

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE HISTÓRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA COMPARADA
MESTRADO EM HISTÓRIA COMPARADA

**ALIMENTAÇÃO NO RIO DE JANEIRO DO SÉCULO XIX (1808-1831): UMA
ANÁLISE COMPARADA ATRAVÉS DAS OBRAS *VIAGEM PITORESCA E
HISTÓRICA AO BRASIL E NOTAS SOBRE O RIO DE JANEIRO E PARTES
MERIDIONAIS DO BRASIL***

Karen da Silva Cunha Mariano

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Thaina Schwan Karls

Rio de Janeiro
2025

**ALIMENTAÇÃO NO RIO DE JANEIRO DO SÉCULO XIX (1808-1831): UMA
ANÁLISE COMPARADA ATRAVÉS DAS OBRAS *VIAGEM PITORESCA E
HISTÓRICA AO BRASIL E NOTAS SOBRE O RIO DE JANEIRO E PARTES
MERIDIONAIS DO BRASIL***

Karen da Silva Cunha Mariano

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Comparada no Instituto de História da UFRJ, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em História Comparada.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Thaina Schwan Karls.

Rio de Janeiro
2025

FOLHA DE APROVAÇÃO

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Comparada no Instituto de História da UFRJ, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em História Comparada.

Aprovada por:

Documento assinado digitalmente
 **THAINA SCHWAN KARLS**
Data: 07/08/2025 15:45:47-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof^a. Dr^a. Thaina Schwan Karls - Presidente

Documento assinado digitalmente
 **VICTOR ANDRADE DE MELO**
Data: 07/08/2025 17:12:02-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Victor Andrade de Melo

Documento assinado digitalmente
 **VALERIA LIMA GUIMARAES**
Data: 12/08/2025 15:15:12-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof^a. Dr^a. Valéria Lima Guimarães

CIP - Catalogação na Publicação

M333a Mariano, Karen da Silva Cunha
 Alimentação no Rio de Janeiro do século XIX (1808
 1831): uma análise comparada através das obras
 Viagem pitoresca e histórica ao Brasil e Notas sobre
 o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil /
 Karen da Silva Cunha Mariano. -- Rio de Janeiro,
 2025.
 169 f.

 Orientadora: Thaina Schwan Karls.
 Dissertação (mestrado) - Universidade Federal do
 Rio de Janeiro, Instituto de História, Programa de
 Pós-Graduação em História Comparada, 2025.

 1. História da alimentação. 2. Rio de Janeiro,
 século XIX. 3. Relatos de viajantes. I. Karls,
 Thaina Schwan, orient. II. Título.

Dedico este trabalho à memória do meu paizinho, Francisco,
de quem sinto falta todos os dias.

AGRADECIMENTOS

A Deus, *Jeová Jireh*, aquele que provê todas as nossas necessidades, todas mesmo! Toda honra, toda glória e toda minha gratidão pela conclusão dessa jornada.

À minha mãe, que me deu a vida e com suas orações me manteve de pé. Por sempre estar ao meu lado em todas as ocasiões, me apoiar nos estudos e me ensinar a ter fé.

Ao meu pai, a pessoa que me ensinou a amar literatura, arte, História e histórias. Com certeza ele teria feito muitas contribuições e diversas leituras da dissertação da sua *caçulinha*.

Ao meu melhor amigo, meu amor, Leandro. Obrigada pelo incentivo, suporte, compreensão e por ver tantas coisas boas em mim, as quais, às vezes, nem eu mesma vejo. “Entre tantos outros, entre tantos anos, que sorte a nossa, hein?!”

Aos meus filhos, Lara – meu *Dengo* e Levi – meu *Bilico* por me ensinarem o amor incondicional da maternidade, serem minha fonte de estímulo para que eu me torne mais e melhor. Mamãe ama vocês.

Às minhas irmãs, Kelly e Katy, amigas da vida toda. Que sempre estiveram ao meu lado e acreditaram em mim.

À família que a UFRJ me deu: Ana, Eliete e Marcio, agradeço por tanto! Pelos cuidados diários, risos, lágrimas e muita comida boa! Meu irmão do coração, um agradecimento especial a você pelas ideias iniciais que geraram esse projeto, por tantos livros emprestados e pelas conversas sobre a pesquisa.

Thaina, minha orientadora querida, muito obrigada pela paciência e generosidade ao compartilhar ensinamentos. Você é um exemplo de sucesso e uma inspiração. Apaixonada pelo que faz, uma profissional competente e uma cozinheira de “mão cheia” (sabe que as suas aulas são as minhas preferidas)! Graças à sua ajuda cheguei até aqui e superei muitos obstáculos.

Aos familiares e amigos que torceram por mim e acompanharam - de perto ou de longe - este árduo processo de criação. Pela compreensão, afeto, e orações, agradeço profundamente.

Amigas de mestrado, Nathalia e Joyce, enfim chegamos ao final! Foi muito especial ter partilhado este caminho ao lado de vocês. Gratidão por me ouvirem e dividirem emoções, além de conhecimentos sobre o mundo acadêmico.

Mirella, agradeço pelos litros e mais litros de café, sempre acompanhados de um largo sorriso, abraços e palavras de incentivo.

Aos professores da banca pelas valiosas contribuições, ideias e direcionamentos. Por seus valiosos trabalhos publicados que serviram como base para o desenvolvimento desta dissertação.

Aos colegas do Grupo de Pesquisa Estudos Históricos da Alimentação e Gastronomia no Brasil pelos debates e companheirismo.

Não posso esquecer de demonstrar gratidão e reconhecer o valor de todos os docentes que fizeram parte da construção da pessoa que me tornei, desde a infância, ensino médio/técnico, graduação e pós graduação. Em especial, Tia Eliane e Dra. Allegra (em memória), se estou aqui hoje, vocês também fazem parte disso.

RESUMO

Em 1808 a chegada da família real portuguesa ao Brasil promoveu grandes mudanças, especialmente no Rio de Janeiro, tornando a cidade a nova capital da monarquia e o centro de maior destaque no país. Esta dissertação analisou as representações sobre alimentação neste espaço entre os anos iniciais do século XIX (1808 a 1831), a partir dos relatos dos viajantes europeus John Luccock e Jean Baptiste Debret. Inseridos no contexto de transformação provocado pela transferência da corte lusitana, pela abertura dos portos e, posteriormente, pela vinda da Missão Artística Francesa, seus testemunhos revelam como a alimentação refletia práticas culturais, identidades sociais e dinâmicas urbanas da época, muitas das quais estimuladas pelo modelo civilizatório europeu. A pesquisa busca articular as diferentes experiências e visões destes viajantes, atentando para os contrastes e aproximações entre seus registros. A problemática do estudo buscou identificar, descrever e levantar interpretações sobre os aspectos da influência europeia na alimentação dos habitantes da capital do Império, representadas nas narrativas. Trata-se de uma investigação ancorada na perspectiva da História Cultural e desenvolvida com base no método da História Comparada, considerando as descrições de alimentos, utensílios, modos de preparo, espaços de venda e consumo e práticas de sociabilidade presentes nas obras dos dois autores. Os relatos de Luccock, com foco no cotidiano e na dinâmica comercial, contrastam com a visão artística e sensível de Debret, voltada para expressões culturais, sociais e gastronômicas. Ainda que distintos, ambos oferecem perspectivas complementares sobre os impactos das interações culturais na formação dos hábitos alimentares e na construção da sociabilidade na urbe oitocentista. Tais dinâmicas resultam da interação entre indígenas, escravizados e europeus. Os registros analisados permitiram perceber a comida como uma categoria fundamental para compreender as transformações sociais, culturais e identitárias vividas pela sociedade brasileira no recorte temporal supracitado. Modificações essas que foram evidenciadas pela aclimação de novas espécies alimentícias de origem vegetal e animal, apropriação e fusão de modos de cocção, receitas e maneiras de consumo, bem como de utensílios culinários, surgimentos de novos espaços para manipulação e comércio de víveres. No que concerne às alterações no âmbito social, identificamos que o alimento funcionou como ferramenta de distinção contribuindo para acentuação da estratificação social. Conclui-se que a alimentação, além de sua função nutricional, deve ser entendida como um elemento simbólico e social, capaz de expressar valores, hierarquias e processos históricos.

Palavras Chave: Rio de Janeiro. Alimentação. Representações. Relatos de viajantes. Século XIX.

ABSTRACT

In 1808, the arrival of the Portuguese royal family in Brazil provoked significant changes, especially in Rio de Janeiro, which became the new capital of the monarchy and the most prominent urban center in the country. This dissertation analyzes representations of food and eating in this context between the early years of the 19th century (1808–1831), based on the travel accounts of European visitors John Luccock and Jean-Baptiste Debret. Positioned within a broader context of transformation brought about by the transfer of the Portuguese court, the opening of ports, and later the arrival of the French Artistic Mission, their testimonies reveal how food practices reflected cultural traditions, social identities, and urban dynamics of the time, many of which were influenced by European civilizing models. The research seeks to articulate the different experiences and perspectives of these travelers, highlighting the contrasts and points of convergence in their accounts. The central question of the study is to identify, describe, and interpret the influence of European elements on the food practices of the imperial capital's inhabitants, as represented in their narratives. Anchored in the perspective of Cultural History and grounded in the methodology of Comparative History, this investigation considers descriptions of foodstuffs, utensils, preparation methods, spaces of sale and consumption, and sociability practices present in both authors' works. Luccock's accounts, focused on daily life and commercial dynamics, contrast with Debret's more artistic and sensitive perspective, which emphasizes cultural, social, and gastronomic expressions. Despite their differences, both offer complementary viewpoints on the cultural exchanges that shaped eating habits and the construction of sociability in the 19th-century urban environment, influenced by interactions among Indigenous peoples, enslaved Africans, and Europeans. The analysis of these records allows us to understand food as a fundamental category for interpreting the social, cultural, and identity transformations experienced by Brazilian society during the selected period. These changes are evidenced by the acclimatization of new plant and animal species, the appropriation and fusion of cooking methods, recipes, and consumption habits, as well as the introduction of culinary utensils and the emergence of new spaces for handling and trading foodstuffs. Regarding social changes, it was observed that food served as a tool of distinction, contributing to the reinforcement of social stratification. The study concludes that food, beyond its nutritional function, must be understood as a symbolic and social element, capable of expressing values, hierarchies, and historical processes.

Keywords: Rio de Janeiro. Food. Representations. Travel accounts. 19th century.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Jean Baptiste Debret, 1832.....	29
Figura 2 - Comércio do Rio de Janeiro comparado ao da Baía no ano de 1816	32
Figura 3 - Tábuas de Comércio – Nº I – Parte I.....	35
Figura 4 - Relação de artistas com benefício da pensão anual concedida por sua majestade.	39
Figura 5 - Prancha Nº 53 - Panoramas da Baía do Rio de Janeiro	42
Figura 6 - Sumário de Notas sobre o Rio de Janeiro e partes Meridionais do Brasil	51
Figura 7 - Prancha Nº 37 - Aclamação do Rei D. João VI	55
Figura 8 - Prancha Nº3 - Plantas das matas virgens	62
Figura 9 - Gráfico comparativo de ocorrências do Capítulo 2.....	67
Figura 10 - Prancha nº14 – Negros vendedores de aves	76
Figura 11 - Prancha Nº19 – Negros voltando da caçada – Escravo de um naturalista	79
Figura 12 - Prancha Nº 31 - Plantas alimentícias.....	84
Figura 13 - Prancha Nº 20–Vendedores de Milho	88
Figura 14 - Prancha Nº 24 – Frutas do Brasil	92
Figura 15 - Prancha Nº 21 – Vendedores de capim e de leite.....	98
Figura 16 - Prancha Nº 32 – O cabaceiro	101
Figura 17 - Prancha Nº 34 – Potes e Cestos.....	102
Figura 18 - Prancha nº 6 – Utensílios de madeira e barro	104
Figura 19 - Prancha Nº 12-bis – Cestos.....	106
Figura 20 - Prancha Nº13 – Vendedor de cestos	107
Figura 21 - Prancha Nº 34 – Família pobre em sua casa.....	112
Figura 22 - Prancha Nº 35 – Negras cozinheiras, vendedoras de angu.....	113
Figura 23 - Prancha nº32 – Negras livres vivendo de suas atividades. Vendedoras de aluã, de manuê e de sonhos	115
Figura 24 - Prancha nº 39 – Armazém de carne seca	118
Figura 25 - Prancha Nº 46 – Açougue de carne de porco.....	119
Figura 26 - Prancha Nº 44 - Padaria	122

Figura 27 - Gráfico comparativo de ocorrências do Capítulo 3.....	125
Figura 28 - Prancha nº 9 - Os refrescos no Largo do Palácio	134
Figura 29 - Prancha nº 33 - Cena de Carnaval	136
Figura 30 - Prancha Nº 25 - Presentes de Natal	139
Figura 31 - Prancha Nº 7 - O jantar no Brasil	142

LISTA DE QUADROS

Quadro comparativo 1 - As fontes.....	44
Quadro comparativo 2 - Alimentos de origem animal identificados nos relatos dos viajantes	70
Quadro comparativo 3 - Locais de manipulação e/ou comércio de alimentos identificados nos relatos dos viajantes	110

SUMÁRIO

Introdução	12
-------------------------	-----------

Capítulo 1

Entrever o Brasil: História de pontos de vista	22
1.1. O inglês e o francês – duas aventuras apaixonadas ao Novo Mundo	23
1.2. Algumas motivações para se lançar ao desconhecido	31
1.3. Primeiras impressões ao chegar: o Rio	40
1.4. Memórias que viraram obras	43
1.5. Espectadores de momentos de destaque na História do Brasil	54
1.6. O que almejavam através da publicação de seus registros pessoais	58

Capítulo 2

Da mesa à pena: representações sobre alimentação	66
2.1. Alimentos in natura e produções	68
2.1.1. De origem animal.....	69
2.1.2. De origem vegetal: cereais, frutas e leguminosas	82
2.1.3. Leite e derivados	95
2.2. Utensílios para armazenar, preparar, consumir ou transportar.....	99
2.3. Locais de manipulação e/ou comércio de alimentos e preparações.....	109

Capítulo 3

Comida e contexto: a dimensão social nos relatos alimentares	123
3.1. Entre sabores e celebrações: o papel da alimentação nos momentos de diversão	125
3.2. Alimentação e identidade: as diferenças culturais à mesa	140
3.3. Higiene e saúde: sua relação com alimentos e hábitos alimentares	147

Considerações Finais	156
Referências.....	158
Fontes	166

Introdução

No princípio do século XIX a Revolução Francesa, que modificava a face da Europa, teve alguma repercussão no Brasil. Os reis tremiam em seus tronos: D. João VI, fugindo do palácio de seus antepassados, foi procurar na América um abrigo contra a tempestade. A travessia de um só homem coroado inverteu as posições respectivas de Portugal e do Brasil; o primeiro deixou de ser metrópole; o segundo, deixou de ser colônia: os papéis foram trocados.

Debret, 1978, p. XX

O depoimento acima contextualiza assertivamente o momento no qual nossas reflexões terão como pano de fundo e consegue transmitir a atmosfera de incertezas e novidades presente naquele período.

O Brasil, assim como os demais países latino-americanos, no início do século XIX teve o curso de seu destino alterado por conta do cenário internacional. Napoleão Bonaparte desejava instaurar uma nova ordem europeia sob sua liderança e no ano de 1807 encontrava-se no auge da força e da glória. Entretanto, não possuía o domínio do oceano, ação crucial para desembarcar na Inglaterra e fazer submissa sua mais obstinada inimiga. Sem uma esquadra que pudesse vencer tal desafio, decretou o bloqueio continental da Grã-Bretanha, no qual esta não poderia mais ter acesso aos portos nem negociar com os demais países europeus (Silva, 2011).

O mesmo autor explica que impossibilitado de aderir ao bloqueio e desobedecendo às ordens napoleônicas, Portugal – historicamente aliado da Inglaterra – foi invadido por tropas francesas e espanholas. Diante da invasão, o príncipe regente D. João VI decide transferir-se com sua corte para o Brasil. Deste modo, mesmo que os franceses controlassem o Portugal europeu, não teriam conquistado o Estado português, visto que este permaneceria funcionando em outra parte segura do Império.

No ano de 1808, a família real portuguesa e toda sua corte chegam em terras brasileiras, desencadeando grandes mudanças e transformações. Principalmente, a cidade do Rio de Janeiro, que os recebeu no dia 08 de março daquele período, foi então promovida à capital da monarquia portuguesa e se tornou o centro de maior notoriedade no cenário do país. Um dos pontos mais impactantes dessa conjuntura foi o crescimento da população, proveniente da entrada de imigrantes (Alencastro, 2019).

Se até àquele ano o Rio possuía cerca de 60.000 habitantes, o censo de 1821 já apontava para uma população em torno de 79.321 pessoas, contando o alto número de

estrangeiros que fixaram residência (em torno de 10.000 mil pessoas), escravizados, libertos e população livre (Meirelles, 2015).

Tal expansão populacional se deu, parcialmente, pelo recebimento de uma profusão de imigrados, cerca de 5 a 15 mil, não se sabe ao certo. Alencastro (2019, p. 12) corrobora com esta estatística apontando alguns detalhes deste fato:

A transferência da corte trouxe para a América portuguesa a família real e o governo da Metrópole. Trouxe também, e sobretudo, boa parte do aparato administrativo português. Personalidades diversas, funcionários régios continuaram embarcando para o Brasil atrás da corte, dos seus empregos e dos seus parentes, após o ano de 1808. Concretamente, além da família real, 276 fidalgos e dignitários régios recebiam verba anual de custeio e representação, paga em moeda de ouro e prata retirada do Tesouro Real do Rio de Janeiro. Luccock calculava em 2 mil o número de funcionários régios e de indivíduos exercendo funções relacionadas à Coroa. Juntem-se ainda os setecentos padres, os quinhentos advogados e os duzentos praticantes de medicina residentes à cidade.

Ainda no recorte citado, o Príncipe Regente decreta a abertura dos portos às nações estrangeiras amigas, em 28 de janeiro de 1808. Tal iniciativa “liquidou de um golpe o regime colonial de comércio dominado com exclusividade pela metrópole, gerando interesses e condições materiais que tornariam inviável o retorno ao estatuto de colônia” (Ricupero, 2019, p. 115). Assim, forasteiros de toda parte chegavam à cidade senão com o objetivo de fixar moradia, pelo menos de explorar as faces ainda desconhecidas da América Portuguesa.

Esses turistas, diplomatas, naturalistas, comerciantes, artistas, aventureiros, engenheiros, originários de diversos países, cruzavam o Brasil observando e analisando sob diversas óticas a alimentação, a natureza, a geografia, os lugares, as pessoas, os costumes, etc. Deixaram-nos um extenso material iconográfico e escrito, comumente conhecido como relatos de viajantes, e que têm servido como importante fonte histórica de investigação do nosso passado (Belluzzo, 1994).

Sobre os frutos culturais decorrentes deste contato, Alberto da Costa e Silva destaca que por consequência da acentuada miscigenação social derivada de tais eventos históricos, ocorreram mudanças de costumes, iniciando um “importante processo de modernização, europeização e afrancesamento do Rio de Janeiro, que se faziam visíveis com mais nitidez dentro das casas mais ricas e propagavam-se, por imitação, às remediadas” (Silva, 2011, p. 52). No que tange à alimentação o autor relata confrontos, trocas, somas e misturas entre os diferentes hábitos alimentares das diversas camadas da sociedade, trazidas de suas origens. Destacando que nos “almoços e jantares de cerimônia, serviam-se os pratos mais requintados da culinária portuguesa e, cada vez mais, as novidades francesas” (Silva, 2011, p. 53).

No livro *Nem garfo nem faca: à mesa com cronistas e viajantes*, de Rosa Belluzzo (2010), a autora aponta que os viajantes tiveram um estranhamento natural aos novos alimentos que consumiam das Américas, pois possuíam um paladar europeu arraigado. Diz que a alimentação é subjetiva e faz parte da construção identitária de uma sociedade, sendo, portanto, difícil compreender a experiência alimentar do outro. Possibilita ao sujeito ter um encontro profundo com a cultura, com o que há de concreto e saboroso, podendo encontrar “a confusão etimológica do sabor e do saber, mas também daquilo que é irredutivelmente diferente” (Belluzzo, 2010, p. 77).

Tamanhas particularidades fizeram parte da construção deste trabalho e do que a pesquisa desejou captar, a fim de apontar o modo como as culturas se olham e olham as outras, como imaginam semelhanças e diferenças. Entender como esse imaginário derivado da relação colonial europeia é responsável pela formação brasileira, consciente e inconsciente.

No Brasil desta conjuntura histórica, marcaram presença diversos mercadores ingleses interessados em abastecer o mercado nacional em expansão, visavam fornecer uma expressiva quantidade de produtos, que iam desde tecidos até investir em construções e estradas de ferro (Lima, 2015).

Dentro deste grupo, destaca-se a figura do comerciante inglês, John Luccock, autor de *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil* (1975), obra que será explorada como uma das fontes historiográficas deste trabalho. Nela, ele não se deteve na vida material apenas, pelo contrário, notabilizou-se também no campo dos costumes, da alimentação, do vocabulário, das modas, da leitura, da botânica, da mineralogia, da política externa, da economia, da política e da história, entre outras (Ferri, 1975).

Alguns anos posteriores, especificamente em 1816, desembarcam no Rio diversos artistas franceses (denominados posteriormente, de Missão Artística Francesa). A conjuntura europeia era a queda de Napoleão Bonaparte e no Brasil, dar continuidade às diversas transformações culturais e espaciais que já vinham ocorrendo desde a chegada da família real portuguesa. Convidados por D. João VI, tratava-se de um projeto civilizatório com o intuito de desenvolver uma sociedade culta e ilustrada para modificar a cidade em uma verdadeira capital do Reino. Pretendia-se desta forma, modernizar a antiga colônia segundo padrões europeus e fundar uma escola que ensinasse conhecimentos teóricos e práticos necessários à formação de indivíduos capazes de desenvolver a civilidade e a instrução, a Imperial Academia de Belas Artes (Trevisan, 2007).

Piccoli (2005) menciona que dentre tais artistas, estava o já então renomado na Europa, Jean Baptiste Debret. Ele possui até hoje papel de destaque por seus desenhos e

pinturas acompanhados de minuciosas narrativas. Amplamente reproduzida, sua obra *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil* (1978) permanece despertando interesse por representar com grande realismo cenas do cotidiano popular, lugares, objetos e a vida dos distintos grupos sociais existentes à época. Esta será a segunda fonte historiográfica utilizada nesta dissertação¹.

O relato elaborado por ele trata de tudo que observou, viveu e experimentou durante os 15 anos de residência no Brasil, de 1816 a 1831. As “viagens pitorescas” seriam, portanto, viagens narradas “em imagens”, e deveriam combinar um especial interesse visual a uma grande variedade de temas tratados. Destinavam-se a sanar as curiosidades e especulações dos europeus sobre o “Novo Mundo”, seus habitantes e costumes (Trevisan, 2010).

Portanto, o objetivo deste estudo foi analisar de maneira comparada como a temática da alimentação, presente nos relatos destes dois viajantes, durante o início do século XIX no Rio de Janeiro, foi abordada. Buscando identificar similaridades e divergências em suas percepções e descrições que se associem a esse termo.

Algumas questões norteadoras contribuíram para alcançar tal propósito, são elas: Quais hábitos alimentares um acrescentou ao outro? Quais alimentos, utensílios e modos estavam sendo compartilhados entre eles? Foram trazidos novos alimentos, utensílios culinários e modos de preparo por estes inúmeros imigrantes que adentraram o país? Em quais locais ocorria a manipulação e o consumo de alimentos? Quais grupos sociais se reuniam para comer e sociabilizar e como o faziam? São algumas indagações que pretendemos apontar respostas, sem a pretensão de esgotar tal assunto.

A problemática da pesquisa foi identificar, descrever e analisar aspectos da influência europeia na alimentação dos habitantes do Rio de Janeiro representadas nos relatos dos dois viajantes utilizados como fontes.

A ação de comer é algo inerente à espécie humana desde sua origem, porém o termo “alimento”, como entendemos hoje, surgiu apenas por volta do ano 1120. Para Poulain (2013) o alimento precisa possuir quatro qualidades, são elas: nutricionais, higiênicas, organolépticas e simbólicas. A respeito desta última, ele ressalta:

Para ser um alimento, além das três primeiras características de qualidade, um produto natural deve poder ser o objeto de projeções de significados por parte do comedor. Ele deve poder tornar-se significativo, inscrever-se numa rede de comunicações, numa constelação imaginária, numa visão de mundo (Poulain, 2013, p. 240)

¹ Optamos, neste trabalho, por utilizar a iconografia presente apenas com a finalidade de ilustrar o relato escrito. Não faremos, portanto, análises aprofundadas das técnicas de pintura e das representações contidas nas imagens.

Conceder a categoria simbólica aos víveres e ao ato de comer se define, por outros autores, pela diferença semântica entre “comida” e “alimento”. Segundo DaMatta (2001), toda substância nutritiva é um alimento, mas nem toda provisão é comida. Ele aponta que o mantimento é universal e geral, é o que um sujeito consome a fim de sobreviver. Por outro lado, a comida contribui para fixar uma identidade e estabelecer um grupo, uma classe, uma pessoa. “Temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de se alimentar” (DaMatta, 2001, p. 56).

Woortmann (1985) indica “comida” como sendo o contrário de “alimento”, mesmo derivando dele, porque a comida é a transformação do mantimento por meio da culinária. Mediante isso, comer propicia uma relação de intimidade entre os seres humanos, pois está acompanhada de um investimento psicossocial no processo de escolha dos alimentos. Tais relações sociais em torno da comida se designam como comensalidade. A etimologia deste termo nos mostra que esta palavra deriva do latim “comensale”, onde “Com” significa junto e “Mensa” remete à mesa. Portanto, denota a ação de comer junto, partilhar o mesmo momento e local das refeições.

Sobre o foco na alimentação atrelada à sociabilidade como tema de interesse, Simmel (2004, p. 160) reflete que comer e beber são necessidades comuns a todos os seres humanos, porém, atitudes, em si, restritas unicamente ao indivíduo. “O que se come, não pode de modo algum, ser comido pelo outro”. Esse elemento fisiológico primitivo e egoísta, por meio de ações compartilhadas, permite o surgimento de um ato sociológico, a refeição. Assim, do impulso específico de se alimentar emerge a interação social entre os indivíduos com a procura de uma finalidade comum (Simmel, 2004).

Similarmente, Durkheim (1977, p. 69) alega que os diferentes membros de um mesmo grupo social apresentam “a tendência geral da sociabilidade, tendência que é sempre e em todo lugar a mesma e não se liga a qualquer tipo social em particular”.

Complementando tal afirmativa, Poulain (2013, p. 182) diz que

é pela cozinha e pelas maneiras à mesa que se produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais e que uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores. A alimentação é uma das formas de se tecer e manter os vínculos sociais.

Em sua tese, Karls (2017, p. 76) associa o conceito de sociabilidade a entretenimento e diversão em confeitarias e restaurantes que se expandiam pelo Rio de Janeiro. Comportamentos sociais e culturais que se manifestaram associados à alimentação e possibilitaram distintos modos de convivência social. Nota-se então, todo um esforço para que

a cidade adquirisse elementos e seguisse padrões e comportamentos interpessoais que atendessem as ideias de modernidade daquele período trazidas pelos europeus.

Para melhor compreensão desta noção, o *moderno* naquele momento encontrava-se ainda no plano das idéias e norteava os desejos de como imaginavam o futuro da urbe. A pesquisadora Sandra Jatahy Pesavento (2007) explica que a modernidade configura-se como um processo histórico proveniente da experiência e vivência no mundo que está em constante transformação. É, portanto, um fenômeno cultural, da ordem dos significados e da tradução estética da existência, no qual as razões e sensibilidades se estruturam e refletem a maneira como se conhece e enxerga a realidade da cidade.

Na prática, a concepção de *cidade* está diretamente ligada à concentração populacional, ao coletivo, ao habitar, por isso é também, indissociável da sociabilidade, “ela comporta atores, relações sociais, personagens, grupos, classes, práticas de interação e de oposição, ritos e festas, comportamentos e hábitos”. Tais características funcionam como marcas para uma identidade local e “registram uma ação social de domínio e transformação de um espaço natural no tempo” (Pesavento, 2007, p. 14).

Inserida neste contexto social, “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la” (Poulain, 2013, p.16). Os alimentos são produzidos pela natureza, todavia, os códigos surgidos de seus usos configuram como cultura, a saber: as receitas, os cardápios, as maneiras de se portar e, até mesmo, o prazer da degustação, no qual as propriedades organolépticas dos alimentos são destacadas (Poulain, 2013).

Mediante o levantamento dos conceitos teóricos anteriores, a alimentação será compreendida nesta pesquisa de maneira abrangente. Englobando todo relato em que houver alimentos envolvidos sendo destinados ao consumo humano, vinculados ou não a momentos de socialização. Serão analisados seus usos e aplicações, que podem ser, por exemplo, não somente para nutrição, mas também para promover saúde ou diversão.

Quanto à relação da alimentação com a ciência da história, é importante ressaltar que ela constitui uma categoria, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social da humanidade. Os alimentos não são somente alimentos, podem ser enxergados como fonte de pesquisa e objeto de estudo científico. “Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro” (Santos, 2005, p. 12).

As manifestações culturais e sociais provenientes das trocas gastronômicas servem para refletir a historicidade de um determinado período histórico e as marcas que deixaram. “Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Sendo este o lugar da alimentação na História” (Santos, 2005, p. 13).

Diante da mesa e da refeição também estão dispostos conceitos éticos e religiosos, transmissão de valores geracionais, aspectos psicológicos individuais e coletivos, dentre outros fatores que trazem à tona mensagens e vivências. Desta forma, o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares em ritmos diferenciados têm referências na própria dinâmica social (Santos, 2011).

A escola dos *Annales* e a abordagem da História Cultural expandiram o conceito de fontes. Passando a integrar diferentes tipos de registros textuais e iconográficos de viajantes europeus como documentos valiosos para o estudo das representações e dos costumes dos diferentes grupos sociais ao longo da História (Barros, 2010).

Ao trabalhar tais fontes, é preciso refletir sobre o clima cultural do país de origem do viajante e a ideia da viagem como elemento portador e difusor de ideologias. Considerar os fatores culturais, socioeconômicos e históricos que incidirão sobre esses olhares. Mediante isto, “o uso de relatos de viajantes como fontes à História é antigo e de indiscutível relevância. [...] a literatura de viagem sempre serviu como fonte ao conhecimento histórico” (Constantino, 2012, p. 8).

Também a respeito da visão dos viajantes, Ana Maria de Moraes Belluzzo em *Imaginário do Novo Mundo - O Brasil dos Viajantes* diz que as obras configuradas por estes estrangeiros exprimem diferentes modos de observação, possibilitam triangulações de olhar. A autora explica que, “mais do que enxergar a vida e paisagem americana, leva a focalizar a espessa camada de representação. Evidencia versões e não fatos”. Constata que “como estigma, essas obras só podem dar a conhecer um Brasil visto por outros. O olhar dos viajantes espelha também a condição de nos vermos pelos olhos deles” (Belluzzo, 1994, p. 14).

O uso das representações iconográficas e literárias destes itinerantes como fonte para investigação do passado possibilita perceber em suas metáforas, descrições e imagens. O imaginário das sensibilidades de uma época que procura se construir a partir do pensar e do agir dentro de um parâmetro urbano aos moldes europeus.

Essa é, pois, uma

estratégia de abordagem teórico metodológica que aponta para o cruzamento das imagens e discursos da cidade e que, por sua vez, conduz a um aprofundamento das relações entre história e literatura, além de ter por base o contexto da cidade em transformação (Pesavento, 1999, p. 10).

A autora complementa dizendo que “os textos literários e de arquivo são da mesma natureza, mas fazem parte, ambos, do que chamamos de referencial de contingência, que é socialmente construído e, como tal, histórico” (Pesavento, 1999, p. 391). Mais do que isso, entende-se que o discurso urbano, o texto literário, a narrativa do historiado, os artigos de jornal e outros tantos registros de linguagem são todos representações do real e, no caso, recriam a urbe.

De modo que o imaginário tornou-se uma ferramenta interpretativa das experiências dos sujeitos, afetando condutas, comportamentos e leituras de mundos, alimentando revisões do passado e expectativas de futuro. A cidade como o “lugar do homem”, que se presta à multiplicidade de olhares entrecruzados que, de forma transdisciplinar, busca entender a pluralidade e o conhecimento sobre si. Esses discursos e essas visões não se hierarquizam, vão se cruzar e não vão se excluir, vão se justapor e darão ao leitor do urbano uma forma de entender o que chamamos de “cidade plural”, fenômeno múltiplo e poliocular (Pesavento, 2002).

