

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

**ENTRE O PÃO E A FARINHA: VIAGENS ATRAVÉS DA CULTURA EUROPÉIA E
DA MESA BRASILEIRA NO SÉCULO XIX**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História como requisito parcial à obtenção do título de mestre em História por MARILIA NOGUEIRA DA SILVA.
Orientador: Profa. Dra. Sonia Cristina Lino.

Juiz de Fora
2008

AGRADECIMENTOS

À CAPES, pela bolsa concedida e que me propiciou as condições materiais necessárias.

À minha orientadora, Profa. Dra. Sonia Cristina Lino, pelo apoio, sábia orientação e paciente leitura dos textos.

A todos que contribuíram na elaboração e formatação desta dissertação.

Aos meus amigos, pelo incentivo e amizade indispensável.

Agradeço, antes de tudo, aos meus pais, pela ajuda incondicional, compreensão e carinho que me possibilitaram escrever este trabalho.

*O viajante surpreendido pela noite
pode cantar alto no escuro para negar seus próprios temores;
mas, apesar de tudo isto,
não enxergará mais do que um palmo
adiante do nariz.*

(Sigmund Freud)

SUMÁRIO

PALAVRAS INICIAIS	1
CAPÍTULO 1: ENTRE O “TEXTO” E A “LEITURA”	3
1.1 Entendendo as representações	3
1.2 Promovendo a civilização	5
1.3 O discurso do “observador”	6
1.4 A arte de compor uma viagem	8
1.5 As viagens científicas e outros detalhes	14
1.6 A questão do outro nos séculos XVIII e XIX	21
1.7 Os relatos de viagem sobre o Brasil	23
1.8 Viajantes	26
CAPÍTULO 2: DESTRINCHANDO A ALIMENTAÇÃO	34
2.1 Entrada	43
2.1.1 Caldos e sopas	43
2.1.2 Farinhas	47
2.2 Prato principal	53
2.2.1 Carnes	53
2.2.2 Especiarias	66
2.3 Sobremesa: açúcares e doces	69
CAPÍTULO 3: DOS ESPAÇOS E OBJETOS DE SUBSTÂNCIA	77
3.1. Espaços de sociabilidades: salões, sala de jantar, etc..	77
3.2 Espaços culinários: cozinha e etc. – domínios de processamento e armazenagem dos alimentos	91
3.3 Mobiliário e utensílios comuns dos espaços culinários	100
ALGUMAS CONSIDERAÇÕES FINAIS	106
BIBLIOGRAFIA	119
ANEXO	
IMAGENS	

RESUMO

“Entre o pão e a farinha” é um estudo da cultura brasileira vista através dos relatos de viagem produzidos pelos estrangeiros que estiveram no Brasil durante a primeira metade do século XIX. O tema de nossa pesquisa é a alimentação, considerando os produtos, maneiras e espaços utilizados para o preparo e consumo, objetos materiais envolvidos e comportamentos à mesa. Para orientar nossos estudos tivemos como principais elementos de reflexão os trabalhos de Roger Chartier,¹ Norbert Elias² e Mary Louise Pratt³ e seus respectivos conceitos de “representação”, “processo civilizatório” e “transculturização”. A visão do estrangeiro sobre a sociedade brasileira que transparece nos relatos é o sentimento de superioridade intelectual, tecnológica e de costumes do europeu, dito “civilizado”. Por outro lado, as diferenças culturais e, principalmente a variedade de produtos alimentícios que aqui encontraram aguçaram a curiosidade de muitos viajantes e dos europeus que os leram.

Palavras-chave: viajantes, alimentação, representação, processo civilizatório e transculturização.

¹ CHARTIER, Roger. *A História cultural: entre práticas e representações*. Lisboa: Difel - Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1990.

² ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. 2 v.

³ PRATT, Mary Louise. *Os olhos do império: relatos de viagem e transculturização*. Bauru, SP: Edusc, 1999.

ABSTRACT

“Between bread and flour” is a study of the Brazilian culture seen through the trip reports of foreigners that came to Brazil during the first half of the nineteenth century. The theme of our research is the way people nourished themselves, including the products, how and where they were prepared and consumed, the objects involved in this process and the behaviors at the table. Our studies were guided by the main elements of reflection in the works of Roger Chartier ⁴, Norbert Elias ⁵ and Mary Louise Pratt ⁶, and their respective concepts of “representation”, “civilizatory process” and “transculturation”. The view of the Brazilian society held by foreigners and revealed in the reports is of European, or so-called “civilized”, superiority in intellectual and technological aspects, as well as in manners. On the other hand, the cultural differences and especially the variety of foodstuffs found here stimulated the curiosity of many travelers and of the Europeans who read their reports.

Keywords: travelers, nourishment, representation, civilizatory process and transculturation.

⁴ CHARTIER, Roger. *A História cultural: entre práticas e representações*. Lisboa: Difel - Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1990.

⁵ ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. 2 v.

⁶ PRATT, Mary Louise. *Os olhos do império: relatos de viagem e transculturação*. Bauru, SP: Edusc, 1999.

PALAVRAS INICIAIS

Falar sobre a alimentação no Brasil é falar sobre uma questão bastante complexa de nossa cultura. O desafio que nos colocamos aqui foi o de chamar a atenção para o modo como foram descritos pelos viajantes estrangeiros o alimento e os hábitos alimentares no Brasil do século XIX.

Neste contexto, algumas questões foram essenciais no desenvolvimento deste trabalho. Uma delas diz respeito ao tratamento específico dispensado aos relatos de viagem como objeto e fonte de pesquisa. Observamos que este tipo de literatura é bastante denso de questões históricas e carrega fortes elementos que envolvem as representações de seus autores. Outro ponto a ser considerado refere-se ao resultado do contato entre o Brasil e a cultura dos viajantes.

No período estudado, os indígenas, os portugueses e o negro africano, cada um destes grupos tinha já consolidado sua cultura quando se viram unidos em circunstâncias especiais em um novo espaço. O resultado foi uma culinária de substâncias, cheiros e sabores fortes, que persiste ao tempo, à distância e à pressão exercida por outros grupos mais poderosos.

Como colônia, tínhamos adaptados alguns costumes, quando ingleses, franceses, holandeses e outros europeus aportaram aqui com novos gostos e maneiras de se comportar. A vitória da racionalidade iluminista desenvolvida em algumas regiões da Europa central orientava o olhar do viajante e se deixa revelar nas entrelinhas dos relatos que nos ficaram. Diante do diferente, estes novos exploradores viveram momentos de instabilidade e hesitação, mas também de excitação provocado pelo desafio de suas certezas. Estes encontros foram ordenados nos conceitos de “zona de contato”, “anticonquista”, “auto-etnografia” e “transculturação”, desenvolvidos por Mary Louise Pratt⁷ e usados em nossa pesquisa.

Neste trabalho, procuramos deter nosso olhar sobre alguns momentos do encontro entre estas diferentes culturas numa prática, a princípio, de harmonia e prazer, mas que, como toda manifestação cultural, comporta disputas e confrontos. A mesa, a cozinha, os alimentos, os objetos e os comportamentos exibidos durante a refeição são reflexos de condições

⁷ PRATT, Mary Louise. *Os olhos do império: relatos de viagem e transculturação*. Bauru, SP: Edusc, 1999.

políticas e econômicas historicamente constituídas, em nada diferentes de quaisquer outros aspectos da história social.

Ao escrevermos o texto, pensamos no modelo de refeição francês do século XVIII, composto basicamente de três cobertas: a entrada, que prepara o apetite para os assados; depois os pratos mais nobres, e finalmente, o último serviço, quando as toalhas de linho eram retiradas e a mesa ficava limpa, a madeira nua exibindo sua nobreza, para então ser servida a sobremesa; temos assim a abertura, clímax e encerramento de nossa pesquisa que exploramos a seguir.

Na primeira parte, “entre o ‘texto’ e a ‘leitura’”, introduzimos os conceitos metodológicos usados na pesquisa e o contexto histórico em que viviam nossos personagens principais, ou seja, o homem europeu e o brasileiro do século XIX. As idéias de representação,⁸ processo civilizatório⁹ e os conceitos de Pratt são apresentados neste momento da pesquisa. Também observamos que elementos históricos constituíam as representações da cultura européia, o que os tornavam, a seus próprios olhos, superiores às outras sociedades dos países visitados. Que interesses estavam incorporados nas viagens que tornaram expostas até as regiões e sociedade mais distantes do mundo conhecido na época.

A par destas condições, podemos saborear o prato principal, “destrinchando a alimentação” e as situações que causaram surpresa ao viajante estrangeiro diante das maneiras exóticas em que eram apresentados no Brasil. A moda aqui não era a mesma da Europa, parecia que o tempo, os gostos e costumes tinham retroagido no tempo, em pelo menos dois séculos. Comidas com muito tempero, servidas em grandes quantidades e ingeridas aos nacos, ou com as mãos. Às vezes, uma mistura de costumes antigos e novos, de pratos nacionais e da culinária francesa, que desafiavam os conceitos daquele tempo da razão.

Finalmente, são expostas as práticas cotidianas do brasileiro; “os espaços de substância”, os lugares mais íntimos da casa, a cozinha onde nenhum estrangeiro podia entrar, os objetos culinários, as panelas onde tudo se processava, transformando a natureza bruta em alimento civilizado.

Para concluir, desejamos que a leitura deste texto alimente sua curiosidade, mas que seja como uma refeição leve, de fácil digestão; particularmente gostaríamos que também surgissem espaços para a troca de idéias e debates, como numa boa conversa entre amigos. Desejamos a todos *bon appétit!*

⁸ CHARTIER, Roger. *A História cultural: entre práticas e representações*. Lisboa: Difel - Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1990.

⁹ ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. v. 2.

CAPÍTULO 1: ENTRE O “TEXTO” E A “LEITURA”

Na década de 1920, a história iniciou um processo de rompimento com o “paradigma tradicional” e se propôs a exploração de novos objetos e novas abordagens.¹⁰ Os historiadores começaram a (re)ler antigas fontes com o objetivo de responder às novas questões que se apresentavam, ao mesmo tempo que procuravam novas fontes para tratar de antigas questões. Jornais, revistas, diários e correspondências pessoais foram então acolhidos como documentos históricos, além dos objetos que atraem os estudiosos da cultura material e do patrimônio, por exemplo.

Nesta perspectiva, estaremos trabalhando com os relatos de viagem, como fonte e objeto de pesquisa. A questão que se coloca é a análise da experiência de contato entre os estrangeiros que por aqui passaram e a sociedade brasileira do século XIX. O alimento e suas variadas formas de manifestação foram escolhidos como espaço sócio-cultural nesta pesquisa.

1.1. Entendendo as representações.

Metodologicamente, trabalhamos os conceitos e reflexões apresentadas por Roger Chartier. Para ele, a história cultural tem por objeto “identificar o modo como em diferentes lugares e momentos uma determinada realidade social é construída, pensada, dada a ler”.¹¹

Mas como entender a história cultural? Um caminho proposto seria através da compreensão das representações do mundo social, ou seja: das “classificações, divisões e delimitações que organizam a apreensão do mundo social como categorias fundamentais de percepções do real”, ou seja, através de “esquemas intelectuais”, que variam conforme as classes sociais e os meios intelectuais, e que são partilhados e incorporados singularmente por cada grupo. Estes esquemas “criam as figuras graças às quais o presente pode adquirir sentido, o outro tornar-se inteligível e o espaço ser decifrado”.¹²

Uma questão que se apresenta é a de quem constrói e como são estabelecidas estas representações. Segundo Chartier, elas se colocam de acordo com os interesses do grupo que

¹⁰ BURKE, Peter. *A escrita da História: novas perspectivas*. São Paulo: Edunesp, 1992. p. 10.

¹¹ CHARTIER, Roger. *op. cit.*, p. 16-17.

¹² Idem, *ibidem*, p. 17.

as formulam, ou que as inventam. Daí que os discursos pronunciados e as suas várias formas de manifestações estão relacionados à posição de quem os utiliza, de quem os declara, e, portanto, sempre de acordo com as diferentes classes sociais e intelectuais. Esses discursos não são em hipótese alguma declarações neutras; eles tendem a impor uma autoridade, menosprezando outras, e têm por objetivo legitimar ou justificar um projeto, escolhas e condutas. As representações estão localizadas no campo das concorrências e competições, e podem ser consideradas diferentes formas de poder e dominação. Entender as lutas no terreno das representações é importante para “compreender os mecanismos pelos quais um grupo impõe, ou tenta impor, a sua concepção do mundo social, os valores que são os seus, e o seu domínio”.¹³

O conceito de representação pode ser historicamente determinado nas definições do dicionário de Furetière, como algo que possibilita ver uma coisa ausente, ou como apresentação pública de algo ou alguém. No primeiro caso, pensamos numa imagem, capaz de trazer algo à memória, ou ainda uma idéia de valor, convencional e partilhada: o pelicano é o símbolo do amor paternal, por exemplo; a *Logique* de Port-Royal coloca a questão “da variabilidade e da pluralidade de compreensões (ou incompreensões) das representações do mundo social e natural propostas nas imagens e nos textos antigos”, e a sua dificuldade de leitura hoje. Por último é preciso estar atento quando a relação entre “signo” e “significado” é pervertida na vida social do Antigo Regime, isto é, quando a “coisa não exista[e] a não ser no signo que a exhibe”. É quando se faz tomar o logro pela verdade, que ostenta os signos visíveis como provas de uma realidade que não o são. As representações, assim deturpadas, se transformam em máquina de fabrico de respeito e de submissão.¹⁴

A idéia de representação também aparece na obra de Norbert Elias, quando este analisa a sociedade de corte do século XVIII. Na interpretação do autor, a posição “objetiva” de cada homem se relacionava diretamente ao crédito dado à representação que ele faz de si próprio por parte daqueles para os quais ele se dirigia.¹⁵ Ou seja, o valor objetivo de cada indivíduo dependia do valor atribuído a ele por outras pessoas, do reconhecimento vindo do outro. A partir desse reconhecimento, era atribuído ao indivíduo importância e, conseqüentemente, privilégios sociais. Se deixasse de ser reconhecido como importante pelo grupo, deixava de existir. O valor da pessoa existia apenas no “reconhecimento” dado pelo rei e pelos outros.

¹³ CHARTIER, Roger. *op. cit.*, p. 17.

¹⁴ Idem, *ibidem*, p. 20-22.

¹⁵ Idem, *ibidem*, p. 22.

O conceito de representação se relaciona com o mundo social de três maneiras diferentes: a) através das configurações intelectuais que são construídas pelos diferentes grupos; b) através das práticas que visam fazer reconhecer uma identidade social; c) através das formas institucionalizadas, de estruturas necessárias básicas, que marcam de forma visível e perpetuada a existência do grupo, da classe ou da comunidade.¹⁶

A história cultural pode ser pensada ainda como a análise do trabalho de representação, isto é, das classificações e exclusões que constituem as configurações sociais e conceituais próprias de um tempo ou lugar. As estruturas do mundo social não são um “dado” pronto e objetivo, mas historicamente produzidas pelas práticas. A história cultural pensa a relação entre o social, identificado com “o real”, e as representações, que o reflete ou dele se desvia.¹⁷

1.2. Promovendo a civilização

Nossa pesquisa se coloca dentro do chamado “processo civilizador” que Elias considerou como uma mudança na conduta e nos sentimentos humanos. As atividades humanas mais instintivas foram aos poucos sendo excluídas do cotidiano e investidas de sentimentos de vergonha. Esta mudança se fez pelo controle efetuado através de terceiros e que, aos poucos, se transformou em autocontrole tornando-se cada vez mais estável, uniforme e generalizado; tal reorganização dos relacionamentos entre as pessoas se fez acompanhar de mudanças nas maneiras e na estrutura da personalidade do homem: é quando este deixa de ser “bárbaro” – deixa de ser controlado pela força física e da natureza –, e passa a conviver com outras lutas que são travadas e elaboradas no seu interior. “A vida torna-se menos perigosa, mas também menos emocional ou agradável (...). Para tudo o que faltava na vida diária um substituto foi criado nos sonhos, nos livros, na pintura”.¹⁸ O que se percebe nessa marcha social é uma mudança nos sentimentos de vergonha e delicadeza; muda o que a sociedade proíbe e exige, muda os limites do desagrado e do medo.

O estudo do “processo civilizador” de Elias também cuida das formas de sentir e imaginar das pessoas cujo desenvolvimento não é, em hipótese alguma, uma atitude natural

¹⁶ CHARTIER, Roger. *op. cit.*, p. 23.

¹⁷ Idem, *ibidem*, p. 27.

¹⁸ ELIAS, Norbert. *op. cit.*, v. 2, p. 193-203; v.1, p. 14.

do homem, pelo contrário, percebemos que a gentileza é um comportamento que exige condicionamento e adestramento e custa caro ao ser humano.¹⁹

Ser civilizado é ter a tecnologia, cultura científica, visão de mundo e maneiras da sociedade ocidental. Na França, os termos *civilisé*, *cultivé* e *poli* eram usados para designar os membros da corte, que comparavam o refinamento de suas maneiras com as maneiras das pessoas mais simples e de outras sociedades. Inicialmente quando foi elaborado no século XVIII, o conceito se relacionava a um “aprimoramento das instituições, da educação e da lei (...) pelo aumento dos conhecimentos”, nesse momento, tudo devia ser feito para a eliminação da barbárie e da irracionalidade: das leis às restrições de classe, do refinamento de maneiras à pacificação interna do país. A Europa considerava-se como porta-voz da civilidade para o resto do mundo e a consciência de sua própria superioridade servia como justificativa de seu domínio.²⁰

O processo civilizador é observado não apenas nas atitudes das pessoas, mas também nas práticas alimentares, no servir, no comportar-se à mesa e no preparo dos alimentos; o simples processo de cozimento de uma refeição passa a ser visto como uma maneira de domesticação, controle e civilização desta.²¹

1.3. O discurso do “observador”

Consideramos ainda relevante para a leitura dos viajantes o trabalho de Pratt²² e os conceitos de “zona de contato”, “anticonquista”, “transculturização” e “auto-etnografia” desenvolvidos pela autora e que podem ser incorporados em nossa pesquisa.

A análise proposta por Mary Louise nos leva a considerar o imperialismo, não apenas como um fenômeno político e/ou econômico, mas “como produto e como agente responsável pela construção de visões de mundo, auto-imagem, estereótipos étnicos, sociais,

¹⁹ ELIAS, Norbert. *op.cit.*, v. 1, p. 9; 10.

²⁰ Idem, *ibidem*, p. 23; 54; 61-62; 64.

²¹ ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997. p. 117.

²² PRATT, Mary Louise. *Os olhos do império: relatos de viagem e transculturização*. Bauru, SP: Edusc, 1999. O livro foi escrito na década de 1980, no meio acadêmico americano e retoma a discussão de conceitos como imperialismo e descolonização. Analisa os relatos de viagem sobre a África, América do Sul e México entre os anos de 1750 e 1980, mostrando os mecanismos semânticos e ideológicos por meio dos quais os viajantes europeus, a partir de meados do XVIII, criaram uma imagem a respeito do outro colonial e suas culturas, que se adaptam às diferentes fases do expansionismo capitalista. A autora propõe uma nova leitura das relações entre a metrópole e as áreas coloniais, entre o saber europeu e o saber nativo, entre visitantes e visitados, entre viajante e viajados, realçando o caráter interativo destes encontros.

geográficos” entre outros. Ele é reconhecido pelas condições materiais visíveis que impõe, e também pela interferência na mente das pessoas.²³

Segundo a autora, o imperialismo conduzido desde a metade do século XVIII e durante todo o século XIX, teve como base de atuação a “anticonquista”, ou seja, percebe-se a construção de um tipo de relato em que a hospitalidade existente entre colonos e viajantes, a beleza, harmonia e valorização da natureza é posta em evidência. A narrativa é resultado da observação *in loco*, e não de ouvir dizer ou pela história contada por outros. A estratégia usada pelos viajantes neste momento é de “assegurar sua inocência ao mesmo tempo em que asseguram a hegemonia européia.” O protagonista da anticonquista é o “observador”, aquele que passivamente vê e informa, traçando o mapa das terras até então desconhecidas para a Europa.²⁴

Os relatos de viagem foram instrumentos de ação do imperialismo agindo no imaginário das sociedades e reinventando o imaginário popular europeu sobre os outros mundos. É preciso observar nesses registros, que no momento em que indivíduos de culturas distintas se encontram um conjunto de forças sociais e ideológicas se interagem e se movimentam; a esse processo Pratt dá o nome de “transculturização”. Para não cair no reducionismo dos que reafirmam sempre a autoridade metropolitana, Pratt usa este termo para mostrar como a cultura européia é recebida e apropriada pelos outros grupos. Já que as sociedades não européias têm dificuldade em controlar a ação imperialista, podem, no entanto, decidir e fixar o que absorvem em sua própria cultura; o processo de transculturização pode também ocorrer numa ação de influência da colônia para a metrópole.²⁵

Nos séculos XVIII e XIX, os relatos foram importantes instrumentos de formação de idéias. Da leitura destes relatos e do contato direto entre o viajante e os povos nativos, algumas mudanças são postas em movimento, tanto no plano material, quanto no plano intelectual. Pratt vê nesse processo a possibilidade de movimento de ambas as partes, entendendo que é impossível ficar inativo diante do outro. As maneiras como as sociedades mais simples viram o europeu, e se apropriaram do que lhes era oferecido variou conforme a realidade de cada local.

²³ PRATT, Mary Louise. *op. cit.*, p. 11.

²⁴ Idem, *ibidem*, p. 12; 32; 33. O termo “observador” está relacionado à idéia de “explorador” e “informante”, que desde meados do século XV tinha um sentido etimológico militar: “o explorador é aquele que é enviado em perlustração num país inimigo a fim de obter informações sobre a estabilidade do exército e sobre a configuração dos locais – é o emissário, o observador, por vezes o informador.” O comportamento que se espera deste enviado, efetivamente um simples soldado, é apenas de recolher informações sobre o inimigo, sem nenhuma intenção de conquista. Ver BOURGUET, Marie-Noëlle. O explorador. In: VOVELLE, Michel (dir). *O homem do Iluminismo*. Lisboa: Editorial Presença, 1992. p. 210-211.

²⁵ Idem, *ibidem*, p. 12 e 30.

A postura de “anticonquista” do viajante e o processo de “transculturização” observado nos relatos se dão no espaço que a autora chama de “zonas de contato” que é o local de encontro entre a cultura do viajante e aquela dos povos visitados. Sujeitos anteriormente separados histórica e geograficamente têm neste momento as suas trajetórias cruzadas. Estes locais são “espaços onde culturas díspares se encontram, se chocam, se entrelaçam uma com a outra, frequentemente em relações extremamente assimétricas de dominação e subordinação (...)”.²⁶

Outro termo que por vezes estaremos fazendo menção no texto é o de “auto-etnografia”; este, segundo Pratt, diz respeito ao momento em que a periferia se manifesta de maneira comprometida com a metrópole. O discurso que então empreende é em parte apropriação do discurso do conquistador, e é destinado ao leitor metropolitano e aos setores letrados do grupo a que pertence o narrador. É o colonizado que assume a cultura do metropolitano.²⁷

1.4. A arte de compor uma viagem

As narrativas de viagem elaboradas por viajantes no novecentos são fruto do deslocamento físico de um determinado grupo humano, por espaço geográfico e tempo determinado: mas isto não é uma novidade da modernidade. Desde os tempos antigos, os homens se colocavam nessa função, constituindo-se eles próprios em elementos épicos. Na idade moderna, culturas e civilizações de todo o globo tornaram-se contemporâneas, através das inúmeras viagens que foram então realizadas; o Novo Mundo se tornou “lugar privilegiado de contatos, trocas e interações culturais e civilizatórias, permeadas por relações de conquista, dominação ou extermínio”.²⁸

Os relatos de viagem são anotações sobre os acontecimentos do cotidiano e reflexões sobre a vida pessoal do viajante e dos locais visitados; estes registros nos ajudam a compreender melhor as situações em que estiveram envolvidos. Também foram inspirados pelos diários e cartas de bordo, organizados durante os primeiros descobrimentos marítimos,

²⁶ PRATT, Mary Louise. *op. cit.*, p. 27.

²⁷ Idem, *ibidem*, p. 33-34.

²⁸ CARVALHO, Francismar Alex Lopes de. Perspectivas teóricas acerca da leitura e análise de relatos de viajantes: Hercules Florence, narrador. In: *Fênix: Revista de História e Estudos Culturais*. Abr/Mai/Jun de 2005. vol. 2, ano II, nº 2. Disponível em: <www.revistafenix.pro.br.>. p. 1.

onde portugueses e espanhóis no século XV anotavam informações técnicas sobre a viagem, e mais as impressões sobre pessoas e lugares que iam conhecendo.

Além de sistematizar o conhecimento adquirido sobre as possibilidades de rotas de navegação, da geografia, fauna e flora das regiões descobertas, também traziam “curiosidades” sobre os povos nativos. A experiência proporcionada pela viagem era tão importante que se tornou na segunda metade do XVII como um rito de passagem na educação dos jovens: uma das etapas para se tornar adulto. O *Grand Tour* oferecia a oportunidade de empregar o diário de viagem para desenvolver o hábito da observação e reflexão.²⁹

Os relatos e as imagens produzidas durante a viagem deviam ser capazes de transmitir as experiências físicas, as impressões e os sentimentos provocados pelos locais visitados. Tinham uma condição diferenciada por serem o resultado da vivência *in loco* do cronista, e o compromisso de revelar descobertas recentes e conhecimentos inéditos. Difere dos relatos de épocas anteriores, onde a fantasia e a aventura predominavam sobre a realidade vivida durante a viagem.

No contexto do XIX fica claro que o domínio direto ou indireto de qualquer espaço físico requeria algum tipo de conhecimento desse lugar. Notícias sobre o modo de vida dos grupos humanos encontrados era imprescindível. O que se percebe, é que as informações adquiridas – e transmitidas através dos relatos – sobre as riquezas naturais ou a cultura desses povos desconhecidos, visavam efetivamente o controle das sociedades nativas.³⁰

Ao publicar suas impressões de viagem, os cronistas europeus deixavam impresso também o olhar do estrangeiro, cujo patrimônio cultural anterior condicionava o modo de observar e entender o outro.

Uma consequência direta das viagens modernas foi o “desenhar o mundo e redesenhar-se a si mesmo”. Produto de um dado período histórico, o fato é que antes de chegar ao texto, o viajante passava por uma experiência e um processo que buscava principalmente atribuir sentido social à realidade. No caminho, o viajante se confrontava o tempo todo com o outro, testando seus (pré)conceitos e pondo à prova seus valores. Nessa experiência, inevitavelmente, o viajante se transfigurava, seja reafirmando seus esquemas de classificação do real, seja revendo-os:

²⁹ SENNETT, Richard. *O declínio do homem público: as tiranias da intimidade*. São Paulo: Cia das Letras, 1988, p. 39-40; ver também: OLIVEIRA, Rosa Meire Carvalho de. *Diários públicos, mundos privados: diário íntimo como gênero discursivo e suas transformações na contemporaneidade*. Disponível em:

<<http://www.bocc.ubi.pt/pag/oliveira-rosa-meire-diarios-publicos-mundos-privados.html>> Acesso em: 11 jun. 2006, p. 16.

³⁰ LEITE, Ilka Boaventura. *Antropologia da viagem; escravos e libertos em Minas Gerais no século XIX*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1996. p. 38-44.

Daí os relatos de viagem serem textos tão fascinantes: a todo o momento o viajante testa seus preconceitos diante do outro, que está em toda a parte, seja homem ou natureza, e nessa experiência inevitavelmente o viajante se transfigura. Reafirmando seus esquemas de classificação do real ou mesmo revendo-os diante da experiência, o fato é que ele deixou de ser a mesma pessoa. E para além dessas situações individuais, o historiador pode descortinar amplos aspectos das culturas das populações, percebendo os mecanismos de avaliação do outro, as interações interculturais, as transfigurações de esquemas preexistentes, as sínteses culturais produzidas e sempre em processo. Os relatos de viagem são narrativas do próprio processo cultural.³¹

A obra dos viajantes no começo do século XIX teve grande influência sobre a cultura e a ciência das Luzes. As descrições por eles apresentadas no regresso da viagem despertavam muito interesse no público leitor. Como contar uma aventura pessoal e converter o estilo romanceado da narrativa num relato fidedigno e numa obra científica? Como descrever um mundo desconhecido? Os autores viajantes vão somar à descrição, os pormenores dos fatos, e as reflexões feitas durante a viagem. Eles constroem uma narrativa que é o amálgama de palavras e imagens – como a descrição de um quadro em movimento –, em que as palavras transmitem o ritmo e as sensações de um viajante pelo caminho. O relato de viagem é resultado de uma experiência física e intelectual, feito da mistura de empatias e hostilidades, de sofrimentos e incompreensões, que não podem ser ignorados na narrativa final.³²

Os relatos, de um modo geral, apresentam algumas características comuns e buscam realçar aquilo que os viajantes consideravam digno de lembrança e publicação. Alguns temas parecem mais próximos da experiência cotidiana do viajante enquanto outros são relativos à memória científica da época. A descrição da geografia, fauna, flora, clima, costumes, línguas e religião dos povos encontrados correspondem às expectativas de um público ávido de conhecimento e experiências novas.

É também no século XIX que os jardins botânicos e os museus se apresentam como um imenso livro da natureza, uma vez que dos quatro cantos do mundo, o viajante recolhe mudas, sementes, animais exóticos e minerais preciosos, cujo inventário revela a imagem de uma natureza inesgotável e de variedades infinitas; milhares de exemplares foram registrados por jardineiros e botânicos, estudiosos da geologia, zoologia e meteorologia desse período.

Os anos de 1780 a 1830 foram privilegiados para as ciências naturais que vai, aos poucos, conquistando um lugar como disciplina acadêmica. O contato direto com a natureza era considerado elemento importante para o bem estar e a moral dos cidadãos, contribuindo

³¹ CARVALHO, Francismar Alex Lopes de. *op. cit.*, p. 5-6.

³² BOURGUET, Marie-Noëlle. *op. cit.*, p. 240.

para a reforma intelectual por que passava a sociedade naquele momento. Neste contexto, o Museu, como instituição, se torna o local privilegiado de exposição e provimento do conhecimento e saber da pátria. À medida que centralizava profissionais e informações, os interesses passavam da ordenação e classificação das espécies aos aspectos internos de funcionamento dos sistemas fisiológicos. Todo esse ambiente contribuiu para a aquisição de prestígio e popularização da história natural junto à opinião pública.³³

Na França de 1759, no Gabinete do rei, cada planta encontrava-se ao lado daquela que mais se lhe assemelhava em termos taxionômicos. A nomenclatura e a classificação permitiam aplicar uma ordem inteligível à natureza; assim as espécies eram conservadas junto a um mapa e aos manuscritos do viajante que a tinha encontrado. Os jardins ofereciam à vista das pessoas uma natureza múltipla, variada, racionalizada, sujeita à ordenação e tornada legível. Apenas as etiquetas que o botânico deixava em branco assinalavam as lacunas das espécies vegetais que talvez, um dia se existissem no mundo e fossem descobertas, iriam ocupar seu lugar.³⁴

O *Muséum d'Histoire Naturelle* também ministrava cursos realçando as relações entre a instituição e o aperfeiçoamento da agricultura, das artes e ofícios, e do comércio. As ciências naturais tinham um objetivo bastante claro de controle da natureza pelo homem como condição para atender às necessidades de saberes e de produtos úteis à população.³⁵

O Jardim do Rei servia de ligação aos intercâmbios botânicos, econômicos e diplomáticos entre as várias regiões do mundo. Durante a viagem, os limites e fronteiras do conhecimento eram questionados e ampliados pela própria natureza. Importantes redes de informações e interesses foram se formando entre os naturalistas, as viagens e as instituições de ensino e pesquisa, entre os museus, jardins botânicos e zoológicos.³⁶ Ainda segundo Bourguet, bastou uma única muda de café, importada da Indonésia via Amsterdã, e cultivada em estufa, para que esta fosse introduzida nas colônias francesas.³⁷ Assim foi feito com outras plantas úteis e estranhas. Multiplicaram os viveiros e estufas que buscavam aclimatar novas espécies ou aquelas já em extinção. Com isto, a flora tradicional pôde ser modificada e enriquecida com novas espécies.

A importância dos Museus e a popularidade dos relatos de viagem caminharam juntas. A narrativa de viagem é um tipo de documentação com características muito próprias,

³³ LOPES, Maria Margaret. *Invertendo o sentido das viagens*. In: História, Ciências, Saúde: *Manguinhos*. Rio de Janeiro. vol. 10(2):768-773, Mai/Ago. 2002, p. 768 e 770.

³⁴ BOURGUET, Marie-Noëlle. *op. cit.*, p. 246.

³⁵ LOPES, Maria Margaret. *op. cit.*, p. 769 e 770.

³⁶ Idem, *ibidem*, p. 772.

³⁷ BOURGUET, Marie-Noëlle. *op. cit.*, p. 246.

o cronista registra o movimento do homem – do autor e/ou do personagem – em sua historicidade, seus anseios e visão do mundo. Embora o racionalismo dos tempos modernos tenha solidificado a separação entre ficção e verdade, arte e ciência, literatura e história, o relato é capaz de exprimir o verossímil – o semelhante à verdade – e a impressão, esta última, o resultado da ação de um elemento externo, físico ou psicológico, sobre os órgãos dos sentidos, sobre o corpo ou sobre a nossa mente.

A necessidade de um conhecimento baseado na experiência, na realidade das coisas vividas e sentidas, fez surgir um novo gênero literário entre os séculos XVIII e XIX: o *romance*. Muitos foram os debates e as críticas publicadas e que buscavam defender, explicar, atacar ou justificar sua leitura. Foi acusado de “perigoso”, “subversivo” e “frívolo”,³⁸ mas também foi considerado um “laboratório” da existência, onde o leitor viria diferentes maneiras de comportamento e seus resultados diante da justiça do mundo, restando a ele depois, aplicar seu aprendizado na vida real.³⁹

O *romance* é um tipo de literatura voltado para a vida privada do homem comum, com um certo grau de realismo e imitação da realidade. O estilo que o precedeu – as obras de ficção da Grécia antiga, da Idade Média ou da França do séc. XVII – o *romanesco*, era composto de elementos fantásticos e fabulosos, uma linguagem elevada, e acontecimentos absurdos e anti-naturais que se desenrolavam sob a intervenção dos deuses e a ação de príncipes e princesas.⁴⁰

Além de uma forte carga de realismo, no qual os leitores se identificavam com os personagens e trama do romance, o texto era escrito em uma linguagem mais simples e voltado para um tipo de público que havia passado poucos anos na escola e sabia ler e escrever apenas na língua vernácula, com pouco ou nenhum contato com os clássicos em latim. A disseminação da imprensa e um grande sucesso de público também contribuíram para o surgimento e afirmação do novo gênero literário.⁴¹

Um exemplo bastante ilustrativo da relação entre este novo tipo de literatura e a história é a obra de Fénelon, “As aventuras de Telêmaco”. Numa análise sobre o tema,

³⁸ VASCONCELOS, Sandra Guardini T. *A formação do romance brasileiro: 1808-1860* (vertentes inglesas). Disponível em: <<http://www.caminhosdoromance.iel.unicamp.br/estudos/ensaios/formacao.pdf>>. Acesso em 06/01/2008, p. 6.

³⁹ ABREU, Márcia; *et alii*. *Caminhos do romance no Brasil: séculos XVIII e XIX*. Disponível em: <<http://www.caminhosdoromance.iel.unicamp.br/estudos/ensaios/caminhos.pdf>>. Acesso em: 06/01/2008, p. 6.

⁴⁰ VILLALTA, Luiz Carlos. *Censura e prosa de ficção: perspectivas distintas de instruir, divertir e edificar?* (Ensaio produzido como resultado do projeto de pesquisa Leitura, circulação e posse de livros na América portuguesa, que integra o Projeto Temático Caminhos do Romance no Brasil: séculos XVIII e XIX, coordenado pela professora Márcia Abreu, financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) desde março 2003 e apoiado pelo CNPq em 2004). Material digitado, cedido pelo autor. p. 3-4.

⁴¹ ABREU, Márcia; *et alii*. *op. cit.*, p. 5; 7-8 e 12.

Martins observa que o enredo do romance é construído de modo a aproveitar-se das viagens de Telêmaco pelo Mediterrâneo para falar da geografia dos locais pelos quais ele passava, dos recursos naturais e melhor forma de se fazer uso deles e também dos seus costumes, forma de governo e religião.⁴²

A “aventura” segue a mesma estrutura dos relatos de viagem, um tipo de literatura que se tornou bastante popular na Europa na segunda metade do século XVII, e segundo Hazard um

gênero literário de fronteiras indecisas, cômodo porque nele tudo se podia versar; dissertações eruditas, catálogos de museus ou histórias de amor, a Viagem triunfava. Podia ser uma relação pesadona, toda repleta de ciência; ou um estudo psicológico; um romance puro; ou então tudo ao mesmo tempo. Uns criticavam-na, outros elogiavam-na; mas elogios e críticas, tudo mostrava o lugar importante que tinha alcançado e como já se não podia dispensar.⁴³

Ainda segundo Martins, devido à sua popularidade, a estrutura das narrativas de viagem foi usada por muitos autores que afirmavam ser sua obra fruto do diário de algum viajante por lugares desconhecidos. Deste modo, se mantinha o laço entre ficção e verdade, deixando muitos leitores confusos entre as narrativas de viagens reais e aquelas imaginárias. Nas obras de ficção, alguns autores se aproveitavam para realizar críticas à política ou religião de seu país, dando exemplo dos costumes dos lugares longínquos. Os romances foram usados, muitas vezes, para instruir seus leitores, realizando críticas, mas também apresentando as soluções. Eram escritos numa linguagem acessível, publicando as idéias da época e a realidade vivida.⁴⁴

No final do XVII e início do século XVIII, as obras bibliográficas eram divididas em cinco categorias: teologia e religião, direito e jurisprudência, história, ciências e artes, e belas-letas. Havia algumas obras que se moviam entre uma categoria e outra. A literatura de viagem era enquadrada como “história” e os romances como “belas-letas”. A história reunia todo o saber sobre as sociedades humanas, as cronologias, diplomática e o inventário – levantamento e descrição minuciosa – do espaço, aí incluídas as viagens; mas ainda não havia incorporado a crítica textual e o método de análise de fontes que lhe daria um reconhecimento

⁴² MARTINS, João Paulo. *História e romance: a idéia de história em ‘As aventuras de Telêmaco’ e as relações entre o texto histórico e a prosa ficcional na passagem dos séculos XVII-XVIII*. Disponível em: <<http://www.caminhosdoromance.iel.unicamp.br/estudos/ensaios/historiaeromance.pdf>>. Acesso em: 06/01/2008. p. 3.

⁴³ HAZARD, Paul. *Crise da consciência européia*. Lisboa: Edições Cosmos, 1971, p. 18. *Apud*: MARTINS, João Paulo. *op. cit.*, p. 4.

⁴⁴ MARTINS, João Paulo. *op. cit.*, p. 5.

maior no campo do conhecimento. Muitas obras consideradas de história eram uma narrativa de dramas, onde apareciam heróis, vilões, conjurações e etc., muito próxima de uma literatura de romance.⁴⁵

Também foi dito algumas vezes que o romance era mais útil que a história para educar as pessoas, já que tinha liberdade para manipular os acontecimentos, punindo as atitudes que fossem contra a ética e a moral, enquanto na vida real, a história mostra muitas atitudes insanas que afligem apenas os inocentes.

No século XIX, Literatura e História tiveram suas propostas de apreensão da realidade, seja numa ênfase romântica da natureza e dos sentimentos humanos, na busca das origens e dos mitos, dos povos selvagens, seja através do registro sistemático, que mesmo romântico, propunha um conhecimento da natureza e da cultura dos povos de acordo com cânones estabelecidos pela ciência. Prevalencia o espírito Iluminista e humanista de valorização do individualismo, dos sentimentos e sensações, mas também a busca por leis universais, que explicassem o mundo.⁴⁶

Tanto a ciência como a arte buscaram alcançar um maior conhecimento do mundo social e da natureza. Inteligibilidade vinda da observação que, entre outras coisas, determinou um grande interesse pelas viagens, coleta e registro de materiais em território europeu e de outras partes do mundo. Esse interesse era partilhado por estudiosos e viajantes do mundo inteiro.

A literatura de viagem como produção cultural deve ser analisada dentro deste contexto, observando a sua relação com a realidade social na qual foi produzida. O viajante ao narrar sua aventura carrega mais do que a experiência da viagem, ele leva em sua bagagem uma “multidão de seres invisíveis” que constituem as suas referências pessoais; estas foram apreendidas a partir de um determinado convívio social e em sua essência contrastam com a novidade que se apresenta diante de seus olhos.⁴⁷

1.5. As viagens científicas e outros detalhes

Uma questão importante a ser considerada nos relatos é o tempo. Tanto pela duração da viagem quanto no que se refere ao cotidiano da mesma. Em primeiro lugar, todas estas

⁴⁵ MARTINS, João Paulo. *op. cit.*, p. 7-8.

⁴⁶ NAXARA, Márcia Regina Capelari. *Cientificismo e sensibilidade romântica: em busca de um sentido explicativo para o Brasil no século XIX*. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2004. p. 130-131; 52.

⁴⁷ CARVALHO, Francismar Alex Lopes de. *op. cit.*, p. 6.

expedições eram em geral bastante longas, prolongando-se por meses, com frequência por anos, causando um forte desgaste físico e moral na pessoa do explorador. O afastamento dos parentes e amigos, perceber a distância e o isolamento a que eram submetidos era difícil de suportar, principalmente quando faltavam notícias das pessoas mais próximas. A ignorância a respeito do que acontecia nos seus países de origem também era um grande problema enfrentado por esses homens, podendo deixá-los involuntariamente em situação de perigo em caso de guerra, conflito político ou diplomático.

O cotidiano do explorador naturalista é de um tempo sem referência, em que os dias se sucedem ocupados por gestos repetitivos e monótonos: “deitar o ponto, traçar o mapa, observar o país.”⁴⁸ Mais que aventuras heróicas, a normalidade dos dias era preenchida por tarefas executadas com uma minúcia repetitiva que se tornava fastidiosa e esgotante.

A curiosidade exagerada pelas plantas exóticas tinha duas explicações. A absurda esperança de chegar a uma nomenclatura sistemática do mundo natural, satisfazendo o gosto enciclopédico do século pelo inventário, e uma preocupação econômica e utilitarista que procura novas plantas para sua aclimatação na Europa e no mundo, principalmente as plantas medicinais e as de cultura alimentar.

Nas viagens científicas, as palavras de ordem para o conhecimento da natureza eram: observar, praticar e experimentar; a mentalidade enciclopedista do século XVIII exigia que o mundo fosse ordenado, e os estudiosos da época, animados por esse espírito, saíram pelo planeta em busca de conhecimento.

Segundo Raquel Pinheiro, as viagens científicas no séc. XIX abrangiam três fases: uma preparatória, a viagem em si e a sistematização dos dados acumulados. Durante a viagem, as informações recolhidas eram registradas em diário, sendo este o material mais completo de informações, quando comparado às publicações posteriores às expedições. As correspondências entre os membros da viagem e outras pessoas, nos mostram os bastidores da história oficial, e geralmente eram mantidas entre o chefe da expedição e os órgãos patrocinadores – um príncipe, grupo de comerciantes, instituição científica ou missionária. Os resultados da viagem podiam vir a público como epístolas, crônica, romance, poesia, diário e relatório científico.⁴⁹

Ainda segundo a autora, nos séculos XVIII e XIX, as viagens com destino às colônias eram importantes, por darem a conhecer ao mundo terras distantes e desconhecidas,

⁴⁸ BOURGUET, Marie-Noëlle. *op. cit.*, p. 230.

