶⁵³ LENHARO, Alcir. *As tropas da moderação: o abastecimento da Corte na formação política do Brasil – 1808-1842*. – 2. ed. – Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Esportes, Departamento Geral de Documentação e Informação Cultural, Divisão de Editoração, 1993.

⁶⁵⁴ DEBRET, 2015, p. 217.

⁶⁵⁵ DEBRET, 2015, p. 217.

⁶⁵⁶ DEBRET, 2015, p. 217.

Na prancha 67, “Negros caçadores retornam à cidade, regresso dos negros de um naturalista” (Figura 11), Debret registra um nicho de comércio na cidade: a caça. Diz que é na roça que esses negros são criados, “andam sempre armados com um fuzil, tanto para a sua segurança pessoal como para conseguir víveres durante as paradas indispensáveis, no meio das florestas virgens.⁶⁵⁷ As caças são consumidas durante a empreitada, mas, principalmente, comercializadas na cidade:

[...] consciente do valor de uma peça fina trazida junto à outras para a cidade, vai oferecê-la de preferência ao cozinheiro de uma casa rica, que lhe pague bem; aliando a inteligência à operosidade, ele torna assim sua profissão às vezes muito lucrativa.⁶⁵⁸

Figura 11: Prancha 67 – Negros caçadores retornam à cidade, regresso dos negros de um naturalista.



Fonte: Debret, 2015, p. 228.

⁶⁵⁷ DEBRET, 2015, p. 228.

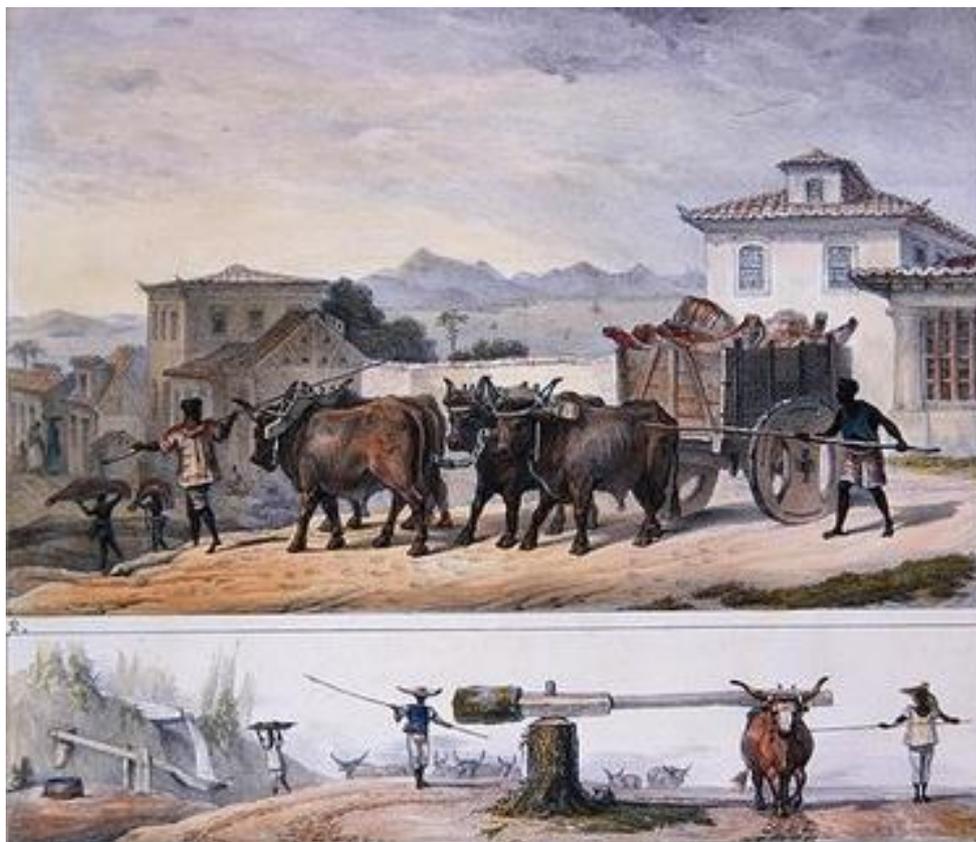
⁶⁵⁸ DEBRET, 2015, p. 229.

Dezoito aves de diferentes espécies de aves, um réptil (que aparenta ser um jacaré), um tatu e um macaco, único animal aparentemente vivo, estão representados na prancha.

Luccock, já nos momentos finais de sua estada na Corte, registrou que “suas mesas apareciam cobertas e variedade maior; os mercados eram supridos mais e melhor; não somente com os comuns artigos sólidos de primeira necessidade, como ainda as aves, caças e frutas”.⁶⁵⁹ A caça, com Debret, já era forma de mercancia entre escravos e trabalhadores livres junto aos cozinheiros de casas abastadas.

Seguindo na obra, encontramos a prancha 76, “Transporte de carne de corte | Canga giratória para domar bois” (Figura 12).

Figura 12: Prancha 76 – Transporte de carne de corte | Canga giratória para domar bois.



Fonte: Debret, 2015, p. 252.

⁶⁵⁹ LUCCOCK, 1975, p. 364.

Como já vimos com Luccock, o consumo de carne bovina era marcador das mesas conspícuas do período, apesar do terrível estado em que o gado chegava à capital. Em Debret, observamos novamente a má qualidade do gado. Segundo o autor, capitalistas de São Paulo empregam capatazes na compra de gado vacum em Curitiba, buscando o gado mais forte e gordo, de modo que possam suportar a viagem. O trajeto era feito entre os meses de setembro e outubro, para evitar a travessia dos campos “durante o florescimento do timbó, planta venenosa, bastante parecida com a violeta”.⁶⁶⁰

O gado, entretanto, já não era mercadoria passível de ser recebida por quem resolvesse vendê-lo:

Em 1816, os açougueiros do Rio de Janeiro compravam a carne num único matadouro, então arrendado a um rico negociante encarregado do abastecimento; mas o monopólio foi suprimido no Império e desde então cada açougueiro compra seus bois mediante certa retribuição e os abate no açougue.⁶⁶¹

Dentro do recorte que nos é caro, percebemos que o boi era adquirido entre 1808 e pouco tempo antes de Debret por açougueiros que estavam ligados à mortandade do animal num espaço aberto e pouco higiênico, como vimos no capítulo anterior. Aqui, apesar do autor reforçar o monopólio do comércio do gado, não nos indica como era abatido e distribuído. Apesar disso, caso a situação ainda continuasse tão complexa quanto antes, imaginamos que o autor dignaria nota. Além disso, reforça o autor, o aumento do consumo de gado na cidade estava ligado à chegada da Corte.

Os tripeiros, sujeitos responsáveis por comercializar os miúdos do animal, também estavam no entorno do abatedouro, segundo Debret, rompendo com a lógica anterior de distribuição das vísceras a quem aparecesse no local. Cabeças eram destinadas aos hospitais. Mocotós, mucilaginosos, destinados aos doentes do peito, comuns no Brasil; refogados, iam às melhores mesas. Açougueiros franceses assistiam a matança do gado para melhor sangrá-lo e vendê-lo mais caro, mas em melhor qualidade, aos estrangeiros que consumiam a carne bovina.

⁶⁶⁰ DEBRET, 2015, p. 253.

⁶⁶¹ DEBRET, 2015, p. 253.

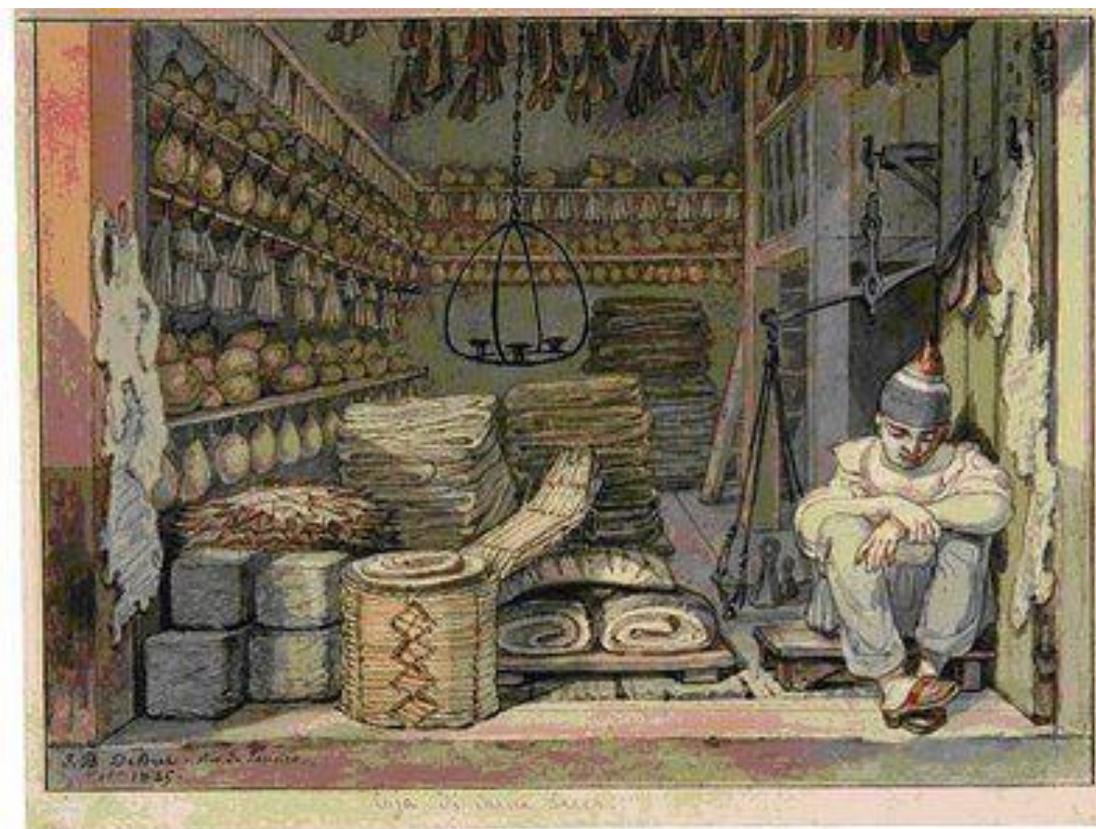
Os carneiros, diz Debret, não suportariam uma viagem tão longa e, por isso, quase não se veem na capital. Os poucos que encontravam eram muito magros.

O desenho representa parte do matadouro do Rio de Janeiro, localizado na rua de Santa Luzia. Na gravura, vemos um carro de boi puxando uma grande carga de animais dissecados, indo para um dos estabelecimentos da cidade.

Posteriormente, na prancha 87, encontramos a “Armazém de carne seca” (Figura 13). Ali, vemos que

A carne-seca é um alimento de primeira necessidade no Brasil; prepara-se na província do Rio Grande do Sul, conhecida pelo número de charqueadas, situadas em grande parte à margem esquerda do rio de São Gonçalo, rio que facilita a exportação considerável desse comestível, feita a bordo de iates e sumacas, pequenos navios de cabotagem empregados no abastecimento dos portos do Brasil e do Chile.⁶⁶²

Figura 13: Prancha 87 – Armazém de carne seca.



Fonte: Debret, 2015, p. 289.

⁶⁶² DEBRET, 2015, p. 287.

A charqueada, espaço destinado a fazer a carne-seca, é formada pelo curral, o matadouro, a salgadeira, o secadouro e os fornos. O charqueador, comumente, morava no espaço.

Na pintura, vê-se pedaços de carne-seca penduradas, das quais vende-se os pedaços em varejo. Ao fundo, pedaços empilhados de carne e alguns embutidos pendurados no teto do estabelecimento.

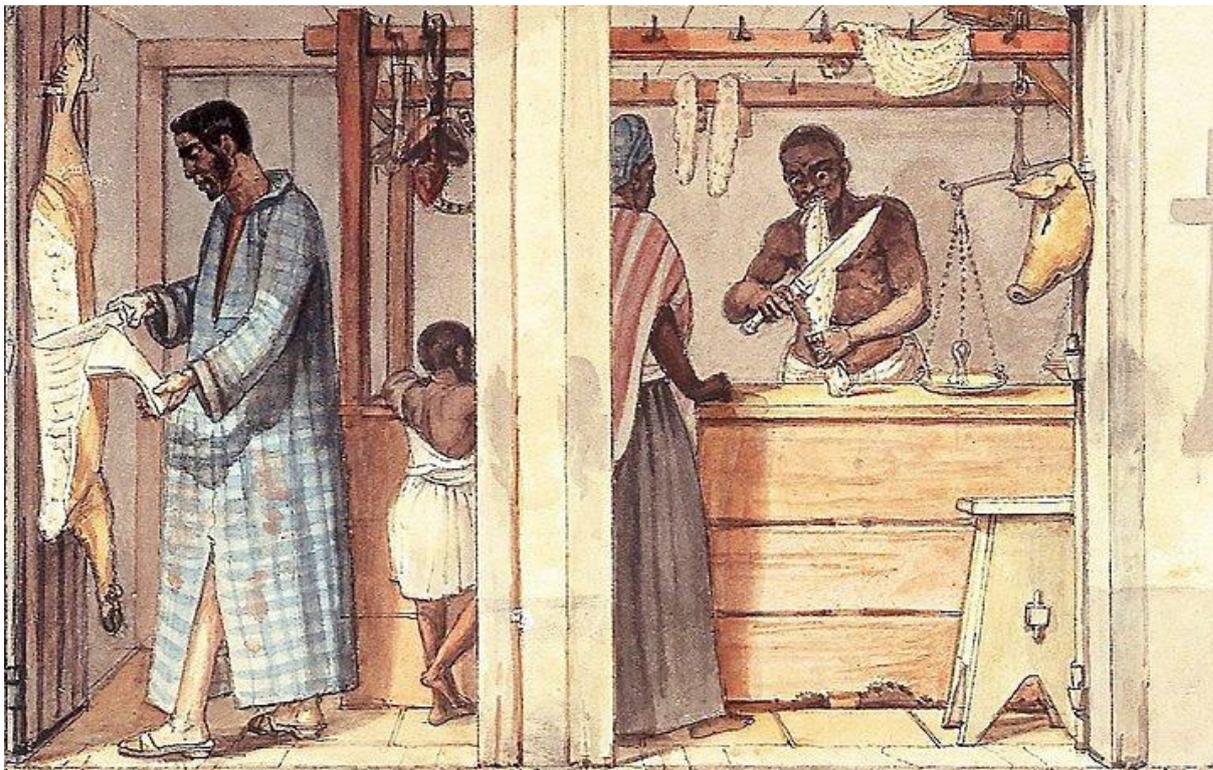
A carne-seca, vimos o capítulo anterior e nos sobrescritos, estava nas mesas dos brasileiros menos abastados, compondo a dieta cotidiana desses sujeitos. Algo que nos deixa curioso dentro da obra de Debret é se há alguma relação entre os charqueadores do século XIX e os indígenas pastores que citou em seu primeiro tomo, do qual tomamos nota anteriormente. Essa pergunta não é respondida na obra.

Já na prancha 94, encontramos o “Açougue de carne de porco” (Figura 14). Como vimos no capítulo anterior, Luccock já havia sido enfático quanto ao consumo de carne de porco no Brasil. Debret, seguindo a linha do comerciante, diz:

No Brasil, como na Itália, consome-se muita banha e muita carne de porco; por isso encontram-se nos bairros isolados do Rio de Janeiro inúmeros matadouros de porcos. Uma medida sanitária exige que o abastecimento dos açougues se renove duas vezes por dia, o que é feito às oito horas da manhã e de seis a sete horas da tarde.⁶⁶³

⁶⁶³ DEBRET, 2015, p. 310.

Figura 14: Prancha 94 – Açougue de carne de porco.

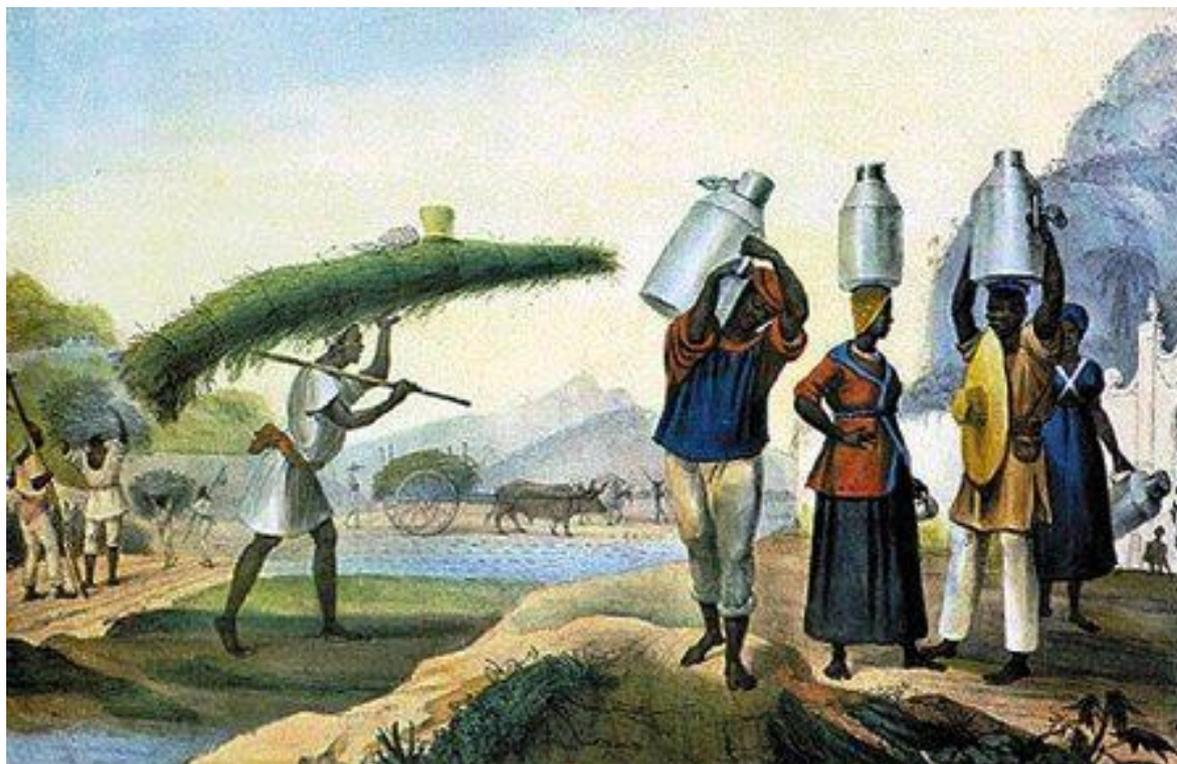


Fonte: Debret, 2015, p. 311. A representação está diferente da que a obra apresenta, esta está invertida, em sentido espelhado.

De São Paulo e Curitiba, os porcos seguem os caminhos dos bois. De todos os armazéns da cidade, registra Debret, o açougue de carne de porco era o mais repugnante pois, além do cheiro, a banha estava espalhada até no batente das portas. Talvez isso se deva ao volume de carne consumida, mais acessível do que a carne bovina no período e, ao mesmo tempo, muitíssimo apreciada, como abordamos no capítulo anterior.

Por fim, rompendo com a ordem do livro do autor, voltamos um pouco à prancha 69, “Vendedores de capim e de leite” (Figura 15). O autor associa, imediatamente, o aumento do consumo de leite na capital à chegada dos estrangeiros. Ao contrário do que nos parece, num primeiro momento, que seria para o seu consumo puro, Debret associa-o às bebidas coloniais.

Figura 15: Prancha 69 – Vendedores de leite e capim.



Fonte: Debret, 2015, p. 69.

Assim, por sua compreensão, o aumento do consumo do leite está ligado ao aumento de estrangeiros que, por sua vez, o consomem junto ao café, ao chocolate e ao chá. Entretanto, no comércio da iguaria, há uma questão: alguns escravizados, em troca de “um copo de cachaça”, dão o leite e o diluem com a mesma proporção de água, de modo que seu senhor não encontre problemas com o rendimento da mercadoria. Entretanto, as reclamações sobre a qualidade do leite fazem com que alguns senhores fechem com cadeados os potes de leite enviados para a venda. Um dos sujeitos que carrega a lata de leite na pintura, inclusive, carrega uma com cadeado, ilustrando a nova tática.

Ao registrar o ato, logo se justifica o autor:

Longe de nós a ideia de considera-lo [o negro] o inventor dessa pequena fraude! Esta não passa de uma imitação de outras mais importante feita pelo seu senhor. Essa rivalidade prejudicial de interesses recai no infeliz consumidor, obrigado a pagar ainda bem caro uma xícara de leite duplamente batizada.⁶⁶⁴

⁶⁶⁴ DEBRET, 2015, p. 236.

O jacobino progressista e defensor da propriedade privada, que serviu a Napoleão e a d. João VI, nos dá bastante amostras do que é a sua percepção de mundo, afinal.

Infelizmente, não encontramos mais menções, na obra de Debret, aos demais derivados de leite (manteiga, creme de leite) ou a outros derivados animais. Apesar disso, fartamente nos contou sobre o consumo de carne bovina, suína e aves.

Seguimos, agora, às análises ligadas às farinhas e vegetais.

5.5.3.2 Farinhas e vegetais culinários

Inicialmente, já na prancha 54 (Figura 16), observamos a cena de uma mulher e sua filha em seu quarto, acompanhadas de duas mulheres escravizadas que estão a coser, um rapaz com uma bandeja e um copo d'água sobre ela e duas crianças brincando ao chão, uma dela usando uma laranja.

Figura 16: Prancha 54 – Uma senhora brasileira em seu lar.



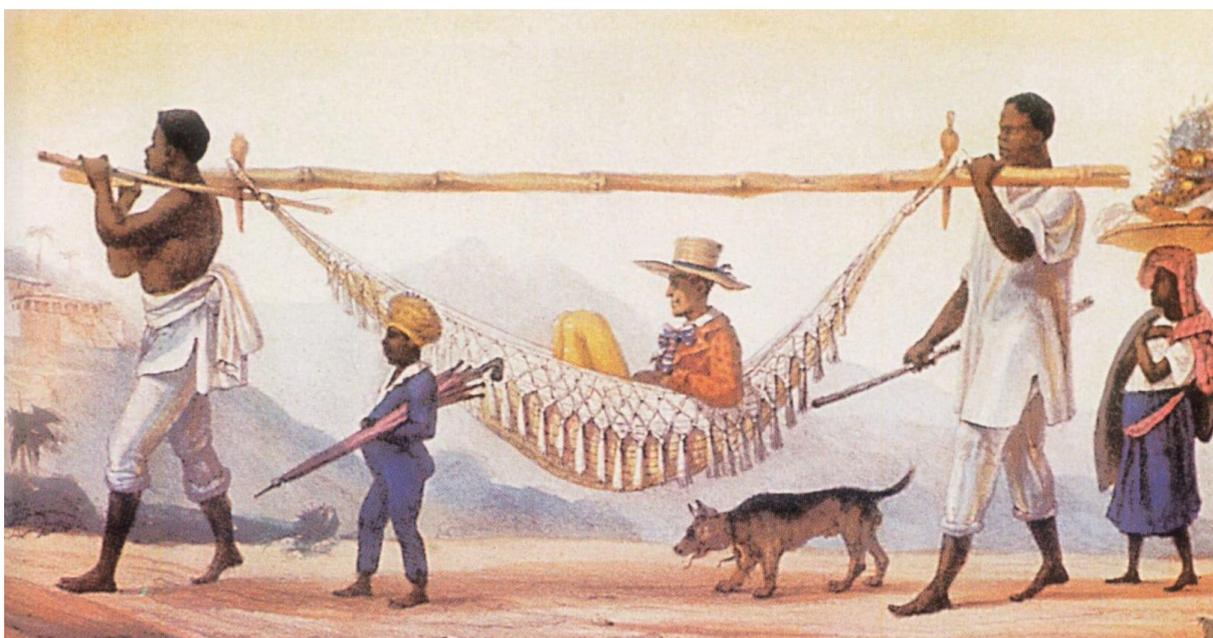
Fonte: Debret, 2015, p. 189.

A água era consumida largamente ao longo do dia, segundo Debret, dizendo que era “frequentemente solicitada para acalmar a sede que o abuso dos alimentos apimentados ou das compotas açucaradas provoca”. As especiarias e o açúcar, portanto, estavam na condição da produção do alimento no cotidiano. O sal, das

manufaturas que vinham do Reino inicialmente,⁶⁶⁵ já estava nos lares abastados, compondo o consumo alimentar conspícuo e, junto ao açúcar, manufatura local, ambos consumidos cotidianamente, ensejavam o consumo de água para equilibrar os sabores marcantes. As espécies ao gosto português, como vimos no capítulo anterior, estavam nas composições dos pratos.

Em seguida, na prancha 63, “Regresso de um proprietário de chácara” (Figura 17), podemos observar dois escravizados carregando o homem, acompanhado por um menino, um cachorro e, ao fundo, uma moça com frutas sobre a cabeça. Aqui, nos interessa, inicialmente, a figura feminina com as frutas, mas, antes disso, na descrição da prancha, Debret nos ajuda a compreender os tipos de propriedades existentes no Brasil do período.

Figura 17: Prancha 63 – Regresso de um proprietário de chácara.



Fonte: Debret, 2015, p. 220.

O autor diz que a chácara, a roça, o engenho e a estância são os quatro tipos de propriedades rurais brasileiras. Cada uma delas tem diferentes utilidades.

⁶⁶⁵ SCHULTZ, 2008, p. 75.

A menos importante é a chácara, simples propriedade de recreio onde se cultivam frutas, legumes, flores e necessariamente alguns pés de café. [...]

A roça, cujo diminutivo é sítio, é uma propriedade rural mais rústica do que a chácara, destinada à cultura do café, da laranja, da cana-de-açúcar etc., cujo produto constitui a base da fortuna do proprietário que aí mantém de seis a doze negros. [...]

Depois da roça vem o engenho. Trata-se de uma propriedade em que os processos mecânicos e químicos secundam a exploração. Nesta categoria se compreendem as serrarias, as moendas, as máquinas de beneficiar arroz e café e os alambiques de aguardente de cana (cachaça). Essas propriedades hereditárias exigem de duzentos a quatrocentos escravos espalhados numa superfície considerável e constituem uma fortuna colossal. [...]

A estância, finalmente, ocupa, com o engenho, o primeiro lugar entre as imensas propriedades rurais que nunca têm menos de uma légua e às vezes atingem nova (sesmarias). Esse vasto domínio destina-se à criação de cavalos, mulas, gado, carneiros etc.⁶⁶⁶

O sujeito em questão, da prancha, é um dono de chácara. Produtor de módicos insumos. A mulher que vem no final é sua escravizada, carregando gêneros alimentícios produzidos na propriedade de seu senhor. “Essa lembrança preparada pelo jardineiro compõe-se de laranjas seletas e de tangerinas ainda presas ao cabo, e em meio a flores de diversas espécies [...]. A provisão completa-se com a lata de grãos de café já secos [...]”.⁶⁶⁷

Cabe registrar aqui que, termos uma ideia sobre o que são as propriedades, nos ajudará muito no próximo capítulo, quando, na análise dos classificados da Gazeta do Rio de Janeiro, depararmos-nos com tais ofertas.

Algo, ainda, comum às propriedades é o café, bem frequente na obra do artista. A bebida colonial já tinha, aparentemente, fiel público consumidor no Reino.

Logo depois, encontramos a prancha 65, “Vendedor de palmito” (Figura 18).

⁶⁶⁶ DEBRET, 2015, p. 220.

⁶⁶⁷ DEBRET, 2015, p. 221.

Figura 18: Prancha 65 – Vendedores de samburá e de palmito.



Fonte: Debret, 2015, p. 224.

Conhecido pelos portugueses já na chegada de Pedro Álvares Cabral e registrado na carta de Pero Vaz de Caminha, o palmito já extrapolava o cardápio indígena e era inserido na ementa brasileira do Dezoito. Debret, ao descrever a iguaria, diz que o centro do caule da palmeira “apresenta uma substância que, embora um pouco fibrosa, se assemelha ao miolo da alcachofra, cujo sabor lembra também”.⁶⁶⁸ O autor ressalta que os índios o comem cru ou cozido em água, mas, está em várias mesas do Rio de Janeiro.

Nos chama a atenção o pintor dizer que a representação é de um domingo de ramos. Estaria o palmito sendo levado ao comércio por conta do consumo de algum prato específico? Este tem relação com a quaresma? Não sabemos explicar e o autor também não nos deixa pistas.

⁶⁶⁸ DEBRET, 2015, p. 225.

Mais adiante, deparamo-nos com a prancha 68, “Vendedores de carvão | vendedoras de milho” (Figura 19). Debret diz que no Brasil se cultivam com êxito várias espécies de milho, o que ele coloca, entre parênteses, como “trigo da Turquia”.⁶⁶⁹ Infelizmente, ao longo de seu texto, o autor não justifica o motivo pelo qual o chamou assim, nos deixando uma lacuna.

Figura 19: Prancha 65 – Vendedores de carvão | vendedoras de milho.



Fonte: Debret, 2015, p. 232.

Segundo o autor, Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás são os territórios em que o consumo do milho é mais marcado. Ali, achavam-se o milho seco para os animais e a canjica para restauração do viajante. “Chama-se canjica uma sopa feita com uma espécie de milho branco, fervido no leite ou simplesmente na água com açúcar à qual, por requinte, acrescentam-se algumas gemas”.⁶⁷⁰

⁶⁶⁹ DEBRET, 2015, p. 231.

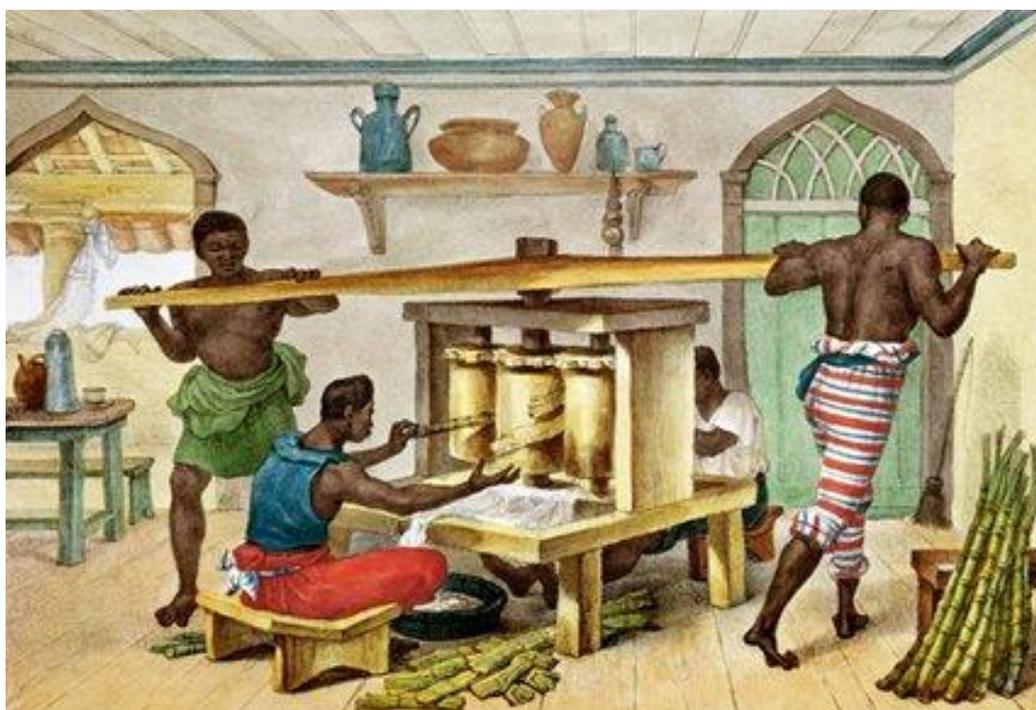
⁶⁷⁰ DEBRET, 2015, p. 231.

Debret ainda diz que os mineiros consomem uma broa de farinha de milho no lugar de pão. No Rio de Janeiro há uma grande importação de milho seco para a alimentação dos cavalos, dos burros, do gado e das aves.

Na capital era comum estourar o milho em artefatos de cerâmica ou sobre as cinzas. O inconveniente, para o pintor, era morder os grãos de sal colocados sobre a pipoca. Já os grãos de milho verde, quando preparados tais como as ervilhas, ocupavam as mesas abastadas.

Já na prancha 75, “Pequena moenda portátil de açúcar” (Figura 20), vemos uma representação do ícone do processo de colonização do Brasil. A “cana de Caiena” teve o início de seu cultivo no Rio de Janeiro pouco tempo antes da chegada da Missão, conta Debret. Se a cana indígena é mais saborosa, na visão do autor, a Caiena é mais produtiva. Comercializada em caixas, preferencialmente feitas de jataí amarelo, a cana circulava dessa forma. Logo, haviam duas indústrias paralelas: a do açúcar e a das caixas.

Figura 20: Prancha 51 – Pequena moenda portátil.



Fonte: Debret, 2015, p. 251.

A prancha representa uma máquina pequena, menor do que as dos engenhos, mas é possível se ter uma ideia do método e da serventia. No caso das de maior porte, eram movidas por força hidráulica ou tração animal. O objetivo era retirar o caldo da cana para adoçar, não para fazer açúcar.

Este licor, sem preparo especial, não pode ser conservado mais de vinte e quatro horas sem fermentar, e serve diariamente aos vendedores de bebidas para adoçar uma bebida bastante refrescante chamada capilé⁶⁷¹, cujo preço diminuto propagou o uso.

Seguindo, na prancha 78, encontramos “Casa para alugar, cavalo e cabra à venda | vendedores e alho e cebola” (Figura 21). Lisboa e Buenos Aires eram as responsáveis por abastecer o Rio de Janeiro com cebolas, que, segundo Debret, “eram as únicas consumidas no Rio de Janeiro”.⁶⁷²

Figura 21: Prancha 78 – Casa para alugar, cavalo e cabra à venda | Vendedores de alho e cebola.



Fonte: Debret, 2015, p. 258.

⁶⁷¹ Como o autor não se dá o trabalho de explicar o que é a bebida, recorreremos ao “Diccionario da lingua brasileira”, de Luiz Maria da Silva Pinto, publicado em 1832. Ali, entretanto, não encontramos qualquer referência à bebida.

⁶⁷² DEBRET, 2015, p. 258.

Os estrangeiros introduziram a cultura das cebolas ainda sem terem atingido seu estado máximo de maturação e a produção de mudas a partir de raízes, objetivando baratear o insumo.