Nesta dissertação utilizamos o método da História Comparada para contrapor o olhar dos dois viajantes europeus, buscando cotejar suas impressões sobre alimentação. Neste âmbito, abarcamos todas as citações encontradas que faziam menção à alimentação, buscando identificar suas origens e usos. Fizemos o agrupamento destes relatos de acordo as temáticas percebidas, que foram: alimentos in natura, matérias primas ou preparações alimentícias, utensílios culinários, locais de manipulação e venda, o papel da alimentação nos momentos de diversão, as diferenças culturais à mesa e questões de higiene e saúde relacionadas com alimentos e hábitos alimentares. Buscamos embasar a interpretação de acordo com a historiografia correlata.

A comparação é como uma chave para compreender e explicar o passado em sua irreducibilidade, a partir da problemática levantada. Atentando-se às suas “possíveis implicações e dificuldades, tais como anacronismos, analogias forçadas, generalizações indevidas e a falta de conhecimento sobre os contextos heterogêneos” (Grecco, 2019, p. 248).

Para Marc Bloch, comparar é

escolher em um ou vários meios sociais diferentes, dois ou vários fenômenos que parecem, à primeira vista, apresentar certas analogias entre si, descrever as curvas de

sua evolução, encontrar as semelhanças e as diferenças, na medida do possível, explicar umas e outras (Bloch, 1998, p. 121)

Aspiramos identificar tais evidências contrapondo as obras de Debret e Luccock.

Cardoso e Pérez (1983, p. 413) apresentam algumas vantagens da utilização do método comparativo às pesquisas históricas, são elas: a possibilidade de um controle efetivo sobre as hipóteses e generalizações explicativas; romper com a pesada herança da historiografia do século XIX, pois a “atitude comparativa abre vias à construção de universos de análise definidos segundo critérios conceituais bem mais coerentes”; e, por fim, aplicar-se a pesquisas de tipo monográfico, tendo em vista que a “análise comparativa permite distinguir os referidos traços dos que são comuns a outros casos observados, ou dos meramente incidentais”.

Burke (2002) traz à tona alguns riscos do método comparativo que, para o atual estudo, serão atentamente observados. O problema de decidir exatamente o que será comparado com o quê e o problema de fazer análises comparativas que não sejam evolucionistas nem estáticas.

Aqui, serão concentradas as atenções nas analogias e assimetrias percebidas entre os relatos dos dois viajantes sobre características e costumes culturais relacionados à alimentação. Sem ignorar o contexto social desses costumes, que muitas vezes poderia ser mais evidenciado ou não, a depender das vivências pessoais e da relevância dada por cada autor em particular.

A dissertação foi organizada em três capítulos. No primeiro “*Entrever o Brasil: história de pontos de vista*” apresentamos o perfil individual dos autores, mostrando alguns aspectos de suas biografias; levantamos possíveis motivações de terem vindo ao Brasil; demonstramos as primeiras impressões que tiveram ao chegar à cidade do Rio de Janeiro; contemplamos as fontes e suas estruturas físicas e organizacionais; contextualizamos o momento histórico no qual as mesmas foram produzidas e publicadas e por fim, expomos alguns objetivos de escolherem publicar seus registros pessoais.

No segundo capítulo, *Da mesa à pena: representações sobre alimentação*, procuramos compreender as impressões dos viajantes em relação aos alimentos e práticas alimentares que escolheram descrever. Abordamos os alimentos *in natura* e produções, utensílios culinários e os locais de manipulação e comercialização de víveres presentes na cidade. Verificamos a existência estruturada de uma culinária local já com características provenientes das influências estrangeiras na sua formação e desenvolvimento.

Na terceira parte - *Comida e contexto: a dimensão social nos relatos alimentares*, relacionamos as narrativas que dialogam com aspectos de sociabilidade envolvendo alimentação. Confrontamos as representações mencionadas nas fontes sobre momentos de festejos e diversão, os diferentes alimentos e maneiras de comer nas classes sociais existentes e as questões envolvendo higiene e saúde. Identificamos como essas conjunturas foram fruto da miscigenação cultural de tantos povos aqui presentes e quais transformações eles sofreram devido ao desejo de alcançar o modelo de urbanidade e civilidade europeias.

Capítulo 1

Entrever o Brasil: História de pontos de vista

A memória conta realmente – para os indivíduos, as coletividades, as civilizações – só se mantiver junto à marca do passado e o projeto de futuro, se permitir fazer sem esquecer aquilo que se pretendia fazer, transformar-se sem deixar de ser, ser sem deixar de se transformar.
 Ítalo Calvino, 1933, p. 19.

O trecho acima faz referência à dimensão fantástica da Odisseia², de Homero, onde o mito de todas as viagens e de todos os viajantes é encapsulado, abrigando a essência da aventura presente em cada jornada. Através da empreitada vivida por Ulisses podemos ser levados a nos identificar e entender a experiência humana universal em uma trajetória rumo a um lugar novo e desconhecido.

Calvino (1933, p. 19) explica que “o que Ulisses salva do lótus, das drogas de Circe, do canto das sereias não é apenas o passado e o futuro”, são suas memórias. As lembranças e vivências tornam cada indivíduo único, registrar e documentar tais experiências são contribuições inestimáveis para a História humana.

Os relatos de viajantes são um exemplo factível de memórias. Apresentam uma narrativa construída por diferentes perspectivas, marcada pelas distâncias entre as observações e pelas diversas formas de interpretar o que se vê. Aqui, mais do que revelar o Brasil, expõe o olhar do europeu. Em vez de retratar a vida e a paisagem americana, direciona a atenção para a densa camada de representações (Belluzzo, 1994).

Antes da vinda da família real portuguesa e sua corte, as descrições brasileiras construídas nas narrativas de viagem eram geralmente breves, acerca de uma ou duas cidades, tendo em vista que a circulação e a permanência estrangeira por aqui eram restritas. A partir da abertura dos portos nacionais às nações amigas, decretada em 1808 por D. João VI, multiplicaram-se no território brasileiro, de tal período, o que a historiografia convencionou chamar de viajantes estrangeiros (Carvalho, 1990).

A movimentação de pessoas está intimamente ligada à troca de ideias, percepções e interações no espaço. Embora não tenha sido o principal motivo responsável pela chegada de imigrantes ao Rio de Janeiro, a abertura dos portos contribuiu para um aumento significativo

² A Odisseia, obra atribuída a Homero, pode ser classificada como um romance em verso. Reconhecida como um dos principais poemas épicos da Grécia Antiga. Discorre sobre a luta apaixonada de Odisseu (Ulisses na tradição latina) para retornar ao convívio de sua esposa e filho após a guerra de Tróia. O personagem vive uma longa viagem repleta de aventuras, eventos inesperados e cheios de imprevistos (Ruiz, 2019).

no fluxo de excursionistas, estudiosos, artistas e outros europeus na cidade. Muitos deles cultivavam o hábito da escrita de diários, cartas e textos descritivos sobre suas vivências e experiências.

Para Costa e Diener (2013), os caracteres informativos e descritivos destes textos comunicaram e popularizaram-se pelo estilo simples, a depender do público ao qual se destinava. Segundo os autores, o uso de pinturas e gravuras que ornamentavam os relatos logo ganhou espaço, devido a possuir caráter mais subjetivo, sem a busca do rigor dos textos científicos, procuravam assim, nutrir a imaginação do leitor e apelar à sua sensibilidade.

Nas próximas páginas procuramos confrontar as duas fontes e seus autores. Apresentamos partes relevantes da biografia dos dois viajantes, as motivações que os levaram a viajar, o que notaram logo que chegaram ao Rio de Janeiro, as características textuais das obras, o contexto histórico no qual foram desenvolvidas e os possíveis objetivos da escrita de cada um.

1.1. O inglês e o francês – duas aventuras apaixonadas ao Novo Mundo

Para iniciar essa seção, buscamos traçar algumas características gerais dos imigrantes destas duas nacionalidades no Rio de Janeiro dos oitocentos e em quais atividades principais se ocupavam. Deste modo, também poderemos compreender os dois indivíduos que produziram nossas fontes de estudo.

De maneira global os ingleses se destacavam por possuírem um robusto capital associado às técnicas de produção. Em suas personalidades havia o espírito de aventura, organização, ciência e tino para o comércio. Munidos de tais atributos, disseminaram seus empreendimentos pelas cidades brasileiras, se destacando nos campos da mineração e de tração a vapor, o que permitiu a expansão das estradas de ferro pelo país. Neste empreendimento evidenciaram sua superioridade técnica e científica (Freyre, 1948).

A autora Luciana de Lima Martins em *O Rio de Janeiro dos viajantes: o olhar britânico (1800-1850)*, de 2001, demonstra a sede por êxito financeiro que os ingleses tinham. Ao explicar que a vida social e econômica do Rio no início do século XIX “era governada por vários códigos sociais frequentemente contraditórios, cada qual associado a uma temporalidade distinta” (Martins, 2001, p. 13). Exemplifica tal fato, relatando que as vias eram amiúde tomadas por encenações de cortejos públicos, procissões religiosas e cortejos fúnebres, enfim, a capital possuía um calendário de atividades bastante movimentado. Além de decretarem feriado a cada aniversário dos membros da família real e em funerais de

cortesãos notáveis. Tãmanha profusão de eventos “exasperava comerciantes e industriais britânicos devido à interrupção que causavam na rotina de negócios” (Martins, 2001, p. 13). Imbricavam-se o antigo regime colonial, o *Ancien Régime* português e o capitalismo industrial inglês.

Sobre os imigrantes franceses, o representante do consulado francês no Rio, Saint-Aimé Lajard em correspondência ao Quai d’Orsay, externa preocupação com a superioridade das atividades comerciais em mãos dos imigrantes ingleses e norte-americanos. Podemos observar o comparativo que ele faz com as atividades exercidas por seus compatriotas e pensar num perfil dos franco-imigrantes:

O Rio de Janeiro [...] é muito mais um bazar e a capital do comércio brasileiro do que a capital do Império. [...] pode-se dizer que os ingleses dividiram com os norte-americanos o monopólio do grande comércio no Brasil: suas casas estão em primeiro lugar em todo canto [...] Há no Rio de Janeiro 66 casas inglesas, 23 das quais de primeira classe. [...] Há muitos franceses no Império e aqui, como por toda parte, eles apresentam mais um perfil industrial do que comercial. Quase todos se ocupam de profissões onde o gosto e o conhecimento mecânico tem muito mais importância que o talento, a perseverança e a solidez. Pode-se dizer que a população francesa representa na sua variedade o terceiro estado em qualquer ramo de espírito ou da atividade humana. No da Artes, pelos seus pintores, escultores, arquitetos; no da Ciência, pelos seus médicos, seus farmacêuticos, seus escritores, seus professores e seus impressores; no do comércio industrial, pelas suas casas de venda a varejo, como ourives, relojoeiros, lustradores, armeiros, estofadores, modistas; no da agricultura, pelos seus agricultores [...] porém, a mais elevada das fortunas francesas não atinge a quarta parte das fortunas inglesas ou norte-americanas, entretanto a colônia francesa se compõe de uma espécie de proprietários intermediários, abaixo dos ingleses e norte-americanos, ela possui pequenas indústrias, possui conhecimentos e capacidades: pode-se dizer que a população francesa, pelas múltiplas naturezas de suas ocupações, pôde contribuir mais do que todas as outras para introduzir e difundir o gosto e os costumes da Europa (AMAE, 1833, v.2, f. 68-72).

Notamos então, que os franceses estavam mais envolvidos com atividades manuais e intelectuais. Destacavam-se em profissões atreladas ao seu bom gosto, paciência e precisão, deste modo, não produziam em grandes escalas, seus fabricos possuíam características exclusivas e de alta qualidade. De maneira geral, não detinham grandes fortunas se comparados aos ingleses e norte-americanos. Contribuíram como propagadores diretos dos modos e hábitos do modelo civilizatório europeu que o império português almejava para sede do reino.

Dentre os nossos autores, cronologicamente, o primeiro a chegar ao Rio de Janeiro foi o inglês John Luccock (1770 – 1826), que atracou no porto da cidade em 25 de junho de 1808 – poucos meses após a chegada da família real portuguesa. Embarcou nesta empreitada com aproximadamente 38 anos. No total esteve no país por um período de dez anos, durante o

qual ocorreram idas e vindas entre o Brasil e sua terra natal, a Inglaterra, como ele mesmo comenta:

O Autor das notas que se seguem residiu no Brasil, com poucas interrupções, durante um espaço de tempo de dez anos, gozando ali de vantagens tão grandes para uma observação variada quanto qualquer dos seus conterrâneos da sua mesma classe (Luccock, 1975, p. XV).

Já o francês Jean Baptiste Debret chegou ao Rio, desembarcando no Largo do Paço, aos 26 de março de 1816. Tendo 47 anos de idade na ocasião, permaneceu até meados de 1831, totalizando um período de quinze anos em terras brasileiras. Portanto, ele e Luccock compartilharam um breve período de dois anos em que estiveram simultaneamente no Brasil. Não é possível saber se eles se conheceram, entretanto, encontramos registros demonstrando que presenciaram o mesmo fato histórico.

O inglês nasceu na cidade de Leeds – norte da Inglaterra - e fazia parte de uma família bem relacionada daquele lugar (Minuzzi, 2020). Certamente, viu uma oportunidade de expandir seus negócios e bens com a abertura dos portos brasileiros acrescida das vantagens comerciais concedidas à sua pátria, fruto da boa relação construída historicamente com Portugal. Podemos inferir tais afirmações pelo trecho escrito por ele no *Prefácio* onde demonstra sua gratidão pelo Príncipe Regente:

Ao iniciar sua tarefa, era intenção do Autor dedicar o volume a Sua Majestade El-Rei do Brasil, como testemunho de sua gratidão pela proteção e consideração d'ele recebidas no decurso de sua estada em seus domínios, como prova de sincero acatamento à sua pessoa e ao seu governo e como meio de promover a prosperidade dos seus domínios³ (Luccock, 1975, p. XVIII).

Informações específicas sobre a biografia de Luccock não são tão conhecidas como de outros viajantes. Entretanto, seu texto não deixa de ser investigado e utilizado como fonte de pesquisa dentre os exploradores que produziram relatos deste mesmo período. Como exemplo de tal fato, podemos mencionar Cascudo (1983), Freyre (2000) e Alencastro (2019), que citam Luccock em seus trabalhos.

No que tange à biografia, o contrário acontece com Debret, ele e sua extensa coletânea encontram-se em local de destaque na História da arte brasileira do século XIX. Bem como, os dados sobre sua vida particular e pública, que foram minuciosamente registrados e são facilmente encontrados até os dias atuais.

³ Nesta pesquisa serão reproduzidas as transcrições conforme a edição utilizada, que data de 1975. Por isso, a grafia e acentuação de algumas palavras não condizem com as regras ortográficas atuais.

Algumas pesquisas dedicadas ao artista e seu trabalho iconográfico, são, por exemplo: *Jean-Baptiste Debret Com reprodução de quarenta paisagens do artista, do Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Santa Catarina* (1973) e *O artista Debret e o Brasil* (1989), ambos de J.F. de Almeida Prado ou *J.-B. Debret: Historiador e Pintor – A viagem pitoresca e histórica ao Brasil* (2007) de Valéria Lima.

Vemos ainda o uso contemporâneo do seu trabalho em uma publicação com abordagem lúdica destinada ao público infanto-juvenil: *Um fotógrafo diferente chamado Debret* (2015) de Mércia Maria Leitão, Neide Duarte e ilustrações de Alexandre Marciano. Estas são apenas algumas exemplificações, pois também podemos encontrar facilmente outros usos e informações a respeito dele em diversos artigos científicos, textos de *blogs*, vídeos em plataformas digitais, reportagens em veículos da grande mídia, como jornais e revistas, realizando buscas pela internet.

Nesta categoria, o material produzido por Luccock é detectado mais especificamente como citação ou fonte de trabalhos acadêmicos e científicos em diversos campos de conhecimento. Como referências nesta pesquisa foram consultadas, por exemplo, trabalhos acadêmicos nas áreas de ciências humanas e sociais, economia, linguística, ciências da natureza e arquitetura – todas utilizando os relatos como meio de entender melhor como se desenrolavam estes nichos no início dos oitocentos.

Debret nasceu em Paris em 18 de abril de 1768. Pertencia à classe burguesa, segundo opinião de Ferri (1978), possuía formação culta e esclarecida e foi criado amando as ciências e as artes. Filho de um escrivão do Tribunal de Paris, que era admirador de História Natural e Artes. Frequentou boas escolas, viajou pela Itália⁴ e integrou a Academia de Belas Artes francesa. Estudou também na Escola Politécnica, para formação de engenheiros militares, onde também foi professor de desenho (Ferri, Apresentação, tomo I, 1978).

O artista francês se casou em 19 de agosto de 1798, aos 30 anos, com Elisabeth Sophie Desmaisons (progênita de um importante arquiteto), eles tiveram apenas um filho. Já Luccock também se casou nesta mesma idade e teve cinco filhos, logo nos primeiros anos de casamento. Sua esposa pertencia à família Lupton, assim como a dele, eram negociantes da região de Leeds, porém, mais bem sucedidos e realizavam transações comerciais com Estados Unidos e Portugal (Minuzzi, 2020).

⁴ Para melhor contextualizar tal viagem, podemos ler Geraldino (2015), que em sua dissertação: *Os relatos de viagem entre a norma e o gosto os viajantes franceses e a alimentação no Brasil no século XIX* explica que o *Grand Tour* foi uma prática comum nos séculos XVIII e XIX entre os jovens aristocráticos franceses e, também, ingleses. Tratava-se de uma viagem didática com o objetivo de completar a formação dos herdeiros da aristocracia enquanto homem elegante. O principal destino foi a Itália, por se ligar diretamente ao humanismo e sua valorização da Antiguidade Clássica.

Mesmo não tendo dados factíveis sobre a formação acadêmica de John Luccock, podemos deduzir que ele também possuía conhecimentos técnicos sobre as atividades que exercia. Tais trabalhos exigiam noções de economia, náutica e cartografia, por exemplo. O pesquisador Minuzzi (2020, p. 424) conta que

Os Luccock eram uma família que trabalhava na indústria têxtil inglesa e John cresceu mergulhado neste meio, passando a exercer a profissão de vendedor de lã. Heaton (1946) ⁵ revela que John também experimentou os campos da escrita e das invenções, sempre relacionado ao mundo têxtil. Foi pela sua forte ligação com o comércio que acabou embarcando para o Novo Mundo em busca de prosperidade.

Provavelmente, o comerciante gostava de escrever, já que produziu um total de 11 obras. Dentre as quais, cinco são com temáticas sobre o Brasil. De 1935 temos *Aspectos sul-riograndenses no 1º quartel do século XIX*, que foi traduzida para o português. Além desta, existe *Notas a Luccock sobre a flora e a fauna do Brasil* ⁶(1882) escrita por J. Barbosa Rodrigues a partir dos registros do inglês. E *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil* (1975), alvo desta dissertação. As demais não têm tradução disponível para a língua portuguesa (Viana Junior, 2022).

Debret também pertencia a uma família influente - do meio artístico - era parente e discípulo de Jacques-Louis David⁷, artista do neoclassicismo francês de grande importância e renome, além de pintor de Napoleão Bonaparte⁸. Aprendera com David que a arte precisa atender às necessidades do momento e que o artista é, nesse sentido, responsável pela adequação entre arte e história (Lima, 2007).

Conforme explica Ernst Hans Gombrich em *A História da Arte* (2000), a pintura neoclássica, surgida no contexto do Iluminismo, tinha como um de seus principais objetivos exaltar o heroísmo por meio da ação civilizatória e da valorização da razão, da disciplina e da

⁵ HEATON, Herbert. A Merchant Adventurer in Brazil 1808-1818. In: The Journal of Economic History, vol. 6, n. 1, 1946, p. 1-23.

⁶ Caso haja interesse num aprofundamento sobre esta obra, ela está digitalizada e disponível no endereço eletrônico: <https://archive.org/details/notasluccoksobre00rodr/page/118/mode/2up>, acesso em 30/10/2024.

⁷ Jacques-Louis David (1748-1825), francês, primo e mestre de pintura de Jean Baptiste Debret. Considerado o pintor da Revolução Francesa, tornando-se mais tarde, o pintor oficial de Napoleão. A tela *O juramento dos Horácios*, de 1784/1785, é considerada um dos exemplos mais bem acabados do neoclassicismo (Almeida, 2016).

⁸ Segundo J. F. de Almeida Prado no livro *Jean-Baptiste Debret* (1973, p.09), Debret expõe em 1806 o imenso quadro *Napoleão prestando homenagens à bravura infeliz* de 3,30 x 5,00m, que lhe rendeu grandes elogios e conseguiu conquistar a apreciação declarada do Imperador. Inclusive recebeu por esta produção uma menção honrosa do Institut de France. Posteriormente passou a receber encomendas do governo sempre na mesma linha de trabalho, o que deu origem às seguintes pinturas: *Napoleão em Tilsit condecorando com a Legião de Honra um bravo do Exército Russo* de 1808; *Uma alocação de Napoleão aos bávaros em Abensberg* de 1810; *A primeira distribuição das condecorações da Legião de Honra na Igreja dos Inválidos* e *A entrevista de Napoleão com o Príncipe Primaz em Aschaffenburg* de 1812.

virtude. Esse movimento artístico não se restringia à busca pela beleza formal, mas assumia uma função pedagógica, orientada a educar e moralizar o público. Nesse sentido, os artistas neoclássicos eternizavam, em suas telas, indivíduos representados em atitudes de civilidade, configurando-os como testemunhas visuais de um processo histórico em curso no início do século XIX. Ao representar cenas exemplares — inspiradas tanto na Antiguidade clássica quanto nos ideais sociais e políticos contemporâneos —, a pintura deveria refletir, de forma idealizada, porém verossímil, uma realidade pautada nos valores de ordem, progresso e moralidade, fundamentais para a construção dos projetos civilizatórios da época.

Assim, quanto mais detalhada a pintura, maior era a sua credibilidade, e quanto mais embasada em pesquisa histórica, mais autêntico se tornava o elemento retratado.

As cenas eram marcadas por uma composição formal rigorosa: harmoniosas, com contornos bem definidos e organizadas em planos ortogonais equilibrados. De modo geral, as figuras adotavam posturas rígidas, reforçando a solenidade do momento retratado. A iluminação artificial e direcionada contribuía para criar um ambiente teatral, conferindo à imagem um aspecto sólido e monumental. Essa frieza resultante da composição cuidadosamente elaborada acabava por afastar o espectador, transformando a pintura em uma representação simbólica, mais idealizada do que emocionalmente envolvente (Albuquerque, Duque e Soares, 2008).

Dentro da concepção neoclássica, Debret busca com sua arte, mais do que prender a atenção do espectador, pretende construir opiniões e idealizações de um Brasil pensado por ele. Para tanto, a pintura histórica atenderia com louvor as finalidades da arte de “agradar” e “instruir”. Gênero artístico mais nobre e completo, era a peça chave da relação entre a Academia Imperial de Belas Artes e o Império, pois estava inteiramente envolvida na construção de um passado linear e glorioso em suas telas. O discurso visual possuía uma função pedagógica, primordial na inspiração de virtudes e ideais civilizatórios (Alencastro, 2001).

Lima (2007) explica que o estilo neoclássico se distancia do realismo, a composição e escolha das figuras contidas nas pranchas eram intencionais, a fim de ilustrar seu texto e complementar a narrativa. Baseando-se nas evidências e conhecimentos adquiridos in loco, o historiador estruturava a litografia com base em todos os seus estudos prévios. Cada elemento que apareceria na imagem era separadamente desenhado e premeditado para depois entrar na composição e representar sua interpretação de uma obra histórica brasileira (Lima, 2007).

Em Paris, frequentava regularmente os salões e ganhou premiações de arte que colaboraram para a identificação do seu nome neste meio. Aqui no Brasil pintou a corte e,

além das funções para as quais foi contratado, desenvolveu um extenso acervo composto por imagens em aquarela, pinturas a óleo e desenhos, ultrapassando mil peças (Costa e Diener, 2013).

Já John Luccock vivia realidade díspar: era comerciante, homem letrado e culto, mas acostumado à labuta. Através da leitura de sua obra não foram identificados relatos sobre ele ter frequentado bailes, nem jantares e eventos oferecidos pela nobreza brasileira. Nem tampouco descreve momentos em que esteve nos mesmos ambientes que a família imperial portuguesa, suas companhias eram outras, supomos que, pessoas comuns.

Debret formou a primeira geração de pintores brasileiros com treino acadêmico, iniciou o gênero da pintura histórica no Brasil e instituiu a rotina e a prática de ensino em ateliê, mesmo antes da inauguração da Academia. Foi também o idealizador das duas primeiras exposições de arte realizadas no Rio, respectivamente em 1829 e 1830 (Piccoli, 2005). A seguir vemos o retrato do pintor:

Figura 1 - Jean Baptiste Debret, 1832.



Fonte: Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil (1978), folha de rosto.

Todavia, de John Luccock não sabemos como era sua imagem. E, depois que esteve pela última vez no Brasil e voltou à Europa, em 1818, retornou à sua cidade natal onde faleceu no ano de 1826 aos 56 anos. Um fato curioso é que seu filho mais novo John Darnton Luccock (1808-1884) tornou-se prefeito de Leeds, perpetuando a preponderância e o nome da família por algumas décadas posteriores (Minuzzi, 2020).

Sobre o contexto do falecimento de Debret em Paris, J.F. Almeida Prado (1989, p. 81) conta que

Residente com o irmão, padeceu Debret nos últimos anos doloroso transe, a repetir o que o golpearia pouco antes de partir para o Brasil. Faleceu o sobrinho, jovem arquiteto muito de sua afeição, remanescente da série de artistas ornatos das belas-artes do seu país nos séculos XVIII e XIX, destinado a continuar o nome Debret nos anais artísticos da França. A fatalidade fez passar o enorme conjunto de notas, esboços inéditos e projetos realizados entre nós, a colaterais de escasso apego à obra de Jean-Baptiste, praticamente abandonada em alguma trapeira depois da sua morte ocorrida em 1848, aos oitenta anos de idade.

Podemos constatar que o artista deixou a vida com sentimentos de tristeza e incertezas, sem ver sua obra *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil* ser reconhecida e divulgada como planejou. Ou se ao menos o nome *Debret* ficaria perpetuado por seus próprios feitos ou por sua descendência. Teve uma vida bastante longa e produtiva, de vinte e quatro anos a mais que o inglês.

Cotejando os perfis pessoais dos dois escritores, já é possível depreender importantes aspectos que precisam nortear nossas impressões: por um lado, temos Jean Baptiste Debret, artista, culto e com instrução acadêmica. Habitado a frequentar os eventos da nobreza e da realeza, fosse a trabalho ou como convidado. O pesquisador João Fernando de Almeida Prado (1973, p. 22) conta que no Brasil ele recebeu, além da incumbência de decorar percursos régios, encomenda do pano de boca do teatro S. João e cenários do mesmo, na qualidade de cenarista oficial, cargo para ele especialmente criado”. Certamente, por isso, teve oportunidades de desfrutar ambientes, alimentos, conversas e experiências díspares das do inglês.

Em contrapartida, o britânico Luccock, pertencia a outro grupo social, de comerciantes, o que implica em um estilo e modo de vida distintos dos artistas. Vimos também que suas experiências de vida diferem em alguns pontos, principalmente o fato de Debret conhecer figuras políticas, nobres e outros artistas importantes e frequentar espaços comuns com eles. E semelhantes em outros aspectos, por exemplo, a idade com que formaram família, a vivência de ter filhos e o fato de serem conhecidos/terem renome no meio do qual faziam parte.

Para esta pesquisa é importante salientar que ambos construíram passagens interessantes em seus escritos que revelam diversos aspectos da vida social e cotidiana no início do século XIX, nas quais perpassam alimentação e sociabilidade. Nas páginas a seguir, continuaremos a comparar as características dos autores e dos seus relatos.

1.2. Algumas motivações para se lançar ao desconhecido

A contextualização histórica sobre a chegada de ambos viajantes já foi anteriormente atribuída ao ponto inicial comum da abertura dos portos por D. João VI em sua chegada ao Brasil e em momento posterior, a reaproximação entre Portugal e França após a queda de Napoleão. Todavia, abordaremos aqui algumas especificidades sob a perspectiva destes estrangeiros. O que os impulsionou a atravessar o Atlântico e explorar as terras brasileiras, principalmente no Rio de Janeiro?

Tanto a França quanto a Inglaterra possuíam relacionamentos comerciais e políticos com Portugal há longa data. Portanto, o governo luso se encontrou em posição delicada em relação aos dois países. Assim,

o longo século XVIII português foi profundamente marcado pela luta diplomática travada entre França e Grã-Bretanha em busca da hegemonia européia. Tal embate afetou de perto a situação lusitana, uma vez que as questões navais, comerciais e coloniais do Atlântico faziam parte desse mesmo jogo. Portugal tentou, então, garantir a política da neutralidade, procurando conciliar atitudes e medidas concernentes às duas grandes potências. No entanto, dada a importância de suas possessões ultramarinas e por conta da proteção marítima que a Grã-Bretanha oferecia, acabou vinculando-se mais diretamente a essa nação, o que implicou várias concessões comerciais (Schwarcz, 2002, p. 154).

Gilberto Freyre, em *Ingleses no Brasil* (2000, p. 46) diz que a presença da cultura britânica no desenvolvimento, no espaço, na paisagem, no conjunto da civilização, é das que “não podem – ou não devem? – ser ignoradas pelo brasileiro interessado na compreensão e na interpretação” do nosso país. Freyre indica uma relação de poder “arrogantemente imperial” entre Inglaterra e Brasil, no qual os súditos ingleses demonstravam-se instruídos a expandir tais propósitos dominantes. Destaca ainda, que os ingleses também foram condicionados a imigrar por situações sociais particulares. Muitos engenheiros, técnicos, cônsules, negociantes, aventureiros, missionários, dentre outros, que viam uma oportunidade de expandir suas posses financeiras e propriedades intelectuais além mar.

No grupo dos negociantes ele dá indicações dos principais artigos trazidos para serem vendidos aqui e que se diferenciavam dos de Portugal e França:

Os negociantes ingleses no Brasil preferiram distinguir-se como importadores de tecidos e de louça, de artigos de ferro e de vidro, de presunto e de champagne. Artigos mais nobres que o bacalhau ou que o charque vendidos principalmente por portugueses; e mais viris que os perfumes e as miudezas, vendidos principalmente por franceses, ou antes, por francesas (Freire, 2000, p. 197).

Rubens Barbosa de Moraes (1975) escreve em sua apresentação das “*Notas*” algumas questões tratadas por Luccock ao longo da obra que contextualizam a situação particular do viajante. Retrata a “Sociedade de negociantes ingleses que traficam para o Brasil”⁹, uma organização liderada por três comerciantes britânicos que desenvolveu um regulamento, assinado pelo ministro de Portugal, D. Domingos Antônio de Souza Coutinho. Ele narra tais acontecimentos no trecho a seguir:

Em 28 de janeiro de 1808 o Príncipe Regente assinava na Baía a carta régia ao conde da Ponte, franqueando os portos do Brasil ao comércio estrangeiro. Abria-se um novo mercado para a indústria inglesa e "aquelles activos, e industriosos Insulares não perderão hum só momento de se aproveitarem de tão grande, e inesperado beneficio". De-fato, apenas publicado em Londres em 1.º de junho um regulamento provisório redigido pelo ministro de Portugal D. Domingos Antônio de Sousa Coutinho, pelo qual se deviam guiar os negociantes e armadores que desejassem enviar para o Brasil navios com carregamentos, reuniam-se, no dia 29 do mesmo mês de junho, cento e três comerciantes ingleses na Taverna de Londres e fundavam a "Sociedade de negociantes inglêses que traficam para o Brasil", sob a presidência de John Princep (Moraes, 1975, p. XI).

Estas diretrizes serviam como um manual para os negociantes e armadores que queriam trazer para o Brasil navios de carga. No primeiro ano, ela permitiu a entrada de 90 navios no porto da capital. Dois anos posteriores, os registros contam 422, evidenciando um aumento exponencial num curto período de tempo (Moraes, 1975).