⁴⁹ PINHEIRO, Rachel. *Aspectos das produções textuais nas viagens científicas*. Disponível em: <http://www.triplov.com/hist_fil_ciencia/rachel.html>. Acesso em: 28 mai. 2006.

com natureza e povos exóticos, e com grande potencial de exploração. Para os cientistas, havia até certo ponto o interesse pela pesquisa, mas também a busca pela aventura, além da possibilidade de consolidação de suas carreiras como naturalistas. Com relação aos poderes públicos, os interesses giravam em torno de relações diplomáticas, desenvolvimento científico e levantamento de recursos exploráveis.⁵⁰

O cronista devia ter clareza dos objetivos da viagem. Se fosse financiada com recursos do Estado, este procurava novas possibilidades de desenvolvimento econômico: minas de ouro e de minerais preciosos, solos mais ricos, plantas e drogas fáceis de extrair e de aceitação maior no comércio. Segundo Carvalho, a natureza tropical era abundante de riquezas de toda a sorte e era entendida como um inimigo a ser vencido e espoliado, desbravado e rompido em sua virgindade nativa. Apesar das relações de contato, troca e interação, o que predominava na colonização era exatamente essa perspectiva predatória, “da qual padecem coletividades inteiras ainda hoje, sem contar a própria natureza”. A busca por lucro fácil e a exploração desordenada de muitas regiões não desenvolveu as sociedades, mas acabou por construir verdadeiros desertos.⁵¹

Quem eram os exploradores? Retirada do latim clássico, a palavra *explorator* já estava presente na língua francesa desde meados do séc. XV com um sentido etimológico militar: “o explorador é o soldado simples enviado para observar um país inimigo a fim de obter informações sobre a estabilidade do exército e sobre a configuração dos locais – é o emissário, o examinador, por vezes o informador”. Essa função clandestina, feita às ocultas e de forma ilegal, era diferente daquela do oficial em reconhecimento pelo interior do país; mas em tempo de paz, ela deixa de ter função militar e passa por um programa cognitivo: o de completar mapas e inventariar novos continentes. O explorador é aquele que parte com o objetivo de uma conquista intelectual, cujo império se estende lentamente por todo o planeta.⁵²

Em que pese a idéia de aventura, o explorador – herói solitário e destemido –, viaja em cumprimento de uma missão organizada, geralmente de altos custos financeiros e com objetivos precisos. De acordo com os conhecimentos da época, ele sabia o que procurar e o que pretendia encontrar. Por trás das viagens realizadas entre os séculos XIV e XIX, misturavam-se interesses pessoais e nacionais, objetivos políticos, miras estratégicas e comerciais.

⁵⁰ PINHEIRO, Rachel. *op. cit.*

⁵¹ CARVALHO, Francismar Alex Lopes de. *op. cit.*, p 10 e 12.

⁵² BOURGUET, Marie-Noëlle. *op. cit.*, p. 210.

Segundo Lorelai Kury, as viagens feitas pelos naturalistas no século XIX não eram uma tarefa fácil. Além dos perigos físicos da viagem, nem toda a comunidade científica valorizava este trabalho. Muitos cientistas importantes nunca haviam saído de seus gabinetes e esta empreitada era geralmente feita por aqueles mais jovens, oficiais da Marinha, nobres em busca de entretenimento ou aventureiros em geral. Georges Cuvier (1769-1832) foi um dos mais poderosos homens de ciência de seu tempo, e não foi um viajante; sua justificativa era de que em trânsito, não poderia executar com coerência seu trabalho, nem poderia consultar seus livros ou comparar os exemplares recolhidos com outros semelhantes. Para ele, em seu gabinete, o cientista tinha o mundo inteiro.⁵³

Alexander von Humboldt (1789-1859) é o exemplo mais conhecido de viajante, e considerava a experiência da viagem insubstituível. Fazia parte da própria atividade científica as “impressões estéticas experimentadas em cada região” e que não podiam ser substituídas por “descrições ou amostras destacadas dos lugares onde foram coletadas”. Fatores físicos como temperatura, altitude, pressão e umidade compõem a paisagem e ajudam a compreender o modo de vida e sobrevivência das espécies vegetais. Neste momento, percebemos uma proposta de divisão do trabalho científico, onde a atividade coordenada de gabinete, com suas bibliotecas, laboratórios, coleções, herbários e jardins botânicos, não era mais, ou menos importante que aquela realizada em campo, onde o viajante faz suas coletas e concebe as informações que são essenciais para a história natural.⁵⁴

Para Bourguet,⁵⁵ é característica desta época uma vontade de conhecimento que ultrapassava sua utilidade direta e imediata. Existia uma convicção profunda de que “não existe progresso possível a não ser depois de ultimados o mapa do mundo e o inventário completo das suas riquezas”. O conhecimento aparecia como instrumento do progresso, como capaz de gerar abertura, romper com o isolamento europeu, fazer a circulação de idéias, de costumes e do comércio. De maneira sutil, a Europa se consolidava como modelo universal de civilização ao impor as suas idéias, costumes e produtos materiais aos outros.

A própria afirmação nacional passava pela valorização da ciência e levava à formação de academias e comunidades científicas. A disputa entre os países pela conquista da circunavegação – realizada entre 1789 e 1794 pelo navegador genovês Alessandro Malaspina – trazia tanto prestígio quanto a conquista do espaço no século XX. Não investir na ciência e no progresso era decretar a falência da nação.

⁵³ KURY, Lorelai. *Viajantes-naturalistas no Brasil oitocentista: experiência, relato e imagem*. In: História, Ciências, Saúde – *Manguinhos*. v. VIII (suplemento), p. 863-880, 2001. p. 864.

⁵⁴ Idem, *ibidem*, p. 865.

⁵⁵ BOURGUET, Marie-Noëlle. *op. cit.*, p. 214.

Inicialmente, não existia uma escola de formação especial para o cargo de “explorador”; este podia ser religioso ou oficial do governo, botânico ou astrônomo, caçador de peles, comerciante ou médico. Em comum existia talvez um sonho de infância, um acontecimento imprevisto ou encontro político que o envolvia nessa aventura histórica. No mar, encontramos aventureiros, marinheiros ou corsários cujos negócios ou vocação os levaram de um a outro extremo do mundo conhecido. Por terra, vemos os empregados de companhias comerciais e agentes diplomáticos. Os colonos e caçadores de pele também eram tipos de homens sempre dispostos a partir na conquista de novos territórios.

Os missionários foram, por definição, os primeiros a serem lançados ao mundo. Eram o protótipo de exploradores cujo gosto pela viagem vinha juntar-se à formação nas matemáticas, astronomia, geografia e botânica, recebida nos colégios e seminários da Europa. No século XVIII, da América à Ásia, eles estavam presentes em todo o mundo. A condenação dos jesuítas e o declínio do impulso missionário contribuíram até certo ponto para o processo de secularização da ciência e de especialização do saber, que foi aos poucos impondo a necessidade de novos tipos de exploradores.⁵⁶

Existiam algumas publicações chamadas “Instruções de viagem” que orientavam o olhar do viajante. Desde Boyle (1660), passando pelas instruções dos alunos de Lineu, as de Michaelis, du Monceau, Turgot, etc, estes guias eram destinados aos naturalistas e aos outros profissionais envolvidos na viagem. Eram instrumentos de controle muito bem definidos, com um programa que informava sobre a escolha do local das coletas, passando pela forma de envio e classificação das espécies, até a maneira de exposição do material.⁵⁷

O viajante-naturalista era aquele que queria “ver com os próprios olhos”. Mas ele tinha o compromisso de transformar a natureza em ciência, daí a importância das “Instruções” para a viagem e da escolha dos profissionais – jardineiros coletores, desenhistas e pintores especializados em história natural, preparadores de animais –, que acompanhavam os naturalistas. É o naturalista que vai:

transformar sensações, experiências e seres vivos em novas espécies de animais e plantas que se encaixassem na ordem natural das famílias, em herbários, animais empalhados, bichinhos imersos em álcool, descrições detalhadas escritas de modo inteligível em cadernos de viagens etc.”.⁵⁸

⁵⁶ BOURGUET, Marie-Noëlle. *op. cit.*, p. 222-223.

⁵⁷ LOPES, Maria Margaret. *op. cit.*, p. 771.

⁵⁸ KURY, Lorelai. *op. cit.*, p. 865.

Entre estes novos “descobridores” especializados, na botânica e na história natural, vemos os médicos, boticários e farmacêuticos que nessa época uniam o ensino das ciências humanas, da botânica, anatomia comparada e zoologia ao estudo da medicina. A necessidade de cuidados especiais e sistemáticos durante a seleção, coleta e armazenamento do material começavam a exigir a presença de especialistas junto à tripulação de marinheiros hidrógrafos e astrônomos que deviam avaliar os recursos das regiões visitadas.⁵⁹

A crescente especialização dos exploradores era ainda mais presente no que se refere à astronomia e cartografia, áreas onde o nível das competências técnicas e matemáticas obrigava o recurso a verdadeiros peritos. No final do séc. XVIII, surge uma categoria de profissionais entre os oficiais da marinha, com os conhecimentos técnicos necessários às novas condições de navegação. Entre os naturalistas ou leigos curiosos, eram encontrados engenheiros, mineralogistas e químicos, cuja especialização contribuía para a investigação de campo e à exploração geológica.⁶⁰ No mar, as expedições se deslocavam pela imensidão do oceano, semeado de ilhas e costas onde se avistavam areias, florestas e montanhas. A tripulação dos navios constituía um universo fechado, masculino e hierarquizado, com sua academia de estudiosos, formando uma pequena Europa ideal.

Quando chegava ao seu destino, o viajante naturalista caminhava só ou em companhia dos colegas da expedição, era ajudado por algum intérprete; levava mapas, relógio, bússola, instrumentos de astronomia, uma espingarda, alguns frascos e um *herbarium*. Teria mais sucesso em seu trabalho quanto melhor se adaptasse ao país e aos homens que encontrava, compartilhando o seu modo de vida e seus costumes. Devia fundir-se à paisagem, quase diluir-se nela: essa capacidade de adaptação era condição essencial para sua sobrevivência.⁶¹

Segundo dados da Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional (SAIN) fundada em 1827 no Brasil, as viagens científicas exigiam a compra de livros, instrumentos e outros equipamentos necessários. Os livros na sua maioria eram manuais de identificação e classificação dos objetos naturais, e apresentavam um conteúdo de apoio para as práticas de campo. Os materiais e equipamentos eram para auxiliar na coleta, tanto de dados como de objetos naturais, e na fixação do material que seria coletado. As especificações sobre quais

⁵⁹ BOURGUET, Marie-Noëlle. *op. cit.*, p. 223.

⁶⁰ Idem, *ibidem*, p. 224.

⁶¹ Idem, *ibidem*, p. 228.

instrumentos comprar e como usá-los encontravam-se na maioria das vezes nas “Instruções de Viagem”, que eram os importantes manuais editados na época.⁶²

Os equipamentos de campo não apresentaram muitas variações ao longo do desenvolvimento das práticas de campo. Para as atividades referentes à Geologia, incluindo aqui a Mineralogia e a Paleontologia, eram adquiridos martelos de diferentes pesos e tamanhos, facas, vidros e caixas de madeira para acondicionamento das amostras. Para a Botânica, eram necessárias facas e tesouras de jardim, papel, papelão e cordas para prensar as plantas que seriam coletadas e vidros para sementes, frutos, fungos e musgos. Na área da Zoologia, facas, principalmente para retirar animais marinhos grudados em pedras e insetos em troncos de árvores, além de ferramentas para cavar areia e solo, alfinetes, puçás de vários modelos e frasco matador, para os insetos. Em relação aos vertebrados, o material básico era composto de líquidos de fixação, vidros, equipamento de captura e instrumentos para o processo de empalhar os animais.⁶³

Uma outra categoria de material usado em praticamente todos os ramos da História Natural citados acima são os artefatos para a fixação visual dos objetos, essencial em qualquer expedição, e que antes do advento e popularização da fotografia, era realizado através de desenhos manuais. Lembramos que algumas modalidades dentro da História Natural, como a taxonomia vegetal, por exemplo, não sofreram mudanças significativas em relação ao método de registro visual mesmo após o surgimento da fotografia, continuando a ser o desenho à mão livre, o modo mais usado.⁶⁴

No registro de imagens dos locais visitados, as plantas e os animais eram desenhados em detalhes, cada parte contendo uma grande riqueza de informações. Aparecem ainda cenas consideradas típicas da vida nos trópicos, onde os nativos, escravos ou homens brancos eram mostrados na sua relação com a natureza, em suas atividades diárias e com instrumentos típicos.⁶⁵

Kury cita uma passagem em que Humboldt fala da relação íntima entre os homens e a natureza:

mesmo que o começo desta civilização (do gênero humano) não seja unicamente determinado pelas relações físicas, ao menos sua direção, o caráter dos povos e as disposições alegres ou sérias dos homens dependem quase inteiramente da influencia do clima. (...) A influência do mundo físico sobre o moral, esta ação

⁶² PINHEIRO, Rachel. *op. cit.*.

⁶³ Idem, *ibidem*.

⁶⁴ Idem, *ibidem*.

⁶⁵ KURY, Lorelai. *op. cit.*, p. 869.

recíproca e misteriosa do material e do imaterial, dão ao estudo da natureza, quando a contemplamos de um ponto de vista elevado, um atrativo particular ainda muito pouco conhecido.⁶⁶

Ainda segundo Kury, as “instruções de viagem” do séc. XIX deixavam em aberto a qualificação do viajante desde que suas anotações e registros pudessem ser publicados e compreendidos por outros naturalistas. “O estilo pitoresco das representações iconográficas das paisagens e costumes dos lugares poderia ser considerado um estilo científico”. Importa que este tipo de ciência – e as impressões publicadas – foram uma forma de apreensão das relações entre este ambiente novo e múltiplo com os seres vivos.⁶⁷ Os viajantes que não eram naturalistas traziam outros materiais em sua bagagem, eram comerciantes, religiosos, diplomatas, nobres, militares e aventureiros; a profusão de relatos feitos na época buscava tornar a experiência da viagem algo que se multiplicasse. Importava decodificar as sensações vividas naquele momento, até então nunca experimentadas.

1.6. A questão do outro nos séculos XVIII e XIX

A época das grandes navegações foi um momento privilegiado da história ocidental em que a percepção da diferença entre os homens tornou-se um tema freqüente de debate e reflexão. Nas narrativas desse período, os povos descobertos eram continuamente descritos como estranhos em seus costumes.

Estes primitivos – antes chamados de selvagens – viviam como nas origens do gênero humano, mas segundo Rousseau, eram herdeiros de uma especificidade propriamente humana: a faculdade distinta e quase ilimitada de aperfeiçoar-se. A igualdade e a liberdade levavam à determinação do gênero humano como um modelo imposto pela natureza. “Marca de uma humanidade una, mas diversa em seus caminhos, a ‘perfectibilidade humana’ anunciava para Rousseau os ‘vícios’ da civilização, a origem da desigualdade entre os homens”.⁶⁸

A visão idílica não foi a única vertente de interpretação da natureza no século XVIII. Buffon defendia a tese da debilidade e imaturidade da América, e De Pauw falava de um

⁶⁶ HUMBOLDT, Alexander von. *Tableaux de la nature*. Paris: Gide et Fils. 1828. 2v. p. 23-26. *Apud*. KURY, Lorelai. *op. cit.*, p 867.

⁶⁷ KURY, Lorelai. *op. cit.*, p. 879.

⁶⁸ SCHWARCZ, Lilia Moritz. *O Espetáculo das raças*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993, p. 44-45.

‘desvio patológico do tipo original’ radicalizando os argumentos de Buffon.⁶⁹ Para Lapérouse, a imagem onírica das terras distantes e seus habitantes era invenção dos filósofos que apenas trabalhavam em seus escritórios. Para ele, mesmo em contato com a natureza, o homem era bárbaro, mau e astuto.⁷⁰ Portanto, a partir da segunda metade do oitocentos, uma visão menos romântica do continente passa a concorrer no meio intelectual, sendo de grande influência no séc. XIX.

A idéia de raça como característica somática (a cor da pele, a conformação do crânio e do rosto, o tipo de cabelo, etc.) hereditária entre grupos humanos é introduzida no início do novecentos por Georges Cuvier,⁷¹ dando uma nova orientação à visão unitária da humanidade. Tal como para a flora e a fauna, uma ação de reconhecimento e inventário poderia estabelecer as bases para uma história natural do homem.

A questão que se coloca é que “à divisão do mundo em raças corresponde uma divisão por culturas” criando um vínculo entre aspectos físicos e morais. Isto implica uma transmissão hereditária também do mental/cultural, impossibilitando em última instância a modificação do mental pela educação.⁷²

À diferença entre as raças e culturas coloca-se também uma hierarquia de valores cuja origem é etnocêntrica, ou seja, uma tendência do pensamento a considerar as categorias, normas e valores da própria sociedade ou cultura como parâmetro aplicável a todas as demais. Dessa forma, busca-se o que é familiar como o mais belo ou o melhor, sem que se faça qualquer esforço pelo reconhecimento do verdadeiro e necessário.

Uma vez que as raças existem e apresentam deficiências – de acordo com os parâmetros do etnocentrismo – é justo que algumas sejam submetidas às sociedades mais avançadas. Deste modo, temos justificado o imperialismo pela força do conhecimento. As sociedades civilizadas têm o direito de dominar aquelas que se encontram em estágio primitivo e que pela natureza estão condenadas a permanecerem assim. O tipo de domínio que exercem percorre todos os campos da vida dos grupos humanos descobertos.

Os relatos de viagem sobre o Brasil acompanham essa tendência que é resultado direto do tipo de pensamento da época: conhecer – para dominar –, e mostrar o desconhecido, o novo e exótico, ao mundo europeu e ao seu público em geral.

⁶⁹ SCHWARCZ, Lilia Moritz. *op. cit.*, p. 46-47.

⁷⁰ BOURGUET, Marie-Noëlle. *op. cit.*, p. 236.

⁷¹ SCHWARCZ, Lilia Moritz. *op. cit.*, p. 47.

⁷² TODOROV, Tzvetan. *Nós e os outros: a reflexão francesa sobre a diversidade humana*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993, p. 109.

Estudos mostram que algumas questões – como a exaltação da natureza; as diferentes raças (o negro e sua (com)vivência dentro da sociedade); a importância da família como centro da vida social; o lugar da mulher na sociedade – são recorrentes nos relatos franceses da segunda metade do séc. XIX ⁷³ e embora não sejam objeto de nossa pesquisa serão colocadas em destaque na medida em que se apresentarem ligadas ao nosso tema.

1.7. Os relatos de viagem sobre o Brasil

No século XVI, visões paradisíacas e infernais se alternavam no imaginário europeu, fazendo crescer o interesse pelos relatos sobre a América então recém descoberta. Mas os diários de viagem do séc. XIX já não se conformavam à simples narrativa de aventuras por regiões fantásticas e habitadas por seres monstruosos, mitológicos ou lendários, agora o olhar que lançavam sobre estas regiões, era eurocêntrico, imperialista e civilizador. Para estes novos exploradores, a natureza deveria ser descoberta, conquistada e tornada conhecida: dominada e apropriada. Os europeus já adaptados à vida nas regiões coloniais quase não são considerados nas narrativas, e aparecem às vezes envolvidos em um misto de exotismo e atraso do qual precisavam ser resgatados. Os aventureiros do século XIX tornaram expostos os caminhos para diferentes formas de colonização, cujos interesses estavam na conquista e divulgação do conhecimento contribuindo também para a exploração econômica.

Nos séculos XVIII e XIX, o relato de viagem foi marcando pelo sentimentalismo, que recuperou uma tradição antiga do que foi a chamada literatura de sobrevivência, envolvendo histórias que retratavam naufrágios, motins, abandonos e cativos. Embora criticada pelos excessos, acabou se popularizando em função do surgimento de uma cultura de imprensa voltada para as massas. Também compõe esse estilo o desenvolvimento de temas relacionados ao sexo e à escravidão e que nesse período permitem tratar de modo erotizado assuntos considerados tabus. A submissão pela força é substituída pela submissão por amor. Mas em ambos os casos a harmonia cultural não existe, sendo observada apenas uma nova forma de obediência. Na América espanhola e na África existem relatos de viajantes que se envolveram afetivamente com nobres nativos. ⁷⁴ Nas obras lidas sobre o Brasil, observamos alguns relatos salientando a inteligência e a capacidade de trabalho de alguns escravos; outras

⁷³ SANTOS, Cláudia Regina Andrade dos. *La ville de Rio de Janeiro sous le regard des voyageurs français*. In: MOURA, Ana Maria S. & Sena Filho, Nelson. *Cidades: relações de poder e cultura*. Goiânia: Ed. Vieira, 2005, p. 49-79.

⁷⁴ Ver o capítulo “Eros e abolição” in: PRATT, Mary Louise. *op. cit.*, p. 155-182.

vezes eles são percebidos como objeto de curiosidade, e descritos com feições bestiais e animais. Mas, em geral, eles nunca são vistos como seres humanos iguais ao europeu.

É interessante observar no prólogo da obra de Adèle Toussaint-Samson,⁷⁵ as representações sobre o Brasil que aparecem nos jornais e em outras obras literárias francesas, além das que são construídas pela própria autora naquele período. Para garantir a veracidade do que relata em seu livro, Adèle diz que reuniu uma coleção de imagens sobre a paisagem e as pessoas do país pensando que seriam de interesse dos editores, mas acaba percebendo que o mais importante é a curiosidade que o continente despertava, assim que o cenário brasileiro devia ser de areia e rochas, habitado por onças, serpentes, jibóias e homens selvagens. Interessava que o relato fosse emocionante, mais que verdadeiro. Por outro lado, a autora nos fala que a sua decisão de vir morar no Brasil, partiu da experiência de um "tio valente", e que tal "aventura" poderia gerar fortuna; completa dizendo que dez anos de "exílio" não seria tão mau, já que ela e o marido eram ainda jovens e o país era belo. Escrito na França, no final do oitocentos (1883), após uma estadia anterior de doze anos na década de 1850, esta é a imagem que os europeus reconhecem como brasileira, e que é mantida pelos cronistas em suas narrativas.

Os relatos de viagem são obras que foram usadas muitas vezes como fonte primária de informação. O fato de terem sido produzidos por estrangeiros, pessoas que estiveram aqui de passagem, dá à documentação um relevo específico. O viajante é capaz de perceber mais claramente as singularidades culturais, tanto dos costumes, quanto aquelas de carácter histórico e do sistema social. Mas embora se declarem comprometidos em dizer apenas sobre o que virem, os viajantes inevitavelmente sempre fizeram a comparação entre a vida cotidiana do grupo visitado e o seu grupo social de origem, cujo funcionamento lhes parecia mais claro.

Mesmo tentando fugir dos aspectos negativos do mundo europeu e realçando a vida nos seus aspectos naturais, o viajante trazia a postura do civilizado diante de uma população ainda por se "civilizar". Muitas vezes, o estrangeiro não era um nobre ou pertencente à alta burguesia – aqui vieram ter deportados, artesãos e pequenos comerciantes –, mas mesmo assim ele se identifica com a civilização europeia e seus padrões de produção, cultura e aqueles ditos ilustrados. Uma vez em terra estrangeira, sua identidade é definida pela negação do que encontra e não pelo lugar que ocupava na origem.

⁷⁵ TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. *Uma parisiense no Brasil*. São Paulo: Editora Capivara, 2003. p. 8; 43-51. O livro de memórias de Adèle foi publicado na França em 1883 e neste mesmo ano vimos uma publicação simultânea brasileira. "Uma parisiense no Brasil" é resultado das observações da autora que morou aqui por doze anos, na década de 1850. Antes da publicação do livro, o texto foi apresentado em folhetim pelo *Jornal do Commercio*, principal folha diária da cidade do Rio de Janeiro, no mês de março de 1883. Em Paris, saiu no jornal *Le Figaro*.

Os viajantes procuraram manter a especificidade do relato como testemunho da verdade. Estes vieram à luz sob a forma de correspondência pessoal, reportagens, diários de viagem, relatórios científicos ou turísticos. Mas em quaisquer dessas formas sobrevive a narrativa do que se conservou na memória, sejam as idéias, impressões ou conhecimentos adquiridos.

A literatura de viagem consta de um texto manifesto e outro latente. O conteúdo latente é percebido na biografia do autor, sua profissão, época da viagem e de publicação do texto, dedicatória, temática e abordagem do relato. Entre as narrativas produzidas sobre o Brasil no século XIX predominam os autores masculinos. Segundo Moreira Leite,⁷⁶ aquelas mulheres que no início do novecentos ousaram sair de casa, deixar os parentes e a terra natal, pagaram um alto preço ao se exporem. Com o avanço do capitalismo foram criadas linhas regulares de navegação entre a Europa e a América, os custos dos transportes e das passagens caíram e multiplicaram-se as oportunidades de viagens nos navios, favorecendo os passageiros das classes média e alta, inclusive as mulheres.

A profissão é um elemento importante na construção do relato e nas relações sociais estabelecidas durante a viagem. Os cientistas, diplomatas e oficiais da marinha e exército, tiveram possibilidade maior de contato com a Corte, pessoas de profissões afins e seus serviçais, geralmente escravos. Os soldados, comerciantes, artistas e missionários encontravam um grupo mais diversificado da população. Mas foram os naturalistas que tiveram oportunidade de conhecer pessoas de todas as classes sociais – nobres, fazendeiros, mestiços, negros e índios. Tiveram ainda oportunidade de convivência com os tipos humanos das áreas urbanas e rurais, do litoral e do interior do país.

Para os viajantes da ilustração – mesmo nas viagens de turismo – não era possível ser um simples espectador em trânsito pelo país, eles deveriam exercitar a arte de pensar e dirigir sua atenção ao que fosse verdadeiramente útil. Estimulados pela obra de Humboldt, crescia o interesse pelas coleções de plantas, pedras, pássaros e insetos. Aumentava também o interesse pela profissão de empalhador e aquelas relacionadas à história natural.

De um modo geral, no contexto das viagens pelo Brasil ou pelo mundo, os registros pictóricos ou escritos feitos pelos viajantes eram especiais. A fisionomia de um lugar depende da relação entre o clima, as plantas e os animais, e depois, desta com os homens. Para os naturalistas do século XIX,

⁷⁶ LEITE, Miriam Moreira. *A condição feminina no Rio de Janeiro, século XIX*: antologia de textos de viajantes estrangeiros. São Paulo: Hucitec; Brasília: INL, Fundação Nacional Pró-Memória, 1984. p. 21.

a ciência devia buscar descrever a totalidade de elementos que atuavam em um fenômeno local. É como se cada parte contivesse o todo. Uma fisionomia particular seguiria a mesma lógica de relações harmônicas e de simpatias que, supunha, regiam a vida cósmica.⁷⁷

O cientista viajante escolheu ver com os próprios olhos, ouvir e sentir com o próprio corpo os fenômenos no local mesmo onde aconteciam. O viajante romântico acabou se especializando também no registro preciso das sensações. Um tipo de ciência romântica guiava as descrições inspiradas em Humboldt. A sensibilidade individual era importante na medida em que dotava alguns indivíduos da capacidade de perceber as forças que atuam na natureza e de transmitir as sensações vividas.⁷⁸

Segundo Naxara, no século XIX, a natureza, seus elementos, arranjos e paisagem constituíam um lugar privilegiado para a expressão dos sentimentos e emoções dos homens. Sua capacidade de renovação, os mistérios que esconde, a incapacidade humana de abarcar o seu todo, torna-a fonte inesgotável de prazer e assombro por parte dos homens. Sentimentos nem sempre claros que a poesia romântica foi, algumas vezes, capaz de traduzir em palavras. O Brasil apresentava um cenário natural maravilhoso, pleno de potencialidades, mas que precisava ser submetido ao controle dos homens. Estas representações envolviam, por um lado a grandiosidade da natureza tropical, por outro, o temor do desconhecido, da falta de controle, tanto em relação à natureza, quanto à população mestiça que aqui vai se formando.

⁷⁹

1.8. Viajantes

A chegada da corte portuguesa ao Brasil em 1808, gerou um rápido e desordenado crescimento urbano provocado pelo aumento instantâneo da população. A entrada de estrangeiros vindos de várias partes da Europa desfez o isolamento do país, e da nova corte passou a irradiar hábitos até então desconhecidos.⁸⁰ Também surge nesse período a oportunidade de instalação de novos ofícios no território nacional, antes restritos por causa do

⁷⁷ KURY, Lorelai. *op. cit.*, p. 870.

⁷⁸ Idem, *ibidem*, p. 869-870.

⁷⁹ NAXARA, Márcia Regina. *op. cit.*, p. 77 e 80.

⁸⁰ QUINTANEIRO, Tânia. *Retratos de mulher: a brasileira vista por viajeros ingleses e norte-americanos durante o séc. XIX*. Petrópolis: Vozes, 1995. p. 19.

protecionismo da Metrópole. Desponta as profissões de tanoeiro, caixeiro, marceneiro, colchoeiro, padeiro, sapateiro, boticário, livreiro, relojoeiro, só para citar algumas.⁸¹

O interesse dos ingleses no mercado brasileiro, acentuado pelo Bloqueio Continental decretado por Napoleão e reforçado pelos tratados comerciais assinados entre o Brasil e a Inglaterra, possibilitou a abertura de casas comerciais especializadas na venda de artigos de luxo europeu, principalmente roupas e acessórios, móveis e artefatos para uso doméstico. Além de objetos materiais, a presença da corte portuguesa e dos estrangeiros, permitiu a disseminação de costumes e hábitos sociais tidos como civilizados.⁸² Era tão constante a presença de comerciantes estrangeiros no país, que a população geralmente identificava o viajante, principalmente inglês, com o negociante.⁸³

Algumas atividades aparecem como especialidades nacionais. Entre os franceses merece destaque o pasteleiro, padeiro, confeitiro, alfaiate, jardineiro, serralheiro, marceneiro, ferrador, destilador de licor, fabricante de rapé e mascates que irão percorrer as fazendas do interior com suas mercadorias variadas.⁸⁴

Segundo Walsh, os franceses se destacavam como proprietários das lojas mais elegantes da cidade. Eram eles os comerciantes de cortinas, espelhos, relógios, ornamentos, vasos de louça esmaltados, vendedores de roupas, bijuterias, chapéus, etc, que se estabeleceram nas Ruas do Ouvidor, Rua dos Ourives – principalmente – e outros lugares. Alguns ofícios também eram privilegiados como os de douradores de metais, esmaltadores, relojoeiros, *lampistes*, doceiros, tapeceiros. Eram os únicos vendedores de livros da cidade. Os ingleses, embora tenham chegado primeiro, tinham casas e lojas mais simples. Eles costumavam deixar suas mercadorias empacotadas nos armazéns e eram vendidas à varejo apenas nas lojas dos brasileiros.⁸⁵

Os ingleses foram os primeiros a lançar publicações sobre o nosso país, em obras de Henry Koster (*Travels in Brazil: 1809-1820*); do comerciante John Luccock (*Notes on Rio de Janeiro, and the Southern Parts of Brazil, taken during a residence of ten years in that country, from 1808 to 1818 / By John Luccock. - London : Printed for Samuel Leigh, 1820.*);

⁸¹ HOLANDA, Sérgio Buarque (org). *História geral da civilização brasileira*. O Brasil monárquico: o processo de emancipação. 4ª. Ed. São Paulo; Rio de Janeiro: Difel, 1976. v. 1, t. 2. p. 12.

⁸² LIMA, Tânia Andrade. *Chá e simpatia: uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista*. In. *Anais do Museu Paulista: história e cultura material*. 1997, v.5, p. 93-129; LIMA, Tânia Andrade. *Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX*. In. *Anais do Museu Paulista: história e cultura material*. 1995, v.3, p. 129-191.

⁸³ FREYRE, Gilberto. *Ingleses no Brasil: aspectos da influencia britânica sobre a vida, a paisagem e a cultura do Brasil*. Rio de Janeiro: Topbooks, 1977.

⁸⁴ HOLANDA, Sérgio Buarque (org). *op. cit.*, p. 12.

⁸⁵ WALSH, Robert. *Notícias do Brasil (1828-1829)*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1985. p. 198.

da esposa do oficial naval escocês Thomas Graham, Maria Graham (*Journal of a Voyage to Brazil, and Residence There, During Part of the Years 1821, 1822, 1823. London: Printed for Longman [etc.], 1824*); do naturalista e geógrafo, John Mawe (*Travels in the Interior of Brazil, particularly in the Gold and Diamond Districts of that country by Authority of the Prince Regent of Portugal, including a voyage to the Rio de la Plata, and an Historical Sketch of the Revolution of Buenos Ayres / By John Mawe. - London : Printed for Longman [etc.], 1812.*); do representante da igreja anglicana no Brasil, Robert Walsh (*Notícias do Brasil: 1828-1829*), por exemplo.⁸⁶

O Brasil se tornou uma região que despertava grandes interesses comerciais e científicos, e era considerado parte de uma região exótica. O então príncipe D. João aparece como promotor da cultura brasileira e busca, na Europa, renomados artistas que irão dar nova direção ao gosto dos brasileiros, assim como geógrafos e naturalistas que vão tornar público as belezas e riquezas da terra.

Em 1816 o governo faz vir uma missão de artistas franceses com a intenção de fundar a primeira Academia de Arte no Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves. Em 26 de março de 1816, aporta no Rio de Janeiro um grupo de artistas franceses, liderados por Joachim Lebreton (1760-1819), secretário recém-destituído do *Institut de France*. Acompanham-no o pintor histórico Jean-Baptiste Debret (1768-1848), o paisagista Nicolas-Antoine Taunay (1755-1830) e seu irmão, o escultor Auguste Marie Taunay (1768-1824), o arquiteto Auguste Henri Victor Grandjean de Montigny (1776-1850) e o gravador de medalhas Charles-Simon Pradier (1783-1847).⁸⁷

Por ocasião do casamento da arquiduquesa D. Leopoldina com D. Pedro de Alcântara, príncipe de Portugal-Brasil e Algarves, foi enviada ao Brasil (1817) uma Missão Científica de História Natural, conhecida como Missão Austríaca. Além dos naturalistas Johann Baptist von Spix e Karl Friedrich von Martius, a Missão trazia o pintor Johann Buchberger e o paisagista Thomas Ender. Este último vinha subsidiar, com desenhos e aquarelas, o trabalho dos cientistas que coletavam e descreviam espécimes animais, vegetais e objetos etnográficos, enviados aos milhares para a capital austríaca, a cidade de Viena. Como chefe da missão foi designado o professor e botânico checo Johann Christian Mikan (1769-1844), o zoólogo Johann Natterer, o médico e naturalista Johann Baptist Emanuel Pohl, o

⁸⁶ Dados obtidos nas publicações lidas.

⁸⁷ CAMPOFIORITO, Quirino. *A Missão Artística Francesa e seus discípulos* (1816-1840). Rio de Janeiro: Pinakotheke, 1983. (História da pintura brasileira no século XIX, 2). p. 6.

jardineiro Henrique Guilherme Schoft e o caçador Domingos Socher. A expedição foi considerada de grande sucesso e de acordo com os interesses que unia a Áustria e Portugal.⁸⁸

Em 1801, chega ao Brasil o geólogo e botânico alemão Frederico Guilherme Sieber que ficou no país por seis anos. Em 1813 e 1814 chegam respectivamente os naturalistas Jorge Guilherme Freyreiss e Frederico Sellow, vindos da Rússia às expensas do Barão de Langsdorff, além de Carlos Henrique Beyrich. Em 1825 Langsdorff resolve atravessar o Brasil Central e convida para acompanhá-lo o botânico Luís Riedel, o zoólogo Hesse, o astrônomo Rubzoff, o desenhista Hércules Florence, o pintor Maurício Rugendas e outros.⁸⁹

De Portugal vieram, desde 1810, os alemães Guilherme Luís, Barão de Eschewege; Frederico Guilherme Luís Varnhagen e Guilherme Cristiano Gothelf Feldner, que aqui se dedicaram à questão da exploração do solo e do aproveitamento do carvão e dos minérios de ferro. Feldner fez prospecção nas jazidas carboníferas do Rio Grande do Sul. Varnhagen, pai do historiador Visconde de Porto Seguro e diretor da fábrica de ferro de Ipanema, nada deixou escrito sobre sua atividades no país. Eschewege – natural do Hesse-Nassau – foi um dos fundadores da indústria pesada no Brasil. Sua principal obra foi o famoso *Pluto Brasiliensis*, resultado de sua viagem pelo interior do Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais.⁹⁰

Entre 1815 e 1817 esteve no Brasil o príncipe alemão Maximiliano von Wied-Neuwied, que viajou com Freyreiss e Sellow pesquisando a natureza e os indígenas brasileiros do litoral do Rio de Janeiro, Espírito Santo e sul da Bahia. Recolheu uma rica coleção de plantas, animais, insetos, objetos etnológicos e vocabulários de tribos indígenas, publicando uma obra que mereceu traduções em vários idiomas.⁹¹

Ao lado dos ingleses também cumpre citar o botânico francês Auguste de Saint-Hilaire que, entre 1816 e 1822, percorreu as províncias de Minas Gerais, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Goiás, São Paulo, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Cisplatina. A partir de suas viagens foram publicados vários relatos de viagens e trabalhos científicos sobre a flora brasileira.

Além dos naturalistas também deixaram relatos históricos e sociológicos os alemães von Leithold, Rango, von Weech, Boesche, Schlichthorst e Seidler cujas obras foram bastante

⁸⁸ RIBEIRO, Monike Garcia. “A Missão Austríaca no Brasil e as aquarelas do pintor Thomas Ender no século XIX”. Disponível em: <www.dezenovevinte.net>. Acesso em 10/06/2007. p. 3.

⁸⁹ HOLANDA, Sérgio Buarque (org). *op. cit.*, p. 121.

⁹⁰ Idem, *ibidem*, p. 120.

⁹¹ Idem, *ibidem*, p. 123.

divulgadas no Brasil. Aqui estiveram também os ingleses Robert Walsh e George Gardner. O missionário norte americano Daniel Parish Kidder e o francês Jean Ferdinand Denis.⁹²

Nesse momento chamamos a atenção para o modo como viajavam os exploradores do século XIX nas suas excursões pelo Brasil; observamos os diferentes tipos de acomodações disponíveis na época:

Nas estradas do Brasil há quatro tipos de pousada. Um é o rancho que significa literalmente ‘agrupamento de pessoas’ e, por conseguinte, designa o lugar onde os viajantes pernoitam; não passa de uma coberta espaçosa, armada sobre estacas e inteiramente aberta dos lados, não dispendo nem de alojamentos, nem de comida; é apenas um abrigo para os tropeiros e os burros. O segundo é a venda, onde se pode comprar comida e bebida. Geralmente há um quarto anexo a ela, às vezes dotado de uma cama. O terceiro tipo é a estalagem, com as acomodações habituais a estabelecimentos dessa espécie. Esse tipo de pousada, entretanto, é pouco comum. Por último vem a fazenda. Comumente o fazendeiro faz as vezes de hospedeiro, acomodando os viajantes em sua própria casa e se valendo disso para dar saída aos seus produtos. Muitas vezes, porém, ele nada cobra pela hospedagem, recebendo o forasteiro em nome da hospitalidade.⁹³

O francês Saint-Hilaire fala sobre as instalações que encontra durante sua viagem:

Foi no povoado chamado Alto que, pela terceira vez desde o Rio de Janeiro, dormimos em uma casa. Além do rancho, alguns proprietários tem ainda, para os viajantes de categoria superior aos tropeiros, quartos que chamam casa de escoteiro; mas, quase sempre, o rancho é ainda preferível.⁹⁴

A rotina diária era cansativa, e o relato pretendia confirmar a veracidade dos acontecimentos através do registro feito *in loco*, durante a viagem. “Erguimo-nos ao raiar do dia, acabava de escrever o diário ou de fazer a análise das plantas recolhidas na véspera, e meu empregado mudava de papel as que estavam sob compressão.”⁹⁵

Sobre a alimentação ele comenta como as coisas se davam ao acordar:

Nesse meio tempo, preparavam nosso almoço, que se compunha de feijão preto cozido com toucinho, arroz e algumas chécaras de chá. No começo da viagem tínhamos biscoitos; mas em breve foi necessário contentar-mo-nos com farinha de milho ou, às vezes, de mandioca. Não estando ainda acostumado a essa

⁹² O livro de Sérgio Buarque de Holanda trás informações completas sobre os viajantes citados. O livro de Miriam Moreira Leite (LEITE, Miriam Moreira. *A condição feminina no Rio de Janeiro, século XIX*: antologia de textos de viajantes estrangeiros. São Paulo: Hucitec; Brasília: INL, Fundação Nacional Pró-Memória, 1984) trás um “Índice geral” com o nome e data de chegada de diversos viajantes.

⁹³ WALSH, Robert. *op. cit.*, v. 2, p. 23.

⁹⁴ SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia Ltda., 2000. p. 66.

⁹⁵ Idem, *ibidem*, p. 66.

alimentação, lançava, por respeito humano, um pouco de farinha sobre o feijão; mas experimentava uma sensação desagradável quando os grãos de farinha, imperfeitamente mastigados, passavam-me pela língua e laringe. Depois de comer as pressas, segurando o prato na mão, e quase sempre ocupando-me simultaneamente de qualquer outra coisa, refazia as malas que tinha desfeito na véspera.⁹⁶

E depois,

(...) Para poder esperar com menos impaciência nosso jantar frugal, não me punha a caminho sem levar comigo um pouco de chocolate e uma pequena garrafa de água misturada com aguardente e açúcar. Apenas chegados ao rancho, abria minhas malas, secava as plantas que recolhera, analisava-as, e arrumava os insetos que encontrara; comíamos com precipitação o feijão preto e o arroz; escrevia o diário; raramente me deitava antes das onze horas, e, muitas vezes a friagem que circulava sob o rancho me privava do sono.⁹⁷

Observamos que o ritmo do viajante é diferente dos que vivem na região, e a intolerância é uma característica comum nesse momento:

A partida era o momento crítico. Meu companheiro de viagem ia, vinha, agitava-se, chamava este, repreendia aquele, comia, escrevia o seu diário, arrumava as borboletas e tratava de tudo ao mesmo tempo. Todo seu corpo estava em movimento; a cabeça e os braços, que arremessava para a frente, pareciam censurar a lentidão do resto dos membros; suas palavras se precipitavam; a respiração era entrecortada; ficava ofegante como depois de uma longa corrida. Por minha parte, tratava de apressar-me quanto possível, temendo fazer-me esperar, e muitas vezes estava mais fatigado no momento da partida do que quando chegávamos à tarde. Apesar de todos os esforços, quase nunca podíamos nos por a caminho antes das sete ou oito horas.⁹⁸

Sobre os inconvenientes da viagem:

Estávamos então na época das chuvas: quando a água caía desde a manhã, não nos púnhamos a caminho; mais frequentemente, porém, não chovia senão pelas três ou quatro horas, e era então que costumávamos fazer alto; algumas vezes, entretanto, sucedia ficarmos ensopados; mas, nesses climas felizes, a chuva não tem os mesmos inconvenientes que na Europa; é muito menos fria, e basta um raiozinho de sol para que a umidade prontamente se evapore.⁹⁹

Era assim o cotidiano dos viajantes no Brasil, particularmente os naturalistas. Outros procuravam fazer um itinerário mais tranquilo, com o recurso de pernoite em fazendas de

⁹⁶ SAINT-HILAIRE, Auguste. *op. cit.*, 2000, p. 66.

⁹⁷ Idem, *ibidem*, p. 66.

⁹⁸ Idem, *ibidem*, p. 66.