Já o alho era insumo abastecido pelas províncias do interior. O autor ressalta estes temperos, especificamente, porque, em sua compreensão, “sendo necessário no Brasil, como em todos os países quentes, temperar fortemente os comestíveis, tem-se por hábito nas cozinhas comuns e nas casas de pasto empregar a linguiça [...]”.⁶⁷³ Sem fazer qualquer correlação com a cebola ou o alho, Debret insere a linguiça como elemento de tempo utilizado nas cozinhas.

Câmara Cascudo já nos diz que a entrada da cebola e do alho se deram com o início da invasão lusa, e que as cunhãs não demoraram em absorvê-los, não só estes, mas outros temperos de quintal.⁶⁷⁴ Não entendemos muito bem o que pretendeu Debret dizer com seu pincel, mas, sob sua pena, vemos um vendedor de cebolas com várias delas penduradas em amarras nos ombros. As espécies são parte do cotidiano alimentar da capital.

Adiante, na prancha 91, encontramos a “Padaria” (Figura 22). Como já vimos com John Luccock, as padarias no Rio de Janeiro eram escassas. Debret diz que

O emprego generalizado da farinha de mandioca em lugar da farinha de trigo fazia da profissão de padeiro uma indústria de luxo no Brasil, consagrada apenas à satisfação das necessidades de alguns portugueses e outros estrangeiros no Rio de Janeiro. Assim é que, em 1816, existiam no Rio de Janeiro somente seis padarias, todas de proprietários ricos [...].⁶⁷⁵

⁶⁷³ DEBRET, 2015, p. 258.

⁶⁷⁴ CASCUDO, 2011.

⁶⁷⁵ DEBRET, 2015, p. 304.

Figura 22: Prancha 92 – Padaria.



Fonte: Debret, 2015, p. 303.

Dois anos após a Coroação do rei, entretanto, em 1819, a influência de estrangeiros, principalmente dos franceses, segundo o autor, fez com que inúmeras padarias francesas, alemãs e italianas fossem aparecendo. Quando da chegada da Missão, Debret diz haver somente dois moinhos de vento, na montanha perto do convento de São Bento, mas destruídos em 1820. Os moinhos a água já eram mais numerosos. Era o Rio Grande do Sul o principal abastecedor do pouco trigo consumido na capital.

Na imagem, vê-se poucos sacos de farinha colocados sobre uma espécie de móvel e uma pequena vitrine onde, entendemos, o padeiro expunha seus produtos. O tamanho das ferramentas nos convoca a percepção de que a produção era, aparentemente, baixa no período.

Esses foram os registros feitos por Debret no campo dos legumes, das frutas, das espécies e das farinhas. Vemos sal e açúcar como imperativos alimentares, a cebola como produto de importação, além do alho advindo do interior, da escassez de farinha, já sabido, e da relevância que alguns gêneros, como o milho, tinham na alimentação.

Seguimos, agora, para o debate sobre os espaços de comércio e consumo.

3.5.3.3 Espaços de comércio, circulação e consumo

Quanto aos espaços de comércio, circulação e consumo, inevitável observar que temos abordado isso até agora. Debret não encerra suas pranchas às demonstrações de itens de consumo, mas contextualiza-os em sua escrita. Porém, alguns momentos do consumo ficaram de fora das categorias anteriores, e vamos trazê-los para cá.

Inicialmente, cabe abordarmos os recipientes utilizados pelas pessoas no primeiro quartel do Dezoito. Os utensílios, feitos essencialmente de madeira e cerâmica, eram utilizados para muitos fins, inclusive, a alimentação. A prancha 54 [bis], intitulada “Gamelas de madeira e potes de barro para água” (figura 23), mostra os utensílios de madeira e barro utilizados também em várias tarefas. Aos indígenas, os apetrechos destes materiais e com acabamentos mais simples eram extremamente comuns. Um dos utensílios representados, o quartilho (N. 2), no Brasil, tornou-se unidade de medida, correspondente ao litro francês.

“Essa coleção de recipientes de madeira e de vidro que servem para medir o vinho e a aguardente figura sempre sobre o balcão do vendeiro.”⁶⁷⁶ A partir desta fala, Debret aborda as técnicas complexas envolvidas na feitura de cada uma das peças que registra.

⁶⁷⁶ DEBRET, 2015, p. 191.

Figura 23: Prancha 54 [bis] – Gamelas de madeira e potes de barro para água.



Fonte: Debret, 2015, p. 193. A representação está diferente da que a obra apresenta, esta colorida, e a que segue, em preto-e-branco.

Seguindo, chegamos à prancha 56, “O passatempo depois do jantar” (Figura 24). Ali, comparando os processos pós-prandiais da França e do Brasil, imediatamente diz que, nos trópicos, não há clima para uma conversa após a refeição, haja vista a temperatura do momento. “O brasileiro, com a boca abrasada pelo estimulante dos temperos e literalmente queimada pelo café fervendo, já semi-desvestido, procura quase em vão em seus cômodos a sombra e o descanso [...]”.⁶⁷⁷ O autor ainda registra que é a varanda o lugar de essência do descanso. Quando sob temperatura agradável/amena, o uso de instrumentos musicais pode acontecer.

⁶⁷⁷ DEBRET, 2015, p. 200.

Figura 24: Prancha 56 – Passatempo depois do jantar.



Fonte: Debret, 2015, p. 201.

Após o descanso do almoço, o rico negociante vai para as praças observar o movimento e conversar com pessoas de seu meio social. Na prancha 57, “Os refrescos após o jantar no Largo do Palácio” (Figura 25), observamos vários comerciantes sentados, aparentemente conversando, e comprando alguns quitutes das mãos das mulheres de tabuleiro.

Figura 25: Prancha 57 – Os refrescos após o jantar no Largo do Palácio.



Fonte: Debret, 2015, p. 202.

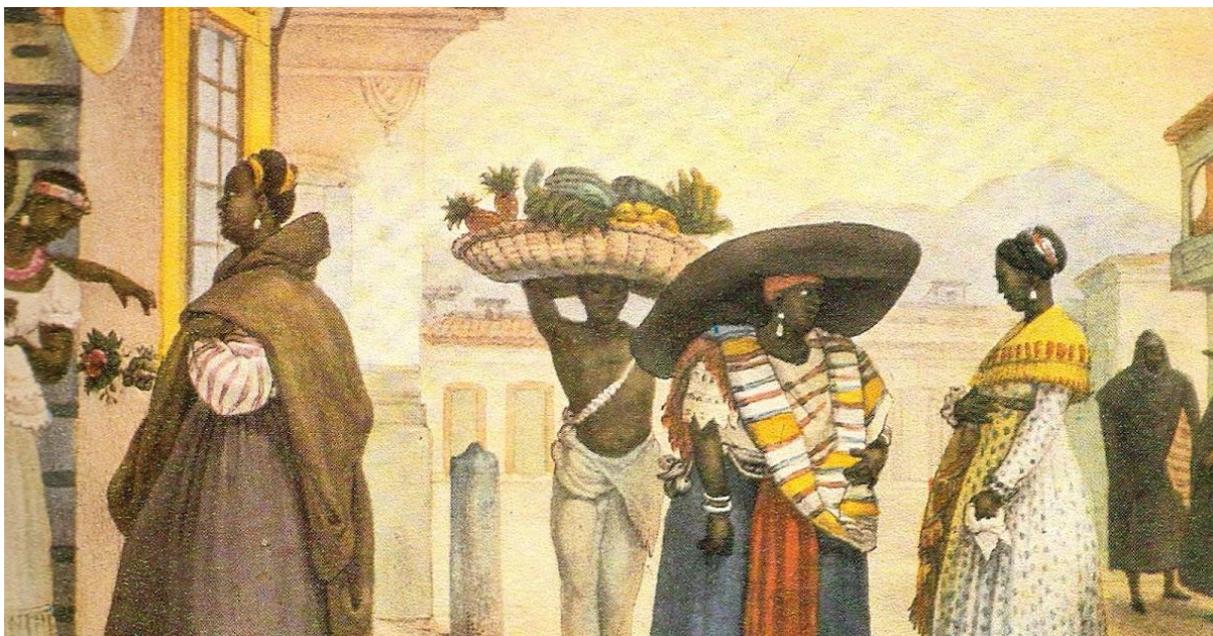
Alguns dos sujeitos “chamam uma vendedora negra, cujas maneiras e trajes rebuscados revelam o desejo e os meios de agradar, que muitas empregam habilmente a fim de aumentar o benefício da venda explorando a boa vontade dos compradores”.⁶⁷⁸ Os comerciantes ficam, então, nos convescotes com as vendedoras de doces, o que leva uma tarde toda. A cada compra, ganha-se um copo com água das moringas, sociando a grande sede que sentem esses sujeitos da obra de Debret.

A exemplo que ocorrera na prancha anterior, temos na prancha 80 as “Negras livres vivendo se seu trabalho | Negras vendedoras de sonho, manuê e aluá” (Figura 26). Segundo Debret, o terceiro artigo da lei que regulamentava a atividade de escravidão no Brasil, “realmente filantrópico, estabelece o tempo de escravidão depois do qual o escravo se torna livre”.⁶⁷⁹

⁶⁷⁸ DEBRET, 2015, p. 203.

⁶⁷⁹ DEBRET, 2015, p. 264.

Figura 26: Prancha 80 – Negras livres vivendo de seus trabalhos | vendedoras de sonhos, manuê, aluá.



Fonte: Debret, 2015, p. 265.

Sabemos que a filantropia do texto não era prática, em regra, e o próprio Debret registra que caiu em esquecimento. Assim foi com vários dos artigos que beneficiavam escravizados.

Apesar de eventuais atos de caridade e liberdade de escravizados,

Em semelhante circunstâncias a negra tem sempre maior número de possibilidades, pois acha-se colocada sob influência direta da generosidade de seu padrinho, homem não raro rico, dos filhos, amigos de seus senhores e finalmente de seus amantes, às vezes um branco que lhe adianta, a título

de empréstimo, a importância necessária, constituindo-se legalmente seu senhor até reembolso da soma avaliada em determinado tempo de serviço.⁶⁸⁰

As forras logo buscam algum trabalho em lojas de modistas e costureiras. As que não se dão com o trabalho de agulha, segundo Debret, “dedicam-se ao comércio de legumes e frutas, instalando-se nas praças; as mais ricas e donas de mercadorias chamam-se quitandeiras”.⁶⁸¹ Além de si, ainda dão asilo a outros sujeitos que as ajudam no processo da venda e, até o fim da vida, cuidam como retribuição.

Parte dessas mulheres também estão no comércio das bebidas refrescantes, como o aluá, feito com arroz macerado e açúcar. Os sucos de lima e limão também estavam em alta no calor escaldante da capital. A cana em pedaços, em rolos, também estava no cardápio de rua. Já o manuê, folhado de carne e consumido quente, também estava disponível para compra. Essas eram as mulheres que buscavam a sua sobrevivência em uma sociedade branca e patriarcal, e que lançaram mão de estratégias para sobrevivência e melhora de vida, ao contrário do que registra muitas vezes o nosso viajante francês, com más vistas ao trabalho honesto dessas mulheres.

A prancha 82, “Cena de carnaval” (Figura 27), narra um dos momentos emblemáticos do convívio social. A fabricação dos limões de cheiro, pequenas bolinhas de cera com água perfumada de canela, fazia parte da brincadeira do carnaval, em que toda a sociedade se envolvia.

⁶⁸⁰ DEBRET, 2015, p. 264.

⁶⁸¹ DEBRET, 2015, p. 264.

Figura 27: Prancha 81 – Cena de carnaval.



Fonte: Debret, 2015, p. 269.

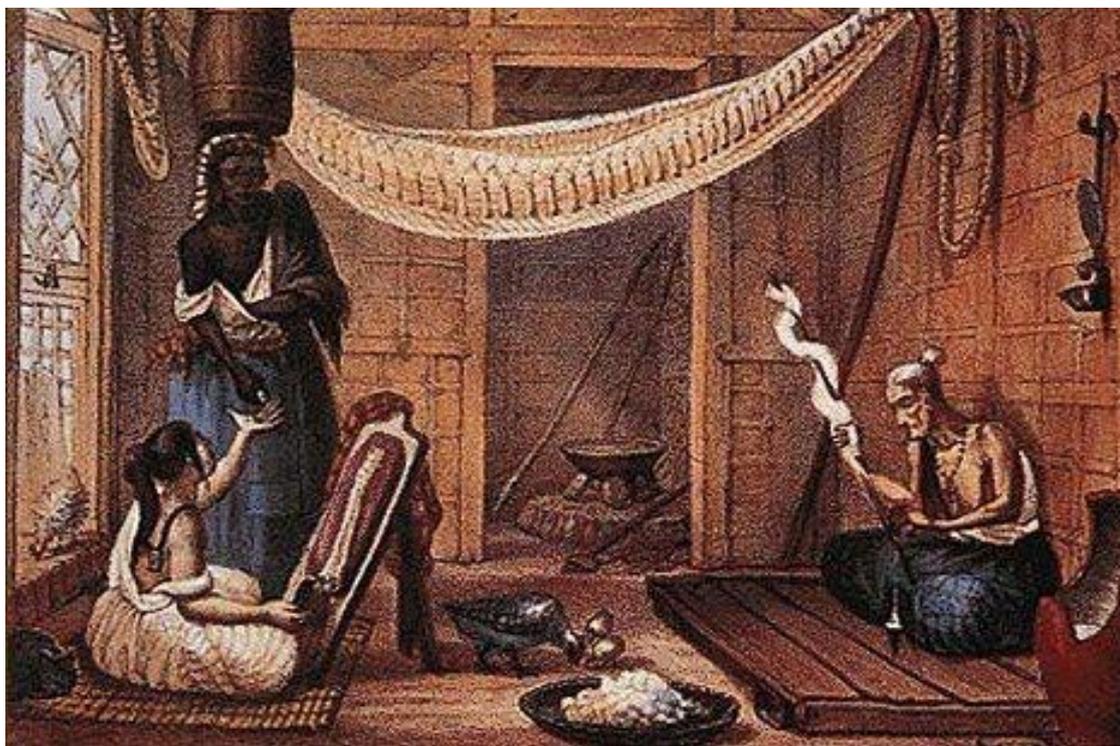
Polvilho misturado à água para se passar em outras pessoas também compunha o arsenal de brincadeira dos escravizados. Negras vendem os limões de cheiro em tabuleiros sobre a cabeça.

Seguindo, encontramos a prancha 82, “Família pobre em sua casa” (Figura 28). Apesar de nosso estudo dar-se no campo do conspícuo, chama-nos a atenção Debret dar atenção, ainda que em uma prancha somente, nomeadamente à questão da pobreza. Discorrendo sobre algumas questões que colocam os sujeitos em situação de pobreza, Debret registra os bens desses sujeitos:

Algumas galinhas de diferentes raças, criadas em liberdade, dentro e fora de casa, e alimentadas exclusivamente de insetos, tão abundantes no Brasil, constituem para esses indigentes uma especulação lucrativa, pois

oferecendo-as como presente a seus protetores provocam gestos generosos nos dias de festas importantes.⁶⁸²

Figura 28: Prancha 82 – Família pobre em sua casa.



Fonte: Debret, 2015, p. 272.

Nos jogos da sobrevivência, estratégias precisam ser lançadas. Feijão preto, toucinho, farinha de mandioca e milho para a engorda das galinhas são os alimentos que esses grupos têm para sustentar o cotidiano.

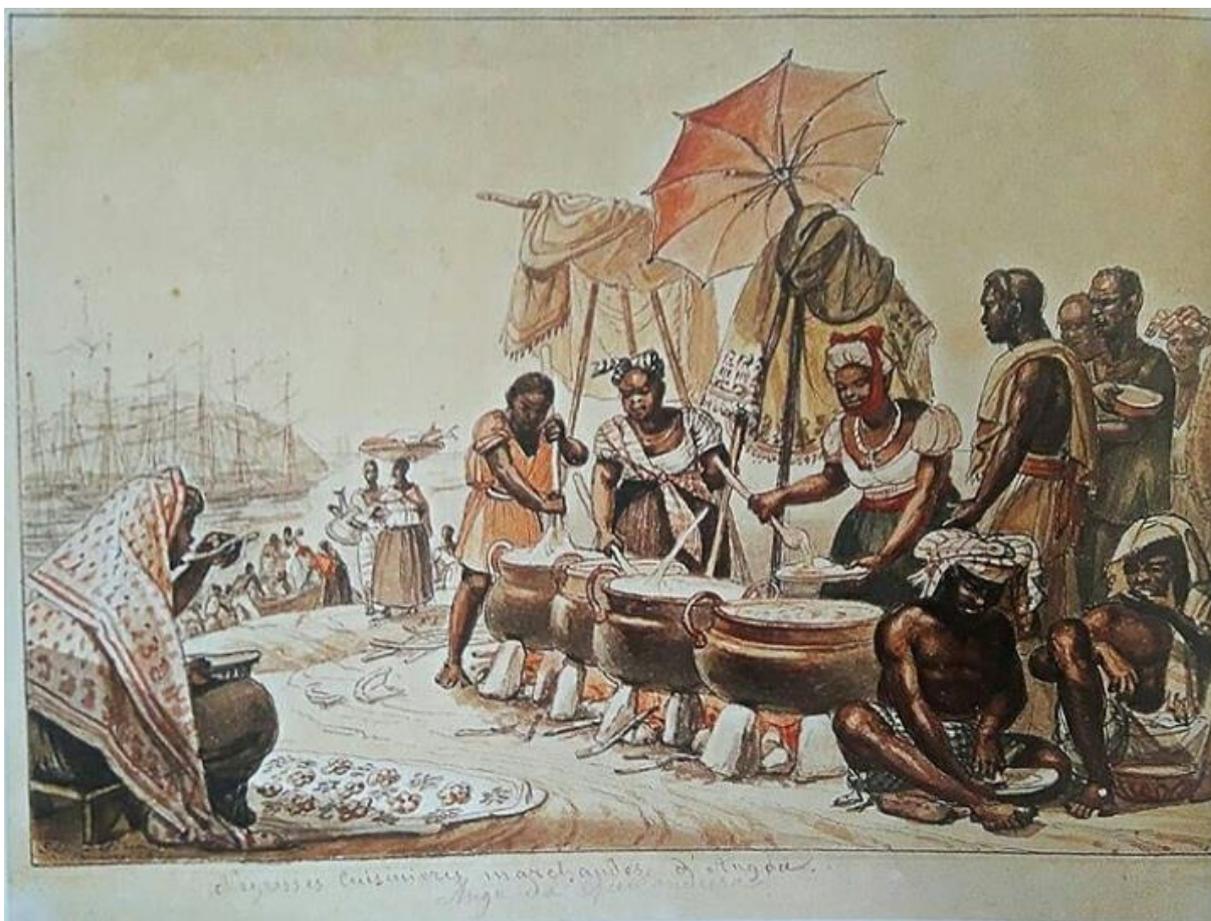
Mais à frente, deparamo-nos com a prancha 83, “Negras cozinheiras, vendedoras de angu” (Figura 29).

Para o exercício dessa indústria suplementar, bastam-lhes duas marmitas de ferro batido colocadas sobre fornos portáteis; um pedaço de pano, de lã ou de algodão, por cima da tampa de cada marmita, completa o seu aparato culinário, a que se acrescentam duas grandes colheres de pau de cabo comprido. Conchas grandes e rasas e cacos de pratos de louça ou de barro

⁶⁸² DEBRET, 2015, p. 272.

servem de vasilhas para os transeuntes que se lembram de parar, e uma concha de marisco faz as vezes de colher.⁶⁸³

Figura 29: Prancha 83 – Negras vendedoras de angu.



Fonte: Debret, 2015, p. 276.

O angu, feito no Rio de Janeiro com farinha de mandioca, água e diversos pedaços de carne (bofe, coração, fígado, amígdalas), “cortados miúdos e as quais se juntam água, banha de porco, azeite de dendê, quiabos, folhas de nabo, pimentões, cebola, louro, sálvia e tomate: o conjunto é cozido até adquirir consistência necessária”.⁶⁸⁴ Eis a iguaria que, não raramente, circula também às mesas brasileiras abastadas, segundo o pintor.

⁶⁸³ DEBRET, 2015, p. 275.

⁶⁸⁴ DEBRET, 2015, p. 275.

Por fim, na prancha 89, encontramos a “Vendedora de pães de ló” (Figura 30). Para o pintor, a venda do pão de ló era o negócio mais lucrativo, dado o seu consumo na capital.

O pão de ló é uma espécie de biscoito de Saboia fino, redondo, da largura de um pires comum, o preço dos menores é de um vintém, mas fazem-se outros do dobro ou do quádruplo do tamanho, cujo preço máximo é, por conseguinte, de quatro vinténs. [...]

Afirmava-se que os principais fabricantes dessa guloseima eram membros de uma família numerosa, entregue a esse ativo comércio, e cujas negras, que percorriam a cidade duas vezes por dia, se reconheciam pelo traje. Saindo bem cedo de casa, essas vendedoras começavam abastecendo os cafés e no caminho entravam nas casas de suas freguesas mais madrugadoras para entregar o pão de ló do almoço, à razão de um por pessoa. [...]

As negras andam sempre vestidas com muito asseio e às vezes elegância. Nossos ambulantes muito raramente lhe chegam aos pés.⁶⁸⁵

Figura 30: Prancha 83 – *Vendedora de pães de ló*.



Fonte: Debret, 2015, p. 295.

⁶⁸⁵ DEBRET, 2015, p. 297.

Pensar a convivência na capital, como vimos, é pensar as perspectivas dos comércios e, principalmente, dos ganhos. São as mulheres escravizadas que estão produzindo os ganhos de seus senhores, ou os seus ganhos para sobreviverem livres. Algumas falas do artista são carregadas de preconceitos e visões elitistas dos processos – o que ele reconhece em algumas passagens –, mas é, também, uma possibilidade de se enxergar a sociedade da capital no século XIX, o que comia, como comia, como inseria a comida em seu cotidiano.

Vamos que os mais distintos não estão comendo fora de casa. Se comem, é, no máximo, um passeio pelo Largo para comprar seus quitutes. Ao contrário, trabalhadores estão consumindo os angus das quitandeiras, comprando-lhes frutas e legumes para levarem à suas casas. Alguns, ainda, estão vendo suas galinhas alimentarem-se de insetos para usá-las como presentes a algum senhor distinto, esperando um presente bom em datas comemorativas.

No tomo II, portanto, vimos o que ocorria na capital no período de Debret. Como eram os ofícios e como ocupavam o tempo de senhores e escravizados. Seguiremos, agora, às questões religiosas e políticas implementadas pelos portugueses e acompanhadas por Debret.

3.5.3 – “Tomo III – História política e religiosa, estado das belas artes”

Por último, este tomo apresenta 54 pranchas e 251 páginas focadas na vida política e religiosa das comunidades que compõem a sede da Corte. É o maior tomo de todos. Além disso, apresenta algumas reproduções do trabalho artístico do autor (retratos, decorações e cenografias), além de vistas panorâmicas da cidade. Aqui, o volume que sua escrita é mais denso do que os outros volumes. Não haveria de ser diferente: a narrativa perpassa a chegada da Corte, com d. João VI e sua comitiva, a partida da Corte, em 1821, a independência, em 1822, chegando à partida de d. Pedro I e à Coroação de d. Pedro II. Para dar conta de tal arsenal político, muito trabalhou a pena do artista. Apesar disso, para parametrizar a análise, trabalharemos com os escritos que versem até a partida da Corte, apesar de analisarmos todos os desenhos produzidos pelas penas de Debret e que façam alguma menção à alimentação.

É nesse tomo que Debret “recolhe, majoritária mas não exclusivamente, as imagens do pessoal da Corte, da magistratura e do exército. Como no caso dos indígenas, Debret mostra seu habitat social, suas atividades religiosas ou mundanas, seus uniformes” (Figura 31).⁶⁸⁶ Preenchido pelos registros dos detalhes, que variavam de acordo com o estamento social e as pessoas de quem é retratado, é o espaço em que Debret preenche de atenção o que estava ligado à ideia de *civilidade* e *civilização* do período.

⁶⁸⁶ LEENHARDT, 2015, p. 28.

Figura 301: Prancha 137 – Ministros e senador.



Fonte: Debret, 2015, p. 544.

Por último, no mesmo tomo, apresenta uma rápida biografia do autor. Sua biografia ao final da obra, não comum a obras do gênero⁶⁸⁷, permite algumas interpretações. Corroboramos com a ideia, entretanto, que relaciona este feito ao fato do autor se ver inserido em sua própria obra, como elemento que atua sobre a realidade que retrata,

⁶⁸⁷ LEENHARDT, 2015.

que representa, e que põe sob perspectiva histórica e pitoresca. O seu olhar é o filtro pelo qual *vemos* a realidade do período, portanto, é a partir de Debret que lemos atos, práticas, situações do período em tela.

Antes de abordarmos o final, entretanto, vamos dar início à análise pela Introdução. Ali, o autor já nos sinaliza que se preocupa agora “é a da história política e religiosa sujeita ao reflexo das combinações diplomáticas da Europa, continuamente agitada desde 1789”.⁶⁸⁸

Apesar das inclinações jacobinas e de seu passado junto às representações napoleônicas, Debret reforça claramente que, apesar da crise europeia, o Brasil teve elevados ganhos com a sua elevação em Reino, em 1816. Em seguida, aponta que

neste belo país, como em toda parte aliás, os rápidos progressos da civilização modificam dia a dia o caráter primitivo e os hábitos nacionais; o brasileiro sente-se humilhado hoje por ter sido tanto tempo escravo da arbitrariedade e da opressão dos governos portugueses.

Trata-se aqui de uma exaltação à liberação do Brasil de sua condição de Reino e consequente independência, mas reforça a necessidade do processo instituído em 1816 para que as coisas se modificassem. O jacobino de inclinações imperiais deixa transparecer seus sentimentos em seu pincel.

Por fim, o autor assume o compromisso de, por seu olhar estrangeiro, não deixar escapar nada e “colher dados exatos e de primeira ordem, a fim de servir a uma arte dignamente consagrada a salvar a verdade do esquecimento”.⁶⁸⁹

Segue então o autor à “Chegada da Corte de d. João VI ao Brasil – sua instalação no Rio de Janeiro”.⁶⁹⁰ Alegando que “em vão Portugal se esforçava para permanecer neutro na grande luta travada entre a França e a Inglaterra”, em momento algum Debret se posiciona frontalmente aos ideais napoleônicos. Buscando narrativa isenta e discricionária, deixa passar em alguns momentos a predileção pelo seu lugar na história. Por fim, diz o autor, “a força das circunstâncias venceu o temperamento habitualmente tímido e circunspeto do regente e fê-lo tomar a resolução de promulgar

⁶⁸⁸ DEBRET, 2015, p. 337.

⁶⁸⁹ DEBRET, 2015, p. 338.

⁶⁹⁰ DEBRET, 2015, p. 339-343.

por decreto real seu projeto de partida para o Rio de Janeiro até a conclusão da paz na Europa”.⁶⁹¹

Segue, então, a narrativa da chegada da Corte ao Rio de Janeiro – de d. João à Bahia antes da capital –, tal como já apresentado nesse trabalho.

Em seguida, o autor falou sobre as melhorias implementadas na capital com a chegada da Corte, dando destaque à arquitetura, à educação, à sociabilidade e à ordem, pela força da polícia.

Logo depois, o autor aborda a “Instrução pública”⁶⁹², onde ressalta que desde o século XVIII a capital já investia em seminários voltados à educação de jovens brasileiros. Deveriam os jovens estudar gramática latina, lógica, metafísica e moral, retórica, francês, inglês, grego e geometria, além de executarem todo o serviço do seminário como prova de humildade. Os estabelecimentos que recebiam crianças órfãs davam a mesma educação desamparados.

Sobre a “Educação de mulheres”⁶⁹³, Debret reforça o quão Débil era, de modo a compreendê-la como voltada ao ambiente doméstico. Aritmética, religião, bordado e costura passaram a entrar como conteúdos para educação em casas de mulheres, que ensinavam às meninas. A partir de 1820, começaram as melhorias, ampliando as unidades educacionais.

Em “Sociedade e encorajamento”⁶⁹⁴, o autor registra que o Conde da Barca, ministro das Relações Exteriores, criou a *Sociedade de encorajamento à indústria e à mecânica*, mas que se constituía somente como uma câmara e nada fez pelos comerciantes do período. Só deslanchou após o Império.

A seguir, Debret discorre sobre a organização política do Império, o que ultrapassa os limites de nosso debate. Abordando “organização judiciária no Brasil, Procissões (que foram instituídas antes mesmo da chegada da Corte, mas que são abordadas, na obra, no contexto do Império), Asilo para Crianças Abandonadas, Situação do Grande Hospital, Origem da Santa Casa de Misericórdia (que é de 1730, mas que recebe

⁶⁹¹ DEBRET, 2015, p. 339.

⁶⁹² DEBRET, 2015, p. 344.

⁶⁹³ DEBRET, 2015, p. 345-347.

⁶⁹⁴ DEBRET, 2015, p. 347-349.

melhor estrutura após o Império) e o Novo Hospital Militar, são os temas que seguem, com destaque às feituas de d. Pedro I.

Posteriormente, o autor aborda as “Superstições conservadas no Brasil”.⁶⁹⁵ Numa mescla de imposições dos jesuítas às crenças indígenas, criou-se um grupo amedrontado e repleto de questões com o sagrado, com as pessoas, com as feituas. Curioso observar que, apesar do constante uso de arruda nas feituas, não há nenhuma que se relacione diretamente com algum alimento. Tiros de fuzil, anel, pulseira, ouro e cobre estavam entre os artefatos e metais utilizados.

Seguindo, o autor aponta uma série de “Notas relativas à cerimônia do desembarque de d. João VI e as festas que se seguiram”.⁶⁹⁶ Trata-se de um conjunto de eventos entre a chegada d’el rei até a Coroação de d. Pedro.

Apesar de todo o garbo e pompa e envolvem esse tipo de evento, nada encontramos sobre alimentação: cardápio, itens de consumo, modos de consumo, nada. Certamente, não podemos fazer a fonte *falar* por nós. Mas, inevitável o exercício do pensamento: se os eventos fossem hoje, poderia um *historiador pitoresco* fugir às representações que a alimentação lhe proporia?

Retoma, então as discussões inseridas no período imperial. Por fim, discorre sobre a academia, a proposta nunca realizada de d. João IV (já abordada neste capítulo) e traz uma listagem com estudantes e professores ingressantes da Academia de Belas Artes.

Posteriormente, passa a analisar as pranchas. Como pudermos perceber, no campo da escrita, o pintor muito discorre sobre os processos administrativos de um Brasil Império, muito pouco do que houve ainda enquanto Reino. No campo das representações, porém, abordaríamos as mais variadas litografias que fizessem menção à alimentação, uma vez que, aos moldes de Braudel, a alimentação não se modifica num susto, é produto de uma construção. Não há, porém, muitas representações no tomo, o que nos impede, novamente, de categorizá-las. Assim, segue um processo discricionário do que encontramos com alguns debates que sejam inerentes.

⁶⁹⁵ DEBRET, 2015, p. 370-375.

⁶⁹⁶ DEBRET, 2015, p. 377-390.

Na prancha 104 (Figura 32), vemos um grupo de pessoas trabalhadores que estão indo encontrar-se na casa em um espaço que comporte todas. Os grupos menos abastados comemoram o natal dormindo e cochilando em esteiras à noite e ao fim da tarde. Ao amanhecer, banham-se em riachos, descem montanhas e, desgastados pela atividade física, almoçam e voltam a dormir. No grupo dos abastados as coisas são um pouco diferentes:

todos os dias começam, para os homens, com uma caçada, uma pescaria ou um passeio a cavalo; as mulheres ocupam-se de sua toailete para o almoço das dez horas. À uma hora todos se reúnem e se põem à mesa; depois de saborear durante quatro ou cinco horas, com vinhos do Porto, Madeira ou Tenerife, as diferentes espécies de aves, caça, peixes e répteis da região, passam aos vinhos mais finos da Europa. Então o champanha estimula o poeta, anima o músico, e os prazeres da mesa confundem-se com os do espírito, através do perfume do café e dos licores. A reunião prossegue em torno das mesas de jogo; à meia-noite serve-se o chá, depois do qual cada um se retira para o seu aposento, onde não é raro deparar com móveis perfeitamente conservados, de fins do século de Luís XV.⁶⁹⁷

⁶⁹⁷ DEBRET, 2015, p. 452.

Figura 312: Prancha 104 – Mulata a caminho do sítio para as festas de natal.



Fonte: Debret, 2015, p. 452. A representação está diferente da que a obra apresenta, esta colorida, e a que segue, em preto-e-branco.

A prancha 121, por sua vez, apresenta as frutas do Brasil (Figura 33).⁶⁹⁸ Ali, Debret diz que

A medicina brasileira tão rica em inúmeros específicos indígenas extraídos do suco de suas plantas, da casca e da resina de suas árvores, não negligencia tampouco o emprego de muitas espécies de frutas de substâncias terapêuticas, algumas das quais figuram mesmo à sobremesa

⁶⁹⁸ Tecnicamente, esta obra trás diferenças em relação às demais, como afirma o organizador: “Contrariamete às outras ilustrações desta obra, cujos originais são aquarelas sobre papel, a prancha *Frutas do Brasil* foi feita em óleo sobre tela de grande dimensão (113x76 cm), realizada por Debret no Rio de Janeiro, em 1822, e intitulada *Os frutos do novo mundo*. O artista deu-a como presente ao seu irmão arquiteto François Debret, e ela foi adquirida em 1938, pelo legado Magnin para o Museu de Belas Artes de Dijon (nº inv. 1938F 240”. DEBRET, N.O., 2015, p. 503.

das melhores casas ou em estado de maturação ou sob a forma de compota. É, pois, por esse duplo interesse que reproduzo aqui algumas frutas, quase todas aproveitadas pela ciência médica.⁶⁹⁹

Figura 323: Prancha 121 – Frutas do Brasil.



Fonte: Debret, 2015, p. 503. A representação está diferente da que a obra apresenta, esta está invertida, em sentido espelhado.

São, ao todo, duas páginas de descrição das características, funções e usos das frutas. Aqui, citaremos as que ele aborda nominalmente: ananás corado, ananás de cor verde, coco tucum, cana-de-açúcar, fruto de cajueiro, coco de indaiá, laranja tangerina, coco catarro, cidra, limão doce, café, maracujá, coco d'iri, coco guriri, coco dendê, grumixama, folha de mamão, regime de bananas verdes, flor de bananeira, invólucro do coco da Bahia, coco da Bahia, cajá, melancia, cana-de-açúcar local.