Em período mais longínquo ainda, no ano de 1816, Luccock compara a quantidade de navios oriundos de diversas partes do mundo no Rio de Janeiro e na Bahia (local onde também havia outro porto com grande circulação de mercadorias). A partir do qual, podemos mensurar o exponencial aumento deste trânsito e identificar a dominância dos britânicos em comparação aos outros países:

⁹ Rubens Ricupero no capítulo *O Brasil no mundo*, História do Brasil Nação: 1808 – 2010, vol.I, 2011, p.115-159, discorre de modo aprofundado sobre os fatores que envolveram o comércio brasileiro neste período e destaca a importância das transações de ingleses com a América Latina e o Brasil. Menciona com mais detalhes a Sociedade do Negociantes Ingleses que Traficam para o Brasil e cita o fato de haverem reduzido os negócios dos antigos donos dos estabelecimentos brasileiros “à mais completa decadência”.

Figura 2 - Comércio do Rio de Janeiro comparado ao da Baía no ano de 1816

COMÉRCIO				
DO RIO-DE-JANEIRO COMPARADO AO DA BAIÁ				
PARA O A. D. 1816				
Navios portugueses de portos do:				
	IMPORTAÇÃO		EXPORTAÇÃO	
	Rio		Rio	
Brasil	1062	290	862	214
África	43	21	56	37
Portugal e ilhas	78	75	57	56
Rio da Prata	47	7	53	17
Europa do sul	3	18	1	16
Europa do norte	3	6	2	3
Ásia	7	0	12	0
Havana e América do Norte ...	0	1	2	0
	1243	418	1045	343
Navios estrangeiros:				
Inglêses	113	57	93	52
Russos	6	0	0	0
Suecos	8	1	12	1
Franceses	12	7	11	4
Holandeses	14	2	9	3
Norte-americanos	46	17	41	22
Espanhóis	13	15	16	6
Prussianos ...				
Dinamarqueses	5	2	5	0
Alemães				
Total	1460	519	1232	431

N. B. — Se bém que navio nenhum tenha tirado licença da Baía para a Ásia, existe evidentemente certo comércio com esse setor, pois que a cada ano há entradas na Alfândega de gêneros de Goa; principalmente, ao que desconho, constantes de fumo.

* * *

Em tôdas as tábuas precedentes não se levaram absolutamente em conta os navios de guerra, transportes, navios depósitos, nem qualquer embarcação empregada pelo Governo; dizem respeito exclusivamente ao Comércio.

Fonte: *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. J., Luccock, 1975, p. 425.

Podemos notar (em destaque azul na imagem) que os navios ingleses de importação somam 113 (cento e treze) embarcações e de exportação totalizam 93 (noventa e três). Maioria absoluta em comparação com naus de outras nações estrangeiras. Que, se ordenadas pela quantidade, viriam após eles: os norte-americanos, espanhóis, franceses e holandeses e por último, russos.

Freyre (2000) esclarece que filiais das firmas inglesas foram abertas nas cidades do Rio, Pernambuco, Bahia, Maranhão e Pará. Espalhando assim, caixeiros viajantes britânicos vendendo e comprando mercadorias por diversas praças brasileiras. Dando início à decadência do tradicional mercado lusitano e consequente conquista do mercado brasileiro pela Inglaterra.

Ricupero (2020) ressalta os sérios problemas que os comerciantes tiveram por trazer produtos que não condiziam com a realidade das regiões do Brasil, como patins pra esqui no

gelo, cobertores grossos de lã e bassinoires¹⁰. O primeiro motivo de insucesso no comércio de John Luccock esteve associado a isto. Seu objetivo inicial era vender tecidos de lã, artigos de cutelaria e ferragens. Porém, lã não era um produto com grande demanda na capital tropical (Almeida, 2016).

Uma segunda vez seus negócios foram dificultados, agora pela falta de moeda corrente que impedia o desenvolvimento de quaisquer transações mercantis. Luccock foi impelido a liquidar seu estoque de produtos em um grande leilão – ele não informa exatamente quais mercadorias vendeu nesta situação (Moraes, 1975).

Todavia, podemos entender que tal acontecimento não se desenrolou de modo completamente desfavorável, pois o comerciante embarcou de volta à Europa e retornou, posteriormente, com mais mercadorias e possuidor de maior vivência nos ambientes brasileiros (Luccock, 1975).

Como estratégia comercial fundou com o amigo e parente a empresa Lupton & Luccock sediada no Rio de Janeiro. Assim como eles, muitos comerciantes ingleses começaram a aportar na nova capital do Império Português que logo viu uma oferta de mercadorias em demasia. Buscando escapar desta concorrência, “Luccock rumou ao sul indo em direção a zona comercial do Rio da Prata procurando contatos e inserção no mercado de Buenos Aires, Montevideu e região” (Minuzzi, 2020, p. 424).

Durante o período em que circulou pelas terras portuguesas na América, o inglês voltou algumas poucas vezes para a Inglaterra, a fim de se reabastecer de mercadorias. Ao todo, esteve no Rio em três momentos: 1808, 1813 – 1816 e 1818. Diferente de Debret, que ficou no Brasil sem interrupções, 1816-1831. Ele viajou em algumas expedições para outros estados, mas possuía residência fixa na capital carioca.

Continuando a analisar algumas informações que Luccock documenta, observamos pela tabela abaixo diversos dados sobre os navios comerciais e as cargas que transportavam. A imagem foi retirada do Apêndice das *Notas* e elenca alguns produtos comercializados no trajeto Rio de Janeiro para o Sul do país, os principais portos utilizados naquela ocasião e o tempo médio para travessia em cada período do ano.

¹⁰ A bacia, ou cama aquecida, é um antigo utensílio doméstico que foi frequentemente encontrado no campo até a década de 1950 na Europa. Era uma pequena bacia com tampa perfurada, feita de metal, no final de uma alça de 40 cm a 1,20 m. À noite, antes de ir para a cama, os habitantes levavam brasas da lareira ou do fogão, colocando-os na bacia e passando-os para dentro das camas para aquecê-los. Se a bacia fosse deixada por muito tempo, poderia incendiar a cama. Disponível em: <https://educalingo.com/pt/dic-fr/bassinoire>, acesso em 15 de março de 2024.

Menciona como mercadorias de importação: cal, madeira, rum, arroz, café, fumo, toucinho, toras, açúcar, milho, amendoim, lenha, farinha, ripas, couros, carvão, cocos, ferro, feijão e cebola. E de exportação: sal, gêneros, carne, trigo, vinho, telhas, escravos, açúcar, cal, espirituosos, produtos, cocos, fumo, vinagre, milho, ferro, pólvora, tijolos, pranchas, farinha, farinha de trigo, biscoitos, louça, óleo de peixe, pez¹¹ e resina. Podemos identificar a partir disso, alimentos que faziam parte dos hábitos alimentares no início dos oitocentos e as cargas que, possivelmente, o inglês habituou-se a transportar.

Figura 3 - Tábuas de Comércio – N° I – Parte I

TÁBUAS DE COMÉRCIO

N.º I — PARTE I

CABOTAGEM DO RIO PARA O SUL

402

JOHN LUGGCOCK

IMPORTAÇÃO

EXPORTAÇÃO

Q	L	S	B	N	Ca	Ton.	Mar.	Carregamentos	L	S	B	N	Ld	Bl	Carregamentos
1	41	7	1	0	0	2300	230	Cal, Madeira, Rum, Arroz, Café	66	3	0	0	26	43	Sal, Gêneros, Carne, Trigo.
2	24	3	1	0	0	1650	120	Fumo, Tocinho, Toras, Açúcar.	33	1	0	0	11	23	Vinho, Telhas, Escravos, Açúcar.
3	41	8	6	0	0	3750	288	Milho, Amendoim, Lenha, Farinha.	40	1	1	0	5	37	Cal, Espirituosos, Produtos, Cocos.
4	38	6	1	0	3	3300	270	Ripas, Couros, Carvão, Cocos.	37	1	0	0	9	29	Fumo.
5	41	3	0	0	0	2350	188	Ferro, Feijão.	35	1	1	0	16	21	Vinagre, Milho, Ferro.
6	25	0	3	0	1	1900	152		38	0	0	0	10	28	Pólvora, Tijolos.
7	37	2	1	0	1	2200	194		32	1	0	0	11	22	
8	35	0	1	0	0	1900	150		32	0	0	0	14	18	
9	25	2	2	0	0	1800	140	Cebola.	32	0	0	0	5	27	Pranchas, Farinha.
10	24	1	0	0	0	1600	144		29	0	0	0	7	22	Farinha de trigo.
11	42	1	1	0	1	2350	188		30	1	1	0	6	24	Biscoito.
12	45	3	2	0	0	2550	224		40	2	2	0	5	35	
13	44	0	2	0	0	2500	196		45	3	1	0	6	39	Louça.
14	39	1	2	0	0	2350	184		41	1	1	0	11	30	Óleo de peixe.
15	32	0	3	0	0	2050	158		35	1	4	0	4	31	
16	43	0	2	0	0	2050	192		29	1	2	0	3	26	Pez, Resina.

O Distrito inclui os seguintes portos:

Ilha Grande	} Importantes
Parati	
Guaratiba	} Pequenos
Sepetiba	
Tagoahi	
Manguaratiba	

Geralmente os marinheiros pertencem aos Portos, ocupam-se eventualmente na lavoura e navegam na razão de um para cada doze toneladas.

Tempo médio da travessia:

Da Ilha Grande,

4 dias em Abril, Maio, Junho.

3 Julho, Agosto, Setembro.

5 Outubro, Novembro, Dezembro.

5 Janeiro, Fevereiro, Março.

Fonte: *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. J., Luccock, 1975, p. 402.

Neste momento ainda não nos debruçaremos sobre os pormenores das informações contidas na figura acima. Esta proposta será desenvolvida no capítulo a seguir onde investigaremos questões relacionadas à alimentação.

¹¹ Segundo o Dicionário Brasileiro de Língua Portuguesa Michaelis, o termo “pez” é um substantivo masculino que se refere à secreção resinosa do pinheiro e de várias árvores coníferas, sinônimo ao termo *piche*. Etimologia: do latim *picem*. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/busca?r=0&f=0&t=0&palavra=pez>, acesso em 22/11/2024.

Quanto à relevância do porto fluminense neste contexto, Luis Felipe de Alencastro (2019, p. 23) elucida que

No plano externo, convém lembrar que o porto fluminense – numa época em que o comércio internacional fazia-se apenas por via marítima – apresentava-se como escala quase obrigatória dos navios que singrassem do Atlântico Norte para os portos americanos do Pacífico, e vice-versa. No plano inter-regional, o Rio de Janeiro constituía o ponto de encontro e de redistribuição da economia nacional. Metade do comércio exterior passa pelos cais cariocas durante o século XIX.

Em contrapartida, o que fomentou a vinda de franceses estava mais ligado ao que podiam oferecer em relação a compartilhamento de modos sociais, educação, cultura e no comércio exerciam funções no setor de serviços. Câmara Cascudo (1983) diz que Portugal desde os tempos do rei D. João V, fins do século XVII e princípio do século XVIII, era “sensível” à presença francesa. Nação com a qual estabeleceu algumas relações matrimoniais e familiares. E, no que se referiam às modas do palácio real, trajes, gestos, trejeitos, elegâncias e maneiras, a França reinava. Inclusive, contemporâneo de Luís XIV, procurava imitá-lo nas edificações e “pompas palacianas”. Na esfera linguística o francês se apresentava como o idioma letrado, retirando o latim clássico de cena. Na mesa, influenciou a etiqueta, os arranjos, a decoração, o deleite com iguarias finas (Cascudo, 1983).

Câmara Cascudo (1983, p. 763) contextualiza que “D. João VI era afilhado de Luís XV, avô de Luís XVIII, Rei da França”, podemos inferir a proximidade dos dois países e as fortes referências intelectuais francesas que o agora, imperador residente no Brasil, possuía. Em 18 de junho de 1814 é publicado o decreto real que estabelece o comércio entre as duas potências. Acreditamos que

Na rivalidade que opunha França e Inglaterra, os súditos franceses eram, certamente, um trunfo apreciável. Mais numerosos que os ingleses, em particular no Rio de Janeiro, eles podiam promover de maneira mais eficiente seus produtos e ao mesmo tempo atizar o rancor dos brasileiros para com a Inglaterra que, desde o tratado de 1810, aparecia como uma nova metrópole. Além disso, o governo português só podia encorajar tal imigração, pois esta trazia a um país imenso, em pleno desenvolvimento, uma mão de obra qualificada, assim como técnicas e habilidades escassas a uma nação onde as manufaturas e o artesanato até bem recentemente não podiam existir (Dumont, 2009, p. 109).

Neste cenário, o ministro de D. João VI, Conde da Barca, é designado para contratar parisienses de diversos ofícios para virem ao Brasil. Este, por sua vez, designa a Francisco de Brito, o Marquês de Marialva, então representante diplomático de Portugal em Paris. Ele

recebe ajuda do alemão Alexander von Humboldt – integrante do *Institut de France* e diplomata na cidade – que recomenda Joaquim Lebreton¹², também membro do *Institut* para contatar e chefiar os trabalhadores (Prado, 1989).

Na França, a vinda de Debret na Missão Artística da qual viria a fazer parte estava entremeada por outros fatores que repercutiam nos rumos de sua vida. Almeida Prado no livro *O artista Debret e o Brasil* (1989) elucida que após a derrota do império francês, muitos profissionais dedicados às artes que eram declaradamente bonapartistas ficaram desempregados e vivendo com dificuldades. Nosso artista encontrava-se então deprimido pelos acontecimentos políticos, em más condições financeiras e sofrendo particularmente com a perda de seu único filho. Naquele momento,

recebeu uma oferta para ir para a Rússia ou para o Rio de Janeiro. Optou pela segunda por uma série de razões. Em sua opinião, Portugal tinha menos culpa do que o Czar na luta da Europa contra Napoleão. Além disso, o rigor do inverno moscovita, que os sobreviventes da Grande *Armée* descreviam com histórias assustadoras, talvez o amedrontasse. Por fim, via o Brasil como era imaginado nos boulevards parisienses: uma terra de paisagens exóticas, coberta por florestas virgens, cortada por rios imensos, habitada por indígenas e uma fauna abundante, e, acima de tudo, cheia de riquezas prontas para serem exploradas (Prado, 1989, p. 36)

Lilia Schwarcz (2008) aponta uma inconsistência no discurso histórico acima descrito e comumente divulgado. Ela observa que, por muitos anos, a narrativa prevalente afirmava que a vinda da Missão se baseava em uma demanda nacional, um convite do Marquês de Marialva, que na época era embaixador extraordinário do Brasil em Portugal. Contudo, a autora esclarece que, na realidade, havia um grupo de artistas sem oportunidades em seu país de origem, que se ofereceu para colaborar em um projeto de construção em outro território.

A historiadora afirma que, na verdade, foram os próprios profissionais que se convidaram para atravessar o oceano e se juntar à corte portuguesa, tendo em vista que estavam à míngua e sem oportunidades de exercer seus ofícios, excluídos por conta de suas preferências políticas favoráveis ao derrotado Napoleão. Portanto, em situação divergente da do inglês, que se alçou na vinda ao Brasil não por falta de oportunidades em sua terra, mas sim por desejo de expandir seus negócios e fortuna.

¹² Foi ex-secretário perpétuo do *Institut de France* e é lembrado como uma figura controversa. Aliado de Napoleão durante a criação do *Institut*, adquiriu certo prestígio no meio artístico pela atuação na parte burocrática, tendo sido criador das rotinas da Classe de Belas Artes. Posteriormente envolveu-se em uma polêmica com o Duque Lord Wellington, da Inglaterra, sobre a devolução de obras de pilhagem que estavam no Louvre, por este motivo foi convidado a se demitir do cargo de secretário perpétuo após a Restauração. (Junior, 2003)

Cabe aqui apenas apresentar tais suposições que fomentaram a vinda de Debret e da Missão, pensar que os aspectos envolvendo a chegada do grupo não são claramente definidos e até hoje constituem motivo de debate.

Cerca de quarenta pessoas embarcaram no navio estadunidense *Calphe* saindo da cidade de Havre, situada no noroeste francês – na costa do Canal da Mancha – e dois meses depois, aportaram no Rio de Janeiro. Os artistas, escultores, gravadores, músicos, pintores, arquitetos e mecânicos encontraram aqui, muita hostilidade e desprezo por parte de artistas nacionais e portugueses, talvez por se sentirem ameaçados pela ignorância de não saberem ao certo as concepções de arte desenvolvidas na Europa (Prado, 1973, p. 06).

Mesmo assim, era fato que não existiam aqui profissionais com formação suficiente que atendesse aos projetos civilizatórios para atingir o progresso que o período requeria (Prado, 1989). Demonstrando com isso, um sentimento semelhante que os dois viajantes partilharam, sendo bem recebidos pelo governo e pelas camadas sociais mais elevadas, porém não foram bem quistos pelos populares.

Dando sequência às medidas necessárias ao estabelecimento do corpo técnico de artistas, é publicado um decreto real consignando uma pensão vitalícia aos mesmos, dizia assim:

Atendendo ao bem comum que provém aos meus fieis vassallos de se estabelecer na Brasil uma Escola real de ciências, artes e ofícios, em que se promova e difunda a instrução e conhecimentos indispensáveis aos homens destinados não só aos empregos públicos da administração do Estado, mas também ao progresso da agricultura, mineralogia, indústria e comércio, de que resulta a subsistência, comodidade e civilização dos povos maiormente neste Continente, cuja extensão, não tendo ainda o devido e correspondente número de braços indispensáveis ao tamanho e aproveitamento do terreno, precisa dos grandes socorros da estatística, para aproveitar os produtos, cujo valor e preciosidade podem vir a formar do Brasil o mais rico e opulento dos Reinos conhecidos; fazendo-se portanto necessário aos habitantes o estudo das belas-artes com aplicação e referência aos ofícios mecânicos, cuja pratica, perfeição e utilidade depende dos conhecimentos teóricos daquelas artes e difusivas luzes das ciências naturais, físicas e exatas. E querendo para tão úteis fins aproveitar desde já a capacidade, habilidade e ciência de alguns dos estrangeiros beneméritos, que tem buscado a minha real e graciosa proteção para serem empregados do ensino e instrução pública daquelas artes: hei por bem, o mesmo enquanto às aulas daqueles conhecimentos, artes e ofícios não formam a parte integrante da dita Escola Real de ciências, Artes e Ofícios que eu houver de mandar estabelecer, se pague anualmente por quartéis a cada uma das pessoas declaradas na relação inserta neste meu real decreto, e assinada pelo meu Ministro e Secretário de Estado dos Negócios Estrangeiros e da Guerra, a soma de 8:032\$000 em que importam as pensões, de que por um efeito da minha real munificência e paternal zelo pelo bem público deste Reino, lhes faço mercê para a subsistência, pagas pelo Real Erário, cumprindo desde logo cada um dos ditos pensionários com as obrigações, encargos e estipulações que devem fazer a base do contrato, que ao menos pelo tempo de seis anos hão de assinar, obrigando-se a cumprir quanto for tendente ao fim da proposta instrução nacional, das belas-artes, aplicadas à indústria, melhoramento e progresso das outras artes e ofícios mecânicos.

O Marquês de Aguiar, do Conselho de Estado, Ministro Assistente ao Despacho, encarregado interinamente da Repartição dos Negócios Estrangeiros e da Guerra assim o tenha entendido, e faça executar com os despachos necessários.
Palácio do Rio de Janeiro 12 de Agosto de 1816.

Com a rubrica de Sua majestade

(Decreto Real Consignando uma Pensão Vitalícia aos Artistas, 1816, apud Debret, 1978, T. II, p.132 e 133).

Podemos entender, a partir da leitura do decreto real, a amplitude de funções e expectativas depositadas nos integrantes da Missão. Após a divulgação deste documento, os trabalhos deveriam ter começado, mas o prédio do Instituto das Belas Artes no Rio de Janeiro ainda demoraria dez anos para ser construído. Os artistas, então, passaram a dar algumas aulas a um grupo de pessoas interessadas. Formando alguns bons alunos que seguiram na profissão atuando como professores, fazendo serviços particulares para a Corte e expondo suas artes (Debret, 1978).

Em sua atuação no Brasil, Jean Baptiste Debret utilizou técnicas e inspirações adquiridas na França. Em um esforço para se afastar do barroco religioso que predominava no país, a arte neoclássica introduzida pelos franceses passou a ser conhecida como arte acadêmica (Trevisan, 2007). Ele e os demais artistas passaram a receber os ordenados abaixo:

Figura 4 - Relação de artistas com benefício da pensão anual concedida por sua majestade.

RELAÇÃO DAS PESSOAS A QUEM POR DÉCRETO DESTA DATA MANDA
SUA MAJESTADE DAR AS PENSÕES ANUAIS ABAIXO DECLARADAS

Ao cavaleiro Joaquim le Breton	1,600,000 réis
Pedro Dillon	800,000
João Batista Debret, pint. hist.	800,000
Nic. Ant. Taunay, pintor	800,000
Aug. Taunay, escultor	800,000
A. H. V. Grandjean, arquiteto	800,000
Simão Pradier, gravador	800,000
Francisco Ovide, prof. de mecânica	800,000
C. H. Levavasseur	320,000
L. Simp. Meunié	320,000
F. Bonrepos	192,000

Somam as onze parcelas oito contos e trinta e dois mil réis. 8,032,000

Rio de Janeiro, em doze de agosto de 1816,

O marquês de Aguiar

No contexto daquele período, uma renda anual de 800 mil réis posicionava o indivíduo em uma condição intermediária dentro da hierarquia social urbana do Império. Segundo Holloway (1997), trabalhadores braçais na capital recebiam, em média, de 40 a 80 mil réis por mês, o que, em termos anuais, equivaleria a aproximadamente 480 a 960 mil réis. Assim, uma renda de 800 mil réis por ano representava ganhos equivalentes à média de trabalhadores qualificados, pequenos comerciantes ou servidores públicos medianos, garantindo certa estabilidade econômica, mas sem necessariamente caracterizar uma elite urbana. Essa quantia possibilitava acesso a bens de consumo variados, certa segurança material e alguma mobilidade social, embora ainda distante dos rendimentos das camadas mais abastadas, como grandes comerciantes, altos funcionários e proprietários rurais.

Portanto, Debret recuperou alguma estabilidade financeira, voltou a ser requisitado e, como ele mesmo descreve a seguir, passou a ter novas razões com que ocupar seus dias: “deixamos a França, nossa pátria comum, para ir estudar uma natureza inédita e imprimir, nesse mundo novo, as marcas profundas e úteis, espero-o, da presença de artistas franceses” (Debret, 1975, p. 23).

Este foi o contexto em que ambos embarcaram rumo ao futuro desconhecido. Mostramos aqui algumas semelhanças e outras divergências entre as motivações pessoais de cada autor. Veremos a seguir como transcorreu a chegada de ambos e quais suas observações iniciais ao se instalar na província.

1.3. Primeiras impressões ao chegar: o Rio

John Luccock inicia sua narrativa com os fatos ocorridos durante a viagem pelo Atlântico, ao chegar à costa do Brasil informa que a primeira terra avistada é Cabo Frio. Algumas milhas dali, chega finalmente à urbe do Rio. Seus primeiros comentários foram transmitindo impressões sobre a beleza do local, mas também o receio do que estaria por vir:

A vista da terra, por tempo belo, é sempre agradável a passageiros fatigados; mas somente ela deixa o espírito suspenso. Quando apenas lóbrigada do oceano, frequentemente apresenta o aspecto de um deserto acinzentado, por vezes quebrando-se em alcantis abruptos; e ainda mesmo que a vista ao tornar-se próxima se faça verdejante e basta, variegada e atraente, subsiste ainda a dúvida quanto a regiões mal conhecidas, se a floresta será habitada por animais ferozes ou por gente civilizada, por selvagens ou por amigos (Luccock, 1975, p. 22).

Percebe-se no seu pensamento influências das impressões que chegavam à Europa, estas carregadas de um ideário mítico sobre as florestas e povos indígenas das Américas (Belluzzo, 2010).

Abaixo, podemos perceber em sua descrição, que ele naturalmente fornece dados técnicos sobre a geografia e a geologia das montanhas que avistou logo ao adentrar pela Baía de Guanabara. Demonstrando seus conhecimentos por aspectos científicos e, provavelmente, um estudo prévio dos mapas da região:

[...] O estrangeiro que não tiver para o inquietar um navio sob seus cuidados, entrará no porto do Rio da maneira mais agradável possível, descendo desde *Ponte Negro*, rente à praia, até que a *Ilha Pay* seja trazida ao encontro do Pão-de-Açúcar. Isso lhe dará oportunidade de avistar todas as enseadas da costa, algumas das quais, ladeadas de massas enormes de granito nu, são muito belas; o Corcovado, a Gávea, os Dois Irmãos e outras montanhas de formas singulares, cumes extravagantes e altitudes pasmosas, ficarão colocadas quase que numa mesma reta.
[...] A cada passo, se tal expressão se pode usar quando se trata do movimento de um navio, belezas novas se revelam à medida que penetramos e avançamos no porto (Luccock, 1975, p. 22).

O mesmo ainda irá tecer observações sobre a estrutura arquitetônica da cidade e se preocuparam em avaliar os estabelecimentos comerciais existentes. Apresenta-se preocupado observador com este assunto, que está diretamente ligado ao seu ofício.

A seguir, vemos dois desenhos de Debret, feitos a partir da visão de cima do morro do Corcovado, onde podemos visualizar em dois panoramas distintos a Baía do Rio de Janeiro (ou Baía de Guanabara) e compreender um pouco das referências acima mencionadas por Luccock:

Figura 5 - Prancha N° 53 - Panoramas da Baía do Rio de Janeiro



Fonte: J.B.Debret, *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, 1978, Vol. III, p. 343.

As impressões do francês ao chegar à cidade fazem referência à longa e perigosa viagem da França até o Brasil. Cita que “sob a chefia do falecido senhor Le Breton” ele e os demais membros do grupo, “os senhores Taunay, paisagista, membro do Instituto de França; Taunay, estatuário, irmão do precedente; Grandjean de Montigny, arquiteto; Pradier, gravador em talho-doce; Newcom, compositor de música; Ovide, professor de mecânica” desembarcaram no Rio. Nesta ocasião, sua atenção é logo voltada às questões que envolviam o falecimento (ocorrido há seis dias) da Rainha de Portugal, D. Maria e as requisições que recebeu para os preparativos do cerimonial de aclamação de D. João VI (Debret, 1978, Vol. I, p. 23-25).

Como o navio entrou na baía ao entardecer, eles precisaram estar embarcados ainda uma última noite. Entretanto, conta sobre a ansiedade sentida por ele e os colegas que da distância onde estavam atracados podiam ouvir “os ribombos fúnebres do canhão, que lembrava de cinco em cinco minutos à população” sobre a morte da soberana; e viam o “brilho os fogos de artifício que contribuem para tornar solenes várias festas de igreja prolongada até tarde da noite”. Segundo a narrativa, o grupo sentiu-se entusiasmado com a expectativa de restabelecer novos contatos sociais, após um período tão longo de isolamento (Debret, 1978, Vol. I, p. 171).

Debret informa que às cinco da manhã do dia 26 de março de 1816 todos já se encontravam acordados e felizes. A seu ver, extasiados com a “entrada da magnífica baía do Rio de Janeiro, citada por muitos viajantes como uma das maravilhas do mundo” (Debret, 1978, Vol. I, p. 171). Relacionamos com este momento o trecho em que Prado (1973) discorre no tocante à chegada da Missão:

[...] desembarcavam no Terreiro do Paço, recebidos com máximo carinho pelas régias autoridades. Afigurou-se até recepção festiva aos que comentaram o cuidado do governo em tudo facilitar e garantir aos missionários, atento aos mais ínfimos pormenores. Três casas lhes tinham sido preparadas, uma no Beco da Calçada, bairro das Laranjeiras, outra na Pedreira da Glória, junto da terceira vizinha nos baixos do Outeiro, precaução ditada pela falta de acomodações no Rio de Janeiro, onde somente naquela altura terminara o regime das aposentadorias, consistente na requisição de residências para os componentes da corte e mais pessoas providas de cargos do séquito real. [...] Dias depois foram os artistas recebidos em audiência pelo Rei, muito disposto a favor da missão, apesar dos pendores artísticos de S. M. quase se limitarem à música (Prado, 1973, p. 11 e 12).

Vemos com isso, o planejamento prévio que existiu para recebê-los, com reserva de moradias, festejo com representantes do governo e conferência com o próprio imperador. Percebemos assim, a grande importância deste grupo e a expectativa depositada sobre eles. Reafirma também o desejo real em obter a contribuição desta comitiva na disseminação da cultura europeia no Brasil.

Cotejando as chegadas de ambos viajantes, percebemos que de maneira semelhante ambos passaram por imprevistos iniciais num primeiro momento. Cada qual no contexto particular de sua vida, porém a situação inesperada faz com que muitos desistam do que haviam planejado. Diversos comerciantes aventureiros que não obtiveram o sucesso almejado voltaram à Europa, bem como alguns artistas que integravam a Missão, porque o edifício demorou a ser construído (Prado, 1973). Inferimos então, que eles tinham em comum características como determinação e persistência em suas personalidades.

1.4. Memórias que viraram obras

A partir da análise do quadro comparativo a seguir, onde as principais informações de cada livro foram compiladas, abordaremos as nuances de cada fonte.

Quadro comparativo 1 - As fontes

Fonte	Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil	Viagem pitoresca e histórica ao Brasil
Autor	John Luccock	Jean Baptiste Debret
Língua original	Inglês	Francês
Período em que esteve no Brasil	1808 a 1818	1816 a 1831
Ano de publicação	1820	1834 a 1839
Ano da primeira edição em português	1942	1939
Tradução e Notas	Milton da Silva Rodrigues	Sérgio Milliet
Editora	Editora da Universidade de São Paulo e Editora Itatiaia	Editora da Universidade de São Paulo e Editora Itatiaia
Número de Páginas	435	756
Ilustrações	Não possui	Possui
Modo de divisão da obra	17 Capítulos em volume único	Tomos I e II em três volumes

Fonte: Elaborado pela autora (2024).

Publicada originalmente em língua inglesa no ano de 1820, a obra de Luccock foi traduzida no ano seguinte para o alemão e dez anos mais tarde – 1831 – teve uma segunda versão na mesma língua. Já no Brasil, a primeira Edição circulou em 1942, publicada e editada pela Livraria Martins Fontes Editora, com tradução do professor Milton da Silva Rodrigues¹³. A edição de 1975 é a última e se mostra equivalente à de 1942, esta impressão feita pela Editora da Universidade de São Paulo junto a Livraria Itatiaia Editora Ltda.¹⁴ é a que foi utilizada neste trabalho (Ferri, 1975, apresentação).

Já o artista francês confeccionou uma obra extensa, na qual apresenta 151 pranchas litográficas que somam 232 imagens, todas comentadas e explicadas em textos descritivos. Foi traduzida para o português e possui notas de Sérgio Milliet. A edição de 1978, da Editora

¹³ Na edição de 1942 Rubens Borba de Moraes responsável pela Apresentação afirma que “o dr. Milton da Silva Rodrigues, que teve o trabalho de fazer a presente tradução, procurou conservar todo o sabor do estilo muito pessoal do autor e reproduzir-lhe com toda fidelidade o pensamento”. (Luccock, 1942, p. VIII). De fato, o tradutor faz inúmeras notas ao longo de todo texto, algumas nas quais até corrige prováveis erros e confusões do autor. Outra particularidade interessante da tradução se dá em momentos que ele dialoga com o leitor e outros em que reconhece não identificar o que Luccock quis dizer com algumas expressões.

¹⁴ A Coleção Reconquista do Brasil foi desenvolvida nos anos de 1970. Dividida em três séries, com um total de 306 volumes, no qual a primeira – onde estão inseridas as duas fontes aqui utilizadas – apresenta 60 títulos, dos quais 80% são traduções de relatos de viajantes. A segunda série tem 233 volumes; até o volume 100, cerca de 50% são traduções. A terceira série é dedicada a livros de arte e tem apenas 13 volumes. O objetivo da coleção se associaria a despertar o público a conhecer o Brasil para reinterpretar aspectos históricos e restabelecer uma conexão afetiva com o país.

da Universidade de São Paulo junto à Livraria Itatiaia Editora Ltda. foi publicada em dois tomos e escolhida para ser utilizada nesta pesquisa, nela, as pranchas não são coloridas.