⁹⁹ Idem, *ibidem*, p. 66-67.

amigos e conhecidos. Sabemos que a hospitalidade dos moradores do interior do país era conhecida por todos – brasileiros e estrangeiros. Temos conhecimento que devido às longas distâncias entre as cidades, os moradores das fazendas não negavam abrigo ao viajante desprevenido. Fosse um parente distante em visita ou um simples mascate, havia sempre lugar num cômodo ou varanda, além da possibilidade de algum alimento. Adèle nos fala do “quarto do estranho”, um aposento aberto para a varanda da habitação e que não se comunicava com os demais cômodos da casa.

Quando se vem pedir hospitalidade esse quarto sempre lhe é aberto e uma negra vem trazer-lhe o banho, que todo brasileiro tem os costume de tomar antes de deitar-se, bem como a feijoada ou o arroz para a sua ceia. Quando o viajante é de certa classe, o fazendeiro tem mesmo o cuidado de mandar trazer o banho pela mais bela escrava da casa.¹⁰⁰

Este banho era simplesmente o costume de lavar os pés antes de dormir e que tinha função de relaxamento e asseio. Além da sensação de repouso, ajudava a prevenir o “bicho-de-pé” que chegava a causar deformações nos membros inferiores dos homens da roça. Em épocas de chuva ou muito frio também se usava o “banho de cachaça”.

E a mesma Adèle relata sua experiência pelos arredores da cidade do Rio de Janeiro, quando ao chegar à Fazenda São José – em Mauá – foi conduzida ao seu quarto, onde a esperava um banho com cachaça para devolver-lhe a força.¹⁰¹ A cachaça era uma bebida muito consumida no interior e considerada importante em dias de chuva e muito frio, pois ajudava a esquentar e evitar febres. O banho de cachaça era uma mistura de água quente e cachaça em que as pessoas se banhavam para aquecer e aliviar os incômodos da viagem.¹⁰²

Após o banho, foi anunciado o jantar para o qual se dirigiram a uma sala com velhas paredes escurecidas, aberta para um pátio interno bastante lamacento. Essa sala, comprida e estreita, tinha por todo mobiliário apenas uma grande mesa quadrada, em redor da qual estavam dispostos bancos de madeira. Sobre a mesa estava a feijoada tradicional, cestos cheios de farinha de mandioca, um grande prato de arroz cozido na água e duas galinhas, bem como bananas e laranjas.¹⁰³

Assim, a noite podia assaltar nossos viajantes em um rancho de estrada ou em uma fazenda. O descanso podia ser em um quarto úmido e sujo ou em uma cama limpa e perfumada. Preocupavam-se em relatar as situações excêntricas por que passa o viajante nos

¹⁰⁰ TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. *op. cit.*, p. 156.

¹⁰¹ Idem, *ibidem*, p. 115.

¹⁰² WALSH, Robert, *op. cit.*, v. 2, p. 55; 127.

¹⁰³ TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. *op. cit.*, p. 115-116.

trópicos; a aventura que se faz sob forte calor ou chuva medonha, e principalmente, o contato com o diferente.

Do que vimos até o momento, percebemos que um dos aspectos mais interessantes nos relatos de viagem são as várias possibilidades de leitura que estes nos oferecem, tanto nos seus aspectos formais quanto de análise da cultura e sociedade brasileira.

É uma leitura que, como toda a viagem, transfigura os sujeitos, abalando suas certezas a ponto destes não serem mais os mesmos depois da experiência. Ianni explica com mais detalhe esta idéia de transfiguração:

À medida que viaja, o viajante se desenraiza, solta, liberta. Pode lançar-se pelos caminhos e pela imaginação, atravessar fronteiras e dissolver barreiras, inventar diferenças e imaginar similaridades. A sua imaginação voa longe, defronta-se com o desconhecido, que pode ser exótico, surpreendente, maravilhoso, ou insólito, absurdo, terrificante. Tanto se perde como se encontra, ao mesmo tempo que se reafirma e modifica. No curso da viagem há sempre alguma transfiguração, de tal modo que aquele que parte nunca é o mesmo que regressa.¹⁰⁴

¹⁰⁴ IANNI, Octávio. *Enigmas da Modernidade-Mundo*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000, p. 31. *Apud*. CARVALHO, Francismar Alex Lopes de. *op. cit.*, p. 20.

CAPÍTULO 2: DESTRINCHANDO A ALIMENTAÇÃO

A alimentação cotidiana do brasileiro não foi exclusivamente aquela registrada nos livros de receita publicados na época. Sabe-se que aquele tipo de refeição era mais usado em ocasiões especiais ou entre as classes abastadas. Para seu consumo diário, o brasileiro usava dos produtos de sua horta ou jardim – aqueles cultivados nos quintais – cujo preparo os escravos e as senhoras portuguesas estavam acostumados a arranjar, sem precisar de registros escritos.

As várias camadas sociais, no interior do país, usavam quase todas as mesmas substâncias, sendo a quantidade o grande elemento de distinção entre as classes que primavam pela simplicidade e pela satisfação das necessidades básicas.

Para os viajantes do séc. XIX, os alimentos que mais chamavam a atenção eram as misturas que envolviam o feijão preto, as carnes, a farinha – de milho ou de mandioca – as sopas e as frutas; não por serem desconhecidos, mas pela maneira de consumo diferente daquela feita na Europa. As nossas farinhas eram excentricidades enquanto substituto do pão tradicional. Também chamava a atenção o grande consumo de água – de preferência ao vinho –, e o uso de especiarias fortes como o alho e a cebola.

Procuramos aqui mostrar como era a alimentação típica nas cidades, vilas, fazendas, vendas e hospedagens do interior do país. Não apenas o que se comia, mas ainda como era preparado e consumido. Somado aos mantimentos, observamos os ambientes e os objetos materiais envolvidos no seu preparo. Além das representações expressas pelos viajantes, estaremos mostrando como se deu a adaptação do brasileiro aos hábitos do europeu. Aqui, nos propomos a ver a mesa como espaço de encontro entre a cultura européia e a cultura dos trópicos.

No período que estamos estudando, a alimentação na Europa passava por grandes mudanças. Tanto em relação ao que se comia, quanto às maneiras como isto se dava. No século XVII, os pratos eram apresentados para o jantar todos ao mesmo tempo, a mesa ficava cheia e parecia desordenada. Uma grande quantidade de comida era servida, pois as pessoas se orgulhavam de que todos ficassem satisfeitos. No dezanove, as quantidades de alimento foram reduzidas e a qualidade do que era servido passou a ser mais observada. A mesa ficou

mais limpa, os pratos eram apresentados aos poucos, em momentos definidos com antecedência, de modo que um não interferisse no sabor do outro. Os temperos e misturas também passaram a ser combinados de forma a não perturbarem o paladar original do alimento. Nesse momento, o processo civilizatório começou a mudar também os hábitos à mesa: os cheiros e sabores fortes foram sendo, aos poucos, substituídos por outros mais simples; não era agradável o cheiro que alguns alimentos deixavam na boca, nem era aconselhado falar com a boca cheia. A mesa como lugar de sociabilidades deveria permitir longos colóquios, por isso começou a ser exigido uma comida mais delicada, que isentasse o homem da obrigação de morder e mastigar por muito tempo o que era servido.¹⁰⁵

Observamos nos registros dos viajantes, o uso entre os brasileiros de alimentos ainda muito temperados, e o costume de refeições rápidas, com pouca, ou nenhuma conversação; em algumas ocasiões, o vinho fazia exaltar os ânimos dos comensais e a mesa se tornava uma grande desordem.

No diário da Baronesa de Langsdorff, encontramos referência à falta de conversação na mesa da família imperial. No Rio de Janeiro, o diálogo entre o Imperador e seu futuro cunhado, o Príncipe de Joinville, refere-se aos costumes do monarca à mesa.

(...) Ouvia o imperador que falava alto, esganiçando-se, nos ouvidos do Príncipe de Joinville:

- Na França, fala-se durante as refeições?

- Sim, majestade, respondia o príncipe.

Falando ainda mais alto e com uma lentidão prodigiosa, o imperador replicou:

- E eu quero muito falar um pouco, mas não quero que me falem, porque quero escolher um momento para falar, pois se me fosse preciso responder enquanto estou com a boca cheia, como o faria?

- É verdade, majestade, respondia o príncipe com um tom de voz respeitoso que me dava muita vontade de rir.

Tal era, literalmente, a conversa entre os dois futuros cunhados. (...) ¹⁰⁶

Em outra ocasião, nos arredores de Santa Bárbara, Minas Gerais, Saint-Hilaire descreve os habitantes da zona de mineração:

(...) Os mineiros não costumam conversar quando comem. Devoram os alimentos com uma rapidez que, confesso, muitas vezes me desesperou, e quem se contentasse em assisti-los comer, tomá-los-ia pelo povo da terra mais avaro de seu

¹⁰⁵ CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das Luzes*. São Paulo: Edunesp, 1996. p. 11-13.

¹⁰⁶ LANGSDORFF, E. de. *Diário da Baronesa E. de Langsdorff relatando sua viagem ao Brasil por ocasião do casamento de S.A.R. o Príncipe de Joinville: 1842-1843*. Florianópolis: Ed. Mulheres; Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2000. p. 158.

tempo. Depois da refeição os comensais se levantaram, juntam as mãos, inclinam-se, rendem graças, fazem o sinal da cruz, e, em seguida, saúdam-se reciprocamente. (...) ¹⁰⁷

O inglês John Luccock relata o costume nas casas abastadas do Rio de Janeiro em 1808:

(...) Os pratos são trazidos um por um, serve-se uma porção a cada qual sucessivamente, ninguém recusa nem principia a comer antes do último estar servido; põem-se, então, todos juntos, a devorar vorazmente o conteúdo de seus pratos. Comem muito e com grande avidez e, apesar de embebidos em sua tarefa, ainda acham tempo para fazer grande bulha. (...) Usa-se de uma espécie de vinho tinto fraco mas como este é bebido em copos, seus efeitos por vezes se tornam fortes; antes do final da refeição, todos se tornam barulhentos, exagera-se a gesticulação de que mesmo normalmente usam em suas conversas e despedem punhados no ar, de faca ou garfo, de tal maneira que um estrangeiro pasma que olhos, narizes e faces, escapem ilesos. ¹⁰⁸

De acordo com os costumes dos estrangeiros, estes eram elementos claros de uma cultura ainda por “civilizar”.

A banonesa de Langsdorff faz um comentário sutil sobre o comportamento do jovem imperador do Brasil, diverte-se com o diálogo inocente que presencia, das dúvidas e da maneira como ele se sente ao lidar com as novas regras da mesa. Quando o monarca procura ajuda do futuro cunhado, este parece não querer se envolver na questão omitindo-se respeitosamente. Por outro lado, a estratégia usada por Pedro II é evitar conversações durante o jantar, ainda que a refeição se torne mais curta e ele pareça sério demais para a idade. Pensando nos conceitos desenvolvidos por Pratt, essa passagem do relato é típica da atuação de “anticonquista”: o príncipe de Joinville parece respeitoso, apenas um “observador”, mas a baronesa quase não consegue segurar o riso, permanecendo a superioridade do europeu, dada inclusive pelo próprio cargo que ocupa. Sobre a postura do Imperador, o silêncio à mesa foi a maneira que ele encontrou de não parecer grosseiro e incomodar as pessoas.

Como deve ser o comportamento à mesa? Qual a medida da fala e do silêncio? Das expressões de intimidade, alegria e satisfação durante a refeição? Para o estrangeiro europeu, a medida de todas as coisas é a “sociedade européia”. Segundo Elias, não eram questões racionais ou higiênicas que definiam as condutas, o comer ou não com as mãos; as razões

¹⁰⁷ SAINT-HILAIRE, Auguste de. *op. cit.*, 2000, p. 97.

¹⁰⁸ LUCCOCK, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil (1808-1818)*. 2ª. Ed. São Paulo: Livraria Martins Editora, s/d., p. 84.

passavam pelo que era considerando “cortês”, “fino”, “educado” ou “nobre”; devia-se evitar causar “embaraço” a outrem, principalmente às pessoas de categoria superior.¹⁰⁹

Percebe-se que existia um círculo de pessoas “delicadas” e “sensíveis” a determinadas coisas; os sentimentos e emoções começam a se transformar na classe alta e se difundem pela sociedade, lentamente. Segundo Elias, é uma situação bastante especial que um grupo seja responsável pela criação de modelos, enquanto outros são investidos da função de difundi-los e assimilá-los.¹¹⁰

Em nossa pesquisa, trabalhamos com viajantes de nacionalidades diferentes, ingleses e franceses inicialmente, com o intuito de observar se a nacionalidade destes tinha alguma influência na construção de suas representações, mas no que diz respeito à alimentação, era a ocupação ou profissão do estrangeiro que definia seu círculo de amizades e visão da cultura brasileira, sob muitos aspectos considerada exótica.

Entre os viajantes naturalistas, a ação dos homens sobre a natureza não era vista com bons-olhos, mesmo quando para a cultura de alimentos. Nos arredores de São Cristóvão, na cidade do Rio de Janeiro, o naturalista Castelnau descreve com entusiasmo seu primeiro encontro com a mata nativa:

(...) Para o europeu, habituado às florestas monótonas de sua pátria, composta quase exclusivamente de duas ou três espécies diferentes de árvores, o espetáculo de uma mata virgem é verdadeiramente fascinante; (...). O pensamento se perde ao encarar essas árvores gigantescas que para expandir a folhagem e desabrochar as flores se erguem a altura tão prodigiosa (...). Todavia, estas florestas primitivas se vão tornando raras nas imediações do Rio de Janeiro; são incessantemente atingidas por incêndios e dentro de poucos anos os mandiocais e as bananeiras terão substituídos as *Cecropia* e as *Lecythis*. (...) Esta é bem, para o artista, a terra prometida.¹¹¹

Para os outros tipos de viajante, como os comerciantes e os religiosos, por exemplo, a natureza se tornava bela, a terra fértil e o clima agradável, quando capaz de produzir coisas úteis à sociedade. O religioso Walsh admira a “prosperidade” do arraial de Ilhéus, que era exibida nas hortas, pomares e casas bem cuidadas desta zona de mineração.

Ilhéus era cercada de hortas e pomares, que produziam pêras, uvas, repolhos e inúmeras outras frutas e legumes do Velho Mundo. Uma grande capela erguia-se

¹⁰⁹ ELIAS, Norbert. *op. cit.*, v. 1, p. 122.

¹¹⁰ Idem, *ibidem*, p. 123-124.

¹¹¹ CASTELNAU, Francis. *Expedição às regiões centrais da América do Sul*. Belo Horizonte; Rio de Janeiro: Editora Itatiaia Ltda, 2000. p. 25-26.

no topo de um outeiro, e as casas caiadas de branco, bastante numerosas, davam ao arraial um ar de bem-estar e prosperidade.¹¹²

Mais adiante, o mesmo Walsh descreve o povoado de Pedro Alves como composto de casas pintadas de branco e algumas árvores espalhadas que davam uma aparência agradável ao local. O rancho em que ficou hospedado apresentava boas acomodações, inclusive uma cama com dossel – a única que vira no Brasil. O pomar da casa tinha produtos dos dois hemisférios e de todos os climas: bananeiras, macieiras, castanheiras, parreiras e pereiras carregadas de frutas; canteiros de hortaliças, com enormes repolhos e diversas espécies de alfaces; melões e abacaxis. Na hora do jantar, a refeição foi servida na varanda, ao por do sol, onde todos foram envolvidos pelo perfume e pela sombra das rosas brasileiras.¹¹³

Comparando os dois relatos – do naturalista Castelnau e do religioso Walsh – vimos como difere a visão dos dois estrangeiros sobre a sociedade brasileira, para o naturalista, interessava uma natureza primitiva, de mata virgem, que precisava ser preservada para estudos, talvez, para exibição ou futura exploração. Já o religioso, se entusiasmava com a cultura do local, com o cuidado das casas pintadas e do pomar onde cresciam árvores nacionais e estrangeiras, reunindo produtos do Velho e do Novo Mundo.

Era também em função da profissão que as relações sociais se estabeleciam entre os viajantes e os habitantes dos locais visitados. Assim por exemplo, Maria Graham, esposa de um oficial da marinha inglesa, convivia com a nobreza estrangeira e brasileira da corte, além de amigos também ingleses. A autora narra: “(...) Achei Madame Rêgo uma senhora agradável, bem bonita, e falando inglês como uma nativa, o que ela explicou, informando-me que sua mãe, a viscondessa do Rio Sêco, era irlandesa (...)”.¹¹⁴

Em outra ocasião, passa alguns dias com “Miss S., [Stewart] a única inglesa da cidade de Recife”.¹¹⁵ Na Bahia, vai visitar Mr. Pennell – e esposa –, o cônsul britânico;¹¹⁶ encontra ainda o cirurgião Sr. Dundas e o reverendo Robert Syngé.¹¹⁷ No Rio de Janeiro, mantém contanto com o cônsul-geral em exercício, o coronel Cunningham e senhora. Por ocasião de

¹¹² WALSH, Robert. *op. cit.*, v.2, p. 54.

¹¹³ Idem, *ibidem*, p. 121-122.

¹¹⁴ GRAHAM, Maria. *Diário de uma viagem ao Brasil e de uma estada nesse país durante parte dos anos de 1821, 1822, 1823*. São Paulo: Ed. Nacional, 1956. p. 112. Madame Rêgo era esposa do governador de Pernambuco, Luís do Rêgo.

¹¹⁵ Idem, *ibidem*, p. 114.

¹¹⁶ Idem, *ibidem*, p. 144.

¹¹⁷ Idem, *ibidem*, p. 154.

sua segunda visita ao Brasil – em 1823 – Graham encontra Lorde Cochrane,¹¹⁸ passa o dia com Miss Hayne e visita Dona Ana, esposa do futuro visconde da Cachoeira.¹¹⁹

O capelão Walsh faz contato com outros grupos sociais no país, um mercador inglês – Sr. Price – a quem trazia algumas cartas;¹²⁰ almoça com o bispo do Rio de Janeiro, José Caetano da Silva Coutinho;¹²¹ visita o Morro do Corcovado, com os capitães Fitzroy e King, do navio explorador *Adventure* que voltava de uma viagem à Patagônia.¹²² Na viagem pela província de Minas Gerais, Walsh conhece vários tipos diferentes de hospedagens – fazendas,¹²³ vendas,¹²⁴ pousadas,¹²⁵ ranchos –,¹²⁶ só para citar alguns. A viagem de volta ao Rio é feita na companhia de um negro liberto, chamado Ricardo, com o qual mal consegue se comunicar.¹²⁷ Em sua viagem conhece diferentes tipos humanos.

Mas quando chegava ao Rio de Janeiro, o primeiro contato do viajante era com a baía da Guanabara. Antes de ver as pessoas, a natureza em torno envolvia o estrangeiro num clima de expectativa e tensão. Para o geólogo Castelnau (1843) a cidade estava localizada numa região bastante privilegiada:

Enquanto aguardávamos a permissão para saltar em terra, estivemos a admirar a posição feérica da grande capital, encaixada entre montanhas de formas extravagantes, e em parte ainda coberta de matas, por entre as quais apareciam de todos os lados magníficas plantações. A multidão de edifícios de que é formada a cidade apresenta imenso desenvolvimento ao longo de uma espécie de península que avança pela baía, vasta bacia onde se comprime uma densa floresta de mastros e flamulam pavilhões de todos os países.¹²⁸

Para Maria Graham (1821) nada do que vira até aquela data era comparável à beleza da baía, cuja geografia tornava a cidade parte do cenário mais encantador que a imaginação podia conceber.¹²⁹ Já o Conde de Suzannet em 1845, não teve as impressões que contava experimentar e sentia o olhar indeciso diante de uma paisagem tão diversificada:

¹¹⁸ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 246.

¹¹⁹ Idem, *ibidem*, p. 250.

¹²⁰ WALSH, Robert. *op. cit.*, p. 73.

¹²¹ Idem, *ibidem*, p. 160.

¹²² Idem, *ibidem*, p. 209.

¹²³ Idem, *ibidem*, p. 23; 25; 29; 39

¹²⁴ Idem, *ibidem*, p. 27.

¹²⁵ Idem, *ibidem*, p. 27.

¹²⁶ Idem, *ibidem*, p. 30; 35; 37; 42.

¹²⁷ Idem, *ibidem*, p. 111-112.

¹²⁸ CASTELNAU, Francis. *op. cit.*, p. 20.

¹²⁹ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 174-175.

(...) Quanto às montanhas que contornam a baía, com exceção do Pão de Açúcar, cone árido, mais bizarro do que majestoso, e do Corcovado (Carcoval), que paira acima das cabeças, procurava em vão distingui-los. O seu aspecto é como as caras dos negros, que não têm fisionomias distintas e que só o hábito impede de confundi-las.¹³⁰

Foi só mais tarde, depois de algum tempo no país, que ele compreendeu o seu em torno e passou a admirar a natureza tropical, “rica e variada”, de “natureza selvagem” e “vales férteis” que encantava e seduzia.¹³¹

A grande atividade do cais e a variedade de raças e nacionalidades surpreendiam o estrangeiro; depois de vários meses de viagem,¹³² esta entrada era como um rito de passagem entre o Velho e o Novo Mundo. Segundo Laura de Melo e Souza, durante o Renascimento emergiu na cultura européia o pensamento, de que uma nau de insensatos – real ou imaginária – transportava os loucos de um lugar para outro. A água fazia parte deste rito que purificava o “louco”, enquanto o transportava em seu leito. Abandonado ao seu próprio destino, os exploradores do novecentos partiam rumo a um mundo desconhecido.¹³³ Como se fossem loucos, eles esperavam que as provações do mar os purificassem e que a América fosse um lugar de recomeço e de novas oportunidades.

Em terra, os negros surpreendiam pela aparência desumana – a pele escura e grossa lembrava a de um elefante.¹³⁴ Para Maria Graham chamava atenção as mulheres de cor, cuja tonalidade da pele, tornava a paisagem mais pitoresca.¹³⁵ A francesa Adèle escreve sobre a singularidade da ornamentação feminina e suas maneiras:

Na frente do palácio, encontra-se o Mercado, que é realmente um dos locais mais pitorescos da cidade. Ali, grandes negras *Minas*, com a cabeça ornada de uma peça de musselina formando turbante, o rosto todo cheio de incisões, usando uma blusa e uma saia por toda vestimenta, estão acoradas em esteiras junto de suas frutas e de seus legumes; ao lado delas, então seus negrinhos, inteiramente nus. Aquelas cujos filhos ainda mamam, carregam-nos atados às costas por um grande pedaço de pano raiado de todas as cores, com o qual fazem dar duas ou três voltas em torno do corpo, depois de ter previamente posto o filho contra suas costas, as pernas e os braços afastados; o pobrezinho permanece assim o dia todo, sacudido pelos movimentos de sua mãe, o nariz colado às costas dela; a cabeça, quando dorme,

¹³⁰ SUZANNET, Conde de. *O Brasil em 1845*; semelhanças e diferenças após um século. Rio de Janeiro: Livraria-Editora da Casa do Estudante do Brasil, 1954, p. 22.

¹³¹ Idem, *ibidem*, p. 22.

¹³² Robert Walsh embarcou na Europa em agosto de 1828 e chegou em novembro de 1828. WALSH, Robert. *op. cit.*; Maria Graham viajou de 07/1821 a 09/1821; Francis Castelnau de 04/1842 a 06/1842; Adèle registra 29 a 30 dias a travessia por um clíper ou vapor. TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. *op. cit.*, p. 70.

¹³³ SOUZA, Laura de Mello. *O diabo e a terra de Santa Cruz: feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial*. São Paulo: Cia. das Letras, 1986. p. 73.

¹³⁴ WALSH, Robert. *op. cit.*, p. 70.

¹³⁵ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 177.

não tendo nenhum apoio, rola constantemente da direita à esquerda; suas perninhas estão tão afastadas pela curvatura lombar da negra que muitos conservam por toda vida as pernas arqueadas.¹³⁶

Era uma terra de natureza exuberante e homens rudes, que surpreendia pela ambigüidade de sentimentos que provocava, e que era tanto de fascínio quanto de afastamento. Neste momento, a Europa ordenava e reprimia os instintos naturais com os processos civilizatórios e culturais e aqui esta contradição se materializava para o viajante.

Percorrendo a cidade, o Mercado era um de seus locais mais curiosos. Localizado próximo ao Paço Imperial, era onde ficavam expostos todos os tipos de produtos da terra: alimentos, objetos materiais, animais exóticos e principalmente as pessoas. A praça em torno, com o Palácio e o chafariz, reunia todos os grupos humanos da sociedade carioca: o estrangeiro que havia acabado de desembarcar, os comerciantes que vinham receber suas mercadorias, os negros que buscavam água nos chafarizes e os escravos de ganho.

O romantismo que envolveu os escritores do princípio do século XIX ajuda a explicar a maneira como o europeu descreveu a América. A beleza e harmonia da natureza, a narrativa do primeiro contato, a solidão da viagem, e até a “saudade”, tudo isto sugere uma composição em que predomina o lirismo, a sensibilidade e a imaginação. As últimas páginas do livro de Adèle, quando escreve sobre seu retorno à França depois de doze anos, corroboram esta idéia:

(...) muitas surpresas e muitas decepções me aguardavam no regresso. Meu país, que permanecera tão belo em minha lembrança, pareceu-me estéril, triste, cinzento, em comparação com aquele que acabava de deixar. Quando avistei da janela do vagão nossos campos recortados em pequenos canteiros de toda cor, (...) aquilo me chocou e me pareceu de uma mesquinhez inaudita. (...) Lembra-me daquelas léguas inteiras percorridas no Brasil, no qual a natureza sozinha encarregava-se de ser pródiga, onde o desafortunado podia colher à vontade banana, laranja e palmito, sem ser perturbado por quem quer que fosse, beber a água fresca da fonte sem que lhe regateassem, dormir na floresta sem que um gendarme viesse prendê-lo!

(...)

Quantas vezes lamentei a perda daqueles imensos horizontes que engrandecem a alma e o pensamento; meus banhos de mar ao luar na praia fosforescente; minhas corridas a cavalo na montanha; aquela baía esplendida, para a qual davam as janelas de minha habitação e onde, à noite, barcos de pescadores passavam agitando suas tochas sobre as ondas.

(...)

É isso que faz que eu sempre tenha *saudade*, como dizem os brasileiros, da América do Sul e que desejasse revê-la mais uma vez antes de morrer.¹³⁷

¹³⁶ TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. *op. cit.*, p. 74.

¹³⁷ Idem, *ibidem*, p. 179-181.

Segundo Naxara, “o romantismo nascente trazia à tona um encantamento pela natureza selvagem e sem fronteiras”. A América parecia carregar a idéia do novo, da ausência de peso do passado e da tradição que a Idade Média criara. Existia um mundo próximo da natureza, onde a história estava toda por ser construída, e que poderia ser mais leve, menos presa à tradição e ao passado.¹³⁸

Falando agora sobre a alimentação no Rio de Janeiro do século XIX e sobre as representações construídas pelos estrangeiros, partimos das informações que Maria Graham nos oferece.

Em 17 de dezembro de 1821, a cronista inglesa consegue alugar uma casa no bairro do Catete, na cidade do Rio de Janeiro, e logo no dia seguinte cuida de prover o novo lar com as coisas necessárias. A autora fala que encontrou antigos amigos e recebeu visitas na nova residência e é com a ajuda destas pessoas que ela toma contato com a sociedade e com os produtos da terra. O relato descreve:

Comecei a tomar conta da casa em terra. Encontramos verduras e aves muito boas, mas não baratas; as frutas são muito boas e baratas, a carne verde é barata, mas ruim; há um açougueiro monopolista e ninguém pode matar um animal, sequer para seu próprio uso, sem pagar-lhe uma licença; conseqüentemente, não havendo concorrência, ele fornece o mercado à sua vontade. A carne é tão má que três dias em quatro mal pode ser empregada sequer em sopa de carne. A que é fornecida no navio é tão má quanto esta. O carneiro é raro e mau. A carne de porco é muito boa e bonita. Os porcos se alimentam principalmente de mandioca e milho perto da cidade. Os mais distantes tem a vantagem da cana de açúcar. O peixe não é tão abundante como o deveria ser, em vista da quantidade que existe em toda a costa, mas é muito bom. As ostras, os camarões e os caranguejos são tão bons como em toda parte. O pão de trigo usado no Rio é feito principalmente de farinha americana e, de um modo geral, bem bom. Nem a capitania do Rio, nem as do Norte produzem trigo, mas nas terras altas de São Paulo e Minas Gerais e nas províncias do Sul, é cultivado em boa escala e com grande sucesso. O grande artigo de alimentação aqui é a farinha de mandioca. Usa-se sob a forma de um bolo largo e fino como um requinte. Mas o modo habitual de comê-la é seca. Na mesa dos ricos é usada em todos os pratos que se comem, tal como comemos pão. Os pobres empregam-na de todas as formas: sopa, papa, pão. Nenhuma refeição está completa sem ela. Depois da mandioca, o feijão é a comida predileta, preparado de todas as maneiras possíveis, porém mais frequentemente cozido com um pedacinho de carne de porco, alho, sal e pimenta. Como gulodice, desde os nobres até os escravos, doces de todas as espécies, desde as mais delicadas conservas e confeitos até as mais grosseiras preparações de melaços, são devorados em grosso.¹³⁹

A partir dos dados obtidos neste parágrafo é possível ter uma idéia da alimentação básica na cidade. Observamos que não era possível à autora obter todas estas informações de

¹³⁸ NAXARA, Márcia Regina Capelari. *op. cit.*, p. 53.

¹³⁹ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p 176-178.

imediatamente à sua chegada, mas lembramos que o relato de Graham foi publicado em 1824, quando ela não mais se encontrava no Brasil.

Que alimentos ela destaca? Verduras e frutas; aves, carnes de açougue, de carneiro e de porco; peixes, ostras, camarões e caranguejos. Pão de trigo, farinha de mandioca; feijão, os temperos de alho, sal e pimenta. Doces de todas as espécies: conservas, confeitados e melaços. Como são e quem consome efetivamente estas substâncias?

Escolhemos discutir alguns alimentos que se tornaram foco do olhar estrangeiro. São aqueles que na cultura européia eram mais valorizados, como as carnes; ou considerados estranhos na sua maneira de consumo, como as sopas; alguns são de uso já ultrapassado – como os temperos –, ou muito exóticos, como as farinhas. Os doces no Brasil chamavam a atenção pela variedade de sabores e possibilidades de preparo – seco, geléias, compotas, em calda... –, mas eram criticados pela quantidade de açúcar que recebiam no seu arranjo. Na composição deste capítulo, consideramos a apresentação dos alimentos mais citados pelos viajantes numa seqüência similar à que eram servidos os pratos no jantar europeu do século XVIII.

2.1. Entrada

2.1.1. Caldos e sopas

As sopas vieram para o Brasil junto com os portugueses. No começo designava apenas um pedaço de pão embebido em caldo, leite ou vinho, ou um composto de caldo e pedaços de pão, sempre relacionada a um tipo de refeição simples; depois evoluiu para um caldo grosso cheio de pedaços de legumes, verduras e temperos, e acompanhado de pão; entre os portugueses era um alimento mais de mastigar do que de sorver, preparado de forma especial para a refeição da tarde. A sopa, no meio rural, era um alimento substancioso, que admitia a presença de variadas carnes – porco defumado, presunto, chouriço, paio, salame, fatias de bacalhau no tempo da quaresma –, batatas e cenouras; entre os mais ricos, era um caldo elegante e fino, composto de verduras leves sem a proposta de substituir uma refeição. Os pobres mastigavam a sopa, preenchida por uma grande quantidade de verduras e carnes, enquanto os de maiores recursos sorviam-na nos pratos côncavos de louça, nas malgas e tigelas.¹⁴⁰

¹⁴⁰ CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1983. v. 2, p. 583-587.

Uma sopa de pão e caldo grosso, chamado de substância, constituía o jantar de um homem abastado no Rio de Janeiro:

Quanto ao jantar em si, compõe, para um homem abastado, de uma sopa de pão e caldo gordo, chamado caldo de substância, porque é feita com um enorme pedaço de carne de vaca, salsichas, tomates, toicinho, couves, imensos rabanetes brancos com suas folhas, chamados impropriamente nabos, etc., tudo bem cozido. No momento de por a sopa à mesa, acrescentam-se algumas folhas de hortelã e mais comumente outras de uma erva cujo cheiro muito forte dá-lhe um gosto marcado bastante desagradável para quem não está acostumado, (...) é um prato de verduras cozidas extremamente apimentado (...). Finalmente, o jantar se completa com uma salada inteiramente recoberta de enormes fatias de cebola crua e de azeitonas escuras e rançosas (tão apreciadas em Portugal, de onde vem) (...), como sobremesa, o doce de arroz frio, excessivamente salpicado de canela (...), o queijo de Minas e mais recentemente, diversas espécies de queijos holandeses e ingleses.

¹⁴¹

Este caldo era composto de pedaços de carnes, salsichas, tomates e verduras, tudo bem cozido e temperado na hora de servir. Era oferecido ao mesmo tempo o “cozido”: uma variedade de carnes preparadas todas juntas. Colocava-se perto a farinha de mandioca, que era misturada com o caldo de carne ou de tomates. A farinha substituía o pão.

Comemos na sala de entrada, como única peça grande da casa; constava de uma substanciosa sopa de galinha, de ovos com espinafre, de um fricassé de galinha com molho de pimenta nativa muito forte, de não me lembro o nome e um cozido de carneiro com salada; por fim, de laranjas e biscoitos como sobremesa. (...) À mesa só faltava pão e, escusando-se, o general recomendou-nos trazer a nossa porção, quando voltássemos da próxima vez, já que ele só mandava vir diariamente da cidade o necessário para o seu consumo.

¹⁴²

Vinho Madeira e do Porto, café e licores. Outras vezes, o jantar era composto por um pedaço de carne seca, cozido em água com feijão preto e farinha de mandioca; comia-se geralmente com as pontas dos dedos ou uma faca de ponta arredondada. Acompanhava bananas e laranjas:

A refeição principal consta de um jantar ao meio dia (...). As virtualhas constam de sopa, em que há grande abundancia de legumes, carne seca e feijão de várias qualidades. Em lugar de pão, usam de farinha de mandioca. (...) 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

¹⁴¹ DEBRET, Jean-Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil* (1816-1831). São Paulo: Martins Ed., 1940. t.1, 2v. p. 196.

¹⁴² Referindo-se ao jantar na chácara de um general, nos arredores do Rio de Janeiro. LEITHOLD, T. von; Rango, L. von. *O Rio de Janeiro visto por dois prussianos em 1819*. São Paulo: Ed. Nacional, 1966. p. 81.

lhes dão um bocado com as próprias mãos. Quando há sobremesa, consta ela de laranjas, bananas e umas outras poucas frutas.¹⁴³

Este tipo de refeição, comum durante a Idade Média européia, justificava segundo Rugendas, o consumo generoso de vinho e de aguardente de cana entre os brasileiros, pois, de outro modo, os alimentos pesados que faziam parte da alimentação principal da população, como a mandioca, o milho, feijão e carne-seca salgada, seriam bastante nocivos à saúde.¹⁴⁴

As sopas no Brasil eram feitas com os legumes e verduras das hortas caseiras cujas mudas e sementes o português trouxe para a colônia e cuidou pessoalmente considerando que fossem indispensáveis na sua cozinha. Foram as couves usadas nas sopas e no famoso “caldo-verde”, repolhos, agriões, alhos, cebolas, rábanos e nabos, comidos ensopados ou feitos em saladas e temperados com azeite e um toque de vinagre. Também trouxeram e cultivaram as plantas de “cheiros” como hortelã, cravo, cominho, coentro, manjeriço, alfavaca, cebolinha verde e louro,¹⁴⁵ que além de serem usadas nas suas refeições, alimentaram as galinhas e porcos no quintal.

Os caldos existem desde que os alimentos foram cozidos num excedente de água, e foi uma saborosa consequência da paciência e curiosidade femininas. Isoladamente não teria qualidade além de sua função térmica: aquecer. Existiu antes das sopas, e é considerado seu ancestral. Valia enquanto acompanhado de sólidos comestíveis, umedecidos em sua essência, e que era o somatório de todos os valores nutritivos reunidos no cozimento. Caldo de carne, peixe, aves, cereais, legumes, verduras. Os índios também faziam caldo de carne e de peixe, mas que era engrossado com farinha de mandioca.¹⁴⁶

E como eram as sopas na Europa? Segundo Brillat-Savarin “chama-se cozido um pedaço de carne de vaca tratada com água fervente ligeiramente salgada, a fim de extrair suas partes solúveis.” O caldo de carne é o líquido que resta depois de concluída a operação que deve ser feita com muito cuidado para que não se perca o aroma e as proteínas. A este caldo se acrescentam legumes ou raízes para acentuar-lhe o gosto, e pão ou macarrão para que se torne mais nutritivo. “A sopa é um alimento saudável, leve, nutritivo, e que convém a todos; satisfaz o estômago e estimula suas faculdades receptivas e digestivas”. Ainda segundo o autor, em nenhum outro lugar do mundo se toma sopa tão boa como na França; o motivo é

¹⁴³ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 81-82.

¹⁴⁴ RUGENDAS, João Maurício. *Viagem pitoresca através do Brasil*. (1825-1830). São Paulo: Edusp/ Martins Ed, 1972. p. 110.

¹⁴⁵ CASCUDO, Luis da Câmara. *op. cit.*, v. 2, p. 539-544.

¹⁴⁶ Idem, *ibidem*, p. 587

que a “sopa é a base da dieta nacional francesa, e a experiência dos séculos a levou inevitavelmente à perfeição”.¹⁴⁷

Para entender melhor a surpresa do estrangeiro em relação à nossa sopa, tomamos duas receitas preparadas pelo cozinheiro francês Antonin Carême, “o cozinheiro dos reis, o rei dos cozinheiros”. Elas foram oferecidas no *Château Rothschild*, em 1829, quando Carême trabalhava para esta rica família de banqueiros judeus. A “sopa à la condé” tinha como ingredientes: feijões-vermelhos – de molho desde a véspera –, perdiz, presunto magro, cenoura, nabo, alho-poró, caldo de carne de caça, frango ou vitela, pão para fritar, *croûtons*. Os ingredientes eram colocados a ferver por três horas; depois de retirados o presunto e as raízes, o restante passava por uma peneira e era então acrescentado mais caldo de ave. Depois de ferver por duas hora era servido com pão frio.¹⁴⁸

Outra receita, “sopa inglesa à Lady Morgan”, era ainda mais rica de substâncias: linguado, solha, enguia, champanhe, limão, cebola, aipo, alho-poró, louro, enchova, tomilho, manjeriço, alecrim, manjerona, noz-moscada, pimenta caiena, cravo, sal, caldo de vitela. Para guarnição do prato: trufas, lagostins, ostras, brotos de cogumelo, merluza. Durante o preparo, todos os ingredientes eram levados para uma panela e cozidos em fogo brando; em seguida, as ervas eram retiradas e o restante passado por uma peneira de seda e diluído em um caldo de vitela. Depois de preparada, uma guarnição decorava a borda do prato.

O que distingue as receitas de Carême, da sopa brasileira? A quantidade de ingredientes usados pelo cozinheiro francês era surpreendente; muitos temperos, além de carnes e guarnições. Mas além de uma sutil combinação de sabores, a sopa francesa era peneirada e tornada um caldo leve, que servia para despertar o apetite e como entrada para a refeição principal. Enquanto abertura, ela não devia ocupar o lugar dos outros pratos que viriam depois.

A sopa pode ser analisada do ponto de vista das representações, como alimento do rico ou do pobre: leve na consistência e no sabor é um estimulante para o jantar, forte e substanciosa é verdadeira refeição para aplacar a fome do final do dia. O pão sempre foi um assistente bem vindo, inicialmente o que alimentava e acolhia o espírito do caldo, depois aquele que reunia o que ainda estivesse disperso no prato. No Brasil, a sopa do séc. XIX era um prato de legumes, carnes e temperos fortes, era comida com a farinha de mandioca em substituição ao pão, ganhando consistência tal que podia ser ingerida com as mãos. Mudanças nas atividades domésticas e cotidianas, além da possibilidade de adquirir outros alimentos vão

¹⁴⁷ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995. p. 78.

¹⁴⁸ KELLY, Ian. *Carême: cozinheiro dos reis*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005. p. 222.

aos poucos permitindo alterações em seus sabores e constituição, entretanto devemos estar atento à forma como o prato é assimilado pelas diferentes culturas, como refeição principal, ou como entrada. As famílias brasileiras mais simples não adotavam as novas modas de serviço francês, em que os pratos eram servidos separadamente, aqui a comida era toda colocada à mesa e as pessoas se serviam livremente; aliás, era costume em algumas casas o fogão ser mantido aceso durante todo o dia, e as panelas permanecerem sempre expostas. Quanto ao uso de talheres, no Brasil, eles também eram mais comuns entre as classes abastadas.

2.1.2. Farinhas

“O grande artigo de alimentação aqui é a farinha de mandioca (...). Na mesa dos ricos é usada em todos os pratos que se comem, tal como comemos pão. Os pobres empregam-na de todas as formas: sopa, papa, pão”,¹⁴⁹ assim anuncia Maria Graham em seu diário. A refeição matinal de café, pão, leite e manteiga não era costume entre os brasileiros, este começou a ser introduzido no séc. XIX pelos europeus junto com a importação de manteiga da Inglaterra e da Irlanda. O mais comum era alimentar-se de alguma bebida, acompanhada de um tubérculo, uma fruta, ou farinha, eventualmente adoçada com rapadura, melado ou mel.

O inglês Walsh relata um café que experimentou no arraial do Pinto, na Fazenda Cangaeira administrada por uma jovem senhora gorda e bonita – que não usava sapatos nem meias, mas trajava um vestido de alva musselina, gargantilha e brincos de ouro. A mulher era hospitaleira e sempre disposta a preparar o café matinal para um forasteiro, como argumentava seu guia negro. De maneiras finas, amáveis e recatadas, ela estendeu uma toalha na varanda e trouxe farinha, leite e ovos frescos; juntou-se a estas substâncias o café e o açúcar de que dispunha o viajante, podendo gozar de uma excelente refeição.¹⁵⁰ Além da farinha, dos ovos e leite, os brasileiros comiam pela manhã frutas, bolos e mingaus de farinha de milho, de arroz e outros cereais; café, chocolate, chá e pão com manteiga, eram produtos consumidos entre os ricos.

Segundo Castelnau, a vida íntima do brasileiro era de extrema frugalidade e o pão era considerado objeto de luxo na maioria das famílias; foi substituído pela farinha de mandioca ou de milho, e junto com peixe, feijão e algumas frutas, formavam a nutrição habitual do

¹⁴⁹ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 176.

¹⁵⁰ WALSH, Robert. *op. cit.*, v.2. p. 113.

povo. O cará era usado como substituto da batata, e os doces eram acompanhados de queijo salgado.¹⁵¹

Sabe-se que o pão de trigo foi considerado um luxo e requinte de poucos no país, tal era a generalização do uso da farinha de mandioca, solta ou sob a forma de beijú, cuscuz ou tapioca. A variedade de alimentos – batata, cará, mandioca, inhame, milho, arroz, araruta, etc. – passíveis de serem transformados em algum tipo de farinha, ou misturados à farinha de trigo importada da América ou da Europa, orientou a preparação de diferentes tipos de mingaus, pães, bolos e biscoitos que as mãos hábeis das mulheres índias, portuguesas e negras souberam aproveitar.

A farinha de mandioca era uma presença constante na mesa dos brasileiros, e considerada uma excentricidade para os viajantes. Esse sentimento se dirigia tanto ao produto em si, quanto à sua maneira de uso: a farinha era misturada a todos os pratos, caldos principalmente, e comida com as mãos.