Sobre frutas americanas, como o ananás, lemos que é “vermelho escuro, muito perfumado”, ao passo que o de cor verde é

⁶⁹⁹ DEBRET, 2015, p. 501.

mesmo gostoso. Esse vegetal cresce bem na areia (sic); sua cultura é tão fácil no Brasil que basta plantar o tufo de folhas da Coroa para ter frutos no mesmo ano. Plantando-se simplesmente os brotos só se tem produção no fim de dois anos. Faz-se na Bahia um grande comércio com o xarope desse fruto, empregado como poderoso diurético. Serve-se o ananás à mesa em seu estado de maturação ou em fatias cristalizadas. O ananás selvagem é extremamente cáustico e provoca violentas cólicas”.⁷⁰⁰

Aqui, não só a fruta é objeto de observação do pintor, como o comércio que se faz de um subproduto e seu uso médico, neste caso, o xarope diurético do ananás.

Uma fruta de notável interesse para a nossa análise é, na verdade, o “fruto do cajueiro”. Nativa, o autor faz um verdadeiro exercício para descrevê-la, valendo-se de meios comparativos para isso:

Fruto do cajueiro (árvore bastante grande com folhas muito largas, cheiro de loureiro): Esta fruta de consistência mole e coberta de pele espessa cor de enxofre contém um suco açucarado, ligeiramente acidulado com aroma de laranja, ou melhor, resina, muito pronunciado. Come-se cru; muito refrescante é, ao que se diz, antissilítico. O refresco feito com esse fruto, embora de gosto muito agradável, deixa certo amargor na língua. O caroço, espécie de castanha que Coroa a fruta, é de uma sustância farinhosa e cáustica; entretanto, assada, e assim desprovida de seu óleo, não é nociva à saúde e conserva um gosto de avelã muito agradável ao paladar.⁷⁰¹

O café, planta que já fora representada no primeiro tomo, como observados, está novamente representada aqui. Sobre ele, o autor diz que

O ramo representado aqui é um exemplo da fecundidade dessa árvore que se apresenta durante todo o ano com flores, frutos verdes e frutos maduros. O grau de maturação do fruto é observável pelo vermelho brilhante de sua casca, que encerra um suco extremamente doce e dois grãos em forma de lóbulos que os pássaros apreciam muito.⁷⁰²

Muito interessante observarmos o caráter frutífero do grão, cuja casca, quando maduro, “encerra um suco extremamente doce”, mas não figura em seu uso comumente consumido: torrado, moído e feito bebida. Não sabemos se Debret, por valer-se do conhecimento dos franceses acerca do produto final do café, resolveu abordar o estado do seu fruto em terras brasileiras – o que nos parece uma

⁷⁰⁰ DEBRET, 2015, p. 501.

⁷⁰¹ DEBRET, 2015, p. 501.

⁷⁰² DEBRET, 2015, p. 501.

interpretação razoável –, ou porque houvesse quem o consumisse dessa maneira: como fruta. Afora os motivos, a repetida representação do fruto não enseja concluir, com ênfase, que seu consumo já era notadamente marcante no primeiro quartel no século XIX.

Por fim, outra fruta que nos chama a atenção é o coco dendê. Apesar de autor citar uma série deles (coco tucum, coco de indaiá, coco catarro, coco d'iri, coco guriri e coco da Bahia), é o único inserido numa visão mercadológica que o enseja industrial. Apesar do coco da Bahia “constituir um produto tipo exportação”, pela qualidade de sua água e de sua noz, o coco dendê, que é africano – e não asiático como o anterior – é assim descrito:

Em cachos volumosos, vende-se separadamente à razão de dois e meio soldos cada um. É de cor amarelo-ouro, manchado de vermelho-terra muito escuro. A casca lisa cobre o caroço ósseo envolvido numa camada espessa de filamentos oleosos também cor de ouro, e cujo sabor lembra o da manteiga fresca, que, aliás, substitui nos cozidos. O azeite do coco dendê, engarrafado para uso doméstico, constitui um ramo da indústria da Bahia onde essa espécie de palmeira é muito comum.⁷⁰³

Apesar de escravidão ter-se dado em larga medida nos dois principais portos do Brasil até o século XIX – a saber, Salvador e Rio de Janeiro, capitais da Colônia –, o dendê tem seu subproduto comercializado em larga escala na Bahia, e o seu uso não é um marco nas de Debret ou de Luccock quanto ao seu uso na capital do Dezoito. Os fulas da Guiné conheciam e usavam o “*bâtugi*, que é o azeite da palma cozido”⁷⁰⁴ Talvez a explicação perpassasse o caminho da costa do dendê, na Bahia, de onde o óleo saía e era altamente lucrativo no comércio com a África.⁷⁰⁵

Passemos das frutas às festas. Na prancha seguinte, a 122, o autor apresenta os “Presentes de natal” (Figura 34). Ali, lê-se

Dão-se presentes no Brasil especialmente por ocasião das festas de Natal, de primeiro do ano e de Reis. No dia de Natal e no dia de Reis, sobretudo, são de rigor os presentes de comestíveis, caça, aves, leitões, doces,

⁷⁰³ DEBRET, 2015, p. 502.

⁷⁰⁴ CASCUDO, 2011, p. 176.

⁷⁰⁵ LODY, Raul. Introdução. In: _____ (org.). *Dendê: símbolo e sabor da Bahia*. São Paulo: Senac, 2009.

compotas, licores, vinhos etc. Costuma-se renovar na mesma época a roupa dos escravos, o que leva a conceder em geral gratificações aos subalternos.

Entretanto, entre as pessoas de bem, os presentes de um gosto mais apurado são mandados em bandejas de prata com toalhas de musselina muito finas, pregueadas com artes e presas com laços de fita cuja cor é sempre interpretativa, linguagem erótica complicada pela adição engenhosamente combinada de algumas flores inocentes.⁷⁰⁶

Figura 334: Prancha 122 – Presentes de natal.



Fonte: Debret, 2015, p. 506.

Como já anunciado, Debret objetivou trazer à tona, no terceiro tomo, os aspectos religiosos de um Brasil construído sob os pés do cristianismo – e também às costas dele, como criptorreligiões⁷⁰⁷ – o que nos enseja compreender que a vida social foi também regida pelo sistema religioso. O natal, nascimento do ícone carnalizado do deus cristão, era uma data notável. Nas pranchas 102 e 122, o mote de sua construção é o natal: os movimentos para se comemorar a data e os presentes que circulavam, sempre trazidos no pincel sob as perspectivas dos menos abastados e dos sujeitos conspícuos. A motivação religiosa encerrava nela mesma as questões sociais, econômicas e políticas, de certo, tal qual as sociedades do período Moderno.

⁷⁰⁶ DEBRET, 2015, p. 505.

⁷⁰⁷ Cf., a exemplo, ROBBINS, Joel. Crypto-Religion and the Study of Cultural Mixtures: Anthropology, Value, and the Nature of Syncretism. *Journal of the American Academy of Religion*. New York, v. 79, n. 2, p. 408-424, jun. 2011.

De fato, neste tomo vemos o Brasil invadido e colonizado pelos portugueses, a implementação de sua lógica administrativa colonial e exploratória e a visão de um novo Reino que ganhou contornos para se europeizar, na medida do necessário. Apesar das poucas referências à alimentação (comparadas ao tamanho do tomo), podemos observar como os olhares de Debret ao cotidiano ecoavam ainda do tomo anterior, registrando frutas e aspectos de uma data religiosa especial, questões do ordinário e que nos permitem um olhar sobre a sociedade em pauta.

Debret teve feitos importantíssimo ainda no período em que esteve no então Reino Unido, posterior Império, a partir da Proclamação da Independência. Como não se inscreve em nosso recorte o período, nos privamos de ampliar a análise. Entretanto, cabe apontar que o autor financiou os quadros dos aprendizes que trabalhavam com ele durante a inauguração da, então, *Academia Imperial de Bellas Artes*. Intitulada *Exposição da Classe de Pintura Histórica na Imperial Academia das Belas-Artes*, em inaugurada em fins de 1829, Debret mostrou ao imperador o que estavam fazendo, então, os franceses e seus discípulos, usando a sua própria experiência para ilustrar o processo. E arcando com os custos utilizando proventos pessoais.⁷⁰⁸

Voltando à Europa, produziu sua obra em três tomos, lançando-os ao longo de anos, de modo a expor ao público e à proporia comunidade de artistas franceses aquilo que tinha visto no Brasil, aquilo que havia estudado, a partir de outros olhares, e aquilo que filtrou para pôr no papel, na litografia, com sua pena, com seus pincéis.

A obra, fracasso de vendas segundo os estudiosos do tema, só recebeu atenção destacada mais de um século depois de sua publicação. Fosse por disputar com outras obras semelhantes, como a *Viagem Pitoresca ao Brasil*, lançada em 1835, também em Paris, pelo artista viajante alemão Johann Moritz Rugendas, que esteve no Brasil registrando a paisagem local, fosse por um esgotamento do tema em si, a obra do artista francês compõe o cotidiano de observação sobre um Brasil longínquo, mas que muito contribui à história contemporânea com as visões daquele período.

⁷⁰⁸ LIMA, 2004.

A alimentação na obra do autor perpassa trinta e três pranchas, como pudemos conferir. Ali, além da exposição gráfica, o autor buscou registrar o que tinha disponível em cada uma das cenas, em cada um dos espaços e fez representar. Algumas descrições quase prescritivas do alimento, do modo de fazer o angu das quitandeiras, os modos de consumir os alimentos e descansar por conta do calor, das descrições comparativas dos alimentos brasileiros com aqueles que consumiam na Europa, o autor se esforçou e narrar o Brasil às pessoas que poderiam ler sua obra. Sorte a nossa, quase duzentos anos depois, lermos o que viu o autor e poderemos olhar para a nossa história a partir dessas lentes: a alimentação de um artista francês.

No próximo capítulo iremos compreender como a alimentação se modificou ao longo de toda a estadia da Corte (1808-1821) por meio do jornal A Gazeta do Rio de Janeiro. Analisando classificados e listas de insumos, pretendemos traçar um panorama alimentar a Corte no Rio de Janeiro, comparando com os resultados encontrados em Luccock e Debret.

CAPÍTULO 4

A GAZETA DO RIO DE JANEIRO: IMPRENSA E FRAGMENTOS COTIDIANOS NOS ANÚNCIOS DO PERIÓDICO (1808-1821)

Nos debruçamos, até o momento, em refletir sobre como o Rio de Janeiro se modificou – com foco na perspectiva dos fazeres que estão relacionados à alimentação –, desde a sua elevação como capital da Colônia, em 1763, até o período de partida da Corte joanina, em 1821.

Para embasar tais debates, recorreremos a fontes de fins do século XVIII, como os Almanques da Cidade do Rio de Janeiro, atravessamos os olhares de viajantes, com destaque ao que nos apresentou em sua obra sobre a capital o comerciante inglês John Luccock, e seguimos aos registros históricos e pitorescos das penas do pintor Jean-Baptiste Debret. Tão importante quanto observar qual era o cotidiano em que estavam inseridos as fontes e os personagens, foi observar a trajetórias das leituras feitas sobre a capital no período.

As práticas, quando em perspectiva história, são repletas de recortes: quem as observa, quem as registra, como o registro ocorre, a que estrato social os sujeitos que observam pertencem... lidar com todo o arcabouço de informações que compõem as práticas ligadas à alimentação no período, portanto, é lidar com um conjunto de informações, ora em contexto, ora apenas em registro, e, a partir disso, construir uma grande colcha de retalhos, onde o passado vai se formando figura mosaica, de vozes e silêncios, presenças e ausências. A variedade de fontes e a revisitação aos trabalhos que versam sobre o período nos permite um olhar cada vez mais apurado, num zênite utópico, mas que inspira o ofício do historiador.

Partindo dessa perspectiva, este capítulo volta no tempo. Retorna ao período em que John Luccock desembarcava no Brasil. Retoma o contexto em que a Colônia se fez reino, ao momento em que partiu o séquito luso que chegara fugindo de Napoleão e fora deixando aquele que seria, meses depois, o primeiro imperador do Brasil.

Meses após a chegada da Corte, havia a necessidade de europeizar o espaço colonial, como já debatido no capítulo 2. Nos diz o historiador Sérgio Hamilton da Silva Barra:

A instalação da Corte portuguesa no Rio de Janeiro em 1808 desencadeou uma série de mudanças na capital da Colônia portuguesa da América que visavam adequar a cidade à sua nova função: a de sede do novo Império Português recriado na América de acordo com projetos longamente acalentados por letrados e estadistas portugueses. Nesse período a cidade viu um aumento significativo no seu número de habitantes que, segundo alguns autores, praticamente dobrou entre 1808 e 1821, incrementado pelos incontáveis emigrados portugueses, por europeus de diversos outros países e por habitantes de outras capitanias que não cessaram de chegar ao longo dos treze anos de permanência da Corte portuguesa no Rio de Janeiro. Assim como também não cessaram de chegar novas levas de escravos vindos da África e, também, de outras capitanias. No que diz respeito ao aspecto físico da cidade, o aumento no número de habitantes impulsionou a expansão dos limites geográficos do núcleo urbano; demandou um grande investimento em obras de melhoria da precária infraestrutura da cidade; suscitou a preocupação com a aparência na construção dos imóveis; e determinou a refuncionalização de diversos espaços tradicionais da cidade no intuito de abrigarem os serviços do Paço e órgãos da administração do Império Português.⁷⁰⁹

Na instauração dos processos civilizadores instituídos pela Corte, muita coisa mudou. A nova atmosfera da capital deveria corresponder às novas demandas que surgiam ao lugar que o Rio de Janeiro passou a ocupar. Nesse contexto,

a introdução da imprensa no Brasil [não era só] um fato extraordinário, mas, antes, uma atividade administrativa necessária para o estabelecimento da Coroa deste lado do Atlântico. Tal fato deu-se porque pela lógica do Antigo Regime não fazia sentido haver uma Corte sem uma Gazeta, já que esta cumpria um importante papel na instituição monárquica: era, antes de tudo, um instrumento de afirmação da realeza perante todo o corpo social, uma vez que através da palavra o rei circularia sua imagem com toda plenitude para os seus súditos.⁷¹⁰

Por essa lógica, comunicação e a circulação de informações e ideias também fazia parte de um novo campo⁷¹¹ que se criava no séquito joanino. Dentre os hábitos que representavam uma nova perspectiva para o espaço em que se criava a Corte na

⁷⁰⁹ BARRA, Sérgio Hamilton da Silva. "A cidade corte: o rio de janeiro no início do século XIX". *Anais do 1º colóquio internacional de História Cultural da Cidade*. Porto Alegre, p. 791-805, mar. 2015. p. 792.

⁷¹⁰ MEIRELLES, Juliana Gesulli. "A Gazeta do Rio de Janeiro: o jornal oficial da Corte de D. João VI no Brasil (1808-1821)". *Comunicação e Sociedade*. São Paulo, n.49, p. 27-42, 2007. pp. 29-30.

⁷¹¹ BOURDIEU, Pierre. *O Poder Simbólico*. Lisboa: Difel, 1989.

Colônia, a leitura era item fundamental nos aspectos de distinção.⁷¹² Nos espaços de consumo conspícuo⁷¹³, a informação é um item que compõe o arsenal simbólico.

Dessa forma, para possibilitar um retorno e reavaliar espaços pelos quais já passamos, utilizaremos a ótica do jornal publicado à época da chegada da Corte lusa no Rio de Janeiro e dos ajustes necessários do espaço para se fazer digno de seu novo papel. Aqui, por meio das análises da *Gazeta do Rio de Janeiro*, primeiro jornal do Brasil, buscaremos compreender o cenário em que estava inserido o cotidiano cortesão.

De modo a focarmos nos aspectos relacionados à alimentação e ao consumo, destacadamente a circulação de insumos, os hábitos que se adaptavam às novas demandas do período e quais eram os elementos dignos de nota em um jornal, trabalharemos com os anúncios do jornal, correspondentes aos classificados, e com as relações de embarcações que tramitavam entre o porto da capital e os demais portos, no Brasil ou no mundo.

Antes de prosseguirmos, entretanto, faz-se necessário compreender como a imprensa foi inserida no espaço de reorganização da capital da Colônia para que os aspectos de civilização ganhassem contornos dignos de uma Corte.

4.1 JORNAIS COMO FONTE: CONCEPÇÕES HISTÓRICAS SOBRE OS USOS

Os debates acerca dos privilégios dos documentos, do que é um documento e de como deve-se apropriar de documentações fazem parte da própria ciência histórica. Este debate faz menção ao capítulo anterior, quando elegemos um arsenal pictórico para o debate sobre o passado, e também nos interessa aqui, quando elegemos jornais como fonte de pesquisa.

O historiador Rodrigo Santos de Oliveira faz menção a um aspecto recente da acepção da imprensa como fonte de pesquisa histórica. De acordo com o pesquisador,

⁷¹² BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

⁷¹³ VEBLÉN, Thorstein. *A Teoria da Classe Ociosa: um estudo econômico das instituições*. São Paulo: Abril Cultural, 1983.

A utilização da imprensa como fonte de pesquisa para o ofício do historiador é um fenômeno recente dentro da historiografia. Pode-se dizer que é um reflexo da rebelião historiográfica contra a velha Escola Metódica. A “rebelião” buscou não apenas uma nova interpretação do conhecimento histórico, mas também novas fontes de pesquisa para o historiador. O novo olhar também levou o historiador a uma nova leitura das suas fontes – que deixaram de “falar por si” e se tornaram passíveis de interpretação.⁷¹⁴

Na verdade, a concepção de *novidade* das fontes é um processo em debate desde, pelo menos, os *Annales* e, quiçá, superado já no giro linguístico da década de 1960.⁷¹⁵ Muitos dos clássicos trabalhos que versam sobre o Brasil em inícios do século XIX, por exemplo, têm nos jornais as suas fontes de análise, seus campos de trabalho.⁷¹⁶

Entretanto, consideramos abordar essa perspectiva ainda no início de nossa análise pois partimos das premissas de análises que antecedem a fonte. Dessa forma, retomando o método de análise predominante na produção deste trabalho, a análise de conteúdo⁷¹⁷, a pré-análise, ou análise inicial, está diretamente relacionada à interpretação do corpus documental com o qual vamos trabalhar. Aqui, retomamos que as informações abordadas pelos veículos de imprensa sempre partem de uma perspectiva, da eleição do que se quer ou não circular e de como (in)formar um grupo.

A imprensa informa e forma; privilegia, dispõe e relaciona as notícias, elegendo os acontecimentos que merecem destaque e os que serão relegados ao esquecimento. Não registrando apenas o fato ela o cria, na medida em que seleciona o que é e o que não é notícia, seja por critérios jornalísticos, ou por interesses econômicos e políticos.⁷¹⁸

Aqui, então, localizar a obra em seu contexto é fundamental. O jornal em pauta, produto de uma imprensa régia controlada, emitia informações que, antes de qualquer

⁷¹⁴ OLIVEIRA, Rodrigo Santos. “A relação entre a história e a imprensa, breve história da imprensa e as origens da imprensa no Brasil (1808-1930)”. *Historiæ*. Rio Grande do Sul, n.2, v.3, p. 125-142, 2011. p. 126.

⁷¹⁵ Cf., a exemplo do debate, MALERBA, Jurandir. “Para uma teoria simbólica: conexões entre Elias e Bourdieu”. In: CARDOSO, Ciro Flamarion; MALERBA, Jurandir (orgs.). *Representações: contribuições a um debate transdisciplinar*. Campinas: Papirus, 2000.

⁷¹⁶ Cf., a exemplo, as obras de autores clássicos que fundaram essas perspectivas de estudos no campo da História Econômica, como João Fragoso, Manolo Florentino, Maria Fernanda Bichalho e uma série de outros autores que partem desta perspectiva de análise documental.

⁷¹⁷ BARDIN, Laurende. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70, 1977.

⁷¹⁸ STEPHANOU, Alexandre Ayub. *Censura no Regime Militar e militarização das artes*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2001, p. 45.

coisa, contribuía para o projeto de corte que se desenhava no período. Não tratava só de informar, mas do que e como informar os leitores.

Assim, compreender a função da imprensa reinol do período em questão aqui é abordarmos um ponto de partida para a compreensão do período. Se há vozes ecoando possibilidades do que foi o Rio de Janeiro no recorte proposto, o impresso é, a um só tempo, uma pluralidade de pontos de vista, já que um jornal não é feito sozinho, por um sujeito só, e uma curadoria da realidade que enaltecia projetos propostos pelo príncipe regente e o seu séquito mais próximo, que estava na gestão administrativa do espaço que construía.

De pronto, esta não é uma fonte que se põe mais completa ou plural do que as demais. É, antes de tudo, mais uma das possibilidades de se olhar para o passado e interpretá-lo. Agora, menos de uma perspectiva pessoal e mais de uma perspectiva plural, com os filtros impostos pelo projeto de construção de uma Corte na Colônia e todas as suas implicações.

Cabe-nos, portanto, compreender qual era o processo de formação do cenário que abrigava essa imprensa régia, oficial, do seu surgimento até a partida da Corte da Colônia. Nas próximas linhas, propomos a análise a partir de estudiosos que se debruçaram sobre a temática e que nos propõem possibilidades interpretativas do que foi a imprensa no período.

4.2 BREVE HISTÓRICO: MOMENTOS INICIAIS DA IMPRENSA NA CAPITAL DA COLÔNIA

Com a chegada da Corte à capital da Colônia, é acelerado o processo de liberação das tipografias em território nacional. A saída de Portugal, a chegada ao Rio de Janeiro, a Colônia que virou corte, a Corte que se tornou Colônia, eram movimentos que exigiam a produção rápida de uma documentação que legitimasse todos estes atos. Portanto, para publicar todo um arsenal de decisões, legislações, papéis diplomáticos e demais documentos da alçada das repartições públicas do real serviço,

fundou-se a Imprensa Régia no dia do aniversário do príncipe regente, em 13 de maio de 1808.⁷¹⁹

Observamos, então, o caráter utilitário da imprensa: representar e executar, a um só tempo, a formatação de um estado. Papel este que a imprensa oficial já exercia em Lisboa. Em 1715, ainda no reinado de d. João V, foi inaugurada a *Gazeta de Lisboa*⁷²⁰, apesar da tipografia fazer parte do cotidiano luso desde o século XVI. No primeiro exemplar, na folha de rosto, lia-se:

Historia Annual, Chronologica, e Política do Mundo, & especialmente da Europa, onde se faz memoria de todos os Emperadores, Reys, Príncipes, & pessoas consideráveis pela sua qualidade, ou empregos; encontros, sítios de Praças, & Batalhas terrestres, & navaes; vistas, & jornadas de Príncipes, Tratados de Aliança, tregoa, & paz, Com todas as mais acções militares, & civis, negociaçoens políticas, & sucessos mais dignos da atenção, & curiosidade. Parte I. Lisboa Occidental, Na Officina de Pascoal da Sylva, Impressor de Sua Magestade, 1715.⁷²¹

Dessa forma, analisamos que o contexto de criação da Gazeta era bem diferente do que veio a ser no caso do Brasil. Entretanto, o papel de informar sobre os atos políticos e públicos já estava instalado desde este período. Mais à frente, falaremos mais sobre o que pretendiam as Gazetas de forma geral, mas, por ora, cabe registrar que a lusa, além de servir de inspiração à do Rio de Janeiro, também estava inserida num processo de civilidade em que Portugal estava vivenciando de forma mais profunda. Notório destaque ao fato de a imprensa oficial ter se organizado no reinado de d. João V, o evocado rei-sol português.⁷²²

Retomando a imprensa colonial, ao longo de sua existência, esta foi rebatizada algumas vezes: Impressão Régia, Régia Oficina Tipográfica e Tipografia Real foram os nomes que recebeu com a chegada da Corte, com a formação do Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves, e com a elevação de d. João VI a rei, respectivamente.⁷²³

⁷¹⁹ SCHWARCZ, Lilia Moritz. *A longa viagem da biblioteca dos reis: do terremoto de Lisboa à independência do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

⁷²⁰ *GAZETA de Lisboa*. Lisboa, 1715-1820. – Nº 1 (10 Ago. 1715) – Nº 313 (30 Dez. 1820). – Lisboa : na Officina Pascoal da Sylva, 1715-1833.

⁷²¹ *GAZETA de Lisboa*, 1715, ed. 1, p. 1.

⁷²² Cf. VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. “Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha (1780) de Lucas Rigaud: Modernização da Sociedade de Corte em Portugal”. In: _____ *Dos Sabores Fortes aos Suaves: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da Corte portuguesa, 1670-1780*. Vitória: Identidade, 2020, pp. 137-205.

⁷²³ SCHWARCZ, 2002.

O órgão era subordinado à Secretaria dos Negócios Estrangeiros e da Guerra, sob a batuta de d. Rodrigo de Souza Coutinho, a quem coube a responsabilidade de elaborar os processos e as instruções para o seu funcionamento.

Mas o liberalismo da monarquia portuguesa tinha limites e, entre as publicações da junta diretora, constavam o exame de lido o que se mandasse publicar e o impedimento da impressão de papéis e livros cujo conteúdo contrariasse o governo, a religião e os bons costumes. Era a censura colada à Real Tipografia, preocupada em impedir a divulgação de ideias que ameaçassem a já frágil estabilidade da Coroa portuguesa. A medida gerou outro decreto, de 27 de setembro de 1808, no qual o príncipe regente transformava o Desembargo do Poço em organismo censor no Brasil, reforçando mecanismos já existentes na própria metrópole. Com a nova ordem, nenhuma obra poderia ser retirada ou despachada das alfândegas brasileiras sem a devida licença.⁷²⁴

O terror à circulação de ideias no Brasil já era antigo.⁷²⁵ A supressão e a apreensão de material técnico circulante pela Colônia foi um fato vivenciado de tempos em tempos. Oficinas que ousaram abrir e iniciaram a produção de algum impresso foram queimadas. Todos os movimentos de repressão foram feitos a mando da Coroa durante o século XVIII.⁷²⁶

Segundo o jornalista Dirceu Fernandes Lopes,

A Imprensa no Brasil surgiu em 1706, em Pernambuco. Depois, em 1747, no Rio de Janeiro. Mais tarde, em 1807, em Vila Rica, Minas Gerais. Essas três tentativas foram suprimidas por ordem do governo português. O objetivo da Coroa era manter a Colônia atada a seu domínio, nas trevas e na ignorância. Manter as Colônias fechadas à cultura era característica própria da dominação. A ideologia dominante deveria manter o povo ignorante.⁷²⁷

⁷²⁴ SCHWARCZ, 2002, p. 250.

⁷²⁵ Haja vista os efeitos da Inconfidência Mineira e da Revolução Francesa, ambas em 1789, que buscavam o fim da monarquia e o início de um processo republicano.

⁷²⁶ BETTAMIO, Rafaella. Imprensa no Brasil Joanino. BIBLIOTECA Nacional. *Dom João VI e a Biblioteca Nacional: o papel de um legado*. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, 2010.

⁷²⁷ LOPES, Dirceu Fernandes. Resgate histórico do jornalismo brasileiro – parte 1: dos primórdios até a Proclamação da República. SÃO Paulo. Arquivo do Estado de São Paulo. *Memória da imprensa*. Disponível em: http://www.arquivoestado.sp.gov.br/memoria_imprensa/pdf/colaboracao_memoria_da_imprensa.pdf <>. Acesso em 18 fev. 2022.

Dessa forma, a *Gazeta do Rio de Janeiro*⁷²⁸ foi o primeiro impresso oficial no Brasil, mas não o primeiro a circular. Se tivemos oficinas queimadas, foi porque tivemos materiais sendo produzidos e circulando.

Outro impresso que antecedeu a *Gazeta* foi o *Correio Braziliense*. Lançado três meses antes da *Gazeta*, em junho de 1808, o jornal foi publicado em Londres pelo seu autor, o jornalista Hipólito da Costa. Nascido em Colônia do Sacramento, viveu no Brasil até os 19 anos, quando foi para Coimbra, morou nos Estados Unidos, voltou para Lisboa e foi preso, em 1808, por integrar a maçonaria.⁷²⁹

Refugiado na Inglaterra, o autor deu início à sua obra, que tinha como premissa a libertação da Colônia de sua metrópole:

o Correio Braziliense, fundado, dirigido e redigido por Hipólito da Costa, teve seu número inicial lançado em junho de 1808, três meses antes do surgimento da *Gazeta*. Era impresso em Londres, devido à impossibilidade de se manter um periódico no Brasil imune à censura da época. O Correio, que circulava clandestinamente na Corte, defendia a independência política do Brasil, deixando de circular logo após a proclamação.⁷³⁰

Outros impressos ainda surgiram Brasil afora no período. Em 1811, o *Idade D'Ouro do Brasil* passou a circular na província da Bahia. *O Patriota: jornal literário, político e mercantil* circulou no Rio de Janeiro, publicado pela própria Imprensa Régia, entre os anos de 1813 e 1814. Esses são exemplos dos impressos registrados e circulantes do período.

Dessa forma, tendo a imprensa oficial o seu próprio processo de censura organizado, foram selecionados sujeitos de confiança de d. João para exercer a função de censores régios: o visconde de Cairu, Mariano José Pereira da Fonseca, frei Antônio da Arrábida, Francisco Garção Stockler e frei Inocência Antônio Neves de Portugal, indicados para ocupar o cargo.⁷³¹

⁷²⁸ GAZETA do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 1808-1822. – Nº. 1 (10 set. 1808) – Nº.153 (21 dez. 2022). – Rio de Janeiro: Imprensa Régia, 1808-1822. Hemeroteca da Biblioteca Nacional. Disponível em: < http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_periodicos/Gazeta_rj/Gazeta.htm >. Acesso entre mar. 2018 e abr. 2022.

⁷²⁹ BARMAN, Roderick J. *Brazil: the forging of a nation, 1798-1852*. California: Stanford University Press, 1988.

⁷³⁰ BETTAMIO, 2010, s/p.

⁷³¹ SCHWARCZ, 2002.

É neste cenário em que a imprensa régia e o primeiro impresso oficial do Brasil nasciam. Apesar dos 1427 documentos acumulados ao longo da existência da tipografia, e do jornal oficial não ser o inaugurador da circulação de ideias entre letrados na Colônia, foi ele o primeiro a ser emitido pelas vias oficiais e com informações aprovadas por censores régios de grande prestígio. Agora, vamos conhecer melhor o que foi a Gazeta.

4.3 A GAZETA DO RIO DE JANEIRO

Como abordamos, a imprensa teve por premissa, além dos ares civilizadores necessários ao ajuste da Corte no território colonial, assumir para si o processo de promoção do Estado por meio da propaganda. Dessa forma, os documentos eram apenas parte do que era publicado ali. A grande estrela de ouro do preconício estatal era a *Gazeta do Rio de Janeiro*, que foi o primeiro impresso oficial e, portanto, legal – do campo da legalidade, da permissão – circulante no Brasil.⁷³² O impresso cumpria o papel de

dar a conhecer a legislação do governo, as notícias da política internacional, o movimento de entrada e saída dos navios, os agraciados com títulos de nobreza e, também, manter os súditos informados sobre os principais acontecimentos e notícias que se referiam à Família Real.⁷³³

A historiadora Maria Beatriz Nizza da Silva, autora do maior estudo sobre a Gazeta do período⁷³⁴, nos apresenta uma série de relatos feitos sobre o impresso, quão logo começou a circular, no dia 10 de setembro de 1808. Vista como superada, trazia impressão de matéria ruim em papel de boa qualidade, informações pouco úteis, são alguns dos adjetivos dados à Gazeta.⁷³⁵

⁷³² Apesar de sua impressão ocorrer na capital da Colônia e, posteriormente, do Reino, deixamos o *Brasil* aqui registrado pois a circulação dos impressos já era uma realidade antes mesmo da imprensa oficial. Assim, reconhecemos que a impressão estava centrada na capital, mas não temos a dimensão exata da circularidade em que estavam inscritos os jornais.

⁷³³ CASTRO, Giovanna Milanez de. *O Palco da Realeza: as transformações no espaço urbano e nas práticas sociais do Rio de Janeiro joanino (1808-1821)*. 2011. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo.

⁷³⁴ SILVA, Maria Beatriz Nizza da. *A Gazeta do Rio de Janeiro (1808-1822): cultura e sociedade*. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2007.

⁷³⁵ SILVA, 2007.

Apesar das críticas, a Gazeta trazia o objetivo de informar e, para tanto, deveria haver um público ávido pela informação prestada, o que se formou ao longo do tempo. De um mero espaço de registro de informações, a Gazeta foi, pouco a pouco, compondo o cotidiano dos sujeitos letrados e que passavam a buscar informação periodicamente.⁷³⁶

Além disso, é importante compreender que há uma diferença entre uma Gazeta e um jornal, conforme o dicionário escrito por Raphael Bluteau. Ali podemos ler que uma Gazeta é “s.f. papel de noticias publicas, que sahe regularmente”⁷³⁷, ao passo que jornal era “a paga de cada dia que se dava ao jornaleiro”.⁷³⁸ Silva atualiza esta definição, e diz que, posteriormente, jornais são os impressos que não dão conta das notícias públicas, somente. Jornais abordavam temas como, por exemplo, agricultura e modos de fazer ligados à plantação de dados itens.⁷³⁹

Nos primeiros anos de publicação do impresso, as informações giravam em torno de informar saber o que acontecia do outro lado do Atlântico. Os movimentos de Junot e Napoleão ocuparam grande parte das páginas anos a fio, até 1814, quando as questões sobre Viena passaram a figurar as páginas. Em 1815, o prisioneiro fugitivo de Elba voltou ao centro das atenções, até que fosse recapturado. E, assim, a Gazeta muito contribuiu para as notícias e para a criação de um imaginário que diziam d’além mar, de como eram e como estavam as coisas naquele momento.

Cabe reforçar, ainda, que a circulação da notícia também se dava no campo da oralidade. À medida em que o impresso passava a compor o cotidiano dos sujeitos e se apresentava relevante, as pessoas não letradas também passavam a ter interesse nas notícias. Deste modo, a oralidade era um meio de transmissão da informação que estava no impresso. Daí, ampliava-se o alcance das informações e as interpretações possíveis do que se noticiava. Informações ampliadas, interpretadas, revisitadas, compartilhadas, são também espaços férteis para a produção de um grupo, que

⁷³⁶ BARBOSA, Marialva. *História cultural da imprensa: Brasil 1800-1900*. Rio de Janeiro: Mauad X, 2010.

⁷³⁷ BLUTEAU, Rafael. *Diccionario da lingua portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado, e accrescentado por Antonio de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro*. v.2. Lisboa: Simão Tadeu Ferreira, 1789, p. 541 (b).

⁷³⁸ SILVA, 1789, p. 752.