Similarmente ambas as publicações fazem parte da Coleção Reconquista do Brasil, projeto das editoras mencionadas. Quanto à forma material, a pesquisadora Cristina Carneiro Rodrigues (2012) classifica os exemplares da coletânea como extremamente bem cuidados. Os dois livros possuem tamanho grande, medindo 18 cm de largura por 27cm de altura. As capas são ilustradas pelo artista plástico Cláudio Martins e foram impressas em quatro cores, cada uma difere da outra. O papel encorpado, de fabricação nacional especialmente para a coleção, com 85f/m² de gramatura, impressos pela Gráfica Bisordi Ltda. em São Paulo. Tais informações técnicas estão presentes no final dos volumes. Todos os exemplares têm orelhas fornecendo uma apreciação breve sobre a obra, geralmente assinalando seu valor de documento histórico.

O *Viagem pitoresca* foi publicado na França quatorze anos depois das *Notas* – entre 1834 a 1839, porém, chegou ao Brasil primeiro, sendo traduzida para o português um século depois do lançamento do último volume na língua materna – em 1939. O livro de Luccock não possui imagens, somente tabelas e foi divulgado aqui três anos depois ao de Debret, em 1942. A obra do francês possui diversas edições publicadas o que demonstra maior popularidade.

Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil (1975) possui 435 páginas, antecidas por duas apresentações: a primeira é assinada pelo cientista e professor da Universidade de São Paulo (USP) Mário Guimarães Ferri (1918-1985)¹⁵ e a segunda, de Rubens Barbosa de Moraes (1899-1986), bibliotecário e importante pesquisador brasileiro.

Viagem pitoresca e histórica ao Brasil (1978) é iniciada também pela Apresentação do professor da USP, Mário Guimarães Ferri. Seguida pelo Sumário, no qual as subdivisões se dão pelo assunto a ser abordado e a numeração das pranchas associadas ao mesmo. Publicado em tomo I e II, divididos em volumes I, II e III, totalizando 756 páginas.

Observamos com tais apreciações que a obra de Debret é mais extensa, quase o dobro do livro de Luccock. Através do estudo prévio de ambos, já foi possível observar uma maior quantidade de relatos sobre alimentação no trabalho do francês. Além das pranchas, que contribuem muito com o entendimento de suas observações, oferecendo ao leitor mais dados para investigar.

¹⁵ O professor Dr. Mário Guimarães Ferri, pertencente ao Instituto de Biociências da Universidade de São Paulo, foi presidente da comissão editorial da EDUSP até 1985 e diretor da Coleção Reconquista. Ele assina grande parte das apresentações, geralmente, abordando a biografia do autor ou as circunstâncias da escritura do livro.

Talvez, uma constatação que possa justificar isso seja a relação que os franceses possuem com a comida. Montanari (2024) afirma que na França dos séculos XVII e XVIII iniciaram mudanças criteriosas relacionadas ao alimento, à cozinha, à mesa e aos costumes. Esse período, de acordo com Piero Camporesi (1996), fora de abundância alimentar, de prosperidade econômica em que se percebe um relaxamento das relações da cozinha com a dietética e a progressão de um novo sentido para o gosto ligado ao hedonismo, aos prazeres dos homens.

Poulain (2004) complementa tais afirmativas, explicando que, para os franceses, a atitude gastronômica transcende a mera cozinha e as convenções das elites, constituindo-se como um “patrimônio” reivindicado com certo orgulho por todos os participantes desta cultura, independentemente de sua posição social. Para compreender como isto se deu, é importante distinguir alimentação e gastronomia. A gastronomia pode ser compreendida como uma estetização da culinária e das práticas à mesa, representando uma transformação prazerosa dos propósitos biológicos da alimentação. Essa atividade encontra-se amplamente regulada por normas sociais e é exercida várias vezes ao dia por indivíduos de diferentes contextos. Embora todas as culturas apresentem formas de estetização da alimentação, poucas atingiram o grau de sofisticação característico da culinária francesa (Poulain, 2004, p. 223).

A culinária francesa desempenhou um papel central na conformação dos padrões gastronômicos mundiais, tanto no que se refere às práticas culinárias quanto à construção de uma cultura alimentar associada ao refinamento, à técnica e à codificação dos saberes da cozinha. Jean Anthelme Brillat-Savarin, em sua obra clássica *Fisiologia do Gosto* (1825), destaca que a gastronomia constitui uma ciência que observa o homem em sua relação com o alimento, extrapolando o campo da necessidade biológica para alcançar dimensões sociais, culturais e até morais. Nesse sentido, a culinária francesa consolidou-se, especialmente a partir do século XVIII, como um modelo de racionalização e sofisticação das práticas alimentares, cujos princípios – como a organização das brigadas, a valorização da técnica e da apresentação dos pratos, além da hierarquização dos saberes gastronômicos – foram progressivamente difundidos em escala global. Dessa forma, seu legado não se limita ao campo sensorial, mas também influencia profundamente os modos de sociabilidade à mesa e os discursos sobre alimentação, civilidade e distinção social.

Entendemos a partir disto, que por conta de suas origens, o inglês não depositava tanta relevância a todas as especificidades que estão ligadas à alimentação e gastronomia quanto o autor francês. Nas *Notas*, o próprio Luccock (1975, p. XV) escreve o prefácio, informando o tempo que esteve no Brasil, ele explica que suas memórias são um registro

“justo e imparcial” de tudo que viu e viveu neste período e “ousa esperar que elas venham a interessar e a instruir” o público. Portanto, pelo contexto vivido, podemos subentender que as observações do livro estão mais dedicadas às suas áreas de interesse, labor e vivências.

Para comprovar a imparcialidade conta que, a princípio, desejava “dedicar o volume a Sua Majestade El-Rei do Brasil”, como faziam outros autores, entretanto, percebeu ser quase impossível redigir tal dedicatória sem levantar a suspeita de motivos interesseiros e neutralidade, o que o levou a desistir (Luccock, 1975, p. XVIII).

Mediante isso, explica suas intenções ao escrever e no trecho abaixo, pode-se notar o modo intencional como expõe suas escolhas de temas não apenas por assuntos belos, mas objetiva capturar a atenção do leitor através do que julga como verdade:

Teve por fito dar uma descrição fiel do País, com suas vantagens naturais, suas instituições e costumes falhos; não apenas agradar ao leitor, mas com alguma esperança de que possa resultar em que as primeiras venham a ter um emprego mais sábio e as últimas sejam melhoradas (Luccock, 1975, p. XVI).

Com objetivo semelhante, o artista francês, logo no início do volume I, faz um capítulo de “Introdução” onde narra suas expectativas iniciais em poder admirar as belezas naturais do ambiente brasileiro e “principalmente à glória de propagar o conhecimento das belas artes entre um povo ainda na infância” (Debret, 1978, p. 24). Ele continua e expõe suas intenções:

Compor uma verdadeira obra histórica brasileira, em que se desenvolvesse, progressivamente, uma civilização que já honra esse povo, naturalmente dotado das mais preciosas qualidades, o bastante para merecer um paralelo vantajoso com as nações mais brilhantes do antigo continente (Debret, 1978, p. 24).

Em seguida, o francês remete uma *Carta do Autor à Academia de Belas Artes do Instituto de França*. Assim como Luccock, Debret se intitula como um “*historiador fiel*” que reuniu os documentos relativos à expedição “*totalmente francesa*” que viveu no Brasil. E também faz um oferecimento da obra, no caso, à Academia o fruto do seu longo trabalho:

Valendo-me do título honroso de vosso correspondente no Rio de Janeiro, ousei hoje oferecer-vos, vo-la dedicando, esta obra histórica e pitoresca, em que lembro, antes de tudo, ao mundo intelectual, que o Império do Brasil deve ao Instituto de França sua Academia das Belas Artes do Rio de Janeiro. Nada mais justo que esta homenagem: ao benfeitor pertence o primeiro fruto do benefício. (Debret, 1978, p. 21)

Tanto Luccock quanto Debret manifestam, de maneira explícita, a intenção de produzir obras que vão além de simples registros descritivos ou estéticos. Ambos assumem

uma postura de observadores que buscam contribuir, por meio de suas produções, para a reflexão sobre a sociedade brasileira do início do século XIX. Luccock (1975) deixa claro que seu propósito não se limita a agradar o leitor com descrições pitorescas, mas, sobretudo, visa oferecer uma análise crítica das instituições e dos costumes locais, esperando, inclusive, que seu relato sirva para possíveis aprimoramentos. De modo semelhante, Debret (1978) também expressa seu desejo de construir uma “verdadeira obra histórica brasileira”, que não apenas documente, mas também valorize os processos civilizatórios em curso, associando a prática artística à missão pedagógica e moralizante, alinhada aos ideais iluministas. Observa-se, portanto, que ambos compartilham uma visão civilizatória, na qual o conhecimento — seja pela palavra ou pela imagem — é instrumento de transformação social, ainda que partam de olhares estrangeiros marcados por valores eurocêntricos.

Ao todo, nos dois tomos dos livros do artista francês existem três introduções, pois ele inicia cada um dos volumes desta maneira. Isto se caracteriza como um ponto divergente entre as fontes.

Sobre a ordem e organização dos textos vemos uma distinção: Luccock destaca que “a ordem cronológica que constitui o grande arcabouço do seu plano, pois que enquanto viajava de um lugar para o outro andava sempre a colher observações” (Luccock, 1975, p. XV). Compara a funcionalidade de sua edição com um Jornal, que possui característica informativa e distanciada. “Acha que descrições escolhidas são o que há de mais indicado para distrair a todos em geral, tornando o leitor tão familiar com os caracteres, cenas, acontecimentos e circunstâncias quanto realmente possa a sua atenção ser cativada com maior proveito” (Luccock, 1975, p. XV). Seus relatos estão diretamente ligados às suas vivências e no encadeamento temporal na qual ocorreram.

Diferentemente, Debret, segue uma concepção evolutiva de progresso brasileiro ao invés de colocar a sequência dos fatos que presenciou. Ele constrói o texto seguindo a História da formação do Brasil, “a fim de compor uma verdadeira obra histórica brasileira” (Debret, 1978, Vol. I, p. 24). Explica ainda a importância da combinação de imagens com textos:

Finalmente, no intuito de tratar de uma maneira completa um assunto tão novo, acrescentei diante de cada prancha litografada uma folha de texto explicativo, a fim de que pena e pincel suprissem reciprocamente sua insuficiência mútua (Debret, 1978, Vol. I, p. 24).

A citação de Debret revela claramente seu compromisso com a construção de uma narrativa visual e textual que não apenas documentasse, mas também conferisse legitimidade à ideia de um Brasil em processo de civilização. Essa perspectiva é profundamente analisada

por Luiz Felipe de Alencastro no artigo "*A pena e o pincel*" (2001), quando o autor destaca que Debret, assim como outros viajantes, operava com uma dupla função: a de etnógrafo e a de agente de uma pedagogia visual europeia, que traduzia o exótico em categorias compreensíveis ao olhar ocidental. O historiador ressalta que, embora Debret buscasse exaltar as qualidades do povo brasileiro, sua obra está atravessada por uma visão hierarquizada, que naturaliza as relações de poder, especialmente no que diz respeito à escravidão e às dinâmicas sociais do período. Assim, a pretensão declarada por Debret de compor uma "verdadeira obra histórica brasileira" precisa ser lida, segundo ele, como uma produção que simultaneamente revela e filtra a realidade, articulando estética, política e ideologia dentro dos marcos do pensamento colonial e civilizatório europeu.

Nas *Notas*, ao que tange às impressões que o comerciante teve do país e como era o cotidiano da época, observamos que ele descreveu detalhadamente o que observou com fortes interesses em demonstrar aos ingleses que o Rio de Janeiro e demais territórios brasileiros seriam promissores mercados consumidores. Ele declara que "vê no progresso do Brasil um benefício para a humanidade toda e, muito especialmente, para os domínios britânicos" (Luccock, 1975, p. XVI).

Outra característica marcante que vale ser ressaltada é a forma minuciosa na qual descreve temáticas sobre náutica, ele justifica a predileção por esse assunto dizendo "que tanto ele quanto seus sócios frequentemente se acharam em situações tais que semelhantes minúcias lhes teriam sido não só dignas de aceitação como altamente proveitosas" (Luccock, 1975, p. XVI). No Apêndice final há uma parte intitulada "Sinais" onde ele compartilha informações contidas no "Almanaque do Pilôto" ensinando sinalizações e dicas para navios que não fossem conhecedores da costa (*do Brasil*) e a estivessem penetrando pela primeira vez.

Dando continuidade aos seus intentos, na *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, o francês desenvolve um capítulo denominado "Estatística". Para melhor elucidação do que ele pretendia, o tradutor insere a seguinte nota:

O sentido da palavra estatística era, em fins do século XVIII e princípios do século passado, bem diferente do atual. Na definição de Achenwal, que então prevalecia, era a estatística a ciência de "recolher e descrever as cousas da atualidade mais dignas de nota, mediante as mais exatas e recentes informações". Daí o fato de ter-se chamado a Achenwal o "pai da etnografia", pois sua concepção se aproxima bem mais desta ciência do que da estatística, tal como a entendemos hoje. Para bem compreender o que imaginava Debret, deve-se ter em consideração que a palavra estatística vinha substituir aquilo que, anteriormente, se costumava intitular "état présent", ou "present state" e que tanto podia servir a uma descrição de usos e

costumes como a uma relação de dados econômicos, demográficos e outros (Milliet, S. Nota do Tradutor, 1978, p. 32).

Portanto, de acordo com o entendimento de que o conceito de estatística naquele período estava atrelado a uma abordagem descritiva e qualitativa, diferente de como o compreendemos hoje. Vemos que o autor francês buscou coletar e descrever o máximo de aspectos que julgou relevantes na sua contemporaneidade. Abarcou variadas temáticas, como usos e costumes, dados econômicos, demográficos, políticos, dentre outros.

Como referido anteriormente, Debret faz uma breve contextualização histórica, resumindo um pouco da colonização desde os 1500 e a chegada de Pedro Álvares Cabral. Aborda a questão do primeiro contato dos portugueses com os povos originários aqui presentes. Procura explicar ao leitor a localização geral das tribos indígenas e tece classificações gerais sobre suas personalidades, hábitos, localização territorial e principais ocupações.

Importante salientar que o tradutor de *Viagem pitoresca*, Sergio Milliet, aponta muitas vezes erros e confusões cometidas pelo autor. As motivações são variadas, como datas que não conferem; fatos históricos mal embasados; julgamentos sem fundamentos; nomes de tribos grafadas erroneamente; verbetes ditos por ele como sendo indígenas, mas desconhecidas nos dicionários de tupi, dentre outras coisas. Inclusive, chama a atenção do leitor para o fato de que algumas palavras foram aplicadas sob o filtro da concepção européia da época. Vejamos breves exemplos:

(8) Mais uma confusão. As referências habituais, em torno das quais reina grande controvérsia, falam de 21, 22, 23 de abril ou 3 de maio, em se aceitando a correção do calendário. Nenhuma alude a 24 de abril (N. do T.).

(9) Inútil, parece-nos, dizer que a nomenclatura das tribos vem eivada de erros... (N. do T.).

(1) Não encontramos tradução e nem sequer a palavra nos dicionários de Tupi. Teodoro Sampaio dá caá, mato. Daí, talvez a confusão (N. do T.) (Debret, 1978, p. 33-35).

O tradutor, Milton da Silva Rodrigues, em *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil* (1975) tece pouquíssimas observações, se comparado ao de *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil* (1978). Restringe-se apenas, na maioria das vezes, a inserir notas de rodapé com explicações sobre os significados dos vocábulos, informando o inglês original e outras possíveis traduções. Não foram observadas reflexões corrigindo o autor ou apontando enganos, como na obra mencionada anteriormente.

Outro ponto importante são as abordagens temáticas envolvendo povos indígenas e escravizados, elas se apresentam de modo divergente nos dois textos. Isto porque, Debret trata de maneira bastante aprofundada e em recortes exclusivos para tratar destes dois grupos sociais fundamentais na formação brasileira. Já Luccock informa ao leitor ainda no prefácio que

Era intenção descrever, noutros capítulos, as condições dos escravos negros e dos habitantes aborígenes da América do Sul; mas, como o número de páginas avantajou-se além dos limites demarcados, achou-se preferível lançar alguns dos fatos principais relativos a esses assuntos, de permeio com outras partes da obra, dando por bastante que as localizações das tribus indígenas ficassem assinaladas apenas nos mapas. (Luccock, 1975, p.XVII)

O sumário da obra inglesa apresenta os títulos e uma breve descrição de todos os assuntos abordados em cada capítulo (não são subtítulos dentro dos capítulos, mas sim os temas abordados) e a página onde se encontram.

É possível observar na imagem a seguir a ilustração apenas da primeira parte, a fim de melhor compreensão:

Figura 6 - Sumário de *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes Meridionais do Brasil*

SUMÁRIO	
CAPÍTULO I — O OCEANO ATLÂNTICO	1
Aves de terra arrastadas para o mar, 1. Agilidade de um macaco, 1. Frio sentido na latitude de 20° N., 2. Flores, 2. Madeira, 3. Tenerife, 4. O pico, 4. A costa da África, 6. Mar dos Sargãos, 6. Passagem da linha, 7. Monções, 8. Peixes do oceano, 9. Aparições luminosas e pardas do mar, 16. A arte de pescar e os pescadores, 17. Aves marinhas, 17. Insetos, 18. Forma do Hemisfério Sul, 18. As nuvens de Magalhães, 19. Profundidade do mar e forma do seu fundo, 19. Sugestão acerca de livros de bordo, 20.	
CAPÍTULO II — RIO DE JANEIRO (1808 A. D.)	21
Cabo Frio, 21. Vistas ricas e lindas, 22. A baía do Rio, 22. A cidade, 23. Primeiro passeio, 24. Ruas, 25. Casas, 27. Gelosias, 27. Extensão e crescimento do Rio, 28. População, 28. Abastecimento, 29. Clima, 33. Salubridade, 35	
CAPÍTULO III — RIO DE JANEIRO — Instituições e edifícios públicos	37
Catedral, 37. Igrejas, 38. Cerimônias de batismo e de funerais, 38. Capela Real, 42. Outras capelas, 43. Culto de rua, 44. Hospício, 45. Conventos de frades, 46. Conventos de freiras, 47. Recolhimentos, 48. Misericórdia, 49. Colégios, 50. Palácio do Bispo, 50. Alfândega, 51. Docas e trapiches públicos, 53. Fontes, 53. Aqueduto, 54. Questões militares, 54. Tropas de linha, 55. Quartéis, 55. Milícia, 56. Material de guerra, 57. Fortalezas, 58. Hospital militar, 58. Armada, 59. Tesouro, 59. Passeio Público, 60. Teatro, 61. Calabouço, 61. Prisões, 61.	
CAPÍTULO IV — RIO DE JANEIRO — Classes — Empregos — Manceiras — Caráter (1808 A. D.)	63
Vice-reis, 63. A Rainha, 64. O Regente, 64. A Família Real, 65. O palácio, 66. Representação, 66. O Conde de Linhares, 67. Cortesãos, 68. Clérigos, 69. Advogados, 70. Negociantes, 71. Donos de lojas, 71. Artesãos, 72. Carregadores, 73. Ambulantes, 74. Mendigos, 75. Mulheres, 75. Suas roupas, 75. Pessoas, 76. Empregos, 76. Crianças, 79. Arranjos domésticos, 80. Mobiliário, 81. Visitas, 82. Convites a jantar, 83. Noitadas, 84. Visita à Ilha dos Frades, 85. Educação, 86. Ignorância, 87. Falta de aseo, 87. Vícios, 90. Administração da justiça, 91.	
CAPÍTULO V — VIAGEM AO PRATA — Com algumas referências às províncias do Paraná e Uruguai (1808-1813)	93
Preparativos de viagem, 93. Marinheiros brasileiros, 95. Teor desusado de sal do mar, 96. Ondas, 96. Rio da Prata, 96. Retidos no rio, 97. Aspecto do Prata, 99. Peixes, 100. Território brasileiro recentemente adquirido, 101. Etimologia, 102. Província do Paraná, 102. Rios, 103. Lagos, 103. Solo, 103. Produção, 104. Mate, 104. Cidades, 104. Província de Uruguai, 105. Limites, 106. Castelhanos, 106. Natureza da região, 106. Santa Terra, 107. Maldonado, 107. Aventuras ali, 110. Caráter do povo, 111. Montevidéu, 112. Outras cidades, 112. Rebanhos, 113. Rios, 113.	

Fonte: *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil* (1975).

Na publicação utilizada, de um total de dezessete capítulos e um apêndice, foram dedicados oito deles ao Rio e seus territórios, nos quais somente estes foram utilizados como fonte de pesquisa neste estudo. Os demais são dedicados a outras localidades exploradas por Luccock, como uma viagem ao Prata, ao Uruguai, ao Rio Grande do Sul, Paraná, Santa Catarina, Minas Gerais, Congonhas e Barbacena. Os capítulos que foram analisados nesta dissertação estão listados a seguir, na seguinte ordem e com seus respectivos títulos:

Capítulo I – O oceano Atlântico

Capítulo II – Rio de Janeiro (1808 A.D.)

Capítulo III – Rio de Janeiro – Instituições e edifícios públicos

Capítulo IV – Rio de Janeiro – Classes – Empregos – Maneiras – Caráter (1808 A.D.)

Capítulo VIII – Rio de Janeiro

Capítulo IX – Viagens pelo ocidente do Rio de Janeiro

Capítulo X – Viagens pelo oriente do Rio de Janeiro (1813 A. D.)

Capítulo XI – Rio de Janeiro – Excursões pela baía e rios que nela deságuam (1816 A. D.)

Capítulo XVII – Rio de Janeiro – Questões internas, comércio e relações exteriores (1818 A. D.)

Apêndice

Nesta última seção denominada “Apêndice” é onde descreve os sinais por cujo meio os navios deveriam se comunicar na entrada do porto, insere tábuas de comércio descrevendo todos os produtos (diversos gêneros alimentícios e bebidas, ferro, carvão, couros, madeira, borracha, algodão, louça, cal, tecidos, fumo, ... escravizados) de importação e exportação bem como as quantidades embarcadas e o tempo de travessia que os navios levariam de um porto ao outro; Por fim, um Glossário com tradução de palavras do Tupi Guarani.

A estrutura de *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil* se dá em eixos temáticos que seguem um fluxo cronológico correspondente à História do país, conforme dissemos anteriormente. Em todas as partes da obra evidenciamos registros que foram utilizados como material de nossa pesquisa.

Na prática temos: o volume I que é dedicado, principalmente, aos costumes indígenas e aspectos da natureza, apresenta-se como universo das origens anteriores à civilização e cultura. O Sumário apresenta as seguintes divisões: uma carta do autor à Academia de Belas Artes do Instituto de França, Introdução e Estatística, 36 pranchas com relatos explicativos e um Mapa do Brasil.

O volume II, onde as atividades laborais dos africanos escravizados, mestiços ou negros forros constituem o maior destaque e demonstram o processo de desenvolvimento trazido pela colonização portuguesa. Está dividido em: Introdução, Observações geográficas, 49 pranchas e seus respectivos relatos, Resumo sucinto da influência da agricultura e da indústria sobre o comércio brasileiro e Anexo de documentos atuais tirados dos relatórios brasileiros.

Por fim, o volume III possui uma variedade temática maior que nos conjuntos anteriores: peças da cultura material, manifestações da religiosidade da população, cortejos fúnebres, batismos, ao lado de episódios da História política do país. Isto é refletido também no número de páginas, pois este volume sozinho praticamente equivale aos dois outros reunidos. Nele, Debret almeja demonstrar a consolidação do império, independente na política, moderno e civilizado graças à influência européia. Conta com: Introdução, Organização Judiciária do Brasil, Culto religioso, Decreto real consignando uma pensão vitalícia aos artistas, 54 pranchas e as devidas descrições e comentários, Planta da Cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro, 06 pranchas com a temática: Florestas Virgens do Brasil e, finalmente, Estatística Vegetal, que conta também com 06 pranchas.

Seu trabalho é considerado pelos historiadores uma importante fonte de consulta e permanece até a atualidade como um dos principais registros do período joanino e primeiro império. Possui grande riqueza de informações que vão ao encontro do tema explorado, caracterizando-se como um rico material de pesquisa historiográfica (Trevisan, 2007).

Retomando à última parte do livro de Luccock, no Glossário, o autor explica a escolha de inserir este conjunto de termos e significados na obra. Demonstrando cuidado e preocupação com o fato de ser bem entendido pelos leitores:

Pareceu desejável o Glossário de Palavras índias, pelo fato de que tantas delas foram adotadas pelos colonos do Brasil, que afinal se formou um verdadeiro dialeto da língua portuguesa, muito diferente daquilo que se fala em Lisboa. Algumas dessas palavras são meros nomes, não admitindo, portanto, nenhuma explicação; acham-se outras de tal maneira corrompidas por uma mistura de sílabas provenientes de idiomas vários, que se torna impossível dar-lhes o significado a menos de uma aborrecida explanação; a significação de muitas é desconhecida do Autor (Luccock, 1975, p. XVII).

A respeito desta seção, Rubens Barbosa de Moraes comenta em sua abertura,

Que (*John Luccock*) era dado a estudos de lingüística sabemos por um manuscrito que deixou sobre língua tupi e que intitulou "Grammar and vocabulary of the tupi language"¹⁶. Como ele mesmo adverte, é mais uma compilação das gramáticas de

¹⁶ O website do Catálogo Patrimônio Bibliográfico Nacional informa que a Biblioteca Municipal Mario de Andrade, em SP, possui este volume disponível em seu acervo de obras raras. Sob o título original *A grammar*

Anchieta e Figueira. Tomou êle também a precaução de honestamente anotar que o manuscrito estava mal ordenado e insuficientemente "digerido". Pretendia publicá-lo como nos adverte em nota final desta obra. Não o pôde, e o manuscrito, muitos anos depois doado ao Instituto Histórico do Rio, por Gonçalves Dias, foi publicado somente em 1882 (Moraes, 1975, p. XIII).

Ao longo de toda a edição francesa, é possível observar diversas pranchas com imagens realistas. Elas retratam alimentos e utensílios usados para armazenar, transportar, preparar e cozinhar. Também há representações de diferentes grupos sociais — indígenas, africanos, portugueses e brasileiros — em situações de sociabilidade ligadas à alimentação. Momentos de diversão pública, especialmente durante festas religiosas, também são retratados. Além das ilustrações, Debret fez descrições detalhadas dessas experiências, das situações que presenciou e até dos sabores que experimentou (Debret, 1978).

Da mesma forma, encontramos no livro de John Luccock ricas e detalhadas informações sobre as temáticas relacionadas ao trabalho. Percebemos também o modo como o tino comercial do autor estava entrelaçado ao que descrevia. Pois, diversas vezes notamos a preocupação que expressa ao relacionar gêneros de consumo à venda e produção daquele bem, fazendo apontamentos sobre potencialidades e fragilidades de produtos e locais.

Quanto às formas dos livros e os aspectos gerais que eles possuem, estas foram as características que julgamos importantes para ter como base a construção das próximas etapas deste estudo. Ao longo dos subsequentes capítulos desenvolvemos outros debates e cotejamos aspectos apresentados nas fontes sobre o objeto alvo da pesquisa: alimentação no Rio de Janeiro do século XIX.

1.5. Espectadores de momentos de destaque na História do Brasil

Nos quinze anos que viveu entre o povo brasileiro, Debret não só testemunhou como também participou ativamente de importantes fatos históricos da nação. Como parte do corpo técnico responsável pela idealização e confecção de monumentos e arabescos para as cerimônias e festejos da corte. Em tais contextos, também era contratado para produzir pinturas que perpetuariam tais eventos e fariam parte do imaginário sobre os tempos de monarquia portuguesa e império no Brasil (Debret, 1978).

and vocabulary of the tupi language, partly, collected and partly translated from the works of Anchieta and Figueira, noted brazilian missionaries, publicado em 1881, o título não está disponível em versão digitalizada. Disponível em: <<https://cpbn.bn.gov.br/planor/handle/20.500.12156.6/7424?show=full>> Acesso em: 25 de out. de 2024.

Tão logo chegou à Baía de Guanabara, pode ouvir o barulho dos canhões e fogos de artifício que anunciavam a morte da Rainha D. Maria. Com isso, ao desembarcar foram logo incumbidos, ele e os outros artistas, de ajudar nas tarefas de decoração que a realeza demandava. Para os festejos de Aclamação de d. João VI como rei do Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves, em 06 de fevereiro de 1818 o artista ficou responsável por várias partes da decoração e cenografia, também foi incumbido de registrá-lo através de uma pintura (Debret, 1978).

Vejamos a seguir a imagem deste momento pelos olhos de Debret e a descrição da cena:

Figura 7 - Prancha N° 37 - Aclamação do Rei D. João VI



Fonte: J.B., Debret. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, 1978, Vol. III, p. 286.

Escolhi o momento em que o primeiro ministro terminou a leitura do voto formulado pelas províncias do Brasil, chamando ao trono do novo Reino Unido o Príncipe Regente de Portugal. O Rei acaba de responder aceito e o entusiasmo geral dos espectadores, se manifesta pela aclamação Viva El-Rei Nosso Senhor e o gesto português de agitar o lenço. A bandeira real está desfraldada. O Rei ocupa o trono, em grande uniforme, de chapéu na cabeça e cetro na mão, estando a coroa colocada numa almofada ao lado dele. À sua direita acham-se os príncipes D. Pedro e D. Miguel [...] À direita, perto da balaustrada, percebe-se a tribuna ocupada pela família real e na qual as damas de honra, de pé, formam a segunda fila. As personagens estão colocadas na seguinte ordem: a Rainha, ocupando o lugar mais próximo ao trono; a Princesa real Leopoldina, logo em seguida com a cabeça ornada de penas brancas enquanto todas as outras princesas as usam vermelhas; D. Maria Teresa, [...] D. Maria Isabel; D. Maria Francisca; D. Isabel Maria e, finalmente, D. Maria Benedita, viúva do príncipe D. José e tia do Rei. (Debret, 1978, p. 285)

A fim de contrapor os relatos deste mesmo fato histórico, podemos ler a seguir o que Luccock avistou:

Andaram em preparativos por muitos meses para êsse grande acontecimento, na maior das azáfamas. [...] colocaram-se arcos-de-triunfo em vários lugares da cidade e num dos lados do Largo do Paço uma longa arcada [...] Numa das extremidades da arcada, ou varanda aberta, ergueu-se um trono e colocou-se uma mesinha coberta com uma toalha carmesim de-frente, sôbre a qual se depuseram o cetro e dois livros, um dos quais parecia ser a Bíblia; no outro tôda a fidalguia presente escreveu qualquer coisa e, antes de o fazer, inclinava-se perante o Rei que se achava sentado no trono. Estava êle trajado com longas vestes escarlates, ricamente adereçadas, trazendo à cabeça um chapéu de general com plumas, e achando-se de pé, a seu lado direito, o Príncipe Real, seu filho mais velho e herdeiro presuntivo (Luccock, 1975, p. 378).

Comprovamos assim, que ambos foram expectadores de um mesmo momento e, provavelmente, estavam em localização bem próxima. Porém, percebemos também que a riqueza de detalhes na qual Debret pormenoriza as minúcias da cerimônia e até a localização no ambiente, demonstrando a proximidade e o acesso à realeza. Já Luccock, aparenta estar em meio à multidão que assistia, provavelmente no exterior das instalações onde o evento acontecia. Na narrativa do inglês observa-se o distanciamento, por exemplo, em trechos como “parecia ser” e “tôda fidalguia presente escreveu qualquer coisa”, que demonstram sua visão afastada dos fatos.

Luccock acompanhou e contribuiu ativamente na expansão do Rio de Janeiro e viu o cenário da cidade se transformar ao longo dos anos que sucederam a sua chegada – mesmo ano da vinda da família real portuguesa. Ele mesmo se demonstra impactado e faz questão de registrar tais avanços na vida material e hábitos da população carioca:

Dêsse aumento na população, dessa acumulação de habilidade e indústria, proveio grande acrescentamento no conforto e mesmo nos luxos, em tôdas as suas variedades, tanto naturais como de combinação artificial. Os habitantes da cidade estavam providos de residências melhores que, progredindo em proporção mais adequada ao número crescente de moradores, permitia-lhes viver com menos apêto. Surgiram novos grupos de casas, novas ruas se abriram por quase todos os pontos dos arredores, meios pelos quais se obtiveram cenas mais agradáveis para passeios, introduzindo-se um gôsto maior pelo exercício. [...] As casas particulares revelavam quantidade maior de mobília, seu estilo estava modernizado e adaptado à situação superior de seus possuidores. Sua maneira de vestir fizera-se mais respeitável; [...] Os artigos todos ficaram mais ao alcance do povo em geral [...] e até mesmo artigos de certo preço podiam agora ser comprados por pessoas de situação média e uma vez isto acontecido passaram a ser considerados como de necessidade (Luccock, 1975, p. 364).