O milho, feijão, cana-de-açúcar e arroz eram as plantas mais cultivadas na província de Minas Gerais. “Todos os agricultores plantam milho, não só porque sua farinha substitui o pão, como ainda porque ele é para os animais de carga, o que é para nós a aveia, e é empregado também para engordar as galinhas e, sobretudo os porcos”.¹⁵²

Em Minas, no mês de setembro, “fazem-se na terra coberta de cinzas, buracos afastados de três ou quatro pés, e põe-se em cada um deles alguns grãos de milho.” Um mês depois eram removidas as ervas daninhas, se houvesse. No final de janeiro, quando o milho começava a germinar, plantavam-se os feijões entre os estipes. O terreno devia ser limpo ainda uma vez entre o plantio e a colheita que ocorria para os dois produtos, ao mesmo tempo pelo mês de abril. A debulha do milho podia ser feita manualmente ou no batedor.¹⁵³

O milho para consumo humano era preparado de duas maneiras. Na primeira o milho era moído e depois separado do farelo. A farinha, chamada fubá, era cozida em água, sem acrescentar sal, e assim se fazia uma espécie de polenta grosseira chamada angú, que constituía o principal alimento dos escravos.¹⁵⁴

Podia-se fazer uma farinha, que era mais saborosa que a de mandioca, e exigia algumas preparações a mais. O grão era limpo de sua película no monjolo, e depois era deixado de molho na água em alguidar, por uns três dias. Aí era levado novamente ao monjolo que reduzia os grãos a uma espécie de pasta que passava por uma peneira grossa

¹⁵¹ CASTELNAU, Francis. *op. cit.*, p. 53 e 83.

¹⁵² SAINT-HILAIRE, Auguste. *op. cit.*, 2000, p. 106.

¹⁵³ Idem, *ibidem*, p. 106.

¹⁵⁴ Idem, *ibidem*, p. 107.

sobre tacho pouco fundo, sob o qual se acendia o fogo. A pasta cozida e seca era reduzida a um pó grosso, que constituía a farinha pulverizada sobre os alimentos. Com esta farinha faziam-se bolos, biscoitos, e pães; podia ser misturada à farinha de arroz, centeio ou de trigo, resultando daí pães mais leves. As farinhas – de milho ou mandioca – eram consumidas misturadas ao melaço, formando uma pasta de sabor bastante agradável.¹⁵⁵

No Brasil, o pilão ou monjolo era um vaso covo feito de madeira rija em que se pisava e descascava o milho, arroz, e outros cereais. O monjolo foi descrito por Kidder,¹⁵⁶ em 1838, como uma engenhoca que, pela força da água, fazia descer uma trave sobre um pilão cheio de grãos, transformando-os em farinha. Esta era então peneirada e levada a torrar em uma panela de cobre especial, ou sobre uma placa estreita de pedra.¹⁵⁷

Para a preparação da farinha de mandioca temos o depoimento do viajante Francis Castelnau que percorreu uma plantação nos arredores da cidade do Rio de Janeiro:

estas raízes são então raladas, à mão, ou no moinho, submetendo-se depois a pasta assim obtida a uma forte pressão, que a separa da parte líquida, tornando-se apta, após ter sido desmanchada com as mãos e passada na peneira, a ser torrada num tacho de ferro. A farinha de mandioca é grosseira de consistência e, excetuando-se cor, parecida com a pólvora para canhão. A maneira habitual de se servirem dela é polvilhando os alimentos.¹⁵⁸

Na fabricação da farinha, a mandioca era descascada e ralada em uma raspadeira. A raspa caía em um cocho deixado por baixo do ralador e depois era levada para uma panela rasa onde era cozida em fogo lento até evaporar toda a umidade.¹⁵⁹ A raspagem podia ser feita com uma casca de ostra ou com um instrumento feito de lascas de pedras fixadas em um pedaço de casca de árvore, de modo a formar uma raspadeira primitiva.¹⁶⁰ Foi da cozinha indígena que herdamos o hábito de consumir farinhas, carnes secas e tubérculos cozidos.

Os índios preparavam um mingau de farinha, engrossado como caldo de carne que depois foi adotado pelos portugueses. Durante as refeições, colocavam uma porção de farinha de mandioca seca na mesa e iam jogando os punhados para a boca, com tal habilidade que não

¹⁵⁵ SAINT-HILAIRE, Auguste. *op. cit.*, 2000, p. 107 e 173.

¹⁵⁶ KIDDER, Daniel P. *Reminiscências de viagens e permanências no Brasil, Rio de Janeiro e Províncias de São Paulo*. (1837-1838). São Paulo: Edusp/ Martins Ed., 1972. p. 131.

¹⁵⁷ LEITHOLD, T. von; Rango, L. von. *op. cit.*, p. 89.

¹⁵⁸ CASTELNAU, Francis. *op. cit.*, p. 34.

¹⁵⁹ LEITHOLD, T. von; Rango, L. von. *op. cit.*, p. 89.

¹⁶⁰ KIDDER, Daniel P. *op. cit.*, p. 212.

se perdia nem um grão.¹⁶¹ Do português vieram os cozidos com caldo, enquanto o negro tornava mais fogaosa a nossa cozinha com o uso variado de temperos.¹⁶²

No Rio de Janeiro, a farinha de mandioca era usada em lugar do pão. Era comida com sopa de legumes, carne seca e feijão de várias qualidades.¹⁶³ Em Olinda, acompanhava peixe preparado com azeite, alho e pimenta.¹⁶⁴

Segundo Debret, o uso generalizado da farinha de mandioca fazia da profissão de padeiro uma indústria de luxo no Brasil.¹⁶⁵ O pão fabricado na capital do Império era branco e bonito, mas não era barato. Navios americanos constantemente descarregavam no porto do Rio de Janeiro o trigo necessário ao consumo do país, mas o homem comum quase nunca comia pão. A farinha extraída da raiz de mandioca era o seu substituto.¹⁶⁶

Mesmo na Europa durante muito tempo o pão foi artigo de luxo. Existiam diferentes qualidades de trigo; na França, o melhor chamava-se “*la tête du blé*”, mas vendia-se também o médio, o trigo miúdo, ou traçado, mistura de trigo e outro cereal, freqüentemente o centeio.¹⁶⁷ O pão branco era ostentação e prazer de poucos na Europa. Em 1362 existiam quatro variedades de pão:

o pão mole, com ou sem sal, era o pão branco de qualidade superior, feito de farinha peneirada. O pão *safleur* (termo ainda hoje utilizado) continha farinha integral não peneirada. Quanto ao *reboulet*, era feito, provavelmente, de farinha peneirada a 90% e continha o ingrediente que “em *patois* do Poitou se chama *riboulet*”.¹⁶⁸

Em tempos de fartura eram autorizadas três variedades de pães, mas quando os preços subiam podiam fabricar-se sete qualidades muito diferentes, o leque de pães inferiores se abria. No início do século XVIII, uma boa parte das populações rurais se alimentava de cereais não panificáveis e de centeio, e as misturas dos pobres ficavam com muito farelo,

¹⁶¹ MAXIMILIANO, Príncipe de Wied-Neuwied. *Viagem ao Brasil* (1815-1817). São Paulo: Ed. Nacional, 1940. p. 68.

¹⁶² SILVA, Paula Pinto. *Entre tampas e panelas: por uma etnografia da cozinha no Brasil*. São Paulo, 2001. Dissertação (Mestrado). p. 43.

¹⁶³ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 82.

¹⁶⁴ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 132.

¹⁶⁵ DEBRET, Jean-Baptiste. *op. cit.*, t. 1, v. 1e2, p. 260.

¹⁶⁶ SEIDLER, Carl. *op. cit.*, p. 71.

¹⁶⁷ BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo* (séc. XV-XVIII). São Paulo: Martins Fontes, 1995.

p. 94.

¹⁶⁸ Idem, *ibidem*, p. 118.

muitos ainda se mantinham fiéis à velha tradição de alimentar-se de sopas grosseiras, de papas.¹⁶⁹

Na Idade Média, os campos forneciam essencialmente cereais. Nessa época eram cultivados alguns grãos considerados inferiores, pois exigiam menos cuidados e eram mais rentáveis do que o trigo. Este passa a sofrer concorrência do centeio, da aveia, da cevada e da espelta, do milhete e do sorgo. Depois aparecem as leguminosas – fava, feijão, grão-de-bico, cizirão e ervilha – consumidas com os cereais.¹⁷⁰

Na Alta Idade Média, os cereais eram estocados durante o ano e consumidos moídos ou em grãos. Eram cozidos para preparar sopa, principalmente de cevada e espelta. As leguminosas também eram reduzidas a farinha e usadas para fabricar um tipo de pão rústico cozido sob cinzas ou sobre placas de terracota. Como endureciam rapidamente, eram comidos mergulhados na água, vinho, sopa ou no caldo das carnes.¹⁷¹

O trigo era considerado o “rei dos cereais” na fabricação do pão¹⁷² mas além de seu alto preço uma outra característica tornava este alimento superior ao seu substituto brasileiro, a farinha de mandioca. No início da Renascença, um conjunto de teorias definia a natureza nobre ou vulgar dos alimentos. A “grande cadeia do ser” definia que plantas e animais, inclusive os mitológicos, ocupavam um lugar definido entre os dois extremos dessa cadeia. O conjunto da criação era subdividido em quatro seguimentos distintos que representavam os quatro elementos – terra, água, ar e fogo. A terra era o mais baixo e vil desses elementos e constituía o substrato natural ao qual pertenciam todas as plantas. Mas ainda neste grupo existia um rígido sistema hierárquico que colocava as frutas como os mais nobres produtos do mundo vegetal e as raízes e bulbos como os menos distintos.¹⁷³

¹⁶⁹ BRAUDEL, Fernand. *op. cit.*, p. 119.

¹⁷⁰ FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (org). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 287.

¹⁷¹ Idem, *ibidem*, p. 288.

¹⁷² JACOB, Heinrich Eduard. *Seis mil anos de pão*. São Paulo: Editora Nova Alexandria, 2003. p. 47.

¹⁷³ FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (org). *op. cit.*, p. 472-473.

A Grande cadeia do ser				
Deus				
Fogo: Salamandra, Fênix, Animais mitológicos que vivem no fogo.	Ar: Águias, falcões e pássaros de grande altitude; Pequenos pássaros canoros; Capões, galos, frangos; Patos, gansos e outras aves aquáticas; Vitelo, Carneiro, Porco.	Água: Golfinhos, Baleias; Peixes; Camarões, caranguejos, etc.; Mexilhões, ostras, etc.; Esponjas.	Terra: Árvores frutíferas; Arbustos (que produzem frutos); Plantas herbáceas (espinafre, couve, etc.); Raízes (cenoura, nabo, etc.); Bulbos (cebola, alho, etc.).	Objetos inanimados

Era mentalidade corrente neste sistema de idéias que as classes superiores da humanidade se alimentavam de pratos refinados, enquanto os produtos mais grosseiros eram deixados às classes inferiores. Desse modo, as primeiras tinham mais inteligência e sensibilidade do que aquelas que se alimentavam de porcos,¹⁷⁴ de raízes e bulbos comestíveis como o alho, por exemplo.

Ao falar do consumo de farinha no Brasil, não podemos nos esquecer de seu companheiro mais íntimo, o feijão, que na Europa era importante fonte de proteínas junto com o trigo e outros legumes secos como as lentilhas, favas, ervilhas e grãos de bico.¹⁷⁵ No Brasil, o feijão seco ao sol e untado em sebo animal, podia ser conservado por vários meses; associado à farinha de mandioca e à caça esporádica, foi o alimento básico na marcha das bandeiras. Mas também dada a facilidade de sua cultura, brotando ao redor das casas, foi um elemento fixador quando comparado à mandioca, inhame e batata doce que acompanhava o nomadismo cíclico dos nativos.¹⁷⁶ Da necessidade veio o costume e a familiaridade com os sabores e modos de prepará-lo. O homem do período colonial, quando encontrou um lugar para morar, guardou o feijão que se tornou prato típico na maioria das casas brasileiras, junto com os temperos, a carne e a farinha.

O feijão, por sua grande variedade, era algumas vezes confundido com as ervilhas. Mawe registra que se tratava de um prato bastante comum e muito gostoso; no almoço era ingerido cozido e em caldo, ou misturado com farinha de mandioca.¹⁷⁷ Em Cantagalo, fazia parte da alimentação usual dos seus habitantes que não se preocupavam com a criação do gado ou de vaca leiteira, mas que tinham a agricultura como opção à mineração que já não trazia lucro aos moradores da região.

para o almoço, uma variedade de leguminosas, chamado feijão, cozido, e depois misturado com farinha de milho [a farinha de milho era usada para misturar feijão em Cantagalo e lugares de serra acima, enquanto a de mandioca tinha a preferência dos moradores do litoral e zonas baixas da província fluminense]; para o jantar, feijão cozido com carne de porco gorda, e algumas folhas de repolho, uma espécie de pirão feito com carne de porco derramado num prato de farinha, sendo comido com a mão, que é muito apreciado; para a ceia, umas pobres hortaliças, também cozinhadas com porco. Galinhas que aqui se criam em quantidade, são fervidas, em geral, cortadas em pedaços e ensopadas. Quase não se bebe vinho, mesmo entre as

¹⁷⁴ FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (org). *op. cit.*, p. 472.

¹⁷⁵ BRAUDEL, Fernand. *op. cit.*, p. 98.

¹⁷⁶ CASCUDO, Luis da Câmara. *op. cit.*, v. 2, p. 494-500; DANIEL, Padre João. *Tesouro descoberto no máximo rio Amazonas*. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004, v. II. p. 18.

¹⁷⁷ MAWE, John. *Viagens ao interior do Brasil*; principalmente aos distritos do ouro e dos diamantes (1807-1810). 1ª. ed. Londres, 1812. Rio de Janeiro: Zelio Valverde, 1944. p. 92.

classes mais elevadas, mas há frutas em grande abundância, principalmente bananas e laranjas, que constituem parte considerável da alimentação comum.¹⁷⁸

Maria Graham, no Rio de Janeiro em 1821, nos lembra que depois da mandioca, o feijão era a comida predileta do brasileiro, preparado de todas as maneiras possíveis, porém mais frequentemente cozido com um pedacinho de carne de porco, alho, sal e pimenta.¹⁷⁹

Considerando as representações construídas pelos europeus em torno dos alimentos, podemos considerar que eles contribuía igualmente para uma visão hierarquizada da humanidade, tendo como referência os tipos de alimentos que as diferentes sociedades consumiam. Ao longo do tempo, aconteceram muitas disputas entre os produtores de alimentos. Várias espécies como a batata, milho e centeio foram consideradas venenosas ou acusadas de provocar doenças. Os motivos foram os mais diversos, principalmente aqueles decorrentes da concorrência financeira.¹⁸⁰

No período que estamos estudando praticamente toda a Europa estava “convertida” ao trigo. Ninguém queria consumir outra coisa que não fosse “o pão dos senhores franceses”, o pão do povo que naquele momento imprimia a sua marca de civilização à sociedade européia e aos outros países do mundo.¹⁸¹

2.2. Prato principal

2.2.1. Carnes

Considerando o papel da carne na gastronomia européia, remontamos nossa reflexão aos primeiros tempos, quando a caça permitiu ao homem sobreviver às épocas glaciais fornecendo-lhe alimento e peles que ajudavam a proteger do frio. A caça também criou o ritual social básico da refeição a partir da preparação e partilha das carnes que exigiam a reunião do grupo ou da família. A idéia de compartilhar o alimento deve ter surgido quando o homem desenvolveu a capacidade de matar grandes presas e diante das dificuldades de caça e de conservação destas, viu-se obrigado a dividir com os outros o produto de seu trabalho, esperando gestos de reciprocidade. Assim teria nascido a hospitalidade à mesa.¹⁸²

¹⁷⁸ MAWE, John. *op. cit.*, p. 129.

¹⁷⁹ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 176.

¹⁸⁰ JACOB, Heinrich Eduard. *op. cit.*, p. 370.

¹⁸¹ Idem, *ibidem*, p. 435.

¹⁸² FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 2ª. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001, p. 21-22.

Os animais sempre desempenharam um papel considerável na vida e no pensamento dos homens, e na civilização ocidental eles foram privilegiados em relação aos vegetais. As relações entre o homem e o animal são múltiplas, complexas e ambíguas: “o animal pode ser recurso, companheiro familiar, objeto de medo, pretexto de escárnio, vítima ritual, ser sagrado, símbolo social, presa de uma caça gratuita, espelho do homem”.¹⁸³ O homem está sempre tentando se civilizar eliminando de seu comportamento aquelas atitudes que considera primitiva; tenta ser humano, mas ainda assim ele é um animal racional. Esta parte da essência humana está sempre a nossa espreita, e muitas vezes, para nossa surpresa, a reencontramos no que temos de melhor e pior.

A economia do homem-caçador torna distinto o macho, enquanto o mundo das plantas e da colheita diz respeito ao mundo feminino. Capaz de reconhecer plantas e frutos, curandeira e sacerdotisa, a mulher desempenhou, antes de mais nada, um papel considerável na vida econômica e moral da humanidade, mas que foi aprisionado e mantido nas sombras.¹⁸⁴ A caça é um modo de vida tão atraente que milhares de anos de civilização não foram capazes de ofuscar o seu brilho. As caçadas reais e aristocráticas, realizadas nos parques e florestas preservados para este fim, não eram feitas apenas para obtenção de comida, mas como ritual de diferenciação social. Sempre exerceram uma forte atração sobre algumas pessoas o que é perceptível ainda hoje no exercício de lazer em alguns jogos, inclusive os eletrônicos. O sentimento de domínio das caçadas está presente também em atividades comuns entre os jovens como os passeios ao *shopping center* ou as saídas em grupo para namorar, situações nas quais usam a expressão “ir à caça” para sugerir o processo de sedução e conquista entre eles.

As carnes vermelhas de animais adultos são ricas em uma substância chamada creatina, que segundo Brillart-Savarin¹⁸⁵ é a responsável pelo tostado dos assados e pelo cheiro que emana destes: é o que dá sabor às carnes. É importante perceber aqui o envolvimento dos sentidos visuais, olfativos e gustativos. O tostado diz respeito à cor morena e saudável do assado; o olfato nos permite sentir o cheiro de comida boa que nos abre o apetite e nos assalta a memória, enquanto odores repulsivos podem nos causar náuseas.¹⁸⁶

O paladar tem um duplo sentido de sabor e gosto. O sabor de um alimento inclui textura, cheiro, temperatura, cor e odor. Sentimos apenas quatro sabores: doce, amargo,

¹⁸³ BARRAU, Jacques. *Animal*. In: *Enciclopédia Einaudi*. Edição portuguesa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1989. v. 16. (Homo-Domesticação/Cultura Material). v. 16, p. 225.

¹⁸⁴ Idem, *ibidem*, p. 225.

¹⁸⁵ BRILLAT-SAVARIN. *op. cit.*, p. 70.

¹⁸⁶ FRANCO, Ariovaldo. *op. cit.*, p. 25.

salgado e azedo; as outras impressões são na realidade formadas a partir do odor. Os seres humanos são onívoros, são comedores compulsivos e precisam estar sempre experimentando novos alimentos para descobrir se são gostosos e nutritivos. Têm de testar novos sabores e às vezes tomam gosto por algumas coisas extravagantes como as pimentas, álcool, plantas e animais venenosos. De acordo com Ackerman, esta necessidade constante seria um desafio à imponência de uma espécie que se apresenta soberana no topo da cadeia alimentar.¹⁸⁷

Dada a importância da carne na alimentação européia, o fornecimento desse alimento na cidade do Rio de Janeiro foi criticado pela maioria dos viajantes que estiveram aqui no início do séc. XIX. Segundo eles, por causa de sua má qualidade, seu uso ficava restrito apenas aos caldos e cozidos brasileiros. Luccock reconhece que este problema se dava em razão das longas viagens que os animais tinham que fazer das áreas de criação até chegar ao açougue ou matadouro.

Muito dele [o gado], ao ser enviado para o Rio, tem de vencer uma jornada de trezentas a quatrocentas milhas (...), diz-se que chegaram a trazê-lo até de uma distância de setecentas (...). Está visto que morriam muito de cansaço, na estrada, e aqueles que agüentavam até o fim chegavam em condições dignas de lástima ao matadouro público (...). As condições gerais do animal, bem como as manipulações pelas quais passava, tornavam a carne tão ruim, que só mesmo a necessidade premente ou a sua vista constante e sempre nas mesmas péssimas condições, poderia levar a menos delicada das pessoas a provar dela.¹⁸⁸

Ainda de acordo com Seidler, a carne se apresentava “magra e ruim”, e era “necessário que os mais fortes condimentos supram o que lhe falta de rigor (...), pois quando muito entendem alguma coisa de assados”.¹⁸⁹

Walsh registra também o local para onde os animais eram levados quando chegavam à cidade – um curral e matadouro na Praia de Santa Luzia, à beira-mar. O que mais lhe parecia desagradável era a visão dos animais mortos sendo carregados pelos negros: “um pedaço gorduroso de carne em torno de sua cintura, (...) o corpo coberto de sangue e transpirando debaixo dessa carcaça crua”. Além dessa visão primitiva, o cheiro repugnante afastava as pessoas que circulavam pelo local.¹⁹⁰

A carne de porco era o alimento mais consumido entre as camadas simples, e segundo Luccock, apesar de melhor, absolutamente não podia fazer bem à saúde neste clima

¹⁸⁷ ACKERMAN, Diane. *Uma história natural dos sentidos*. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil S.A., 1992. p. 35; 168; 211.

¹⁸⁸ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 29-30.

¹⁸⁹ SEIDLER, Carl. *Dez anos no Brasil*. (1825-1835). São Paulo: Martins Ed., s/d. p. 70-71.

¹⁹⁰ WALSH, Robert. *op. cit.*, p 214.

quente. A carne de ovelha era excelente, mas tão horrivelmente cara que só os ingleses domiciliados na cidade eram capazes de usar esses petiscos à mesa. Os peixes costumavam ser evitados por serem considerados insalubres.

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-as por insalubre e supondo que, quando usada constantemente, produz a lepra, que os índios chamam de *pyra-ayba*, isto é, doença de escamas. Mas entre os católicos tais como os 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.¹⁹¹

As galinhas eram iguarias quase exclusivas dos convalescentes e consideradas muito caras; geralmente os criadores preferiam mantê-las vivas para a produção de ovos; os perus eram três vezes mais caros que as galinhas.¹⁹²

Desde a Idade Média, os pratos nobres e os assados consumidos pelos europeus consistiam em aves domésticas e caças, enquanto a carne bovina, só era utilizada nos caldos, picadinhos e nas sopas. Como estes pratos ficavam a cozer por longas horas, até as peças inferiores se tornavam comestíveis, sendo dada pouca atenção às características do corte. A partir do século XVI, as carnes de açougue passaram a ser usadas por todas as classes sociais, em todos os tipos de preparações e, foi assim que os cozinheiros começaram a se preocupar mais com as suas características. Houve uma adaptação das técnicas de cocção às qualidades específicas do corte que passaram a ser escolhidos de acordo com o tipo de refeição preparada. Nesse momento, a partir da rejeição das peças que não tinham nenhuma qualidade específica, observamos uma seleção social no consumo da carne, onde os mais pobres ficavam com as piores partes do animal.¹⁹³

Segundo Elias, o consumo de carne na Idade Média era maior para as classes altas enquanto os pobres e os clérigos tinham um consumo limitado pela pobreza ou por opção de abstenção. Entre os séculos XVII e XVIII, a carne do animal morto era levada inteira para a mesa, ou em grandes pedaços, sendo muito importante para um homem aprender a trincar a carne desde cedo. Os melhores pedaços eram servidos às pessoas mais importantes, e aí se fazia a distinção social pela carne. Aos poucos, o costume de colocar animais inteiros à mesa

¹⁹¹ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 31.

¹⁹² Idem, *ibidem*, p. 30-32.

¹⁹³ FLANDRIN, Jean-Louis. *A distinção pelo gosto*. In: CHARTIER, Roger (org.) *História da vida privada; da renascença ao século das luzes*, São Paulo: Companhia das Letras, 1991. v. 3, p. 275-277.

vai desaparecer, seja por redução do núcleo familiar ou pelo processo civilizatório cuja tendência psicológica considerava repugnante a visão de um animal inteiro na mesa.¹⁹⁴ Aí aparece o consumo da carne de açougue, cujo local tinha a função de matar e trincar o animal longe dos olhos das pessoas.

No caso do porco, considerado um animal impuro e de carne grosseira – por se alimentar de restos de alimentos e restos orgânicos de seu próprio corpo –, as partes menos nobres como orelhas, costeletas, pés, focinho, barriga e vísceras, foram desaparecendo das expedições de compra dos castelos, até que a simples menção “carne de porco” também se tornasse ausente. As pessoas mais ricas só compravam os leitões, o presunto e o toucinho, do qual era aproveitada a gordura.¹⁹⁵

No Brasil, encontramos referência ao consumo de carne de porco em vários relatos sendo inclusive oferecida no jantar do governador de Pernambuco, Luiz do Rego.¹⁹⁶ Pela sua abundância, participava da alimentação cotidiana das famílias brasileiras, com exceção das muito pobres.

O porco é um animal de criação simples e foi trazido pelos portugueses no início da colonização. Criado livre com as sobras dos pratos e das panelas, sob o assoalho das casas de fazenda, nos quintais ou no meio das ruas, sempre teve grande destaque na economia doméstica. Ainda hoje, conversando com pessoas que moram em sítios e fazendas de Minas Gerais, elas descrevem como quase tudo é aproveitado quando se mata o animal: as vísceras e a suã são retiradas primeiro; a capa de gordura presa ao couro é usada como banha e serve também para conservação da carne cozida que é guardada em latas. Do sangue faz-se o chouriço; das tripas a lingüiça bem temperada e defumada no varal de bambu sobre o fogão à lenha. Pés, rabo, focinho e orelhas são usados para dar sabor ao feijão. As sobras de carne, gorduras velhas e rançosas são aproveitadas para fazer um tipo de sabão usado nos tanques, pias e nos banheiros. A lógica de aproveitamento desse animal é bastante rica, mas eventualmente ignorada pelos viajantes que remontavam sua opinião à recusa do consumo desse alimento na Europa. Observamos como se dá o contato dos estrangeiros com este tipo de carne.

Walsh e seus companheiros de viagem chegaram ao rancho dos Botões onde havia um vale fértil e encantador, banhado por um rio, cercado de belos arbustos e flores. Lá, foram acomodados num quarto decente e recebidos cordialmente; depois de descansarem foram

¹⁹⁴ ELIAS, Norbert. *op. cit.*, v. 1, p. 125-127.

¹⁹⁵ FLANDRIN, Jean-Louis. *op. cit.*, v. 3, p. 275-277.

¹⁹⁶ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 122-123. Ver também, WALSH, Robert. *op. cit.*, p. 112-113; 116-117.

servidos de uma “fumegante travessa de carne de porco assada, com cebolas, e o infalível acompanhamento de feijão e farinha de mandioca”.¹⁹⁷ Nas vendas e ranchos que encontrava pelo caminho, as opções dos viajantes eram a carne de porco assada com cebolas, feijão com farinha e eventualmente uma galinha.

Na cidade de Valença, os mesmos viajantes encontraram uma estalagem (hospedaria) onde foram levados para uma sala de jantar, mobiliada caprichosamente com cadeiras verdes de frisos dourados, uma mesa coberta com um oleado, um espelho e cortinas na janela. Como queriam se refrescar, pediram água com que pudessem se lavar e então trouxeram uma vasilha quadrada e rasa; de sabão, uma espiga de milho recheada de terra fofa e escura, que era um tipo de detergente vegetal feito com as cinzas de uma planta chamada “vassoura”. A refeição oferecida consistia de uma vasta terrina de carne de porco frita, um fumegante prato de verduras, uma enorme terrina de feijão preto cozido com toucinho e um prato de ovos fritos. Segundo Walsh, a comida não condizia com o calor do dia e foi recusada. Os viajantes pediram leite para tomar com chá, mas não conseguiram encontrar. Era desconhecido dos moradores o hábito de misturar leite e chá, assim como o consumo de manteiga; em compensação foi servido um excelente vinho português.¹⁹⁸

Outra refeição, agora em Bertioga no rancho de João Leite, apresenta características bastante singulares: foi estendido no chão o couro de um animal e aí servido vários pratos, inclusive de carne que não tinha sido provada desde a partida do Rio. Tudo era limpo e confortável, e inteiramente de acordo com os hábitos europeus.¹⁹⁹

Antes uma mesa com cadeiras, depois é o couro de um animal que serve de mesa para a refeição. Mas, em Valença, a comida foi recusada e considerada nauseante, em Bertioga é tida como “de acordo com os hábitos europeus”. No primeiro caso chama a atenção do viajante a mobília da estalagem e o sabão vegetal oferecido. A alimentação é de carne de porco frita, feijão com toucinho, e ovos fritos, gorda demais para o clima quente dos trópicos.

O que torna estranho o consumo da carne de porco e não o de chá com leite num clima tropical? Elias considera que o hábito do europeu era tido como mais civilizado do que o do brasileiro, pelo menos aos olhos do viajante, encarregado de levar a cultura aos outros povos como os cavaleiros cristãos durante as cruzadas na Idade Média.²⁰⁰

¹⁹⁷ WALSH, Robert. *op. cit.*, v.2. p. 35.

¹⁹⁸ Idem, *ibidem*, p 40-41.

¹⁹⁹ Idem, *ibidem*, p 53.

²⁰⁰ ELIAS, Norbert. *op. cit.*, v. 1, p. 64; 67.

No arraial do Pinto, a Fazenda do Barroso era administrada por uma mulata bastante gorda, e que tinha como única atividade a criação de porcos em grande escala. O vasto terreno na frente da casa fora transformado em chiqueiro e o lugar parecia repulsivo pela sujeira e pelo cheiro acre dos porcos que promoviam grunhidos incessantes. A “rotunda” hospedeira não era, entretanto, tão rude quanto parecia a princípio. De manhã, preparou um prato de arroz com toucinho, e ficou bastante decepcionada quando percebeu que Walsh não conseguia comê-lo. A mulher despediu-se do viajante com uma benção.²⁰¹

No arraial do Registro, encontrou uma venda com quartos para alojamento; o hospedeiro era um mulato carrancudo e sua auxiliar era uma negra corpulenta e suja, com uma perna mais curta do que a outra. A ocupação da mulher era recolher com as mãos o estrume defronte da porta da casa. Walsh relata que lhe foi servido o almoço num prato rachado, e que consistia numa carne de porco rançosa, também reclama que a mulher fazia tudo sem ter lavado as mãos. Mais tarde, raios e trovões anunciavam uma chuva que descia em cascatas pelos buracos do teto e pelas paredes esburacadas do “miserável” abrigo.²⁰²

As refeições de arroz com toucinho e carne de porco rançosa foram oferecidas na casa habitada por pessoas de cor; um tipo de mal-estar antecede a alimentação, seja por causa do barulho e cheiro do lugar, seja pela proximidade dos animais; os porcos são relacionados à sujeira, descuido e desleixo dos seus donos e da própria casa, enquanto a comida é recusada ou tida como de má qualidade. O viajante se torna mais indisposto com a situação quando o tempo ruim anuncia uma tempestade e o torna prisioneiro naquele estabelecimento de beira de estrada. A natureza tropical, forte e poderosa parece querer dominar os homens e seus destinos.

No rancho do Inácio - próximo a Paraíba - à hora do jantar, foi despejado sobre a toalha da mesa um monte de farinha de mandioca e oferecida uma fumegante terrina de feijão. Para temperar o prato, o dono da casa cortou pedaços de carne de porco assada e distribuiu para todos, encerrando o repasto com um gole de cachaça. De acordo com Walsh, ele nunca havia saboreado um jantar tão suculento, e no meio de pessoas tão amáveis. O viajante já ia se acomodando debruçado à mesa para dormir, quando foi chamado a ocupar um confortável quarto, que depois ficou sabendo, pertencia ao proprietário do local.²⁰³ Parece que apesar da natureza bruta, algumas pessoas no Brasil são amáveis e civilizadas com o estrangeiro.

²⁰¹ WALSH, Robert. *op. cit.*, v.2. p. 112-113.

²⁰² Idem, *ibidem*, p. 116-117.

²⁰³ Idem, *ibidem*, p. 130.

Câmara Cascudo ao analisar a gastronomia brasileira nos fala que as galinhas eram consideradas um prato ocasional e de exceção. Da galinha fazia-se caldo para os doentes e canja para a recém-parida; assada era de cerimônia, guisada ou no molho pardo era “comida” para dias especiais.²⁰⁴

Os ovos, pelo contrário, eram muito usados na culinária e compunham fritadas, doces e bolos. A venda dos ovos ou das aves também rendia bons lucros que, junto com os produtos das hortas caseiras, eram entregues para comércio aos escravos de ganho que povoavam a cidade.

Em São Pedro, Robert Walsh almoça na venda de um brasileiro que tinha os trajes de mendigo, mas o modo de falar era cheio de cortesia. Era um local bastante sujo, assim como as duas ou três raparigas negras que trabalhavam na sua cozinha. Aí foi preparada uma galinha para o viajante que não dá detalhes do modo como foi servida, mas sabemos que esse animal era considerado uma iguaria fina nas casas e de ocasiões especiais, o que indica sinal de muita consideração para com o estrangeiro. Nesse momento Walsh estava mais preocupado em descrever a cozinheira, uma “negrinha miúda, chamada Luzia”, de tatuagem no rosto e que tinha “predileção pelas tripas” da ave.

(...) A cozinheira era uma negrinha miúda, chamada Luzia, de vinte anos e um metro e meio de altura. Sua tatuagem era bastante singular. Atravessando-lhe a testa e partindo da base do nariz até sua ponta viam-se duas séries de caroços do tamanho de uma ervilha, semelhando dois cordões de grandes contas pretas; para tornar mais completa a semelhança, seu pescoço também era contornado por uma tatuagem idêntica. (...) A minúscula criatura estava singularmente suja, e a única coisa que a cobria era um pano esfarrapado e preto como fuligem a lhe envolver o corpo, de tal forma que, pela sua cor, estatura e aparência, ela lembrava exatamente um pequeno limpador de chaminés. Seus hábitos aparentemente condiziam com a sua pessoa, pois ao preparar uma galinha para nós ela mostrou ter predileção pelas tripas, que reservou cuidadosamente para si.²⁰⁵

Ele segue a narrativa comentando que os escravos oriundos de regiões localizadas mais para o sul do continente africano seriam de uma raça inferior e eram vendidos por preços mais baixos.

Curioso em saber alguma coisa sobre a história de semelhante criatura, descobri, após algumas indagações, que ela era de Moçambique e pertencia a uma raça anã do sul da África, com a estatura dos pigmeus e os hábitos dos hotentotes. É interessante notar que os escravos mais apreciados são os de pele absolutamente negra nascidos nas proximidades do equador. (...) Á medida que avança para o sul,

²⁰⁴ CASCUDO, Luis da Câmara. *op. cit.*, v. 2, p. 620-623.

²⁰⁵ WALSH, Robert. *op. cit.*; v.2. p. 29.

a raça vai degenerando (...). Luzia era um perfeito espécime dessa raça, que, por ser tão inferior, é vendida por um preço relativamente baixo.²⁰⁶

De Borda do Campo, um local de terras bem cultivadas e bucólicas como os bosques da Inglaterra, chega a Confisco. Lá encontra uma venda com um quarto ao lado e, um pouco afastado, um vasto rancho. O local era gracioso e romântico. O hospedeiro era um brasileiro de raça branca, de maneiras e aparência agradáveis. O quarto que lhe foi oferecido era confortável e parecia ter paredes recém-caídas. Quando o jantar ficou pronto, o viajante foi conduzido pela mão com delicadeza e cortesia, e levado a uma sala onde a mesa coberta com toalha limpa oferecia uma galinha ensopada, pão de trigo e um tipo de repolho cultivado no local. Depois da refeição, um excelente café foi servido na varanda, onde um serviçal mulato tocou violão para distrair o viajante.²⁰⁷

Chama nossa atenção a hospitalidade do brasileiro descrita pelos viajantes. Homens brancos cheios de cortesia se apresentam para servir o que há de melhor em suas casas. E seus subordinados, os serviçais negros, também se colocam a disposição do viajante. A cozinheira Luzia – aquela comedora de tripas – é encarregada de tirar os carrapatos do corpo do viajante Walsh, tentando fazê-lo com muito cuidado:

Após comermos um pouco da refeição preparada pela nossa bisonha cozinheira, fomos dormir (...). Pouco tempo depois senti que algo caminhava pelo meu corpo e logo descobri que estava sendo atacado por uma legião de carrapatos (...). Após tentar matar alguns, acabei por adormecer de cansaço; na manhã seguinte, porém achei vários deles firmemente grudados no meu corpo, tendo Luzia tomado a si a tarefa de removê-los. Com alguma habilidade, conseguiu extrair um ou dois (...). Sempre que os arrancava, ela os examinava contra a luz; se o ferrão saía inteiro, ela ria e dizia ‘tá bom’, em seguida os atirava ao fogo. Um deles se partiu, deixando o ferrão enterrado, o que mais tarde causou inflamação e muita dor. Os restantes, que ela não conseguiu tirar, foram tratados de uma maneira singular: ela cortava-lhes o corpo pelo meio com uma tesoura, depois aplicava um pouco de rapé na parte que ficara agarrada; em poucos minutos, o inseto, ressentindo-se da operação, começava a se mexer, ia retirando aos poucos o ferrão e por fim se desprendia.²⁰⁸

Em outra ocasião, a disponibilidade em aprender do povo é motivo de admiração:

Depois de tomarmos o café matinal com o nosso hospedeiro alemão (...) seguimos até “Saboora”. (...) Um homem idoso que estivera cuidando dos animais (...) aproximou-se e sentou-se ao meu lado. Fiz-lhe algumas perguntas sobre o curso seguido pelo rio e ele imediatamente pegou minha caneta e, num pedaço de papel que lhe dei, desenhou um mapa da região, com os nomes dos vários rios que a

²⁰⁶ WALSH, Robert. *op. cit.*; v.2. p. 29-30.

²⁰⁷ Idem, *ibidem*, p. 118-119.

²⁰⁸ Idem, *ibidem*, p. 30.

cortavam. (...) Achei meu novo amigo muito inteligente; ele fez várias perguntas sobre outros países, e se mostrava tão pronto a receber informações como a fornecê-las. De fato, até onde vai minha experiência, é essa a característica comum desse povo emergente. Eles admiram os estrangeiros que visitam o seu país por considerá-los pessoas com conhecimentos mais extensos do que os seus, e ficam muito satisfeitos em aprender qualquer coisa com eles, bem como ensinar-lhes, em troca, tudo o que sabem.²⁰⁹

Tudo concorre para o bem do estrangeiro nesta terra desconhecida onde sempre o que há de melhor é oferecido a ele. A hegemonia européia é mantida de forma sutil e inocente pelo viajante, que “observa” e registra tudo em seu diário.²¹⁰

Sobre os carneiros, o protestante Luccock comenta que não eram consumidos no Brasil por questões religiosas, pois não se podia matar o “Cordeiro de Deus”, e Walsh fala de um tipo de preconceito semelhante ao que os judeus têm em relação ao porco.²¹¹ O primeiro explica que, em 1812, o comércio desta carne no Rio de Janeiro era controlado por alguns ingleses que desejavam em suas casas um tipo de alimento semelhante ao encontrado na Europa já que os brasileiros não se importavam com o consumo do gado lanígero. Saint-Hilaire registra, em 1819, para o interior de Minas Gerais – em Araxá e áreas vizinhas –, a criação deste animal que sendo de predileção dos europeus atingiam altos preços no mercado incentivando os criadores.²¹²

Carlos Veloso,²¹³ ao tratar da alimentação em Portugal no século XVII, lembra que a carne de carneiro era muito apreciada, mas que sumiu do gosto popular por razões que carecem de investigação. Pensamos que, assim como as galinhas e os ovos, os carneiros fossem reservados à venda e não ao consumo de seus criadores. Questões referentes a uma economia de subsistência, e não supersticiosa dirigia o mercado de algumas carnes no Brasil, assim como não podemos nos esquecer do gosto popular e da comodidade na criação de alguns tipos de animais domésticos. Ao perceber o interesse do europeu na carne de carneiro, o brasileiro preferiu investir na sua criação para venda e não para consumo próprio. Esta estratégia incomodava o estrangeiro que se sentia prejudicado pelos altos preços desta carne entre os produtores nacionais.

²⁰⁹ WALSH, Robert. *op. cit.*; v.2. p. 133.

²¹⁰ O viajante é o observador que tem a função de registrar tudo que vê no território visitado, mas aqui, ele conta com a ajuda do americano que complementa suas informações de pesquisa. Ver: BOURGUET, Marie-Noelle. *op. cit.*, p. 210.

²¹¹ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 30; WALSH, Robert. *op. cit.*, p. 214.

²¹² SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem às nascentes do rio São Francisco (1819)*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975. p. 121.

²¹³ VELOSO, Carlos. *Alimentação em Portugal no século XVIII*; nos relatos de viajantes estrangeiros. Coimbra: Livraria Minerva, 1992. p. 45. Ver também: CASCUDO, Luis da Câmara. *op. cit.*, v. 1, p. 283.

Para Walsh, os peixes existiam com fartura no Rio de Janeiro e não apresentavam nada de especial. Os pitus eram “grandes” e lembravam “pequenas” lagostas. As ostras eram disformes, compridas e fundas, com uma concha muito grossa, e deviam ser comidas em quantidades mínimas já que produziam nos estrangeiros um “violento efeito catártico”. A comida da Quaresma era o bacalhau. O peixe mais comum era o chamado *mara*. Não havia tubarões na baía.²¹⁴

Em almoço na casa de José Caetano da Silva Coutinho, Bispo do Rio de Janeiro, foi oferecido ao viajante Walsh: peixe salgado de Newfoundland, peixe fresco de diversas qualidades, tudo servido numa mesma travessa. Pequenos peixes cozidos com legumes e uma imensa travessa de ovos fritos; de sobremesa um tabuleiro de marmelada, cortada em pedaços. Durante o almoço, um negro circulava com o vinho; depois foi servido o café.²¹⁵ Segundo Walsh, como era sexta-feira, a refeição era pouco variada, temperada com moderação, mas abundante e saborosa. No refeitório havia uma mesa, e a cadeira da cabeceira foi oferecida ao viajante, o Bispo sentou-se num banco ao lado. Não havia formalidade ou cerimônia à mesa. Toda vez que se bebia era feito um brinde a saúde de cada um dos presentes.

A variedade de peixes servidos numa mesma travessa, mais os ovos fritos e os legumes cozidos com peixe lembram a desordem e o “amontoado bárbaro” de comida, prescrito por Camporesi como um costume antigo e desagradável; da mesa dos nobres,

(...) fora banido o amontoado bárbaro, a caótica sucessão de pratos gigantescos da refeição medieval, ‘aqueles pratos enormes do meu tempo’, como observava Petrarca, ‘sobrecarregados de caça, pirâmides de frangos, ou vitelas e cabritos inteiros’.²¹⁶

Outra questão diz respeito aos brindes, que desde a Idade Média deviam ser evitados por causa do excesso de barulho à mesa.

Em Irajá, o fazendeiro inglês Sr. Willis, que era casado com uma senhora brasileira de maneiras finas, oferece ao viajante e a alguns amigos um típico almoço de domingo.

Almoçamos todos juntos numa grande sala, às três da tarde. (...) Numa das extremidades da mesa havia peixe salgado com cebola, na outra peixe salgado com legumes; no centro, uma vasta terrina de feijão preto cozido com toucinho e ao lado um grande prato de farinha, (...) Para beber havia cerveja e vinho em abundância, bem como cachaça nativa, clara e límpida, com um gosto semelhante ao do uísque escocês. Nosso hospedeiro disse-me que se tratava de uma excelente e

²¹⁴ WALSH, Robert. *op. cit.*, v.1, p 215.