⁷³⁹ SILVA, 2007.

dialogue sobre assuntos próximos, que dividam pensamentos e percepções que se integrem, em alguma medida.⁷⁴⁰

Essencialmente, como dito, as notícias eram as de interesse público. Nos primeiros anos, com a manutenção da guerra instaurada por Napoleão, motivo pelo qual saiu a Corte da metrópole, as costumeiras quatro páginas davam conta dessa temática:

Quando faltam novidades guerreiras, que desgraçadamente são o objeto principal da atenção do público, em vez de consumir o tempo em declamações estéreis, cumpre ao redator escolher uma matéria que, para ser interessante, não precise da pompa das palavras, antes se apresente com todo o seu garbo, despida de ornatos e de reflexões intempestivas. Tal a nossa mira em todo o tempo, tal hoje o nosso plano.⁷⁴¹

O excerto acima, ainda, nos chama atenção à figura do redator. Quem era esse sujeito que elegia o que colocar no impresso, que traçava a ordem em que as coisas apareciam e, ainda, que escolhia matérias que não precisassem da pompa das palavras? Esclarece Maria Beatriz Nizza da Silva que,

Para se redigir uma Gazeta, bastava saber línguas estrangeiras – sobretudo inglês ou francês, pois a maior parte das notícias era retirada de periódicos nessas línguas – e ser suficientemente erudito para descrever uma festa real ou uma cerimônia fúnebre da Corte. É preciso lembrar que alguns documentos emitidos pela Secretaria de Estado dos Negócios Estrangeiros e da Guerra, principalmente no tempo do Conde de Linhares, D. Rodrigo de Sousa Coutinho, eram passados ao redator para divulgação da atividade do governo em setores como colonização, melhoria dos meios de comunicação entre as capitanias, desenvolvimento da agricultura e outros.

Outra qualidade necessária ao gazeteiro era a aptidão para selecionar e organizar as matérias coligidas nos vários periódicos consultados por ele. Sua narrativa procurava seguir a ordem cronológica dos eventos que se sucediam com grande rapidez em período de guerra na Europa, como foram os anos de 1808 a 1815. Porém, nem sempre a cronologia era seguida; por vezes, o redator preferia informar logo, em poucas palavras, aquilo que o público ansiava ler.⁷⁴²

E, daí, conhecer os redatores é um caminho possível para entender como se organizou a Gazeta durante o período. São apontados três os redatores do impresso: de 1808 a 1812, o frei Tibúrcio José da Rocha esteve à frente; de 1812 a agosto de

⁷⁴⁰ ANDERSON, Benedict. *Comunidades imaginadas: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

⁷⁴¹ GAZETA do Rio de Janeiro, 1813, ed. 71, p. 1.

⁷⁴² SILVA, 2007, p. 8-9.

1821, o brigadeiro Manuel Ferreira de Araújo Guimarães cumpriu o papel. Houve ainda um terceiro redator, o cônego Francisco Vieira Goulart, mas que já assumiu após a partida da Corte para Portugal.⁷⁴³

Os avisos, ora evocados *annuncios*, ora *leilões*, eram o espaço informativo da Gazeta onde se registravam um sem-fim de questões. Leilões de mercadorias, compra e venda de insumos, escravizados fugidos, achados e perdidos, venda e aluguel de propriedades – incluindo escravizados –, e mais uma infinidade de questões estavam nesta sessão polissêmica do impresso.

Outra questão muito cara a nós é o registro das embarcações que saíam e entravam no porto da capital por meio das Notícias Marítimas.⁷⁴⁴ Comum nos impressos ordinários, menos frequente nos extraordinários, a sessão registrava “a procedência da embarcação, o número de dias de viagem, seu consignatário e, eventualmente, as mercadorias transportadas”.⁷⁴⁵

Portanto, em decorrência da correlação com nosso objeto, analisaremos essas duas sessões, especificamente. Aqui, objetivamos compreender como o cotidiano de circulação de insumos, serviços e ideias no campo da alimentação passaram a ocorrer.

A partir de agora, vamos tratar da Gazeta, especificamente. Sob vieses quantitativos (número de publicações ao longo dos anos) e qualitativos (o que aparecia nos anúncios, o que circulava entre a Corte e as outras províncias e outros países), traçaremos um panorama do que foi o período em questão.

Inicialmente, cabe registrar que as edições ordinárias eram aos sábados (primeira e segunda) e, em seguida, incorporou-se a quarta-feira. Assim foi da terceira edição de 1808 até a última edição de 1820. Em 1821, a partir de julho, observamos que a edição nº. 53 foi publicada na terça-feira, no dia 03 (três). A edição seguinte saiu no dia 05 (cinco), quinta-feira, e a subsequente, no dia 07 (sete), sábado. A partir daí, até o fim do ano, as edições passaram a ser lançadas três vezes por semana, às terças-feiras, às quintas-feiras e aos sábados.

⁷⁴³ MEIRELLES, 2007; SILVA, 2007.

⁷⁴⁴ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº 53, 01-06-1812.

⁷⁴⁵ SILVA, 2007, p. 10.

Na contramão da regularidade das edições ordinárias, as edições extraordinárias e os suplementos estavam disponíveis ao longo dos outros dias da semana, de forma aleatória e publicados sempre que se julgasse necessário. Numerosos em alguns anos, mais escassos em outros, as publicações não-ordinárias foram publicadas em todos os anos que analisamos.

Para compreendermos melhor o cenário em que estamos inseridos, abaixo segue um quadro com as publicações em cada um dos anos que estamos analisando:

Quadro 1: Número de edições da Gazeta do Rio de Janeiro entre 1808 e 26 de abril de 1821, data da partida da Corte para Portugal.

	Ordinárias	Extraordinárias/Suplementos
1808	31	19
1809	102	18
1810	104	20
1811	104	30
1812	105	10
1813	104	12
1814	105	11
1815	104	23
1816	104	4
1817	105	4
1818	104	11
1819	104	3
1820	105	8
1821	33	23
Subtotal	1.314	196
Total	1.510	

Esse foi o total de Gazetas publicadas ao longo do período joanino.

A primeira edição do impresso é do dia 10 de setembro de 1808, no sexto mês após o desembarque da Corte. A edição daquele sábado trazia o que o foi característica da

Gazeta por muitos anos: o número da edição, no cabeçalho à esquerda, o título em caixa alta, alternando o tamanho das fontes; a data, com os dias da semana e do ano; uma frase em latim – que, no exemplar digitalizado disponibilizado pelo acervo de periódicos da Biblioteca Nacional é pouco legível; as notícias dispostas ao longo de quatro páginas. Salvo poucas exceções, essa foi a estética aplicada ao impresso ao longo de toda a sua existência.

Nessa edição, além dos parâmetros estéticos supracitados, o impresso ainda registrava como deveria se dar o seu funcionamento:

Faz-se saber ao Público: Que a Gazeta do Rio de Janeiro deverá sair todos os Sábados, pela manhã: Que se vende nesta Corte em casa de Paulo Martin, Filho, Mercador de Livros, no fim da Rua da Quitanda a preço de 80. r.s: Que as Pessoas, que quiserem ser Assinantes, deverão dar aos Seus nome, e moradas, na Sobredita Casa pagando logo os primeiros Seis meses a 1: 900 r.s; e lhes Serão remetidas as folhas a Suas Casas no sábado pela manhã: Que na mesma Gazeta se porão quaisquer anúncios , que se queiram fazer; devendo enviar na 4ª feira no fim da tarde na Impressão Régia. N.B. Esta Gazeta, ainda que pertença por privilégio aos Oficiais da Secretaria de Estado dos Negócios Estrangeiros e da Guerra, não é com tudo Oficial; e o Governo somente responde por aqueles papéis, que nela mandar imprimir em Seu nome.⁷⁴⁶

Imparcialidade, neutralidade e circulação de documentos era, então, o que se propunha a Gazeta, ao menos em seu discurso de publicação. Além disso, adverte que documentos de caráter oficial serão somente os que o governo mandar imprimir em seu nome, não qualquer documento que apareça no impresso.

Além disso, já no primeiro impresso, lemos na sessão “NOTICIA” que “Estão no Prelo as interessantes Obras seguintes: Memoria Historica [da in]vasão dos Francezes em Portugal no anno de 1807. Observações sobre o Com[er]cio Franco do Brazil.⁷⁴⁷ Aí estava o primeiro anúncio dos muitos que ocorreriam pelos anos seguintes. A venda de livros e outros impressos, inclusive, ocupou várias linhas de anúncios ao longo da existência do jornal. Muitos deles estavam à venda em diferentes pontos da cidade, ora sob os cuidados de dados sujeitos, ora em alguns espaços destinados a isso – inclusive, em alguns casos, na própria sede da Imprensa Régia. A historiadora Lucia Bastos Neves, inclusive, estudou as modalidades de itens anunciados e constatou

⁷⁴⁶ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº 1, 10-09-1818, p. 4.

⁷⁴⁷ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº 1, 10-09-1808, p. 4.

que “[os anúncios de livros eram] em torno de 15%, enquanto para os imóveis e escravos encontrou-se respectivamente os valores de 20% e 15,94% ficando os tecidos com uma porção inferior a 2%”.⁷⁴⁸

Além disso, cabe ainda o registro de que haveriam anúncios nas Gazetas que viriam e, quem quisesse anunciar, que fosse à casa de Paulo Martin até o final da tarde de quarta-feira para que houvesse tempo hábil de colocar o devido anúncio no impresso.

Foi na segunda edição, de 17 de setembro de 1808, que encontramos já o primeiro *annuncio* (com o uso da palavra) que registrava uma morada e casas de sobrado disponíveis para compra, mas, dentre os adjetivos do imóvel, nenhuma menção às categorias de análise a que nos propomos observar.

As edições 4 e 5 não apresentam anúncio qualquer. Ao contrário, dedicam-se a narrar fatos da invasão de Junot ao território luso. Assim foi, inclusive, em vários exemplares, independente dos anúncios. Junot e Napoleão ocupavam páginas a fio. E outros exemplares também não apresentavam os anúncios. Poucos, mas, ocorreram.

Na edição n. 30, de 24 de dezembro de 1808, podemos observar uma novidade, que perdurou ao longo da grande maioria dos exemplares que seguiram: “Pela Administração do Correio se faz saber, que partem os seguintes navios”.⁷⁴⁹ Aqui estavam registrados todos os destinos aos quais se dirigiam as embarcações. Infelizmente, este não é um instrumento eficaz, sob perspectiva quantitativa, para sabermos exatamente o que vem de onde, em que circunstâncias, em quais tipos de embarcações etc. Isso ocorre porque não há um registro de insumos que circulam. Entretanto, alguns destinos são deveras recorrentes e, portanto, sabemos que há trocas, não só de cartas, como de mercadorias e circulação de conhecimentos entre o espaço de partida e os espaços ancorados: no Brasil, Rio Grande, Pernambuco, aparecem como destinos muito comuns ao envio de mercadorias; fora, Lisboa, Liverpool, Moçambique, Angola e Benguela são rotas cotidianas.⁷⁵⁰

⁷⁴⁸ NEVES, Lúcia Maria Bastos Pereira das. Comércio de livros e censura de ideias: a atividade dos livreiros franceses no Brasil e a vigilância da Mesa do Desembargo do Paço (1795-1822). *Ler História*, n.23, p. 61-78, 1992. p. 72.

⁷⁴⁹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº 30, 21-12-1808, p. 4.

⁷⁵⁰ FRAGOSO, João. *Homens de grossa aventura: acumulação e hierarquia na praça mercantil na praça do Rio de Janeiro, 1790-1830*. 2. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998.

Um registro interessante: as edições 1809 dão sequência às do ano anterior. Assim, a primeira edição aparece com o número 35, findando o ano com a edição 136. Foi neste ano, também, que pela primeira vez uma edição ordinária, a de número 90, ultrapassou as clássicas quatro páginas do impresso. Publicada em 22 de julho de 1809, os avisos, item no qual vários anúncios eram publicados, estava na última página do jornal, a de número 8 (oito). A partir daí, várias foram as edições de três, cinco ou oito páginas. Apesar disso, o padrão de quatro páginas seguia com frequência.

Dessa forma, compreendemos que o cotidiano se reorganizou de diferentes formas ao longo dos anos e, por isso, diferentes assuntos foram abordados, no corpo do texto e nos classificados/anúncios. Em sua dissertação, a pesquisadora Juliana Gesuelli Meirelles atesta que

Pela leitura sistemática dos anúncios entre os anos de 1809 e 1821 encontramos uma ampla variedade de informações sobre a vida cotidiana das pessoas que residiam na Corte. O constante crescimento do uso desse espaço foi visível: se no início de 1809 os avisos se resumiam em meia folha da página 4 da Gazeta, ao final de 1821 essa seção já atingia uma página e meia do jornal, o que nos mostra a crescente importância e atenção que as pessoas direcionavam a essa atividade que se consolidou, aos poucos, como um hábito cultural dos leitores da Gazeta do Rio de Janeiro. Os temas e enfoques são tão diversos que a delimitação desse campo como objeto de investigação histórica, por si só, já justifica um novo estudo acerca das características e importância da Gazeta do Rio de Janeiro para o enraizamento da imprensa na cidade entre 1808 e 1821.⁷⁵¹

Para as finalidades deste estudo, procuramos dar conta dos anúncios que evocavam consumos e práticas alimentares. Apesar de nossos objetivos, ali estavam questões ligadas ao mercado imobiliário, educação, comércio, temáticas várias com relação à escravidão (escravizados fugidos, amas de leite etc.), publicações voltadas ao universo feminino

empregos domésticos com oferta salarial, vendas de novelas com enfoque moral, vendas de joias e roupas francesas e inglesas, aulas de ballet, oferta de trabalho para mulheres brancas e pardas, livros literários com temas femininos, procura de acompanhante para ir à Europa.⁷⁵²

⁷⁵¹ MEIRELLES, Juliana Gesuelli. *A "Gazeta do Rio de Janeiro" e o impacto na circulação de ideias no Império luso-brasileiro (1808-1821)*. Dissertação (mestrado em História) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, 2006, p. 132.

⁷⁵² MEIRELLES, 2006, p. 137.

Isso, inclusive, nos dá a dimensão de que mulheres fossem leitoras ou, ao menos, tinham acesso ao que circulava no impresso (no espaço da oralidade, como dissemos, também é uma forma de contato com a notícia).

Além dos avisos, os *Mappas*, a partir da edição 30 de 1810, passam a registrar, nas edições em que estão presentes, os produtos que circulam pelos mares, majoritariamente em direção ao porto de Liverpool. Apesar dos registros na Gazeta, os produtos são oriundos de muitos lugares, desde a metrópole até demais Colônias. Por isso, aqui, optamos por registrar somente as mercadorias que são nomeadamente saídas do Brasil.⁷⁵³

Em 1811, por sua vez, há uma marcada reformulação no impresso, mais especificamente a partir das publicações do segundo semestre. Na edição de número 53, de 3 de julho do ano corrente, observamos duas alterações, que se mantiveram impressos afora: a divisão do escrito em duas colunas e a sessão “Notícias Marítimas”. A partir desta sessão, passamos, então, a ver a origem do material que adentra o porto. Na edição seguinte, já observamos uma classificação de entrada e saída, registrando as embarcações e o que cada uma traz e leva, respectivamente.

A exaustiva análise, apesar de registrar as entradas, não aponta o destino exato das mercadorias. Entretanto, conseguir mapear as entradas já nos permite conhecer parte do perfil do mercado consumidor, considerando que um quantitativo do material ficava na própria Corte para mercancia. Não ficarão registrados neste trabalho os tabuões, o tijolo, o couro, e outros insumos que fogem de nossa alçada. Estarão aqui somente os produtos para consumo ou que estejam relacionados ao consumo alimentar.

Nosso objetivo é, então, dar conta da análise das categorias utilizadas nos capítulos anteriores, quais sejam: “carnes e seus derivados”, “farinhas e vegetais culinários” e “espaços de comércio, circulação e consumo”. Entretanto, tais categorias não foram suficientes para darmos conta da pluralidade dos assuntos que apareceram nos impressos. Acrescentaremos, também, as categorias “propriedades com motivações

⁷⁵³ Em vários *mappas* encontramos mercadorias que estavam em outro território e, no meio de tudo aquilo, algo havia saído do Brasil. Entretanto, a fonte não deixa claro quais são as mercadorias que saíram do Brasil e as que saíram dos territórios registrados. Evitando, então, falar pela fonte, e não a partir dela, optamos por não registrar essas mercadorias, uma vez que não temos uma referência para intercruciar as informações e sugerir quaisquer movimentos com relação a isso.

de produção alimentar” e “escravizados para venda ou ganho com habilidades em atividades de cozinha”. Analisaremos cada uma separadamente.

Vamos, então, iniciar as análises de cada uma das categorias a partir de como aparecem na Gazeta.

4.3.1 Carnes e seus derivados

Nos itens iniciais, cabe fazer um breve apontamento. Não estamos inaugurando a discussão aqui, neste capítulo, mas estamos sempre direcionados a refletir sobre a situação: é o espaço rural que produz e sustenta, essencialmente, a Corte com os insumos alimentares.

Essa constatação, que soa mesmo óbvia, muitas vezes nos escapa quando apontamos registros que resvalam no campo da alimentação. O abastecimento, apresentado nos dois primeiros capítulos, tem como cerne de produção o campo, essencialmente.

A historiadora Maria Yedda Linhares, ao debater sobre a História Rural enquanto campo de produção do conhecimento, nos alerta quanto a isso. É fundamental notar que os espaços rurais dão conta de abastecer as cidades desde as próprias organizações sociais que partem dessas premissas, *rural* como espaço destinado à produção, *urbano* como espaço destinado ao consumo. Entre esses espaços, entretanto, há o abastecimento, as necessidades de produtos (comuns, novos etc.), o que se coloca como campo fértil de análise.⁷⁵⁴

Ao urbano, entretanto, não estão relegados os espaços de chegada e consumo, mas também os de circulação.⁷⁵⁵ Circulam mercadorias, pessoas, conhecimentos,⁷⁵⁶ algo que temos abordado insistentemente ao longo de nosso trabalho.

⁷⁵⁴ LINHARES, Maria Yedda. História Agrária. CARDOSO, Ciro Flamarion; VAINFAS, Ronaldo (orgs.). *Domínios da história: ensaios de teoria e metodologia*. Rio de Janeiro: Campus, 1997, pp. 243-270.

⁷⁵⁵ RAMINALLI, Ronald. História Urbana. CARDOSO; VAINFAS, 1997, pp 271-296.

⁷⁵⁶ RAJ, Kapil. “Conexões, cruzamentos, circulações: a passagem da cartografia britânica pela Índia, séculos XVII-XIX”. *Cultura*, v. 24, pp. 155-179, 2007. Disponível em: < <https://journals.openedition.org/cultura/877#quotation> >. Acesso em 30 jun. 2020.

Sobre a questão do abastecimento, entretanto, a carne – em especial, a verde –, é objeto de análise de muitos escritos e um campo fértil de trabalho. A pesquisadora Maria Yedda Linhares, mais uma vez, reforça que

A carne verde, mais do que qualquer outro gênero de alimentação, persistiu no passado brasileiro como um problema de abastecimento dos centros urbanos a desafiar leis, instituições, regimes políticos, doutrinas econômicas, governantes, consumidores e soluções. Dela sempre se queixavam de má qualidade, escassez, carestia, como uma litania que tem seus primeiros refrões no século XVII, em praticamente qualquer aglomeração urbana da Colônia, continuando, na mesma toada, através do século XIX e penetra na República, sem quebra de ritmo.

[...]

Nenhum outro gênero, porém, provocou mais celeuma na opinião e descontentamento entre as populações consumidoras, também nenhum outro como ele deixou documentação tão rica e abundante nos arquivos brasileiros, a ponto de se poder afirmar, sem grande exagero, que a história do abastecimento no Brasil é a história da carne verde.⁷⁵⁷

A partir dessa constatação, não é incomum que nos deparemos com muitos estudos que abordam a temática. O historiador Pedro Henrique Pedreira Campos é um dos autores que filia seu campo de análise ao que registra a autora supracitada, dentro de um recorte que muito nos interessa: 1808-1835.⁷⁵⁸

Como já debatemos sobre a carne sob a perspectiva do consumo e da circulação no capítulo dois, aqui vamos dialogar a partir da perspectiva do abastecimento e do comércio, analisando como isso se expressava no impresso em análise.

Não somente as carnes serão foco aqui. Manteiga, leite, demais gêneros de consumo com origem animal também aparecerão como marcos de reflexão.

Mantendo o debate sobre as carnes – com destaque à carne bovina –, de fato, há uma literatura que se debruça sobre a temática. Cabe ressaltar, entretanto, que não é o único tipo de carne em circulação, como já apontado. No Rio de Janeiro, constatamos o manejo sistemático na produção de carne bovina e suína, inclusive para exportação.⁷⁵⁹

⁷⁵⁷ LINHARES, Maria Yeda L. *História do abastecimento: uma problemática em questão*. Brasília: Binagri, 1979, pp. 191-192.

⁷⁵⁸ CAMPOS, Pedro Henrique Pedreira. *Nos caminhos da acumulação: negócios e poder no abastecimento de carnes verdes para a cidade do Rio de Janeiro, 1808-35*. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal Fluminense, 2007.

⁷⁵⁹ FRAGOSO, 1998, p. 101.

O que se produzia no Rio de Janeiro, entretanto, não era suficiente para o abastecimento, algo que também não é novidade em nossa discussão. O Rio Grande, o Continente de Curitiba (atuais Santa Catarina e Paraná), Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso eram os territórios que produziam e abasteciam a Corte com gado vacum.⁷⁶⁰

O historiador Alcir Lenharo reforça, inclusive, que grande parte do gado e do leite que abasteciam a região da Corte advinham da região sul da capitania de Minas Gerais. A doação de gado vacum e de suínos já contava com a participação de mineiros da região sul desde março de 1808. Segundo registra, grande parte da carne que entrava vinha, efetivamente, do sul de Minas Gerais. Não só a carne, como o leite e o queijo minas, bem recebido nos espaços de consumo.⁷⁶¹

Porém, cabe reforçar que “o Rio Grande do Sul foi, até 1818, a principal região fornecedora de gados para a Corte. [...] os gaúchos perderam espaço para os mineiros como os principais vendedores de gado à capital”. A capitania já chegou a responder pelo fornecimento de 50% de toda a carne consumida na capital, segundo Campos.⁷⁶²

Gados, porcos e galinhas chegavam à corte a partir de vários lugares, o que exigia uma logística densa, além das exigências de condições do próprio animal.⁷⁶³ Assim, a Corte estava abastecida, porém, com produtos de qualidade questionável, como já registrava Luccock. A mesma ideia se tem sobre alguns produtos de origem animal como, por exemplo, a manteiga, dita pouca e de baixa qualidade, sendo essencialmente importada. O leite circulava essencialmente pelas mãos de escravizados e, quando consumido, comumente combinado ao café e ao chá.⁷⁶⁴

Apesar de observarmos uma amplitude de debate sobre a carne verde, cabe um registro importante: via entrada por embarcações, o charque superava a maioria dos itens alimentícios. Em alguns anos, cabe apontar, superou a entrada, por via portuária, do açúcar, o grande produto brasileiro.⁷⁶⁵

⁷⁶⁰ CAMPOS, 2007.

⁷⁶¹ LENHARO, Alcir. *As tropas da moderação: o abastecimento da Corte na formação política do Brasil – 1808-1842*. 2. ed. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Esportes, Departamento Geral de Documentação e Informação Cultural, Divisão de Editoração, 1993.

⁷⁶² CAMPOS, 2007, p. 17.

⁷⁶³ LENHARO, 1993; CAMPOS, 2007.

⁷⁶⁴ BRAGA, Isabel M. R. Drumond. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI)*. São Paulo: Senac, 2010.

⁷⁶⁵ FRAGOSO, 1998.

Vamos compreender como isso se dava por meio dos anúncios da *Gazeta do Rio de Janeiro* ao longo dos anos.

Inicialmente, se faz necessário observar que não há, comumente, menções ao comércio de carnes, especificamente, nos classificados. Sempre que encontramos menção às carnes e aos derivados, estão aliadas a lotes que eram leiloados ou a estabelecimentos que vendiam uma série de itens, dentre eles, carne, manteiga etc. Vejamos um exemplo: “Quem quizer comprar huma Carruagem Ingleza [...]: fale com Jorge Thomaz Standfast morador na Rua Direita N.º. 33, que tão bem tem huns poucos de Barris de Manteiga, e queijos da primeira qualidade para vender”.⁷⁶⁶

A manteiga, diga-se de passagem, sendo de má qualidade, como diziam os viajantes no período, ou importada para atender os anseios dos paladares da Corte, aparece em 132 edições do impresso, majoritariamente na listagem de insumos das *notícias marítimas*. Eventualmente, entretanto, como no exemplo acima, ou quando há menção à sua importação de algum lugar da Europa, está nos *avisos*, ou nos *Mappas* que registram a entrada de mercadorias vindas de Liverpool ao país em 1810.⁷⁶⁷

O anúncio supracitado é, de fato, um dos poucos que se presta a registrar o comércio dos produtos tal qual são, em casa de secos e molhados. Outro que encontramos é: “No armazém N.º 36 na rua do Rozario, há para vender amêndoas doas descascadas muito baratas, carne do Norte de vaca e porco; e presuntos a 240 réis a libra”.⁷⁶⁸

Nos leilões, apesar de também aparecerem de forma pontual, lemos um número maior de anúncios, como o que segue: “Leilão no Trapiche da Ilha das cobras as carnes salgadas abaixo mencionadas [...] carne de vacca - 77 barricas [...]; Carne de Porco - 43 barricas [...]”.⁷⁶⁹

Outro anúncio de leilão dá conta de reforçar um conjunto de fazendas que estão para serem postas à compra. Dentre os insumos,

[...] vários gêneros, apreendidos da preza da Fragata Franceza Ceres, as quaes fazendas são as seguintes: vinhos de Bordeos, dito de Malaga, dito do

⁷⁶⁶ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º. 43, 08-02-1809, p. 4.

⁷⁶⁷ Cf., a exemplo, *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º. 62, 04-08-1810, p. 4.

⁷⁶⁸ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º. 26, 29-03-1820, p. 4.

⁷⁶⁹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º. 102, 22-12-1813, p. 4.

Faial, agoardente de França, licor, carne salgada de vaca, e porco, farinhas de trigo, feijão, toneis vazios [...].⁷⁷⁰

Notamos, portanto, o uso da salga como método de conservação não somente na carne bovina, mas, também, na carne suína, como observamos nos dois registros de leilões citados.

Cabe registrar, ainda, que encontramos somente uma menção ao leite, enquanto mercadoria para venda, no período por nós analisado. Já em 1821, lemos: “[ilegível] da rua do Ourives Nº. 55, que se ajustará por preço commodo, onde também vende-se optimo leite de vacca das seis horas da manhã por diante”.⁷⁷¹

Entretanto, torna-se um atrativo quando o assunto é o comércio de propriedades que possuíam vacas de leite: “Quem quiser comprar hum sitio na Freguezia de Inhauma, com arvoredos e plantações, algumas vacas de leite, carroça e bois, apanhando a estrada real de Santa Cruz, lugar muito próprio para o negócio [...]”.⁷⁷²

O gado, inclusive, era grande atrativo na venda de propriedades. Se os anúncios sobre o leite ou o comércio da carne puramente eram escassos, os anúncios de propriedades cujo motivo seja sua venda ou aluguel e, dentre os atrativos da propriedade, está o gado, aumentam consideravelmente. O primeiro anúncio que utiliza as vacas como chamariz é o que segue:

Vende-se huma fazenda com meia legoa de testada, e huma legoa de fundo com pasto para ter já quatrocentas vacas em casas de Sapé, e varios arvoredos de Pecegueiros, Marmeleiros, e toda a mais plantação, com agoa para poder formar Engenho, distante do Porto da Estrella quatro legoas; por hum lado parte com a Fazenda de José Coelho Marinho. Quem a quizer comprar falle com Manoel Fernandes Pedrozo na Rua da Alfândega N.º 8.⁷⁷³

Apesar de não terem as ditas vacas já instaladas na propriedade, o registro fica por conta da possibilidade de tê-las, o que reforça algo já dito anteriormente: havia abastecimento de gado *vacum* na capital, só não era o suficiente para atender a toda demanda que se fazia à época.

⁷⁷⁰ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 17, 26-02-1821, p. 4.

⁷⁷¹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 29, 11-04-1821, p. 4.

⁷⁷² *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 59, 22-07-1820, p. 4.

⁷⁷³ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 48, 25-02-1809, p. 4.

O insumo, então, estava disponível em vários anúncios e por várias vias de comercialização. Ao todo, quando buscamos o número de vezes que encontramos menção à carne de vaca, bovina, charque ou carne verde, no campo de *avisos* ou *notícias marítimas*, em 33 edições ao longo do período sob análise. A carne seca, entretanto, figura em 281 edições, registrando aí a sua importância em relação ao comércio e ao abastecimento feito por via aquática, uma vez que a grande maioria dos registros constam nas *notícias marítimas*.

Quanto ao porco, animal inserido no espaço de consumo popular e das elites, também o vemos nos anúncios, como anunciado acima. Além do porco em si, o toucinho também é digno de notas de ocorrência, uma vez que era a gordura animal mais utilizada no período.⁷⁷⁴

Além do uso da carne do animal salgada, também vemos a utilização na produção de quitutes:

Na confeitaria de Galli rua da Quitanda [...] Cada huma empada de recheio de ave, 100 réis. - Dita de porco ou vitella, 80 réis. - Dita de camarão ou outro marisco, 60 réis. - Pasteis com picado de carne, 60 réis. - Ditos com marmelada ou pera, 60 réis.⁷⁷⁵

O uso da gordura de porco em forma semissólida, chamada *manteiga*, também aparece:

Arremata-se pelo Commisario da Divisão Portugueza Auxiliadora, o fornecimento de viveres para a mesma Divisão, que vem a ser, pão de milho com mistura de huma quarta parte de farinha triga, carne fresca de vacca, manteiga de porco, lenha, feijão, farinha de pão, sal, tudo regulado por pezo [...].⁷⁷⁶

Ao todo, carne de porco aparece em 25 edições, sempre feita menção à sua condição de mercadoria chegada pelos navios de cabotagem, salgadas, para a venda em lojas de mercadorias. Já o toucinho aparece em 224 ocorrências, majoritariamente nas entradas e saídas relatadas nas *notícias marítimas*.

⁷⁷⁴ BRAGA, 2010.

⁷⁷⁵ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 16, 22-02-1812, p. 4.

⁷⁷⁶ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 104, 27-12-2017, p. 4.

Os embutidos também estavam presentes. Paios, presuntos, salsichas, linguiças e salames aparecem em alguns anúncios, ora feitos à *moda da Itália*, ora importados da Europa. Lemos, como exemplo,

João Barbon, de Nação Italiano, na rua dos Latoeiros, n. 40, faz para vender, com todo o asseio e propriedade, ao uso da Italia Paios, a 320 réis o arratel; Lingoiça, a 240 réis d.^o; e Salsixa, a 280 réias d.^o; como também outra qualidade de Lingoiça a 160 réis d.^o ⁷⁷⁷

Noutro, temos: “Na rua do Ouvidor, defronte do Coteleiro Real, se abrio huma caza de Salxixas e salame de todas as qualidades à moda de Italia”.⁷⁷⁸

Os importados já aparecem como “Na rua do Ouvidor defronte do Coteleiro Real, se continua a vender salame de Italia a 600 réis a libra, salame de cabeça de porco a 320 réis, codegini para panela a 280 réis, salxixas a 240 réis”.⁷⁷⁹

Contabilizamos, no total, 12 edições que fazem menção aos embutidos (salame, salsicha, salxixa, codegini, presunto, presunto e paio). Um dos vieses interpretativos para o número pode estar sob as penas de Câmara Cascudo. Segundo o autor, em seu *História da alimentação no Brasil*,

Apenas no Brasil, durante séculos, o português não conseguiu os embutidos, fumados, enchidos e nem mesmo divulgou as alheiras e rijões. Continuou recebendo da pátria o toucinho de fumeiro, presunto, salsichas, paio, salpicão, chouriças de carne e as de sangue, morcelas. A industrialização é contemporânea no Brasil. Algumas famílias antigamente, em casa, fabricavam algumas conservas de porco, distribuindo-as aos fregueses, raros e certos.⁷⁸⁰

A partir desta chave de análise, podemos compreender os motivos pelos quais tais produtos eram relativamente pouco anunciados, mas também aparecem pouco como produto de entrada pelos navios. De fato, por serem escassos, não eram baratos. Logo, em alguma medida, foge até mesmo aos paladares de sujeitos mais abastados. A escassez pelo preço, o hábito do não consumo, as eventualidades, criavam uma cadeia por si só. Logo, quem fabricava “antigamente”, como diz Cascudo, eram as

⁷⁷⁷ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 47, 12-06-1810, p. 4.

⁷⁷⁸ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 76, 22-09-1813, p. 4.

⁷⁷⁹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 87, 30-10-1813, p. 4.

⁷⁸⁰ CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Global, 2011, p. 602.

famílias que tinham seus quintais ou propriedades de grande porte, que tinham porcos o suficiente para dar de comer e, ainda, lhe sobrava para a defumação, a guarda e o posterior consumo.

As aves, por sua vez, raramente apareciam nos avisos e quase nunca nas *notícias marítimas*. Nesta última sessão, aparecem uma vez, chegando de “Obatuba”.⁷⁸¹ No mais, as aves eram muito comuns nos anúncios de venda de propriedades, tal qual o gado. Num dos anúncios, encontramos

Quem quiser comprar huma Fazenda, sita entre os rios Preto, e Paraiba, com meia legoa em quadro, medida e demarcada, com plantações de milho, feijão, arvores de espinho, caféseiros, mongol, forno de fazer telha, bestas, porcos, patos, e galinhas, &c.; [...].⁷⁸²

Incomuns também eram os caneiros e os cordeiros no impresso, que estão muito mais ligados aos sobrenomes de distintos sujeitos do que ao animal em si. Uma chave de análise que pode nos ajudar a compreender a escassez é que se tratam de animais de quintais, de produção nos engenhos. Certamente os porcos também poderiam estar inclusos nessa análise, mas, como já vimos no capítulo 2, a carne e a gordura suínas eram mais consumidas e acessíveis. As galinhas em especial, são animais possíveis de serem criados em espaços pequenos, não necessitando de uma logística de abastecimento mais complexa. Logo, circular produtos à base de aves era, também, uma eventualidade.