Podemos notar, a partir do trecho, como o autor caracteriza um período de crescimento e prosperidade urbana, no qual o aumento populacional, aliado ao desenvolvimento de habilidades técnicas e à expansão industrial, resultou em melhorias substanciais na qualidade de vida da população. As residências passaram a ser mais

adequadas, confortáveis e equipadas com mobílias, refletindo uma elevação no padrão de vida. Ademais, observou-se uma evolução na moda, que se tornou mais respeitável – segundo os padrões europeus. A acessibilidade a bens de consumo ampliou-se, incluindo itens anteriormente considerados de necessidade. A narrativa transmite uma perspectiva de otimismo e progresso, evidenciando como o desenvolvimento econômico e social influenciou positivamente o cotidiano dos indivíduos da urbe.

Anos mais tarde, Debret compartilhou do clima de incertezas ao saber da Revolução do Porto (1820), em Portugal, que repercutiria no regresso de D. João VI e toda sua corte à Europa.

Viu o Príncipe Regente desafiar a nobreza de Lisboa e permanecer no Brasil, com o famoso Dia do Fico, em 09 de janeiro de 1822. No mesmo ano soube da proclamação da Independência do Brasil em São Paulo e ainda retratou a Cerimônias de Aclamação de D. Pedro como imperador constitucional do Brasil e depois de sua Coroação. Esteve presente e foi contratado para produzir pinturas do desembarque da arquiduquesa Leopoldina, depois executou seu retrato e do soberano. Tempos depois pintou a cerimônia do segundo casamento do monarca com a Princesa Amélia de Leuchtenberg, no texto que acompanha a imagem Debret exprime seu sentimento de surpresa ao dizer que neste dia tão solene não imaginaria pensar nos acontecimentos de dezoito meses depois, no qual o casal partiria como “fugitivo”, segundo suas palavras (Debret, 1978).

No ano em que partiria do Brasil - 1831, o pintor produz a imagem da aclamação do jovem D. Pedro II, a narrativa sobre este fato é carregada de sentimentalismo e compadecimento pela triste situação do menino. Segundo ele:

gemendo sob o peso de uma grandeza prematura que o obriga, sem mesmo conhecê-la, a mostrar-se ao povo, o jovem Imperador órfão, com os olhos banhados de lágrimas por se ver colocado sozinho no fundo de uma carruagem de gala e privado da presença de seus pais, confia cada instante sua ansiedade à sua governante, única a sentar-se diante dele e única também, desde então, a prodigalizar-lhe os cuidados que com tanta solicitude lhe eram dados por sua mãe adotiva, a Imperatriz Amélia de Leuchtenberg (Debret, 1978, Vol. III, p. 334).

Mostrando ao leitor a proximidade na qual acompanhava a vida da nobreza. Por outra perspectiva, Luccock se demonstrava mais como admirador ao evidenciar todos os progressos físicos executados no cenário, nas relações comerciais e as mudanças de hábitos implementados na cidade através das ações da realeza.

1.6. O que almejavam através da publicação de seus registros pessoais

Os usos e intenções objetivados pelo tipo de escrita utilizado nesta dissertação – os relatos de viajantes – foi se modificando ao longo dos séculos, bem como o público ao qual se destinavam. Isto, de acordo com a intencionalidade individual e o momento histórico existente durante a viagem realizada. É importante termos em mente a evolução deste gênero literário para compreender onde nossas fontes se encaixam.

As primeiras descrições do território português na América, no século XVI, tiveram como principal objetivo apresentar as novas terras e esclarecer detalhes sobre os povos conquistados e convertidos ao cristianismo. Estes cronistas e viajantes eram, na maioria das vezes, funcionários a serviço do Rei ou clérigos a serviço da Igreja Católica que destinavam correspondências a seus superiores hierárquicos. Destaca-se aqui, a conhecida carta de Pero Vaz de Caminha sobre as primeiras impressões, descrições e acontecimentos nas Terras de Vera Cruz (Belluzzo, 2010).

Coletâneas de cartas jesuíticas sobre o Brasil foram publicadas em 1550-1551, mas nunca mais republicadas em Portugal, entretanto, em outros países europeus sim, como Espanha, Itália e França. O primeiro livro dedicado ao Brasil em língua portuguesa, chamado *História da província de Santa Cruz*, de Pero Magalhães de Gândavo, de 1576, foi publicado também apenas uma vez pela imprensa portuguesa (França, 2012).

Relatos sobre a abundância de víveres, fertilidade da terra e variedade de alimentos eram temáticas comum nestas literaturas. Muitos cronistas comparavam esta realidade com a Europa do fim da Idade Média, onde a fome e diversas doenças eram costumeiras (Belluzzo, 2010). Em *Informações das terras do Brasil*, carta do jesuíta Manuel da Nóbrega, evidenciamos seu entusiasmo ao sugerir aos seus pares que também se instalem no novo mundo:

A informação que destas partes do Brasil os posso dar, Padres e Irmãos caríssimos, é que tem esta terra mil léguas de costa toda povoada de gente [...]. Há nela diversas frutas, que comem os da terra, ainda que não sejam tão boas como as de lá, as quais também creio que se dariam cá, se se plantassem, porque veio dar-se parras, uvas, e ainda duas vezes no ano; porém são poucas por causa das formigas, que fazem muito dano assim em isto, com em outras coisas. Cidras, laranjas, limões dão-se em muita abundância; e figos tão bons como os de lá. O mantimento comum da terra é uma raiz de pau, que chamam mandioca, da qual fazem farinha, de que comemos todos. E dá também milho, o qual misturado com a farinha faz-se um pão, que escusa o de trigo. Há muito pescado; e também muito marisco, de que se mantém os da terra, e muita caça de matos, e gansos que criam os índios. Bois, vacas, ovelhas, cabras e galinhas se dão bem na terra, e aí deles muita cópia (Nóbrega, 1551 apud Leite, 1954, p. 147-148).

Contudo, por conveniências políticas e diplomáticas, os relatos portugueses sobre este período de descobrimento ficaram em sigilo durante alguns séculos. Isto, por conta das restrições das informações e objetivando não divulgar informações sobre a colônia. Literaturas com tais assuntos só foram encontrados e publicados muitos séculos depois, já nos XIX (França, 2012).

Todavia, expedições francesas, holandesas e espanholas realizavam empreitadas à colônia portuguesa, a fim de estabelecer núcleos destas nacionalidades em territórios ainda inabitados pelos colonizadores lusos. Estes sim, divulgavam aos europeus tudo que viam, tecendo uma imagem americana que misturava realidade e fantasia. Os livros *Singularidades da França Antártica*, de 1557 e *Cosmografia Universal*, de 1575, são de autoria do frade franciscano André Thevet e a obra *Viagem à Terra do Brasil*, de 1578, de autoria do pastor Jean de Léry são exemplos de relatos franceses no período. Podemos citar ainda os relatos do alemão Hans Staden, publicado em 1556, no qual o manuscrito *Duas viagens ao Brasil*, conta suas experiências ao ser feito cativo por nove meses por indígenas tupinambás (França, 2012).

No século XVII as descrições de viajantes sobre o Brasil ainda são muito poucas, em 18 de março de 1604 foi proibida oficialmente a entrada de estrangeiros, e, a partir de 12 de dezembro de 1605 determinou-se o internamento daqueles que aqui fossem encontrados a 12 léguas da costa. Dessa forma, entre 1604 e 1800, eram raros os itinerantes no país, por motivos diversos: buscando abrigo temporário para descanso, abastecimento de suprimentos vitais, aventuras ou riquezas. Estrangeiros poderiam permanecer com uma licença especial concedida pelo Rei de Portugal para se estabelecerem, mesmo que de maneira provisória (Rodrigues, 1959).

O professor e pesquisador Jean Marcel Carvalho França na publicação *Imagens do Brasil nas relações de viagem dos séculos XVII e XVIII* (2000), busca criar uma imagem brasileira destes séculos através dos relatos de viajantes. Podemos então destacar alguns deles: o holandês Dierick Ruiters, por exemplo, que permaneceu por cerca de um ano aprisionado no Rio de Janeiro em 1618, o poeta inglês Richard Flecknoe, que se gaba de ter sido o primeiro turista a pisar em terras brasileiras no ano de 1649; outro visitante inglês, o marujo Edward Barlow, em 1663; o engenheiro francês François Froger em 1698; o francês M. de la Flotte passou dois meses durante o ano de 1757; o oficial da marinha inglesa John Byron que visitou o Rio de Janeiro em 1764; o renomado capitão (protagonista de três viagens de circunavegação) James Cook, de passagem pelo Rio de Janeiro em 1768; o católico espanhol Francisco de Aguirre, que residiu dois meses no Rio de Janeiro em 1783; o inglês John

Barrow, em 1792 e o pastor protestante, Vason, que passou apenas duas semanas no Rio de Janeiro em 1796 a caminho de uma aventura missionária no Taiti (França, 2000).

Passado este primeiro momento de descobertas, houve uma significativa diminuição no número de cronistas e relatos sobre essa região isolada do reino português, uma redução que só foi superada no final do século XVIII e no início do XIX. Essa queda na quantidade de relatos de viagem, entre os primeiros anos da colonização e o século XVIII, está ligada a diversas restrições impostas pela administração colonial, que buscava limitar a entrada e a permanência de estrangeiros no território americano (Geraldino, 2015).

Com a abertura dos portos surgiram narrativas voltadas principalmente a História Natural e ao estudo da Física. Estes, possuíam estrutura científica e grande parte deles buscava catalogar novas espécies de fauna, flora, minerais e rochas acompanhados de descrições precisas e minuciosas. A relevância dessas ciências também aumentou a importância das viagens. No início dos oitocentos, as expedições de naturalistas tornaram-se mais frequentes, e os materiais coletados passaram a ser parte fundamental do trabalho de laboratório, onde eram analisados, classificados e organizados (Belluzzo, 2010).

Podemos mencionar neste período as publicações de James Kingston Tuckey, que visitou o Brasil em 1803; do botânico alemão Carl Friedrich Philipp von Martius, renomado naturalista do século XIX, que veio ao Brasil como um dos integrantes da Missão Austríaca, que acompanhou a imperatriz Leopoldina na ocasião de seu casamento com D. Pedro I. Tendo como companheiro de viagem o zoólogo Johann Baptist von Spix, realizaram expedições pelas regiões Norte, Nordeste e Sudeste, onde colheram e catalogaram uma vasta quantidade de espécimes vegetais.

Destacamos ainda, as memórias de Adèle Toussaint-Samson, publicadas na França no final dos anos 1870. O trabalho dos franceses Hippolyte Taunay e Ferdinand Denis, autores de *Le Brésil, ou, Histoire, moeurs, usages et coutumes des habitants de ce royaume*, de 1822; Auguste de Saint-Hilaire, *Voyage dans le district des diamans et sur le litoral du Brésil*, de 1833. O diário de Maria Graham publicado em 1824 e intitulado *Journal of a voyage to Brazil, and residence there, during part of the years 1821, 1822, 1823*.

Debret não se encaixava exatamente no perfil naturalista, mas viu uma possibilidade de aproveitar o tempo que aqui ficou para também esboçar desenhos que se enquadram dentro de tal categoria. Ele dedicou algumas pranchas acompanhadas de explicações para este assunto. Dentre os quais, inclusive, fazem parte deste acervo muitas espécies alimentícias.

Luccock também não era um cientista. Ele próprio considerava suas descrições sobre o tema deficientes, por ser um comerciante e não um especialista. No entanto, seus relatos e

sua biografia mostram que possuía um conhecimento além do superficial em ciências naturais. Foi membro ativo do Instituto Mecânico e da Sociedade Literária e Filosófica de Leeds (Taylor, 1865; Man, 2012). Além disso, publicou um tratado sobre a natureza e as propriedades da lã (Luccock, 1809).

Podemos entender, a partir disso, que ambos estavam preocupados em participar deste nicho da literatura, que no momento era popular e bem aceito por atuantes e interessados na área científica. Tiveram então, a preocupação (intencional ou por influência) de contemplar tais temáticas em seus conteúdos.

Para corroborar essa hipótese, podemos citar a seção “Florestas Virgens do Brasil”, localizada na parte final do Tomo II da *Viagem*. Debret (1975, Vol. II, p. 347) afirma que “desejava, voltando à Europa, trazer aos artistas franceses uma novidade interessante, que constituísse ainda uma lembrança minha”. Ele também declara que “esta coleção, pela sua extensão e variedade, provará pelo menos aos meus compatriotas que, em meio à inúmeras ocupações a mim impostas no Rio de Janeiro, sempre tive presentes no pensamento o desejo e a esperança de lhes ser útil”.

Vejamos a seguir uma das pranchas onde o pintor se ocupa em descrever a anatomia, nome científico e uso de quatro plantas distintas, informando inclusive que “Estes desenhos, à exceção do nº 3, são de tamanho natural” (Debret, 1978, Vol. II, p. 350-352), o que demonstra preocupação com rigor e precisão – atributos essenciais à ciência:

Figura 8 - Prancha N°3 - Plantas das matas virgens



Fonte: Procedência: Museu Imperial/Ibram/Minc. Disponível na URL: https://artsandculture.google.com/asset/veg%C3%A9taux-des-forets-vierges-du-br%C3%A9sil/sAEDpu0GaLtt_A?hl=PT-BR Acesso em 31/10/2024.

Luccock não destina parte específica sobre esse tema, mas é algo presente durante toda narrativa entremeadado em outros assuntos. Evidencia assim, como apreciava e demonstrava interesse pelas ciências naturais. As viagens dele não se resumiam apenas a motivos comerciais; muitas delas eram movidas pela curiosidade sobre o país. Um de seus guias, ao descrevê-lo a uma moradora de Minas Gerais, o caracteriza como uma pessoa excêntrica, "capaz de atravessar os mares, gastar seu dinheiro e enfrentar dificuldades apenas para admirar as montanhas do Brasil, explorar as cidades e caçar passarinhos" (Luccock, 1975, p. 349).

Os relatos de Debret levam o título de *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, portanto, vale explicar a origem do termo 'pitoresco'. Os autores Thiago Costa e Pablo Diener (2013) estabelecem que sua origem etimológica provém da Itália, no século XVII, para se referir às condições plásticas de uma pintura em relação a modelos já anteriormente definidos, principalmente no tratamento das cores e na alternância de luz e sombras. Já no século XVIII o conceito de pitoresco adquiriu conotações relativas à construção da

paisagem.

Na Inglaterra assumiu independência teórica e passou a ser empregado na construção de pinturas de parques e jardins. Assumindo, portanto, a característica da aplicação de princípios artísticos na formulação da natureza. No fim deste século extrapolou este espaço e começou a ser usado também para figurar o campo. Logo o modelo pictórico usado para a construção da paisagem pitoresca foi gradativamente substituído pela apreciação da topografia local, do interior deste país (Costa e Diener, 2013, p. 176). Eles explicam que

a busca pelo pitoresco nas matas e espaços interioranos ingleses espalhou-se pelos territórios europeus e encontrou na natureza americana uma de suas mais notáveis traduções. E foram os guias ilustrados de viagens que contribuíram para a formação de um gênero específico no âmbito da literatura de viajantes, a saber, as “viagens pitorescas”.

Para exploradores que percorreram a América e o Oriente ao longo do século XIX, como é o caso de Debret, tal terminologia transformou-se em fórmula de uso corrente nos títulos de obras realizadas. Portanto, primeiramente o conceito de pitoresco buscava um sentido plástico, nos álbuns de “viagens pitorescas” confundiu-se com temas curiosos e de relativo caráter exótico na perspectiva européia. Enquanto gênero literário, sustentava um eminente caráter pedagógico, cuja principal intenção consistia em oferecer uma visão de conjunto de determinados espaços nacionais (Costa e Diener, 2013).

Jean Baptiste Debret, assim como o comerciante inglês, também se aventurou em outras partes do Brasil. O artista “empreendeu, no começo do século dezenove, penosa viagem terrestre do Rio de Janeiro até Santa Catarina, transitando pelos Estados de São Paulo e Paraná” (Prado, 1973, orelha do livro). Newton Carneiro (1973, p. 82 e 83) contextualiza este momento da jornada e sugere interpretações às escolhas que o pintor fez ao selecionar apenas algumas pranchas desta aventura para compor sua obra:

o Paraná não oferecia condições para atrair tantos iconógrafos. Mas mereceu a visita de Debret e as vinte e poucas cenas que deixou fixam os ângulos mais destacados da vida provinciana no primeiro terço do século passado (*refere-se ao séc. XIX*): as aglomerações urbanas, as primitivas igrejas (de que em alguns casos constituem documentos exclusivos), os uniformes militares, a velha prática predatória do fogo nas roçadas, a tropa, as caçadas, o povoamento do oeste. A pequena significação econômico-social do então remoto e isolado pedaço de São Paulo, fez com que Debret excluísse de sua obra monumental, começada a publicar em 1834, a maioria das aquarelas paranaenses, o que, de resto, ocorre de forma geral com a própria província paulista ainda longe do fastígio que alcançaria a partir do Segundo Reinado. Daí recair sua escolha em cenas que despertassem o interesse dos leitores

européus ávidos de exotismo, como a da captura das mulheres índias, a da caçada à onça ou a travessia do rio Jaguancatu pela própria tropa que acompanhava o artista.

A professora Valéria Lima (2007, p. 31) diz que a “organização das aquarelas da Viagem demandou, antes do processo litográfico, um trabalho de seleção”. E que muitas outras imagens foram produzidas, porém não entraram na escolha do artista na composição da obra. Acrescenta ainda, que “algumas passagens de seu texto e ideias contidas em correspondências do artista dão notícias do plano da obra”. Inferimos então, que Debret fez escolhas intencionais sobre o material que iria ser contemplado em sua obra.

Ilustram também uma tendência de realização de viagens mais longas nas quais o viajante se propunha a permanecer por longo período no destino visitado. A finalidade disto era compreender de modo aprofundado e sistemático as realidades locais. Maneira distinta de como até aquele momento outros exploradores faziam, na qual produziam “relatórios, diários, relatos ou outros tipos de narrativa” com pouca objetividade e muito superficiais (Lima, 2007, p. 33).

Podemos acreditar que ambos os autores já vieram ao Brasil com intencionalidade premeditada de anotar e coletar dados. A fim de organizá-los e publicá-los quando retornassem à Europa. Como apresentado acima, os dois tinham ciência que haveria um público interessado em comprar e ler livros desta natureza.

Ambos apresentam em comum redações com múltiplas funções: atender uma necessidade implícita de aproximar o conteúdo aos relatos de viagens comuns àquele período – tecem comentários sobre a história, a ciência, a geografia e hábitos, caráter, modos e costumes da população brasileira; noutros momentos assumem características de relatórios – coletando dados e produzindo estatísticas que contribuíssem aos grupos nos quais pertenciam.

Por fim, no caso de Debret, observa-se uma preocupação explícita em produzir um documento de caráter histórico autêntico acerca do Brasil. Nesse contexto, o artista-historiador manifesta de forma clara seu posicionamento e apresenta argumentos que fundamentam suas concepções acerca de “um projeto intelectual a respeito da marcha da civilização no Brasil” (Debret, 1978, p. 139). Debret desenvolve uma reflexão acerca do país, autorizando suas imagens selecionadas a articularem suas considerações e reflexões (Lima, 2007).

Procuramos aqui, buscar possíveis respostas para algumas indagações importantes que darão direção às interpretações das demais partes da pesquisa. Entender quem eram esses escritores, conhecer aspectos de suas vidas pessoais, contextualizar o momento histórico no qual foram contemporâneos, apontar motivações e intenções dos textos e a maneira como

organizaram seus relatos foram pontos que julgamos importantes. Esperamos que todos os aspectos explanados acima nos ajudem a tecer um filtro, a partir do qual analisaremos o objeto de interesse de nosso estudo, que é a alimentação do Rio de Janeiro durante o início do século XIX, nos capítulos seguintes.

Capítulo 2

Da mesa à pena: representações sobre alimentação

*É indispensável ter em conta o fator supremo e decisivo do paladar. Para o povo não há argumento probante, técnico, convincente, contra o paladar...
Cascudo, 1983, p. 19.*

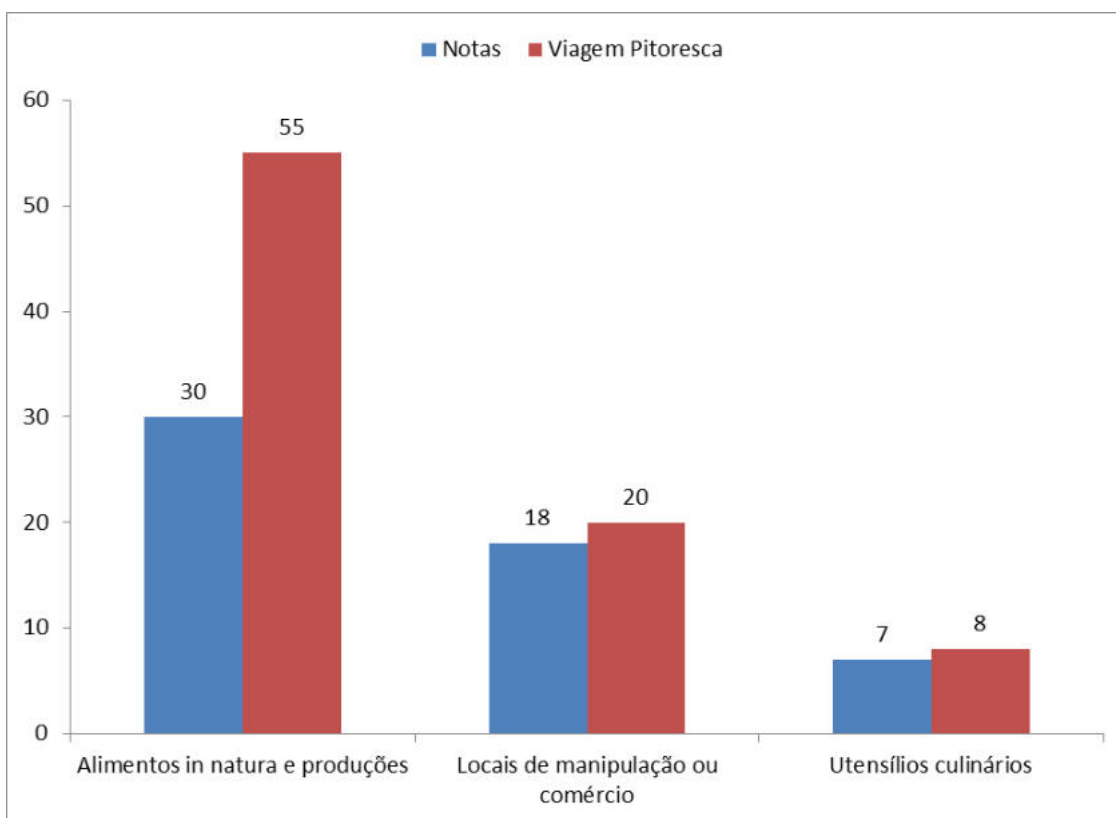
Como mencionado na introdução, cozinhar e comer, assim como comunicar-se, constitui uma atividade humana universal. Para o antropólogo Claude Lévi-Strauss (2014), assim como não há sociedade sem linguagem, também não existe sociedade que não cozinhe, de alguma forma, parte de seus alimentos. Essa prática, comum à humanidade, mas particular a cada povo, permite refletir sobre símbolos, normas e representações relacionadas ao território em que se vive, ou se imagina viver.

Esse elemento essencial da identidade humana resulta de múltiplos fatores culturais. Segundo Massimo Montanari (2024, p. 16), a comida

é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação. Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto, quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste (Montanari, 2024, p. 16).

Veremos, assim como ele menciona, o desenrolar do desenvolvimento da cultura alimentar brasileira através dos víveres existentes e práticas desenvolvidas para transformá-los em comida. Abarcamos ainda, alguns apontamentos que elucidaram os valores simbólicos dados às preparações culinárias pela população daquele período.

Tendo estas noções em mente, observamos neste capítulo como nossos viajantes descreveram e registraram temáticas que envolvam a alimentação no Rio de Janeiro do início dos oitocentos. A partir de suas narrativas, organizamos os dados nos seguintes subtemas: alimentos *in natura* e produções, utensílios culinários e locais de manipulação e comércio de alimentos. No gráfico (Figura 9) apresentado a seguir é possível cotejar, separadamente por assunto, a quantidade de relatos em cada obra trabalhada:

Figura 9 - Gráfico comparativo de ocorrências do Capítulo 2

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Ao todo, foram identificadas 138 (cento e trinta e oito) menções diretas aos temas supracitados nos dois livros analisados. A obra *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil* (colunas vermelhas) apresenta 83 dessas ocorrências (58,82%), enquanto *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil* (colunas azuis) contabiliza 55 registros (41,18%). Esse desequilíbrio pode ser explicado pela extensão da obra de Debret, pelo tempo que ele permaneceu na cidade e pela dedicação ao registro cotidiano. Já Luccock dedicou-se também a outras regiões do Brasil, o que reduziu o volume de observações sobre o Rio.

Entre os temas, destaca-se “Alimentos *in natura* e produções”, com 85 ocorrências; seguido por “Locais de manipulação e comércio” (38); e, por fim, “Utensílios culinários” (15).

Diante desses dados, surgem questões fundamentais: Que alimentos eram produzidos ou comercializados? De que maneira eram consumidos? Que utensílios e técnicas eram empregados? Como eram os locais de armazenamento e venda de alimentos? Como os viajantes interpretaram e descreveram essas práticas? Que comparações fizeram a partir dos gostos e referências pessoais? O que podemos identificar de influências, apropriações e

adaptações trazidas de outras culturas? Nas próximas páginas deste capítulo buscamos reflexões concernentes a tais indagações.

2.1. Alimentos *in natura* e produções

Segundo o *Guia alimentar para a população brasileira*¹⁷ (2014), os “alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza” (p. 27). Já o termo “produções” será aqui utilizado para designar receitas (salgadas ou doces) desenvolvidas e preparadas pela ação humana, e que envolvam a junção de mais de um ingrediente, conforme propõe Karls (2017) em sua pesquisa.

O inventário que apresentamos nas próximas páginas trata dos víveres cultivados, beneficiados, consumidos e comercializados. Seu objetivo não é apenas mostrar o repertório de virtualhas, identificando quais eram consumidas e sob qual forma. Ele também busca apontar aqueles mantimentos que se tornaram fundamentais para a compreensão da culinária e da comida brasileiras como uma “categoria de representações” (Woortman, 2009, p. 27).

Cabe lembrar que na produção de alimentos, essas representações podem manifestar-se através de um conjunto de ações que transcendem as técnicas culinárias. Abrangendo práticas e sentidos sociais relacionados à comensalidade, ao trabalho, à posição social, a questões de gênero, à saúde, aos valores simbólicos e culturais.

Desde o primeiro contato com os nativos que viviam nas Américas, os portugueses perceberam as disparidades culturais existentes. Impressionaram-se com o modo de vida indígena, por não lavrarem a terra, nem criarem animais para sua subsistência. Os hábitos alimentares destes povos originários se baseavam em raízes como o cará e a mandioca, sementes e frutos que as árvores proviam e carnes conseguidas pela caça ou pesca (Belluzzo, 2010). Câmara Cascudo comenta que:

Quem diz do viajante é a bagagem que leva. Instalando-se para ficar definitivamente no Brasil, o português recriou o ambiente familiar, cercando-se do curral, quintal e horta, desejando quanto possível prolongar o tratamento em que se habituara, secularmente.

Trouxe vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos, patos e gansos. Creio que o peru recebeu-o daqui mesmo sem fazê-lo atravessar o Atlântico. (Cascudo, 1983, p. 264)

¹⁷ Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf, acesso em 28/04/2025.

A aceitação e a adaptação ao Novo Mundo representaram grandes desafios para a vida e os costumes dos colonizadores portugueses. Ainda presos às suas tradições, eles tiveram dificuldades em se adaptar às novas práticas alimentares encontradas aqui, pois chegaram com a saudade dos sabores e aromas da pátria que deixaram para trás. Diante de uma realidade diferente, os lusos desejavam reproduzir na América a mesma alimentação de sua terra natal, que tinha como base pão, azeite e vinho (Belluzzo, 2010).

Poderemos observar e comprovar o que os autores mencionam acima através dos relatos de nossos viajantes. No recorte temporal em que se baseia este estudo toda esta miscigenação alimentar está presente e já bastante consolidada. Vemos os suprimentos mencionados na citação de Cascudo coexistindo e incorporados à dieta brasileira.

Para melhor exploração subdividimos os alimentos in natura e produções em três grupos: alimentos de origem animal; alimentos de origem vegetal; leite e derivados.

2.1.1. De origem animal

Discorreremos aqui sobre todas as citações encontradas que fazem referência a provisões provenientes de animais, sejam eles domesticados ou selvagens. Buscamos identificar suas origens e informações de como eram disponibilizados aos consumidores e, por conseguinte, o modo de preparo no qual eram ingeridos. Dentre outras possíveis informações ou curiosidades mencionadas em nossas fontes.

Apresentamos abaixo o Quadro comparativo 2, confrontando os tipos mencionados em cada narrativa. Os dados demonstram que Debret registra uma variedade mais ampla de víveres, o que pode ser atribuído ao caráter abrangente e minucioso de sua obra. O quadro revela que ambos os autores destacam alimentos comuns como carne seca, galinhas e carne de porco — elementos centrais da dieta brasileira oitocentista —, enquanto apenas o artista francês inclui itens menos convencionais como miolo, mocotó e tripas.

Quadro comparativo 2 - Alimentos de origem animal identificados nos relatos dos viajantes

Alimentos de Origem Animal	Viagem pitoresca e histórica ao Brasil	Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil
Animais de caça	X	X
Galinhas	X	X
Banha suína	X	-
Carne de Porco	X	X
Carne Seca	X	X
Carne Verde	X	X
Carneiros e Ovelhas	X	X
Linguças	X	X
Miolo (cérebro bovino)	X	-
Mocotó (pé bovino)	X	-
Toicinho ou Toucinho	X	X
Pescados	X	X
Peru	X	X
Tripas	X	-

Fonte: Elaborado pela autora (2025)

Dentre os dados que aparecem na tabela, podemos destacar alguns que são referenciados pela pesquisadora Paula Pinto e Silva na obra *Farinha Feijão e Carne-seca: Um tripé culinário no Brasil colonial* (2005). A autora explica que os lusíadas trouxeram em suas práticas alimentares o consumo de carnes e peixes defumados ou salgados e pouca carne fresca – isso se reflete nos registros de banha suína, carne seca, linguças e toucinho que se relacionam com esta observação.

Já as nações indígenas baseavam sua dieta nas fartas ofertas da própria terra, marcadas, principalmente, pelo consumo de carnes de animais silvestres, aves, peixes, répteis e mariscos. “Do encontro destas duas culturas nasce aos poucos uma nova cozinha, que receberá acréscimos significativos dos negros” (Silva, 2005, p. 26).

No quintal das casas nas zonas urbanas e suburbanas eram criados porcos, perus, galinhas, patos, vacas, ovelhas e cabras. Contudo, tais provisões serviam como reserva alimentar viva, destinavam-se a ocasiões especiais, como datas comemorativas ou a chegada de um viajante, por exemplo. “As aves, principalmente as galinhas, eram consideradas iguarias para os dias mais importantes, assim como alimento especial para mulheres que haviam acabado de parir e alguns enfermos em convalescença” (Silva, 2005, p. 43).

Essa lógica de provimento doméstico, voltada principalmente para o consumo eventual e cerimonial, contrasta com as dinâmicas do abastecimento urbano, que atendia às demandas regulares da população. É nesse contexto mais amplo que o inglês John Luccock inicia suas observações sobre a oferta de mantimentos no Rio de Janeiro, destacando, logo nas primeiras páginas de seu livro, a centralidade da carne bovina entre os víveres mais consumidos (Luccock, 1975). Debret, por sua vez, relativiza sua popularidade, afirmando que “usa-se pouco a carne insípida do boi, pois este definha na viagem [...] e chegam sempre extenuados ao Rio de Janeiro” (Debret, 1978, p. 276).