²¹⁵ Idem, *ibidem*, p. 160.

²¹⁶ CAMPORESI, Piero. *op. cit.*, p. 11-13.

estimulante bebida quando tomada pura, recomendando-me que não a misturasse com água.²¹⁷

Segundo Walsh aquele era um almoço genuinamente brasileiro; a farinha tinha a aparência de cal virgem e a consistência de serragem grossa; quando misturada ao feijão o resultado era semelhante a “besouros rastejando na cal”. A presença do peixe é uma opção tipicamente portuguesa, assim como os legumes e o vinho.

A casa do Sr. Willis tem uma sala de jantar e mesa; durante a refeição ele oferece cerveja, vinho e cachaça para agradar aos convidados ingleses que passavam ali o fim de semana; a existência desta sala é mencionada por se tratar de uma singularidade no Brasil. A presença do peixe se justifica pelos dias de abstinência de carne vermelha: sexta-feira para o almoço do bispo e dia-santo na fazenda do Sr. Willis. Tantos dias de proibição de outras carnes além do peixe eram comuns no Brasil e em Portugal, e motivo de crítica entre os viajantes não católicos:

Com efeito, o seu uso é prescrito par uma terça parte dos dias do ano, sendo então vedado o de outras espécies animais. Para começar, designam-se numerosos dias de abstinência como um meio de propiciar a divindade ofendida; em seguida, as pessoas que os designam, juntam-se às que estigmatizam esse alimento como insalubre e exigem propinas a-fim-de que, por meio de uma dispensa, possam fazer uso de outras carnes; e assim, ao mesmo tempo que abarrotam as arcas da Igreja, demonstram o valor e a necessidade de sua influencia junto à corte celeste.²¹⁸

Sabemos que os peixes, crustáceos e moluscos, eram muito usados na península Ibérica e faziam parte do cotidiano português e espanhol. Eram servidos assados, com molhos tradicionais, ou simplesmente como no resto da Europa, com pão e vinho lembrando as ceias dos antigos mosteiros. Tinham grande renome de sabor, mas não de valor nutritivo, o que lhes valeria o dito popular que exclamava: ‘carne, carne cria, nanja [nada] o peixe d’água fria’.²¹⁹ Os homens de ciência na época discutiam sobre suas propriedades sendo o mais comum dizerem que os peixes, os crustáceos e as ostras eram menos nutritivos que a carne de boi, e mesmo sendo mais suculentos que os vegetais, eram um *mezzo termine* que convém a quase todos os temperamentos, podendo inclusive ser dado aos convalescentes.²²⁰

A referência aos temperamentos nos remete à teoria humoral que parte da premissa de que enquanto os humores – sangue (ar), pituíta ou fleuma (água), bile amarela (fogo), bile

²¹⁷ WALSH, Robert. *op. cit.*, v.2, p 24.

²¹⁸ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 31.

²¹⁹ CASCUDO, Luis da Câmara. *op. cit.*, v. 2, p. 625-626.

²²⁰ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *op. cit.*, p. 92.

negra (terra) – fossem mantidos em harmonia no corpo, o indivíduo desfrutaria de saúde. Certos processos, ocasionados pela interferência de algum elemento, como a comida, por exemplo, podiam determinar o acúmulo de um dos humores, levando ao desequilíbrio do corpo, e à doença. Mesmo tendo sido criada no século V a.C., estudos recentes mostram vestígios de sua sobrevivência em pleno século XIX, na cidade do Rio de Janeiro.²²¹

O peixe era ‘comida d’água’ e acreditava-se que assim se converteria no corpo humano. Embora guardando a gordura, sais minerais e fósforo das outras carnes e considerado de digestão mais fácil, sua subalternidade nutritiva perdurou, e na etiqueta dos banquetes, o peixe precedia o assado, anunciando a autoridade da carne bovina diante dos refinados comensais e homens de bom gosto no século XIX.²²² Observamos que no Rio de Janeiro, a oferta de peixes deveria ser abundante; talvez exigisse um pouco mais de cuidado em razão das dificuldades de sua conservação. Mas a experiência com a carne seca, os defumados e salmouras não devem ter sido abandonados no tratamento do peixe, principalmente em um país com extensões de água doce e salgada tão grandes como o nosso.

O catolicismo incentivava o consumo de carne de peixe em “dias de guarda”. É bastante provável que os pescadores e as pessoas mais simples se alimentassem das espécies menores e menos saborosas enquanto as maiores e mais raras eram vendidas nas feiras por preços altos atendendo as classes mais abastadas. Segundo Luccock,²²³ os ricos também pagavam pela “dispensa” do jejum e a possibilidade de comerem outras carnes nos dias prescritos pela Igreja.

Em meados do século quando chega ao Brasil, Adèle registra uma grande oferta de peixes no Mercado do cais Pharaux, segundo a autora, além das frutas e verduras do país e dos animais exóticos, abundavam sardinhas, camarões, ostras e peixes deliciosos, que eram comprados vivos, ao longo de todo o cais, onde os pescadores vendiam os produtos por lotes.

224

Chama-nos ainda a atenção no relato do comerciante inglês Luccock sua observação sobre a alimentação no interior do país que difere materialmente daquela encontrada na cidade. Segundo o viajante, o mais comum era a carne-seca, mas por vezes, servia-se à mesa animais de caça como tatu, paca, veados e outros. O lagarto grande parecia o favorito, mas

²²¹ Sobre o assunto ver: LIMA, Tânia Andrade. *Humores e odores: ordem corporal e ordem social no Rio de Janeiro, século XIX*. In: *História, Ciências, Saúde - Manguinhos*. II (3), 1995/1996, p. 44-96.

²²² BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *op. cit.*, p. 92.

²²³ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 31.

²²⁴ TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. *op. cit.*, p. 76.

não se recusava o gambá nem o macaco.²²⁵ Nas áreas rurais do país, abundavam as caças e que eram bastante diversificadas e diferentes daqueles encontrados na Europa.

Considerando as representações dos viajantes sobre nossos hábitos alimentares, lembramos as reflexões de Braudel, segundo o qual, o nível de vida da população de uma região deve ser considerado numa relação entre o número de pessoas que habitam o local e o conjunto dos recursos disponíveis;²²⁶ nesse sentido o interior do país era bastante fértil de produtos novos e variados para a população, em nada devendo às grandes cidades da Europa. O maior consumo de carne de porco, peixe e carne seca por parte da população mais simples ou católica, e de galinha, caça e outros assados pelos mais ricos era característico da sociedade brasileira assim como em outras culturas, outras substâncias se tornaram elementos de distinção entre os grupos sociais.

A carne seca era a preferida nas provisões de viagem. Segundo o Príncipe Maximiliano, o que se podia carregar era comumente farinha de mandioca, feijão preto, milho e carne salgada, também chamada “do sertão”.²²⁷ Graham relata sua experiência com o novo produto nos arredores de Olinda, em Pernambuco:

Parece, quando pende em mantas nas portas das lojas, com feixes de couro grosso em tiras. Prepara-se cortando a carne em tiras largas, extraindo os ossos, salgando levemente, comprimindo e secando ao ar. Assim bem poderia servir de recheio dos selins dos bucaneiros, já que a tradição diz que eles arrumavam a carne sob as selas. Como quer que seja a carne é gostosa. O modo comum de usá-la aqui é parti-la em pedacinhos e coze-la na sopa de mandioca, que é o principal alimento de gente pobre e dos escravos.²²⁸

A “carne-seca”, “charque” ou em “mantas” era a alimentação do colono, do pequeno comerciante, dos negros e escravos.²²⁹

2.2.2. Especiarias

Chamava a atenção dos viajantes que nos visitaram no século XIX os temperos usados na nossa alimentação, considerados muito fortes. Mas além dos cronistas, jornais da

²²⁵ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 197.

²²⁶ BRAUDEL, Fernand. *op. cit.*, p. 176.

²²⁷ MAXIMILIANO, Príncipe de Wied-Neuwied. *op. cit.*, p. 56.

²²⁸ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 138.

²²⁹ Ver por exemplo: RUGENDAS, João Maurício. *op. cit.*, p. 114. DEBRET, Jean-Baptiste. *op. cit.*, t.1, v. 1 e 2, p. 139.

época também fazem referência ao uso de variadas ervas na preparação de pratos característicos da culinária brasileira. Para um simples guisado de galinhola uma receita sugere refogar a ave com cebola, azeite doce e toucinho fumegado, e para o molho “acerejado”, caldo de carne, vinho branco, sal, pimenta do reino, salsa, cebolinha, segurelha, cogumelos secos e louro.²³⁰

Além de usado como conservante dos alimentos e para disfarçar o sabor nem sempre agradável das carnes, os temperos e condimentos eram anunciados como importantes e benéficos para a saúde. O sal, pimenta, vinagre, alho, cebola, cerefólio e etc., em proporções convenientes eram considerados excitantes à digestão, e estimulantes do apetite.²³¹

Desde a Antiguidade, as especiarias combinadas em pequenas quantidades estavam ligadas à cura, à beleza e à cozinha. Na culinária egípcia, o preparo de algumas receitas criou uma dependência profunda dos sabores do Oriente e se tornou um refinamento quase obrigatório vinculado ao prestígio e ao poder. Na Idade Média, quando era preciso guardar as carnes por muitos meses, as especiarias – pimenta negra e gengibre principalmente – eram usadas como conservante e para afastar o mau cheiro e o sabor ruim. A manutenção desse costume exigia grandes sacrifícios das classes nobres e das menos abastadas quando a prioridade era conseguir alguma coisa para matar a fome;²³² nesse período, todos os “filhos de Deus” precisavam destas “jóias da natureza”: além de seu uso na alimentação e como remédio, exibia-se como perfumes, oferendas religiosas, ingredientes mágicos, incensos para afastar os demônios, pestes e outras malignidades.²³³ Foi somente a partir do século XVII que o uso de condimentos picantes e os importados – açafrão, gengibre, canela, pimenta –, começou a ser criticado pelos cozinheiros na Europa. A referência ao uso da pimenta, cravo e noz-moscada passaram a ser bem menor que nos períodos anteriores.²³⁴

Antes dos portugueses conquistarem as rotas das especiarias entre o Oriente e a Europa, os árabes haviam sido donos absolutos desse comércio. Buscavam ouro no Sudão, cultivavam na Arábia, o café da Etiópia, regavam com muito azeite suas comidas e eram apaixonados pelo vermelho do açafrão, além do uso extravagante do alho e da cebola.²³⁵

O alho sempre foi tido como vulgar, mas apesar de totalmente rejeitado por alguns cozinheiros, era apreciado por outros. Os portugueses incorporaram as especiarias na sua

²³⁰ *Jornal das Famílias*, 1865, n. 3. p. 371.

²³¹ *Jornal “A Família”*, 1889. p. 8.

²³² MORO, Fernanda de Camargo e Almeida. *Veneza: o encontro do Oriente com o Ocidente*. Rio de Janeiro: Record. 2003. p. 34-48.

²³³ NEPOMUCENO, Rosa. *O Brasil na rota das especiarias: o leva-e-traz de cheiros, as surpresas da nova terra*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2005. p. 24.

²³⁴ MORO, Fernanda de Camargo e Almeida. *op. cit.*, p. 49.

²³⁵ NEPOMUCENO, Rosa. *op. cit.*, p. 20.

culinária através do intercâmbio cultural e comercial que se fez entre os cristãos e os mouros a partir de 711 quando os árabes atravessaram o estreito de Gibraltar e dominaram a península ibérica onde permaneceram por cerca de oito séculos.²³⁶

Em 1837, o viajante George Gardner visitou uma propriedade brasileira localizada nas Serras dos Órgãos. Segundo o viajante, o jantar era substancial e bem preparado, mas todos os pratos conforme o costume do país, eram muito temperados com alho. Foi oferecida farinha de mandioca e de milho, feijão cozido com toucinho, galinha ensopada, porco assado e chouriço. De vegetal, um delicioso e macio palmito; vinho de Lisboa, e de sobremesa, vários tipos de doces.²³⁷

As espécies asiáticas exigiam muitos cuidados em sua cultura, mas as ervas mediterrâneas rapidamente ocuparam os quintais portugueses e se tornaram presentes nos usos diários. Alecrim, orégano, manjerona, alho e cebola, salsa, cebolinha e coentro eram parte da alimentação dos antigos reinóis,²³⁸ assim como o azeite e a pimenta malagueta, nativa da América, que disputava as mesas com a pimenta do reino.

Em 1845, o Conde de Suzannet foi recebido para jantar na casa de uma família brasileira, de hábitos totalmente diferentes do europeu. O “jantar consistia de uma profusão de pratos pouco saborosos apesar de fortemente condimentados”. O pior nessa experiência era que depois do jantar, os brasileiros costumavam expressar sua satisfação de maneira bastante rude para o século XIX, e “de todas as bocas escapavam sons que revoltavam.” A abundância de alimentação substancial era o único luxo que se apreciava nos lugares que visitou.²³⁹

Para o Conde, não eram os temperos que incomodavam, mas, o resultado que a mistura e grande quantidade de alimentos ingeridos provocava. A falta de civilidade do brasileiro estava na manutenção desses hábitos, que até os turcos evitavam. Há algum tempo as pessoas já haviam percebido a importância no cuidado com o corpo e no comportamento à mesa. Não era polido fazer movimentos bruscos, nem se coçar, arrotar, limpar a garganta, cuspir, beber, comer e conversar com a boca cheia.²⁴⁰ O uso de alimentos mais leves e de temperos menos marcantes, além de uma mudança de gosto, era demonstração da consciência do que os hábitos antigos provocavam e que deviam ser evitados como condição de um tipo de vida mais civilizado.

²³⁶ RAMOS, Fábio Pestana. *No tempo das especiarias*. 2ª. Ed. São Paulo: Contexto, 2004. p. 16-18.

²³⁷ GARDNER, George. *Viagem ao interior do Brasil* (1836-1841). São Paulo: Edusp; Belo Horizonte: Itatiaia, 1975. p. 441-442.

²³⁸ NEPOMUCENO, Rosa. *op. cit.*, p. 117.

²³⁹ SUZANNET, Conde de. *op. cit.*, p. 102.

²⁴⁰ ELIAS, Norbert. *op. cit.*, v.1. p.96-97.

Foram os portugueses que inventaram as *vinha-d'alhos* que misturavam alho, canela, cravo, alecrim, tomilho e pimenta do reino, ingredientes do Oriente e do Ocidente, para dar vigor às suas carnes,²⁴¹ demonstrando sua preferência por esses tipos de sabores.

O uso de temperos cultivados na própria terra virou mania na Europa, ou talvez um tipo de eurocentrismo culinário passasse a valorizar os condimentos locais enquanto os importados eram rejeitados; os homens comuns puderam finalmente se igualar aos nobres, e as especiarias deixaram de ser neste momento elemento essencial de distinção entre as classes. A crítica aos sabores fortes do oriente passou a ser uma constante entre os europeus, particularmente em relação às outras culturas que ainda os usavam.

2.3. Sobremesa: Açúcares e doces

Segundo Brillat-Savarin, “o açúcar entrou no mundo pelo laboratório dos boticários”, e embora tivesse uma recepção desfavorável entre alguns, depois de várias décadas de uso, a medicina o prescreveu como remédio e incapaz de prejudicar as pessoas. Como “condimento universal”, podia ser usado segundo os diversos gostos, com as carnes, os legumes, com as frutas frescas e no preparo de bebidas populares ou exóticas. Enfim suas aplicações eram consideradas no XIX como infinitas, “por se modificarem ao sabor dos povos e dos indivíduos”. Seja como elemento inquestionável na farmacopéia ocidental, seja como condimento ou especiaria, o açúcar acabou se tornando básico na alimentação, consumido puro ou associado a diferentes tipos de substâncias.²⁴²

Os ofícios de confeito e conserveiro datam em Portugal e na península Ibérica do final da Idade Média e início da época moderna associado à produção de açúcar de cana. Uma grande variedade de confeitos e doces de frutas produzidos nessas regiões era exportada para outras partes da Europa e estimulou a indústria doceira que se expandiu rapidamente, sendo aperfeiçoada ao longo dos anos. Os doces deixaram de ser consumidos apenas por suas qualidades medicinais e nutritivas e passaram a gozar de prestígio ao serem oferecidos nos banquetes palacianos. Sempre com caráter supérfluo, comemorativo e de encerramento de uma boa refeição, era também sinal de delicadeza e carinho.²⁴³

²⁴¹ NEPOMUCENO, Rosa. *op. cit.*, p. 52.

²⁴² BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *op. cit.*, p. 105-106.

²⁴³ ALGRANTI, Leila Mezan. *Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitare os frutos (séc. XV-XVIII)*. In: *História: questões & debates*, n. 42, 2005. p. 35-36.

Em Portugal, essa arte desenvolvida domesticamente pelas mulheres – e por alguns homens –, foi sustento para muitas famílias. Mas foi nos conventos e recolhimentos femininos do país e de suas colônias, que a conservaria se desenvolveu dando a essas religiosas a fama de exímias doceiras já a partir do séc. XVII. Segundo Algranti, essa tradição conventual que marcou a culinária portuguesa, vive ainda, garantida pelas receitas que foram transmitidas através das gerações.²⁴⁴

Para Brillat-Savarin, na Europa o açúcar “misturado às frutas e às flores, fornece as geléias, as marmeladas, as conservas, as gelatinas e os cândis, o que nos permite gozar o perfume dessas frutas e dessas flores muito tempo após a época que a natureza havia fixado para sua duração”.²⁴⁵ Entretanto, no Brasil, ele adquire expressões mais sedutoras ao unir sob a química do fogo, a fruta tropical com a canela do Oriente, o cravo e a noz-moscada. Gilberto Freyre pergunta o que mais poderia fazer as senhoras de sobrado além de inventar comidas? Elas fizeram todos os tipos de doces e conservas com os frutos e as raízes da terra. Filhós de mandioca, vinhos e licores de caju; de sua castanha ela fez todas as conservas doces que costumava fazer com as amêndoas, sendo as daqui mais graciosas na suavidade e no sabor. As frutas tropicais misturadas com “mel de engenho”, com açúcar, canela, cravo e castanhas tornaram-se doce em calda, fruta cristalizada, compotas, sabongo, marmelada, geléias. Sabores novos enriqueceram a culinária tradicional e as sobremesas das casas-grandes e dos sobrados, e foram vendidos e oferecidos como presentes, levados em caixas e latas para a Europa.²⁴⁶

Todos os viajantes que passaram pelo Brasil no século XIX experimentaram os doces da terra que como na Europa concluía as refeições. Debret fala que o arroz doce brasileiro era excessivamente salpicado de canela, e que o abuso de alimentos apimentados e compotas açucaradas despertavam a sede durante o dia;²⁴⁷ registra ainda a presença da fábrica de balas na Rua da Ajuda, que era freqüentada pelas negras revendedoras nos dias de festas e pelos pais que queriam agradar a seus filhos. Fala curiosamente da pitanga cuja pele vermelho-escuro e lúzia, conservava certo amargor e gosto silvestre que o açúcar não conseguia atenuar; segundo ele, essa espécie de framboesa era servida madura ou em compotas à sobremesa.²⁴⁸

²⁴⁴ ALGRANTI, Leila Mezan. *op. cit.*, p. 37.

²⁴⁵ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *op. cit.*, p. 106.

²⁴⁶ FREYRE, Gilberto. *Sobrados e mucambos*; decadência do patriarcado rural e desenvolvimento urbano. 7. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1985. t. 1, p. 36-37.

²⁴⁷ DEBRET, Jean-Baptiste. *op. cit.*, t.1, v. 1e2, p. 129 e 222.

²⁴⁸ Idem, *ibidem*, t.2 v. 3, p. 152; 154 e 236.

A inglesa Maria Graham relata com satisfação a compra dos delicados doces de goiaba, cidra, lima e caju, feitos nos conventos de Olinda. Estes produtos estavam segundo ela, entre as coisas “agradáveis” para a viagem, em oposição àquelas consideradas “necessárias”.²⁴⁹

Segundo ela, no Rio de Janeiro, as frutas cresciam nos pomares das fazendas e nos jardins das casas compondo com as flores uma paisagem de cores e perfumes excêntricos, bastante diferentes do mundo europeu. As árvores estrangeiras rivalizavam em viço e fecundidade com as nativas; as mangueiras, os coqueiros e as caneleiras cresciam e se alastravam pela terra com intimidade. Graham relata esse tipo de ambiente nas casas de campo da capital do Império, e sua descrição parece compor um quadro: aqui os limoeiros cresciam junto com o jasmim e a rosa do oriente.

Estes jardins assemelham-se mais às plantações de flores do Oriente, mas casam bem com o clima. As flores dos canteiros da Europa crescem ao lado das plantas e arbustos mais alegres do país, à sombra das laranjeiras, bananeiras, árvores de fruta-pão (já quase naturalizada aqui) e as palmeiras, entre aléias retas de limas, sobre cujas cabeças o cinamomo da África agita suas flores lilases. Nos canais de água elevados, colocam-se vasos de louça da China cheios de aloés e tuberosas. Aqui e ali uma estatueta se entremeia. Nestes jardins há às vezes fontes e bancos debaixo das árvores, formando lugares nada desagradáveis para repouso neste clima quente.²⁵⁰

A partir do século XVII, os países que investiram nas viagens para as Índias e aquelas de descobrimento, também procuravam aclimatar em suas colônias as plantas exóticas que encontravam pelo caminho. O coqueiro desembarcou no Brasil, em 1553, para nos dar sombra, água fresca, leite, óleo, comida e palha; as mudas vieram de Cabo Verde e passaram a compor nossos hortos experimentais de plantas asiáticas. No início do XIX, chegaram árvores de fruta-pão, bananeiras, mangueiras, limoeiros e laranjeiras, litchis, frutas-do-conde, groselhas, carambola e amoreiras. Outras plantas foram trazidas e se espalharam sob a terra, assim aconteceu com a cana, o anil, a canafistula, o benjoim, o incenso, o patchouli, a cúrcuma e o gengibre.²⁵¹

Mas é também do novecentos a tentativa de brasileiros, ingleses e franceses em aclimatar nas nossas terras, árvores e plantas consideradas elegantes na Europa, como as noqueiras e os morangos, usados nas sobremesas. Macieiras e pereiras foram aparecendo nas áreas que tinham um clima semelhante ao europeu. Castanheiras e mangueiras eram moda,

²⁴⁹ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 138.

²⁵⁰ Idem, *ibidem*, p. 177-178.

²⁵¹ NEPOMUCENO, Rosa. *op. cit.*, p. 99; 112-113.

mas a partir da segunda metade do XIX parece uma tendência o desprezo pela vegetação asiática e africana aqui já aclimatadas, e que eram motivo de vergonha entre os mais requintados. A convivência com a jaca, manga, fruta-pão, dendê, coco-da-índia, caju, cajá e mangaba acontecia somente às escondidas e nunca na mesa ou nas confeitarias.²⁵² Acostumadas ao consumo de frutas colhidas no pé, no esplendor de sua constituição, algumas pessoas começaram a admirar outras frutas mais caras, amassadas ou apodrecidas durante a travessia do mar, ou aquelas disformes que o meio impróprio produzia.

Um pequeno jardim, segundo Saint-Hilaire, era comum na maioria das casas dos brasileiros. Aí se cultivava plantas ornamentais, mas também as úteis ou para estudos. Pessegueiros cobertos de frutas, laranjeiras, cafeeiros, bananeiras e parreiras de uva se misturam aos cravos, rosa de bengala e amores-perfeitos; aí também surgem belíssimos legumes, a usual couve, a melancia, o chuchu e as batatas entre outros.²⁵³ Em alguns locais as plantas eram muito bem cuidadas, em outros, não recebiam quase nenhuma atenção.

Os jardins estavam localizados na parte de trás das casas e eram considerados áreas privilegiadas das mulheres e interditados aos estrangeiros; Saint-Hilaire teve prova de grande consideração por parte de um brasileiro, ao ser levado a conhecer um destes espaços particulares:

O Sr. Gomes deu-nos uma prova de confiança e de amizade extremamente lisonjeira, levando-nos ao seu jardim, que poderá medir cerca de uma jeira. Esse jardim é cortado por um regato límpido, que não somente é de grande utilidade para a rega, mas cujas águas, desviadas por muitos pequenos regos, servem para garantir da depredação das grandes formigas uma parte dos canteiros em que se plantam as flores e legumes. Encontramos no jardim do Sr Gomes laranjeiras, alguns pessegueiros, uma parreira, e figueiras carregadas de frutos muito melhores que todos os dessa espécie que comi em França. As flores eram as que ornaram nossos canteiros, cravos, esporas, escabiosas, mal-me-queres, danthus babatus, silene armerias, alecrins e basilicos. Quanto aos legumes, não vimos senão couves e abóboras.²⁵⁴

Em outra ocasião, o mesmo Saint-Hilaire teve frustrada sua intenção de conhecer o famoso jardim do palácio episcopal em Mariana, “de longe desenhado com regularidade, bem maior e mais bem tratado que todos os outros que vira no resto da província.” Os sacerdotes que moravam no local não lhe deram permissão para entrar no jardim e o viajante lamentou não ter no momento o “passaporte” do governador para opor à impolidez daqueles padres.²⁵⁵

²⁵² FREYRE, Gilberto. *op. cit.*, t. 2, p. 456-457.

²⁵³ SAINT-HILAIRE, Auguste. *op. cit.*, 200, p. 62, 74 e 146.

²⁵⁴ Idem, *ibidem*, p. 98. A medida de uma jeira, correspondente a 0,2 hectare (+/- 20m²).

²⁵⁵ Idem, *ibidem*, p. 79.

A cultura dos jardins nesse período era como uma mania. Havia um prazer estético e emocional na criação e domesticação de plantas – flores e árvores – e animais de estimação. Mas a aproximação destes elementos, o trabalho de adaptação das espécies diferentes estava relacionado também à idéia de civilização, de domínio e controle que o conhecimento imprimia.²⁵⁶

Em São João Del Rei, no jantar oferecido na casa do governador Manuel Inácio, Luccock ficou bastante impressionado com as sobremesas servidas e que consistiam de “vinte e nove variedades diversas de frutas nacionais, feitas em compota, cultivadas e fabricadas nas vizinhanças do lugar”. Muitas das frutas eram desconhecidas, e houve uma espécie de “tangerina branca”, que ele considerou singular pelo excelente perfume. Segundo Luccock, como era costume antigo do país, recebeu como mimo grandes quantidades de doces, frutas em conserva e pastelaria.²⁵⁷

O gosto do português por temperos fortes - herança dos árabes e mouros -, não poupou os doces de seus excessos. Aí também o açúcar entrou em grandes quantidades a ponto de ser considerado um exagero por alguns cronistas, chegando a dominar o gosto das frutas quase não sendo possível distinguir os sabores.²⁵⁸

Por conta desses costumes os viajantes chamam a atenção para o grande consumo de água que existia no país. Curiosamente para eles a bebida era armazenada dentro de casa, em áreas frescas próximas às janelas, em grandes recipientes de cerâmica, que devido à sua permeabilidade mantinham o líquido refrigerado pela ação da brisa. Pequenas moringas de barro cheias de água eram colocadas em diferentes cômodos da casa de onde as pessoas se serviam constantemente.²⁵⁹

Conforme o viajante Francis Castelnau (1843), o Brasil tinha uma grande variedade de frutas; a banana era a preferida pelos negros e tinha, segundo ele, sabor insípido - embora não fosse desagradável. A laranja tinha a vantagem de aplacar a sede que o calor incessante provocava. O período do ano em que chegou ao país – nos meses de julho e agosto –, não era favorável para o estudo das frutas, assim que conheceu apenas pelo nome algumas delas como a pinha, manga, abacate, goiaba, araçá, cambucá, jabuticaba.²⁶⁰

Foi na mesa do barão de Sabará onde o viajante francês travou seu primeiro contato com algumas frutas da terra. Segundo ele a fruta-do-conde tinha o gosto de um creme

²⁵⁶ NAXARA, Márcia Regina Capelari. *op. cit.*, p. 63.

²⁵⁷ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 305 e 354.

²⁵⁸ SAINT-HILAIRE, Auguste. *op. cit.*, 2000, p. 96.

²⁵⁹ DEBRET, Jean-Baptiste. *op. cit.*, t.1, v. 1e2, p. 142.

²⁶⁰ CASTELNAU, Francis. *op. cit.*, p. 33.

perfumado; a manga, cheiro e sabor que lembravam a essência de terebintina; o caju, “mais notável pela beleza do colorido do que mesmo pelo sabor, que é ácido e muitas vezes adstringente”.²⁶¹

A grande variedade e consumo de frutas merece destaque já que guardavam sabores, odores e cores totalmente novos, aí destacando as bananas e laranjas, que eram as mais comuns na região sudeste. O consumo de frutas frescas sempre foi comedido na Europa por envolver um tipo de alimento ingerido ao natural e que apresentava restrições culturais, cercado de tabus. A idéia de se alimentar com frugalidade, de maneira parca e modesta vem desse preconceito contra as frutas frescas. No Brasil, as frutas também eram consumidas em compotas, doces em pasta, calda, seco, como geléias e de várias outras formas conforme as habilidades da cozinheira.

Mônica Abdala, falando sobre a comida mineira, lembra o contraste entre os diferentes modos de aprontar os alimentos – assado, cru e cozido – proposto pelo antropólogo francês Claude Lévi-Strauss. Para ela, o cozimento é um procedimento associado com o ritmo lento da vida e que envolve longos processos de preparação que se apresentam bastante ritualizados. Os alimentos em geral eram classificados pelas populações em “quentes” ou “frios”, “fortes” ou “fracos” e “reimosos”, e é isto que orientava as diferentes formas de preparo e consumo. Estas disposições chegaram ao Brasil através de Portugal, e as mais comuns dizem respeito às frutas e verduras frescas, e ao leite. Na preparação de doces e compotas, o processo culinário envolveria uma espécie de domesticação da natureza, que agiria simultaneamente de forma efetiva, material, e simbólica, transformando o alimento (natureza) em comida (cultura).²⁶² Assim, o consumo de frutas *in natura* no Brasil chamava a atenção e despertava o sentido da necessidade de civilização e de domesticação.

A viajante francesa Adèle Toussaint-Samson, escreve, em 1850, que as frutas e verduras mais comuns na Corte eram: laranja, banana, manga, fruta-do-conde, melancia, abacaxi, limão, goiaba, romã, abacate, coco, espinafre, batata-doce e palmito. Refere-se também aos objetos materiais como as esteiras, cabaças, jarras de moringa; as mulheres negras oferecem café quente, batatas-doces assadas, sardinha frita e angu de farinha de

²⁶¹ CASTELNAU, Francis. *op. cit.*, p. 109.

²⁶² ABDALA, Mônica Chaves. *op. cit.*, p. 66; 116-118. Uma receita de Doce de Laranja da Terra é bastante elucidativa das idéias da autora: Ao preparar as laranjas deve-se *raspar de leve* a casca das frutas. *Cortar a parte inferior em cruz* (ou tirar uma rodela). Retirar os gomos aproveitando apenas as cascas. Colocá-las em tacho com bastante água e cozinhar em *fogo forte*. *Deixar esfriar*. Passar as cascas para uma vasilha com água, *trocando a água duas vezes por dia* (até perder o amargo). Escorrer bem as cascas numa peneira. O doce: fazer uma calda rala de açúcar. Adicionar as cascas e levar ao fogo deixando *ferver por meia hora*. Tirar do fogo. Repetir a operação de fervura na calda por *dois dias consecutivos, meia hora cada dia*. *No quarto dia*, deixar a calda tomar ponto mais alto. Virar em compoteira [os grifos são meus]. p. 127-128.

mandioca, temperado com gordura de dendê; “maçarocas” de milho assado e feijoada, que segundo ela, era a refeição dos negros e brancos de classe inferior.²⁶³

Além dos doces de frutas, existia o melado e a rapadura que eram consumidos com bastante gosto pelas famílias. Nos engenhos, o sumo de cana tinha vários nomes e sabores conforme os estágios de preparo até formar os pães de açúcar. Na moenda chamava-se sumo de cana; na caldeira era caldo, caldo fervido, clarificado; na bacia, coado; nas tachas, melado; nas formas, açúcar.²⁶⁴ O melado era o caldo de cana reduzido pela evaporação até a consistência de xarope. Tinha uma cor vermelho dourado e misturado no prato com farinha de milho ou de mandioca formava uma pasta bastante agradável.²⁶⁵

Saint-Hilaire fez ainda uma descrição de como era a rapadura. Teve a oportunidade de conhecer o produto no engenho de Padre Anastácio, próximo a Barbacena. Segundo ele, esse derivado da cana-de-açúcar, era como tijolos de cinco a seis polegadas de comprimento e bastante grossos. Sua cor, cheiro e gosto eram semelhantes aos do açúcar queimado, mas com um gosto mais acentuado do xarope. Para fabricar as rapaduras não se colocava água alcalina no caldo que era feito ferver o bastante para que não escorresse nenhum melaço, e vertiam-no em moldes dos quais se podia facilmente retirar as rapaduras esfriadas. As crianças, negros e tropeiros adoravam esse produto e o comiam em grande quantidade. Quando estavam com muito apetite, apaziguavam a fome com uma mistura fria de água, farinha de milho e rapadura, que chamavam de jacuba.²⁶⁶ A rapadura moída ou ralada também podia substituir o açúcar.

O consumo de frutas na Europa era bastante limitado. Dada a necessidade de áreas produtivas, destinadas à cultura de cereais ou outros alimentos mais importantes, uma árvore era considerada um obstáculo. Na cidade, no século XV, os proprietários rurais impunham aos seus arrendatários o plantio de certo número de árvores frutíferas destinadas a satisfazer suas necessidades ou para fazer delas presentes de alta estima; os seus consumidores eram pessoas que podiam incluir em suas dietas alimentos tidos como supérfluos.²⁶⁷

As frutas também eram envolvidas por muitos tabus alimentares. De um modo geral, todo tempero e todo cozimento tem por função tornar os alimentos mais apetitosos e mais fáceis de serem digeridos. As frutas ingeridas na sua forma natural eram submetidas a uma grande quantidade de recomendações dietéticas que tinham por objetivo prevenir contra os

²⁶³ TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. *op. cit.*, p. 76.

²⁶⁴ ANTONIL, André João. *Cultura e opulência do Brasil (1711)*. Salvador: Progresso Ed., 1950. p. 129-130.

²⁶⁵ SAINT-HILAIRE, Auguste. *op. cit.*, 2000, p. 173.

²⁶⁶ Idem, *ibidem*, p. 65.

²⁶⁷ FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (org). *op. cit.*, p. 416.

perigos que elas ofereciam à saúde. Elas não deviam ser comidas a qualquer momento; algumas, consideradas frias como as cerejas doces, ameixas, damascos, pêssegos, uvas e as cítricas, deviam ser oferecidas no começo das refeições. As frutas secas como certas maçãs, peras, amêndoas, e aquelas consideradas digestivas, eram servidas na sobremesa.²⁶⁸

Quando chega ao Brasil, o europeu se depara com uma natureza rica de plantas e árvores frutíferas que cresciam livremente, sem privações. O homem, pela fartura de terras desocupadas não se preocupava em eliminá-las deixando que estas plantas crescessem à vontade; aqui elas faziam parte da dieta dos ricos e dos pobres. Devido às restrições que o seu consumo impunha, a maneira mais segura de comê-las era quando transformadas em doces. Assim elas eram culturalmente absorvidas, doce demais para o paladar europeu, mas ainda assim civilizadas. Enquanto a variedade de formas, cores, sabores e cheiros eram exaltados, seu perigo natural também era registrado. Quando passava pelas mãos do português ou do brasileiro perdia sua singularidade, era enquadrada como “doce” ou como “fruta”, e podia ser controlada em sua forma, dominada e oferecida a qualquer momento, em qualquer parte da América ou da Europa. Bom para os portugueses que dominavam a arte da doçaria; bom para os estrangeiros que podiam estar seguros em suas transgressões frugais.

²⁶⁸ FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (org). *op. cit.*, p. 488-489.

CAPÍTULO 3: DOS ESPAÇOS E OBJETOS DE SUBSTÂNCIA

3.1. Espaços de sociabilidades: salões, cafés, sala de jantar, etc.

Mais familiarizados com parte da alimentação brasileira no oitocentos e com as representações construídas pelos viajantes, podemos introduzir algumas questões referentes à maneira como se dava o contato do brasileiro com a cultura européia.

As sociedades francesa e inglesa experimentavam uma verdadeira febre por “boas maneiras” e bens materiais que eram conseqüência e causa de mudanças mais amplas nos hábitos, na economia e na política desses países. Estas novas maneiras e objetos eram também indicadores de *status* sócio-econômico, e verdadeiras metáforas das relações sociais. O Brasil viveu no início do XIX momentos de grande desafio entre dois mundos bastante variados. A condição de colônia e depois reino-unido de uma metrópole que seguiu caminho diferente do restante da Europa gerou a emergência de modos de vida singulares entre as diversas camadas da sociedade. Observamos características burguesas dentro de uma sociedade agrária e escravocrata, e que não contava com recursos próprios para a industrialização, mão-de-obra capacitada, nem apoio político.

A análise dos códigos de civilidade usados pelos estrangeiros e pelos brasileiros no período, nos autoriza uma discussão mais ampla sobre a sociedade brasileira da época. Inicialmente, registramos três encontros da viajante inglesa Maria Graham com a elite brasileira, o primeiro em Pernambuco e os outros na cidade do Rio de Janeiro, conforme segue.

Em Olinda, Graham é convidada junto com os oficiais do navio em que viajava, para jantar na casa do governador:

Após a sopa, passou à roda uma travessa de carne magra cozida, fatias de carne de porco gorda e salgada e lingüiças. Com este prato, arroz feito com azeite e verduras frescas. Serviu-se *roast beef* em atenção aos ingleses (...). Saladas e peixes (...). As aves e as demais coisas, à moda francesa. O sobrepasto foi servido em outra mesa. Além de nossas sobremesas européias de frutas, bolos e vinho, havia todos os pudins, pastelões e tortas.²⁶⁹

²⁶⁹ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 122-123.

Depois, já no Rio de Janeiro, ela participa de um jantar na casa da Senhora Rio Seco, que lhe surpreende pela aparência magnífica.

Tem salão de baile, salão de música, uma gruta e fontes, vários aposentos extremamente belos, tanto para a família quanto para as visitas. Louças da China e relógios franceses. O jantar foi pequeno, para três pessoas, mas servido excelentemente. Consistiu em sopa de ave selvagem, uma série de pássaros pequenos e doces do país, que eram raridades para mim [Graham].²⁷⁰

O jantar no XIX era um importante evento social e um excelente momento para observarmos como se dá o encontro de grupos ou culturas distintas. Acompanhado de um complicado ritual, dirigido por muitas e delicadas regras formuladas pelas camadas mais altas da sociedade, tinha a clara função de diferenciação em relação às camadas médias. Vários livros sobre os novos códigos de boas maneiras e civilidade foram escritos e reeditados nesse período com o propósito de instruir aqueles que almejavam serem reconhecidos na hierarquia social. O ritual do jantar foi introduzido junto com outros elementos que envolviam a especialização dos espaços, mobiliários adequados, alterações no modo de servir a refeição, novas formas de comportamento à mesa e um sofisticado conjunto de equipamentos que foram produzidos socialmente com a intenção de transmitir uma mensagem de distinção e hierarquização. Tinham, portanto, uma clara função de representação social.

Os modelos de refeição medieval e renascentista evoluíram no século XVIII e se tornaram mais ordenados, limpos e elegantes. A mesa era posta de modo a transmitir a impressão de opulência e abundância, mas disposta simetricamente numa tentativa de evitar o caos em meio aos pratos, talheres, copos, travessas de alimentos, jarras, garrafas de vinho, candelabros, etc. que surgiram na época. A estrutura do jantar *à la française*, que perdurou por toda a primeira metade do século XIX consistia basicamente de três coberturas, começando pelos alimentos mais leves, seguindo-se os mais pesados e terminando com outros mais leves ainda, que tinham o objetivo de limpar o paladar. A mesa era protegida por três ou mais toalhas de linho branco, colocadas umas sobre as outras e sucessivamente retiradas ao final de cada etapa quando todo o equipamento – travessas com alimentos, pratos, copos, talheres, garrafas, etc. – era retirado e substituído por outro que compunha a próxima cobertura. O jantar era conduzido pelo anfitrião, que servia a sopa nos pratos que eram

²⁷⁰ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 253-254.

distribuídos aos convidados, e também trinchava os assados, peça mais importante do jantar, fazendo assim as honras da casa.²⁷¹

Em outra ocasião, na casa de Dona Ana, esposa do futuro visconde da Cachoeira, Graham escreve:

A família estava em sua casa de campo em Botafogo, uma bela casa, construída com gosto e ricamente mobiliada. Aí estava reunida uma quantidade das mais belas mulheres do Rio de Janeiro. Várias falavam o francês correntemente e puderam conversar sobre assuntos de interesse feminino. As mulheres se reuniram sentadas cerimoniosamente em círculo, os homens de pé, geralmente em outras peças. A cerimônia de tomar chá foi dirigida mais lindamente do que na Inglaterra; os criados serviam em torno chá, café e bolos em grandes salvas de prata. Todas nos sentamos e tomamos nossos alimentos à vontade, em vez de ficarmos de pé com as xícaras em nossas mãos, e acotovelando-nos para abrir caminho através de uma multidão de pessoas que parecem não se conhecerem umas às outras. Depois passamos à sala de música.²⁷²

Outro fenômeno relacionado à alimentação e que também se liga às condições sociais dos envolvidos foi a cerimônia do chá. Desde o seu surgimento na Inglaterra do XVII, o chá se manifestou como característico do modo de vida burguês. O alto preço das folhas importadas da China restringiu inicialmente o seu uso até que se fez possível a redução das tarifas de importação e o abastecimento regular do produto. A preparação e ingestão do chá requeriam um considerável tempo ocioso, além de objetos específicos de custo bastante alto e que contribuíram para dar a estas atividades traços fortemente simbólicos.

A cerimônia do chá da tarde – a modalidade mais significativa – uma espécie de refeição pequena e freqüente, assumiu, um formato bem definido, com princípio, meio e fim, ocorrendo em local e horário rigidamente fixados, com objetos especializados e alimentos específicos, regras severas de etiqueta e forte controle corporal, características essas que favoreceram a sua ritualização.²⁷³

Observando que o chá pode ser considerado completamente supérfluo do ponto de vista alimentar, o ritual criado em torno de seu consumo se tornou um poderoso instrumento de sociabilidade feminina no XIX.

O chá foi levado para dentro de casa e aí foi apropriado pelas mulheres que conduziam e dominavam toda a reunião. Ao contrário dos jantares que eram considerados uma prerrogativa masculina, a cerimônia do chá tornou a mulher o centro das atenções numa época em que ela ocupava uma obscura condição de coadjuvante em todos os setores da vida

²⁷¹ LIMA, Tânia Andrade. *op. cit.*, v. 3, p. 141-143.

²⁷² GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 250.

²⁷³ LIMA, Tânia Andrade. *op. cit.*, v. 5, p. 101.

pública. Com o avanço do capitalismo, quando novos papéis foram assumidos pela mulher, a cerimônia do chá foi se tornando desnecessária, até sucumbir no último quartel do século XX.