Os engenhos eram mais ou menos autárquicos. Quando o Engenho de Sergipe do conde [Bahia], nos séculos XVII-XVIII, precisava adquirir abastecimento sucessivo, a quase totalidade dos engenhos e fazendas possuía certa autonomia econômica no plano alimentar. Farinha, feijão, inhame, milho, batatas, saíam dos roçados. Carne de gado, semanal nas propriedades ricas, carne caprum e ovelhum nas menores. Uma turma para pescar e outra para caçar onde a região permitisse essa atividade. Criação de cabras, carneiros, porcos, aves domésticas. Carne de cabra, o clássico bode-seco, era comum. Cabrito tenro para a casagrande [...].⁷⁸³

⁷⁸¹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 9, 29-01-1812, p. 3.

⁷⁸² *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 19, 04-03-1812 p. 4.

⁷⁸³ CASCUDO, 2011, p. 217.

Decerto, as predileções do príncipe-regente por galinhas⁷⁸⁴ fazem com que compreendamos que eram, sim, insumos do cotidiano de consumo. Mas, como observamos em Cascudo, trata-se muito mais das criações e dos animais de quintais do que, necessariamente, animais de produção – no caso da galinha –, ou de criações pouco expressivas – nos casos do carneiro e do cordeiro.

Há, ainda, que falarmos sobre os peixes. Muitos dos peixes eram pescados e consumidos pelos arredores da capital no período. Entretanto, a importação de bacalhau e de sardinha eram um marco no processo de circulação de mercadorias que provinham da pesca, embarcadas nos “portos ingleses, especialmente de Liverpool”.⁷⁸⁵

Cabe destacar que Luccock já registrava isso, como mostramos no capítulo 2. O cenário é que

No início do século XIX, com a chegada da Corte portuguesa, seu consumo se difundiu entre os brasileiros. Alimento barato, incorporou-se facilmente à dieta alimentar local, principalmente nos dias santos, feriados e às sextas-feiras. Em 1843, ocorreu a primeira exportação oficial de bacalhau da Noruega para o Brasil. Vários outros peixes de qualidade inferior passaram a ser assim chamados, vendidos salgados e curados.⁷⁸⁶

⁷⁸⁴ Existe a figura mítica de um rei que se esbaldava em comida e que não administrava o reino. Isso foi uma construção histórica, sobre a qual fala o pesquisador José Murilo de Carvalho: “Luiz Edmundo foi sem dúvida quem, entre nós, mais desmoralizou a figura de D. João, seguindo os passos de Oliveira Martins. O rei era sujo, malvestido, comilão, sem modos, prevaricador, medroso, frouxo, chorão. O autor deliciava-se em descrever a maneira pela qual o rei devorava um frango espetando-o por uma ponta com o indicador da mão esquerda e pela outra com o polegar da mão direita. Tal postura deve-se talvez mais ao desejo de desmoralizar a monarquia e os Bragança em geral do que de negar as consequências da vinda da Corte para a história do Brasil. Ao final do capítulo em que fala de D. João, reconheceu seu grande mérito, mesmo que não proposital: durante seu governo pôde-se criar aqui o ambiente que tornou lógico e fácil o surto de nossa independência. Escrevia história nacional, admitindo, mesmo a contragosto, o papel da vinda da Corte”. Apesar da produção da figura a ser observada de forma jocosa, a historiadora Daniela Bazi afirma que “O almoço do rei também não era nada balanceado. Eram servidos três frangos sem molho, acompanhados de fatias de pão torrado sem manteiga, com quatro ou cinco laranjas-da-baía para completar a refeição. Em seus lanches da tarde, Dom João voltava a devorar três frangos e mais algumas laranjas-da-baía ou mangas”. É certo que a fama não viria de lugar nenhum, assim como é certo que a ucharia real também dava conta de algumas criações. As cartas emitidas por elas estão na Torre do Tombo, em Portugal, e não digitalizadas, o que nos impede de prosseguir com a reflexão. Mas, ficam aí os excertos para refletirmos sobre as poucas menções às aves na *Gazeta* e, ao contrário, as muitas menções ao rei glutão que comia coxas de frango dias afora. Cf. CARVALHO, José Murilo de. D. João e as histórias dos brasis. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v.28, n.56, p. 551-572, 2008. p. 554; BAZI, Daniela. Dom João VI: o assustador apetite do rei do Brasil. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, 2020. Disponível em: < <https://aventurasnahistoria.uol.com.br/noticias/terra-brasilis/historia-o-insano-apetite-de-dom-joao-vi.shtml> >. Acesso em 13 abr. 2022.

⁷⁸⁵ SILVA, 2007, p. 33.

⁷⁸⁶ ARQUIVO Nacional. Glossário, verbete: bacalhau. *O Arquivo Nacional e a história luso-brasileira*. Disponível em: <

Já na ementa portuguesa, “a sardinha era rainha, exportada até para Constantinopla”.⁷⁸⁷ Com os portugueses no Brasil, a sardinha passou a ser consumida, mas, com uma Corte inteira, teve que ser importada.

No caso do bacalhau, encontramos a ocorrência em 93 edições. Todas elas, por sua vez, estão nas *notícias marítimas*, ora ocupando lugar nas *entradas*, ora nas *sahidas* (principalmente em direção aos portos da Bahia e Pernambuco).

Sobre as sardinhas, apesar da nota sobre o aumento de consumo, vemo-las em somente 5 edições, aparecendo majoritariamente como o anúncio abaixo, este que se repetiu por quatro edições:

Antonio Gonçalves Ramaldo, no Trapiche da Cidade N.º 1, tem para vender por modico preço huma porção de barris de sardinhas vindas proximadamente de Lisboa, no navio de D. Pedro de Alcantara, e Brigantim Piedade.⁷⁸⁸

Além de sua presença nos *avisos*, também aparece ao longo de cinco edições nas *notícias marítimas*, na entrada e na saída de mercadorias.

Há que se registrar um marco importante: a grande maioria dos avisos/anúncios que trazem os insumos como produto, mercadoria para comercializar, estão depois de 1814. Decerto, o processo relativamente tardio, em relação à chegada da Corte, pode estar pautado em dois aspectos: o primeiro, diz da assimilação dos hábitos europeizados pelos sujeitos locais. Afinal, enquanto uma estrutura estruturada, a alimentação no campo da distinção, apesar do devir estruturante, ainda está entranhada por comportamentos que se fortaleceram ao longo de anos. O *habitus* deve ser ajustado, mas precisa de seu tempo.⁷⁸⁹ Outra questão está pautada no aumento de um público europeu circulante pela Colônia. Se o há desde o século XVI e, com a abertura dos portos pelo príncipe regente em 1808, se intensifica, como já trabalhamos no capítulo 2, um aumento de circulação pode ser notado neste período. Isso pode ser observado, por exemplo, pelo aumento expressivo do número de obras

http://historiacolonial.arquivonacional.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=5481&catid=2070&Itemid=496 >. Acesso em 13 abri. 2022.

⁷⁸⁷ CASCUDO, 2011, p. 245.

⁷⁸⁸ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 40, 20-05-1818, p. 4.

⁷⁸⁹ BOURDIEU, 1989.

produzidas por estrangeiros e que versam sobre o Brasil, sob suas lentes, a partir de meados da década de 1810.⁷⁹⁰

Essas são as menções encontradas na *Gazeta do Rio de Janeiro* que fazem menção às carnes e seus derivados. Os números apresentados são reduzidos dos números que aparecem de fato nos impressos, uma vez que estamos analisando a entrada e a saída dos produtos pelas *notícias marítimas* e pelos *avisos*. O número de ocorrências que supera essas dizem respeito a práticas alimentares de outros territórios, ou à gestão de alimentos em outros lugares, o que não nos interessa, nesta análise a que nos propomos fazer aqui.

Seguimos, agora, para a análise de farináceos e vegetais na circulação de insumos.

4.3.2 Farinhas e vegetais culinários

Raízes, grãos, farinhas, vegetais, todos sempre foram abundantes na culinária brasileira, desde as práticas amerabas, passando pela entrada dos portugueses, seguindo à conformação da implementação das rações destinadas a sujeitos escravizados. O Brasil se formou sobre a produção sistemática da mandioca, do milho, dos feijões, das farinhas – d'água, pubadas, de guerra –, dos roçados de insumos vegetais, dos quintais implementados pelos portugueses com vistas ao abastecimento de vilas, de engenhos. Não fogem daí, ainda, as frutas, nativas ou implementadas pelos portugueses, que compõem os múltiplos hábitos alimentares nacionais.⁷⁹¹

Aqui, entretanto, faz-se necessário observar, que a circulação de tais insumos está deveras restrita quando na fonte sob ótica neste momento. Os produtos *in natura* são produzidos nos arredores da capital e em outros interiores, e circulam muito por vias terrestres. São vendidos essencialmente num comércio de rua. Por isso, cabe destacar, não encontramos ofertas relevantes desses insumos como produtos a serem comercializados em lojas, por exemplo. Recebem destaque aqueles que são

⁷⁹⁰ Cf., a exemplo, LIMA, Carollina Carvalho de. *Os viajantes estrangeiros nos periódicos cariocas (1808-1836)*. Dissertação (Mestrado em História), Faculdade de História, Direito e Serviço Social, Universidade Estadual de São Paulo, Franca, 2010.

⁷⁹¹ CASCUDO, 2011.

importados – como as tâmaras que vêm da Ásia, por exemplo –, do que a jaca, fruta que estava no consumo cotidiano e, por isso, não aparece em anúncios de venda.⁷⁹²

Ao contrário do exemplo supracitado, a farinha de mandioca, item básico de alimentação em todo o território, estava em constante circulação na Corte. No período em questão, observamos isso, como discutiremos à frente, nas *notícias marítimas*, que se somam aos montes, quando relatam os insumos: farinhas, milho, arroz etc.

A farinha de mandioca era consumida diariamente pelos habitantes da Colônia em todas as regiões, acompanhando a mesa dos ricos ou a modesta refeição dos pequenos proprietários, misturadas a caldos ou ao feijão, até ser o alimento principal dos escravos, que nas fazendas contavam com alguns punhados de farinha seca, além de bananas, laranjas e eventualmente pequenas porções de toucinho e feijão.⁷⁹³

Mas, ao contrário, não são registradas vendas de insumos desse tipo nos *avisos*. Onde estavam a venda, o consumo, a circulação desses produtos? Eram comercializados pelas quitandas afora, no comércio informal, produzidas em engenhos, fazendas e sítios.⁷⁹⁴ A farinha de mandioca estava no Rio de Janeiro muito mais do que no impresso em análise. A exceção está nos leilões de bens avariados e, em alguns casos, ali aparecem as farinhas como parte dos itens a serem arrematados.

A farinha de mandioca talvez seja o grande ícone da constatação acima. Observaremos que isso ocorria com outros insumos, também, em menor proporção.⁷⁹⁵

Começamos por ela, então, a *Rainha do Brasil* de Câmara Cascudo, a farinha de mandioca. Muitas eram as versões de suas produções, muitos foram os usos ao longo

⁷⁹² BRAGA, 2011.

⁷⁹³ ARQUIVO Nacional. Glossário, verbete: farinha. *O Arquivo Nacional e a história luso-brasileira*. Disponível em: <
http://www.historiacolonial.arquivonacional.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=6226&catid=2074&Itemid=496 >. Acesso em 14 abr. 2022.

⁷⁹⁴ Cf. BEZERRA, Nielson Rosa. *Escravidão, farinha e tráfico atlântico: um novo olhar sobre as relações entre o Rio de Janeiro e Benguela*. Programa Nacional de Apoio à Pesquisa. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, 2010. Disponível em: <
https://www.bn.gov.br/sites/default/files/documentos/producao/pesquisa/escravidao-farinha-trafico-atlantico-um-novo-olhar-sobre/nielson_bezerra.pdf >. Acesso em 14 abr. 2022.

⁷⁹⁵ Como nosso foco de análise neste capítulo é o consumo a partir da *Gazeta do Rio de Janeiro*, focaremos nossa abordagem a partir daí. Caso queira analisar melhor os parâmetros de consumo dos itens, indicamos a leitura dos capítulos anteriores da tese para maior compreensão sobre o debate.

da história e muitos eram os públicos a quem era destinada. Assim, precisamos perceber a farinha de mandioca como ícone essencial do consumo cotidiano, como já nos apontou Paula Pinto e Silva.⁷⁹⁶

Das mais de 900 edições em que aparece, a farinha, como sobredito, aparece essencialmente nas *notícias marítimas*, compondo a entrada e a saída do porto enquanto item de abastecimento, que vinha majoritariamente da Bahia⁷⁹⁷ e seguia para vários destinos, dentro e fora do Brasil.

Faz público o Commissario Geral da Esquadra Ingleza, que tem para arrematar em Leilão nos Armazens do Traíxa da Ilha das Cobras, Bolaxa, e Farinha avariada; receber-se-ha o importe à entrega dos Generos, e poder-se-ha ver o estado delles dias antes do Leilão. - O dia derá Sabbado 4 do corrente mez às 10 horas da manhã.⁷⁹⁸

Outro espaço importante que a farinha ocupa não é o da farinha em si, mas o de propriedades destinadas à produção de farinha, tendo os seus engenhos como elemento de destaque. É o que encontramos aqui:

Quem quizer comprar as bemfeitorias de hum sitio com boas casas, engenho de fazer farinha, todas as plantações, 15 ou 16 escravos casados, e solteiros na Freguesia de Irajá pegado à Capella de N. S. da Penha; falle com o Tenente José Pinto da Silva, morador na rua da Misericordia n. 13, que o quer vender.⁷⁹⁹

Em 1808, a farinha de mandioca representou 5,6% da receita dos itens mais comercializados pelo porto; em 1821, 6,6% da receita do comércio.⁸⁰⁰

Ainda no ramo das farinhas, avançamos para a pesquisa sobre a farinha de trigo. Tal item, parcamente produzido no Brasil (na região sul), era algo que já integrava o cotidiano de consumo de uma elite. O debate sobre a qualidade da farinha de trigo sobre a farinha de mandioca na produção de pães acompanha o tempo de estada dos portugueses no Brasil Colônia.⁸⁰¹

⁷⁹⁶ SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Senac, 2005.

⁷⁹⁷ BEZERRA, 2010.

⁷⁹⁸ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 119, 01-11-1809, p. 4.

⁷⁹⁹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 136, 30-12-1809, p. 4.

⁸⁰⁰ FRAGOSO, 1998, p. 164.

⁸⁰¹ Cf., a exemplo, CASCUDO, 2011.

Das quase 180 edições em que aparece, a farinha de trigo está alocada, essencialmente, na sessão de *notícias marítimas*. Quando aparece em *avisos*, está atrelada aos leilões, figurando entre os insumos a serem arrematados. Vamos analisar um exemplo:

Faz público o Comissario Geral da Esquadra Ingleza, que tem para arrematar em Leilão nos Armazens do Trapixe da Ilha das Cobras 21 barricas com 190 arrobas de farinha de trigo, 4 barricas com 30 alqueires de farinha de cevada, e 5077 sacos com outros tantos quintaes de bolacha, tudo avariado, podendo-se vêr o estado destes mantimentos dias antes do Leilão [...].⁸⁰²

Como já registramos, o consumo da farinha estava destinado a um público que podia pagar por ela. Para termos uma ideia, em 1808, a farinha de trigo correspondeu a 33,75% do total de arrecadação entre os itens mais comercializados pelo porto; em 1821, 15,4% do mesmo total. Em 1808, para se ter uma ideia, entrou no porto da Corte mais trigo do que açúcar.⁸⁰³

A arrecadação está diretamente ligada ao valor que custa a farinha, essencialmente importada no período. E a baixa no impacto da arrecadação, compreendemos, deve-se ao seu barateamento ao longo dos anos, numa relação de oferta e demanda.⁸⁰⁴

Ainda sobre a mandioca, agora em seu formato *in natura*, não feita farinha, temos também um importante registro de menções. Sua relevância à sobrevivência e, portanto, ao cotidiano colonial, como já discorremos ao longo dos dois capítulos anteriores, é crucial. Num comparativo aos alimentos básicos na metrópole e na Colônia, diz a pesquisadora Isabel Drumond Braga que “a metropolitana carne, pão e vinho contrapõe-se a colonial carne (seca), feijão e mandioca”.⁸⁰⁵ Para diferenciar e raiz voltada para a preparação das farinhas e outros subprodutos (mandioca), da raiz que se comia cozida, assada (aipim ou macaxeira), alguns autores apontam que suas importâncias foram diferentes na formação do Brasil Colônia. Num registro sobre os negreiros que iam à costa cambiar produtos coloniais por sujeitos escravizados, lemos em Câmara Cascudo:

⁸⁰² *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 48, 16-06-1810.

⁸⁰³ FRAGOSO, 1998, p. 164.

⁸⁰⁴ Cf. MARCONDES, Renato Leite. “O mercado brasileiro do século XIX: uma visão por meio do comércio de cabotagem”. *Revista de Economia Política*, São Paulo, v. 32, n.1, p. 142-166, jan./mar. 2012.

⁸⁰⁵ BRAGA, 2010, p. 167.

Os navios que iam comprar as peças da Guiné levavam o fumo em rolo para a troca e nos porões bruacas e surrões de farinha para o sustento dos futuros escravos embarcados. Antes de pisar terra do Brasil vinham comendo mandioca. Não apenas a farinha era fornecida nos barcos negreiros como bem antes; desde que o escravo fosse adquirido recebia o “carapetal”, saco com a farinha de mandioca, aipim, milho fresco ou assado, a dieta da escravidão nas longas marchas, de presídio em presídio, até a pancada do mar na Enseada de Cabinda, portos do Rio Zaire, praias do Congo ou na velha e senhorial Luanda.⁸⁰⁶

Vemos isso refletido na própria *Gazeta do Rio de Janeiro*. O termo “mandioca” aparece associado, quase que em sua totalidade, à farinha. As exceções estão ligadas às propriedades que estão à venda e trazem como chamariz os roçados de mandioca já prontos ou destinados ao seu plantio. Vemos aqui, por exemplo:

Quem quiser comprar huma fazenda com 100 braças de terra em quadra, livres de penção, na freguesia de S. Nicololáo de Siruy, junto ao porto dos pescadores, com as bemfeitorias de cazas, arvoredos de espinhos, muitos enxertos, caffézal, bananal, mandioca, e varias plantas mimozas, mato para lenha, e boa agoa [...].⁸⁰⁷

Quando analisamos aipim ou macaxeira, por sua vez, estas que figuram como as raízes consumidas enquanto produto em si, não sendo mencionadas junto a outros subprodutos, as menções são escassas no impresso. Isso deve ocorrer por se tratarem de itens de fácil plantio, colheita e consumo.

A única edição que traz o termo aipim nos avisos, trá-lo já em 1817, numa espécie de inventário de uma enormidade de itens que são ofertados em dois sítios:

Vendem-se dois sítios em terras do engenho denominado Fonseca [...]. Constão de caza de sobrado com todas as acomodações necessárias para huma família, mobiliada com alguns trastes, e hum muito decente oratório portátil de vinhático: de pomares de espinho: bananais, cafezal, plantações de horta, mandioca, feijão, milho, cana, capim, aipim, ananazes e abacaxizes de superior qualidade [...].⁸⁰⁸

Assim, compreendemos que, apesar do aipim ou da macaxeira estarem no cotidiano alimentar das pessoas na Corte, como nos mostra a literatura que versa sobre o

⁸⁰⁶ CASCUDO, 2011, p. 93.

⁸⁰⁷ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 95, 27-11-1813.

⁸⁰⁸ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 66, 16-08-1817, p. 4.

período, a fonte nos reforça isso, não a partir do que apresenta, mas do que nos deixa de apresentar.

Dando prosseguimento à análise, mais um item que figura constantemente na *Gazeta* é o arroz. Já desde a segunda metade de século XVIII, o item tem relevante importância em termos produtivos. Conta o relatório do Marquês de Lavradio, que versa sobre as produções agrícolas das freguesias do recôncavo do Rio de Janeiro, entre os anos de 1769-1779, que é o segundo item mais produzido no território, perdendo apenas para a farinha. Foram 20.990 sacos de arroz e 45.920 sacos de farinha.⁸⁰⁹

Corroborando com os registros do Marquês os apontamentos que nos traz a pesquisadora Isabel Drummond Braga. Como observa,

O arroz era de consumo corrente entre os grupos populares, tendo a sua divulgação sido impulsionada na segunda metade do século XVIII. Porém, em geral, era de consumo mais reduzido do que a farinha de mandioca, o feijão ou o fubá.⁸¹⁰

Majoritariamente, apesar da produção do insumo nos arredores da capital, o arroz que lá chegava era oriundo de São Paulo ou do norte do país. Neste período, inclusive, o Maranhão já se organizava como destacado produtor do insumo.⁸¹¹

Das quase 700 edições em que observamos a ocorrência do termo arroz, quando nos avisos, o insumo está novamente associado às propriedades. Lemos num dos anúncios que se utilizam disso:

Quem quiser comprar hum sitio com casas de vivenda, hum grande arvoredado, seu bananal, muitas mandiocas, imensidade de arvores de café com 52 braças de terra própria, e 250 de sertão, belíssimas bargens de arrôz, como também 5 escravos; falle com com o R. José Caetano da Terra morador na mesma fazenda em S. Gonçalo, junto do caminho, que vai para as Sete-Pontes, e para o Engenho Pequeno, ou com Joaquim de Andrade morador da Praia de D. Manoel no seu armazem.⁸¹²

⁸⁰⁹ RELATÓRIO do Marquês do Lavradio ao Vice-rei Luís de Vasconcelos (1769-1779). *Revista do IHGB*. Tomo 76, 1913, pp. 327-328.

⁸¹⁰ BRAGA, 2010, p. 169.

⁸¹¹ ALGRANTI, Leila Mezan. "Famílias e vida doméstica". In: NOVAIS, Fernando Fernando A.; SOUZA, Laura de Mello (orgs.). *História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, pp. 83-154.

⁸¹² *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 51, 01-02-1809, p. 4.

Há, ainda, o registro de quem houvesse perdido um jogo de descascar arroz. No *aviso*, lemos:

A quem pertencer hum Jogo de pedras de descascar arroz, que está no trapiche do Cleto, falle com Antonio José Teixeira, que mora junto do trapiche do Sal, casa N.º 59.⁸¹³

A partir de 1811, o arroz está associado essencialmente às *notícias marítimas*, ocorrendo nos *avisos* essencialmente relacionado à venda de propriedades, nas quais já exista ou possa ser implementado o cultivo do arroz. Falamos, portanto, de um insumo que já era produzido na cidade, com notado destaque à sua produção desde a segunda metade do século XVIII e que, ainda assim, precisa ser abastecido na Corte a partir de outras capitanias no período joanino. Em não havendo a soberania da produção, temos um forte indicativo de um relevante consumo do item.

Junto ao arroz, cabe-nos falar sobre o feijão. Este insumo compunha a ementa dos engenhos⁸¹⁴, sendo parte essencial dos roçados das tropas que adentraram o interior brasileiro⁸¹⁵, é item circulante na capital. Suas pouco mais de 300 menções ao longo da *Gazeta* pode nos apresentar algumas possibilidades interpretativas: o pesquisador Nielson Bezerra registra que os arredores da capital produzem o grão, o que pode sugerir que fosse comercializado nas vendas de ganho, no mercado informal e não registrado⁸¹⁶ – era o terceiro produto mais ensacado para circulação desde a segunda metade do século XVIII.⁸¹⁷ Além disso, os engenhos produziam o seu feijão, parte da ração consumida por todos que ocupavam o espaço. Dessa forma, entendemos que a menção diminuta frente ao arroz esteja ligada não às questões que se relacionem ao consumo – que seja um item menos consumido do que o anterior –, mas que diga de um outro modo de comércio e de acesso, diferente do arroz.

As menções ao insumo estão, essencialmente, nas *notícias marítimas*, registrando sua entrada e sua saída por vias portuárias na Corte. Das poucas ocorrências que

⁸¹³ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 67, 03-05-1809 p. 4.

⁸¹⁴ SILVA, 2005.

⁸¹⁵ SOUZA, Laura de Mello e. “Formas provisórias de existência: a vida cotidiana nos caminhos, nas fronteiras e nas fortificações”. NOVAIS *et al*, 1997, pp. 41-82.

⁸¹⁶ BEZERRA, 2010.

⁸¹⁷ RELATÓRIO do Marquês do Lavradio ao Vice-rei Luís de Vasconcelos (1769-1779), 1913.

observamos em *avisos*, está associado, também, às propriedades que estão à venda. Lemos, por exemplo,

"Quem quizer comprar huma fazenda, com plantações de milho, feijão, arvores de espinho, caféseiros, bestas, porcos, patos, e galinhas, &c. [...].⁸¹⁸

Outro grão patente na alimentação do período, e muito frequente em nossa fonte, é o milho. Diz a antropóloga Paula Pinto e Silva que o insumo compunha o cotidiano alimentar dos amerabas do interior do Brasil – do espaço centro-sul-americano, cabe reforçar – já antes da chegada dos colonos. No período colonial, esteve presente na produção da chicha indígena, bebida fermentada e ritualística. Além disso,

Novos usos do cereal quase desconhecido [para os portugueses recém-chegados], este era o espanto dos homens que por aqui chegavam. O milho, depois de seco, era pilado em farinha grossa, único modo de conservação possível por longo tempo, e utilizado também no preparo de mingaus ou angus por indígenas e negros, sendo sempre relegado a comida secundária pelos portugueses que aportavam no litoral.⁸¹⁹

Foi nos interiores que o milho teve importância maior, quando comparado à mandioca. Nos roçados de bandeirantes, ao longo de suas entradas, milho e feijão eram itens obrigatórios. O milho tem um curto período de produção, além de ser um item de fácil transporte. Transformado em farinha, compunha os acepipes necessários à alimentação desses sujeitos:

[deve] levar consigo o trem de cozinha e, onde quizer pernoitar, mandar a sua gente preparar a carne-seca e o feijão preto. Estes são os comestíveis cotidianos, e, em vez de pão, usa-se no Brasil de farinha de mandioca, exceto no planalto e em toda Minas Gerais, onde se usa da farinha de milho sobre a mesa ou num balainho, donde cada um se serve com os dedos, arremessando, com um movimento rápido, a farinha na boca, sem que a mínima parcela caia para fora.⁸²⁰

O milho está muito associado, ainda, aos festejos religiosos, herança de uma tradição lusa que se adaptou aos ingredientes locais. Impossível pensar o sertanejo sem o

⁸¹⁸ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 19, 06-03-1813, p. 4.

⁸¹⁹ SILVA, 2005, p. 94.

⁸²⁰ FREIREYSS, Georg Wilhelm. "Viagem ao interior do Brasil nos anos de 1814-1815". *Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo*, São Paulo, v.XI, pp. 158-228, 1906. p. 163.

milho – e todos os produtos feitos a partir de seus derivados – na condução dessas comemorações. O São João sem o milho cozido, as papas, os sucos, não é uma festa comemorada como se deve.⁸²¹ Entretanto, ao contrário do que há nos interiores e no sertão, a capital estava à beira-mar e, por ali, circulavam os produtos.

Assim, muito do milho era destinado à alimentação de criações. Porcos e galinhas, essencialmente, comiam o milho, junto a outros alimentos, para impulsionar o seu crescimento.⁸²² Não que não fosse consumido por parte significativa da população, em alguma medida, haja vista os angus comerciados pelas quitadeiras da cidade, mas não estavam inseridos efetivamente num contexto de consumo conspícuo.

Das 89 ocorrências que aparecem, distribuindo o seu processo entre insumos de entrada e saída nas *notícias marítimas* e sua venda nos *avisos*, nestes casos está associado essencialmente à venda de propriedades:

Vende-se huma fazenda, situada em terras di engenho de Peratinim, com huma caza de vivenda, com escravos, gado, e bestas, hum engenho de fazer farinha, hum grande pomar de espinho, com plantações de café, mandioca, milho, feijão e cana, e com hum rio [...].⁸²³

Na análise da fonte, vemos, portanto, uma forte associação entre o milho e outros itens de plantio, como o feijão, e essencialmente associado a propriedades, quando não posto em listagem de entrada e saída do porto como mercadoria.

Um item que nos chama a atenção ao longo das descrições acima, que se repete constantemente, é o café. Intensamente relacionado às vendas de propriedades, como observamos no trajeto das citações registradas, é um insumo que já nos parece compor o cotidiano do colono no período de estada da Corte lusa na capital.

É necessário abordarmos, entretanto, qual é a importância que o café, sob uma perspectiva agrícola, teve para o Brasil. Já na introdução do trabalho, abordamos que manuais agrícolas eram publicados em fins do século XVIII focados na abordagem de, dentre outros itens, o plantio do café. Debret já registrava o consumo generalizado

⁸²¹ SUASSUNA, Ana Rita Dantas. *Gastronomia sertaneja: receitas que contam histórias*. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

⁸²² BRAGA, 2010.

⁸²³ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 92, 15-11-1817, p. 4.

do café na Corte, cujo pó torrado era vendido entre às 6 e às 10 horas.⁸²⁴ Mas, cabe reforçar, não era um item que chamava a atenção só pelo consumo. Seu destaque, no caso da fonte em análise, era no campo da produção. Sítios, fazendas e outros espaços eram vendidos ou alugados e, frequentemente, encontramos *caféseiros*, *caféseais*, *caffésais* e tantas outras grafias que ganhou o tempo no período.

Uma propriedade com árvores de café é anunciada em 1809:

Quem quizer comprar hum sitio com casas de vivenda, hum grande arvoredado, seu bananal, muitas mandiocas, immensidade de arvoredos de café com 52 braças de terra propria, e 250 de sertão, bellissimas vargens de arroz, como tãobem 5 esravos [...].⁸²⁵

Entre *café*, *caffé*, *caffés*, *cafezaes* e *caféseiros*, todas essas denominações que fazem menção às plantações de café, encontramos mais de 650 ocorrências. Majoritariamente, ocupam os espaços de comércio de propriedades ou estão como mercadorias na entrada e na saída dos portos, nas *notícias marítimas*. Cabe reforçar que essas são as informações ligadas ao que está no jornal, o que foge, em alguma medida, do que estava sendo comercializado na rua, no campo da informalidade. Assim, cabe reforçar que o café já é uma realidade do período, principalmente nos espaços de plantio e de produção da substância.

Aproveitando o ensejo do que compõe as bebidas coloniais, cabe reforçar aqui o aparecimento do cacau – *cacao*, majoritariamente no impresso – como item citado nos *anúncios* e nas *notícias marítimas*. O cacau foi uma planta que, comercialmente, significou muito para o Brasil, desde, pelo menos, meados do século XVII. Cabe observar que

A importância do cacau nas trocas comerciais foi tão grande que se manteve em circulação em muitas regiões americanas até meados do século XIX. Até o século XIX toda a produção de cacau era obtida do continente americano. A exploração do cacau na Amazônia brasileira começou, ainda no século XVII, colhido por índios que desciam o rio Amazonas, coletavam os frutos na mata e os enviavam à metrópole. Essa atividade requeria a autorização da administração colonial, que regulava, por meio de licenças, a quantidade de canoas que poderiam circular, o que limitava a quantidade do produto colhida nos primeiros anos. Entre 1678 e 1681, houve tentativa, por parte da Coroa

⁸²⁴ DEBRET, Jean-Baptist. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*. São Paulo: Imprensa Nacional, 2015, p. 235.

⁸²⁵ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 51, 08-03-1809, p. 4.

portuguesa, de introduzir uma variedade de cacau já domesticada na região norte, estimulando a plantação por colonos. Todavia, a empreitada não foi adiante, apesar das vantagens concedidas em isenção de impostos, sobretudo devido à facilidade de se encontrar o cacau nativo disperso na floresta e o baixo custo para obtê-lo. O cacau amazônico tinha grande mercado na Europa e as licenças para o recolhimento do fruto aumentavam expressivamente, chegando a representar quase 90% de todas as exportações da região norte para a metrópole. A Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão deteve o monopólio do comércio e o cacau representou cerca de 80% de seu total de exportações, sendo o principal produto da companhia até sua extinção em 1777. No reinado de d. José I a cultura do cacau se instalou no Brasil, em especial na Bahia, onde a planta encontrou solo e clima bastante adequados para o plantio, sendo até hoje região de notável produção. A partir de meados do XVIII, a produção por livre coleta começou a lentamente declinar. No princípio do século XIX, o cacau ocupava o 6º lugar entre os produtos coloniais mais exportados para a Europa.⁸²⁶

Apesar de tal significado, essencial à condição luso-americana, o cacau ainda é um item que aparece timidamente na *Gazeta*. Os singelos registros sobre o insumo estão em anúncios como “Joaquim José da Rocha morador na rua Direita N.º 37 tem para vender huma partida de cacau do Pará”.⁸²⁷

Quando não ocupa um espaço assim, estava inserido nas *notícias marítimas*, espaço que, numericamente, aparece mais. São 98 as edições que o trazem à tona, especialmente como produto de circulação.

Por último, cabe destacar a circulação do açúcar, matéria-prima que fez parte da construção do Brasil, desde pelo menos 1530, início efetivo da ocupação territorial colonial.

Ao longo de toda a costa brasileira, engenhos foram instalados, um sistema de produção sistematizado foi implantado, a escravidão foi sistematizada, tudo isso para atender a um único objetivo: a produção sistemática de açúcar para ser comercializado na metrópole.⁸²⁸ O período colonial, apesar do algodão, do tabaco, do café, do cacau e de outros insumos que abasteceram os mercados europeus, teve no açúcar o grande cerne de sua produção. O *ouro branco* foi um grande impulsionador

⁸²⁶ ARQUIVO Nacional. Glossário, verbete: cacau. *O Arquivo Nacional e a história luso-brasileira*. Disponível em: http://historiacolonial.arquivonacional.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=5902&catid=2071&Itemid=496 >. Acesso em 16 abr. 2022.

⁸²⁷ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 36, 03-05-1817, p. 5.

⁸²⁸ SCHWARCZ, Lília M.; STARLING, Heloisa M. *Brasil: uma biografia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

do processo português de expansão territorial, uma vez que era uma mercadoria de altíssimo valor de comércio,⁸²⁹ principalmente nos séculos XVI e XVII.⁸³⁰

O açúcar foi o principal insumo a circular pelos portos da capital ao longo do período em que a Corte ali esteve instalada. Açúcar, *assucar*, *assúcar*, são termos aparecem em quase 1000 edições da *Gazeta*, ocupando majoritariamente as *notícias marítimas*, exatamente por estarem entre os itens que mais chegavam e que mais saíam.