O gado vinha de longas distâncias como Rio Grande do Sul e Mato Grosso, onde era abundante. Percorrendo uma distância de mais ou menos quatrocentas milhas (o equivalente a 643,7 Km), por isso, na opinião do inglês, os animais chegavam à capital em condições lastimáveis e muitos morriam ao longo do trajeto (Luccock, 1975, p. 29 e 30). Corroborando, com a opinião de Luccock, de que os animais chegavam ao Rio em péssimas condições de saúde, Debret informa outra origem destes animais, diz que são captados em Curitiba, levados a São Paulo e Taubaté, para só então serem selecionados os mais gordos e fortes, que seriam capazes de aguentar a viagem comprida até o Rio (Debret, 1978, Vol. II, p. 276).

Apesar de ressaltar essa percepção sobre a baixa qualidade, a procura de carne verde¹⁸, diz o viajante britânico, aumentou expressivamente em decorrência da grande afluência de estrangeiros (Luccock, 1975, p. 29 e 30). Em trechos posteriores, a narrativa de Debret nos permite entender que após a chegada da Corte Portuguesa este consumo expande, a tal ponto de algumas partes dos animais, como a cabeça e os membros, que eram distribuídos gratuitamente ou descartados, passam a ser vendidos. O comércio destas partes ficava a cargo dos tripeiros que se estabeleceram próximo ao abatedouro e conseguiam lucrar com tal demanda (Debret, 1978, Vol. II, p. 276).

De acordo com Linhares (1979), em *A História do Abastecimento*, o já precário guarnecimento de carne fresca no Rio de Janeiro poderia, em princípio, ser solucionado com a chegada da Família Real em 1808 e a promoção da cidade à condição de capital. No entanto, ao contrário do que se poderia esperar, a transferência da nobreza agravou ainda mais a situação. O crescimento expressivo da população não foi acompanhado por melhorias na oferta de alimentos, especialmente de carne, que já era insuficiente antes mesmo da instalação da fidalguia.

¹⁸ “A carne verde – ou carne fresca – era derivada majoritariamente de gado bovino, mas também tinha a contribuição de carne de gado suíno e caprino” (Silva, 2011, p. 78). Era a carne recém cortada, em processo de esfriamento e sem nenhum tratamento para conservação, de uma carcaça animal. Entendemos aqui, que Luccock se refere especificamente à carne bovina.

Ao chegar à urbe, o gado de corte ia para o matadouro público, situado perto do Convento da Ajuda e administrado com o monopólio da superintendência da polícia (Luccock, 1975, p. 29). Debret nos indica a Rua de Santa Luzia como sendo a localização exata, este era o único espaço de recepção e abate destes animais naquele período. Ambos viajantes concordam que tal posição era desfavorável, por ser em uma rua pública de onde era possível ver por entre as grades os bois sendo abatidos e retalhados em quartos de modo “bárbaro e cruel”. O cenário era nada atraente e

se torna ainda mais prejudicial pelo fato de se permitir que o sangue e as imundícies que dela saem, se misturem, descorem e tinjam as águas da baía. Também se atira à água o rebotalho¹⁹, onde fica a boiar, a menos que um número bastante de pretos de mais baixa casta se achem presentes para apanhar e lavar as tripas a-fim-de enchê-las com linguiça ou para outras finalidades de natureza doméstica ou medicinal (Luccock, 1975, p. 30).

Ainda que este cenário gerasse repugnância aos dois, a criação do matadouro público da praia de Santa Luzia no ano de 1777 foi um avanço para tal período, afirma Erichsen (2020). O surgimento desta instituição ordenada pelo Estado concentrava a matança de animais para o consumo humano e permitia o controle da sanidade da carne animal, a fim de que não fossem consumidas contaminadas e causassem doenças na população. Tal prática era realizada dantes em quintais, mercados de rua ou celeiros (Erichsen, 2020).

O lugar estratégico às margens da Baía de Guanabara, conforme indicam nossos viajantes, estava relacionado à necessidade higiênica de lavar as instalações e despejar os resíduos gerados. Quanto à regulamentação dessa prática, por volta de 1830, com a instituição da nova Câmara e após a promulgação da primeira Constituição brasileira, observou-se o desenvolvimento de uma legislação mais específica sobre o abate de animais. Essa normativa apareceu, especialmente, nas posturas publicadas que tratavam da necessidade de realizar o abate de bois exclusivamente no matadouro de Santa Luzia (Campos, 2007). Tais disposições foram inseridas sob o título “Economia e asseio dos currais, matadouros e açougues públicos ou talhos” (Código de Posturas, 1830, Título IV). Essa medida indica uma tentativa de estabelecer novos dispositivos de controle sobre os matadouros, os carniceiros, os corpos dos bois e a carne destinada ao consumo humano

Até a publicação dessas posturas em 1830, parece não haver referências explícitas ao ato de abater bois, porcos e carneiros, sendo que as leis existentes limitavam-se à

¹⁹ Segundo o dicionário *Diccionario da lingua brasileira*, de 1832, de autoria de Luiz Maria da Silva Pinto, Rebotalho: s.m. o mesmo que Refugo. Por sua vez, Refugo: s.m. a porção que se refuga. Refugar. V.a. guei Separar de bom o que *he* máo, ou não *he* tão bom. Disponível em <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5414>, acesso em 22/04/2025.

obrigatoriedade de cortar e vender carne exclusivamente em açougues. Quando esses estabelecimentos estavam situados em vilas ou aldeamentos, deviam seguir rigorosamente as normas do Código Filipino²⁰, e, semelhantemente aos açougues das universidades e conventos, deveriam ser reconhecidos como estabelecimentos separados. No caso de açougues públicos, estes eram classificados em duas categorias: o açougue grande, onde manipulavam as carcaças divididas em quartos, e o açougue pequeno, caracterizado pela presença de diversos talhos menores agrupados (Erichsen, 2020).

Debret informa o preço deste alimento fresco, que, apesar do regulamento policial fixar o preço em 3 vinténs a libra, os estrangeiros preferiam pagar 5 e ter uma carne de melhor qualidade. Segundo ele, tal hábito foi implementado por açougueiros franceses que presenciavam a morte dos bois e dominavam com mais habilidade a sangria e os cortes, garantindo assim, a superioridade do produto (Debret, 1978). Observamos através deste comentário um exemplo prático da influência européia na alimentação brasileira por meio das técnicas de manipulação trazidas pelos gauleses e sendo associada à excelência do produto. Uma das maneiras pela qual a idealização do modelo civilizatório europeu se difundia.

Luccock diz que as produções mais comuns feitas com os cortes bovinos eram as sopas e que as classes mais altas começavam naquele período a consumir também em forma de bifes. Nesta dinâmica, alguns escravizados domésticos recebiam uma porção de carne cozida e tinham a oportunidade de, raramente, experimentar seu gosto “ao lado da ração usual de *feijão* e *toicinho*” (Luccock, 1975, p. 30). Debret descreve uma preparação servida nos lares e nas casas de pasto²¹, onde colocavam linguças – “espécie de salsicha muito seca, sem gordura e fortemente apimentada” – combinadas com legumes e com a carne de vaca para fazer o “caldo gordo” (Debret, 1978, vol. 2, p. 286).

Notamos então que ambos apresentam visões complementares sobre a carne fresca bovina e os matadouros no Rio de Janeiro do século XIX. Apontam as péssimas condições em que o gado chegava à cidade, vindo de regiões distantes, e criticam o estado sanitário dos matadouros, especialmente o da Rua de Santa Luzia, visível ao público e com descarte inadequado de resíduos. Luccock destaca a crescente demanda por carne fresca com a chegada de estrangeiros, enquanto Debret a considera pouco valorizada, devido à má qualidade. Apesar disso, os dois observam o aumento do consumo após a chegada da Corte e

²⁰ As Ordenações Filipinas são o conjunto de Leis que vigorou no Brasil por mais tempo, sendo promulgado em 11 de janeiro de 1603 e sendo revogado pelo Código Penal do Império em 16 de dezembro de 1830, perfazendo uma vigência de quase 228 anos (Vilela, 2017).

²¹ Locais bastantes presentes e importantes no período, principalmente na região do porto aonde os viajantes vindos de navios chegavam e precisavam se alimentar e descansar temporariamente. Com estrutura semelhante a estalagens e albergues, ofereciam alimentação, bebidas e pernoite (Machado, 2014).

o surgimento de um comércio organizado ao redor do matadouro. Debret ainda ressalta a influência dos açougueiros franceses na melhoria da carne, associando essa mudança à adoção de técnicas europeias.

É preciso destacar aqui que a carne bovina era amplamente consumida na forma de carne seca. Classificada por Debret como “um alimento de primeira necessidade no Brasil”. Nas duas fontes encontramos a explicação deste fato ser decorrente de uma melhor conservação e durabilidade da mesma, que por ser salgada e dessecada ao sol, resistia mais tempo à deterioração.

Proveniente do Rio Grande do Sul, a carne seca era preparada nas chamadas *charqueadas* – local composto por um curral, um matadouro, a salgadeira, o secadouro e as caldeiras (Debret, 1978, vol. II, p.331). De lá era distribuída para as outras partes do Império.

A respeito da origem da carne seca – *carne-do-sertão*, *carne-de-vento*, *carne-de-sol* – Câmara Cascudo (1983, vol.1, p. 38) informa que no Brasil dos primeiros séculos existem mínimas informações sobre ela, todavia, acredita que tal metodologia não tenha sido desenvolvida por influência indígena. Para eles o sal²² era um condimento desconhecido, portanto, não utilizavam a salga como método de conservação de carnes e peixes. Já o português “possuía a tradição de secar ao sol frutas, notadamente peixes, sequeiros de bacalhaus, como ainda é usado. Do peixe passou às carnes utilizando a mesma técnica” (Cascudo, 1983, vol.1, p. 38).

O que nos possibilita observar o surgimento de um preparo considerado como base alimentar brasileiro, mas que foi oriundo de duas apropriações: de uma técnica de conservação e da carne bovina, ambos trazidos por influência europeia.

Outro comestível de origem animal extremamente importante por sua alta popularidade era a carne de porco. Sobre ela, Luccock diz ser a principal proteína na dieta do povo, amplamente consumida por todos, principalmente as camadas mais pobres. Diz que a qualidade desta carne não era boa e que era vendida “em estado doentio” (Luccock, 1975, p. 31). Debret classifica-a como indispensável e informa “que um pequeno pedaço, do tamanho de um dedo, basta para a cozinha diária de grande número de brasileiros” (Debret, 1978, Vol. II, p. 330). Já os cidadãos mais ricos poderiam se satisfazer com as partes mais carnudas e fartas do animal, como podemos observar na Figura 25 (Prancha Nº 46 – *Açougue de carne de*

²² Belluzzo (2010) explica que alguns povos indígenas localizados próximos à costa litorânea do Brasil utilizavam a água do mar para temperar alimentos. Preparavam uma pasta que continha pimentas amassadas e água salgada.

porco), alguns tópicos abaixo (na página 118), uma escrava adquirindo um pedaço de lombo para levar à casa de seus senhores.

Os dois escritores esclarecem que o toicinho fazia parte da dieta de escravizados e pessoas pobres. Porém, marcava presença em todas as casas, fosse cozido com o feijão, frito como torresmo e, ainda, a gordura que escorria era usada para guardar em grandes potes de barro as carnes que sobravam. Num processo de conservação semelhante ao utilizado por alguns povos indígenas para a carne de tartaruga ou mesmo aos *confits*²³ franceses e europeus (Silva, 2005).

O suíno se transforma, quase que em sua totalidade, em alimento para o consumo humano, pois deles se aproveitam, na culinária, o lombo, as orelhas, o rabo, a gordura, o couro. Por isso, era de consenso, na época, a opinião de que a carne de porco era infinitamente mais rentável, saborosa e macia do que as raras porções de carne de vaca que se comiam escassamente (Silva, 2005).

A procedência do toucinho também é de origem portuguesa, afirma Cascudo (1983). Mesmo sendo amplamente encontrado nas comidas africanas do Rio de Janeiro e outros estados como Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso e Salvador, desde o início dos oitocentos, fazia parte das receitas lusas. Com o método de defumação o *toucinho fumado*²⁴ fazia parte importante das provisões para o inverno europeu (Cascudo, 1983).

Sobre as carnes de carneiros e ovelhas, em 1808, não eram muito consumidas nem procuradas pela maioria dos brasileiros. Estes animais podiam ser criados, mortos e vendidos por qualquer cidadão. Poucos anos depois, em 1812, um rebanho proveniente do Rio Grande fez com que o número destes animais crescesse um pouco, nos informa Debret (1978). Já Luccock, diz que os principais criadores, bem como consumidores, eram os estrangeiros, em particular ingleses, que "desejosos de terem qualquer coisa parecido com a variedade que aparece à mesa de suas casas" faziam este trabalho para consumo próprio e de seus compatriotas (Luccock, 1975, p. 30). Tal comentário mostra a necessidade do indivíduo em encontrar alimentos de sua própria identidade e cultura, na qual possa rememorar o paladar pátrio.

²³ *Confit* vem do verbo francês *confire*, que significa preservar. A origem é a palavra latina *conficere*, que significa fazer, produzir, confeccionar ou preparar. Um *confit* é um alimento que pode ter uma longa vida útil de prateleira, se for embalado e armazenado corretamente. O processo pode ser aplicado a frutas (em caldas de açúcar, mel ou álcool) e carnes (salgadas e cobertas por gordura). Fonte: Fundamentos Culinários: Receitas Básicas. Le Cordon Bleu, Os Chefs do Le Cordon Bleu. 2008, p. 138.

²⁴ Ou toucinho defumado, preparado a partir da técnica de defumação, que Silva (2000) define como sendo o processo de aplicação da fumaça nos alimentos. Os preparos que passaram pelo processo de salga e cura são submetidos à fumaça para obterem aroma e sabor característico e, maior tempo de conservação. Na defumação por meio do calor, a temperatura varia de 60°C até 85°C, e, para que ocorra de forma eficiente leva em torno de 1 a 16 dias, variando também de acordo com o tamanho da peça.

Debret pouco fala sobre estes animais caprinos, conta que pelo animal ser delicado não suportava longas viagens para vir do campo até a cidade. Por isso, os poucos existentes eram magros. Posteriormente, no ano de 1830, ele informa que um negociante da capital passou a manter um pequeno rebanho, que levava para pastar no Morro do Castelo. Ao fim, informa o preço, que julga caro, 1 pataca e meia a libra (Debret, 1978, vol. II, p. 278).

Ao tratar das aves domésticas, os dois autores ressaltam a regularidade com a qual as galinhas eram criadas nas casas para comércio - Luccock menciona também o peru. Muitas vezes alimentavam-se exclusivamente de insetos provenientes do próprio terreno e outras, engordadas com milho. Constituindo assim, um trabalho pouco dispendioso e que rendia de cinco tostões e dois vinténs a três patacas por uma galinha ou um frango ou um galo, segundo Debret.

Nas famílias pobres a criação desta ave dentro e fora da casa, constituía fonte de lucro. Serviam também como presente em datas festivas, sendo oferecidas aos mais favorecidos. Esperava-se com isso, receber gestos generosos em dias de festas importantes. Debret menciona duas raças, a galinha surra e a galinha pelúcia, esta produzia uma variação pequena, que era “apreciada como presente de luxo” (Debret, 1978, Vol. II, p. 306).

O mesmo autor revela como esse comércio era lucrativo, pois com o crescimento populacional e a procura da marinha mercante com a finalidade de abastecer os navios do porto, era preciso até comprar animais vindos de São Paulo e Minas Gerais. Luccock diz que aves como gansos, patos e marrecos também eram trazidas de lugares distantes, mas não precisa quais são essas localidades.

Figura 10 - Prancha nº14 – Negros vendedores de aves



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 223.

Através do relato de Debret ao descrever a imagem acima (Figura 10), *Negros vendedores de aves*, entendemos que no tocante à origem das aves era

preferível escolher as que são enviadas pelos proprietários dos arrabaldes porque, fechadas dentro de cestas redondas com tampa, chamadas *capoeiras* e transportadas de noite, [...] chegam frescas ao mercado antes do sol. Quanto as aves criadas nos bairros da cidade, são elas simplesmente amarradas pelos pés em feixes de três a quatro, que o negro vendedor carrega à mão ou suspensas a uma vara levada ao ombro (Debret, 1978, Vol. II, p. 225).

Identificam-se facilmente, através da imagem, que os animais às quais se refere constituem, em sua maioria, galinhas e perus ainda vivos. O visitante francês nos revela que o modo de consumo mais difundido era na produção da canja de galinha — receita trazida pelos portugueses —, cuja presença era constante nas refeições do homem abastado. Esse preparo, também comercializado desde as primeiras horas do dia nas casas de pasto, possuía a característica de ser, ao mesmo tempo, substancial e refrescante (Debret, 1978, Vol. II, p. 225). Por outro lado, o viajante inglês não se aprofunda especificamente nesta temática.

Ainda que Luccock não explore diretamente esse aspecto, a centralidade das aves na alimentação da elite aparece reforçada por outros estudos. Na sua tese, Tim Watzold (2012) analisa como a construção da gastronomia da alta sociedade brasileira se consolidou, sobretudo, no contexto de recepções festivas, nas quais a mesa assumia papel central na expressão de prestígio e distinção social. No Rio de Janeiro, em especial, os jantares de gala obedeciam a rígidos protocolos, com menus cuidadosamente elaborados, tanto na sequência dos pratos quanto na harmonização das bebidas. Nesse universo, um dos destaques era o

*Dinde à la brésilienne*²⁵, um prato composto por peru assado recheado com farofa, que não apenas figurava como protagonista nos banquetes da elite, mas também se firmou como símbolo da culinária nacional, mantendo-se até a atualidade como elemento tradicional nas ceias natalinas.

Tal percurso de valorização alcança seu ápice no século XIX, quando, conforme documenta *Os Banquetes do Imperador*²⁶ (Lellis e Bocatto, 2013), o peru assume lugar de destaque nas mesas imperiais. Preparações como o “Peru Recheado à Brasileira”, assado no espeto e recheado com combinações sofisticadas de carnes, miúdos, amendoim, passas, pão e especiarias, aparecem de forma recorrente nos cardápios da época. Essas receitas refletem claramente a influência das tradições culinárias francesa e portuguesa na formação da gastronomia brasileira. Curiosamente, embora a expressão *à la brésilienne* tenha origem francesa, sua formalização no Brasil só ocorreu em 1900, quando o prato já estava plenamente integrado aos rituais de sociabilidade da elite e consolidado como emblema da identidade culinária nacional.

Essa associação do peru e da galinha a contextos de distinção remonta aos primórdios da colonização, como mostra o livro *Delícias do Descobrimento* (2008) de Sheila Moura Hue. A galinha, um dos primeiros animais europeus trazidos para o Brasil, inicialmente circulava mais como objeto de troca do que como fonte de alimento para os indígenas. Na Europa renascentista, sua carne era valorizada, reservada para ocasiões especiais ou para pessoas enfermas, o que se refletia nas receitas sofisticadas da época, como a galinha albardada, a galinha mourisca e o manjar branco — este último, preparado com peito de galinha, símbolo de refinamento. Além disso, caldos feitos com frango eram frequentemente indicados para tratamentos de saúde, assunto que abordaremos no próximo capítulo.

Tamanho refinamento das práticas alimentares observado nas mesas abastadas, que fazia das aves — como o peru e a galinha — verdadeiros símbolos de status e distinção, não anulava, contudo, a presença de outros tipos de víveres no cotidiano alimentar da cidade. Paralelamente aos pratos elaborados e aos rituais gastronômicos das camadas mais opulentas, os apontamentos dos viajantes também destacam a significativa incidência do consumo de carne proveniente de animais silvestres. A caça dessas iguarias, destinadas ao consumo

²⁵ Tradução livre: peru brasileiro.

²⁶ Esta obra reúne imagens de 130 cardápios que remontam ao século XIX e faziam parte da coleção pessoal de D. Pedro II. Os autores traduziram e interpretaram estas fontes materiais, buscando interpretar seu conteúdo e comentar a produção gastronômica da elite no Brasil imperial.

humano, constitui uma prática de longa data e de relevância progressiva na história da alimentação (Flandrin; Montanari, 1998).

Debret registra na prancha abaixo (Figura 11), *Negros voltando da caçada*, alguns homens retornando da floresta já com as virtualhas que conseguiram. Em sua narrativa informa que distintos animais selvagens eram abatidos, pois suas carnes eram apreciadas: aves diversas amarradas pelo pescoço, um bicho preguiça, um lagarto “notável pela delicadeza da carne, cujo sabor lembra a um tempo rã e o coelho” e um tatu, que ele classifica como uma carne delicada como a do coelho, porém desagradável ao paladar europeu pelo seu cheiro forte semelhante a urina de gato (Debret, 1978, Vol. II, p. 242).

Segundo o francês, os escravizados escolhidos para a função de caçadores geralmente eram da roça, acostumados “desde a infância ou adolescência a desbravar e sobreviver na floresta” (Debret, 1978, Vol. II, p. 240).

Figura 11 - Prancha N°19 – Negros voltando da caçada – Escravo de um naturalista



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 241.

Referindo-se também aos animais de caça, Luccock diz que "todos os animais do Brasil, exceto alguns répteis, poderiam ser considerados nesta categoria" [...] e "todas as criaturas pareciam bem vindas pelas classes dos nativos e pretos" (Luccock, 1975, p. 32).

Podemos notar assim, que ambos identificam esta atividade como cotidiana aos indígenas e escravizados, que completavam sua nutrição desta maneira. Diferente do que

ocorria na Europa, no qual era considerada uma prática aristocrática e prestigiosa. Restrita à elite e à nobreza, lá, este hábito era proibido aos servos e camponeses. Estabelecendo distinção social e status, tal rotina alimentar conferia poder e prestígio (Simon, 2019).

Outra relação que podemos estabelecer com este consumo é a existência de oposições binárias e identitárias, baseadas no “eu” e nos “outros”, ela está fortemente relacionada com uma forma de compreensão que os viajantes europeus construíram do mundo não europeu para aguçar o imaginário dos ávidos leitores do Velho Mundo e, assim, “para contribuir para a descolonização do conhecimento sobre o outro” (Zubaram, 1999; Said, 2011).

Para compreender e traduzir melhor essa visão de mundo sobre as Américas, observamos as reflexões do historiador Massimo Montanari (2024, p. 24). Ele constrói um raciocínio paralelo com a antiguidade, diz que a diferença fundamental — ou “abissal” — entre as culturas romana e bárbara também tinha uma forte dimensão de identidade. Para ele, os povos bárbaros não tinham preferência por viver em cidades fixas; eram considerados povos nômades, acostumados, ao longo de séculos, a explorar a natureza e os espaços não cultivados. Quanto às formas de cultivo e produção de alimentos, eles dependiam principalmente da caça, pesca, coleta de frutos silvestres e caça de porcos selvagens.

Por outro lado, os romanos, que não tinham interesse pelas áreas virgens — ou seja, regiões não habitadas ou não produtivas —, organizavam suas sociedades em cidades, com uma forte ênfase na agricultura e na arboricultura, que eram o centro de sua economia e cultura. Essas práticas eram símbolos importantes da identidade de cada povo. Montanari (2024) também destaca que os valores, as ideologias e as realidades de cada grupo se tornaram fatores essenciais na separação entre eles, e esses entendimentos foram sendo revelados e compreendidos à medida que viajantes e observadores entravam em contato com novas sociedades.

No Brasil, esse dualismo é evidente nas narrativas: de um lado, a técnica europeia na carne de boi e nas aves de luxo; de outro, o uso integral da fauna nativa por escravizados, indígenas e camadas populares. Esse contraste alimenta a construção de uma identidade alimentar complexa, baseada tanto na tradição quanto na adaptação.

Uma outra maneira de evidenciarmos este conceito é observando o livro de receitas *Cozinheiro Nacional*²⁷, publicado entre 1874-1878, que ao abarcar um vasto repertório de

²⁷ *Cozinheiro nacional* ou *Colecção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Europeas* para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, *crustaceos*, ovos, leite, legumes, *podins*, pasteis, doces de massa e conservas para sobremesa. Acompanhado das regras de servir à mesa e de trincar. Ornado com numerosas estampas finas. Publicado pela Livraria Garnier em finais do século XIX, talvez entre 1874-1878, trata-se de um

receitas, mantém-se fiel às tradicionais formas de preparo presentes na culinária europeia, como sopas, assados, estufados e frituras. No entanto, destaca-se por valorizar e promover os produtos locais, conferindo às preparações uma identidade regional distinta.

Essa abordagem buscava enriquecer o acervo culinário regional, integrando técnicas clássicas (principalmente francesas) com ingredientes típicos da cultura em formação. Conforme explica Wätzold (2012), nele, o conceito de cozinha brasileira foi construído em um contexto que se objetivava distanciar dos modelos europeus. Contudo, algumas críticas apontam que as técnicas e receitas mantiveram-se praticamente as mesmas de *O Cozinheiro Imperial*²⁸ – livro de receitas antecessor e reconhecido como o primeiro deste gênero a ser publicado no Brasil. Houve a inserção de ingredientes brasileiros e sugestões quanto às substituições de ingredientes e equipamentos – que era uma crítica indireta apontada no próprio exemplar sobre receitas com itens indisponíveis ou desconhecidos aos brasileiros.

Inferimos a partir disso, que havia uma busca por alcançar o modelo civilizatório e moderno trazido pelos europeus também através da gastronomia. Podemos citar como exemplo as seguintes preparações presentes na coleção: a sopa de tartaruga, lagarto frito com quibebe, cobra assada, anta estufada, capivara guisada com almeirões, irara, onça e tamanduá ensopados, macaco frito com salada de batatas, dentre outros (Cozinheiro Nacional, 1884).

Luccock, tal como Debret, reconhecem a caça como uma prática alimentar comum entre indígenas e escravizados no Brasil, contrastando fortemente com sua conotação aristocrática na Europa. Debret descreve em detalhes as espécies abatidos, destacando suas qualidades gustativas, mas também as resistências culturais europeias, como o repúdio ao cheiro do tatu. Ele também associa a rotina da caçada ao conhecimento e habilidade dos escravizados da roça. Já Luccock amplia essa visão ao afirmar que quase todos os animais brasileiros eram considerados comestíveis pelas populações locais, o que revela uma

livro de receitas que teve como objetivo desvincular a cozinha brasileira do legado cultural europeu. A obra constitui um marco importante gastronômico, cultural e linguístico do Brasil. A autoria do livro é atribuída a Paulo Salles que publicou outros livros da mesma editora, porém, tal fato não pode ser comprovado, visto que este poderia ser um pseudônimo, sob o qual outras obras de variados temas também foram publicadas. O ano da primeira publicação também não é claro, pois nos livros não foi anotada tal informação. A segunda edição data de 1885, a terceira de 1889 e a quarta de 1892. Para entender melhor o livro mencionado, ver a tese de Tim Wätzold, *Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império Brasileiro – 1822-1889*, 2012, p. 252 a 272.

²⁸ No ano de 1840, surgiu no Brasil o primeiro livro de culinária, editado no Brasil. Os irmãos alemães Eduardo e Henrique Laemmert editaram o livro de culinária sob o pseudônimo R.C.M.: “*Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro E Copeiro Em todos Os Seus Ramos contendo diferentes sopas e variadíssimos manjares para com perfeição e delicadeza se prepararem caris, vatapás, carurus, angus, moquecas e diversos quitutes de gosto esquisito: de aves, peixes, mariscos, legumes, ovos, leite; o modo de fazer massas e doce Precedido Do Methodo Para Trincar E Servir Bem À Mesa. Com Uma Estampa Explicativa E Seguida de Um Dicionario Dos Termos Technicos Da Cozinha*”. Para entender melhor o livro mencionado, ver a tese de Tim Wätzold, *Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império Brasileiro – 1822-1889*, 2012, p. 154-172.

aceitação mais ampla da fauna nativa como fonte alimentar. Ambos, portanto, apontam para uma alimentação baseada na adaptabilidade e no aproveitamento integral dos recursos naturais, em contraste com os valores europeus, nos quais essa prática era símbolo de distinção social e civilidade. Suas narrativas ajudam a construir uma imagem do "outro" como próximo à natureza, reforçando oposições identitárias e culturais típicas do olhar colonial europeu.

Diante do exposto, os relatos analisados revelam uma diversidade significativa de suprimentos de origem animal consumidos no Brasil colonial e imperial, incluindo carnes de caça, aves domésticas, suínos, bovinos e pescados. Esses alimentos refletiam influências culturais indígenas, europeias e africanas, resultando numa cozinha híbrida.

A carne bovina, especialmente na forma de carne seca, era fundamental para a dieta urbana, apesar das dificuldades de transporte e conservação. Por outro lado, carnes suínas e aves, como galinhas e perus, eram valorizadas tanto pelo povo quanto pela elite, sendo usadas em preparos tradicionais e ocasiões especiais.

A criação de matadouros públicos e a regulamentação do abate demonstram um avanço na organização do abastecimento alimentar, ainda que precário diante do crescimento populacional. Além disso, a caça e o consumo de animais silvestres completavam a variedade alimentar, principalmente entre as camadas mais pobres e escravizadas.

Por fim, observa-se que as práticas alimentares e seus modos de preparo eram marcados por uma combinação de tradição, adaptação e influências externas, configurando a base da gastronomia brasileira. Em continuidade, é importante também analisar as fontes nutricionais de origem vegetal, como cereais, frutas e leguminosas, que desempenharam papel fundamental na composição da dieta colonial e imperial, constituindo a base do repertório alimentar da época, como veremos a seguir.

2.1.2. De origem vegetal: cereais, frutas e leguminosas

A maior parte da comida consumida pela humanidade é retirada do reino vegetal, constituindo, portanto, a base de nossa alimentação. Os povos originários das Américas tinham uma subsistência “pobre em proteínas e rica em carboidratos”, diz Belluzzo (2010, p. 85). A autora explica que no dia a dia davam preferência às raízes, grãos, ervas e frutas.

Henrique Carneiro em *Comida e Sociedade* (2003) pormenoriza tal afirmação, dizendo que dentre os alimentos de origem vegetal mais ingeridos pelo homem

nove são cereais (trigo, arroz, milho, cevada, centeio, aveia, trigo-sarraceno, milhã e sorgo); quatro são tubérculos (batata, mandioca, batata-doce e inhame); três são arbustos (tamareira, oliveira e vinha); e há uma árvore (bananeira) e uma gramínea (cana-de-açúcar). De todas estas plantas, oito foram domesticadas na bacia mediterrânica, quatro são asiáticas (cana, bananeira, arroz e trigo-sarraceno, quatro americanas (milho, batata, batata-doce e mandioca) e duas africanas (sorgo e inhame) (Carneiro, 2003, p. 116).

Identificamos em nossas fontes muitas menções a diversos vegetais dos que foram citados acima. Alguns de origem nativa americana, como o milho e a mandioca e outros trazidos de outras partes do globo, aclimatados no Rio e incorporados aos hábitos alimentares, como a cana, o arroz e a algumas espécies de bananeiras (Hue, 2009).

Os dois viajantes fazem questão de dar especial atenção à mandioca em seus relatos. Designada por Cascudo (1983) como “*A Rainha do Brasil*”, o etnógrafo dedica um capítulo inteiro de sua obra para este tubérculo. Demonstra como o aipim, que já fazia parte do cardápio indígena, em pouco tempo se tornou indispensável no cotidiano português. Tornou-se a “reserva, a provisão, o recurso” (Cascudo, 1983, p. 105).

Secar o alimento ao sol, ralar, macerar ou socar para transformá-lo em pó e assim, resistir às intempéries climáticas eram hábitos já incorporados na dinâmica alimentar dos povos indígenas presentes no Brasil até aquele período. Rapidamente os colonizadores necessitaram também se adaptar ao clima tropical e se apropriaram destas técnicas, realizando também, muitos aprimoramentos (Silva, 2005).

Logo transformaram em máquinas de ferro as dantes feitas de madeira “precária e frágil” utilizadas pelos indígenas. E, por conseguinte, exportaram-na às colônias africanas, “impondo, habituando, viciando, o preto da orla atlântica [...] com a revelação da mandioca, farinha, beiju, mingau, pirão” (Cascudo, 1983, p. 105).

A fim de explicar ao europeu a tamanha relevância que lhe provém, Luccock diz que “o substituto universal daquilo que nós consideramos o arrimo da vida ²⁹ é um pó chamado *Farinha*, produto da *mandioca* ou raiz de cassava” (Luccock, 1975, p. 32).