274

Segundo Graham, Dom João VI mandou vir para o Brasil algumas mudas do arbusto e alguns imigrantes chineses para cuidar dessas plantações, mas a pequena quantidade produzida não pagava os custos das despesas com a cultura, sendo mais viável comprar o chá necessário ao abastecimento do país, e investir no café que vinha se tornando uma empresa mais lucrativa.²⁷⁵

Do que foi exposto acima percebemos mais uma vez as relações da alimentação com o mundo das representações, e também como elemento capaz de mostrar as diferenças e distinções sociais, onde o que se come, quando e com quem, deixa de ter apenas valor objetivo de nutrição e manutenção da vida. Os encontros para as refeições aconteciam em horários estabelecidos por uma lógica social assim como os alimentos e os equipamentos utilizados que muitas vezes não faziam parte do cotidiano das famílias. Em Pernambuco, por exemplo, a autora nos fala da consideração que foi prestada aos ingleses ao servirem um *roast beef*. A carne seca cozida e o porco engordurado eram alimentos comuns nas casas das famílias brasileiras, mas certamente não combinavam com o gosto alimentar europeu que o governador queria imitar. Nessa ocasião, a cidade de Olinda estava sitiada por tropas nacionalistas e isto dificultou ao anfitrião cumprir todas as honras da casa.²⁷⁶ A própria Senhora Luís do Rego se desculpa pela falta de pratos já que as baixelas estavam guardadas em armazéns ingleses, protegidas de saques caso houvesse algum motim. O rompimento das

²⁷⁴ Para uma visão mais ampla sobre o tema ver: LIMA, Tânia Andrade. *op. cit.*, v. 3, p. 129-91.

²⁷⁵ GRAHAM, Maria, *op. cit.*, p. 179 e 324.

²⁷⁶ Após a Revolução da cidade do Porto (1820), a população dos centros urbanos comentava as novidades políticas decorrentes daquela revolução e seus efeitos em Portugal e no Brasil. Em Pernambuco, o medo de que esses assuntos agitassem a província motivou o governo a adotar uma política repressiva, a fim de evitar novas ondas revolucionárias, a exemplo do que houve em 1817. Maria Graham esteve no Recife nesse período e segundo ela, na noite de 21 de setembro de 1821, dois pontos importantes foram atacados: Olinda, ao norte, e Afogados, ao sul. A luta foi acirrada. Das fileiras dos exércitos reais, comandados por Luís do Rego, houve 14 mortes e 35 soldados caíram prisioneiros, enquanto nas tropas de Goiana tombaram 2 soldados e 7 saíram feridos. Em virtude das instabilidades políticas, houve elevação do preço dos principais gêneros alimentícios. Parte das estradas que davam acesso ao Recife foi bloqueada ora pelos rebeldes, ora pelas tropas de Luís do Rego. Em uma dessas cavalgadas, Maria Graham presenciou cavaleiros empunhando bandeiras brancas, alguns deles portando trajes militares e outros à paisana. Tratava-se de deputados paraibanos que vieram propor ao governador pernambucano, após conversa com as lideranças do governo de Goiana, solução para o impasse político criado na província. Longe das garras de Luís do Rego Barreto, elementos do povo passaram a cantarolar modinhas, ora ressaltando os benefícios que a futura Constituição ia trazer, ora enxovalhando o ex-governador, (...): “Luís do Rego foi guerreiro/ Sete campanhas venceu, / Mas na oitava de Goiana/ Luís do Rego esmoreceu”. Depois de uma perseguição intensa vivida pela população pernambucana, de 1817 a 1821, datas de posse e saída de Luís do Rego, estando os ânimos agitados pela demissão deste, veio à tona outra modinha, que não deixou de fora a mulher do ex-general: “A mulher de Luís do Rego/ Manducava só galinha,/ Ainda não era princesa/ Já queria ser rainha”. Ver: CABRAL, Flavio José Gomes. “*Vozes públicas*”: as ruas e os embates políticos em Pernambuco na crise do Antigo Regime português (1820-1821). In: *Saeculum: Revista de História*, [13]; João Pessoa, jul/dez. 2005. p. 75-76.

regras de cerimônia no jantar e a falta de alguns objetos foram prontamente justificados o que caracteriza a importância dessa refeição. O jantar resultou um pouco confuso para Graham, composto por pratos da cozinha inglesa, francesa e portuguesa, apesar da atenção dispensada pelos anfitriões.

Com referência à falta dos utensílios e ao pedido de desculpas da Sra. Luiz do Rego, Norbert Elias lembra que para ser civilizado, não bastava ter pratos na mesa e usar talheres em substituição às mãos. Entre os mais ricos estes deviam ser trocados regularmente, em momentos determinados pelo serviço à francesa, sendo exigido uma grande variedade de colheres, garfos e facas para as carnes, peixes, doces, sobremesas e etc..²⁷⁷

Neste momento, ainda destacamos o que Pratt chama de “transculturação”. Quando os brasileiros combinam a carne de porco gorda e o *roast beef* eles estão controlando e absorvendo, à sua maneira, a ação imperialista do estrangeiro, dos seus modos de ser e pensar sobre a cultura nacional.

Já no Rio de Janeiro, a Senhora Rio Seco reproduzia alguns aspectos da vida diária de uma família européia. Tinha uma casa típica da elite que se distinguia pela presença de muitos cômodos com funções específicas na residência, de acordo com as recentes necessidades da burguesia européia. Mas será que existia “privacidade” nas casas brasileiras?

Observamos que a idéia de “privacidade” e “intimidade” é bastante recente tanto na Europa quanto no Brasil. Aqui, a presença do regime escravista, concorria para uma convivência intensa e bastante íntima entre os diferentes grupos sociais. As casas reuniam uma série de atividades de transformação e beneficiamento de alimentos feitos pelos escravos e por seus senhores. Nas residências se fazia pães, bolos, biscoitos, doces, farinhas, o café era torrado e moído. Nas fazendas, os aparelhos de fazer farinha e as engenhocas de açúcar e/ou aguardente ficavam em construções próximos da casa, assim como as senzalas; mas entre os produtores menores, tudo era feito dentro de casa, sendo inevitável a proximidade entre escravos e livres.²⁷⁸

Por outro lado, se pensamos o “privado” como estar distante do olhar do outro, podemos dizer que até o início do XIX, não existia privacidade no Brasil – nem em muitos países europeus. O que hoje fazemos “escondidos”, incluindo as necessidades fisiológicas e sexuais, não era considerado constrangedor, pois não estávamos adestrados para essas

²⁷⁷ ELIAS, Norbert. *op. cit.*, p. 114.

²⁷⁸ FARIA, Sheila Siqueira de Castro. *Fontes textuais e vida material: observações preliminares sobre casas de moradia nos Campos dos Goitacases, séculos XVIII e XIX*. In. *Anais do Museu Paulista: história e cultura material*. 1993, v.1. p. 114-115.

sensações.²⁷⁹ Este sentimento cultural foi introduzido aos poucos na vida das pessoas, até se tornar quase natural, quase uma segunda pele.²⁸⁰

Ainda sobre a comida, o serviço de aves selvagens e pássaros pequenos oferecidos no jantar se harmonizavam com a gastronomia francesa que começava a suprimir os exóticos cisnes, garças, cegonhas e pavões. Os brasileiros mais ricos, especialmente aqueles que podiam viajar para fora do país, passaram a incorporar alguns hábitos europeus em seu cotidiano. Esta família conhece os códigos de distinção que a posse de alguns objetos conserva; assim ela exhibe relógios franceses em casa junto com a louça chinesa, verdadeiro luxo e exotismo na Europa.

Vemos na recepção de Dona Ana outro quadro ideal de distinção, que se manifesta de imediato pela escolha do bairro onde reside – Botafogo. Dona Ana reúne em casa o melhor da sociedade carioca na época, inclusive a presença de mulheres que falavam o francês e conheciam as regras da cerimônia do chá – em si bastante complicadas – que foi dirigida tão bem quanto na Inglaterra.

No século XIX, a língua da vida cortesã era “o francês”. Segundo Roquette,²⁸¹ esta possuía uma riqueza de expressões sem igual, sendo por isso usada nas conversações e tida como boa companhia. Era considerada um passaporte entre os que a dominavam, e permitia a uma pessoa entrar e freqüentar todas as casas nobres. Outras línguas eram boas para as letras e as ciências, mas o francês era a linguagem do “bom-tom”. A inglesa Graham não disfarça a satisfação por estar num ambiente que lhe é tão familiar, onde podia conversar sobre assuntos de seu interesse com outras pessoas; a recepção lhe pareceu um encontro social perfeito.

A corte na França elaborou estilos, formas de intercambio social, de controle das emoções e dava muita importância à maneira como as pessoas se expressavam, à conversação, à eloqüência da fala. A linguagem de corte era dirigida por leis que não admitiam termos técnicos ou aqueles usados por especialistas, era sobretudo uma linguagem de assuntos mundanos.²⁸²

Ainda sobre o tema, Elias coloca que existiam maneiras corretas e erradas de falar e que eram definidas pelos membros da elite social que as usavam. Somente um pequeno círculo de pessoas eram versadas em falar “corretamente”, sendo as regras elaboradas por eles; assim, existiam palavras e expressões próprias da corte e da sociedade burguesa que

²⁷⁹ FARIA, Sheila de Castro. *A colônia em movimento*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1998. p. 387-388.

²⁸⁰ Ver: ELIAS, Norbert. *op. cit.*, capítulo dois: “Mudanças de atitude em relação a funções corporais”; “Do comportamento no quarto” e “Mudanças de atitude nas relações entre os sexos”. v. 1. p. 135-147; 162-189.

²⁸¹ ROQUETTE, J. I. *Código do bom-tom, ou regras da civilidade e de bem viver no século XIX*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p. 163.

²⁸² ELIAS, Norbert, *op. cit.*, p. 52.

identificava cada grupo. “Palavras antiquadas”, palavras que saíram de moda, eram usadas por pessoas de uma geração mais antiga, ou que não estavam mais em contato com a corte. Novas palavras surgiam entre os mais jovens. O argumento usado para justificar o uso e a escolha de algumas expressões como importantes era “de que algo é melhor porque é usado pela classe alta, ou mesmo por apenas uma elite dela (...)”.²⁸³

Falamos agora de algumas situações das viajantes Adèle e Graham com as pessoas comuns do período estudado, em Olinda, com os líderes nacionalistas e no Rio de Janeiro. Começamos com o relato de Maria Graham e seu encontro com um grupo de rebeldes nacionalistas em Pernambuco.

O jantar foi oferecido aos oficiais e marinheiros ingleses responsáveis por conseguir provisões para o navio “Doris” no qual Graham viajava. Estes foram recebidos por uma guarda de honra e banda e a refeição aconteceu em uma cabana feita de madeira e folhas de palmeira. Havia uma mesa comprida coberta com toalha belíssima e limpa. Como as cadeiras eram raras foram destinadas aos estrangeiros e assim também os talheres já que aos brasileiros a falta destes equipamentos não mostrava qualquer embaraço. A refeição consistia de um caldo de carne, farinha de mandioca crua e peixes cortados em pedaços e preparados com azeite, alho e pimenta, enquanto outros foram fritos com ervas aromáticas, vinho e pimenta. Os oficiais ingleses foram orientados na maneira de comer a refeição: o caldo era servido no prato e cada um colocava a farinha de mandioca em quantidade suficiente para dar a este uma consistência de pirão. Os pedaços de peixe eram então mergulhados neste pirão e toda a refeição podia ser feita com os dedos. Depois do jantar um escravo passava com uma bacia de prata com água, e toalhas, após o que beberam alguns brindes; a função terminou com “vivas”.²⁸⁴

Em Pernambuco temos uma ótima oportunidade de registrar o contato da autora com as pessoas comuns da sociedade. O relato do jantar é bastante rico das singularidades dos hábitos dos brasileiros e das contradições que surgiam pelo uso de modos que ainda não tinham sido completamente incorporados, seja pela falta de condições materiais, seja pela falta de sentido que estas novas maneiras assumem quando impostas por outros grupos. O exotismo começava no ambiente improvisado de madeira e folhas de palmeira – uma cabana –, mas apesar do arranjo provisório não faltaram a guarda de honra nem a banda, nem toalhas limpas sobre a mesa. A refeição e os alimentos combinavam o típico do indígena, do brasileiro e do português: caldo, peixe e farinha, tudo temperado com azeite, alho e pimenta.

²⁸³ ELIAS, Norbert, *op. cit.*, p. 117-121.

²⁸⁴ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 132-133.

Corroborar a narrativa de Graham o jantar de Adèle em uma fazenda na cidade de Mauá, no Rio de Janeiro, assim descrito: ao chegar à fazenda fomos conduzidos aos nossos quartos, onde nos esperava um banho com cachaça e aguardente de melão para devolver-nos as forças. Após o banho, foi anunciado o jantar e todos se dirigiram a uma sala com velhas paredes escurecidas, aberta para um pátio interno da casa e que era bastante lamacento. Essa sala era comprida e estreita, tinha por todo mobiliário apenas uma grande mesa quadrada, em redor da qual estavam dispostos bancos de madeira. Sobre a mesa estava exposta a feijoada tradicional, cestos cheios de farinha de mandioca, um grande prato de arroz cozido na água e duas galinhas, bem como bananas e laranjas. Esse é mais ou menos o jantar do brasileiro no interior, onde a carne fresca é coisa rara.²⁸⁵

Em 1850, Adèle não faz alusão à falta de talheres e o comer com as mãos, mas nos remete a uma sociedade interiorana despreocupada com a vida material; relata casas de paredes velhas e quintal desarrumado, bastante diferente dos jardins floridos e de natureza exuberante que Graham descreve para no Rio. A simplicidade dos móveis, os bancos coletivos de madeira – um móvel criado para um tipo de vida comunitário, menos individualista que o burguês –, a feijoada e a farinha de mandioca além das frutas tropicais são em tudo estranho à vida privada européia, mas caracterizam uma sociedade que se adaptou muito bem ao seu meio: a típica aguardente – uma bebida revigorante –, mesa e bancos para a refeição, comida em abundância e frutas. A presença da carne de galinha é um sinal de grande consideração para com os estrangeiros já que estes animais eram em geral mantidos vivos para o fornecimento de ovos e mortos apenas em ocasiões muito especiais.

Desde o surgimento da vida privada, o uso de móveis e utensílios individuais aparece como forma de distinção social. O uso de talheres se tornou uma prática entre as pessoas das classes mais ricas no séc. XVI, e no séc. XVII ganha força nos meios sociais. Entretanto como estes utensílios eram inicialmente caros, de difícil acesso e uso, as maneiras de comportamento consideradas civilizadas ampliaram o fosso entre as elites e as classes populares.²⁸⁶

Enquanto persistiu o hábito de comer com as mãos, eram trazidas à mesa as “lavandas”. Estas consistiam em pequenas tigelas cheias de água fria, no meio das quais se encontrava um copo com água quente. As pessoas mergulhavam os dedos na água, fingindo lavá-los e ingeria a água quente que era gargarejada e cuspidada no copo ou na tigela.²⁸⁷ Esse

²⁸⁵ TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. *op. cit.*, p. 115-116.

²⁸⁶ FLANDRIN, Jean-Louis. *op. cit.*, v. 3, p. 272.

²⁸⁷ BRILLAT-SAVARIN. *op. cit.*, p. 315-316.

costume era repudiado por Brillat-Savarin e considerado inútil, indecente e desagradável. Os ingleses substituíram essa prática pelo uso do guardanapo cuja ponta era molhada em água morna perfumada com limão e passada nos lábios, enquanto os dedos também molhados eram enxugados no guardanapo.²⁸⁸

Devemos considerar que o homem desde suas origens esteve envolvido em um processo que visava tornar o melhor possível sua vida em sociedade. O que julgamos “civilizado” hoje, pode causar embaraço no futuro, aos nossos descendentes; por isso não podemos chamar de “bárbaro” o que nos antecedeu. Não usar talheres na Idade Média era uma coisa comum e existiam regras para esse tipo de conduta, principalmente no que se refere às mãos: estas deviam ser lavadas antes das refeições, e durante o repasto não era permitido se coçar, tocar as orelhas, nariz ou olhos; o correto era usar apenas uma das mãos e os dedos não deviam ser lambidos.²⁸⁹

No século XV, em comparação com épocas posteriores, as pessoas tinham pouquíssimos utensílios em casa. A mesa dos ricos podia ou não ser forrada com toalha, existiam alguns recipientes para beber, saleiro, facas, colheres e só. Às vezes, para aparar o molho, eram usadas fatias de pão, chamadas *quadrae*. As travessas eram usadas para servir diferentes alimentos. Os sólidos eram pegos e consumidos com as mãos; os líquidos com colheres ou conchas. Sopas e molhos eram sorvidos nos pratos e travessas que eram levados à boca. Facas, colheres e pratos eram usados em comum por várias pessoas da mesa, e geralmente dois comensais se alimentavam na mesma quadra.²⁹⁰

Ainda segundo Elias, os ricos ostentavam sua riqueza nos poucos objetos que dispunham. As colheres podiam ser de ouro, cristal, coral ou ofita; facas com cabo de ébano, marfim ou incrustados; as colheres eram redondas obrigando as pessoas a abrirem muito a boca: no XIV passaram a ser ovais. O garfo surge como utensílio para retirar os alimentos da travessa, comum no final da Idade Média. No século XI, uma princesa grega, do círculo bizantino, usava um garfo de ouro de dois dentes para levar os alimentos à boca, e seu hábito foi considerado um escândalo em Veneza. No séc. XVI, entre os ricos, ele passou a ser usado como utensílio para comer, chegando através da Itália à França, depois à Inglaterra e à Alemanha. No início, dizia-se que metade da comida ficava pelo caminho entre o prato e a boca.²⁹¹

²⁸⁸ LIMA, Tânia Andrade. *op. cit.*, v. 3, p. 142.

²⁸⁹ ELIAS, Norbert. *op. cit.*, p. 73-79.

²⁹⁰ Idem, *ibidem*, p. 80.

²⁹¹ Idem, *ibidem*, p. 80-81.

É importante observar que as pessoas que comiam e bebiam do/no mesmo prato, e se serviam com as mãos mantinham entre si relações diferentes das que vivemos hoje. Não existia essa parede que erguemos entre um corpo e outro, repelindo e separando o que esteve em contato com a boca ou as mãos de outra pessoa; não havia o embaraço no que se refere às funções corporais, nem vergonha à sua menção, como hoje.²⁹²

Estes “esquemas intelectuais” foram sendo construídos aos poucos e obrigaram os indivíduos a observar e prestar atenção às pessoas em volta. Atitudes que pudessem inspirar sentimentos desagradáveis e de repugnância foram organizados em cerimônias, rituais e em regras de conduta.

O uso de cadeiras com o propósito de sentar-se começou na Inglaterra no final do século XVI e início do XVII. Antes, porém elas eram muito raras e tinham uma forte dimensão ideológica, associada à liderança e autoridade: seu uso doméstico refletia essa mentalidade. Assim como o governante era entronado por sua corte, assim o burguês ou fazendeiro o era por sua família. Essa dimensão simbólica é encontrada em todas as sociedades.²⁹³

No Brasil, a presença de muitos móveis era ainda raridade em algumas casas e considerando a situação dos nacionalistas descritos por Graham, era justo que as cadeiras não aparecessem em número suficiente para todos, por outro lado o brasileiro também tinha o costume de usar esteiras e se acomodar no chão. Graham relata uma visita feita na casa de portugueses em que fazia parte da estranha decoração o “solo forrado com tecido estampado”.²⁹⁴ O uso da esteira é observado por diversos viajantes, sobre a qual às vezes aparece uma toalha estendida por cima.²⁹⁵ Sua versatilidade de uso é citada, enquanto ela aparece tanto na casa dos ricos fazendeiros, como na dos mais pobres. John Luccock descreve ainda um aspecto simbólico de que a esteira foi investida:

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.²⁹⁶

²⁹² ELIAS, Norbert. *op. cit.*, p. 82.

²⁹³ DEETZ, James. *In small things forgotten; the archeology of early american life*. New York: Anchor Books, 1977. p. 121.

²⁹⁴ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 138.

²⁹⁵ LINDLEY, Thomas. *Narrativas de uma viagem ao Brasil (1802-1803)*. São Paulo: Ed. Nacional, 1969, p. 42.

²⁹⁶ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 81-82.

A esteira é também resultado do longo contato dos portugueses com o Oriente. Nos primeiros tempos do Império homens e mulheres se sentavam de pernas cruzadas sobre tapetes, esteiras ou diretamente no chão. É provável que o solo forrado por tecidos, descrito por Graham, seja vestígio desse costume, considerado ultrapassado pelos brasileiros, que protestavam contra as gelosias, as esteiras, os palanquins, as sedas, a porcelana, e os perfumes orientais.²⁹⁷

Sobre os hábitos dos brasileiros à mesa, observamos ainda o costume das saudações, que acontecem sempre de forma exaltada. Para os estrangeiros e viajantes que percorreram o Brasil no XIX, os “vivas” eram um hábito antigo, de mau gosto, incômodo e desagradável. Entre as pessoas de melhor nível, se a ocasião o exigisse, o brinde deveria ser discreto, com poucas palavras ou simplesmente um aceno de cabeça.²⁹⁸ Apreciados por uns, era detestado por outros. Isto se justifica diante da possibilidade de tumulto e pelo rompimento da discrição e do silêncio tão caros ao homem do oitocentos. Os “vivas” poderiam quebrar as normas de civilidade, ao abrir espaço para atitudes mais espontâneas dos sentimentos, permitindo os abraços, o falar com a boca cheia e outras intimidades evitadas na época e incorporadas ao processo civilizador.

Segundo Roquette, o uso das “saúdes” já estava bastante decaído no séc. XVIII, mas sendo feito, todos os convidados deveriam beber do vinho.²⁹⁹ A presença de bebidas nas refeições possui até hoje um caráter cerimonial e simbólico, de alegria e reconhecimento. Relacionada a Dioniso, o deus grego dos ciclos vitais, da alegria e do vinho, a bebida sempre esteve ligada ao entusiasmo, à inspiração criadora, ao instintivo, e também ao tumultuário, confuso e desordenado. Beber à saúde de alguém ou erguer um brinde de honra, assim como as antigas saúdes cantadas, era comum entre os portugueses e guardava a idéia de agradecimento que ocorria em tom animado e picaresco.³⁰⁰

No Rio de Janeiro, Graham resolve conhecer os arredores da cidade, acompanhada de um escravo de aluguel e do irmão de uma amiga inglesa, empreende um passeio de alguns dias por várias localidades próximas. Quando chega ao engenho dos “Afonso” o almoço servido é composto de café e várias espécies de pão e manteiga.³⁰¹ Depois de convidada a conhecer a fazenda, o jantar é servido:

²⁹⁷ FREYRE, Gilberto. *op. cit.*, t. 2, p. 429 e 430.

²⁹⁸ LIMA, Tânia Andrade. *op. cit.*, v. 3, 1995, p. 154.

²⁹⁹ ROQUETTE, J.I. *op. cit.*, p. 199.

³⁰⁰ CASCUDO, Câmara. *op. cit.*, v. 1, p. 35; v. 2, p. 740; 748-750.

³⁰¹ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 313.

Quando acabamos de examinar o engenho de açúcar e ver o jardim, eram duas horas, e fomos chamados para o jantar. Tudo estava excelente no gênero, somente com um pouco mais de alho do que é usado na cozinha inglesa. Na mesa lateral havia uma grande travessa de farinha seca, que a parte mais velha da família pediu e usou em vez de pão. Eu preferi o prato de farinha umedecida com caldo, não muito diferente da papa de aveia, que foi oferecido com o cozido e lingüiça em fatias, depois da sopa. O carneiro era da fazenda, pequeno, e muito macio. Tudo foi servido em baixela inglesa azul e branca. As toalhas e guardanapos eram de algodão lavrado, e havia bastante prata usada, mas não exposta.³⁰²

Depois do jantar, foi oferecido chá e propostos jogos de cartas. A ceia foi uma refeição quase tão cerimoniosa como o jantar e depois dela foi servido queijo assado, com rodelas de bolo de farinha, torradas de fresco e untadas com muito pouca manteiga irlandesa. Na hora de deitar, uma escrava levou uma grande bacia de água morna e toalhas para lavar os pés de Graham, que recusou os serviços da jovem.³⁰³

A alimentação se mostra como elemento de extrema riqueza na observação das diferenças que aparecem no encontro entre o europeu e o brasileiro. A modernização por que passava a sociedade brasileira acontecia antes na superfície que nas suas raízes; vestígios de civilização se misturavam à tradição. Graham é tratada com grande luxo na fazenda onde é servida de pães de diferentes espécies, manteiga importada e café, um típico almoço europeu. Mais tarde, o jantar foi excelente, mas temperado demais para o seu gosto; a louça inglesa azul e a prata são abastecidas à mesa com a farinha de mandioca e pelo carneiro: a carne preferida dos ingleses e o substituto brasileiro do pão; as toalhas e guardanapos eram lavrados. Na hora de se deitar, uma escrava bela e jovem se oferece para auxiliar a inglesa na sua higiene como representação da hospitalidade do brasileiro.

A farinha, milho e feijão eram próprios da América, mas as baixelas de prata e a louça inglesa usadas para consumi-los não eram. Novamente a questão do tempero de alho, considerado um excesso e a presença da farinha usada como pão. Vêm-se alguns móveis especiais na sala de jantar, uma mesa lateral, onde a farinha aparecia acompanhada de objetos de prata, sinal de distinção da família.

Dados arqueológicos sobre o Rio de Janeiro do XIX confirmam o uso da louça inglesa azul e branca, um tipo chamado *pearlware*, mais fina e clara que os tipos fabricados anteriormente e que atingiu uma produção vertiginosa, sendo bastante popular entre os segmentos médios da sociedade. Era uma imitação da porcelana chinesa, verdadeira mania entre as classes mais altas, mas restrita devido às medidas protecionistas do governo inglês

³⁰² GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 315.

³⁰³ Idem, *ibidem*, p. 316.

que limitava sua importação. Eram peças decoradas com uma nova técnica chamada *transfer printing* e que ocupava todo o campo visual do prato. Os decalques em azul tinham uma temática bastante diversificada como, por exemplo, aqueles inspirados na porcelana chinesa. As louças azuis só caíram em desuso a partir de meados do XIX quando foram substituídas pelas louças brancas, eventualmente com discretos relevos ou filetes nas bordas.³⁰⁴

A presença desses objetos na casa mostra a condição social da família e o desejo de se identificar com uma classe mais elevada. Embora a presença dos objetos importados, o tipo de alimento, a maneira como é preparado e servido não confundiria seus moradores com uma família inglesa ou francesa. Percebemos que os habitantes do engenho, mesmo tendo acesso a uma cultura material mais luxuosa, não abandonaram o gosto culinário de suas origens portuguesas.

Depois, quando Graham resolve conhecer os arredores da cidade tem início uma narrativa que nos remete à aventura por terras distantes e hostis, lembrando ao tranqüilo leitor do texto, as adversidades desta terra estranha. Da cidade do Rio de Janeiro até Angra dos Reis o cenário que se apresenta é de uma natureza selvagem e gigantesca.

(...) A través desta planície desenrola-se nossa estrada entre um cenário grandioso de um lado e uma vista suave e linda de outro; mas à noite ficou tudo escuro e nevoado. Os topos das montanhas estavam cobertos de nuvens que despencavam impetuosamente pelos flancos e através de suas pedras, e mesmo, uma vez ou outra, vinha delas um ruído surdo do vento ainda que as rajadas ainda não nos alcançassem. (...) Depois tremendos golpes de vento começaram a soprar das gargantas das montanhas e muito antes de alcançarmos Casca d'ouro [Cascadura] a proteção de capas e guarda-chuvas tinha cessado de ter valor. (...) Mas, se é delicioso, depois de uma longa viagem a cavalo sob a chuva numa noite escura e tempestuosa, chegar a um lugar de repouso, é pelo menos, tão desesperador ser recusado na porta em que se esperava encontrar abrigo, (...) e tal foi a nossa sina. (...) Poucas jardas além, contudo, surgiu-nos uma casa de campo baixa à beira da estrada e aí batemos. Um criado mulato veio cautelosamente dos fundos da casa para reconhecer-nos. Tendo-se certificado de que éramos realmente viajantes ingleses, molhados e surpreendidos pela noite, abriu-nos a porta da frente e nos encontramos diante de uma senhora de meia idade, muito simpática e de sua filhinha.³⁰⁵

A narrativa empreendida por Graham neste momento é aquela sugerida por Humboldt e que dá à natureza americana um caráter dramático e de espetáculo. Não uma natureza capaz de ser classificada e controlada como sugere os trabalhos de Lineu, mas aquela que ultrapassa todo o conhecimento e inteligência humana. Segundo Pratt, é uma natureza em

³⁰⁴ LIMA, Tânia Andrade. *op. cit.*, v. 3, p. 164-167.

³⁰⁵ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 310-311.

movimento, “que apequena os homens, determina o seu ser, excita suas paixões, desafia seus poderes de percepção”.³⁰⁶

Mas se o viajante estrangeiro era controlado por “forças ocultas” que moviam a natureza, ele era também aquele que diante das pessoas, dos habitantes dos locais que visita, é reconhecido como detentor de uma força especial, identificada com a hegemonia européia.

Depois de alguns dias de passeio pelos arredores da capital, o grupo de Graham resolve voltar. É quando param no caminho para fazer alguns esboços e refrescar os animais. Em Campo Grande, ela relata:

ficamos satisfeitos, porque o dia estava bem fresco, em partilhar um bom bife com a boa mulher da casa que nos acolheu, cozido de acordo com as nossas instruções. Foi o primeiro que ela viu na vida, lamentando todo o tempo que o seu jantar já estivesse acabado e que não houvesse tempo de cozinhar ou assar para nós. Mas a hospitalidade parece o caráter da terra.³⁰⁷

A força da penetração dos ingleses no país pode ser observada também em algumas receitas que começaram a surgir nos jornais da época e entraram pelas cozinhas. Eram os pudins, rosbifes, *bifesteques* e batatas fritas. Em jornal de 1872 aparece o seguinte comentário: ‘é fora de dúvida que o costume de cozer a carne para fazer sopa vai acabando, mudando-se esse hábito, que é muito português, pelos dos ingleses’.³⁰⁸

Mas pensamos agora na relação estabelecida entre a boa mulher de Campo Grande e os estrangeiros. O dia fresco, sem o incômodo calor tropical, permite que nossos viajantes sintam-se felizes e resolvem fazer uma parada e elaborar alguns esboços para registrar melhor aquele momento. Num clima tão ameno, a alimentação aparece como elemento de confraternização entre os dois mundos. Uma situação ideal surge daí quando o brasileiro, na figura de uma mulher simples, se apresenta disposta a aprender a cultura estrangeira: no caso, a culinária.

Aparentemente é o viajante que está sendo acolhido pela generosidade do brasileiro, mas é o europeu que “inocentemente” instrui como preparar um “bom bife”. Diante do colonizador a mulher se mostra submissa, lamentando não ter mais o que oferecer. Nesse momento, o brasileiro recebe a instrução, como nunca havia acontecido antes em sua vida. A disponibilidade em aprender, assim como a hospitalidade apresenta-se como característica do

³⁰⁶ PRATT, Mary Louise. *op. cit.*, p. 212.

³⁰⁷ GRAHAM, Maria, *op. cit.*, p. 326.

³⁰⁸ A Luz, 1872. *Apud*, LIMA, Tânia Andrade. *op. cit.*, v. 3, p. 163.

povo brasileiro e é divulgada pela autora para o resto do mundo, para os que assim como ela, quiserem conhecer e viver nestas terras.

O registro de Graham é claramente aquele definido por Pratt como “anticonquista”. Mais uma vez a hospitalidade do brasileiro é exaltada numa situação autenticamente vivida pelo viajante, e ele, assegura sua superioridade cultural.

3.2 Espaços culinários: cozinha e etc. – domínios de processamento e armazenagem dos alimentos.

O clima é um importante elemento na concepção arquitetônica das casas, já que estas atuam principalmente como agentes de proteção ao homem em relação à natureza. Nos lugares de clima frio e úmido, o fogo garante, para além da função culinária, um ambiente de conforto e bem-estar. Nestas regiões, a cozinha está localizada na parte interna das casas, enquanto nas regiões de clima quente estes espaços estão voltados para o exterior.³⁰⁹ Ranchos abertos, alpendres e latadas, são adotados como meio de amenizar a temperatura interna das casas através das sombras que projetam sobre as paredes externas.

Segundo Debret, “os estudiosos da arquitetura da casa brasileira sempre encontraram nas regiões meridionais o uso de um abrigo colocado do lado externo das habitações chamado varanda”.³¹⁰ Era formada por um muro baixo de apoio no qual assentavam algumas colunas curtas e grossas que sustentavam uma rede de madeiras leves recoberta por telhas semicilíndricas que formavam um telhado. No Brasil, a varanda alpendrada nos fundos das casas se tornou o núcleo da organização familiar,³¹¹ sendo o lugar em que se passava a maior parte do dia. Entre os mais ricos ela era mobiliada com sofás, cadeiras e mesas,³¹² entre os mais simples uma tábua colocada sobre dois cavaletes servia de mesa para as refeições; tamboretos de madeira e esteiras eram usados para sentar. Para a varanda se abriam as portas dos corredores e das alcovas.³¹³ Nas varandas também eram feitas várias tarefas domésticas e eram onde muitos produtos ficavam armazenados aguardando seu destino.

São muito raras as informações sobre as cozinhas, salas íntimas e alcovas das casas brasileiras no século XIX. Sabe-se que, no Brasil, os estrangeiros não penetravam nesses

³⁰⁹ LEMOS, Carlos A. C. *Cozinhas, etc.* Um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1976. p. 28.

³¹⁰ DEBRET, Jean-Baptiste. *op. cit.*, t.1, 2v. p. 141-142.

³¹¹ LEMOS, Carlos A. C. *op. cit.*, p. 45 e 60.

³¹² GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 181.

³¹³ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 81.

ambientes, ficando restritos aos aposentos da frente, às capelas, quartos de hóspedes, geralmente abertos para uma varanda ou sala de visitas.

No Rio de Janeiro, Luccock faz uma das raras descrições desse espaço doméstico:

As cozinhas em geral possuem uma vasta chaminé aberta e um forno; o fogão tem cerca de dez pés de comprimento, cinco de largo e três de alto; o seu corpo consiste de uma sucessão de divisões de tijolo. Essas divisões têm cerca de dois pés de comprimento, podendo fazer fogo isoladamente em cada uma delas; por cima das que estão sendo usadas colocam-se tijolos ou pedras, deixando abertos ou vazios de modo a que o calor possa atingir a panela, que em geral é de barro de fabricação local. Não se usam grelhas, nem trempes, nem guarda-fogos; tais utensílios seriam tidos por supérfluos e incômodos. Para atizar o fogo, usa-se de uma espécie de leque feito de folhas de palmeira, que supre perfeitamente o efeito de um fole. A mesa de cozinha consta de um sólido bloco de madeira, fixado numa das extremidades da cozinha tendo por cima umas poucas prateleiras. Sobre uma banquetela, adrede construída, acham-se potes contendo água, sempre pronta para dela se beber ou fazer outro uso qualquer; e por cima deles há uma concha, feita de um coco vazio, que serve para tirar água dos potes e de copo para os escravos.³¹⁴

Em visita a São João Del Rei, em 1817, registra a simplicidade da habitação de outro hospedeiro:

a residência consistia num quarto enorme, como um celeiro na Inglaterra. Tinha as paredes de barro, o forro de sapé e o piso de terra, sem qualquer divisão, nem teto, revestimento ou caiação. Ao centro viam vestígios de recente fogueira cercada de pedras para sustentáculo do aparelhamento culinário. Dos lados e estendidas sobre as tábuas havia umas esteiras onde as pessoas dormiam. Dois ou três armários onde ficavam as miudezas, uma velha mesa e umas pedras e blocos de madeira que serviam de assento constituíam o mobiliário todo.³¹⁵

Passando pelo interior de São Paulo, Mawe descreve as casas dos lavradores como miseráveis choupanas de um andar e chão não pavimentado nem assoalhado. Diz que a cozinha, que deve ser a parte mais limpa e asseada da habitação, é um compartimento imundo, com o chão lamacento, desnivelado, cheio de poças d'água, onde, em lugares diversos, armam fogões, formados por três pedras redondas, onde pousam as panelas de barro, em que cozinham a carne; como a madeira verde é o principal combustível, o lugar fica cheio de fumaça, que, por falta de chaminé, atravessa as portas e se espalha pelos outros cômodos, deixando tudo enegrecido pela fuligem. Lamenta afirmando que as cozinhas das pessoas abastadas em nada diferem destas.³¹⁶

³¹⁴ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 82.

³¹⁵ Idem, *ibidem*, p. 287-288.

³¹⁶ MAWE, John. *op. cit.*, p. 84

No início do século XIX, os fogões podiam ser simples pedras no chão ajustadas para assentar os vasilhames culinários ou de tijolos, com ou sem forno lateral. Eram feitos longitudinalmente à parede ou encostados de topo, permitindo melhor circulação a sua volta. Os maiores e mais elaborados eram construídos em dois níveis, o inferior era bastante longo e usado para aparar a lenha comprida, que era empurrada para dentro da fornalha à medida que queimava. Nos dias frios, o fogão servia também de elemento agregador, em torno do qual as pessoas se reuniam “para outras formas de partilha” imateriais como idéias, experiências, informações, etc.³¹⁷

A existência de um único cômodo com funções múltiplas permaneceu na Europa, em diferentes regiões, por muito tempo. Na Sicília, estudos arqueológicos revelaram que este tipo de habitação persistiu do século XIV ao XIX. Estas casas eram divididas em duas partes: na mais escura e afastada da abertura, dormiam as pessoas e eventualmente os animais; na mais clara e próxima da rua eram preparados e consumidos os alimentos ao redor do fogão. No século XVIII, mesmo nas casas maiores com várias peças de habitação, as camas localizavam no aposento o local onde as pessoas viviam, acendiam o fogo, preparavam e consumiam os alimentos. Um viajante parisiense registrou em suas memórias a desagradável impressão que teve de uma casa pobre na Alsácia: ‘É quase impossível permanecer ali, pois ali dormem, comem, secam a roupa e guardam frutas, o que provoca um odor detestável’.³¹⁸

O fogo dentro de casa era uma necessidade criada pelo clima frio na Europa, mas a existência de um único cômodo foi parte desta cultura até a Alta Idade Média. No Brasil, as famílias simples transferiram a cozinha para o exterior, para a varanda ou áreas próximas conforme exigia o nosso clima quente, mas o aspecto agregador da cozinha permaneceu nas duas culturas, assim como a simplicidade dos móveis e utensílios.

Para alguns viajantes, o interior da casa era o reduto das mulheres. Muitas vezes elas não apareciam aos hóspedes nem comiam à mesa quando pessoas estranhas estavam presentes. Era na cozinha que elas passavam a maior parte do tempo. Este era também o lugar onde as refeições eram preparadas e de onde o proprietário da fazenda distribuía as ordens e tarefas de trabalho, e à noite as pessoas da casa se reuniam para conversar, jantar e tomar café.

³¹⁹ As mulheres viviam nestas áreas íntimas, na cozinha ou nas zonas de serviço espalhadas

³¹⁷ LIMA, Tânia Andrade. *op. cit.*, v.3, p. 136.

³¹⁸ COLLOMP, Alain. *Famílias: habitações e coabitações*. In: ARIÉS, Philippe e CHARTIER, Roger (org.). *História da vida privada: da Renascença ao século das luzes*. São Paulo: Cia das Letras, 1991. v.3. p. 512; 516; 517.

³¹⁹ FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. São Paulo: Edusp/ Belo Horizonte: Itatiaia, 1982. p. 139.

pelo quintal, nos fundos da casa, integradas a um cenário relacionado tradicionalmente ao subsistema alimentar.

Em visita ao Brasil de 1845, o Conde de Suzannet constrói um relato bastante árido de nossa sociedade. Depois da serra da Estrela, procura repouso em um lugarejo chamado Padre Correa, hospedando-se em uma venda considerada a mais afamada do lugar. O jantar foi servido após três longas horas de espera – uma galinha cozida e arroz feito na água. Segundo o Conde, a reclusão voluntária ou forçada das mulheres obrigava a esperar com paciência os maus pratos que elas quisessem mandar. Um estrangeiro não penetrava nunca no interior das casas:

a cozinha é o abrigo inviolável das brasileiras. Lá, vestidas com uma camisa, e, às vezes, uma saia, elas presidiam às fainas domésticas, dando ordens às negras ou preparando elas mesmas os petiscos. Não penetrei jamais nesses recintos sagrados; mas alguma porta entreaberta por curiosidade permitiu-me verificar a sujeira que reina nesse interior.³²⁰

Assim ele descreve o *habitat* das brasileiras e seus costumes: uma vida de reclusão, e com uma alimentação bastante desequilibrada – comem carne salgada, geralmente fétida, e feijão preto que misturam com farinha de mandioca ou milho.³²¹

Saint-Hilaire também fala do interior das casas como local reservado unicamente às mulheres, como um santuário em que estranhos não penetram nunca. Nem os criados do viajante tinham permissão para entrar na cozinha. Da mesma forma, fazia parte das áreas restritas aos estrangeiros, os jardins, sempre situados atrás das casas, e que eram locais privilegiados das mulheres.³²²

Embora a grande quantidade de escravos domésticos nas fazendas, o “Jornal das Famílias”³²³ chama a atenção para o fato de que “uma senhora que zela pelos interesses de sua casa não pode, nem deve, deixar de ir à cozinha”. A sociedade nesse período concebeu e materializou papéis bastante definidos dentro da esfera doméstica. Os domínios masculinos

podiam ser definidos como públicos, dominantes, ativos, visíveis, centrais, permitidos, ordenados, claros, asseados, requintados, diretamente ligados ao exterior e de livre acesso. Já os femininos eram eminentemente íntimos, privados, interiorizados, passivos, subjugados, de baixa visibilidade quando não ocultos,

³²⁰ SUZANNET, Conde de. *op. cit.*, p. 77.

³²¹ Idem, *ibidem*, p. 78.

³²² SAINT-HILAIRE, Auguste. *op. cit.*, 2000, p. 96.

³²³ *Jornal das Famílias*, 1865, n. 3. p. 346.

periféricos, despojados, sujos, escuros, em desordem, de acesso restrito ou proibido aos de fora.³²⁴

No século XIX, a sociedade se volta para a vida privada e a mulher será a principal responsável pela construção da domesticidade, atraindo o homem para dentro de casa através do preparo de bebidas quentes como o chocolate, o café e o chá, antes servidos apenas em lugares públicos, especialmente para consumo masculino.³²⁵

Sobre a reclusão das mulheres, observamos que as descrições sobre suas atividades e seu lugar na sociedade dependem da imagem que o viajante deseja transmitir do Brasil. Ela pode ser uma mulher que vive exclusivamente para a família ou aquela que como as européias, começam a ter uma vida social ativa fora de casa.

Em muitas ocasiões, nos relatos de viagem, as mulheres aparecem relacionadas à alimentação. As negras aparecem nos mercados em exposição com suas frutas, verduras e legumes ou como vendedoras ambulantes. As mulheres brancas são notáveis pela fabricação de doces e compotas.

A referência a esse tipo de atividade mostra uma característica dos relatos de mulheres onde aparece uma rica descrição das tarefas domésticas, dos ambientes e das reuniões sociais. Como mãe e responsável pela alimentação familiar, Adèle enumera as frutas, verduras, legumes, carnes vermelhas e peixes do Mercado no Rio de Janeiro.³²⁶ Ensina como resistir às doenças tropicais, a importância de uma dieta sem exageros – conhece os tabus alimentares e os remédios da homeopatia – a importância de se evitar os vícios das bebidas, e a importância da água.³²⁷

Louva o papel das mulheres e suas indústrias caseiras, quando muitos viajantes diziam que as mulheres no Brasil eram ociosas, mas ela garante que são mulheres trabalhadoras e apenas vaidosas em não querer serem vistas nessas tarefas.³²⁸

Uma coluna no “Jornal das Famílias” chama nossa atenção sobre os acidentes domésticos que envolviam a cozinha e a questão da organização desses espaços. O jornal explica como se comportar diante de um princípio de incêndio envolvendo as roupas da dona de casa. Diz ele “e como nesse lugar é muito possível não só queimar-se como incendiarem-se

³²⁴ LIMA, Tânia Andrade. *op. cit.*, v.3, p. 135.