Quando não estavam neste espaço, figuravam entre mercadorias que circulavam em direção a Liverpool, nos *Mappas*, e nos *avisos*, anunciando propriedades com seus próprios engenhos. A relação do açúcar com o Brasil fica bem expressa no anúncio que segue:

Quem quizer comprar huma Fazenda que foi dos P. P. Jesuítas, e depois do Illustrissimo D. Luiz Mascarenhas, General, que foi de Minas, sita no destricto de Santos, defrente da barra da Bertioga, junto à armação das balêas, à beiramar, com 4 legoas e meia de testada, e fundos até á serra, com engenho de Assucar, e Arroz, que se move por agoa; casas de sobrado, e Capella, onde se administração todos os Sacramentos, tudo de pedra e cal; pastos plantados de criar gado, muitas madeiras de todas as qualidades, e ainda mesmo para construcção de embarcações, com hum bom estaleiro, onde já se fez huma galera; muito farta de casas e peixe; ostreira para fazer cal; muita pedra; bom barro para olaria; muito arvoredado e espinho, regada com 4 famosas cachoeiras das melhores agoas: falle com o Capitão Ignacio Antonio de Mesqira, que mora na rua do Lavradio, N.º 7. Vende-se por seu dono não ter dinheiro para a custear.⁸³¹

Muitas outras fazendas, outros sítios, trazem seus engenhos de açúcar como mote atrativo para a sua venda e para justificar o valor de sua compra. Com o engenho completo, com o engenho funcionando a moinho d'água, com elementos para se montar um engenho... muitas são as possibilidades que ofertam essas propriedades.

Agora, a partir dos produtos, tanto de origem animal quanto vegetal, vamos analisar os aspectos ligados ao comércio, à circulação e ao consumo. Não nos limitaremos a

⁸²⁹ Cf. FRAGOSO, 1998.

⁸³⁰ No século XVIII o açúcar já era um item de acesso bem mais ampliado, o que permitiu o início de uma confeitaria feita com doces a partir deste produto. Apesar da existência das compotas e de outros doces, o açúcar compunha o arsenal das especiarias até ter uma autonomia no mercado e ocupar, paulatinamente, um espaço destinado a si. D. João V já adoçava o seu chocolate. D. José I colocou, como última etapa das cobertas de banquetes, as sobremesas, consumidas em um espaço específico, junto às bebidas coloniais. Para mais debates, cf., a exemplo, VIANA JUNIOR, 2020.

⁸³¹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º 74, 14-06-1809, p. 4.

reproduzir questões que já foram expostas, mas a buscar outros elementos que possam compor este cenário.

4.3.3 Espaços de comércio, circulação e consumo

Abordar o comércio, a circulação e os espaços de consumo é, em alguns casos, reforçar o que foi dito, mas, principalmente, apresentar outras informações que complementem a ideia do que está em circulação, o que está destinado ao consumo, o que está, por fim, no campo da rotina alimentar. Especialmente, nos interessam aqui os aspectos de um consumo conspícuo, visando compreender o funcionamento de um campo formado por sujeitos que gravitam fora da esfera de uma maioria numérica mas que formam, que acessam os impressos, que por eles são convocados a conhecer novas modalidades de consumo, ou que já as consomem, e faz com que os impressos circulem-nas, colocando-os como parte de um *habitus* elitista.

Cabe, inicialmente, retomar o que já dissemos. Carnes, grãos, café, cacau, açúcar, são elementos que estão no cotidiano desses sujeitos, que consomem as mercadorias de modo a serem abastecidos por outros territórios, uma vez que, os que são produzidos na própria capital, não dão conta de alimentar um grupo.

Além disso, cabe enfatizar as importações, que eram várias:

[...] aguardente de anis, aguardente de conhaque, ameixas secas, amêndoa amarga, atum branco, atum preto, avelãs, azeite, azeitonas, batatas, bolachas, damascos, peras e ginja em aguardentes e doces de frutos europeus, de Trieste, linguiça, marmelos em quartos, marrasquino de Zara, mexilhões de Aveiro, moscatel da França, mostarda, nozes, paio, passas, queijo parmesão, salmão de escabeche, salame da Itália, salame de cabeça de porco, salsicha, talharim branco, vinagre, vinhos brancos, tintos e moscatéis, sem esquecer os que eram de proveniência bem determinada: Borgonha, Carcavelos, Champagne, Chamusca, Chipre, Constança, Cornace, Grave, l'Hermitage, Porto, Provença e D. Serey⁸³²

todas provenientes do incentivo à abertura dos portos, a partir de 1808, e que ganhavam cada vez mais espaços nos estabelecimentos de *secos e molhados*, ou nos lotes leiloados por avarias ou quaisquer outras questões ligadas à embarcação.

⁸³² SILVA, 1978, p. 148.

Francisco Galli era um dos comerciantes que entraram no circuito de venda de insumos importados para “atender aos gostos dos europeus residentes no Rio de Janeiro”.⁸³³ Associados a ele, temos uma série de anúncios de insumos importados, como lemos, por exemplo:

Francisco Galli, participa ao Respeitavel Publico o ter recebido huma partida de Licores legítimos da Martinica, iguaes aquelles com que sempre o tem servido, e porque os recebeo com maior moderação de preço, venderá a 960 réis cada botelha, que até agora custava 1280.⁸³⁴

Dono de uma confeitaria, o distinto comerciante punha a circular muitos dos itens de pastelaria, como as empadas de ave, porco ou vitela, camarão ou mariscos, picado de carne, marmelada ou nata.⁸³⁵

A confeitaria foi comprada por outro administrador, José Maria Avena. Após sua morte, sua viúva fez do estabelecimento um empreendimento ainda maior:

Em caza da viúva de José Maria Avena, dona da loja de confeitaria na rua da Quitanda N.º 90, que administrou Francisco Galli, se preparão jantares, e refrescos para fora com todo o asseio, e delicadeza, pois na dita loja se acha o mesmo mestre que dantes existia: tambem se achão na dita loja vinhos generosos, e exquisitas maças para sopa, conservar, doces &c.; e tambem durante a quaresma se preparão empadas, tudo isto por preço modico, e commodo: isto he, as empadas preparão todos os dias ao meio dia.⁸³⁶

Cabe ressaltar que as confeitarias aparecem ao longo de 28 edições. Grande parte dos resultados referem-se à localizada na Rua da Quitanda, nº.90, que mudou de donos ao longo do tempo, mas nunca deixou de oferecer produtos de destacada atenção. É o caso, quando lemos

Na loja de Confeitaria, e gêneros ultramarinos, reformada na rua da Quitanda N.º 90, se achão diversidades de licores engarrafados muito superiores; vindos ultimamente de França; entre eles Marrasquino de Trieste, Andaia, vinhos do Rhin, Bourdeaux, Champagne, Grave, Borgonha, Lafite, e outras muitas variedades deles; assim como muitos diversos licores da terra,

⁸³³ SILVA, 2007, p. 34.

⁸³⁴ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º 36, 02-05-1812, p. 4.

⁸³⁵ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º 16, 22-02-1812, p. 4.

⁸³⁶ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º 25, 26-03-1814, p. 4.

fabricados na mesma loja, continuando-se também a promptificação dos jantares com aceio magnífico para fora.⁸³⁷

Há ainda outros espaços trabalhando com os ditos *gêneros ultramarinos*. Tais gêneros, entretanto, não são somente alimentícios. Dentre os *avisos*, encontramos alguns que deem conta das louças, como é o caso deste:

Bernardo Manoel da Silva morador da rua de S. Pedro, casa n.º 15, faz saber, que no dia 12 do corrente mez de Setembro principiou a vender huma grande porção de louça da India de Chenxeo e preço de 300 reis o par, tanto a da primeira, como a da segunda sorte.⁸³⁸

Vemos, ainda, que

No armazem de chá, louça, e vidros, da rua da Alfandega, N.º. 5, se achão à venda por miúdo, os chás de primeira qualidade, pelos preços seguintes: Aljofar 1:700, Pérola 1:500 por cada libra, Hisson 960, Uxim e Paó 700, Souchon 600, e Sequim 500; de todas estas qualidades há mais inferiores, que se vendem segundo o seu merecimento. Também se vende por atacado em caixas, ½ caixas, e oitavos. No mesmo hha todo o sortimento de louças da China para chá, e meza, tanto esmaltado, como de porcelana e ouro, e toda a qualidade de cristaes, vidros, painéis, espelhos, e louça de Chincheu, por preços os mais commodos.⁸³⁹

Há, ainda, os cristais, o material feito de prata e outros elementos que agregavam distinção à mesa, como vemos:

Em poucos dias se anunciará ao Público a venda da magnífica prata de mesa, nova, excellentes cristaes, pessos de prata ricamente doiradas, e da melhor loiça de Angouleme, igual à de Seves pertencente ao Excellentissimo Marquez de Casa Trujo.⁸⁴⁰

Pratas de mesa também apareciam em algumas ocasiões, como nos leilões.⁸⁴¹ A opulência era vista na composição de todo o *mise em scène*.

Não só as louças vindas do ultramar, mas também os chás estavam no cotidiano do consumo conspícuo. Fosse pela grande leva de ingleses no então Reino, fosse para

⁸³⁷ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º. 54, 08-07-1815, p. 4.

⁸³⁸ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º 106, 16-09-1809, p. 4.

⁸³⁹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º 6, 20-01-1816, p. 4.

⁸⁴⁰ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º 81, 09-10-1811, p. 4.

⁸⁴¹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º 4, 11-01-1812.

suprir as necessidades da própria Corte, o chá entrou no dia-a-dia de algumas pessoas, o que trouxe, junto a ele, além de uma variedade de marcas e tipos, um leque de louças para o seu consumo, sendo as chinesas as de maior destaque. Diz a pesquisadora Izabel Drumond Braga que

com a presença da família real na América, deu-se também a introdução do hábito de tomar chá. A prática, comentada por estrangeiros, documentada pelos anúncios de venda de aparelhos para servir a bebida e confirmada por peças resgatadas através de escavações arqueológicas, tornou-se uma moda e um momento de sociabilidade entre os privilegiados residentes na cidade. Porém, foi-se mais longe tendo-se dado início ao plantio. Há versões diferentes sobre essa questão. Uma que defende o início do cultivo em 1812, graças à ação de Luís de Abreu, outra que indica idêntica ação, mas anterior por parte de Domingos Vandelli. O chá começou por ser plantado no Jardim Botânico e na Fazenda Real de Santa Cruz. D. Pedro interessava-se quer pelo cultivo do chá, quer pelo da fruta-pão [...].⁸⁴²

Os chás, então, estavam sendo ofertados por cada vez mais comerciantes. Outro estabelecimento surgiu para competir com o armazém da Rua da Alfândega, agora, na rua do Sabão: “Na rua do Sabão entre a da Quitanda e Candelaria N.º 15, há para vender chás pérola, hisson, uxim e sequim da melhor qualidade, assim como gangas, louça, canella e charões”.⁸⁴³

Se o cacau estava sendo plantado no Brasil no período, o chocolate estava vindo de fora. O *chocolate de Hespanha* é anunciado por duas vezes. Na primeira, lemos: “ Na rua da Quitanda, n. 90, no Boteruim, há de venda bom chocolate Hespanhol de varias qualidades, ás libras, e arrobas”.⁸⁴⁴

No segundo anúncio,

Na loja de Luiz Zovetti, e C^a, na rua do Ouvidor N.º 9, se achão a vender os gêneros seguintes: licores de Martinica, de carias qualidades, ditos da fabrica finos de muitas qualidades, dito para medidas; mostarda, conservas Inglezas, de muitas qualidades, cidra, molhos para peixe, vinhos de muitas qualidades estrangeiros, vinagre engarrafado de França, azeite engarrafado, de Florença, frutas em agoardente, cá de diferentes qualidades, genebra, serveja, doces para chá, tão bem se preparão bandejas de doces, agoas de cheiro de varias qualidades, gotas amargas, chocolate de Hespanha. Todos estes generos são por preços commodos.⁸⁴⁵

⁸⁴² BRAGA, 2010, p. 173-174.

⁸⁴³ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º 64, 12-08-1818, p. 4.

⁸⁴⁴ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º. 80, 06-10-1810, p. 4.

⁸⁴⁵ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º. 101, 18-12-1813, p. 4.

Ainda sobre o chocolate, no último anúncio que faz alguma menção a ele, vemos que chegava à loja de um marceneiro maquinista francês um conjunto de “moinhos de mão de aço e ferro”, que fazem excelente farinha, moem bem os grãos de café e o “cacáio para fazer chocolate”.⁸⁴⁶

Retomando o que falávamos, a confeitaria da qual falamos até agora, na rua da Alfândega, 90, ganhou concorrência em uma *Gazeta*, a de 67^a de 1816. Ali, além da produção de comida para levar e das mercadorias importadas, havia um espaço destinado ao consumo:

Gafurio, e Companhia, abrirão huma loja de confeitaria, na rua do Ouvidor canto do Beco das Cancellas Nº. 6, em que se vendem vinhos superiores engarrafados de todas as qualidades, serveja, licores estrangeiros, conservas, e frutas secas &c. No interior ha huma sala decente e commoda para tomar bebidas.⁸⁴⁷

A partir deste registro, inclusive, outros 23 se seguem, ora fazendo menção às confeitarias que já citamos, ora registrando outras confeitarias com suas características. Em 1817, na edição 41, vemos o anúncio da que estava à Rua da Quitanda, n. 90.

Ao todo, identificamos em torno de cinco confeitarias, a partir da análise de proprietários e endereços registrados.

Já as padarias, que existiam no Brasil desde o início da colonização⁸⁴⁸, apesar da escassez da matéria-prima básica à feitura do pão, estavam inclusas no cotidiano de alguma forma. Vendiam, principalmente, uma variedade de produtos que extrapolava o pão.

O primeiro anúncio que menciona uma padaria – a Padaria Real – diz de dois sobrados que estão à venda.⁸⁴⁹ Já a segunda, aborda uma padaria que está se desfazendo dos pertences.⁸⁵⁰ Apesar de várias edições trazerem as *paderias* ou padarias em seus avisos, mais para servirem de referência na busca por pessoas e

⁸⁴⁶ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 10, 02-02-1810, p. 4.

⁸⁴⁷ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 67, 21-08-1816, p. 4.

⁸⁴⁸ SILVA, 2007, p. 38.

⁸⁴⁹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 55, 22-03-1809.

⁸⁵⁰ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 97, 16-08-1809.

serviços, somente na edição 62, de 1815, encontramos um *aviso* que dê conta do que se comercializava no estabelecimento:

Aviza-se ao publico que na Padaria nova da rua dos Ourives, entre a rua do Ouvidor e a do Cano N.º 5, todo o pão que se fabbrica he com trigo lavado à moda de França; e tambem de fabrica pão cevado, e bolachinha fina para o chá e o caffè.⁸⁵¹

Algumas moradas também eram anunciadas com sua “fabrica de padaria, e alguns escravos padeiros”.⁸⁵² Horacio Messeri, que já aparece como dono de confeitaria, “[...] avisa aos Mestres cozinheiros, e doceiras, que na sua Padaria da rua dos Ourives N.º 55, vende a tres vintens a libra farinha (de trigo) superfina”.⁸⁵³

Mais à frente, faz questão de que seus clientes saibam das especificidades de suas produções e das inserções tecnológicas que havia feito em seu estabelecimento, estas justificando a não empregabilidade de pretos em sua produção:

Horacio Messeri, na sua paderia N.º 55, rua dos Ourives, fabrica pão de luxo, Francez, Inglez, Italiano, e Hespanhol, amassado por maquina de nova invenção, sem entrar mão de obra de pretos, que infectão a massa com o suor que largão, enquanto amassão; e fabrica bolachinha doce, bicouto, e bolacha d’agua e sal para o chá, e bolacha para embarque de toda qualidade.⁸⁵⁴

Não conseguimos saber, ao certo, quantas padarias haviam na Corte, pois os anúncios falam de alguns fechamentos sem especificá-las, e da inauguração de outras. O fato é que, como vimos, a farinha de trigo não era um produto acessível, o que a configurava um produto caro e, conseqüentemente, subprodutos de preço elevado. Acessavam-nas quem podia, financeiramente, arcar com os custos das mercadorias lá comercializadas. Além disso, como vemos no último exemplo, a aplicação de tecnologia e o não uso de mão de obra escrava acrescentava ainda mais valor à mercadoria que era produzida.

Seguimos adiante. Diferente do que se propunham as confeitarias que cozinhavam para fora e disponibilizavam aos consumidores os acepipes prontos para levar, as

⁸⁵¹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 62, 05-08-1815, p. 4.

⁸⁵² *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 65, 16-08-1815, p. 4.

⁸⁵³ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 72, 09-09-1815, p. 4.

⁸⁵⁴ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 77, 25-09-1816, p. 4.

casas de pasto tinham por objetivo que fossem consumidos alimentos ali mesmo, no estabelecimento. Já abordamos seus usos nos dois primeiros capítulos. Aqui, buscaremos registrar o que nos apresenta a *Gazeta*.

Como reforça a pesquisadora Maria Beatriz Nizza da Silva,

só com a presença de muitos estrangeiros na cidade se difundiu o hábito de comer fora de casa, sobretudo os almoços – ou seja, a primeira refeição do dia acontecia logo de manhã, e os jantares eram servidos do meio-dia em diante nas chamadas “casas de pasto”⁸⁵⁵

Cabe-nos reforçar, entretanto, que a prática da alimentação fora do ambiente doméstico já estava pautada desde, pelo menos, a segunda metade do século XVIII, quando observamos os registros de casas de pasto pela capital (vide capítulo 1).

O primeiro anúncio que encontramos é sobre a venda de uma casa de pasto, junto a um armazém de molhados, na praia do Peixe.⁸⁵⁶ Mais à frente, vemos que “Está pública a nova Casa de Pasto na Praia dos Mineiros, n. 26, ao pé d’Alfandega, onde acharão todas as qualidades de comidas com todo o asseio e comodidade”.⁸⁵⁷

Entendemos pouco quais são as qualidades de comida que eram ofertadas, o que nos leva a supor que eram alimentos do cotidiano. Espaços acessados por trabalhadores, a preços possíveis de serem pagos. Não voltados às elites.

Apesar da oferta e de todas as qualidades de comida com o asseio necessário, a casa era vendida em 1812.⁸⁵⁸

No mesmo ano, encontramos um anúncio de uma das casas que nos dá a dimensão do que está comercializando:

Domingo, 15 do corrente, se abriu a casa de Pasto de José Luiz da Silva, na rua da Valla, nas casas n.º 15 ao sahir da rua do Ouvidor, e nella se fazem todas as qualidades de maçãs e mais comidas, com todo o asseio possível, e melhor perfeição, e tambem se oferece a fazer com o maior commodo possível qualquer jantar, ou prato que se lhe encommendar.⁸⁵⁹

⁸⁵⁵ SILVA, 2007, p. 34.

⁸⁵⁶ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º. 124, 18-11-1809.

⁸⁵⁷ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º. 81, 09-09-1811, p. 4.

⁸⁵⁸ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º. 5, 15-01-1812.

⁸⁵⁹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, n.º. 24, 21-03-1812, p. 4.

A casa de pasto, por sua vez, não se limitava a produzir as *maças* e demais alimentos somente para serem consumidos ali. Também produziam pratos para serem levados, o que pode nos indicar uma possibilidade de uma clientela mais distinta comprando nesses espaços.

Algumas casas de pasto ultrapassavam o que era comum que fizessem e abrange outros serviços, como vemos aqui:

O dono da casa de bebidas, pasto, e hospedaria, no princípio da rua da Alfândega, faz saber ao publico que no dia 1.º de Março do corrente anno de 1813, continuará a mesma na forma do estabelecimento antigo, que vem a ser, loja de bebidas, com diversidades de comestivos, e no primeiro sobrado bilhar, e conservando-se a casa de pasto, nas salas interiores, e ficará acabado o título da casa de Repozo, e sim a [ilegível] do Rio.⁸⁶⁰

Apesar de o dono da casa de pasto estar reduzindo as atividades em seu estabelecimento, temos uma ideia das potencialidades das casas de pasto no período, que, como no caso acima, não ficavam somente por conta do pasto, mas criavam um ambiente de comércio de bebidas, de diversão e de hospedagem.

Casas de pasto e estalagens rendiam à polícia, em 1808-1809, 175\$600 réis em impostos. Em 1821, 1:976\$000 réis.⁸⁶¹ Ainda que tal pagamento contemple multas e impostos outros, vemos aí um crescimento das atividades das casas de pasto, seja pelo número de estabelecimentos, seja pelo aumento de demanda ou de serviços prestados. Não é possível saber quantos casas de pasto há no período, uma vez que observamos um grande volume de repasses e vendas desses estabelecimentos.

Seguindo adiante, quando falamos de consumo imediatamente nos chamam a atenção alguns elementos: tais anúncios se avolumam a partir de 1814 e os comércio estão, em muitos casos, localizados na Rua da Quitanda.

A Rua da Quitanda era um importante espaço de circulação, aparecendo central neste processo desde 1808. Da venda da Gazeta, dos livros e de uma série de outros itens, incluindo aí os alimentares e os espaços de pasto, estavam inseridos aí. Como vimos no capítulo 2, na análise da obra de John Luccock, a Rua da Qui-Tan-Di era o espaço

⁸⁶⁰ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 17, 27-02-1813, p. 4.

⁸⁶¹ ALGRANTI, Leila Mezan. *Tabernas e botequins: cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821)*. *Acervo*, Rio de Janeiro, v. 24, n. 2, p. 25-42, jul./dez. 2011.

central para o comércio de insumos e a vivência das pessoas que transitavam e ocupavam o espaço.

Além da Quitanda, a Alfândega, os armazéns do Trapiche e outros espaços também aparecem. Mas, de fato, os comércios na Quitanda são notadamente destacados.

Tais espaços de distinção funcionavam com cozinheiros e escravizados que conheciam a cozinha. A procura por cozinheiros que não fossem escravos foi acentuada com a chegada da Corte lusa à capital, o que fez com que o mercado iniciasse a oferta deste tipo de serviço.⁸⁶²

O serviço de cozinheiro, inclusive, especializado e não feito por sujeitos escravizados, foi aparecendo na *Gazeta* ao longo dos anos. Um cozinheiro, inclusive, registrou sua profissão junto ao negócio que estava inaugurando:

O cozinheiro José Luiz, faz saber que no dia 30 do corrente às 2 horas até as 2 ½ da tarde na sua casa de Pasto, Caffé, e Hospedaria, sita na rua da Alfândega N.º 10, dá principio à meza redonda, a preço de 800 réis com meia garrafa de vinho do Porto, ou huma de Bordeaux, dá jantares para fora a 9\$600 réis por mez; faz jantares grandes de encomenda da maneira que os pedirem, como todo o trem preciso para eles, e criados para servir aos mesmo jantares.⁸⁶³

Havia, ainda, a oferta de serviço especializado por prestadores que iam à casa de seus clientes, como vemos aqui: “Luiz Rubin, Mestre Cozinheiro, rua da Moeda N.º 2, da parte esquerda, dá parte ao publico que ele vai á caza das pessoas, que o quiserem empregar para fazer jantares, &c., como pasteis, sobre mesa”.⁸⁶⁴

Ainda sobre aspectos de sociabilidade na *Gazeta*, cabe destacar alguns dos eventos que são nela registrados e que afetam o cotidiano dos cidadãos que estão inseridos no contexto da cidade e, em alguma medida, também estão relacionados a eventos retratados em nosso trabalho.

O primeiro evento é a chegada da Missão Francesa à capital. No impresso do dia 6 de abril de 1816, lemos:

⁸⁶² SILVA, 2007.

⁸⁶³ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 87, 29-10-1817, p. 4.

⁸⁶⁴ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 20, 08-03-1820, p. 4.

Em o navio Americano Calphe, chegarão do Havre de Grace a este porto as pessoas abaixo nomeadas (a mór parte das quaes são Artistas de profissão) e que vem residir nesta Capital.

Joaquim Le Breton, Secretario perpetuo da classe das Bellas Artes do Instituto Real de França, cavaleiro da Legião de Honra.

Taunay, Pintor, Membro do mesmo Instituto, trazendo sua mulher e 5 filhos.

Taunay, Escultor, e traz consigo um aprendiz.

Debret, Pintor de historia e decoraçào. [...].⁸⁶⁵

O evento em si não diz de um processo legado a mudanças no consumo diretamente, mas já dá conta de avisar à sociedade a chegada desses sujeitos, e que muito influenciaram nas percepções sobre a cidade, especialmente Debret, como analisamos no capítulo anterior.

Além deste evento, outro foi notadamente importante em relação às modificações que seriam sentidas mais tarde, talvez no período do Brasil independente, fora de nosso recorte. Impossível, entretanto, passarmos por evento tão distinto no período: o casamento do príncipe-regente d. Pedro IV e a sua alteza real, a Arquiduquesa Leopoldina:

O Marquez de Marialva, Embaixador Extraordinário na Corte de Vienna (diz a Gazeta da mesma Corte) deu no 1º de Junho o grande baile por ocasião do casamento de SS. AA. RR., o Principe Real do Reino Unido de Portugal, do Brazil, e dos Algarves, e a Princeza Leopoldina. A festa (a que assistirão 2\$000 pessoas das mais distintas da Corte e da Cidade) começou às 8 horas. O Imperador e a Imperatriz chegarão às 9 horas. Estiverão presentes todos os Arquidukes e Arquiduquezas, o Duque de Saxe-teschen, o Principe Real de Baviera e sua Augusta Esposa, e todos os Embaixadores Estrangeiros. Rompeu o baile o Embaixador Portuguez, que dançou huma Polaca com S.A.R. a Arquiduqueza Leopoldina. Às 11 horas servio-se huma ceia magnifica. A Corte ceou em huma meza de quarenta talheres. Havia mais huma meza para o Arquiduque Carlos, o Arquiduque Palatino José, e mais 28 pessoas distintas. Mais de 1\$100 pessoas participarão deste banquete, não contando aqueles que estavam sentados nos aparadores, e em mezas particulares. A 2 horas repetio-se o baile. O Imperador e a Imperatriz se retirarão às 2; A partida durou até as 4. Nesta magnifica função, que importou para cima de hum milhão de florins, a Familia Imperial foi servida em baixela de ouro, e os outros convidados em baixela de prata. O Marquez de Marialva, e a Duqueza de S. Carlos, Esposa do Embaixados de Hespanha, fizeram as honras da caza nas diversas salas. O Marquez de Marialva deu os edificios, que mandára fazer no Augasrten a beneficio da reunião a favor dos pobres. Trata-se de dar naquela Quinta huma função publica, cujo produto se distribuirá pelos indigentes. S. Ex. antes de partir mandou dar a M Morcau 2\$ ducados, em remuneração do bem que desempenha quanto lhe incumbio.

⁸⁶⁵ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 28, 06-04-1816, p. 3.

S.A.I. a Princesa Real de Portugal, Brazil e Algarves, depois de se ter despedido com a maior ternura de sua Augusta família, poz-se a caminho hontem pela manhã para Liorne. [...].⁸⁶⁶

Ainda que não tenha ocorrido no Brasil o casamento por procuração, a opulência do ato foi sentida na Colônia, graças ao relato supracitado das comemorações. Isso também é parte de um processo didático, de uma construção simbólica do que se pretendeu implementar no Reino, a quais moldes, a *educar* de acordo com o que se esperava de um território que se pretendia à *européia*, de um processo civilizador.⁸⁶⁷

Este é o cenário em que podemos enquadrar o consumo no período a partir do que circulava na *Gazeta do Rio de Janeiro*. Aqui, pudemos ter uma ideia dos objetivos e dos efeitos do jornal no sentido de pôr em circulação uma série de elementos que compunham um *habitus* específico, e também, no campo do simbólico, serviu para instruir a população ao modelo do que deveria ser uma Corte europeia fora da Europa.

Seguiremos, agora, à análise das propriedades do período e que tiveram como agente motivador à compra ou ao aluguel as plantações ou os mecanismos de produção de insumos alimentares.

4.3.4 Propriedades (venda e compra) com motivações de produção alimentar

Um ramo de muita oferta e que nos chamou a atenção foi o de anúncio de vendas ou aluguel de propriedades e que tinham como mote de valorização imobiliária o seu potencial produtivo alimentar. Assim, encontramos algumas propriedades sendo anunciadas exaltando os pés de fruta que tinham, ou até mesmo, engenhos e alambiques. Logo, inserimos aqui a categoria “propriedades com potencial produtivo alimentar”.

Antes, vamos abordar um pouco sobre as propriedades, de forma ampla. Como já dissemos no capítulo 2, as casas tinham uma dada conformação, de modo que o interior fosse o espaço pulsante da casa. Ali estava o espaço para produzir a comida, para se alimentar, para socializar, para receber as pessoas. Principalmente nas

⁸⁶⁶ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 76, 20-06-1817, p. 1-2.

⁸⁶⁷ ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador*. vol. 1. 2. ed. – Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

propriedades de sujeitos distintos. A casa pulsava no centro, longe dos olhos curiosos que pelo lado de fora passavam.

Como pudemos observar, os anúncios de propriedades como fazendas, sítios e chácaras aparecem aos montes. É impossível, por exemplo, abordarmos a produção de gado vacum, de grãos, de manufaturas em geral, sem trazermos à tona esses estabelecimentos.

É importante, ainda, destacar as fazendas que estavam nos arredores da cidade não tinham como única função o plantio ou a criação de gado, ou mesmo a produção de açúcar e farinha. Para além disso, eram espaços a serem habitados, servindo como moradia a quem as comprasse.

Cabe, ainda, registrar que havia um arsenal de insumos que eram repassados ao novo proprietário. “Os escravos, tal como os animais ou as benfeitorias, eram considerados parte do engenho, fazenda ou sítio”.⁸⁶⁸ Dessa forma, buscando chamar a atenção dos novos compradores, vários anúncios reforçavam o destacamento a ser adquirido.

Para que fossem comercializadas, a corretagem dessas propriedades passou a acontecer. Essa era uma forma de viabilizar o processo, uma vez que os proprietários poderiam estar envolvidos em outras atividades. Maria Beatriz Nizza da Silva diz que

O primeiro escritório de corretagem surgiu no Rio de Janeiro em 1810, quando Agostinho da Silva Hoffman, que fora corretor público e jurado em Lisboa, iniciou a mesma atividade no Rio de Janeiro na firma Silva Hoffman e Cia. Tratava-se de corretores de “fazendas, navios, câmbios, e seguros marítimos e terrestres”, que ofereciam seus préstimos aos comerciantes nacionais.⁸⁶⁹

Muitas das vendas, portanto, que vemos anunciadas na *Gazeta* partiam dos corretores, que se ocupavam de comercializar os espaços e, ali, elencavam as benesses das propriedades. E de fato, não é raro encontrarmos nos *avisos* indicações que levem os interessados na compra de uma fazenda ou um sítio a irem a outro local, procurar um sujeito que está autorizado a falar sobre a venda. É o que encontramos no exemplo:

⁸⁶⁸ SILVA, 2007, p. 139.

⁸⁶⁹ SILVA, 2007, p. 155.

Vende-se um Sitio que foi do Major de Milicias de Irajá nas terras do Engenho de Botafogo: a pesar de sua grande extensão he quase cercado de espinho, tem grandes e excellentes pomares, muitos cafés, muitas mandiocas, duas boas fontes, pasto cercado, e vasas novas em muitos agradavel situação. Quem o quizer comprar, dirija-se á Botica que está na rua detraz do Hospicio, casas n. 32., que alí achará quem por parte do dono lhe diga o mais que quizer saber.⁸⁷⁰

Sítios e fazendas ocupam quase todos os *avisos* publicados na *Gazeta do Rio de Janeiro*. O comércio imobiliário era uma realidade importante no período joanino. Alguns anúncios dão conta, somente, de citar a venda ou o aluguel de propriedades, e se bastam à explicação de duas linhas. Entretanto, na maior parte dos casos, árvores de espinhos, engenhos para fazer farinha, *assucar*, pomares, laranjais, plantações de mandioca, dentre uma série de outras ofertas, estão presentes nos registros.

Como viemos abordando isso ao longo da análise da fonte, registraremos aqui mais alguns exemplos, buscando destacar os usos que apontamos. Apesar disso, é impossível quantificar a oferta dessa modalidade de estabelecimento, haja vista o número, deveras expressivo.

Aqui, observamos um sitio sendo repassado com todas as benfeitorias, como citamos acima:

Quem quiser comprar as bemfeitorias de hum sitio com boas casas, engenho de fazer farinha, todas as plantações, 15 ou 16 escravos casados, e solteiros, na freguesia do Irajá pegado à Capella de N. S. da Penha; falle com o Tenente José Pinto da Silva, morador da rua da Misericórdia n. 15, que o quer vender.⁸⁷¹

Diferente das prestações de serviço, que citamos acima, a venda desse tipo de propriedade ocupa os *avisos* do jornal desde 1808. O primeiro anúncio de fazenda no jornal não faz menção às suas plantações.⁸⁷² Entretanto, a modalidade não só surgiu como se avolumou.

Ainda em 1808 já podemos encontrar um dos maiores anúncios que dão conta de apontar arvoredos e plantações como destaque da propriedade:

⁸⁷⁰ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 20, 10-03-1810, p. 4.

⁸⁷¹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 136, 30-12-1809, p. 4.

⁸⁷² *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 11, 19-10-1808.

Quem quizer comprar hum Sitio em Irajá, com Cazas com cinco quartos, salla, duas varandas, pateo, cozinha, e lugar de fazer farinha, tudo coberto de telhas; hum bom aparelho roda, forno, preña, e côxa, couxos, e gamellas,, &c.; ornada de cadeiras, e alguns trastes; forno de doce, e ferramentas necessaria; com hum grande Laranjal, Bananal, Ananazal, Parreiral, muito Café, dous quartéis de Mandioca, e algum Milho, e outras muitas cousas, como Figueiras, Romeiras, Mangueiras, Cajueiros, Limeiras da India, e das nossas, Limoeiros doces, hum grande pasto de bom Capim: tudo bem cercado com cancellas novas, e muito farto de Agoa: falle com Manoel do Rozario morador na Praia de Dom Manoel que o dá muito em conta.⁸⁷³

Chama-nos atenção observar que algumas fazendas têm nos pessegueiros e marmeleiros o mote do seu destaque, uma vez que, como vimos acima, muitas dessas frutas eram importadas para serem comercializadas. É o caso desta propriedade:

Vende-se huma Fazenda com meio legoa de testada, e huma legoa de fundo com pasto para ter já quatrocentas vacas casas de Sapé, e vários arvoredos e Pecegueiros, Marmeleiros, e toda a mais plantaão, com agoa para poder formar Engenho, distante do porto da Estrella quatro legoas; por hum lado parte com a Fazenda de José Coelho Marinho. Quem a quizer comprar falle com Manoel Fernandes Pedrozo na Rua da Alfandega N.º 8.⁸⁷⁴

No caso das chácaras, horta e água são itens comuns a quase todas as anunciadas. Segue um exemplo:

Quem quizer comprar huma Chacara na estrada de Mataporcos, antes de chegar ao Barro Vermelho, com grande pomar de espinho e com outras frutas, boa horta, e bastante agoa; falle com Manoel Rodrigues dos Santos na rua Direita, junto à Igreja da Cruz.⁸⁷⁵

Esses foram alguns dos exemplos de propriedades comercializadas no período. Certamente, o mote produtivo da propriedade era mais um chamariz à venda, e um benefício para quem adquirisse, alugasse ou arrendasse a propriedade.