²⁹Luccock está se referindo ao pão fermentado feito de farinha trigo, considerado como base alimentar para os indivíduos da Europa como um todo. Naquele período não havia grandes produções de trigo no Brasil, precisando ser importado em forma de grãos ou já processado como farinha. Portanto, no Rio de Janeiro o autor informa que constituía um preparo caro, consumido regularmente apenas pelos mais ricos. Diz também que nenhum outro cereal era utilizado, no Brasil daquele período, para o fabrico do pão a não ser o trigo.

Figura 12 - Prancha N° 31 - Plantas alimentícias



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. I, p. 120.

De modo não menos importante, Debret a coloca na representação pictórica acima (Figura 12) – denominada *Plantas alimentícias*, onde vemos três diferentes vegetais utilizados na alimentação - o inhame, o cipó ou cará do mato e o aipim (nesta ordem da esquerda para direita). Corretamente inserida no Volume I, àquele destinado aos assuntos relativos aos povos indígenas, designando assim, sua origem de consumo. O francês faz a mesma comparação que Luccock, dizendo ser “um comestível comum a toda população brasileira [...] e é servida na mesa para ser comida como pão” (Debret, 1978, Vol. I, p. 121). Ou seja, acompanhando qualquer tipo de preparo, propiciando sustância e saciedade.

Sobre as muitas maneiras de consumo, nas *Notas* somos apresentados a um modo incomum para os dias atuais. O autor diz que “na maior parte das vezes comem-na sem outro preparo além do que já recebeu em sua manufatura”, ou seja, como farinha, e agora é mais concebida como acompanhamento. Na *Viagem* somos informados de que os indígenas “comem a raiz crua, cozida na água ou assada na brasa, indiferentemente”. Poderia também ser “acrescentada aos legumes que compunham o cozido” (Debret, 1978, vol. 1, p. 121).

Outra receita mencionada pelo inglês seria “um prato de farinha com caldo de laranja espremido”, na qual somente isso constituiria uma refeição comum a “pobres e operários”. Ainda poderia ser servida com molho, e os “negros fazem-na passar por ligeira fervura” (Luccock, 1975, p. 32). Já Jean Baptiste, declara que era vendida diariamente “no mercado do Rio de Janeiro [...] cozida na água ou assada” (Debret, 1978, Vol. I, p. 121), corroborando a observação de Luccock.

O francês e o inglês reconhecem a importância central do aipim, na dieta cotidiana da população brasileira do século XIX. Ambos destacam seu caráter popular, versátil e

amplamente consumido, com Debret comparando-o ao pão europeu, por acompanhar diversas refeições e proporcionar sustância. Luccock reforça essa ideia ao mencionar usos simples, como a farinha misturada com caldo de laranja, comum entre pobres e operários. Já Debret, além de registrar modos de preparo semelhantes — cru, cozido ou assado —, inclui representações visuais desse alimento e o associa diretamente aos hábitos indígenas, indicando sua origem e permanência cultural. As observações dos dois viajantes se complementam ao evidenciar a presença constante dessa raiz tanto na nutrição popular quanto nos mercados urbanos, revelando sua relevância simbólica e nutricional na formação da culinária brasileira.

O fato de ambos terem dado espaço à mandioca (*Manihot utilissima*) e suas produções em seus relatos é absolutamente pertinente. Este tubérculo é reconhecido por muitos autores como “a planta mais importante das populações litorâneas da América do Sul” (Carneiro, 2003, p. 116). Possui a mais alta rentabilidade por hora de trabalho agrícola se comparada a outros de mesma categoria, fato que contribuiu para seu alto consumo.

Tradicionalmente utilizada pelos povos indígenas, foi amplamente adotada pelos colonizadores devido ao seu alto valor nutritivo, à facilidade de cultivo em diferentes tipos de solo e à sua rusticidade. Essas características fizeram com que ela se tornasse um insumo básico na dieta colonial e permanecesse essencial na alimentação brasileira até os dias atuais, sendo considerada uma das mais importantes contribuições da cultura indígena (Prado Jr., 1986).

A trajetória deste tubérculo ao longo da colonização evidencia como os saberes indígenas foram centrais para a formação e sustentação do mundo atlântico. Introduzida na subsistência colonial por meio do conhecimento agrícola dos povos originários, a mandioca rapidamente ultrapassou o consumo local e passou a compor circuitos comerciais globais. Suas qualidades nutricionais e facilidade de conservação fizeram da farinha de mandioca — especialmente a chamada “farinha de guerra” — um alimento estratégico nas longas viagens marítimas, sustentando marinheiros, soldados e, sobretudo, africanos escravizados durante o tráfico transatlântico (Rodrigues, 2017).

Levadas da América para a África pelos portugueses, a planta e as técnicas indígenas de preparo foram incorporadas também ali, consolidando-se como base alimentar em diversos territórios coloniais. Assim, mesmo ausentes fisicamente, os povos indígenas participaram ativamente da expansão imperial, por meio da circulação de seus saberes. Como destaca Jaime Rodrigues (2017), em seu artigo que trata a história da mandioca em perspectiva atlântica, mostra como ela se tornou um elemento estruturante das redes marítimas de

abastecimento, revelando a profunda e frequentemente apagada contribuição dos povos originários sul americanos para a história global da alimentação e do comércio colonial.

Já Fernand Braudel (1996), representante da segunda geração de historiadores dos *Annales*, salienta o papel exercido pelo trigo na Europa, pelo arroz na Ásia e pelo milho na América como “plantas de civilização”, ou seja, plantas “[...] que organizaram a vida material e por vezes a vida psíquica dos homens com grande profundidade, a ponto de se tornarem estruturas quase irreversíveis” (Braudel, 1996, p. 92). Cabe aqui, destacarmos que Braudel, diferente de outros muitos historiadores, não menciona a mandioca e sua relevância como base da alimentação nas regiões sul-americanas.

Entretanto, podemos concordar a respeito do destaque ao milho. O cultivo deste cereal exigia poucos cuidados e moderados dias de trabalho ao ano, rapidamente foi difundido no continente europeu e passou a ser parte essencial da dieta dos povos que ali habitavam. Proveu assim, sustento para altas densidades populacionais (Carneiro, 2003).

Segundo Luccock, em uma localidade do Rio, chamada Merití, “o solo era rico e produzia volumosas safras de mandioca, milho e açúcar” (Luccock, 1975, p. 192). Todavia, nas *Tábuas de Comércio*, localizadas no fim do livro, ele reproduz dados relevantes que nos permitem notar que a cidade importava milho de diversas regiões, como o interior do próprio estado e de outros locais do país. Há registros de carregamentos oriundos dos portos de Parati e Macaé/Rio das Ostras, Santos, Santa Catarina, portos situados no rio Paraíba do Sul, Espírito Santo e Baía (Porto Seguro e Ilhéus). Demonstrando que o alto consumo demandava produção externa, pois não havia rendimento suficiente nas cercanias. Na *Viagem*, o francês complementa esse dado, apontando que a importação de grande quantidade de milho seco destinava-se a “alimentação dos cavalos, burros, gado e aves” (Debret, 1978, Vol. II, p. 244). Ou seja, nem toda provisão era destinada exclusivamente para consumo humano.

Figura 13 - Prancha Nº 20–Vendedores de Milho



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 235.

Na narrativa que acompanha a Figura 13, *Vendedores de milho*, Debret designa o milho como “principal alimento do homem em certas províncias do interior e também um dos principais objetos de especulação” dos agricultores nas províncias mais ao centro do país (Debret, 1978, Vol. II, p. 244). Entre as preparações mencionadas estão a canjica – “sopa feita com uma espécie de milho branco, fervido no leite ou simplesmente na água com açúcar à qual, por requinte, acrescentam algumas gemas”; a broa de farinha de milho (mais comumente consumida pelos mineiros no lugar do pão); o milho verde assado ou em *pipocas* (Debret, 1978, Vol. II, p. 244). Não encontramos nas Notas exemplos de produções ou opiniões para cotejar a respeito deste comestível.

Para os escravizados “e seus filhos, este vegetal era como um presente”. Preparavam a pipoca

num fogareiro de barro ou mais miseravelmente, num simples caco de pote, ao secar arrebenta, apresentando aspecto de uma flor redonda, desabrochada, em forma de bola, de um branco amarelado e formada pela parte leitosa da farinha inda verde; aprecia-se esse manjar delicado [...] Os selvagens [indígenas] mais expeditivos do que os vendedores do Rio de Janeiro, preparam a pipoca jogando simplesmente o grão de milho verde na cinza quente (Debret, 1978, Vol. II, p. 244).

Observamos assim, como o autor compara dois modos de preparo da mesma produção, a primeira demonstrando como faziam os escravizados e depois os indígenas.

Paula Pinto e Silva (2005) contribui para a compreensão do relato do viajante francês ao explicar que, como ele observou, o cultivo do milho teve maior relevância no interior de São Paulo e nas áreas de expansão paulista. A autora reforça essa ideia citando Câmara Cascudo (1930), que aponta que os viajantes, oriundos do Velho Continente, estavam mais acostumados ao consumo de outras variedades de milho, como o milho miúdo ou milho alvo, geralmente preparado sob a forma de caldo. Por sua origem indígena e associação a mitos de criação, o milho era frequentemente utilizado como base para o preparo do *caium*, bebida ritualística consumida por diversas tribos.

No entanto, essa ligação simbólica relegou o milho a um papel secundário na alimentação cotidiana. Quando transformado em farinha grossa (seco e pilado – estratégia para conservação e durabilidade) era consumido por negros e indígenas na forma de mingaus, bolos assados e angu. Por ser associado a esses grupos e por seu uso como ração para engorda de escravizados e animais, o milho era considerado um alimento inferior e pouco nutritivo pelos colonizadores europeus (Silva, 2005).

Dessa forma, o uso cultural do alimento ajudou a criar hierarquias e reproduzir formas sociais específicas. “O milho, cereal que ocupava posição central para alguns povos indígenas, como os guaranis, caingangues, caiapós e outros, em uma enorme gama de festas e rituais, foi considerado pelos estrangeiros alimento pouco sadio” (Silva, 2005, p. 95). Embora fosse largamente consumido no interior do Brasil e valorizado economicamente como produto agrícola, ocupava uma posição ambígua na hierarquia alimentar da sociedade colonial. Sua forte associação às populações indígenas e aos escravizados, tanto nos modos de preparo quanto nos usos rituais e cotidianos, contribuiu para que fosse percebido pelos europeus como um alimento de menor prestígio, ainda que essencial à subsistência de vastos setores da população.

O contraste entre os distintos modos de preparo da pipoca — entre indígenas e escravizados — reforça não apenas a diversidade cultural em torno do milho, mas também a maneira como esses saberes culinários eram observados e reinterpretados pelos viajantes estrangeiros. A hierarquização simbólica dos alimentos refletia e ajudava a sustentar as estruturas sociais coloniais, nas quais o valor nutritivo e cultural dos produtos alimentares era frequentemente mediado por critérios étnicos e sociais.

Ainda dentro deste grupo alimentar, não podemos deixar de mencionar os feijões. Gênero alimentício central na dieta brasileira, tem suas raízes na cultura indígena, onde era cultivado e consumido de maneira simples, geralmente sem caldo, sozinho e muitas vezes combinado com a farinha de mandioca. No entanto, com a chegada dos colonizadores portugueses, a forma de preparo do feijão foi transformada, incorporando o hábito europeu de cozinhá-lo com caldo espesso, próximo das sopas e guisados típicos da culinária lusitana. Essa fusão de práticas evidencia como os hábitos indígenas foram apropriados e adaptados pelos colonizadores, resultando em uma nova configuração culinária que reflete o processo de formação da identidade alimentar brasileira (Cascudo, 1983).

Podemos evidenciar tal fato ao analisar os relatos, observamos que ambos registraram a presença marcante do feijão na alimentação da população local. Luccock (1975) diz que “Os vegetais ali chamados *feijam* são quase tão abundantes e de uso vulgarizado, quanto entre nós a batata” (p. 32). Demonstrando assim, como era um alimento amplamente difundido e consumido, comparando sua popularidade à da batata na Inglaterra. Seu olhar é mais descritivo e geral, ressaltando a diversidade de espécies e o fato de que se consomem os grãos maduros, e não as vagens. Já Debret oferece um retrato mais social e detalhado do cotidiano alimentar, mostrando a presença constante do feijão preto nas refeições de diferentes camadas sociais. Ele detalha uma refeição simples “repetida invariavelmente todos os dias” composta por

um miserável pedaço de carne seca, de três a quatro polegadas quadradas e somente meio dedo de espessura; cozinham-no à grande água com um punhado de feijões pretos, cuja farinha cinzenta, muito substancial, tem a vantagem de não fermentar no estômago. Cheio o prato com esse caldo, no qual nadam alguns feijões, joga-se nele uma grande pitada de farinha de mandioca, a qual misturada com os feijões esmagados, forma uma pasta consistente que se come com a ponta de uma faca arredondada (Debret, 1978, Vol. II, p. 197)

Ao realizar esta descrição de uma produção composta por feijão, carne seca e farinha de mandioca, entre famílias pobres, negociantes humildes e também mais abastados, o francês evidencia a centralidade do alimento na dieta diária, especialmente entre as camadas populares.

A comparação entre os dois relatos revela enfoques distintos, embora complementares. Luccock adota uma perspectiva mais geral e naturalista, interessado na abundância e na função alimentar do feijão como produto básico da dieta brasileira. Em contraste, Debret insere o feijão em um contexto social e cultural mais amplo, revelando não apenas sua presença, mas também os modos de preparo e as formas de consumo que variam conforme a classe social. Enquanto um ressalta a difusão do alimento, o outro enfatiza seu papel

simbólico na rotina das famílias brasileiras. Ambos, no entanto, convergem ao reconhecer o feijão como elemento essencial da alimentação nacional, presente em diferentes estratos da sociedade e adaptado às condições materiais de cada grupo.

Neste ponto, cabe novamente mencionar a obra de Silva, *Farinha, Feijão e Carne-seca: Um tripé culinário no Brasil colonial* (2005), na qual a autora o classifica como um alimento diário, que sustenta a base alimentar nacional junto com a farinha e a carne-seca, refletindo a miscigenação cultural entre indígenas, africanos e europeus. Destaca-se, nesse caso, a sobreposição das práticas lusitanas sobre as nativas na ingestão com caldo deste preparo.

A origem dos feijões consumidos no Brasil remonta tanto a espécies nativas sul-americanas quanto a variedades introduzidas por portugueses e africanos ao longo da colonização. Estudos da Embrapa Arroz e Feijão³⁰ destacam que espécies do gênero *Phaseolus vulgaris* – feijão comum, ou espécimes como o feijão-de-corda e o feijão-espadinho, já eram cultivadas por povos indígenas antes da chegada dos europeus, sendo fundamentais na alimentação e na fixação territorial dessas populações. Com o tempo, outras variedades, como o feijão preto, mulatinho e branco, foram incorporadas à culinária nacional.

A centralidade dos alimentos vegetais fez com que não apenas a mandioca, o milho ou o papel do feijão na dieta brasileira fossem registrados, mas também a diversidade de frutas encontradas no território despertou seus interesses. Em sua obra intitulada *Frutas do Brasil* (Figura 14), Debret ilustra uma longa lista de frutos nativos e exóticos observados durante sua permanência no país, revelando outro aspecto da riqueza alimentar local:

³⁰ A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) possui uma de suas unidades nacionais de pesquisa denominada Arroz e Feijão, criada em 1974 com sede no estado de Goiás. Tem como objetivo gerar tecnologias específicas sobre este cereal e esta leguminosa através do trabalho multidisciplinar de pesquisadores. Possuindo diversas publicações sobre o assunto. Para saber mais consultar em: <https://www.embrapa.br/arroz-e-feijao/apresentacao>, acesso em: 08/06/2025.

Figura 14 - Prancha Nº 24 – Frutas do Brasil



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. III, p.235.

Nesta mesa, farta de frutos frescos, o francês descreve conter uma variedade impressionante:

ananás, coco, cana de açúcar, caju, coco do indaiá, laranja tangerina, coco catarro, cidra, limão doce, café, maracujá pequeno, coco d'iri, coco guriri, coco dendê, grumixama, folha de mamão, bananas, flor de bananeira, invólucro do coco da Bahia, coco da Bahia, cajá, melancia, cana de açúcar indígena, laranja de umbigo, araquê do campo, maracujá, folha de bananeira, fruto do cacto de raqueta, manga, cambucá, pinhão, pitanga, limão azedo, mamão, goiaba, pequenas bananas de jardim, jambo, bananas de São Tomé e jabuticaba (Debret, 1978, Vol. III, p. 233).

No texto que acompanha a prancha ele descreve a aparência e sabor de cada uma, ratificando mais uma vez a preocupação em abarcar narrativas e imagem que fossem ao encontro da tendência cientificista e naturalista, conforme explicado anteriormente. Em alguns casos, detalha também preparações e modos de consumo. Observa-se na lista de frutos, como diversas espécies não nativas foram incorporadas por ele neste grupo denominado *do Brasil*. Tal constatação evidencia, a partir da percepção de Debret, como a miscigenação alimentar aconteceu de maneira bem sucedida e profunda. Ao longo dos trezentos anos de interação com os europeus “muitos dos nossos [...] vegetais culinários medram no Brasil e ali crescem com grande abundância”, também concorda Luccock (1975, p. 32).

Nesse bojo, Schwarcz (2011, p. 171) nos situa historicamente, destacando que “apenas após 1811 foram definitivamente abertas as comportas para um bom *banho de civilização*”. Entre as medidas envolvendo este projeto, destaca-se a criação de um horto botânico no Rio de Janeiro. Desenvolvido como área de aclimação de espécies alimentícias, especiarias e plantas ditas “exóticas”, ou seja, trazidas de outras partes do globo. Ela menciona a plantação de “pés de cravo-da-índia, pimenta-do-reino, cana-caiana, árvore de cânfora, canela, cinamomo, noz-moscada” e entre as árvores frutíferas “fruta-pão, a fruta-do-conde, a lichia da China, mangueiras, jaqueiras, jambeiros, caramboleiras, amoreiras”, dentre outras. No mesmo espaço iniciou a cultura do chá com sementes trazidas de Macau e a vinda de uma colônia de, aproximadamente, duzentos chineses para os cuidados necessários - isto se deu em 1814. Finalmente, no ano de 1819 o parque foi inaugurado e aberto ao público com o nome de Real Jardim Botânico.

Os portugueses tiveram um papel fundamental na disseminação de plantas e alimentos pelo mundo, conectando diferentes regiões do império por meio do comércio. Eles trouxeram espécies da Ásia, Europa e África para o Brasil e, a partir daqui, levaram mudas para outras partes do globo. A “globalização” botânica, terminologia utilizada por Sheila Hue (2009), foi o intercâmbio de produtos entre os continentes que causou mudanças profundas e duradouras na alimentação, na agricultura e na economia de diferentes partes do globo.

O viajante inglês menciona que dentre as frutas mais consumidas e cultivadas abundantemente no Rio de Janeiro, a banana e a laranja possuíam maior aceitação. Curiosamente, a laranja não é pertencente à flora nativa brasileira: “de Portugal, vieram para o Brasil laranjeiras e limoeiros, além de frutas várias, como marmelos, figos e melões [...] que se adaptaram extremamente bem na nova terra” (Hue, 2009). Da mesma forma, muitas espécies de bananas foram trazidas e aclimatadas, pois é uma “fruta nativa do sudoeste asiático, uma das primeiras a serem plantadas no Brasil, provavelmente vinda da ilha de São Tomé, na África” (Hue, 2009). Luccock narra ainda sobre os abacaxis, melões e melancias, goiabas e abóboras, todas disponíveis com fartura. Ele destaca a proibição do cultivo da uva, com o propósito de evitar concorrência à produção portuguesa (Luccock, 1975, p. 32).

As descrições de Debret e Luccock evidenciam, de modo semelhante, que a cultura alimentar no Rio daquele período já refletia um intenso processo de miscigenação de espécies e saberes. Debret demonstra, ao listar uma grande variedade de frutas, que muitas espécies exóticas foram plenamente incorporadas à alimentação local, a ponto de serem percebidas como típicas do Brasil. Luccock reforça essa ideia ao destacar que frutas que se tornaram essenciais na dieta carioca, mas com origem estrangeira. Além disso, seu relato revela as

limitações impostas pela Coroa portuguesa, como a proibição do cultivo da uva, para proteger os interesses econômicos da metrópole. Assim, ambos os viajantes mostram que a abundância de frutas convivia com restrições coloniais, refletindo tanto a riqueza ambiental quanto as dinâmicas de controle econômico e cultural.

Destaca-se, ainda, a menção de Debret à cana-de-açúcar, da qual se produz o açúcar e a aguardente de cana, que eram gêneros comuns e fundamentais para movimentação da economia local. Em *Prelúdio da cachaça* (1962), Luís da Câmara Cascudo aborda a história e a importância cultural da aguardente para o Brasil. Segundo ele, o plantio da cana de açúcar ainda era bastante importante na região, embora passasse por mudanças devido às transformações econômicas e sociais da época. Em grandes fazendas, a cana era cultivada para manufatura do açúcar, que era um dos principais produtos de exportação do Brasil. Muitas destas propriedades também fabricavam aguardente - bebida alcoólica amplamente consumida na região - tanto para consumo próprio quanto para comercialização. Ela tinha um papel social importante, sendo usada em celebrações e como remédio popular (Cascudo, 2014).

John Luccock registra nas Tábuas de comércio³¹ os itens contidos nos carregamentos das embarcações que partiam ou chegavam ao Rio de Janeiro, dentre eles encontramos os termos *cachaça* e *aguardente*³². Ao analisar o comércio dentro do próprio país, contabilizamos: seis registros de importação e um de exportação. Entre o Brasil e outras colônias portuguesas: duas referências de exportação. Por fim, a exportação de produtos para outras nações não definidas do exterior: dois apontamentos. Inferimos assim, que esta preparação derivada da cana de açúcar realmente era difundida não só dentro do Brasil, mas também em outras colônias portuguesas e em outros países europeus, mesmo que nestes últimos em menor volume.

Outra utilização de caldo de cana, mencionada na *Viagem*, servia como um licor utilizado para adoçar uma bebida chamada *capilé*. (Debret, 1978, vol. 2, p. 272 a 275). As bebidas indígenas do século XVI, *cauins*, foram batizadas pelos europeus de vinhos. Por isso,

³¹ Seção anexa nas *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, conforme explicamos no capítulo 1 deste trabalho.

³² Para Rodrigues (2019) et al., “a bebida conhecida por *cachaça* ou *aguardente de cana* é uma bebida destilada das mais apreciadas e consumidas no país, sendo obtida do caldo de cana fermentado e suas denominações variam de acordo com a região do país”.

Já o termo *aguardente* é mais abrangente, segundo definição do dicionário Michaelis significa: Bebida de alto teor alcoólico produzida pela destilação do sumo da uva, da cana, dos cereais, da mandioca, das frutas doces e de quaisquer outros produtos sujeitos à fermentação. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/busca?r=0&f=0&t=0&palavra=aguardente>, acesso em: 06/06/2025.

Padre Anchieta (1584 apud Cascudo, 1962, p. 15) faz o seguinte comentário: “São muito dados ao vinho, o qual fazem das raízes da mandioca que comem, e de milho e outras frutas. Esse vinho fazem as mulheres”.

Durante todo o período de colonização, a expansão da civilização do açúcar, da *sacarocracia*³³, marcou não só a economia, como os hábitos alimentares brasileiros. “Rapadura e garapa. Aluás e capités (bebida fermentada de milho). Doces de frutas cujas receitas Gilberto Freyre recolheu em seu livro Açúcar (1939)” (Carneiro, 2003, p.116).

Mais uma informação importante que Luccock nos traz em 1818, diz respeito ao cultivo de outros víveres que naquele momento passavam a despertar o interesse de agricultores, como frutas e vegetais, que antes eram considerados insignificantes. Ele opina: “acredito ser pelo foco na monocultura da cana de açúcar e do café” (Luccock, 1975, p. 372).

O comentário de Luccock sobre o interesse crescente no cultivo de frutas e vegetais “antes considerados insignificantes” reflete uma mudança econômica e social que foi analisada por historiadores como Gilberto Freyre e Stuart B. Schwartz. Freyre (1939), por exemplo, destacou como a monocultura da cana-de-açúcar dominou a economia colonial brasileira, impondo uma lógica produtiva centrada na exportação e em grandes propriedades. Essa concentração dificultava o desenvolvimento diversificado da agricultura alimentar local.

Já Schwartz (1985) aponta que, a partir do início do século XIX, com a introdução do café e o crescimento das cidades, houve uma gradual diversificação dos cultivos para atender às demandas internas, estimulando a produção de alimentos variados, inclusive frutas e hortaliças.

O café tornou-se a principal atividade agrícola do Brasil, superando a produção de cana-de-açúcar e assumindo, já em 1840, o posto de principal produto de exportação. Embora tenha sido introduzido inicialmente na Região Norte, no século XVIII, não obteve sucesso ali. Foi no Rio de Janeiro que encontrou condições favoráveis para se desenvolver plenamente, expandindo-se posteriormente para estados como São Paulo, Minas Gerais e Espírito Santo (Vianna, 2020).

Nas *Notas*, somos informados que ele era produzido em abundância em Santa Cruz, região mais afastada do centro do Rio (Luccock, 1975, p. 180). Na Tijuca, bairro mais próximo da região central, ele comenta também haver em uma planície espaçosa, outra plantação (Luccock, 1975, p. 191). Debret corrobora, dando a mesma referência, e

³³ Carneiro utiliza este termo unindo as palavras sacarose (açúcar) e aristocracia. A fim de fazer referência ao sistema econômico e político que predominou no Brasil colonial, no qual a monocultura de cana de açúcar predominava no território brasileiro. Este sistema explorava a mão de obra de escravizados e detinha toda riqueza gerada na mão de poucos aristocratas.

complementa ainda, citando muitos outros alimentos cultivados no Rio de Janeiro: “café, açúcar, aguardente de cana, mandioca, trigo da Turquia³⁴ e inúmeras olarias”. (Debret, Vol.I, p. 152).

O café se popularizou na Europa durante o século XVII. Disputando com outras bebidas altamente calóricas e bem aceitas como o vinho, o chá, o chocolate, por exemplo, ele se difundiu entre as cortes européias da época moderna. O hábito de ingerir a bebida quente rapidamente tomou espaço e o modo como era consumido também. O consumo em sociedade e em estabelecimentos especializados trazia consigo oportunidades de demonstrar elegância, graça e refinamento. O café acabou por se desdobrar em múltiplos negócios. Era uma bebida, que aquecia o mercado mundial e que abria novos horizontes para a economia brasileira, mas também designava locais de convivência e sociabilidade (Monteleone, 2008).

Assim, o relato de Luccock ratifica essa transição, indicando que a monocultura inicial cedia espaço, ainda que lentamente, para outras agriculturas como a cafeeira. Ainda mais diversificada e também voltada ao consumo local, um processo essencial para compreender as transformações agrárias e alimentares do Brasil imperial.

Dessa forma, observa-se que a base alimentar no Rio de Janeiro oitocentista era marcada pela forte presença de produtos vegetais, fruto da combinação de saberes indígenas, africanos e europeus. Mandioca, milho, feijões, cana, café e uma grande diversidade de frutas sustentavam tanto a economia quanto os hábitos cotidianos. A partir desse panorama vegetal, passamos agora a observar como os produtos de origem animal, especialmente o leite e seus derivados, também compuseram essa dinâmica alimentar.

2.1.3. Leite e derivados

Embora a alimentação das elites, especialmente no Ocidente e nas regiões de colonização europeia, tenha sido marcadamente carnívora, os animais também contribuíram de outra forma. O leite e seus derivados — como manteiga, queijos e iogurtes — tornaram-se importantes fontes de proteína para grande parte da população. Além disso, os ovos de aves, répteis e peixes também desempenharam um papel relevante na dieta. As técnicas de conservação e transporte do leite, especialmente na forma de queijos, evoluíram significativamente (Carneiro, 2003).

No tocante à origem do leite bovino no Brasil, registros históricos indicam que os bovinos foram introduzidos no Brasil a partir de 1531, na capitania de São Vicente, por

³⁴ Outra denominação para o milho.

Martim Afonso de Souza e sua esposa Ana Pimentel, com o objetivo de suprir a demanda por leite e carne. Em 1535, Duarte Coelho, donatário de Pernambuco, também teria levado bovinos para o Nordeste e enviado algumas cabeças para a Bahia. Posteriormente, em 1550, Tomé de Souza, após fundar Salvador e estabelecer a capital do Brasil colonial, importou mais animais do arquipélago de Cabo Verde. A partir desses centros iniciais, o gado teria se espalhado pelo território, contribuindo para a formação das primeiras fazendas, que, com o tempo, deram origem a povoados e vilas. As primeiras fazendas regulares de criação de gado bovino, no entanto, só surgiram de forma mais organizada no século XVIII (Leite, 2006). Até o século XIX, no qual nossas fontes se referem, a produção de leite atendia apenas ao consumo interno do país.

Tanto Luccock quanto Debret observam os desafios ligados ao comércio e consumo de leite na sociedade brasileira do período. Luccock ressalta que o leite era de má qualidade, comprometido pelo desgaste dos rebanhos e pela falta de salubridade (Luccock, 1975, p. 33). Ambos se mostram indignados com as fraudes praticadas, principalmente por escravizados encarregados da venda, que diluíam o leite com água ou outras misturas.

Enquanto Luccock sugere que esse comércio precisaria de regulamentação policial, Debret registra uma solução prática encontrada por vendedores de boa reputação: trancar os potes de leite com cadeado, só os abrindo na frente do freguês, como ilustrado na prancha abaixo - *Vendedores de capim e de leite*, que retrata o vendedor carregando o pote trancado (Debret, 1978, vol. 2, p. 251). Essa prática logo foi adotada por outros comerciantes.

Figura 15 - Prancha Nº 21 – Vendedores de capim e de leite



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 249.

Ambos os viajantes também destacam o consumo diário e intenso do leite, geralmente acompanhado de chá, café ou chocolate³⁵, com abastecimento frequente nas residências, três vezes por dia. Além disso, observam que o aumento de estrangeiros na cidade impulsionava o consumo e, consequentemente, as práticas de adulteração.

Na questão dos derivados lácteos, Debret tal qual Luccock destacam aspectos distintos, mas complementares, sobre os derivados de origem animal. O primeiro observa que a manteiga consumida no Brasil era majoritariamente importada da Holanda e da Inglaterra, embora a fundação da colônia suíça em Nova Friburgo tenha iniciado uma produção local, limitada ao consumo dos próprios colonos. Já o segundo, apesar de não abordar diretamente a importação, destaca melhorias na infraestrutura urbana após a chegada da família real, em 1808, o que teria refletido na qualidade do leite e, consequentemente, dos produtos lácteos.

Quanto aos queijos, ambos concordam que os únicos produzidos localmente vinham de Minas Gerais — com Debret acrescentando São Paulo como outro pólo produtor. No

³⁵ Para Frei Mariano Velloso, o segredo de um bom chocolate estava, em parte, no uso de uma boa chocolateira. A vasilha permitia que o líquido fervesse sem derramar, o cabo comprido firmava a mão do cozinheiro e a emulsificação do líquido era possível graças ao batedor. Havia-se que começar o preparo com um pouco de pasta ou pó de chocolate misturado com água, essas eram as técnicas e a receita original indígenas. Após esse comentário que oferecia expertise ao preparo indígena, Frei José Mariano destacava as variações ocorridas ao longo do tempo: chocolate com ovo, com baunilha, com canela, com flor de laranjeira, com 2 gotas de âmbar. Também havia as opções com vinho madeira, vinho do porto; ou, o preparo na forma capuchino, acrescentando café ao chocolate. Para todos os casos, as receitas admitiam leite ou água e açúcar para adoçar (Velloso, 1805, p. 88).

entanto, Luccock critica a qualidade dos queijos nacionais, afirmando que não se equiparavam aos ingleses, como o *cheshire*³⁶, ainda que competissem em preço. Debret, por sua vez, oferece uma visão mais positiva ao registrar que no Palácio Imperial já se produziam manteiga e até sorvetes seguindo técnicas europeias, indicando um esforço da corte em suprir suas próprias demandas com padrões de qualidade europeus. Assim, enquanto Luccock aponta para mudanças estruturais que impulsionaram melhorias na produção, Debret enfatiza práticas mais restritas à elite, revelando diferentes camadas do consumo desses derivados no Brasil imperial.