³²⁵ LIMA, Tânia Andrade. *op. cit.*, v.5, p. 102.

³²⁶ TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. *op. cit.*, 74; 82.

³²⁷ Idem, *ibidem*, 93-96.

³²⁸ Idem, *ibidem*, 156-157.

os vestidos” o melhor é lançar álcool sobre a queimadura, e não água, e para os vestidos, deve-se enrolar o acidentado em cobertores para acabar com as chamas.³²⁹

Em 1883, Collaço escreveu um manual para as famílias dando notícias dos problemas enfrentados pelas donas de casa e os meios de conservação e diligência do lar. Para o autor, a cozinha deveria ser espaçosa e clara, o chão coberto de ladrilhos, e o fogão deveria ter chaminé.³³⁰

Os fogões de estruturas abertas não ofereciam muita segurança às suas usuárias. Faíscas podiam saltar das brasas expostas e atingir as roupas volumosas das mulheres durante a execução das tarefas domésticas. Acidentes causados pelo derramamento de alimentos – queimaduras, por exemplo –, e pela formação de rumas de panelas e outros utensílios, eram resultado da falta de mobiliários que permitissem a organização dos vasilhames, pela carência de iluminação adequada, a existência de pisos úmidos e irregulares, e pela fumaça sufocante que impregnava o ar das cozinhas.

Os negros foram logo admitidos para as tarefas domésticas e eram considerados os únicos capazes de suportar as condições deste ambiente hostil; também pareciam mais resistentes aos fortes detergentes à base de soda cáustica usados para limpeza e ao esforço físico necessário à manipulação das pesadas caçarolas e caldeirões de ferro.³³¹ As negras imperavam na cozinha colonial, mas nem sempre estavam sozinhas. Dois ou três escravos eram designados para o fogão além de alguns homens brancos, geralmente franzinos e sem talento para o trabalho bruto, mas especialistas em quitutes.³³²

Muitas vezes, nas áreas rurais, as casas eram construídas ancoradas na encosta dos terrenos acompanhando a topografia do solo, permitindo o surgimento de grandes porões inferiores que eram aproveitados como depósitos de cereais, ferramentas, e até para guardar o gado. Segundo Leithold e Rango, estes imensos espaços acabavam se tornando abrigo de roedores e fonte de mau cheiro causado pela pouca higiene do local.³³³

Como parte do ritual de limpeza das casas era costume fazer fumigações com ervas odorantes, como o rosmaninho.³³⁴ No final do dia, as donas de casa ou os escravos domésticos, saíam carregando pequenos fogareiros pelos cômodos, passando-os bem

³²⁹ *Jornal das Famílias*, 1865, n. 3, p. 346.

³³⁰ COLLAÇO, Felipe Neri. *O conselheiro da família brasileira*. Rio de Janeiro: Bl. Garnier (liv. Ed.), 1883. p. 23.

³³¹ SEIDLER, Carl. *op. cit.*, p. 65.

³³² ROMIO, Eda. *Brasil, 1500-2000: 500 anos de sabor*. São Paulo: ER Comunicações, 2000. p. 50.

³³³ LEITHOLD, T. von; RANGO, L. von. *op. cit.*, p. 39. Ver também: MAWE, John. *op. cit.*, p. 240.

³³⁴ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 359.

próximos às paredes, a fim de espantar os mosquitos e tornar os ambientes mais agradáveis e confortáveis.

As tábuas das mesas e prateleiras, quando existiam, deveriam ser limpas e esfregadas com escova dura, enxaguadas e depois enxutas para evitar que moscas e outros tipos de insetos tomassem conta do ambiente. Collaço descreve várias receitas para acabar com os insetos; em uma delas ele sugere colocar um copo com água, coberto com um pedaço de papel com furo central. Passando mel nesse papel ele iria atrair as moscas, que depois entrariam pela abertura e acabariam afogadas na água do copo. Em outro momento, sua preocupação é com a conservação dos alimentos, para isto ele sugere que estes sejam cobertos, para evitar que as moscas pousem sobre eles. Para limpeza das mãos, alimentos e vasilhas, em algum canto da cozinha deveria haver um lavatório. Para iluminação do ambiente ele sugeria que se usasse petróleo ou gás nos candeeiros, de preferência à vela de sebo, o azeite de carrapato e de peixe, já que estes exalavam mau cheiro, espalhavam o fumo, faltavam com o asseio e pela cor de sua luz acabavam por cansar a vista.³³⁵

Os jornais também ensinavam como lidar com as misturas que sobravam e que muitas vezes só eram aproveitadas no inverno, quando a possibilidade estragarem era menor. O “Jornal da Família” sugere como aproveitar as sobras da carne e de outras substâncias já em princípio de corrupção. O anúncio explicava que “não poucas são as vezes que durante os meses de dezembro, janeiro, e fevereiro passamos pelo dissabor de inutilizarmos a carne, o caldo, ou o peixe que contávamos para o nosso jantar”. Era provável que muitas famílias acabassem consumindo alimentos de qualidade duvidosa, disfarçados com temperos fortes. O jornal explicava como proceder à “purificação” das sobras. “Se se tratasse de alimentos em pedaços, estes eram levados a ferver em uma água com carvão vegetal. Se se tratasse de líquidos e caldos, estes eram fervidos, e então pedaços de carvão adicionados à água”.³³⁶

Outra forma de conservar as carnes era deixando estas, depois de cozidas, imersas na mesma gordura em que foram preparadas, de preferência em potes de barro.³³⁷ Quando de sua utilização, os pedaços eram retirados junto com a gordura e jogados na panela onde eram aquecidos e fritos. Este costume do século XIX permanece até hoje em algumas casas do interior de Minas Gerais que usam da gordura de porco na cozinha. Mas a carne mesmo salgada e posta ao fumo, poderia vir a se danificar. Para evitar que isso acontecesse, os livros de receitas e costumes domésticos aconselhavam guardar os alimentos em lugares frescos,

³³⁵ COLLAÇO. Felipe Neri. *op. cit.*, p. 55.

³³⁶ *Jornal da Família*, 1875, n.14. p. 117-118.

³³⁷ SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem pelo distrito dos Diamantes e litoral do Brasil*. São Paulo: Edusp/Belo Horizonte: Itatiaia, 1974. p. 145.

manter tudo sempre coberto após o uso, não tocar o alimento com as mãos, e usar o sal grosso de preferência ao neutro nas salmouras. Para conservar o leite era conveniente ferver o líquido pela manhã e à noite, e colocar uma pitada de “carbonato de soda” dissolvida em água.³³⁸ Além desses recursos, o jirau sobre o fogão à lenha foi o maior conservador de alimentos no Brasil. Ali eram mantidas as rapaduras embrulhadas em palha de milho, o precioso sal, o milho, o toucinho em mantas salgadas, a lingüiça de lombo de porco e outros mantimentos perecíveis.³³⁹

As casas no século XIX não tinham água corrente nos cômodos de serviço nem redes de esgoto. Era o negro quem fazia a casa funcionar, buscando água nos chafarizes, levando para bem longe as barricas com os detritos e ainda cuidando das provisões de lenha usada nos fogões sempre acesos. Na roça, o escravo cortava e recolhia a lenha no mato, mas na cidade esta era vendida nas quitandas, aos molhos. Segundo Leithold e Rango era comum de se ver pelas ruas os cozinheiros das casas mais abastadas seguidos por escravos que carregavam a lenha e a cesta de mantimentos às costas.³⁴⁰

A grande quantidade de água necessária nas zonas de serviços das casas acabava gerando muitos problemas, inclusive de transporte. As residências urbanas eram mais ou menos valorizadas de acordo com sua proximidade ou distância dos chafarizes públicos, enquanto na roça a água era obtida mais facilmente nos poços, minas ou nos rios. A água das chuvas era captada dos telhados e dirigida por tubulações de taquara ou troncos até os reservatórios, mas em muitos lugares a limpeza dos utensílios de cozinha e das roupas era feita nas margens dos rios, pois era mais fácil levar o material até lá que transportar a água até em casa. Muitas residências dispunham apenas de moringas ou potes de barro como reservatórios, o que contribuía para a dispersão das atividades domésticas, levando estas tarefas para o exterior das habitações.³⁴¹

No oitocentos, as casas das áreas urbanas e da zona rural eram arranjadas de forma a se adaptarem ao clima e ao elemento servil que as fazia funcionar. As tarefas domésticas eram feitas em telheiros no quintal, por causa do calor e do risco de incêndio. Os puxados e benfeitorias, abrigavam equipamentos para diferentes atividades e funções como o fogão, tanque, bica, cisterna, paiol, despensa, curral e senzala. Estas construções eram às vezes precárias, feitas de pau-a-pique e cobertas com palha trançada. Na segunda metade do século

³³⁸ MOURA, Dr. Caetano Lopes de. *O livro indispensável ou novíssima coleção de receitas*. Paris: na livraria portuguesa de J. P. Ailland, 1845. p. 212-216.

³³⁹ LEMOS, Carlos A. C. *op. cit.*, p. 74.

³⁴⁰ LEITHOLD, T. von; Rango, L. von. *op. cit.*, p. 19.

³⁴¹ LEMOS, Carlos A. C. *op. cit.*, p. 35-36.

XIX, nas casas das pessoas mais ricas, fez-se uma maior distinção entre a casa de moradia e o setor de beneficiamento, reflexo de mudanças mais profundas na sociedade, sinal de que a sociedade tomava uma nova consciência hierárquica. Mas ainda assim havia os que permaneciam coabitando com seus escravos.³⁴²

A cozinha brasileira também adotou o jirau indígena, composto de uma armação horizontal de paus suspensa acima do chão. Este se alojou sobre o fogão e servia para assar, estender o peixe ou a carne, transformando-se em fumeiro. No quintal, ele era usado para secar os alimentos, os trens de cozinha, a roupa lavada e até para suportar plantas trepadeiras, dando origem ao caramanchão.³⁴³

Enquanto na roça os quintais eram bastante grandes e abrigavam várias atividades diferentes, nas cidades eles eram menores, embora ainda oferecessem a possibilidade de alguns cultivos como pés de frutas e criações domésticas. As construções ao longo dos muros serviam de depósito, despensa, galinheiro, privada, quarto para escravos e cozinha.³⁴⁴ Um corredor estreito levava da rua diretamente a estes cômodos cujo afastamento da casa tinha a vantagem de diminuir o cheiro que exalavam e o risco de incêndio.³⁴⁵

No final do séc. XIX, a preocupação com a aparência da comida servida nas casas começava a ser observada em função dos novos hábitos daquele final de século. Isto era sentido no crescente interesse pelos livros de receitas e outras publicações onde era comum a referência ao “agradar à vista antes de satisfazer o paladar”. Além das panelas de barro, a dona de casa deveria equipar sua cozinha com torteiras, frigideiras e caçarolas, fogões de ferro alimentados por carvão ou os novíssimos fogões econômicos, indicados pelas novas receitas.³⁴⁶

No que se refere aos utensílios, pratos doces e salgados eram assados em panelas e formas, em fornos de cozinha ou na ausência deste, em panelas com tampas de ferro sobre as quais algumas brasas eram colocadas.³⁴⁷ Outros eram cozidos sob pressão, colocando-se pesos sobre a tampa para que não saísse o vapor, apressando o tempo de preparo e concentrando mais os sabores.³⁴⁸ Quando algumas receitas exigiam fogo brando, a dona de

³⁴² FARIA, Sheila Siqueira de Castro. *op. cit.*, v.1, p. 115.

³⁴³ LEMOS, Carlos A. C. *op. cit.*, p. 40-43.

³⁴⁴ SPIX, J. B. von e Martius, C. F. P. von. *Viagem pelo Brasil*. (1817-1820). Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1938. 3v. p. 142.

³⁴⁵ DEBRET, Jean-Baptiste. *op. cit.*, t.1, 2v. p. 306.

³⁴⁶ *Jornal das Famílias*, 1872, n. 15, p. 215.

³⁴⁷ *Jornal das Famílias*, 1872, n. 10, p. 56.

³⁴⁸ *Jornal das Famílias*, 1867, n. 5, p. 181.

casa levava o preparado a cozer na beira do fogo, para que este não fervesse muito rapidamente, alterando o gosto do alimento.³⁴⁹

Nesse período, surgia ainda um espaço de exibição e representação eminentemente masculino onde se fazia necessária a exposição das “alfaias” da família, símbolos de prestígio e superioridade social. Neste momento se tornou mais precisa a distinção entre os locais de processamento e o de consumo dos alimentos. “O processamento da comida tornou-se uma tarefa especializada da mulher e o lugar do fogo, a cozinha, um cômodo também especializado, exclusivamente feminino”.³⁵⁰ Separado dos demais aposentos, segregado nas áreas dos fundos, subsolos e porões, era em geral pouco limpo, fumarento e malcheiroso, contrapondo-se à sala de jantar que recendia à cultura e civilização. A cozinha era o domínio da senhora e dos criados, a quem só era dado atuar com desenvoltura nos bastidores da cena doméstica. Também fortemente simbólico – quase uterino –, este cômodo era fonte da produção alimentar da unidade doméstica, onde a figura materna cumpria a sua função biológica e cultural de nutrir o núcleo familiar.³⁵¹ A criação de um cômodo especialmente dedicado às refeições mostra bem a dimensão e o significado que elas assumiram naquele momento cujo reforço se deu no uso de mobiliários exclusivos e objetos especiais destinados ao consumo de alimentos, vistos a partir de então sob uma nova perspectiva.

3.3. Mobiliário e utensílios comuns dos Espaços culinários.

Segundo informação dos viajantes, a casa brasileira do início do XIX apresentava uma decoração bastante simples e tanto nas cidades como no campo os cômodos pareciam quase vazios. Debret visitou uma residência nos arredores do Rio de Janeiro cuja única mobília era “um pote quebrado, utilizado para água”.³⁵² A sala de visitas das famílias mais abastadas ostentava uma mesa e algumas poucas cadeiras então consideradas objetos de luxo e sinal de riqueza. Entre os mais simples, o comum era usar bancos e tamboretas de madeira. Somente a partir de meados do século é que vamos perceber uma mudança na decoração das casas e uma transformação nos comportamentos vinculados ao individualismo, ao universo familiar, a ritualização da vida cotidiana, à acumulação do capital – real e simbólico –, a fetichização do consumo e a ascensão social. Este tipo de mentalidade burguesa que se

³⁴⁹ *Jornal das Famílias*, 1871, n. 9, p. 111.

³⁵⁰ LIMA, Tânia Andrade. *op. cit.*, v.5, p. 137.

³⁵¹ LIMA, Tânia Andrade. *op. cit.*, v.3, p. 137.

³⁵² DEBRET, Jean-Baptiste. *op. cit.*, t.1, 2v. p. 306.

consolidara na Europa desde o início do século XIX foi sendo aos poucos assimilado pela sociedade carioca.³⁵³

Conforme Walsh, em almoço com o ouvidor em São João Del Rei, o tratamento recebido era delicado e sem afetação, mas os arranjos da casa do homem brasileiro não eram apropriados para receber estrangeiros, considerando principalmente que eles não tinham as maneiras dos europeus, e por isso se ressentiam bastante. A mesa era farta, embora sem nenhum requinte. Não havia sal disponível, entretanto o pão de trigo era excelente, de uma plantação a algumas léguas da cidade. Depois do café, a despedida se fez num clima de grande cordialidade.³⁵⁴

Em geral as casas dos brasileiros eram consideradas pouco ornamentadas pelos viajantes, como eram as dos europeus um século antes. No interior do Brasil eram muito custosas as longas viagens em lombo de burro, principalmente em se tratando de materiais sensíveis como vidro, louça e alimentos perecíveis. Quase não se usavam vidraças nas casas, e o mais comum era as janelas ficarem completamente abertas durante o dia e à noite fechadas com trancas de metal. Também não se conhecia os móveis europeus que se acumulavam nos aposentos daqueles países; os brasileiros guardavam as roupas nas malas, ou dependurando-as em cordas para preservá-las dos insetos e da umidade. As cadeiras eram raras, e as pessoas se sentavam em bancos, tamboretos de madeiras e escabelos.³⁵⁵

A casa brasileira era dividida em duas zonas. Uma pública e outra privada. A primeira era composta basicamente de uma varanda na frente da casa, salas e quartos de hóspedes, que em geral eram abertos para uma varanda frontal; era comum nas fazendas a existência de capelas. Nestes espaços, as pessoas de fora da família se reuniam para conversar, se alimentar e descansar. A maioria das descrições que temos se limita a estas zonas. As áreas internas da casa, as alcovas, cozinhas e parte do quintal, eram fechadas aos olhos estranhos. Aí as mulheres se movimentavam livremente e os homens ficavam mais à vontade no vestir. As poucas notícias que temos são unânimes na observação de um ambiente de recursos materiais escassos.

Em geral as pessoas da casa faziam suas refeições na varanda dos fundos, uma área aberta, com cobertura, que dava para o quintal e para as outras dependências de serviço. Estes cômodos, ou puxados, eram em geral separados da casa principal e serviam de cozinha e despensa, e abrigavam os equipamentos para o preparo de farinhas, moagem de grãos, e

³⁵³ LIMA, Tânia Andrade. *op. cit.*, v.5, p. 130.

³⁵⁴ WALSH, Robert. *op. cit.*, v.2. p 78-79. Na cidade de Registro, o vigário Manuel la Droz da Costa serve café com pão de trigo, cultivado com sucesso em sua fazenda.

³⁵⁵ SAINT-HILAIRE, Auguste. *op. cit.*, 2000, p. 96.

outras tarefas. A varanda era alta, coberta de telhas e sem forro, o piso liso de terra batida ou coberto com tijolos assentados um ao lado do outro, às vezes formando um padrão simples. Uma mesa feita de tábuas de madeira sobre cavaletes e bancos compridos também de madeira. Na ausência da mesa, esteiras enroladas e encostadas à parede. A um canto – no chão – a bilha que guardava a água fresca.

A cozinha era de aspecto rústico e recebia pouca atenção. As pessoas tinham noções de higiene e cuidado diferentes dos atuais, e não dispunham dos recursos técnicos de hoje. Por outro lado os hábitos alimentares não exigiam equipamentos ou utensílios muito elaborados para a preparação dos caldos, base da alimentação portuguesa. As panelas de barro, ferro ou pedra eram ordinariamente as mais usadas; o uso da louça só vai se firmar mais adiante, no mesmo século XIX.

A descrição feita pelo viajante Luccock mostra uma senhora sentada sobre uma esteira e cercada de muitas escravas ocupadas em trabalhos de agulha; junto dela e ao alcance de sua mão estava pousado um canjirão de água.³⁵⁶ O fato de haver muitas escravas, dá à senhora o *status* de uma pessoa de posses, mas a simplicidade da casa em 1808 é mantida. Dez anos mais tarde, Spix e Martius são recebidos em uma residência cujo único móvel disponível para passarem a noite era um banco de madeira.³⁵⁷ Saint-Hilaire e Luccock observam que na casa dos pobres, como na dos ricos, o único móvel da sala de visitas é uma mesa e um banco de madeira, onde as pessoas se reúnem para tomar as refeições.³⁵⁸ Nessa época cadeiras eram consideradas artigos de luxo conforme testemunham os viajantes durante suas viagens pelo Rio de Janeiro.

Como se vê, tanto as pessoas comuns, quanto as de posse no interior do país, não se ocupavam em decorar e preencher os cômodos da casa com muitos móveis e utensílios, principalmente as cozinhas. Elas aprenderam a conviver com o intenso calor e a fumaça vindos do fogão à lenha, onde os alimentos cotidianos e os doces eram preparados durante muitas horas em tachos de cobre ou *folha-de-flandres*. Existiam os grandes recipientes cerâmicos usados para depósito de água e os pilões indispensáveis para separar os grãos das vagens, das cascas ou para moagem. Barris e botijas eram também usados para estocagem dos cereais; caldeirões de ferro, panelas de barro e pedra, e alguidares eram peças obrigatórias nas cozinhas. Algumas poucas prateleiras para guardar utensílios como panelas, pratos, restos de

³⁵⁶ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 77.

³⁵⁷ SPIX, J. B. von e Martius, C. F. P. von. *op. cit.*, 3v. p. 138.

³⁵⁸ SAINT-HILAIRE, Auguste de. *op. cit.*, 2000, p. 96; LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 77.

potes e os legumes, e sobre o fogão, o jirau onde a carne era defumada. Estes objetos compunham todo o cenário e decoração das cozinhas brasileiras no século XIX.

Para depósito de água, as bilhas de cerâmica eram as mais usadas. Segundo Debret, na Província de Minas Gerais elas eram feitas de argila preta e formato redondo. Mediam em geral seis a sete polegadas de diâmetro, e por serem muito grandes e de difícil manipulação, exigiam que pequenas moringas fossem distribuídas pelos quartos e em outros cômodos da casa.³⁵⁹ As talhas também eram usadas para estocagem e conservação da água. Segundo Maximiliano, eram grandes vasos de barro, feitos de uma argila porosa através da qual a água filtrava lentamente, e ao evaporar pela superfície externa do vaso, refrescava o líquido em seu interior. Uma casca de coco provida de cabo de madeira era sempre encontrada próxima e usada para tirar a água da talha.³⁶⁰ Na cidade do Rio de Janeiro, a água vinha das montanhas por aquedutos e era conduzida às fontes distribuídas em praças públicas. Aí os escravos ficavam horas nas filas, em grande algazarra, esperando para encherem suas vasilhas,³⁶¹ e depois caminhavam com estes pesados vasos para as casas de seus senhores, onde eram depositados em locais frescos.

Luccock registra em 1808 que nunca jantou em casa brasileira onde parte dos objetos de mesa não fossem ingleses, especialmente a louça e a cristaleira. Segundo o viajante, antes de tais luxos terem sido introduzidos, os brasileiros usavam de pratos de estanho ou de um tipo de cerâmica holandesa; os copos eram portugueses, sem pé, estreitos no fundo e largos na boca. Cabaças e cocos eram usados um lugar de terrinas e xícaras. As colheres e os garfos eram de prata, mas pequenos e de modelo antigo. Cada convidado comparecia com sua própria faca, larga, pontiaguda e com cabo de prata.³⁶²

A comida era servida nas próprias panelas de barro em que eram cozidas, algumas vezes em pratos de estanho. Cada um se servia à vontade. Algumas facas eram colocadas à mesa, mas as pessoas não as usavam.³⁶³ Os doces eram preparados em tachos de cobre e colheres de pau eram usadas para mexer os alimentos. Depois de prontos, os quitutes eram modelados ou postos em pequenas formas e arrumados em tabuleiros. Para misturar e preparar as massas, as cozinheiras usavam o alguidar; este vasilhame era usado também em outras tarefas, como por exemplo, na limpeza do trigo. O processo e o movimento eram semelhantes ao aplicado para limpeza do ouro. O trigo era lavado em água corrente onde a

³⁵⁹ DEBRET, Jean-Baptiste. *op. cit.*, t.1, 2v. p. 77 e 142.

³⁶⁰ MAXIMILIANO, Príncipe de Wied-Neuwied. *op. cit.*, p. 38.

³⁶¹ LEITHOLD, T. von; Rango, L. von. *op. cit.*, p. 45-46; KIDDER, Daniel P. *op. cit.*, p. 192.

³⁶² LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 83.

³⁶³ MAWE, John. *op. cit.*, p. 138.

terra se desmanchava. O alguidar era balançado à maneira dos mineradores: os grãos ficavam nas laterais, enquanto a areia por ser mais pesada, ficava no fundo do vaso para ser jogada fora.³⁶⁴

A presença diária das farinhas como complemento alimentar, levou para dentro de casa, na varanda ou no quintal, os equipamentos usados para sua preparação. No caso da farinha de milho, o pilão que podia ser manipulado dentro da própria cozinha e era usado para moer ou descascar vários cereais como o milho, arroz, feijão e café, por exemplo. Para a farinha de mandioca, o ralador de metal e a frigideira rasa de barro que era levada ao fogo forte para secar, conservando por mais tempo o produto.³⁶⁵

Além das panelas de barro, as de pedra também eram bastante usadas. Nas Minas de 1817, elas eram feitas com auxílio de um torno movido pela força da água. Essas vasilhas eram bastante resistentes ao calor deixando um agradável perfume no alimento. Por isso eram encontradas também nas cozinhas das cidades de outros estados brasileiros.³⁶⁶ As panelas de pedra feitas em algumas regiões do Brasil são ainda hoje bastante comuns e vendidas por ambulantes nas ruas e em feiras de produtos artesanais.

Dada a carência de recursos para algumas regiões, outros objetos podiam ser usados como substitutos das panelas de barro ou de pedra. É o que nos fala Freireyss, sobre a carne de tatu preparada e assada na própria casca do animal, sobre o fogo,³⁶⁷ ou de alguns doces vendidos em canudos feitos de folha de banana e de mamoeiro.³⁶⁸ Os escravos também usavam grandes bambus cortados na altura dos nós para cozer os alimentos. Ainda hoje vemos em feiras livres e em barracas de festas típicas um tipo de quitute feito de milho, chamado “pamonha”, que é vendido embrulhado nas palhas verdes do próprio milho.

Registros mostram que louças de barro podiam ser fabricadas nas casas desde o início da colonização brasileira. Os engenhos tinham fornos de tijolos usados, entre outros, para este fim. Por outro lado, tachos de cobre e outros utensílios puderam ser importados da metrópole já a partir da segunda metade do século XVI. No Brasil, panelas com tampa e fogões de chapa de ferro e fornos abobadados para assar o pão, bolos e aves possibilitaram

³⁶⁴ SAINT-HILAIRE, Auguste de. *op. cit.*, 2000, p. 168-168.

³⁶⁵ MAWE, John. *op. cit.*, p. 67.

³⁶⁶ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 289-290.

³⁶⁷ FREIREYSS, G. Wilhelm. *Viagem ao interior do Brasil nos anos de 1814-1815*. Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo, 1906. v. 11. p. 184.

³⁶⁸ DEBRET, Jean-Baptiste. *op. cit.*, t.1, 2v. p. 22.

novas maneiras de preparar os alimentos.³⁶⁹ No Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais são registrados diferentes tipos de panelas desde o século XVII.³⁷⁰

³⁶⁹ LIMA, Claudia. *Tachos e panelas*. Historiografia da alimentação brasileira. 2^a. ed. Recife: Ed. da autora, 1999. p. 50-51.

³⁷⁰ BRUNO, Ernani Silva. *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2001, v.4, p. 172-178.

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao iniciar nossa pesquisa nos propomos como objetivo, a análise da experiência de contato entre os estrangeiros em viagem e a sociedade brasileira do século XIX, tendo como lugar privilegiado desses encontros, o alimento, a mesa, os espaços e comportamentos culinários. Como objeto e fonte de estudos, optamos pelos relatos de viagem que exibem em sua narrativa, tanto os elementos políticos, sociais e culturais do país visitado quanto os vestígios da cultura do próprio viajante.

Durante o trabalho, observamos que alguns alimentos chamaram mais a atenção dos estrangeiros: foram as misturas que envolviam o feijão preto, as carnes, a farinha – de milho ou de mandioca – e as frutas. A curiosidade vinha não por serem considerados desconhecidos, mas pela maneira de aproveitamento existente no país e que era diferente daquele feito na Europa.

O feijão aparece constantemente nas refeições, feito em caldo ou misturado com carne de porco, que era a mais consumida no país:

Quando o próprio viajante, como é costume, não leva consigo o alimento, tem que se dirigir às vendas; existe uma ali, para o fornecimento de gêneros e do seu preparo. Consiste a refeição, em geral, em feijão cozido com toucinho e carne seca assada; para sobremesa compram-se queijo e bananas.³⁷¹

Ou: Prato bastante comum, no almoço, é uma variedade de ervilhas, muito gostosa, denominada feijão, cozida ou misturada com farinha de mandioca.³⁷²

Ainda: Depois da mandioca, o feijão é a comida predileta, preparado de todas as maneiras possíveis, porém mais frequentemente cozido com um pedacinho de carne de porco, alho, sal e pimenta.³⁷³

A carne de porco era a mais consumida e a de boi comercializada no país não era considerada de boa qualidade pelos estrangeiros.

Muito dele [o gado], ao ser enviado para o Rio, tem de vencer uma jornada de trezentas a quatrocentas milhas (...). As condições gerais do animal, bem como as

³⁷¹ SPIX, J. B. von e Martius, C. F. P. von. *op.cit.*, p. 148.

³⁷² MAWE, John. *op. cit.*, p. 72-73.

³⁷³ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 176.

manipulações pelas quais passava, tornavam a carne tão ruim, que só mesmo a necessidade premente ou a sua vista constante e sempre nas mesmas péssimas condições, poderia levar a menos delicada das pessoas a provar dela.³⁷⁴

E ainda: A carne é tão má que três dias em quatro mal pode ser empregada sequer em sopa de carne (...). A carne de porco é muito boa e bonita.³⁷⁵

As nossas farinhas eram excentricidades enquanto substituto do tradicional pão francês. Mas também chamava a atenção o uso de especiarias como o alho e a cebola. O inglês George Gardner, nos fala de sua experiência em viagem pela região das Serras dos Órgãos:

Enquanto permaneci na fazenda de Mr. Mach, fiz freqüentes visitas a um brasileiro, de nome Joaquim Paulo, que tem pequena propriedade situada a dez milhas de distancia. Fui da primeira vez com Mr. Heath e, lá chegando pouco antes do jantar, fomos convidados para a refeição o que não me desagradou, porque me deu ocasião de observar a economia interna de uma casa de campo brasileira, em que nunca eu entrara antes. O jantar era substancial e bem preparado, mas todos os pratos conforme o costume do país, eram muito temperados com alho. Cobria a mesa uma toalha limpa, em que numa das pontas se amontoava uma porção de farinha de mandioca, e, na outra, de farinha de milho. Sobre uma destas se colocava grande prato de feijão cozido com um pedaço de toucinho no meio; enquanto sobre o outro havia um prato de galinha ensopada. Também havia porco assado e chouriço. De iguarias e de farinha cada um se servia por si. De vegetal, tínhamos um prato de palmito (...) macio e delicioso, com sabor semelhante ao de aspargos. Durante o jantar foi-nos servido um copo de vinho de Lisboa e, à sobremesa, doces de várias espécies.³⁷⁶

Os portugueses misturavam vários temperos em suas vitualhas; nelas apareciam alho, canela, cravo, alecrim, tomilho e pimenta do reino, ingredientes do Oriente e do Ocidente, que davam grande vigor às carnes.³⁷⁷ As especiarias abriram as portas dos investimentos comerciais marítimos, mas antes, eram elementos essenciais no cotidiano europeu. Por suas qualidades especiais, entravam na composição de remédios, perfumes, temperos e até na conservação dos alimentos. No período que estamos estudando, o Brasil conservava ainda o uso do alho e da cebola que por seus sabores fortes não eram bem vindos na culinária francesa.

O tipo de cultura alimentar que observamos entre a maioria dos brasileiros, particularmente os mais simples e no interior do país, era ainda aquela do século XVI, que consistia numa alimentação apresentada em grandes quantidades e muito temperada. A

³⁷⁴ LUCOCK, John. *op. cit.*, p. 29-30.

³⁷⁵ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 175.

³⁷⁶ GARDNER, George. *op. cit.*, p. 441-442.

³⁷⁷ NEPOMUCENO, Rosa. *op. cit.*, p. 52.

constante referência ao excesso de tempero, deve-se provavelmente ao tipo de substância usada que tornava muito mais marcante a sua presença. Poucas pessoas usavam talheres, e a maioria comia com as mãos. Expressões de satisfação como o brinde e o bofar aconteciam frequentemente.

O conde de Suzannet fala desses costumes do brasileiro e de seu resultado desagradável:

Aceitei satisfeito um jantar que me foi oferecido: pela primeira vez era admitido na vida íntima de uma família brasileira de hábitos inteiramente diferentes dos nossos na Europa. Minha estréia esteve longe de ser agradável. Eu não falo do jantar que consistia de uma profusão de pratos poucos saborosos apesar de fortemente condimentados. Numa viagem é preciso acostumar-se ao gênero de vida do país que se percorre, e a abundância de alimentação substancial é quase o único luxo que se aprecia; mas os hábitos brasileiros desagravam profundamente. Fiquei espantado ao ouvir um dos convivas responder ao dono da casa que lhe oferecia um novo prato: ‘tenho a barriga cheia.’ Ainda fiquei pior no fim desse terrível jantar: de todas as bocas escapavam sons que me revoltavam; meus vizinhos ao se dirigirem a mim envolviam-se em exalações fétidas e ruidosas. Quis conter-me, mas minha repugnância era mais forte que minha vontade; preteixi uma indisposição súbita para poder escapar a esse novo gênero de suplício.³⁷⁸

O francês Rugendas relata o costume inconveniente dos brindes presente ainda nas casas da província de Minas Gerais, em 1832:

O uso exige que, cada vez que se toma um gole, faça-se a saúde de um dos convivas, que, por sua vez, responde aos brindes; (...) Muitas vezes, um único copo de vinho serve para vários brindes, e se anunciam, então, sucessivamente, os nomes das pessoas que se quer homenagear.³⁷⁹

Ou: “(...) Depois do jantar um escravo passou em volta uma bacia de prata com água e toalhas, após o que beberam-se alguns brindes e a função terminou com vivas”.³⁸⁰

Considerando os relatos como fonte de pesquisa, observamos que o destaque dado ao comportamento alimentar de nossa sociedade confirma a necessidade do estrangeiro em mostrar o exotismo do brasileiro e sua singularidade em relação à Europa, em todos os níveis culturais. Percebido como um país de costumes obsoletos, os relatos sobre o Brasil querem mostrar o nosso atraso e a necessidade de entrarmos num processo de civilização que apenas o europeu poderia proporcionar. Em algumas passagens encontramos referência direta à

³⁷⁸ SUZANNET, Conde de. *op. cit.*, p. 102.

³⁷⁹ RUGENDAS, João Maurício. *op. cit.*, p. 142.

³⁸⁰ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 132.

disposição do povo em aprender com o estrangeiro, à sua hospitalidade e reconhecimento da superioridade da cultura européia.

Ficamos satisfeitos, porque o dia estava bem fresco, em partilhar um bom bife com a boa mulher da casa que nos acolheu, cozido de acordo com as nossas instruções. Foi o primeiro que ela viu na vida, lamentando todo o tempo que o seu jantar já estivesse acabado e que não houvesse tempo de cozinhar ou assar para nós. Mas a hospitalidade parece o caráter da terra.³⁸¹

Ou

Depois de tomarmos o café matinal com o nosso hospedeiro alemão (...) seguimos até “Saboora”. (...) Um homem idoso que estivera cuidando dos animais (...) aproximou-se e sentou-se ao meu lado. Fiz-lhe algumas perguntas sobre o curso seguido pelo rio e ele imediatamente pegou minha caneta e, num pedaço de papel que lhe dei, desenhou um mapa da região, com os nomes dos vários rios que a cortavam. (...) Achei meu novo amigo muito inteligente; ele fez várias perguntas sobre outros países, e se mostrava tão pronto a receber informações como a fornecê-las. De fato, até onde vai minha experiência, é essa a característica comum desse povo emergente. Eles admiram os estrangeiros que visitam o seu país por considerá-los pessoas com conhecimentos mais extensos do que os seus, e ficam muito satisfeitos em aprender qualquer coisa com eles, bem como ensinar-lhes, em troca, tudo o que sabem.³⁸²

No cotidiano da vida privada, a refeição aparece como uma ocasião importante que favorece as sociabilidades. Os homens se encontram na mesa não apenas para atender suas exigências fisiológicas, mas para satisfazer também suas necessidades de companheirismo ou para comemorar acontecimentos importantes. As transformações por que passou o ritual do jantar no período estudado estão de acordo com os interesses de certos grupos que naquele momento detinham o poder.

Estes grupos elaboram discursos – representações – que se apresentam de forma ritualística ou através de objetos; estas declarações não são neutras, e tendem sempre a impor uma autoridade, menosprezando outras; têm por objetivo legitimar ou justificar um projeto, as suas escolhas e condutas.³⁸³ Em algumas passagens, os viajantes confirmam a distinção entre as classes através da presença de certos objetos:

Nunca jantei em casa brasileira que parte dos objetos de mesa não fossem ingleses, especialmente a louça e a cristaleira (...). As colheres e os garfos eram de prata,

³⁸¹ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 326

³⁸² WALSH, Robert. *op. cit.*; v.2. p. 133

³⁸³ CHARTIER, Roger. *op. cit.*, 1985, p. 17.

ambos pequenos e frequentemente de modelo antigo. Cada convidado comparecia com sua própria faca, em geral larga, pontiaguda e com cabo de prata.³⁸⁴

Ou: “Nossas mesas diariamente providas de uma variedade de excelentes comidas, servidas em bela louça inglesa *Wedgewood*, e tudo mais se continha nas suas casas correspondia a essa parte essencial”.³⁸⁵

Em casa, a burguesia tinha a oportunidade de mostrar nos objetos e no tipo de comida oferecidos toda sua riqueza e opulência. Segundo Baudrillard, os móveis e utensílios de uma casa são imagens das estruturas familiares e sociais de uma época. Para ele o interior burguês é típico da ordem patriarcal, onde a vida gira em torno do guarda-louça ou do leito central, uma tendência à acumulação e ao confinamento. Estes objetos seriam antropomórficos, deuses domésticos que,

se fazem, encarnando no espaço os laços afetivos da permanência do grupo, docemente imortais até que uma geração moderna os afaste ou os disperse ou às vezes os reinstaure em uma atualidade nostálgica de velhos objetos.³⁸⁶

Os objetos podem ser identificados como a personificação das relações humanas, tendo uma realidade psicológica e sociológica para além de sua materialidade sensível.³⁸⁷ No contexto do século XIX, a presença ou ausência de certos objetos iam para além de uma necessidade ou funcionalidade para se transformarem em “símbolos” que atuavam como mediadores da apreensão do mundo real.³⁸⁸

Em suas viagens pelo interior do Brasil, Saint-Hilaire denuncia alguns (pré)conceitos em relação à posse de certos objetos: “Em casa de gente pouco abastada, encontra-se, a um canto da peça denominada sala, uma enorme talha com um copo preso a um cabo, e cada qual bebe por sua vez.”³⁸⁹ Dois anos depois, em Goiás, ele relata: “A propriedade pertencia, sem dúvida, a um homem abastado, pois ao lhe pedir um pouco de água esta me foi trazida num grande copo de prata preso a uma corrente de mesmo metal, objeto esse considerado de grande luxo no interior do Brasil.”³⁹⁰

Com relação ao tipo de refeição servida na Europa, e que difere daquela encontrada nas nossas mesas, esta era composta de substâncias mais leves para que as pessoas tivessem a

³⁸⁴ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 83.

³⁸⁵ MAWE, John. *op. cit.*, p. 156.

³⁸⁶ BAUDRILLARD, Jean. *O sistema dos objetos*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1993. p. 21-22.

³⁸⁷ Idem, *ibidem*, p. 13.

³⁸⁸ CHARTIER, Roger. *op. cit.*, 1985, p. 19.

³⁸⁹ SAINT-HILAIRE, Augusto. *op. cit.*, 2000, p. 97.

³⁹⁰ SAINT-HILAIRE, Augusto. *Viagem à Província de Goiás* (1819). São Paulo: Ed. Nacional, 1936. p. 96.

oportunidade de conversar e de construir novos relacionamentos. No Brasil, o homem se alimentava ainda com a rapidez necessária a satisfazer sua fome; ou talvez a simplicidade da vida cotidiana não gerasse assunto para longos debates.

A francesa Adèle relata uma ocasião em que se constringe com o diálogo de uma visita:

Embora o povo brasileiro seja muito inteligente, ignora ainda (ou pelo menos ignorava há dez anos) o que é conversação. (...) Tendo ido fazer uma visita a uma família brasileira, o dono da casa começou por nos perguntar naturalmente: ‘Como está?’ Depois dessa formula de uso, esperávamos outra coisa; não vindo nada, houve um silencio que o dono da casa quebrou, retomando: ‘Então a senhora *passon* [passou] bem?’ ‘Muito bem’, repliquei eu pela segunda vez. E tentei falar de teatro e da cantora na moda. (...) Vimos mais tarde, em diferentes ocasiões, que esse *Como passou?* é a maneira usada no país para reatar a conversação que, de hábito, arrasta-se tão languidamente que as visitas são abreviadas.³⁹¹

Saint-Hilaire também observa o mesmo costume da dificuldade de conversação à mesa:

(...) Os mineiros não costumam conversar quando comem. Devoram os alimentos com uma rapidez que, confesso, muitas vezes me desesperou, e quem se contentasse em assisti-los comer, tomá-los-ia pelo povo da terra mais avaro de seu tempo. Depois da refeição os comensais se levantaram, juntam as mãos, inclinam-se, rendem graças, fazem o sinal da cruz, e, em seguida, saúdam-se reciprocamente. (...) ³⁹²

Quando a Baronesa de Langsdorff veio ao Brasil em 1842, ela percebe a singularidade desse comportamento na também Corte, no Palácio do Imperador D. Pedro II: “O almoço foi curto, embora todo mundo tivesse muita fome. O imperador come pouco e depressa, e, quando terminou, todo mundo ficou de pé.”³⁹³

O encontro de uma comissão inglesa com um grupo de rebeldes na província de Pernambuco, relatado por Maria Graham é particularmente interessante sobre os hábitos nacionais e o contraste com a cultura européia na época:

Uma guarda de honra e uma banda militar os aguardava, como no dia antecedente, e além disso foram instados a jantar com o comandante do posto, o que fizeram com prazer. A sala de jantar era uma longa cabana feita de madeira e folhas de palmeira trançadas. Ao centro estava uma mesa comprida coberta com uma toalha belíssima e limpa. As raras cadeiras existentes no local foram destinadas aos estrangeiros. O resto do grupo ficou de pé durante a refeição. Aos estrangeiros,

³⁹¹ TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. *op. cit.*, p. 168-169.

³⁹² SAINT-HILAIRE, Auguste de. *op. cit.*, p. 97.

³⁹³ LANGSDORFF, E. de. *op. cit.*, p. 149.

também, foram dados colheres e garfos, mas a falta de talheres não pareceu embarçar os brasileiros. Cada pessoa recebeu um pequeno prato fundo de bom caldo de carne *bien doré*. Quanto ao resto todo mundo pôs a mão no prato. Dois pratos principais ocupavam o centro da mesa. Um deles, uma terrina contendo farinha de mandioca crua. O outro, uma pilha de peixes preparados com azeite, alho e pimenta. Cada pessoa começava por derramar uma quantidade de farinha no caldo até ele atingir a consistência de um pirão, depois, servindo-se do peixe, que estava partido em pedaços convenientes, mergulhava-os no mingau e comia com os dedos. Em volta dos dois pratos principais havia outros da mais saborosa natureza: enguias fritas com ervas aromáticas, mariscos preparados com vinho e pimenta e outros da mesma espécie. Dentro desses também cada homem punha sua mão indiscriminadamente, e metendo seu bocado no prato fundo, ensinaram aos nossos oficiais como comer este substituto do pão de trigo e engolir sem preocupação de ordem ou limpeza. Todas as espécies de pratos foram misturadas e tocadas por todas as mãos. Depois do jantar um escravo passou em volta uma bacia de prata com água e toalhas, após o que beberam-se alguns brindes e a função terminou com vivas.³⁹⁴

Observamos uma cabana de madeira como sala de jantar; uma mesa e cadeiras, mas que eram poucas e foi oferecida apenas aos estrangeiros enquanto os outros comiam de pé. Colheres e garfos também só foram dados aos estrangeiros, os nacionais comiam com as mãos. Como no século anterior, as pessoas partilhavam das mesmas travessas, as mãos tocando todos os alimentos. A maneira de apresentação das viandas à mesa era como no passado onde todas as espécies de pratos eram misturadas. O antigo uso de lavar os dedos com água, e os brindes também aparecem na cultura alimentar do brasileiro.