Como vimos acima, a escravaria era parte dos bens repassados às pessoas que adquirissem as propriedades. Sujeitos escravizados estavam envolvidos em muitos dos processos pesados do plantio, da colheita, do processamento de manufaturas na produção de açúcar, farinha etc. Entretanto, há uma modalidade de escravizados que

⁸⁷³ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 27, 14-12-1808, p. 4.

⁸⁷⁴ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 48, 25-02-1809, p. 4.

⁸⁷⁵ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 60, 25-07-1812, p. 4.

muito nos chama a atenção, quando abordamos a alimentação no período joanino: os escravizados ensinados em atividades de cozinha, não ao modo de sua terra, mas aos modos europeus, lusos, especificamente. É disso que trataremos a seguir.

4.3.5 Escravizados para venda ou ganho com habilidades em atividades de cozinha

Um fenômeno é muito particular à fonte, apesar de não o ser na realidade da Colônia/Reino à época. Escravizados sendo vendidos ou alugados, cujos motivadores para tal nos anúncios fossem as habilidades na cozinha, apareceram aos montes. Assim, outra categoria que implementamos nesta análise foi “Escravizados e relações alimentares”.

Antes de qualquer coisa, é muito importante que localizemos o papel das pessoas escravizadas no cotidiano colonial. Não é nosso interesse analisar, especificamente, o papel dos sujeitos na sociedade de forma geral, haja vista um arsenal de obras produzidas ao longo de toda a história da historiografia brasileira sobre o tema. Objetivamos, tão somente, resgatar o que foi produzido à luz dos préstimos de serviços especializados em cozinha ou operações afins, por parte de pessoas escravizadas.

Uma relação de dualidade estava posta entre o senhorio e os serviçais das casas na Colônia. Registra a historiadora Leila Mezan Algranti que

O registro de instrumentos de castigo nos inventários dos colonos, desde o século XVI, como “grilhões e seus cadeados”, “correntes”, “correntes com 4 braças e meia com 14 colares”, roda, máscara de flandres, palmatórias e bacalhaus(chicote composto por cinco tranças de couro) representavam apenas um dos lados da moeda da relação senhor-escravo, o lado mais vil e certamente mais cruel. Mas houve senhores que reconheceram os fortes laços que os uniam a seus escravos no momento de preparar seus testamentos, concedendo-lhes a alforria, recomendando aos herdeiros que tratassem bem a um filho que tiveram com uma escrava, ou até proibindo a separação de uma família cativa. Todas essas manifestações são sinais efetivos de que a relação entre senhores e escravos ia além da relação de produção.⁸⁷⁶

⁸⁷⁶ ALGRANTI, 1997, p. 132.

O papel ocupado pelas pessoas escravizadas na construção da família colonial brasileira era central. Não porque fossem da família os pretos que chegavam de longe para prestar serviço, mas porque eram mercadorias. Filhos de brancos com mulheres pretas, escravizadas, eram filhos da violência. Ter escravizados ao redor para o cuidado atento não era uma forma carinhosa de tratar aquilo que, animado, não passava de um bem registrado, objetificado, passível das maiores violências. Se há dois lados nessa moeda, não podemos perceber como equivalentes, equiparados. Há dois lados, e um deles sempre foi o mais fraco. Difícil seria comparar os castigos sofridos com as relações de lida com os senhores.⁸⁷⁷

Seguindo adiante, faz-se necessário analisar como essas relações se davam no campo da alimentação. Já no capítulo 2, registramos que, segundo John Luccock, comumente eram as mulheres escravizadas quem cozinhavam, ficando as senhoras por conta das sobremesas e dos bolos. Falamos, no capítulo 3, que as mulheres quitandeiras estavam nas ruas fazendo seus ganhos com a venda dos angus, dos mingaus. Isso foi um marco da sociedade colonial.

Um evento, entretanto, que não ficou explícito nas fontes anteriores, foram os ganhos feitos com escravizadas e escravizados que tinham habilidades em cozinha. E isso só nos foi possível devido à enorme oferta que a *Gazeta do Rio de Janeiro* trazia de sujeitos inscritos nesta modalidade.

Falamos, anteriormente, que havia uma demanda por uma criadagem que não fosse formada por escravizados. Já anunciavam a busca por um cozinheiro que soubesse “trabalhar de caçarolas e massas”⁸⁷⁸, ou uma pessoa “que saiba cozinhar, ou que ao menos faça a este respeito o que mandar seu amo, e que se sujeite a estar sempre em casa quando não seja mandado fora, tendo tudo em perfeita ordem e asseio e fazendo com boa vontade aquilo em que puder ser útil”⁸⁷⁹, ou para fazer a governança da casa, de forma geral, solicitando uma “senhora capaz e suficiente para arranjo de uma casa de família”.⁸⁸⁰ Eram, sobretudo, os ingleses que demandavam estes serviços.⁸⁸¹

⁸⁷⁷ Cf., a exemplo, KARASCH, Mary C. *A Vida dos Escravos no Rio de Janeiro (1808-1850)*. São Paulo: Cia das Letras, 2001.

⁸⁷⁸ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 30, 21-12-1808, p. 4.

⁸⁷⁹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 29, 11-04-1810, p. 4.

⁸⁸⁰ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 15, 21-02-1818, p. 4.

⁸⁸¹ SILVA, 2007.

Entretanto, a sociedade formada aos moldes coloniais continuava a funcionar. A elite da terra ou do reino ainda precisava arcar com suas mazelas e a estratificação social que organizava a sociedade colonial do período.

Por isso, muitos eram os anúncios de negros que eram habilitados às mais diversas práticas. Comumente ladinos, os escravizados que estavam inseridos no contexto de venda ou aluguel anunciados nos *avisos da Gazeta* eram já ensinados na arte de elaborar alguma coisa. Não deveria sê-lo na sua cultura de origem, mas aos moldes portugueses, daí o reforço dos anúncios em dizer que eram ladinos, que estavam capacitados à arte de algo, que já tinham experiência com algo.

No campo da cozinha, encontramos casos específicos e emblemáticos, em decorrência da exigência de qualificação. Segundo Maria Beatriz Nizza da Silva,

Deve ser aqui acentuado que os dotes de cozinheira não eram exclusivos das escravas, pois encontramos um grande número de negros cozinheiros “até de massas”, o que exigia uma técnica culinária mais complexa. Também era estabelecida uma distinção hierárquica entre cozinhar e fazer doces, sendo esta última atividade mais valorizada do que a primeira.⁸⁸²

Os sujeitos escravizados que detinham tais habilidades eram chamados *escravos de ofício*, e deveriam ser treinados desde crianças. Vemos isso no anúncio abaixo:

Quem dezejar pôr negros ou negras de 8 até 10 annos de idade a aprender o officio de jardineiro, cocheiro, ou cozinheiro, e além disto a ler, escrever, contar, e cozer, dirija-se á casa de carlos Durand, e Comp., Rua Direita N.º 9. As condições são as seguintes: 1.º Deve ter boa constituição e boa saúde, e ter tido bexigas naturaes ou vacinadas. 2.º calças, e 1 jaqueta; 3.º Nos primeiros tres mezes o Senhor poderá tirar o escravo; depois de tres mezes deverá deixa-lo tres annos á pessoa que dele se encarregar, a qual se obriga a fazelo aprender tudo que o Senhor houver destinado, e demais os diversos conhecimentos elementares indicados.⁸⁸³

Apesar do projeto de produção de um futuro escravo de ofício, pelo ano da publicação, já entendemos que houve a forja de um método para a produção de uma modalidade de escravizado necessária à sociedade. Porém, o primeiro registro de uma

⁸⁸² SILVA, 2007, p. 136.

⁸⁸³ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 74, 15-09-1819, p. 4.

escravizada que sabia cozinhar é bem anterior a este. Em 1809, pela primeira vez, um dos avisos registra o seguinte:

Vende se huma preta de idade de 30 annos, que sabe cosinhar, lavar, engomar, e coser: quem a quizer comprar, falle com Venancio Jose Lisboa, na rua da Quitanda N.º 49.⁸⁸⁴

A partir deste, vários anúncios se seguiram, com a mesma modalidade: pretas, mulatas cabras, e outras alcunhas, algumas bizarras, que resolvessem atribuir às mulheres que sabiam cozinhar.

O segundo anúncio, já de 1810, diz da venda de uma casa de pasto com os escravizados trabalhadores sendo repassados juntos ao empreendimento: “Quem quizer comprar os trastes de huma casa de Pasto com seus escravos cozinheiros, cita na Praia dos Mineiros ao pé dos Contos, póde dirigir-se á mesma para se ajustar”.⁸⁸⁵

A partir daí, os anúncios começaram a se tornar mais comuns. Escravizadas que sabiam cozinhar foram o mote dos anúncios que se seguiram.

Em 1811, encontramos um anúncio em que se pedia uma *escrava* para alugar: “Preciza-se de huma escrava para se comprar, ou de huma preta ou parda forra para alugar, que saiba fazer todo o trabalho de huma casa; como cozinhar, lavar, engomar [...]”.⁸⁸⁶

O trabalho doméstico é tão bem inserido dentro da estética da produção feminina, que no anúncio que segue, encontramos o que deve saber fazer uma mulher: “José Antonio de Abreu Guimarães, morador da rua da Quitanda, n. 49, tem huma Escrava ladina para vender, boa engomadeira, e com principios de cozer, e de tudo o mais que deve saber fazer huma mulher”.⁸⁸⁷

Os papéis de gênero na composição do que era o objeto que tinha para vender deixa patente a postura dos sujeitos sobre as mulheres, o que reforça ainda mais as questões postas anteriormente, de que os dois lados de uma moeda, nesse tipo de sociedade, não trazem qualquer condição de equivalência.

⁸⁸⁴ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 67, 03-05-1809, p. 4.

⁸⁸⁵ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 20, 10-03-1810, p. 4.

⁸⁸⁶ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 92, 16-11-1811, p. 4.

⁸⁸⁷ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 15, extraordinária, 20-07-1811, p. 4.

Seguindo, temos o registro de venda do primeiro escravizado, homem, com treinamento voltado ao aprendizado em arte de cozinha: “Quem quiser comprar hum Moleque, por nome Estevão, que sabe cosinhar, e he crioulo, e esperto; falle na rua da Quitanda em n. 43, onde acharpa as mas informações”.⁸⁸⁸

Cabe reforçar que, em sua grande maioria, os anúncios sobre as noções de cozinha são bem genéricos. São sujeitos escravizados e que sabem, dentre outras coisas, cozinhar. Entendemos, como já apresentamos aqui, que são versados na arte de cozinhar o trivial, para o cotidiano.

Um 1812, encontramos o primeiro anúncio de uma mulher escravizada que sabia fazer doce:

D. Joaquina Margarida de Brito, moradora na rua da Cadêa junto ao Porto, n. 40, pertende vender huma escrava de Nação, por nome Maria Rita, a qual sabe cozer, engomar, fazer doce, e he desembaraçada para todo e qualquer serviço, que se lhe ofereça.⁸⁸⁹

Também em 1812, outro anúncio de venda, apresentando uma mulher com ainda mais saberes culinários específicos: “Quem quizer comprar huma mulata costureira, boa rendeira, e boa doceira, cozinheira, e engomadeira, e que sabe também fazer pão, biscoito, &c. [...]”.⁸⁹⁰

O primeiro anúncio de escravizado com conhecimento de cozinha e disponível para aluguel também é de 1812. Lemos que: “José Antonio de Abreu Guimarães, morador na rua da Quitanda defronte do Passo, n. 49, tem hum Escravo ladino, bom cozinheiro e compredor, para alugar”.⁸⁹¹

Os alugueis e as vendas de escravizados que sabiam genericamente dar conta de serviços domésticos seguiram ao longo dos anos. Apesar do registro apontado sobre os serviços que devem saber uma mulher, feito por um dos anúncios, vários dos avisos que traziam os homens como sujeitos a serem vendidos ou alugados e que sabiam cozinhar, registram que também sabiam os afazeres domésticos.

⁸⁸⁸ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 19, extraordinária, 08-08-1811, p. 4.

⁸⁸⁹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 2, 04-01-1812, p. 4.

⁸⁹⁰ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 56, 11-07-1812, p. 4.

⁸⁹¹ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 3, extraordinária, 06-04-1812, p. 4.

Uma associação entre cozinha e condução de embarcações é encontrada, pela primeira vez, na 12ª edição de 1812: “Quem quiser comprar um escravo de 22 anos de idade, muito bom Cosinheiro e Marujo, vá á rua de S. José defronte do canto da Senhora da Cabeça, n. 3, e falle com o Sargento Mór Luiz Alves Moniz [...]”.⁸⁹²

Algumas amas de leite também eram postas a venda, junto aos seus filhos. Como a atividade da amamentação, entretanto, é transitória, fazia-se necessário reforçar outros usos, para que fossem compradas. É o caso que vemos abaixo: “[...] Na mesma caza se acha em venda huma ama de leite, com cria de dois mezes, de nação Benguela, ladina de trez anos de caza; engoma lizo, cozinha, e está pronta a todo serviço grosseiro da caza”.⁸⁹³

Esses são apenas alguns exemplos dos vários anúncios de homens, mulheres adolescentes e crianças, escravizados, e que estavam disponíveis forçosamente a atender a uma gama de serviços especializados, como o de cozinhar.

É nessa fonte que conseguimos observar como havia um comércio de pessoas que tinham nas habilidades culinárias aprendidas o chamariz para serem alugadas ou vendidas. As mercadorias que ocupavam lugares centrais nas casas dos senhores, uma vez que a alimentação era o espaço pulsante das casas no período colonial.

Neste capítulo, abordamos o impresso *Gazeta do Rio de Janeiro* enquanto agente que transpassou a sociedade na completude do nosso período de estudo, tendo iniciado em 1808 e seguido até 1822. Limitamo-nos a analisar o recorte até 1821.

Longe de ser um espelho verídico da sociedade do período, a *Gazeta* nos permite observar quais eram as dinâmicas do cotidiano no período. Nos avisos, com o foco voltado às questões ligadas à alimentação, pudemos compreender melhor como se davam as dinâmicas sociais por meio do consumo de determinados itens, inclusos aí moradias, fazendas, sítios, e ofertas alimentares, como leilões de farinhas, casas especializadas em determinados serviços, dentre outros indicativos.

⁸⁹² *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 12, 08-02-1812, p. 4.

⁸⁹³ *Gazeta do Rio de Janeiro*, nº. 51, 25-06-1814, p. 4.

Pudemos refletir, ainda, sobre os processos de circulação de informações no período em que a Corte lusa esteve no Brasil. Como a instalação de uma outra dinâmica na capital galgou outro percurso diferente daquele instalado até então, mas não tão fora de esquadro quanto alguns trabalhos nos propõem, colocando em 1808 o marco zero do processo civilizador no Rio de Janeiro e, conseqüentemente, na Colônia.

Este capítulo não pode ser compreendido fora da totalidade da obra. Antes, fizemos uma vasta análise com o foco na alimentação, nos hábitos, nos insumos e demais questões que perpassem o campo.

No primeiro capítulo, analisamos as conformações sociais na capital antes da Corte, e ali já observamos uma capital que seguia uma dinâmica que, em alguma medida, consonava com o que havia na Europa, haja vista circulação de sujeitos entre o Velho Mundo e as demais Colônias. No segundo capítulo, vimos como um viajante inglês registrou as modificações na capital, desde a sua chegada (que foi muito próxima à chegada da Corte) até a sua partida, dez anos depois. No terceiro capítulo, vimos como outro estrangeiro, agora um francês, contratado para prestar serviços à Coroa e *civilizar* a Colônia, via o Brasil, a Corte, os hábitos – com foco nos alimentares –, e quais análises trazia junto ao contexto histórico e o que retratava. No quarto capítulo, por fim, buscamos interligar as informações dos capítulos anteriores por uma fonte que acompanhou o período em que estiveram na Corte os viajantes, e que já se inicia relatando questões instaladas antes mesmo de sua criação na tipografia real.

Com isso, pretendemos arrematar os assuntos ligados à alimentação e percebermos, dentre uma série de questões, quais eram os insumos consumidos na Corte, como circulavam, os espaços destinados ao consumo, os utensílios dos quais se lançava mão para o consumo e quem eram as pessoas ligadas à produção e à circulação dos insumos.

Entendemos que atingimos o objetivo de registrar como a *Gazeta do Rio de Janeiro* pode ser uma fonte farta de informações e que nos diga sobre a capital. Que nos permita olhar novamente o passado com outras possibilidades. Que nos convoque a pensar a alimentação enquanto campo não só da História, mas das análises sociais em amplas versões.

À GUIA DA CONCLUSÃO

No trabalho apresentado, buscamos compreender a dinâmica social no Rio de Janeiro do primeiro quartel no século XIX, especificamente entre os anos 1808 e 1821, período em que lá esteve a Corte lusa. Nos meandros de tal dinâmica, objetivamos analisar as questões que tangem às dimensões sócio-políticas inscritas em processos de relações cotidianas, tendo como foco de observação as relações no entorno da alimentação, das práticas alimentares, dos modos de consumo e das comensalidades.

Vistas aqui num contexto de reconfigurações e ajustes à nova realidade, as elites, lusa e local, precisaram passar por um processo de adaptação, de reconstrução de relações, não somente no âmbito interpessoal, mas nas relações com o consumo, estando a comida também inserida nesta dinâmica.

Como forma de executar o processo, trabalhamos com alguns conceitos, que foram motores e mobilizadores do percurso. Inicialmente, em diálogo com o sociólogo Pierre Bourdieu, buscamos compreender como um *habitus* cortesão foi formado dentro de um campo de elite na capital da Colônia, mobilizando comportamentos políticos, estilos de mercancia e de comportamento para ocuparem esses espaços. Vimos que, por se tratar de um grupo distinto, o consumo que permeava o *habitus* do grupo estava, então, inserido num processo de demarcação social, de um reforçador de práticas da elite.

Para basearmos a análise, então, buscamos o diálogo com a noção de consumo conspícuo, apresentada pelo economista Thorstein Veblen. A partir de sua análise, que aborda uma elitização dos aspectos de consumo, buscamos apresentar, face à análise das fontes que retratam o período e apoiados por textos que debatam a temática, compreender como o consumo conspícuo percorria também o campo da alimentação. É ele o conformador de dado *habitus* da elite do período e, portanto, essencialmente caro para compreendermos as relações no processo.

Seguimos refletindo como as elites só se conformam enquanto elites quando se distinguem de outros grupos. Para tanto, a ideia de processo civilizador, proposta pelo sociólogo Norbert Elias, fez-se cara em tantos momentos de reflexão. O consumo conspícuo, quando não localizado de forma específica, é apenas um modular no

campo do consumo. Entretanto, quando delimitamos os objetivos que estão por detrás desta condução, passamos a compreender outro panorama. Passamos a localizar, politicamente, os lugares de distinção que os sujeitos ocupam a partir de tais objetivos. Ser distinto, no caso de uma sociedade de corte que ainda traz fortes traços de um Antigo Regime, não é somente um modo de estar no mundo, mas uma forma de capitalizar o espaço que ocupa e, a partir dali compor as disputas do campo. Não podemos analisar um espaço em que as pessoas buscam produzir um arcabouço cênico em suas formas de convívio sem alicerçá-lo a um viés utilitário, representativo e simbólico para a sociedade.

Desse modo, elegemos três fontes como espaço fértil para o nosso campo de análise: a obra *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, escrita pelo comerciante inglês John Luccock; *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*, escrita pelo artista francês Jean-Baptiste Debret; e a *Gazeta do Rio de Janeiro*, impressa durante o período de estada da Corte lusa no Brasil.

A partir das fontes, buscamos no método de análise de conteúdo, tal qual propõe a pesquisadora Laurence Bardin, o caminho de análise para executarmos com as fontes. Dessa forma, durante a construção de nosso cabedal de análise, tensionamos compreender o que nos permitia a fonte compreender acerca de práticas consumo – em especial os relacionados à alimentação – que os períodos sob análise nos apresentavam. Assim, trabalhando os conteúdos das obras dentro do que compreendemos como importante à análise, articulando as expressões do período com práticas ligadas à distinção e ao consumo. O conteúdo é parte, sempre, de um contexto. Foi filiado a esta perspectiva, portanto, que buscamos compreender os processos.

Inicialmente, demos especial atenção às conformações cortesãs da então capital da Colônia, o Rio de Janeiro, nos entornos de 1763, data que marca o início de um projeto de reorganizações das interações sociais. Ali, observamos a formação de uma elite mercantil, que tinha como foco o comércio de uma série de itens, dentre eles, sujeitos escravizados, o que se apresentou deveras rentável no período.

Os traços dessa elite, cabe reforçar, atravessaram os tempos, e chegaram ao Dezenove com formatações muito bem estruturadas. Entretanto, a chegada de uma

comitiva real d'além mar modificou uma perspectiva que se tinha, então, do que eram as práticas de distinção, e como o *habitus* deveria passar por ajustes e modificações.

Tais mudanças estavam extremamente ligadas a visões políticas do período: o rei português estava fora de Portugal. A Corte não estava no Velho Mundo. Era preciso, portanto, costurar alguns elementos que alicerçassem a mudança, que tornasse a Corte um espaço digno de estada de tão nobre préstito.

A presença de sujeitos estrangeiros na Corte foi, também, uma maneira de se criar um ar distinto. Internamente, eram os sujeitos de fora que ensinariam aos de dentro, por meio da produção e da repetição, modos de se portar, formas de consumo, novos sabores, novas práticas. Externamente, era uma forma de colocar a Colônia no circuito de integração das cortes e de instigar sujeitos a conhecerem e explorarem o território.

Vimos como o movimento supracitado não era novo, nem mesmo a ideia de transferir a Corte à Colônia era inédita. Viajantes já exploravam a fauna e a flora locais. Os jesuítas construíram verdadeiros tratados sobre o Brasil e povos indígenas que habitavam o território colonial. As entradas e as bandeiras já estavam estabelecidas há um século. Mas, o foco na produção de um ambiente europeu era, a partir da chegada da Corte lusa, simbólico.

John Luccock foi um dos estrangeiros que, a partir da abertura dos portos por d. João VI, em 1808, rumou ao Brasil. Em sua obra, tentou dar conta de descrever tudo o que observava e, sob os filtros europeus que o acompanhavam, registrou com bastante riqueza de detalhes um *sem fim* de práticas coloniais, dentre elas, as ligadas à alimentação.

A partir de seus relatos, pudemos compreender como o modelo colonial português ainda se fazia presente numa série de práticas. Vimos que a escravaria estava por conta da produção do alimento de consumo cotidiano, ao passo que a produção de doces, compotas e bolos ainda estavam associadas às práticas femininas da elite. Era um sinônimo de preparo para o casamento e o bom cuidado da família, para as moças.

Vimos, ainda, com este escritor, os insumos que estavam disponíveis ao consumo, as casas como espaço de produção e consumo, os escravizados como força motriz de um conjunto de práticas coloniais e a organização política da Corte na capital. Entre

os anos de 1808-1818, período em que esteve no Brasil, com alguns intervalos de retorno à Inglaterra, Luccock buscou retratar aquilo que julgou ser de interesse a outros comerciantes que poderiam querer investir no território colonial português.

Para avançarmos na compreensão do período, então, recorreremos ao artista francês Jean-Baptiste Debret. Sua estada no Brasil, entre 1816-1831, permitiu-lhe um conjunto de visões sobre o território e as gentes que habitavam, não só a Corte, mas que conformaram o território.

Autointitulado pintor-histórico, Debret buscou registrar em sua obra uma parte do que viu e grande parte do que leu, do que soube, do que precisou pesquisar para produzir uma imagem da Colônia. Contratado inicialmente para fundar uma academia de belas-artes junto aos demais artistas que chegaram consigo, o pintor desenvolveu um trabalho de análise paralelo. Em sua obra, o pintor dividiu a compreensão da Colônia em três tomos: o primeiro dava conta de abordar sobre os indígenas; o segundo, sobre os colonos (essencialmente, sujeitos escravizados) e suas relações na sociedade, no cotidiano; o terceiro, registrar os portugueses como gestores da Colônia.

Seu primeiro tomo partiu, essencialmente, de pesquisas e escutas. Apesar de ter visitado alguns grupos indígenas, Debret não deu conta de conhecer sobre tudo o que escreveu. Portanto, muito do que vem de sua obra parte, também, de um exercício imaginativo. Apesar disso, afirma ter trazido à luz uma história isenta e repleta de detalhes. É neste tomo que encontramos espécies da fauna e da flora locais, além de indicações relacionadas ao seu consumo e ao uso cotidiano em diversos grupos indígenas.

No segundo tomo, vemos um registro que parte de sua própria experiência. Sujeito inserido na Corte, Debret buscou dar conta de apontar o papel dos sujeitos escravizados na sociedade em que viveu. O exercício imaginativo deu espaço a um exercício mais narrativo por via da experiência, a partir de uma compreensão própria. Dessa forma, observamos uma sociedade como Debret a observava.

Dentro dos parâmetros organizados pelo autor para retratar os ditos colonos, passamos a observar o papel de escravizados na estrutura dessa sociedade que, num notado paradoxo, queria se modernizar, civilizar, mas sem deixar de lado aquilo que a mão-de-obra escravizada tinha para oferecer. Num *arcaísmo como projeto*, tomando de empréstimo as palavras do saudoso historiador Manolo Florentino e de seu colega

João Fragoso, entendemos que as estruturas estruturadas, como define Bourdieu, já estavam muito bem colocadas, de modo que o *habitus* do campo deve se construir aí. Se há um debate na Europa sobre mudanças em questões ligadas ao trabalho escravo e a ascensão da formatação de trabalho pago por remuneração, a história nos mostra que a peleja se arrastou anos a fio.

Apesar disso, vimos como a alimentação no campo do cotidiano estava nas mãos de pessoas escravizadas. As quitandas do cotidiano, formadas por angus e demais *de comeres*, estavam nas mãos de mulheres que buscavam com isso comprar a sua alforria ou a de algum parente. Os homens carregavam e comerciavam insumos ligados ao seu cotidiano. Aqui, apesar de não abordarmos uma perspectiva conspícua da alimentação, entendemos que passar por essa visão é descortinarmos um pouco mais da sociedade do período. As análises das diferenças alimentares também forjam um campo fértil para compreendermos melhor os aspectos pelos quais destacavam-se as elites.

No terceiro tomo, Debret buscou analisar a formação da sociedade local por aspectos religiosos e outras vias culturais. Essencialmente, salienta a importância dos portugueses no processo de constituição da Colônia e como sua influência foi marcante na história da formatação do Brasil. Identifica ali as concepções de *civilidade* e *civilização* que pairavam no período e que foi tão importante para entendermos a visão que se tinha da Colônia à época.

Na última parte de nosso trabalho, abordamos um periódico que atravessou todo o período que colocamos em lupa. A *Gazeta do Rio de Janeiro* foi o primeiro impresso oficial a circular pela capital. Produzida e confeccionada pela tipografia real, a Gazeta deu conta de narrar uma infinidade de episódios do período. Semanal, inicialmente, e depois publicada duas vezes por semana, contava com algumas publicações excepcionais, *extraordinárias*, que variaram ao longo dos anos que esteve em circulação. E, em 1821, passou a ser produzida três vezes por semana.

Até 1814, o nome de Napoleão e dos sujeitos a ele relacionados ocupavam muitas das quatro páginas que compunham a Gazeta, salvo algumas exceções cuja publicação contavam com 8 páginas. A guerra era a notícia que ocupava o cotidiano do público leitor na Corte, principalmente a elite lusa. Apesar das trágicas notícias, normalmente coletadas de impressos ingleses e franceses e traduzidas, o impresso

contava com uma sessão de *avisos* onde dava conta, dentre outras coisas, dos anúncios de insumos e serviços, vários deles ligados à alimentação.

Analisando os *avisos*, pudemos mapear alguns hábitos, costumes, conformações da sociedade, que deram conta de nos indicar questões importantes. Vimos, por exemplo, que escravizados e escravizadas serviam como mercadoria de aluguel e venda, e que seus saberes ligados às produções culinárias eram diferenciais para serem comercializados. Vimos, também, que o mercado imobiliário é um marco do período. No caso de sítios, chácaras e fazendas, varias eram anunciadas e tinham seu potencial produtivo como mote de venda: engenhos, plantações, árvores etc.

Outra sessão que nos foi muito cara foi a de *notícias marítimas*, criada posteriormente. Ali, pudemos mapear o que circulava pelos navios que entravam e saiam do porto da capital. Pudemos observar o trânsito de uma série de insumos, para circulação na Colônia e para comercio exterior.

Ora corroborando o que os autores citados escreviam, ora indo numa outra direção, a Gazeta nos permitiu compreender um pouco do que era a sociedade do período para quem era seu público consumidor essencial: sujeitos letrados que estavam envolvidos nos espaços de comércio, de compra, ou seja, as elites e, por consequência, as formatações de consumo que faziam.

Este foi o cenário em que se deu a análise de nossas fontes. Partindo de uma provocação, que foi compreender melhor o cenário da chegada da Corte lusa à capital da Colônia sob uma perspectiva de consumo, práticas alimentares e gestão política, pudemos compreender como o processo foi formatado naquele espaço.

A alimentação, como temos trabalhado desde o mestrado, não se trata de uma prática em si. É articulada aos contextos em que os sujeitos se encontram. Dessa forma, a alimentação, tal qual outras expressões ligadas ao cotidiano e às produções de cultura material, está contida no ambiente político, de vivências, de trocas.

Nossa hipótese partia do seguinte lugar: considerando que a vinda da Corte portuguesa ao Brasil foi o principal viés responsável pela atualização dos hábitos das elites brasileiras, tencionamos provar que a alimentação e as práticas de sociabilidade se converteram em traços de distinção da elite local para se inserir no universo cortesão por meio de um refinamento de seus modos de vida, a partir de uma

reformulação das necessidades de consumo, circunscritos na lógica de um padrão civilizador europeu. Pelas modificações de consumo que pudemos registrar ao longo do tempo, compreendemos que sim, foi possível comprovar isso por meio das análises empreendidas.

Rene Remond, quando apontava os caminhos em *Por uma nova história política*, já registrava que os diálogos entre o campo político e os outros campos de constituição das sociedades era necessário e urgente. A história cultural, que vem se desenhando no Brasil desde, pelo menos, os anos 1960, nos fornece outros pontos de vista sobre as histórias sociais das relações políticas. As práticas não estão inscritas em um campo que não seja o político. As relações sociais perpassam espaços de construção e vínculos, práticas e convívio. As redes se tecem a partir dos encontros e dos interesses. As modificações implementadas com a vinda da Corte ao Brasil não foram meras consequências do ato. São produções feitas a partir de uma ideia de projeto civilizador, que deveria ser implementado localmente, ou a Corte estaria fora dos olhares do Velho Mundo.

Já tendo caminho pavimentado graças a outros trabalhos que partem de olhares parecidos, que veem na alimentação e nas práticas de consumo e comensalidade formas de descortinar o passado, pudemos aqui retomar um recorte temporal comumente revisitado, mas que ainda apresenta trabalhos pontuais sobre as relações alimentares no período, especialmente no que antecede imediatamente à chegada da Corte. Esperamos que este trabalho siga o mesmo exemplo de esforços anteriores, e que provoque outras produções a dissertar sobre o mesmo campo. A alimentação é, antes de tudo, constituidora de sujeitos. Não há política sem sujeitos alimentados. As ementas alimentares são escolhas e, portanto, políticas.

Mas, como os sujeitos envolvidos na mercancia de produtos que circulavam na Corte se relacionavam? Quais eram as redes dos donos de embarcações e o comércio transatlântico? A quem se destinavam as mercadorias que saíam e entravam no Brasil, não somente da perspectiva do abastecimento, mas das relações políticas, das construções de redes ultramarinas? Se há trabalhos que registram algumas dessas questões, não acessamos aqueles que focam na alimentação, nos usos, nos costumes e nas comensalidades envolvidas nessas práticas. Talvez essas sejam respostas para buscarmos num próximo trabalho.

REFERÊNCIAS

FONTES DE PESQUISA

DEBRET, Jean-Baptist. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*. São Paulo: Imprensa Nacional, 2015 [1834-1839].

GAZETA do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 1808-1822. – Nº. 1 (10 set. 1808) – Nº.153 (21 dez. 2022). – Rio de Janeiro: Imprensa Régia, 1808-1822. Hemeroteca da Biblioteca Nacional. Disponível em: <http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_periodicos/Gazeta_rj/Gazeta.htm>. Acesso entre mar. 2018 e abr. 2022.

LUCCOCK, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Universidade de São Paulo, 1975 [1820].

FONTES DE APOIO

BLUTEAU, R. *Vocabulario Portuguez, e Latino* [...]. Coimbra: Colégio das Artes de Jesus; Lisboa: Officina de Pascoal da Silva, 1712-1728.

CAMINHA, Pero Vaz de. *A carta de Pero Vaz de Caminha*: reprodução fac-similar do manuscrito com leitura justalinear, de Antônio Geraldo da Cunha, César Nardelli Cambraia e Heitor Megale. São Paulo: Humanitas, 1999.

COLEÇÃO das leis do Brazil de 1816. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1890.

FREIREYSS, Georg Wilhelm. “Viagem ao interior do Brasil nos anos de 1814-1815”. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo*, São Paulo, v.XI, pp. 158-228, 1906. p. 163.

GAZETA de Lisboa. Lisboa, 1715-1820. – Nº 1 (10 Ago. 1715) – Nº 313 (30 Dez. 1820). – Lisboa: na Officina Pascoal da Sylva, 1715-1833.

NUNES, António Duarte. Almanaque da Cidade do Rio de Janeiro para o ano de 1792. *Revista do Instituto Geográfico e Histórico do Brasil*, v. 266, p. 159-290, jan./mar. 1965. Disponível em:

<https://drive.google.com/file/d/0B_G9pg7CxKSsU0FkNEtBTzR4dlk/view>. Acesso em 30 jan. 2019.