Mesmo quando eram oferecidas, muitas pessoas não usavam os talheres e preferiam comer com as mãos.³⁹⁵ Na colônia, apenas os homens usavam facas, os outros se serviam com os dedos:

(...) 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 laranjas, bananas e umas outras poucas frutas.³⁹⁶

Ainda sobre os costumes brasileiros considerados atrasados em relação à Europa, temos o exemplo da sopa, que no Velho Mundo atuava como entrada, despertando e preparando o organismo para receber os outros alimentos mais substanciosos e temperados. No Brasil, a sopa, torna-se prato de substância, consumido para aplacar a fome.

³⁹⁴ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 132-133.

³⁹⁵ MAWE, John. *op. cit.*, p. 138.

³⁹⁶ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 81-82.

Quanto ao jantar em si, compõe, para um homem abastado, de uma sopa de pão e caldo gordo, chamado caldo de substância, porque é feita com um enorme pedaço de carne de vaca, salsichas, tomates, tocinho, couves, imensos rabanetes brancos com suas folhas, chamados impropriamente nabos, etc., tudo bem cozido.³⁹⁷

A experiência de contato durante as viagens se coloca dentro de uma realidade social que permite ser analisada historicamente, a partir de “esquemas intelectuais” construídos e incorporados pelos diferentes grupos sociais, possibilitando ao outro e ao mundo adquirir sentido e ser decifrado. A este conjunto de conceitos, imagens e práticas criadas pelo homem, o francês Roger Chartier deu o nome de “representações”.³⁹⁸

No início do século XIX, a sociedade passava por um período de mudanças de comportamento, cujo processo Norbert Elias chamou de “civilizador”. Segundo ele, neste momento as condutas e sentimentos humanos passaram a ser menos instintivos e se tornaram investidos da idéia de vergonha, forjado pelo autocontrole, mas principalmente pelo controle exercido por terceiros.³⁹⁹

Neste contexto, as representações incorporadas pela sociedade do dezanove eram aquelas ditadas pela Europa, que se considerava porta-voz da civilidade para o resto do mundo e detentora de uma tecnologia, cultura científica, visão de mundo e maneiras superiores, enquanto o americano - índio, negro ou português - aparece como submisso e insignificante nessas representações. Na Europa, a idéia real ou simbólica do “outro”, ou os encontros resultados das viagens, permitia a experiência de observação de contrastes, a produção de sentidos, a percepção das diferenças e desigualdades sociais. Para nós hoje, os relatos também permitem observar a subjetividade dos seus autores e a sociedade em que viveram.

Segundo Rogério Puga, a viagem é uma experiência que possibilita ao homem o distanciamento necessário para a percepção de locais, pessoas e costumes diferentes daqueles seus habituais e de suas representações. Para ele, alguns elementos existem que são capazes de despertar o viajante levando-o a um movimento do olhar – e dos outros sentidos – para fora do seu eu cultural: são, por exemplo, os nomes próprios, expressões coloquiais, os sons da língua autóctone, vestimentas, traços faciais, gestos, objetos característicos, vícios, cheiros e sabores.⁴⁰⁰

³⁹⁷ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 81-82.

³⁹⁸ CHARTIER, Roger. *op. cit.*, p. 16-17.

³⁹⁹ ELIAS, Norbert. *op. cit.*, v.1, p. 14.

⁴⁰⁰ PUGA, Rogério. Exotismo. In: *E-Dicionario de termos literários* (ISBN: 989-20-0088-9). Disponível em: <<http://www.fcsh.unl.pt/edtl/verbetes/E/exotismo.htm>>. Acesso em: 21 jan. 2007; CHARTIER, Roger. *op. cit.*, p. 17.

A grande questão que se coloca é que a percepção do mundo em torno não mostra alguma coisa transcendente – superior, sublime ou inumana – mas aponta inevitavelmente para o conhecimento de algo novo. Nos “descobrimientos” ou durante as viagens, o aventureiro não está diante de alguma coisa que ultrapassa os limites do possível e do entendimento humano, mas ao mesmo tempo ele se vê diante de algo diferente do seu habitual. É a descoberta e o confronto com outras formas de existência que provoca reações imprevisíveis no homem, seja de aproximação ou indiferença.⁴⁰¹

Na pesquisa de Mary Louise Pratt, a autora desenvolve vários conceitos em torno da experiência de contato entre o viajante estrangeiro e a sociedade colonial. Para ela, este encontro tem como resultado uma nova visão de mundo que afeta tanto a vida na colônia quanto na metrópole, num movimento que a autora chama de “transculturação”.⁴⁰² Embora a força da metrópole civilizadora e imperialista seja muito forte, em vários momentos da pesquisa observamos outros resultados: a assimilação dos gostos nacionais pelos estrangeiros, e a adaptação, dos costumes estrangeiros ao modo de vida brasileiro.

Sobre a adaptação dos costumes europeus à vida nacional, a substituição do pão francês, feito de trigo – considerado um cereal nobre em função da dificuldade de produção –, pela farinha de milho ou de mandioca era uma necessidade na sociedade. O trigo importado era muito oneroso e as famílias preferiam usar a farinha produzida dentro de casa. A farinha acompanhava os caldos nas refeições principais e participava até do café da manhã, chamado almoço. Assim:

A refeição principal consta de um jantar ao meio dia (...). 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.⁴⁰³

Ou, segundo Graham:

O grande artigo de alimentação aqui é a farinha de mandioca. Usa-se sob a forma de um bolo largo e fino como um requinte. Mas o modo habitual de comê-la é seca. Na mesa dos ricos é usada em todos os pratos que se comem, tal como comemos pão. Os pobres empregam-na de todas as formas: sopa, papa, pão.⁴⁰⁴

Para Saint-Hilaire:

⁴⁰¹ SEIXO, Maria Alzira. *Entre cultura e natureza; ambigüidades do olhar viajante*. *Revista USP*, São Paulo (30): 120-133, Jun/Ago 1996. Disponível em: <<http://www.usp.br/revistausp/n30/seixo.pdf>>. Acesso em: 02 nov. 2006. p. 123.

⁴⁰² PRATT, Mary Louise. *op. cit.*, p. 12 e 30.

⁴⁰³ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 81-82

⁴⁰⁴ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p 176-178.

Todos os agricultores plantam milho, não só porque sua farinha substitui o pão, como ainda porque ele é para os animais de carga, o que é para nós a aveia, e é empregado também para engordar as galinhas e, sobretudo os porcos.⁴⁰⁵

Em outros momentos, é a mistura de costumes civilizados europeus com os da colônia que chamam a atenção. Mas estes acontecem principalmente pela implantação de práticas que não foram incorporadas pela sociedade brasileira. A população vive um meio caminho entre a modernidade e os costumes antigos.

Em Olinda, Graham é convidada junto com os oficiais do navio em que viajava, para jantar na casa do governador onde lhe oferecem “*roast beef* em atenção aos ingleses”.⁴⁰⁶

Na Fazenda dos Afonsos fica ainda mais curiosa a apresentação da comida brasileira servida na louça inglesa; é uma referência a adaptação dos hábitos europeus à cultura nacional.

Quando acabamos de examinar o engenho de açúcar e ver o jardim, eram duas horas, e fomos chamados para o jantar. Tudo estava excelente no gênero, somente com um pouco mais de alho do que é usado na cozinha inglesa. Na mesa lateral havia uma grande travessa de farinha seca, que a parte mais velha da família pediu e usou em vez de pão. Eu preferi o prato de farinha umedecida com caldo, não muito diferente da papa de aveia, que foi oferecido com o cozido e lingüiça em fatias, depois da sopa. O carneiro era da fazenda, pequeno, e muito macio. Tudo foi servido em baixela inglesa azul e branca. As toalhas e guardanapos eram de algodão lavrado, e havia bastante prata usada, mas não exposta.⁴⁰⁷

Sobre a influencia dos trópicos na vida européia, vemos o fascínio que as nossas frutas e os doces exerciam sobre o estrangeiro, sendo rapidamente incorporados por eles. A inglesa Maria Graham relata com satisfação a compra dos delicados doces de goiaba, cidra, lima e caju, feitos nos conventos de Olinda. Estes produtos estavam segundo ela, entre as coisas “agradáveis” para a viagem, em oposição àquelas consideradas “necessárias”.

Fomos à terra para obter cousas necessárias ou agradáveis para nossa viagem adiante. Entre as últimas comprei excelentes doces, que são feitos no interior e trazidos para o mercado em belos barriletes de madeira, cada um contendo seis ou oito libras.⁴⁰⁸

⁴⁰⁵ SAINT-HILAIRE, Auguste. *op. cit.*, 2000, p. 106.

⁴⁰⁶ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 122-123.

⁴⁰⁷ Idem, *ibidem*, p. 315.

⁴⁰⁸ Idem, *ibidem*, p. 138.

Segundo Luccock, como era costume antigo do país, recebeu como mimo grandes quantidades de doces, frutas em conserva e pastelaria:

(...) Mais uma vez, revelaram meus amigos o interesse que tomavam na segurança e conforto de minha jornada. (...) enviaram-me grande abundancia de quantas provisões pudessem ser-me necessárias e de fácil transportes pela estrada, e com elas vieram, segundo o antigo costume do país, como mimos de despedida, grandes quantidade de doces, frutas em conserva e pastelaria gostosa e engenhosamente enfeitadas com flores e dizeres cheios de expressão.⁴⁰⁹

Para Brillat-Savarin, na Europa o açúcar “misturado às frutas e às flores, fornece as geléias, as marmeladas, as conservas, as gelatinas e os cãndis, o que nos permite gozar o perfume dessas frutas e dessas flores muito tempo após a época que a natureza havia fixado para sua duração”.⁴¹⁰ Entretanto, no Brasil, ele adquire expressões mais sedutoras ao unir sob a química do fogo, a fruta tropical com a canela do Oriente, o cravo e a noz-moscada.

Ainda durante a pesquisa, observamos que somente a elite nacional ou os estrangeiros no país assimilam com facilidade os costumes europeus, pelo menos é assim o que os viajantes querem mostrar. Numa ocasião de visita à casa de Dona Ana, esposa do futuro visconde da Cachoeira, Graham descreve com satisfação a complicada cerimônia do chá.

A família estava em sua casa de campo em Botafogo, uma bela casa, construída com gosto e ricamente mobiliada. (...) A cerimônia de tomar chá foi dirigida mais lindamente do que na Inglaterra; os criados serviam em torno chá, café e bolos em grandes salvas de prata. Todas nos sentamos e tomamos nossos alimentos à vontade, em vez de ficarmos de pé com as xícaras em nossas mãos, e acotovelando-nos para abrir caminho através de uma multidão de pessoas que parecem não se conhecerem umas às outras. Depois passamos à sala de música.⁴¹¹

Depois, já no Rio de Janeiro, ela participa de um jantar na casa da Senhora Rio Seco, que lhe surpreende pela aparência magnífica.

Tem salão de baile, salão de música, uma gruta e fontes, vários aposentos extremamente belos, tanto para a família quanto para as visitas. Louças da China e relógios franceses. O jantar foi pequeno, para três pessoas, mas servido excelentemente. Consistiu em sopa de ave selvagem, uma série de pássaros pequenos e doces do país, que eram raridades para mim [Graham].⁴¹²

⁴⁰⁹ LUCCOCK, John. *op. cit.*, p. 353-354.

⁴¹⁰ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *op. cit.*, p. 106.

⁴¹¹ GRAHAM, Maria. *op. cit.*, p. 250.

⁴¹² Idem, *ibidem*, p. 253-254.

Em nossa pesquisa percebemos que durante três séculos, o Brasil viveu à margem da Europa caracterizando-se por uma paisagem cultural com muita coisa de português, de indígena e de africano. A coexistência do tradicional e do novo era percebida no cotidiano, na nossa cultura material e em nossos hábitos. A presença da louça inglesa cheia de farinha mostra essa dinâmica que não irá se desfazer tão rapidamente. A invasão do mercado brasileiro por produtos importados fez sentir a pressão imperialista do europeu sobre o país, e os antigos aparelhos de mesa foram substituídos pela louça inglesa, ansiosa por conquistar o nosso mercado. Os objetos e costumes considerados modernos atingiam as classes mais ricas, mas também os grupos já integrados aos costumes indígena e negro fazendo surgir uma cultura mestiça feita por um processo de interpenetração das superfícies culturais.⁴¹³ Neste processo o que se observa não é um corte ou um salto de um modo de vida para outro, mas um movimento de passagem que aos olhos do viajante parecia bastante incômodo.

De acordo com o observado nos relatos de viagens, entre as camadas ricas da sociedade, principalmente aquelas que viviam na cidade do Rio de Janeiro, a apropriação das representações da elite européias foi bem mais rápido, sendo que o mesmo não ocorre quando nos afastamos da corte. Entre as classes menos favorecidas e aquelas que viviam fora da capital, assistimos a uma mistura de costumes europeus e brasileiros, e às vezes a total ignorância das novas normas de etiqueta e modas culinárias.

Nesses espaços percebemos um tipo de cultura totalmente integrada à natureza, às necessidades domésticas e familiares e à cultura nativa. O uso da farinha de mandioca, do feijão e da carne de porco ou seca está plenamente de acordo com a realidade social brasileira no oitocentos. O pão, como acompanhamento dos caldos, é substituído pela farinha cuja disponibilidade era maior e mais viável economicamente; além disso, seu sabor não interferia no paladar português. O feijão era um alimento rico em nutrientes e de cultivo fácil nesta terra onde os maiores esforços deviam ser dirigidos para o cultivo da cana-de-açúcar ou do café. A fabricação de doces e a grande disponibilidade de frutas como a banana e a laranja completavam a refeição.

Comparada à sociedade européia, parecemos muito diferentes, mas é interessante perceber a identidade aqui construída, forjada a partir da nossa própria realidade. Podemos cogitar um tipo de sociedade mais simples, onde a possibilidade de uma refeição de galinha tinha o mesmo valor social dos assados europeus, ou talvez onde a quantidade fosse mais representativa que a variedade.

⁴¹³ GRUZINSKI, Serge. *O pensamento mestiço*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 249.

Não podemos deixar de considerar que a visão do cronista será sempre a do europeu, viajante por uma terra estranha, que registra o diferente, o passível de curiosidade, ou de exploração. É impossível aos viajantes olhar o país com outros olhos que não o de estrangeiros, assim como improvável que isto não se revele na produção do conhecimento em que estão envolvidos.

Pensamos que a narrativa do relato de viagem deve ser entendida como resultado das representações de seus autores, que aparecem historicamente inseridos no contexto europeu do século XIX; a estes é negada quaisquer possibilidades de deixar de revelar suas subjetividades. Concluimos que a mesa, como local privilegiado de comunhão e de experiência de novos sabores, nos oferece graciosamente, a possibilidade destes saberes, partilhado entre membros de várias sociedades.

BIBLIOGRAFIA

Literatura de Viagem

- ANTONIL, André João. *Cultura e opulência do Brasil (1711)*. Salvador: Progresso Ed., 1950.
- DANIEL, Padre João. *Tesouro descoberto no máximo rio Amazonas*. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004, v. II.
- DEBRET, Jean-Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil (1816-1831)*. São Paulo: Martins Ed., 1940. t.1, v. 1 e 2.
- CASTELNAU, Francis. *Expedição às regiões centrais da América do Sul*. Belo Horizonte; Rio de Janeiro: Editora Itatiaia Ltda, 2000.
- FREIREYSS, G. Wilhelm. *Viagem ao interior do Brasil nos anos de 1814-1815*. Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo, 1906. v. 11.
- GARDNER, George. *Viagem ao interior do Brasil (1836-1841)*. São Paulo: Edusp; Belo Horizonte: Itatiaia, 1975.
- GRAHAM, Maria. *Diário de uma viagem ao Brasil e de uma estada nesse país durante parte dos anos de 1821, 1822, 1823*. São Paulo: Ed. Nacional, 1956.
- KIDDER, Daniel P. *Reminiscências de viagens e permanências no Brasil, Rio de Janeiro e Províncias de São Paulo (1837-1838)*. São Paulo: Edusp/ Martins Ed., 1972.
- LANGSDORFF, E. de. *Diário da Baronesa E. de Langsdorff relatando sua viagem ao Brasil por ocasião do casamento de S.A.R. o Príncipe de Joinville: 1842-1843*. Florianópolis: Ed. Mulheres; Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2000.
- LEITHOLD, T. von; Rango, L. von. *O Rio de Janeiro visto por dois prussianos em 1819*. São Paulo: Ed. Nacional, 1966.
- LINDLEY, Thomas. *Narrativas de uma viagem ao Brasil (1802-1803)*. São Paulo: Ed. Nacional, 1969.
- LUCCOCK, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil (1808-1818)*. 2ª. Ed. São Paulo: Livraria Martins Editora, s/d..
- MAWE, John. *Viagens ao interior do Brasil; principalmente aos distritos do ouro e dos diamantes. [1807-1810]*. 1ª. ed. Londres, 1812. Rio de Janeiro: Zelio Valverde, 1944.

MAXIMILIANO, Príncipe de Wied-Neuwied. *Viagem ao Brasil* (1815-1817). São Paulo: Ed. Nacional, 1940.

RUGENDAS, João Maurício. *Viagem pitoresca através do Brasil* (1825-1830). São Paulo: Edusp; Martins Ed., 1972.

SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia Ltda., 2000.

SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem às nascentes do rio São Francisco (1819)*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem pelo distrito dos Diamantes e litoral do Brasil*. São Paulo: Edusp/ Belo Horizonte: Itatiaia, 1974.

SAINT-HILAIRE, Augusto. *Viagem à Província de Goiás* (1819). São Paulo: Ed. Nacional, 1936.

SEIDLER, Carl. *Dez anos no Brasil*. (1825-1835). São Paulo: Martins Ed., s/d.

SPIX, J. B. von e Martius, C. F. P. von. *Viagem pelo Brasil*. (1817-1820). Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1938. 3v.

SUZANNET, Conde de. *O Brasil em 1845; semelhanças e diferenças após um século*. Rio de Janeiro: Livraria-Editora da Casa do Estudante do Brasil, 1954.

TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. *Uma parisiense no Brasil*. São Paulo: Editora Capivara, 2003.

WALSH, Robert. *Notícias do Brasil (1828-1829)*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1985.

Jornais

Jornal "A Família", 1889.

Jornal da Família, 1875, n. 14.

Jornal das Famílias, 1865, n. 3.

Jornal das Famílias, 1867, n. 5.

Jornal das Famílias, 1871, n. 9.

Jornal das Famílias, 1872, n. 10.

Jornal das Famílias, 1872, n. 15.

Bibliografia geral

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997.

- ABREU, Márcia; *et alii*. *Caminhos do romance no Brasil: séculos XVIII e XIX*. Disponível em: <<http://www.caminhosdoromance.iel.unicamp.br/estudos/ensaios/caminhos.pdf>>. Acesso em: 06/01/2008.
- ACKERMAN, Diane. *Uma história natural dos sentidos*. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil S.A., 1992.
- ALGRANTI, Leila Mezan. *Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séc. XV-XVIII)*. In: *História: questões & debates*, n. 42, 2005.
- ARIÉS, Philippe e CHARTIER, Roger (org.). *História da vida privada: da Renascença ao século das luzes*. São Paulo: Cia das Letras, 1991. v.3.
- BANDEIRA, Júlio; LAGO, Pedro Correa. *Debret e o Brasil: obra completa (1816-1831)*. Rio de Janeiro: Capivara Editora Ltda, 2007.
- BAUDRILLARD, Jean. *O sistema dos objetos*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1993.
- BARRAU, Jacques. Animal. In: *Enciclopédia Einaudi*. Edição portuguesa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1989. v. 16. (Homo-Domesticação/Cultura Material). v. 16.
- BOURGUET, Marie-Noëlle. O explorador. In: VOVELLE, Michel (dir). *O homem do Iluminismo*. Lisboa: Editorial Presença, 1992.
- BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo (séc. XV-XVIII)*. São Paulo: Martins Fontes, 1995.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- BRUNO, Ernani Silva. *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2001, v.4.
- BURKE, Peter. *A escrita da História: novas perspectivas*. São Paulo: Edunesp, 1992.
- CABRAL, Flavio José Gomes. “Vozes públicas”: as ruas e os embates políticos em Pernambuco na crise do Antigo Regime português (1820-1821). In: *Saeculum: Revista de História*, [13]; João Pessoa, jul/dez. 2005.
- CAMPOFIORITO, Quirino. *A Missão Artística Francesa e seus discípulos (1816-1840)*. Rio de Janeiro: Pinakothek, 1983. (História da pintura brasileira no século XIX, 2).
- CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das Luzes*. São Paulo: Edunesp, 1996.
- CARVALHO, Francismar Alex Lopes de. Perspectivas teóricas acerca da leitura e análise de relatos de viajantes: Hercules Florence, narrador. In: *Fênix: Revista de História e Estudos Culturais*. Abr./Mai./Jun. de 2005. vol. 2, ano II, nº 2. Disponível em: <www.revistafenix.pro.br>.

- CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1983. 2v.
- CHARTIER, Roger. *A História cultural: entre práticas e representações*. Lisboa: Difel - Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1990.
- CHARTIER, Roger (org.) *História da vida privada; da renascença ao século das luzes*, São Paulo: Companhia das Letras, 1991. v. 3.
- COLLAÇO, Felipe Neri. *O conselheiro da família brasileira*. Rio de Janeiro: Bl. Garnier (liv. Ed.), 1883.
- COLLOMP, Alain. *Famílias: habitações e coabitações*. In: ARIÉS, Philippe e CHARTIER, Roger (org.). *História da vida privada: da Renascença ao século das luzes*. São Paulo: Cia das Letras, 1991. v.3.
- DEETZ, James. *In small things forgotten; the archeology of early american life*. New York: Anchor Books, 1977.
- ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. v. 2.
- Enciclopédia Einaudi*. Edição portuguesa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1989. v. 16. (Homo-Domesticação/Cultura Material). v. 16.
- FARIA, Sheila de Castro. *A colônia em movimento*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1998.
- FARIA, Sheila Siqueira de Castro. *Fontes textuais e vida material: observações preliminares sobre casas de moradia nos Campos dos Goitacases, séculos XVIII e XIX*. In. *Anais do Museu Paulista: história e cultura material*. 1993, v.1
- FLANDRIN, Jean-Louis. *A distinção pelo gosto*. In: CHARTIER, Roger (org.) *História da vida privada; da renascença ao século das luzes*, São Paulo: Companhia das Letras, 1991. v. 3.
- FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (org). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 2ª. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.
- FREYRE, Gilberto. *Ingleses no Brasil: aspectos da influencia britânica sobre a vida, a paisagem e a cultura do Brasil*. Rio de Janeiro: Topbooks, 1977.
- FREYRE, Gilberto. *Sobrados e mucambos; decadência do patriarcado rural e desenvolvimento urbano*. 7. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1985. t. 1.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. São Paulo: Edusp/ Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.

- GRUZINSKI, Serge. *O pensamento mestiço*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- HOLANDA, Sérgio Buarque (org). *História geral da civilização brasileira*. O Brasil monárquico: o processo de emancipação. 4ª. Ed. São Paulo; Rio de Janeiro: Difel, 1976. v. 1, t. 2.
- JACOB, Heinrich Eduard. *Seis mil anos de pão*. São Paulo: Editora Nova Alexandria, 2003.
- KELLY, Ian. *Carême: cozinheiro dos reis*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.
- KURY, Lorelai. *Viajantes-naturalistas no Brasil oitocentista: experiência, relato e imagem*. In: História, Ciências, Saúde – *Manguinhos*. v. VIII (suplemento), 2001.
- LEITE, Ilka Boaventura. *Antropologia da viagem; escravos e libertos em Minas Gerais no século XIX*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1996.
- LEITE, Miriam Moreira. *A condição feminina no Rio de Janeiro, século XIX: antologia de textos de viajantes estrangeiros*. São Paulo: Hucitec; Brasília: INL, Fundação Nacional Pró-Memória, 1984.
- LEMOS, Carlos A. C. *Cozinhas, etc.* Um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1976.
- LIMA, Claudia. *Tachos e panelas*. Historiografia da alimentação brasileira. 2ª. ed. Recife: Ed. da autora, 1999.
- LIMA, Tânia Andrade. *Chá e simpatia: uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista*. In. *Anais do Museu Paulista: história e cultura material*. 1997, v.5.
- LIMA, Tânia Andrade. *Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX*. In. *Anais do Museu Paulista: história e cultura material*. 1995, v.3.
- LIMA, Tânia Andrade. *Humores e odores: ordem corporal e ordem social no Rio de Janeiro, século XIX*. In: História, Ciências, Saúde - *Manguinhos*. II (3), 1995/1996.
- LOPES, Maria Margaret. *Invertendo o sentido das viagens*. In: História, Ciências, Saúde: *Manguinhos*. Rio de Janeiro. vol. 10(2):768-773, maio-ago. 2002.
- MARTINS, João Paulo. *História e romance: a idéia de história em 'As aventuras de Telêmaco' e as relações entre o texto histórico e a prosa ficcional na passagem dos séculos XVII-XVIII*. Disponível em:
<<http://www.caminhosdoromance.iel.unicamp.br/estudos/ensaios/historiaeromance.pdf>>.
Acesso em: 06/01/2008.
- MORO, Fernanda de Camargo e Almeida. *Veneza: o encontro do Oriente com o Ocidente*. Rio de Janeiro: Record. 2003.
- MOURA, Ana Maria S. & Sena Filho, Nelson. *Cidades: relações de poder e cultura*. Goiânia: Ed. Vieira, 2005.

- MOURA, Dr. Caetano Lopes de. *O livro indispensável ou novíssima coleção de receitas*. Paris: na livraria portuguesa de J. P. Ailland, 1845.
- NAXARA, Márcia Regina Capelari. *Cientificismo e sensibilidade romântica: em busca de um sentido explicativo para o Brasil no século XIX*. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2004.
- NEPOMUCENO, Rosa. *O Brasil na rota das especiarias: o leva-e-traz de cheiros, as surpresas da nova terra*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2005.
- OLIVEIRA, Rosa Meire Carvalho de. *Diários públicos, mundos privados: diário íntimo como gênero discursivo e suas transformações na contemporaneidade*. Disponível em: <<http://www.bocc.ubi.pt/pag/oliveira-rosa-meire-diarrios-publicos-mundos-privados.html>> Acesso em: 11 jun. 2006.
- PINHEIRO, Rachel. *Aspectos das produções textuais nas viagens científicas*. Disponível em: <http://www.triplov.com/hist_fil_ciencia/rachel.html>. Acesso em: 28 mai. 2006.
- PRATT, Mary Louise. *Os olhos do império: relatos de viagem e transculturação*. Bauru, SP: Edusc, 1999.
- PUGA, Rogério. Exotismo. In: *E-Dicionário de termos literários* (ISBN: 989-20-0088-9). Disponível em: <<http://www.fcsh.unl.pt/edtl/verbetes/E/exotismo.htm>>. Acesso em: 21 jan. 2007.
- QUINTANEIRO, Tânia. *Retratos de mulher: a brasileira vista por viajeiros ingleses e norte-americanos durante o séc. XIX*. Petrópolis: Vozes, 1995.
- RAMOS, Fábio Pestana. *No tempo das especiarias*. 2ª. Ed. São Paulo: Contexto, 2004.
- RIBEIRO, Monike Garcia. “A Missão Austríaca no Brasil e as aquarelas do pintor Thomas Ender no século XIX”. Disponível em: <www.dezenovevinte.net>. Acesso em 10/06/2007.
- ROMIO, Eda. *Brasil, 1500-2000: 500 anos de sabor*. São Paulo: ER Comunicações, 2000.
- ROQUETTE, J. I. *Código do bom-tom, ou regras da civilidade e de bem viver no século XIX*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- SANTOS, Claudia Regina Andrade dos. *La ville de Rio de Janeiro sous le regard des voyageurs français*. In: MOURA, Ana Maria S. & Sena Filho, Nelson. *Cidades: relações de poder e cultura*. Goiânia: Ed. Vieira, 2005.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz. *O Espetáculo das raças*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.
- SEIXO, Maria Alzira. *Entre cultura e natureza; ambigüidades do olhar viajante*. *Revista USP*, São Paulo (30): 120-133, Jun/Ago 1996. Disponível em: <<http://www.usp.br/revistausp/n30/seixo.pdf>>. Acesso em: 02 nov. 2006.

- SENNETT, Richard. *O declínio do homem público: as tiranias da intimidade*. São Paulo: Cia das Letras, 1988.
- SILVA, Paula Pinto. *Entre tampas e panelas: por uma etnografia da cozinha no Brasil*. São Paulo, 2001. Dissertação (Mestrado).
- SOUZA, Laura de Mello. *O diabo e a terra de Santa Cruz: feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial*. São Paulo: Cia. das Letras, 1986.
- TODOROV, Tzvetan. *Nós e os outros: a reflexão francesa sobre a diversidade humana*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993.
- VASCONCELOS, Sandra Guardini T. *A formação do romance brasileiro: 1808-1860 (vertentes inglesas)*. Disponível em: <<http://www.caminhosdoromance.iel.unicamp.br/estudos/ensaios/formacao.pdf>>. Acesso em 06/01/2008.
- VELOSO, Carlos. *Alimentação em Portugal no século XVIII; nos relatos de viajantes estrangeiros*. Coimbra: Livraria Minerva, 1992.
- VILLALTA, Luiz Carlos. *Censura e prosa de ficção: perspectivas distintas de instruir, divertir e edificar?* (Ensaio produzido como resultado do projeto de pesquisa Leitura, circulação e posse de livros na América portuguesa, que integra o Projeto Temático Caminhos do Romance no Brasil: séculos XVIII e XIX, coordenado pela professora Márcia Abreu, financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) desde março 2003 e apoiado pelo CNPq em 2004). Material digitado, cedido pelo autor.
- VOVELLE, Michel (dir). *O homem do Iluminismo*. Lisboa: Editorial Presença, 1992.

ANEXO

Nome do viajante e da obra publicada sobre o Brasil	Nacionalidade	Período que permaneceu no país	Regiões visitadas	Ocupação
ANTONIL, André João. <i>Cultura e opulência do Brasil</i> (1711). Salvador: Progresso Ed., 1950. Giovanni Antonio ou João Antônio Andreoni. Adotou o nome André João Antonil (1649-1716)	Italiano	1681-1716	Bahia	Padre jesuíta
DANIEL, Padre João. <i>Tesouro descoberto no máximo rio Amazonas</i> . Rio de Janeiro: Contraponto, 2004, v. II. João Daniel (1722-1776)	Português	1741-1757	Maranhão e Grão Pará, Amazonas	Padre jesuíta
DEBRET, Jean-Baptiste. <i>Viagem pitoresca e histórica ao Brasil</i> (1816-1831). São Paulo: Martins Ed., 1940. t.1, v. 1 e 2. Jean-Baptiste Debret (1768-1848)	Francês	1816-1831	Rio de Janeiro	Pintor e desenhista
CASTELNAU, Francis. <i>Expedição às regiões centrais da América do Sul</i> . Belo Horizonte; Rio de Janeiro: Editora Itatiaia Ltda, 2000. François Louis Nompard de Caumont de la Porte, Conde de Castelnau (1810-1880)	Francês	1843-1847	Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Amazonas	Chefe de expedição naturalista
FREIREYSS, G. Wilhelm. <i>Viagem ao interior do Brasil nos anos de 1814-1815</i> . Revista do Instituto Histórico e Geográfico	Alemão	1814-1815	Rio de Janeiro e Minas Gerais	Botânico naturalista

de São Paulo, 1906. v. 11. Georg Wihelm Freireyss (1789-1825)				
GARDNER, George. <i>Viagem ao interior do Brasil</i> (1836-1841). São Paulo: Edusp; Belo Horizonte: Itatiaia, 1975. George Gardner (1812-1849)	Inglês	1836-1841	Rio de Janeiro, Bahia, Pernambuco, Ceará, Piauí, Goiás, Minas Gerais	Médico e botânico
GRAHAM, Maria. <i>Diário de uma viagem ao Brasil e de uma estada nesse país durante parte dos anos de 1821, 1822, 1823.</i> São Paulo: Ed. Nacional, 1956. Maria Dundas Graham Callcot (1785-1842)	Escocesa	1821, 1822, 1823	Pernambuco, Bahia, Rio de Janeiro	Escritora
KIDDER, Daniel P. <i>Reminiscências de viagens e permanências no Brasil, Rio de Janeiro e Províncias de São Paulo.</i> (1837-1838). São Paulo: Edusp/Martins Ed., 1972. Daniel Parish Kidder (1815-1891)	Norte-americano	1836-1837; 1840-1842	Região nordeste, Amazônia, Rio de Janeiro	Missionário evangélico
LANGSDORFF, E. de. <i>Diário da Baronesa E. de Langsdorff relatando sua viagem ao Brasil por ocasião do casamento de S.A.R. o Príncipe de Joinville: 1842-1843.</i> Florianópolis: Ed. Mulheres; Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2000. Victorine Emilie (Baronesa de	Francesa	1842-1843	Rio de Janeiro	Viagem diplomática

Langsdorff) (*1812)				
LEITHOLD, T. von; Rango, L. von. <i>O Rio de Janeiro visto por dois prussianos em 1819</i> . São Paulo: Ed. Nacional, 1966. Johanes Gottfried Theodor von Leithold (1771-1826)	Prussiano	1819	Rio de Janeiro	Naturalista
LEITHOLD, T. von; Rango, L. von. <i>O Rio de Janeiro visto por dois prussianos em 1819</i> . São Paulo: Ed. Nacional, 1966. Friedrich Ludwig von Rango	Prussiano	1819	Rio de Janeiro	Naturalista
LINDLEY, Thomas. <i>Narrativas de uma viagem ao Brasil (1802-1803)</i> . São Paulo: Ed. Nacional, 1969. Thomas Lindley	Inglês	1802-1803	Bahia	Comerciante, contrabandista. Preso ilegalmente como médico na Bahia.
LUCCOCK, John. <i>Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil (1808-1818)</i> . 2ª. Ed. São Paulo: Livraria Martins Editora, s/d. John Luccock († 1825)	Inglês	1808-1818	Rio de Janeiro	Comerciante
MAWE, John. <i>Viagens ao interior do Brasil</i> ; principalmente aos distritos do ouro e dos diamantes. [1807-1810]. 1ª. ed. Londres, 1812. Rio de Janeiro: Zelio Valverde, 1944 John Mawe (1764-1829)	Inglês	1807-1810	Santa Catarina, Rio de Janeiro, Minas Gerais	Mineralogista
MAXIMILIANO, Príncipe de Wied-Neuwied. <i>Viagem ao Brasil (1815-1817)</i> . São Paulo: Ed.	Alemão	1815-1817	Rio de Janeiro, Espírito Santo, Bahia	Príncipe naturalista e etnólogo

Nacional, 1940. Maximilian Alexander Philipp zu Wied-Neuwied (1782-1867)				
RUGENDAS, João Maurício. <i>Viagem pitoresca através do Brasil</i> (1825-1830). São Paulo: Edusp; Martins Ed., 1972. Johann Moritz Rugendas (1802-1858)	Alemão	1822-1825	Rio de Janeiro e outras partes do Brasil	Pintor e desenhista da missão científica do Barão de Langsdorff
SAINT-HILAIRE, Auguste. <i>Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais</i> . Belo Horizonte: Editora Itatiaia Ltda., 2000. SAINT-HILAIRE, Auguste. <i>Viagem às nascentes do rio São Francisco</i> (1819). Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975. SAINT-HILAIRE, Auguste de. <i>Viagem pelo distrito dos Diamantes e litoral do Brasil</i> . São Paulo: Edusp/ Belo Horizonte: Itatiaia, 1974. SAINT-HILAIRE, Augusto. <i>Viagem à Província de Goiás</i> (1819). São Paulo: Ed. Nacional, 1936 Jean Henri Jaume Saint-Hilaire (1772-1845)	Francês	1816-1822	Rio de Janeiro, Minas Gerais, São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul	Naturalista
SEIDLER, Carl. <i>Dez anos no Brasil</i> . (1825-1835). São Paulo:	Suíço-alemão	1825-1835	Rio de Janeiro, Santa Catarina	Comandante de navio

Martins Ed., s/d Carl Friedrich Gustav Seidler				
SPIX, J. B. von e Martius, C. F. P. von. <i>Viagem pelo Brasil</i> . (1817-1820). Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1938. 3v. Johann Baptiste von Spix (1781-1826)	Alemão	1817-1820	Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Bahia, Pernambuco, Piauí, Maranhão, Pará, Amazonas	Naturalista, zoólogo
SPIX, J. B. von e Martius, C. F. P. von. <i>Viagem pelo Brasil</i> . (1817-1820). Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1938. 3v. Carl Friedrich Philipp von Martius (1794-1868)	Alemão	1817-1820	Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Bahia, Pernambuco, Piauí, Maranhão, Pará, Amazonas	Naturalista, médico e botânico.
SUZANNET, Conde de. <i>O Brasil em 1845; semelhanças e diferenças após um século</i> . Rio de Janeiro: Livraria-Editora da Casa do Estudante do Brasil, 1954. Conde de Suzannet	Francês	1842-1843	Rio de Janeiro, Minas Gerais, Bahia, Pernambuco, Maranhão, Pará	Viagem para formação cultural
TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. <i>Uma parisiense no Brasil</i> . São Paulo: Editora Capivara, 2003. Adele Toussaint-Samson (1826-1911)	Francesa	1849/50-1862	Rio de Janeiro	Professora de francês e de dança
WALSH, Robert. <i>Notícias do Brasil</i> (1828-1829). Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1985. Robert Walsh (1772-1852)	Inglês	1828-1829	Rio de Janeiro, Minas Gerais	Capelão na comitiva de Lord Strangford

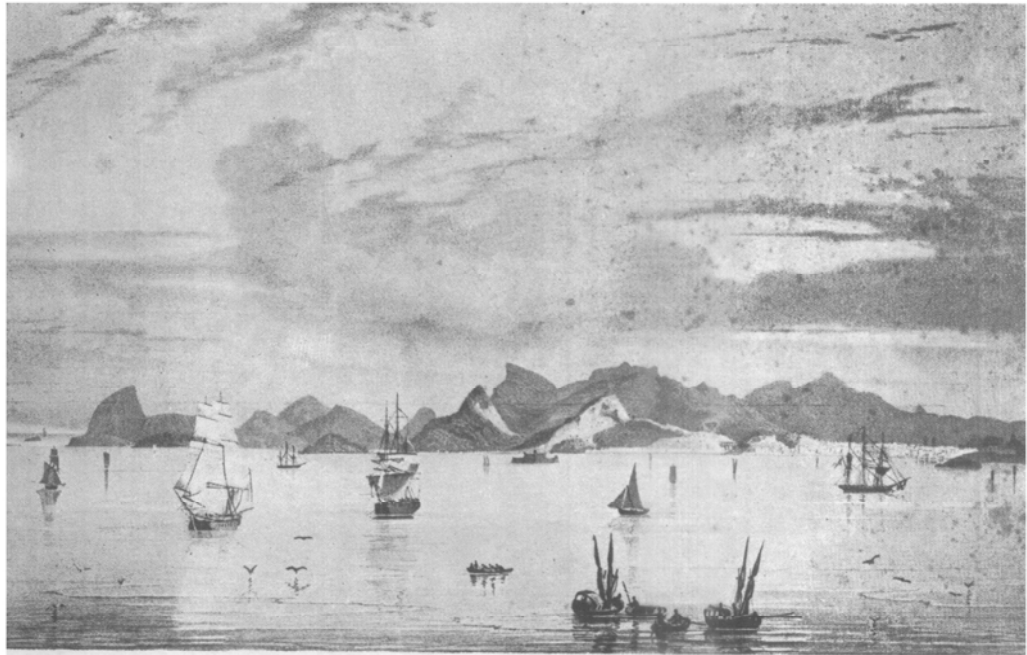


Figura 1: Vista do Rio de Janeiro

RUGENDAS, Johann Moritz. *Viagem pitoresca através do Brasil*. p. 29, prancha 7.

Quando chegava ao Rio de Janeiro, o primeiro contato do viajante era com a baía da Guanabara. Antes de ver as pessoas, a natureza em torno envolvia o estrangeiro num clima de expectativa e tensão.



Figura 2: Uma tarde na praça do Palácio (*Les rafraîchissements d'un après sur la place du Palais*). Aquarela sobre papel; 15,5 x 21,4 cm. Museu Castro Maya, Rio de Janeiro. BANDEIRA, Júlio; LAGO, Pedro Correa. *Debret e o Brasil: Obra completa* (1816-1831). p. 173.

Percorrendo a cidade, o Mercado era um de seus locais mais curiosos. Localizado próximo ao Paço Imperial, era onde ficavam expostos todos os tipos de produtos da terra: alimentos, objetos materiais, animais exóticos e principalmente as pessoas. A praça em torno, com o Palácio e o chafariz, reunia todos os grupos humanos da sociedade carioca: o estrangeiro que havia acabado de desembarcar, os comerciantes que vinham receber suas mercadorias, os negros que buscavam água e os escravos de ganho.



Figura 3: Mata virgem perto de Mangaratiba

RUGENDAS, Johann Moritz. *Viagem pitoresca através do Brasil*. p. 21, prancha 3.

Para o viajante europeu, habituado às florestas de sua pátria, o espetáculo de uma mata virgem era uma experiência verdadeiramente fascinante.



Figura 4: Um jantar brasileiro (*Un diner brésilien*). Aquarela sobre papel; 15,9 x 21,9 m. Museu Castro Maya, Rio de Janeiro.
BANDEIRA, Júlio; LAGO, Pedro Correa. *Debret e o Brasil: Obra completa* (1816-1831). p. 177.

O jantar de um homem abastado no Rio de Janeiro compõe-se de um caldo grosso, chamado de substância porque é feito com um enorme pedaço de carne de vaca. Serve-se também o cozido e a indispensável farinha de mandioca, que substitui o pão. No centro da mesa uma insossa galinha com arroz; as laranjas são para acalmar o paladar cauterizado pela pimenta. De sobremesa, arroz doce frio com muita canela. O vinho Madeira e do Porto são servidos em cálices, enquanto a água pura e fresca aparece em abundância. A refeição termina com o café.



Figura 5: Preparação da raiz de mandioca

RUGENDAS, Johann Moritz. *Viagem pitoresca através do Brasil*. p. 215, prancha 87.

A farinha de mandioca era uma presença constante na mesa dos brasileiros, e considerada uma excentricidade para os viajantes. Esse sentimento se dirigia tanto ao produto em si, quanto à sua maneira de uso: a farinha era misturada a todos os pratos, caldos principalmente, e comida com as mãos.



Figura 6: Natureza morta com frutas do Novo Mundo (*Les fruits du Nouveau Monde*). Óleo sobre tela; 113 x 76 cm. François Debret, Paris; Musée Magnin, Dijon. BANDEIRA, Júlio; LAGO, Pedro Correa. *Debret e o Brasil: Obra completa (1816-1831)*. p. 102.

As frutas tropicais eram consumidas frescas, mas misturadas com açúcar, cravo e canela tornaram-se doces em pasta, em calda, seco, compotas e geléias, feitos de acordo com as habilidades da cozinheira. Foram vendidos e oferecidos como presentes, levados em caixas e latas para a Europa.