_____. Almanaque da Cidade do Rio de Janeiro para o ano de 1799. *Revista do Instituto Geográfico e Histórico do Brasil*, v. 267, p. 150-214, abr./jun. 1965. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/0B_G9pg7CxKSsTUICRHZqd3JZM28/view>. Acesso em 30 jan. 2019.

RELATÓRIO do Marquês do Lavradio ao Vice-rei Luís de Vasconcelos (1769-1779). *Revista do IHGB*. Tomo 76, 1913, p. 327-328.

RIGAUD, Lucas. *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*. Sintra: Colares, 1999 [1780].

RODRIGUES, Domingos. *Arte de cozinha*. Senac: Rio de Janeiro, 2008 [1680].

SILVA, António Morais. *Diccionario da lingua portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau/reformado, e accrescentado por António de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro*. 2. Vol. Lisboa: na Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789.

VELOSO, José Mariano da Conceição. *O Fazendeiro do Brasil, melhorado na economia rural dos gêneros já cultivados, e de outros, que se podem introduzir; e nas fábricas, que lhe são próprias, segundo o melhor que se tem escrito a este assunto*. 11 v. Lisboa: Tipografia do Arco do Cego, 1798–1806.

OBRAS

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. – 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

ABRAHÃO, Eliane Morelli. *História da Alimentação: cadernos de receitas e práticas alimentares, Campinas: 1860-1940*. Campinas: Pontes Editores, 2018.

ABREU, Mauricio de Almeida. Um quebra-cabeça (quase) resolvido: os engenhos da Capitania do Rio de Janeiro – séculos XVI e XVII. *Scripta Nova*, v. X, n. 218, p. 1-19, 2006.

ALENCASTRO, Luiz Felipe de. *O trato dos viventes*. Formação do Brasil no Atlântico sul. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

ALFONSO-GOLDFARB, Ana Maria *et al.* Las miradas extranjeras/autóctonas sobre la Tierra Brasilis independiente: ciência y salud entre el Império y la república. In: SARMIENTO, F. J. P. (org.). *Sanidad e ciência em Espanha y Latinoamérica durante el cambio de siglo*. Madrid: Universidad Complutense; Doce Calles, 1999, pp. 75-89.

ALGRANTI, Leila M. Famílias e vida doméstica. In: NOVAIS, Fernando A.; SOUZA, Laura de Mello e (orgs.). *História da vida privada na América portuguesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. pp. 83-154.

_____. Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). *Cadernos Pagu*, Campinas, n. 17/18, p.397-408, 2001/02. p. 397.

_____. Tabernas e botequins: cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821). *Acervo*, Rio de Janeiro, v. 24, n. 2, p. 25-42, jul./dez. 2011. p. 35.

ANDERSON, Benedict. *Comunidades imaginadas: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

ARQUIVO Nacional. Glossário, verbete: bacalhau. *O Arquivo Nacional e a história luso-brasileira*. Disponível em: <
http://historiacolonial.arquivonacional.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=5481&catid=2070&Itemid=496>. Acesso em 13 abri. 2022.

_____. Glossário, verbete: cacau. *O Arquivo Nacional e a história luso-brasileira*. Disponível em: <
http://historiacolonial.arquivonacional.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=5902&catid=2071&Itemid=496>. Acesso em 16 abr. 2022.

_____. Glossário, verbete: farinha. *O Arquivo Nacional e a história luso-brasileira*. Disponível em: <
http://www.historiacolonial.arquivonacional.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=6226&catid=2074&Itemid=496>. Acesso em 14 abr. 2022.

AZEVEDO, Elaine de; ALTOÉ, Isabella Machado. Refeições migratórias: comida e afeto. In: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; ROIM, Talita Prado Barbosa (orgs.). *Cidades e consumo alimentar: comida, cultura e saúde*. Goiânia: Imprensa Universitária, 2018, pp. 67-98.

BARBOSA, Marialva. *História cultural da imprensa: Brasil 1800-1900*. Rio de Janeiro: Mauad X, 2010.

BARDIN, Laurence. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70, 1977.

BARMAN, Roderick J. *Brazil: the forging of a nation, 1798-1852*. California: Stanford University Press, 1988.

BARRA, Sérgio Hamilton da Silva. A cidade corte: o rio de janeiro no início do século XIX. *Anais do 1º colóquio internacional de História Cultural da Cidade*. Porto Alegre, p. 791-805, mar. 2015.

BATISTA, Felipe de Alvarenga. *Os Tratados de Methuen de 1703: guerra, portos, panos e vinhos*. Dissertação (Mestrado em Economia) – Instituto de Economia, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2014.

BAZI, Daniela. Dom João VI: o assustador apetite do rei do Brasil. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, 2020. Disponível em: <<https://aventurasnahistoria.uol.com.br/noticias/terra-brasilis/historia-o-insano-apetite-de-dom-joao-vi.phtml>>. Acesso em 13 abr. 2022.

BENTIVOGLIO, Julio César; MERLO, Patrícia. *Teoria e metodologia da história: fundamentos do conhecimento histórico e da historiografia*. Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo, Secretaria de Ensino à Distância, 2014.

BETTAMIO, Rafaella. *Imprensa no Brasil Joanino*. BIBLIOTECA Nacional. *Dom João VI e a Biblioteca Nacional: o papel de um legado*. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, 2010.

BEZERRA, Nielson Rosa. *Escravidão, farinha e tráfico atlântico: um novo olhar sobre as relações entre o Rio de Janeiro e Benguela*. Programa Nacional de Apoio à Pesquisa. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, 2010.

BICALHO, Maria Fernanda. *A cidade e o Império: o Rio de Janeiro no século XVIII*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

_____. O Rio de Janeiro no século XVIII: A transferência da capital e a construção do território centro-sul da América portuguesa. *Urbana*, v.1, n. 1, pp. 1-20, jan./dez. 2006.

BOURDIEU, Pierre. *O Poder Simbólico*. Lisboa: Difel, 1989.

_____. *Intelectuales, política y poder*. Buenos Aires: EUDEBA, 1999.

_____. *Coisas ditas*. São Paulo: Brasiliense, 2004.

_____. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

_____. *El sentido social del gusto: elementos para una sociología de la cultura*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2013.

_____. *A produção da crença: contribuições para uma economia dos bens simbólicos*. – 3. ed. Porto Alegre: Zouk, 2015.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade 1800-1850*. Lisboa: Hugin, 2000.

_____. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XX)*. São Paulo: Senac, 2010.

_____. Lisboa e o Rio de Janeiro: práticas alimentares e sociabilidade à mesa. In: FARIA, Ana Leal; AMORIM, Maria Adelina (orgs.). *O Reino sem Corte: a vida em Portugal com a Corte no Brasil 1807-1821*. Parede: Tribuna da História, p. 153-180, 2011.

BRAUDEL, Fernand. *Afterthoughts on material life*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press, 1979.

_____. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII*: I. As estruturas do cotidiano. II. Os jogos da troca. III. O tempo do mundo. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

_____. *O Mediterrâneo e o mundo mediterrâneo na época de Filipe II*. Lisboa: Dom Quichote, 1984.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

BUENO, Elen de Paula; OLIVEIRA, Victor Arruda Pereira de. O Congresso de Viena de 1815 e suas contribuições para o Direito Internacional Público. *Anuario hispano-*

luso-americano de Derecho Internacional, Instituto Hispano Luso Americano de Derecho Internacional, vol. 24, Barcelona, 2019 – 2020, pp. 359-379.

BURKE, Peter. *Testemunha ocular: história e imagem*. Bauru: EDUSC, 2004.

_____. *O que é História Cultural?*. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

CALMON, Pedro. *O rei do Brasil: vida de D. João VI*. São Paulo: Ed. Nacional, 1943.

CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das luzes*. São Paulo: UNESP, 1995.

CAMPOS, Pedro Henrique Pedreira. *Nos caminhos da acumulação: negócios e poder no abastecimento de carnes verdes para a cidade do Rio de Janeiro, 1808-35*. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal Fluminense, 2007.

CARDOSO, Ciro Flamarion; MALERBA, Jurandir (orgs.). *Representações: contribuição a um debate transdisciplinar*. Campinas: Papyrus, 2000.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

_____. Des boissons fermentées amérindiennes à la cachaça et au café: une brève histoire des boissons au Brésil, de l'époque coloniale à la République. *Brésil(s)*. Sciences Humaines et Sociales, n.17, mai. 2020. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/bresils/6612>>. Acesso em 30 ago. 2021.

CARNEIRO, Henrique; MENESES, Ulpiano T. B. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série, v. 5, jan/dez, p. 9-92, 1997.

CARVALHO, Francismar Alex Lopes de. "Perspectivas Teóricas acerca da literatura e análise de viajantes: Hercules Florence, Narrador". *Fênix*. Revista de História e Estudos Culturais, v.2, n.2, p.1-20, abr./mai./jun. 2005.

CARVALHO, José Murilo de. "História intelectual no Brasil: a retórica como chave de leitura". *Topoi*, Rio de Janeiro, n. 1, p. 123-152, 2000. p. 131.

_____. D. João e as histórias dos brasis. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v.28, n.56, 2008, pp. 551-572.

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

CASTRO, Giovanna Milanez de. *O Palco da Realeza: as transformações no espaço urbano e nas práticas sociais do Rio de Janeiro joanino (1808-1821)*. 2011. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo.

CHAVES, Claudia. Métodos e práticas do ensino mercantil profissionalizante no Império Luso-Brasileiro (1788-1822). *Anais do VI Congresso Luso-Brasileiro de História da Educação*. Uberlândia: UFU, 2006 (Anais eletrônicos). Disponível em: <http://www2.faced.ufu.br/colubhe06/anais/arquivos/392ClaudiaMariaChaves.pdf>. Acesso em 03 jan. 2020.

COARACY, Vivaldo. *Memórias da cidade do Rio de Janeiro*. – 2ª. ed. – Rio de Janeiro: José Olympio, 1955.

COELHO, Antônio Borges. “Os argonautas portugueses e o seu velo de ouro (séculos XV-XVI)”. In: MATTOSO, José; *et al* (orgs.). *História de Portugal*. Bauru: EDUSC; São Paulo: UNESP; Portugal: Instituto Camões, 2000, pp. 57-76.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. *Habitus*, Goiania, v.11, n.2, p. 203-222, jul/dez. 2013.

COUTO, Cristiana. *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XVIII)*. São Paulo: Senac, 2007.

CRUZ, Ana Lúcia R. B. da. “As viagens são os viajantes: dimensões identitárias dos viajantes naturalistas brasileiros do século XVIII”. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 36, Editora UFPR, p. 61-98, 2002.

CRUZ, Maria Cecilia Velasco e. “O porto do Rio de Janeiro no século XIX: uma realidade de muitas faces”. *Tempo*, n. 1, v. 1, p. 1-18, ago. 1999.

CURTO, Diogo Ramada. “D. Rodrigo de Souza Coutinho e a Casa Literária do Arco”. In: CAMPOS, Fernanda Maria Guedes *et al.* (orgs.). *A Casa Literária do Arco do Cego (1799-1801) – bicentenário: “sem livros não há instrução”*. Lisboa: Imprensa Nacional; Casa da Moeda; Biblioteca Nacional, 1999.

DEL PRIORE, Mary. *O Mal sobre a Terra: uma história do terremoto de Lisboa*. Rio de Janeiro: Topbooks, 2015.

DIAITA – Patrimônio Alimentar da Lusofonia”. *Universidade de Coimbra*, 2022. Disponível em: < <https://www.uc.pt/cech/parcerias/diaita-patrimonio-alimentar-da-lusofonia/> >. Acesso em 23 mai. 2022.

DIAITA. “Publicações”, *Universidade de Coimbra*, 2022. Disponível em: < <https://www.uc.pt/cech/parcerias/diaita-patrimonio-alimentar-da-lusofonia/publicacoes/> >. Acesso em 23 mai. 2022.

DIAS, Elaine. A representação da realeza no Brasil: uma análise dos retratos de D. João VI e D. Pedro I, de Jean-Baptiste Debret. *Anais do Museu Paulista*. São Paulo. v.14. n.1. jan./ jun. 2006, pp. 243-261.

DIAS, Maria Odila da Silva. “Aspectos da Ilustração no Brasil”. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, Rio de Janeiro, v.278, p.105-170, jan./mar. 1968.

DOMINGOS, Manuela D. “Mecenato político e economia da edição nas oficinas do Arco do Cego”. In: CURTO, Diogo Ramada *et al.* (orgs.). *A Casa Literária do Arco do Cego (1799-1801): bicentenário*. Lisboa: Biblioteca Nacional; Imprensa Nacional; Casa da Moeda, 1999, p. 55-80.

DOMINGUES, Ângela. “O Brasil nos relatos de viajantes ingleses do século XVIII: produção de discursos sobre o Novo Mundo”. *Revista Brasileira de História*, v. 28, nº 55. São Paulo, p. 133-152, 2008. p. 133.

DONATO, Hernâni. *Brasil, 5 séculos*. São Paulo: Academia Lusíada de Ciência, Letras e Artes, 2000.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

EDMUNDO, Luís. *O Rio de Janeiro no tempo dos vice-reis*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2000.

ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador*. vol. 1. – 2. ed. – Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

_____. *O processo civilizador*. vol. 2. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993.

_____. *A sociedade de corte: investigação sobre a sociologia da realza e da aristocracia de corte*. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

ERTZOGUE, Marina Haizenreder; PARENTE, Temis Gomes. (Orgs.). *História e sensibilidade*. Brasília: Paralelo 15, 2006.

FERNANDES, João Azevedo. *Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no brasil colonial*. Tese (Doutorado em História) – Instituto de História, Universidade Federal Fluminense. Niterói, 2004.

FERRAZ, Márcia Helena Mendes. *As ciências em Portugal e no Brasil (1772-1822): o texto conflituoso da química*. São Paulo: Educ, 1997.

FERREIRA, Carlos Alberto. *As livrarias reais de d. João VI a D. João VI*. Congresso do mundo português. Lisboa, Comissão executiva dos centenários, v.VII, 1940.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLORENTINO, Manolo. *Em costas negras: uma história do tráfico atlântico de escravos entre a África e o Rio de Janeiro, séculos XVIII e XIX*. São Paulo: Unesp, 2015.

FLORENTINO, Manolo; FRAGOSO, J. L. R. *O Arcaísmo como Projeto: mercado atlântico, sociedade agrária e elite mercantil em uma economia colonial tardia*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

FRAGOSO, João Luís Ribeiro. *Homens de Grossa Aventura: acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998.

_____. *Mercados e negociantes imperiais: um ensaio sobre a economia do Império português (séculos XVII e XIX)*. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 36, p. 99-127, 2002.

FRAGOSO, João; GOUVÊA, Maria de Fátima. *Na trama das redes: política e negócios no Império português, séculos XVI-XVIII*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010.

FREEDMAN, Paul (Org.). *A História do Sabor*. São Paulo: Senac, 2009.

FREYRE, Gilberto. *Casa Grande & Senzala*. Rio de Janeiro: Global, 2006.

_____. *Açúcar: uma sociologia do doce*. Rio de Janeiro: Global, 2007.

FUNDAÇÃO Biblioteca Nacional. *Dom João VI e a Biblioteca Nacional*. Disponível em: <<http://bndigital.bn.gov.br/projetos/expo/djoaovi/images/cronologia/Doc299.jpg>>. Acesso em 11 fev. 2020.

FURTADO, Júnia Ferreira. Guerra, diplomacia e mapas: a Guerra da Sucessão Espanhola, o Tratado de Utrecht e a América portuguesa na cartografia de D'Anville. *Topoi*, Rio de Janeiro, v. 12, n. 23, p. 66-83, jul./dez. 2011.

GAGLIARDO, Vinícius Craneck. A construção do Rio De Janeiro na literatura de viagem oitocentista. *Almanack*. Guarulhos, n.12, p.156-183, 2016.

GODINHO, Vitorino Magalhães. *Estrutura da antiga sociedade portuguesa*. Lisboa: Edições 70, 2019.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Luis da Câmara Cascudo e o estudo das culturas populares no Brasil. In: BOTELHO, André; SCHWARCZ, Lilia Moritz (orgs). *Um enigma chamado Brasil: 29 intérpretes e um país*. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

HARTMANN, Tekla. *A contribuição da iconografia para o conhecimento dos índios brasileiros do século XIX*. São Paulo: Fundo de Pesquisas do Museu Paulista da USP, 1975.

HEINZ, Flávio M. (org.). *História Social das elites*. São Leopoldo: Oikos, 2011.

HERRERO, Alejandro; HERRERO, Fabian. *La cocina del historiador: reflexiones sobre la história de la cultura*. Remedios de Escalada: UNLa, 2006.

HESPANHA, António Manuel. *Às vésperas do Leviathan: instituições e poder político: Portugal, século XVII*. Coimbra: Almedina, 1994.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1982, p. 87.

HOLANDA, Sérgio Buarque de; CAMPOS, Pedro Moacyr de. *História Geral da Civilização Brasileira: o Brasil monárquico*, tomo 1, vol. 2. 9. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

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

KARASCH, Mary C. *A Vida dos Escravos no Rio de Janeiro (1808-1850)*. São Paulo: Cia das Letras, 2001.

KING, David. *Vienna 1814: how the conquerors os Napoleon made love, war, and peace at the Congress of Viena*. New York: Harmony, 1998.

KURY, Lorelai. Homens de ciência no Brasil: Impérios coloniais e circulação de informações (1780-1810). *História, Ciências, Saúde*. Manguinhos, v. 11, p. 109-29, 2004.

LAMAS, Fernando Gaudereto. Administração colonial na capitania do ouro: uma análise do contrato das entradas no final da primeira metade dos Setecentos. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 47, p. 159-178, 2007.

LEAL, Ernesto Castro. C. A Corte Portuguesa embarca para o Brasil em 1807 – versões de pensamento em confronto. *Iberica – Revista Interdisciplinar de Estudos Ibéricos e Íbero-Americanos*, vol. II, n. 8, Juiz de Fora, ago./nov., 2008.

LEITE, Miriam Lifchitz Moreira. Mulheres viajantes no século XIX. *Cadernos Pagu*. n.15, p.129-143, 2000.

LENHARO, Alcir. *As tropas da moderação: o abastecimento da Corte na formação política do Brasil – 1808-1842*. 2. ed. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Esportes, Departamento Geral de Documentação e Informação Cultural, Divisão de Editoração, 1993.

LIMA, Carollina Carvalho de. *Os viajantes estrangeiros nos periódicos cariocas (1808-1836)*. Dissertação (Mestrado em História), Faculdade de História, Direito e Serviço Social, Universidade Estadual de São Paulo, Franca, 2010.

LIMA, Manoel de Oliveira. *Dom João VI no Brasil*. 3. ed. Rio de Janeiro: Topbooks, 1996.

LIMA, Valéria. *Uma viagem com Debret*. Rio de Janeiro: Zahar, 2004.

LINHARES, Maria Yedda. *História do abastecimento: uma problemática em questão*. Brasília: Binagri, 1979.

_____. História Agrária. In: CARDOSO, Ciro Flamarion; VAINFAS, Ronaldo (orgs.). *Domínios da história: ensaios de teoria e metodologia*. Rio de Janeiro: Campus, 1997, pp. 243-270.

LOPES, Dirceu Fernandes. Resgate histórico do jornalismo brasileiro – parte 1: dos primórdios até a Proclamação da República. SÃO Paulo. Arquivo do Estado de São Paulo. *Memória da imprensa*. Disponível em: <http://www.arquivoestado.sp.gov.br/memoria_imprensa/pdf/colaboracao_memoria_da_imprensa.pdf>. Acesso em 18 fev. 2022.

LOPES, Marcos Antônio. *O imaginário da realeza: cultura política ao tempo do absolutismo*. Londrina: Eduel, 2012.

MALERBA, Jurandir. *A Corte no exílio*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

MALINOVSKY, Bronislaw. *Argonautas do Pacífico ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia*. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

MARCONDES, Renato Leite. Formação da rede regional de abastecimento do Rio de Janeiro: a presença dos negociantes de gado (1801-1811). *Topoi*, Rio de Janeiro, p. 41-71, mar. 2001. p. 42.

_____. O mercado brasileiro do século XIX: uma visão por meio do comércio de cabotagem. *Revista de Economia Política*, São Paulo, v. 32, n.1, p. 142-166, jan./mar. 2012.

MARQUES, Adílio Jorge. *O iluminismo no mundo luso-brasileiro*. Rio de Janeiro: Sapere, 2012.

MARTINHO, Lenira M. Caixeiros e pés-descalços: conflitos e tensões em um meio urbano em desenvolvimento. In: _____; GORENSTEIN, Riva. *Negociantes e caixeiros na sociedade da independência*. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de

Cultura, Turismo e Esportes, Departamento Geral de Documentação e Informação Cultural, Divisão de Editoração, 1993, pp. 21-124.

MARX, Karl. *Contribuição à crítica da economia política*. – 2.ed. – São Paulo: Expressão Popular, 2008.

MAURIZIO, Adam. *Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart*. Berlin: Paul Parey, 1927.

MEIRELLES, Juliana Gesuelli. *A “Gazeta do Rio de Janeiro” e o impacto na circulação de ideias no Império luso-brasileiro (1808-1821)*. Dissertação (mestrado em História) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, 2006.

_____. “A Gazeta do Rio de Janeiro: o jornal oficial da Corte de D. João VI no Brasil (1808-1821)”. *Comunicação e Sociedade*. São Paulo, n.49, p. 27-42, 2007. pp. 29-30

_____. *A família real no Brasil: política e cotidiano (1808-1821)*. São Bernardo do Campo: EdUFABC, 2015.

MELO, Alfredo César. Saudosismo e Crítica Social em “Casa Grande & Senzala”: a articulação de uma política da memória e de uma utopia. *Estudos Avançados*, São Paulo, n. 23, p. 279-296, 2009.

MERLO, Patricia. A História em distintos modos de fazer: reinvenções de Daniel Roche. *Cultura Histórica & Patrimônio*, v. 2, n. 1, Alfenas-MG, p. 89-99, 2013.

_____. O luxo envenena uma nação: reforma pombalina e política colonial. *Anais do XXIX Simpósio Nacional de História da ANPUH*, Brasília, p. 1-13, jul. 2017.

_____. Ciência a serviço do reino: sociabilidade e reformismo ilustrado nas últimas décadas do Império atlântico português. *Dimensões*, v. 41, p. 30-51, jul./dez. 2018.

_____. *O Fazendeiro do Brasil: política ilustrada e produção de alimentos na divulgação científica do Império Luso em finais do século XVIII*. *Anais da XIV Semana de História Política*. Rio de Janeiro: Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2019.

MERLO, Patricia M. S.; VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. Cacau e café nos discursos científicos sobre os novos cultivos alimentares em “O Fazendeiro do Brasil”, 1798-1806. In: PAIVA, Eduardo França; IVO, Isnara Pereira (orgs.). *Povos, lugares e dinâmicas sociais no Brasil, entre os séculos XVIII e XXI: conceitos, culturas, políticas, identidades*. São Paulo: Alameda, 2021, pp. 127-154.

MONTANARI, Massimo. *Comida como Cultura*. São Paulo: Senac, 2008.

_____ (org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, troca*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

MONTEIRO, Maria Elizabeth Brea. A cultura das vinhas e o comércio transatlântico. *O Arquivo Nacional e a história luso-brasileira*, jul. 2019. Disponível em: <http://historialuso.an.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=5311&Itemid=431>.

MONTEIRO, Nuno Gonçalo. *Elites e Poder Entre o Antigo Regime e o Liberalismo*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 2007.

MOURÃO, Paulo Reis. As exportações portuguesas entre 1714 e 1770: os efeitos do pombalismo através de uma discussão econométrica. *Economia Aplicada*, v. 13, n. 2, p. 279-298, 2009.

NEVES, Lúcia Maria Bastos Pereira das. Comércio de livros e censura de ideias: a atividade dos livreiros franceses no Brasil e a vigilância da Mesa do Desembargo do Paço (1795-1822). *Ler História*, n.23, 1992, pp. 61-78.

NORTON, Luís. *A Corte de Portugal no Brasil: notas, alguns documentos diplomáticos e cartas da imperatriz Leopoldina*. Rio de Janeiro: Companhia Editora Nacional, 2008.

OLIVAL, Fernanda. *As Ordens Militares e o Estado Moderno: honra, mercê e venalidade em Portugal (1641-1789)*. Lisboa: Estar, 2001.

OLIVEIRA, Anelise M. B. *A Arte dos Bons Costumes na Corte Brasileira (1808-1821)*. Dissertação (Mestrado em História). Faculdade de História, Direito e Serviço Social, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Franca, 2009.

OLIVEIRA, Carla Mary S. O cotidiano oitocentista pelos olhos de Debret. *SÆculum*, n.19; João Pessoa, p. 215-225, jul./ dez. 2008.

OLIVEIRA, Rodrigo Santos. A relação entre a história e a imprensa, breve história da imprensa e as origens da imprensa no Brasil (1808-1930). *Historiæ*. Rio Grande do Sul, n.2, v.3, p. 125-142, 2011.

PANEGASSI, Rubens Leonardo. *O pão e o vinho da terra: alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o Novo Mundo*. São Paulo: Alameda, 2015.

PEVSNER, Nikolaus. *Academias de Arte: passado e presente*. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

PEDREIRA, Jorge; COSTA, Fernando D. *D. João VI, o Clemente*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2006.

PEDREIRA, Jorge; COSTA, Fernando Dores. *D. João VI: um príncipe entre dois continentes*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

PEREIRA, Ana Marques. *Mesa Real: dinastia de Bragança*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2012.

PERULO, Nicola. *O gosto como experiência*. São Paulo: SESI, 2013.

PESAVENTO, Fábio. *Um pouco antes da Corte: a economia do Rio de Janeiro na segunda metade do setecentos*. Jundiaí: Paco Editorial, 2013.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. Sensibilidades no tempo, tempo das sensibilidades. *I^{ère} Journée d'Histoire des Sensibilités*, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, mar. 2004. Disponível em: <<http://nuevomundo.revues.org/229>>. Acesso em 05 jan. 2018.

POMBO, Nívia. A cidade, a universidade e o Império: Coimbra e a formação das elites dirigentes (séculos XVII-XVIII). *Intellèctus*, ano XIV, n. 2, Rio de Janeiro, p. 1-20, 2015.

PRADO, João Fernando de Almeida. *Jean-Baptiste Debret*. *Brasiliana*, vol. 352. São Paulo: Companhia Editora Nacional, EDUSP, 1973.

_____. *O artista Debret e o Brasil*. São Paulo: Editora Nacional, 1989.

RAMINELLI, Ronald. *Viagens ultramarinas: monarcas, vassalos e governo a distância*. São Paulo: Alameda, 2008.

_____. Nobreza e Riqueza no Antigo Regime Ibérico Setecentista. *Revista de História*. São Paulo, n. 169, p. 83-110, jul./dez. 2013.

RAMOS, L. A. Do Bloqueio Continental à Mudança da Corte para o Rio de Janeiro. *Revista da Faculdade de Letras – HISTORIA*, Porto, III Série, v. 10, p. 57-62, 2009.

RAJ, Kapil. Circulação não é fluidez. [Entrevista concedida a] Matheus Duarte. *Boletim Eletrônico da Sociedade Brasileira de História da Ciência*, Rio de Janeiro, n. 9, np, jun. 2016. Disponível em: <https://www.sbhc.org.br/conteudo/view?ID_CONTEUDO=944>. Acesso em 30 jun. 2020.

_____. Conexões, cruzamentos, circulações: a passagem da cartografia britânica pela Índia, séculos XVII-XIX. *Cultura*, v. 24, pp. 155-179, 2007. Disponível em: <<https://journals.openedition.org/cultura/877#quotation> > Acesso em 30 jun. 2020.

REVEL, Jean-François. *Um Banquete de Palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

ROBBINS, Joel. Crypto-Religion and the Study of Cultural Mixtures: Anthropology, Value, and the Nature of Syncretism. *Journal of the American Academy of Religion*. New York, v. 79, n. 2, p. 408-424, jun. 2011.

ROCHE, Daniel. *A cultura das aparências: uma história da indumentária, séculos XVII-XVIII*. São Paulo: Senac, 2007.

ROSA, Carlos Augusto de Proença. *História da ciência: a ciência moderna*. – 2. ed. – Brasília: FUNAG, 2012.

ROSSINI, Gabriel Almeida Antunes. As Pragmáticas Portuguesas de fins do século XVII: política fabril e manufatureira reativa. *SAECULUM - Revista de história*; João Pessoa, p. 117-135, jan./ jun. 2010.

SALLES, Jansen Gusmão. *Da calúnia à suspensão: discursos sobre educação e antijesuitismo no período pombalino*. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de pós-graduação em História, Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2016. pp. 18-50.

SAMPAIO, Antonio Carlos Jucá de; et al. (orgs.). *Conquistadores e negociantes: histórias de elites no Antigo Regime nos trópicos. América lusa, séculos XVI-XVIII*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

SAMPAIO, Antonio Carlos Juca de. “O mercado carioca de crédito: da acumulação senhorial à acumulação mercantil (1650-1750)”. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 29, p. 29-49, 2002.

SANTOS, Estilaque Ferreira dos. *A monarquia no Brasil: o pensamento político da Independência*. Vitória: Edufes/CEG Publicações, 1999.

SCHEINER, Livia. *Uma questão de projetos: o Senado da Câmara e a Intendência de Polícia na gestão do espaço urbano da Corte, Rio de Janeiro 1808-1821*. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2004.

_____. Saudáveis providências: notas sobre o abastecimento, a alimentação e a saúde pública na Corte joanina. *Revista do Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro*, n. 14, p. 41-55, 2018.

SCHULTZ, Kirsten. *Versalhes Tropical: Império, monarquia e a Corte real portuguesa no Rio de Janeiro, 1808-1821*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.

SCHWARCZ, Lilia M. *O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil do século XIX*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

_____. *A longa viagem da biblioteca dos reis: do terremoto de Lisboa à independência do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

_____. *O sol do Brasil: Nicolas-Antoine Taunay e as desventuras dos artistas franceses na Corte de d. João*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

SCHWARCZ, Lilia M.; STARLING, Heloisa M. *Brasil: uma biografia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

SILVA, Abílio Diniz. D. Luís da Cunha e o tratado de Methuen. *História*, Revista da faculdade de letras, Porto, III Série, vol. 4, p. 59-84, 2003.

SILVA, Camilo Borges da. Uma perspectiva atlântica: a circulação de mercadorias no Rio de Janeiro após a transferência da Corte portuguesa para o Brasil (1808-1821). *Navigator*, Rio de Janeiro, v. 8, n. 16, p. 21-34, jan./jun. 2012.

SILVA, Elis Pacífico. *A construção de uma identidade nacional brasileira em visões estrangeiras (1808-1822)*. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2015.

SILVA, Emilia M. F. Representações da família real portuguesa na *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*, de Jean-Baptiste Debret. *Labirintos*, n. 8, Feira de Santana, jul./dez., 2010, pp. 1-10.

SILVA, L. *Memórias do urbanismo na cidade do Rio de Janeiro 1778/1878*: Estado, administração e práticas de poder. Rio de Janeiro: E-papers, 2012.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da. *Cultura e Sociedade no Rio de Janeiro (1808-1821)*. 2. ed. São Paulo: Ed. Nacional, 1978.

_____. Cacaú. *Dicionário da história da colonização portuguesa no Brasil*. Lisboa: Verbo, 1994.

SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Senac, 2005.

SIMON, Everton Luiz. *Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas*. Tese (Doutorado em História). Programa de Pós-Graduação em História, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, 2019.

SMITH, Adam. *Riqueza das nações: uma investigação sobre a natureza e as causas da riqueza das nações*. São Paulo: Madras, 2009.

SOUZA, Laura de Mello e. Formas provisórias de existência: a vida cotidiana nos caminhos, nas fronteiras e nas fortificações. In: NOVAIS, Fernando A. et al. (Ed.). *História da vida privada no Brasil*, v. 2: Império: a Corte e a modernidade nacional. Editora Companhia das Letras, 2019. pp. 41-82.

STEPHANOU, Alexandre Ayub. *Censura no Regime Militar e militarização das artes*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2001.

SUASSUNA, Ana Rita Dantas. *Gastronomia sertaneja: receitas que contam histórias*. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

SÜSSEKIND, Flora. *O Brasil não é longe daqui: o narrador a viagem*. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.

TAVARES, Georgia da Costa. *A atuação dos Marchantes no Rio de Janeiro colonial*. Estratégias de mercado e redes de sociabilidade no comércio de abastecimento de

carne verde (1763-1808). Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura: Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro, 2012.

THIRY-CHERQUES, Hermano Roberto. Pierre Bourdieu: a teoria na prática. *RAP*, Rio de Janeiro, n. 40, p. 27-53, jan./fev. 2006.

TORGAL, Luís Reis; ROQUE, João L. (orgs.). *História de Portugal: o liberalismo*. Lisboa: Estampa, 1998.

TREVISAN, Anderson Ricardo. Debret e a Missão Artística Francesa de 1816: aspectos da constituição da arte acadêmica no Brasil. *Plural*, São Paulo, n.14, p. 9-32, 2007.

TUTUI, Mariane Pimentel; BERTONHA, Ivone. As alegorias da Antiguidade Clássica, presentes na arte de Jean-Baptiste Debret: a aclamação de d. João, como rei do Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves. *Anais da Jornada de estudos Antigos e Medievais*, Maringá, p. 1-15, set. 2011.

UNDERWOOD, David K. *The Pombaline Style and International Neo-classicism in Lisbon and Rio de Janeiro*. Tese (Doutorado em História). University of Pennsylvania, 1988.

VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. *Dos Sabores Fortes aos Suaves: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da Corte portuguesa, 1670-1780*. Vitória: Identidade, 2020.

WEBER, Thorstein. *A Teoria da Classe Ociosa: um estudo econômico das instituições*. São Paulo: Abril Cultural, 1983.

VICENTE, António Pedro. Política Exterior de D. João VI no Brasil. *Estudos Avançados*, v. 7, n. 19, São Paulo, p. 193-214, set./dez. 1993.

WEBER, Max. *A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo*. – 2. Ed. São Paulo: Pioneira, 1996.

ZAMPARONI, Valdemir. Lepra: doença, isolamento e segregação no contexto colonial em Moçambique. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.24, n.1, p.13-39, jan./mar. 2017.

ANEXO I

Jean-Baptiste Debret. *Napoleão homenageia a coragem infeliz* (1806).



Fonte: FRAZÃO, Dilva. *Jean-Baptiste Debret*: pintor francês. Disponível em: <https://www.ebiografia.com/jean_baptiste_debret/amp/>. Acesso em 10 abr. 2022.