Esse contraste de visões também encontra eco na abordagem de Câmara Cascudo (1983), que registra como o conhecimento da fabricação geral dos queijos foi trazido pelos portugueses, especialmente o de cabra. No entanto, ele observa que “a presença de queijo ralado em doces, sopas, massas de farinha de trigo, não é portuguesa, e não podia ter vindo de indígenas e pretos africanos, desconhecedores do queijo” (p. 671). Conclui, portanto, tratar-se de uma influência italiana a valorização desse alimento em múltiplos preparos, o que reforça a diversidade de tradições culinárias presentes na formação do gosto e das práticas alimentares locais.

Além dos derivados lácteos, Luccock observa, na sua segunda vinda ao Brasil em 1813, melhorias significativas na produção e no abastecimento de outros víveres: o cultivo de frutas e vegetais na capital aumentou, o fornecimento de pescado tornou-se mais regular e houve expressivos avanços na panificação, com a introdução do pão na dieta de um número maior de pessoas. Ele destaca ainda a difusão do uso do carvão vegetal nas cozinhas domésticas como resultado de sua crescente produção. Tais medidas propiciaram “um conforto doméstico” maior aos cidadãos (Luccock, 1975, p. 169). A partir disso, podemos entender que

Garantir o abastecimento de víveres era, portanto, um dos principais desafios enfrentados pelas autoridades, pois era necessário dispor de mantimentos não apenas para atender à demanda local, mas também para suprir os navios que atracavam no porto. Ou seja, havia um contingente considerável de bocas a alimentar (Algranti, 2016, p.22).

³⁶ O queijo, do tipo *Cheshire*, tornou-se o queijo mais popular e vendido da Inglaterra, até o final do século XIX. É um dos queijos britânicos mais antigos, supostamente inventado no século XII. Tem textura firme e é um pouco mais quebradiço que o queijo tipo Cheddar. É rico, suave e levemente salgado, com um excelente sabor residual, que se aguça com o tempo. De sabor suculento, possui um tom alaranjado como o pôr do sol. Fonte: <https://igourmet.com/blogs/gourmet-food-guide/british-cheese-cheese-guide?srltid=AfmBOopr8kogzzFWWACBrAFrI6kZ5DEdSzC1XITGTryMvKgvz5qDCf3E>, consulta em 02/05/2025.

Diante do panorama apresentado sobre os alimentos *in natura* e suas produções, tanto de origem animal quanto vegetal, bem como sobre o leite e seus derivados, torna-se evidente como a diversidade de saberes, práticas agrícolas e alimentares se estruturou no Rio de Janeiro oitocentista, fruto do encontro entre povos indígenas, africanos e europeus. Esse complexo sistema de abastecimento e consumo, no entanto, não se resume aos alimentos em si, mas também se materializa nos objetos e instrumentos que possibilitam sua conservação, preparo, transporte e consumo. A análise desses utensílios, que compõem a cultura material da alimentação, será o foco da próxima seção.

2.2. Utensílios para armazenar, preparar, consumir ou transportar

Compreender os objetos implica analisar a cultura material da sociedade que os produziu, considerando suas técnicas, valores e práticas culturais ao longo do tempo, conforme destaca Algranti (2016). Eles carregam consigo história, contexto cultural, emoção, experiência sensorial e comunicação corporal, conforme argumenta Nogueira (2002). Além disso, Meneses (2013, p. 48) ressalta que os bens materiais representam uma materialidade inserida em contextos sociais que conferem a eles significado e historicidade. A partir dessas considerações, evidencia-se a relevância de reconhecer a cidade e os produtos alimentícios disponíveis em seus mercados, para então focar nos artefatos que mediavam as ações e gestos dos indivíduos durante as refeições.

A análise dos hábitos alimentares de uma sociedade envolve necessariamente o estudo dos utensílios de cozinha e dos materiais usados no serviço à mesa. A historiadora Maria Beatriz Nizza da Silva observa que são, em especial, “os relatos de estrangeiros que oferecem depoimentos mais interessantes sobre esse tema, pois tendem a perceber com maior sensibilidade a relação entre utensílios e estratificação social” (Silva, 1977, p. 17-18).

No contexto dos povos originários do Brasil, a predominância do uso de cereais e caça exigiu o desenvolvimento de recursos técnicos específicos para o preparo dos alimentos. Entre esses recursos, destacam-se os utensílios cerâmicos fabricados pelos indígenas, além das cuias feitas a partir do fruto do cabaceiro, que funcionavam como recipientes para servir e beber (Belluzzo, 2010).

Esse último objeto recebe destaque em diferentes registros dos nossos viajantes. Debret ressalta a importância das cuias para os povos indígenas, descrevendo-as como recipientes naturais valorizados por sua casca dura e leve, amplamente utilizados para beber licores espirituosos durante festividades (Debret, 1978, Vol. I, p. 122). Paralelamente, o inglês

Luccock confirma a relevância das cuias na mesa brasileira colonial, observando que nunca esteve em uma casa onde não fossem usados cabaças e cocos como substitutos das terrinas e xícaras tradicionais, mesmo quando havia convidados presentes. Esse testemunho evidencia a grande representatividade e aceitação cultural das mesmas no cotidiano alimentar daquele período.

Assim, seus relatos sobre o uso das cuias revelam tanto convergências quanto nuances distintas. Ambos reconhecem sua presença marcante no cotidiano alimentar do Brasil oitocentista, destacando sua funcionalidade e ampla aceitação social. No entanto, enquanto o francês enfatiza o valor simbólico e cultural destes recipientes entre os povos indígenas, ressaltando seu caráter natural, leve e resistente, bem como seu uso cerimonial durante festividades com licores espirituosos, o inglês oferece uma perspectiva mais prática. Ele observa seu uso disseminado nas casas brasileiras como substituto de equivalentes importados, mesmo em ocasiões formais com a presença de convidados.

Portanto, Debret atribui às cuias um papel ligado à tradição e à identidade indígena, enquanto Luccock evidencia sua inserção no cotidiano doméstico e sua adaptação funcional no contexto colonial. Em conjunto, esses testemunhos reforçam a importância delas como elementos da cultura material que atravessam diferentes estratos sociais e culturais da sociedade brasileira da época.

Vejamos a seguir, na Figura 16, a representação feita pelo artista da árvore mencionada, *O cabaceiro*, e de algumas cuias enfeitadas. A fim de auxiliar na construção da imagem sobre o que acabamos de expor:

Figura 16 - Prancha N° 32 – O cabaceiro



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. I, p. 122.

Já na Figura 17, exposta a seguir, observa-se potes e cestos produzidos com outros materiais como cerâmica e madeira. Estes exigiam maior trabalho em sua confecção. Nas *igaçabas* ou *camucis*, que eram recipientes de barro com tampa (destacado em verde), armazenavam-se o caium e a água, este recipiente as mantinha fresca para consumo. A preparação das refeições na maioria dos logradouros era bastante simples e com o auxílio de poucos utensílios: cozinhavam em vasilhas de barro ou assavam as carnes no móquem, na grelha ou no espeto (Belluzzo, 2010). Veremos então o que os dois apontam sobre tais materiais.

Figura 17 - Prancha N° 34 – Potes e Cestos



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. I, p.129.

Nas duas fontes encontramos explicações a respeito dos distintos utensílios que faziam parte da rotina dos povos originários. Luccock comenta com menos especificidade sobre a diversidade deles. Apenas em um dos sete registros contabilizados ele demonstra surpresa com a habilidade – “nessa arte eram exímios” - que possuíam em moldar a argila sem o uso de nenhum equipamento, “dando-lhe forma pelo simples giro do polegar” (Luccock, 1975, p. 173). Neste trecho o autor faz referência a panelas de barro (como as envolvidas na figura 17, acima) que presencia os indígenas moldando e levando ao forno para cozer com “cuidado e perícia”. Subentende-se na passagem, que estavam sendo fabricadas para serem vendidas no mercado local.

Debret é mais específico, e durante o Volume I dedica prancha e texto a explicar os variados tipos de objetos indígenas, feitos de cerâmica, trançados de folhas ou de madeira. Segundo relata, nas tribos as mulheres eram responsáveis por reunir os utensílios, as

provisões, buscar água e acender o fogo para cozinhar os alimentos. Reforçando as observações anteriores feitas pelo inglês, ele diz que, além disso,

fabricam vasilhas de barro que são em seguida cozidas; utilizam também a coloquintida³⁷ e cabaças secas, que cortadas em dois, pelo meio, fazem as vezes de xícaras [...] são vasilhames naturais, cuja casca tem ainda a vantagem de resistir à ação do fogo, quando se enchem de uma substância líquida (Debret, 1978, Vol. I, p. 39)

Alguns destes recipientes assumiam múltiplas funções, como podemos ver na figura 17 acima, alguns cestos trançados (grifados em vermelho) serviam para carregar e transportar alimentos, coisas gerais ou até crianças, a depender da necessidade (Debret, 1978, Vol. I, p.128). Não encontramos comentários de John Luccock sobre cestos semelhantes para cotejar suas impressões. Podemos entender a partir do exposto, que mais uma vez o artista-historiador se preocupa em abarcar o maior número de assuntos possíveis em sua obra e caracterizar ao máximo os “hábitos do brasileiro selvagem” (Debret, 1978, Vol. I, p.26), bem como, revela o olhar atento de pintor empenhado em reproduzir as minúcias de cada objeto.

No Volume II, no qual os escravizados e seus afazeres aparecem na maior parte, expõe diversos vasilhames de madeira e barro. Alguns para fins associados a alimentos e bebidas, conforme as narrativas que acompanham a figura 18 a seguir.

Na parte superior da imagem vemos o quartilho ou meio quartilho³⁸ (contornado em verde), medidor de grãos ³⁹(contornados em azul); na parte central observamos “Potes de Barro para Água” (destacados em amarelo) variam as inspirações decorativas dos modelos todos confeccionados em terracota – a fabricação cerâmica já era conhecida dos indígenas, porém, se aperfeiçoou através do contato com o europeu, se destacando em três estados Pernambuco, Bahia e Santa Catarina; panelas que serviam como sopeiras ou marmitas nas casas mais modestas (circuladas em laranja); moringas (contornadas em roxo) mantinham a água fresca e serviam para beber diretamente nelas, tigelas; conchas (sinalizadas em preto);

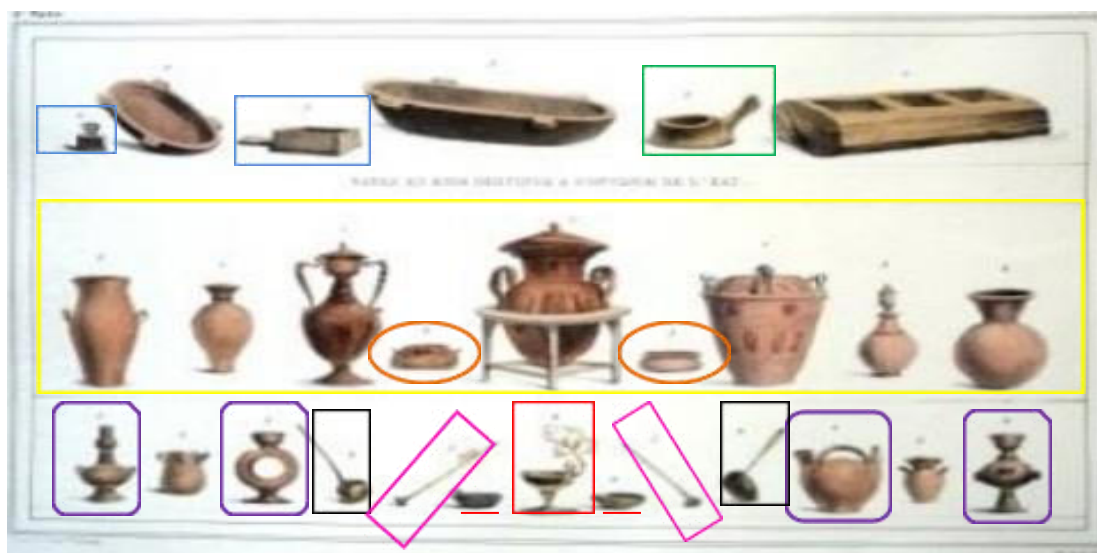
³⁷ Planta herbácea trepadeira (*Citrullus colocynthis*), da família das cucurbitáceas, nativa da África e da região do Mediterrâneo, cujo fruto esponjoso, sem epicarpo e sem sementes, depois de seco, e em forma de pó solúvel em água ou álcool, apresenta propriedades medicinais como purgativo. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/busca?id=qWbz>, acesso em 19/05/2025. Talvez Debret estivesse se referindo à outra espécie de aparência semelhante, pois a origem desta, não é nativa.

³⁸ Debret (1978, Vol. II, p. 189) explica que esses objetos serviam como medidores e estavam sempre presentes nas vendas. Um quartilho equivalia ao litro, meio-quartilho a meio litro, sequenciando uma série de subdivisões que chegavam até a menor medida, de um cálice. Ele afirma que estes utensílios poderiam ser feitos de madeira ou vidro e remontavam à ocupação holandesa.

³⁹ Ibidem 18, menciona que o medidor menor servia para quantificar as porções de amendoim cru ou torrado e feijões pretos, sobre o qual ele faz a importante observação de que era um grão tão substancial que duas medidas destas eram suficientes para um jantar de um indivíduo simples.

taças e "bombas para tomar o chá indígena [...] chá do mato ou da mata"⁴⁰, ou como conhecemos atualmente – chá mate (destacado em rosa) e outros com variadas finalidades, como lavar roupa (gamela), recolher dejetos e potes para pintura (Debret, Vol. II, p. 187).

Figura 18 - Prancha nº 6 – Utensílios de madeira e barro



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p.188.

Através da observação dos objetos mencionados, é possível perceber que algumas criações indígenas faziam parte do cotidiano material tanto dos escravizados quanto das casas onde trabalhavam. Ao descrever os utensílios presentes nas residências em que esteve, o viajante britânico os compara à realidade inglesa, afirmando que “hão de parecer extremamente defeituosos” (Luccock, 1975, p. 80). Essa crítica revela uma percepção depreciativa sobre a simplicidade dos artefatos domésticos brasileiros, vista como sinal de atraso em relação aos padrões europeus. Em contraste, Jean-Baptiste Debret, embora também proveniente do mesmo continente, evidencia uma sensibilidade diferente: ao representar visualmente o uso de utensílios rústicos e improvisados, especialmente entre a população escravizada, ele parece valorizar o saber-fazer dessas mulheres e homens, que, mesmo com recursos limitados, adaptavam e reutilizavam materiais de modo funcional e criativo. Ambas as perspectivas se aproximam, no entanto, ao destacar a ausência de sofisticação na cultura material da mesa brasileira.

⁴⁰ Debret (1978, Vol. II, p. 193) este objeto era um tubo com uma bomba na ponta crivada de pequenos buracos, de modo que quem aspirasse a infusão não bebesse os pedacinhos de folhas. Ele demonstra dois tipo de confecção – uma de prata e a outra de palha de arroz trançada. “Um grande consumo desse chá, tanto no Brasil como em toda a América espanhola, faz com que o seu comércio seja muito lucrativo para os brasileiros”.

Essa percepção estrangeira sobre a precariedade dos objetos domésticos no Brasil colonial encontra eco na análise feita por Algranti a partir dos inventários do Rio de Janeiro da segunda metade do século XVIII. A autora observa que, apesar da presença de diversos utensílios de mesa e cozinha, a composição das mesas era, em geral, modesta e pouco refinada. Destaca, ainda, que itens de luxo eram raros, especialmente os importados, e ressalta a baixa incidência de louças finas entre os bens inventariados. Segundo ela, “nada em cristal, por exemplo, pouquíssima louça oriental (cinco registros de peças da Índia,) e apenas um registro de louça inglesa” foram encontrados, o que evidencia a limitação do acesso a produtos estrangeiros sofisticados no período (Algranti, 2016, p. 37). Esse dado sugere que o consumo de bens de mesa de origem inglesa ainda era extremamente restrito antes da chegada da corte portuguesa em 1808, quando o mercado de artigos importados se expandiu de forma significativa na cidade.

As representações de Debret e Luccock revelam percepções distintas, mas complementares, sobre o uso de objetos de origem indígena no cotidiano culinário da sociedade brasileira do século XIX. Debret, por meio de sua narrativa e ilustração (destacada em vermelho na imagem 18), observa que um hábito nativo foi incorporado à vida doméstica, e mostra como diferentes camadas sociais podiam utilizar objetos semelhantes com variações em sua elaboração.

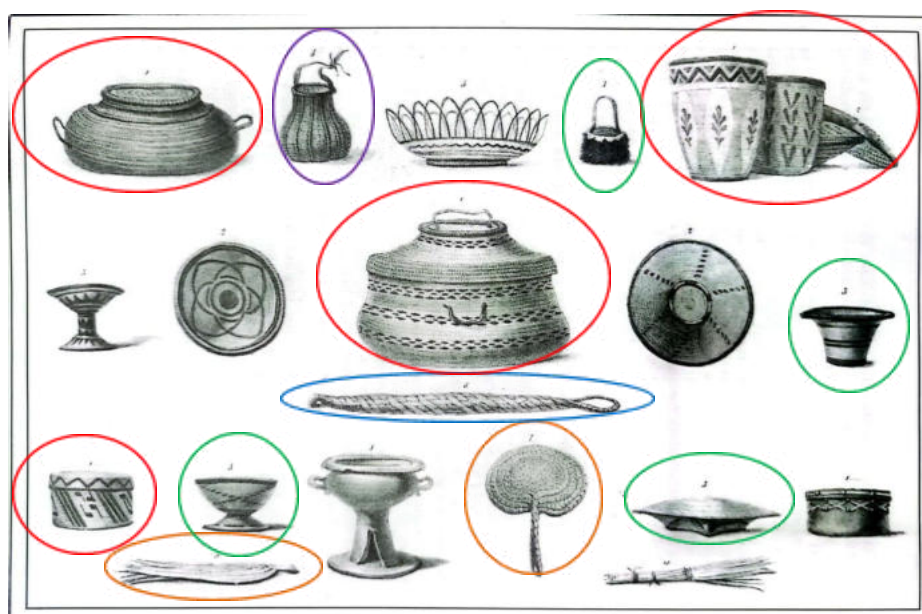
Embora os três recipientes destacados em vermelho na Figura 18 sejam cuias — matéria-prima de tradição indígena —, a taça central se distingue pelo acabamento requintado, adornada com base e alça de prata, transmitindo um sentido de civilidade e distinção social. Ele ressalta que essas peças eram fabricadas “com grande cuidado, por ourives indígenas” e descreve a taça do centro “internamente pintada à óleo [...] extremamente rica [...] guarnecida de espirais no meio das quais se encontram caules com filigranas [...] com forma elegante” (Debret, 1978, Vol. II, p. 193), conferindo ao objeto um valor simbólico e estético que transcende sua origem rústica. Aponta ainda que essas taças estavam sempre presentes nas mesas das casas ricas da região Sul do país.

Luccock (1975), por outro lado, ao visitar uma cozinha brasileira, também registra a presença de objetos semelhantes — como conchas feitas de coco seco usadas como copo ou utensílio para pegar água —, mas os descreve sob uma ótica mais prática e funcional, com ênfase na simplicidade e no improvisado. Ele menciona itens como panelas de barro direto ao fogo, blocos de madeira servindo como mesa, leques de folhas de palmeira no lugar de foles e fornos de tijolos rústicos. Ao contrário de Debret, Luccock não valoriza o aspecto artesanal ou cultural desses objetos, mas os vê como sinais de atraso tecnológico e rusticidade. Sua

abordagem reforça uma perspectiva comparativa com o modelo europeu, frequentemente carregada de julgamento.

Assim, enquanto Debret reconhece a estética e a sofisticação possível nos objetos de origem indígena, mesmo quando empregados em contextos coloniais, Luccock os encara como evidência de precariedade. Ambos, no entanto, registram o uso disseminado desses utensílios, revelando como a cultura material indígena foi incorporada ao cotidiano colonial, embora percebida de forma diferente por olhos estrangeiros.

Figura 19 - Prancha N° 12-bis – Cestos



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 217.

Debret nomeia diversos cestos trançados e indica seus muitos usos. Aqueles relacionados a alimentos são os seguintes: gongás e balaio (Figura 19, destacados em vermelho), que as negras os carregavam à cabeça para vender gêneros nas ruas ou transportar provisões. Cestinhas ou samburás (Figura 19, destacadas em verde), eram utilizadas para colocar frutas finas ou “bagatelas enviadas como presente”. Cesta feita de cipó (Figura 19, destacada em roxo), usada para socar farinha de mandioca ao sair da água. Saco oblongo (Figura 19, destacado em azul), inventado por indígenas para espremer a água da farinha de mandioca molhada. Abanador (Figura 19, destacado em laranja), usado para avivar o fogo. E cestas impermeáveis à água, feitas com folha de arroz (Debret, Vol. II, p. 216 a 220).

Sobre o objeto comprido, destacado em azul no centro da imagem feita por Debret,

Luccock diz se tratar do *tipiti* – um tipo de cesta feita de tacoara⁴¹, que servia para pressionar a polpa da mandioca raspada e moída. Ele também explica como funcionava o processo: “com a pressão, o líquido venenoso escorria através do *tipiti*, deixando somente a polpa”. E para enfim se transformar em farinha, a massa espremida era colocada em uma panela de cobre rasa, no fogo forte até secar completamente. Aponta como indício de qualidade que “tanto melhor é a farinha quanto mais completamente sêca, e assim também se conserva mais tempo própria para o alimento” (Luccock, 1975, p. 238).

Figura 20 - Prancha N°13 – Vendedor de cestos



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 223.

Esta outra imagem do artista francês (Figura 20) representa um vendedor de cestos e iremos associá-la às narrativas de Luccock:

quando o sol começava a subir alto e a sombra das casas se encurtavam, os homens brancos se faziam raros pelas ruas e viam-se então os escravos madraceando à vontade, ou sentados à soleira das portas, fiando, fazendo meias ou tecendo uma espécie de erva, com que fabricavam cestos e chapéus (Luccock, 1975, p.74).

E complementar com a descrição de Debret:

O cesto brasileiro serve ao negro, para transportar à cabeça, diferentes espécies de objetos. [...] É a esses negros carregadores, que passeiam com o cesto no braço e a

⁴¹ Segundo o Fórum dos Saberes artesanais, tacoara ou taquara é o nome popular para designar diversas espécies da família *Poaceae*, ou seja, das gramíneas nativas da América do Sul. Também conhecida como bambu, seu caule é longo, oco, sua fibra é maleável e muito resistente. Fonte: <https://saberesartesanais.com.br/mapamata-materiais-da-mata-atlantica/>, acesso em 01/05/2025.

rodilha dependurada a tiracolo, que se dá o nome de negro de ganho; espalhados em grande número pela cidade.[...] é possível ver a certas horas do dia à saída do Matadouro por exemplo, esses carregadores [...] com um quarto de boi no cesto, amarrado por uma corda; orgulhosos do fardo que os cobre de sangue (Debret, 1978, Vol. II, p. 221-222).

Os dois destacam, em suas narrativas, a centralidade dos cestos na vida dos escravizados no Brasil do início do século XIX, embora sob perspectivas complementares. Debret enfatiza o uso funcional dos cestos como instrumentos de trabalho no cotidiano urbano. Descreve os "negros de ganho", que percorriam a cidade carregando, à cabeça ou no braço, todo tipo de mercadorias — de alimentos a pedaços inteiros de carne, como quartos de boi recém-saídos do matadouro, muitas vezes sujando-se de sangue no processo. O cesto, nesse contexto, aparece como símbolo da exploração do trabalho escravizado e da circulação de mercadorias na cidade colonial.

Por outro lado, Luccock foca no momento de relativa pausa ou sociabilidade dos escravizados, destacando a confecção artesanal dos próprios cestos. Fato este que também pode ser evidenciado na imagem em segundo plano, onde dois homens aparecem confeccionando os cestos. Quando o calor afastava os brancos das ruas, os escravizados se reuniam para fiar, fazer meias ou tecer, a partir de fibras vegetais, os cestos e chapéus que depois seriam usados no trabalho ou até comercializados. Aqui, o cesto ganha uma dimensão que vai além do utilitário: representa também um saber técnico, uma prática cultural e, possivelmente, uma fonte de pequena renda ou autonomia dentro dos limites da escravidão.

Portanto, enquanto Debret retrata o cesto como extensão do trabalho forçado e da dinâmica econômica urbana, Luccock revela o outro lado — o dos saberes tradicionais, dos trabalhos manuais e da ressignificação desses objetos no cotidiano dos próprios escravizados. Ambos, no entanto, convergem ao evidenciar como esse simples artefato estava profundamente integrado às práticas econômicas, sociais e culturais da época.

Outro momento no qual o cesto e outros objetos estavam presentes era na refeição, Luccock destaca que a farinha era servida em cabaças ou terrinas, se fosse seca, vinha em um cesto. Somente homens possuíam faca, as mulheres e crianças utilizavam os dedos. Nesta casa que ele descreve haviam “pequenos pratos de Lisboa” (Luccock, 1975, p. 81).

As relações interpessoais entre europeus e a ‘gente da terra’ se estreitavam progressivamente, os modos de se portar e o uso de novos objetos começavam cada vez mais a se fundir com a cultura local e fazer parte do cotidiano (Alencastro; Renaux, 2019). Nossos viajantes percebiam seus hábitos e utensílios entrando pouco a pouco dentro das casas brasileiras. Vejamos o depoimento do inglês:

Nunca jantei em casa brasileira em que parte dos objetos de mesa não fôsem ingleses, especialmente a louça e a cristaleira. Antes de tais luxos terem sido introduzidos, usavam de pratos de estanho ou de uma espécie de cerâmica holandesa, com uns pequeninos copos portugueses sem pé, estreitos no fundo e com a boca larga; cabaças e cocos, em lugar de terrinas e chécaras, eram comuns mesmo quando tinham convidados. As colheres e os garfos eram de prata, ambos pequenos e frequentemente de modelo antigo. Cada convidado comparecia com sua própria faca, em geral larga, ponteguda e com cabo de prata (Luccock, 1975, p. 83).

Na opinião do francês, o luxo europeu seduzia os habitantes do Brasil e era um prazer adquirir novos artigos. Ele observava que os comportamentos europeus, a dança, a música e a moda já não eram mais estranhos aos brasileiros, mas sim objeto de desejo e imitação (Debret, 1978, Vol. II, p. 164).

Conforme se observa, a mistura cultural na cozinha era inevitável. Na composição simples da mesa, podem-se identificar elementos diversos, como a cuia, a louça de barro, as colheres de pau e vasilhas indígenas, além de itens de origem estrangeira, como a louça branca do Reino, peças de estanho e prata, e os panos vindos da Índia. Contudo, essa manifestação de "civildade" era ocasional, ocorrendo apenas em momentos específicos. Era no cotidiano que imperava os costumes nativos, e a miscigenação era refletida nas práticas alimentares, evidenciado pelos pratos de barro vermelho, pelos cuités de farinha, pelo consumo de alimentos com as mãos, e pela própria composição da comida, que invariavelmente incluía farinha, feijão e alguma carne-seca (Silva, 2005).

Em 1820, época em que a sociedade carioca buscava adquirir hábitos alimentares mais requintados e europeizados, havia uma oferta abundante de mestres cozinheiros estrangeiros e uma variedade de objetos colocados à venda no comércio do Rio. Em sua maioria, estes utensílios eram trazidos pelos ingleses e adquiridos somente pela fração abastada da população. Pratos diversos “(pratos travessos, pratos de guardanapo, pratos para doce ou copo de água)”, tigelas para caldo, terrinas, sopeiras, jarros, copos esmaltados, xícaras de porcelana, bules, cafeteiras, saladeiras, azeiteiros, vinagreiros, saleiros, potes para pimentas, manteigueiras, açucareiros e compoteiras (Silva, 1977, p. 18). Todavia, ainda existia certa discrepância entre o desejo de possuir tais objetos, mas o uso inadequado de utilização dos mesmos que muitas vezes não condiziam com o serviço. Ou ainda, os modos grosseiros dos comensais, que mesmo tendo à mesa talheres disponíveis, preferiam comer com as mãos (Silva, 1977).

Enfim, o período investigado no Rio de Janeiro foi testemunho de uma considerável disseminação de utensílios culinários vindos da Europa ou criados com materiais nativos

buscando uma aproximação dos moldes europeus. Esse processo fazia parte de uma complexa estrutura que demonstrou seus desdobramentos em outros hábitos sociais. Para que possamos entender esse movimento de maneira mais abrangente, as próximas páginas estão dedicadas à análise dos ambientes de preparo, venda ou consumo de alimentos.

2.3. Locais de manipulação e/ou comércio de alimentos e preparações

Como vimos até então, a vinda e instalação da Corte na capital do império trouxe afluência de novos ingredientes e objetos. Surgiram ainda, espaços inéditos para a manipulação de alimentos e também ocorreram modificações nos locais já existentes.

Através da observação do quadro abaixo, vemos de maneira estruturada os locais mencionados nos relatos aqui estudados:

Quadro comparativo 3 - Locais de manipulação e/ou comércio de alimentos identificados nos relatos dos viajantes

Locais de Manipulação / Comércio de alimentos e preparações	Viagem pitoresca e histórica ao Brasil	Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil
Açougue	X	X
Armazéns de secos e molhados	X	-
Armazém de carne seca	X	-
Cafés	X	-
Casas de Pasto	X	X
Cozinha doméstica	X	X
Convento de freiras	X	X
Fábrica de Rebuçados	X	-
Matadouro	X	X
Mercados de rua	X	X
Vendas ambulantes (Negros de ganho)	X	X
Padaria	X	-
Quitandas	X	-
Trapiches	-	X

Fonte: Elaborado pela autora (2025)

São quatorze tipos distintos de locais mencionados nas narrativas. A maior parte deles é referenciada por ambos os autores, como açougue, casas de pasto, cozinha doméstica, convento de freiras, matadouro, mercados de rua e vendedores ambulantes. Entretanto, alguns

outros são mencionados apenas pelo francês, são eles: armazéns de secos e molhados, armazém de carne seca, cafés, fábrica de rebuçados, padaria e quitandas. E apenas os trapiches são referenciados pelo inglês.

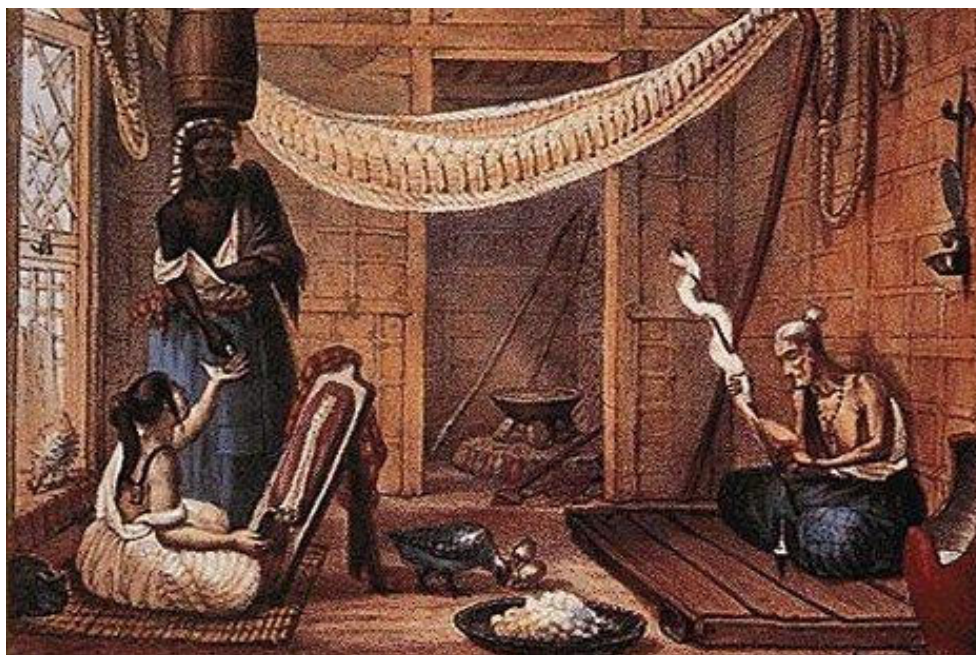
Podemos supor que, fazia parte do objetivo de Debret contemplar o máximo possível de estabelecimentos para cumprir sua promessa inicial ao leitor de fazer uma obra o mais completa e minuciosa possível. Já Luccock visava facilitar a entrada e o sucesso de seus conterrâneos para exportação de outros tipos de mercadorias, talvez por isso, não tenha se aprofundado tanto nestes negócios.

Na cozinha, independentemente da condição social do proprietário da residência na qual ela se encontra, os alimentos são transformados em comida. A transformação é mediada por “atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modos de preparo, costumes de ingestão, formas de descarte, etc.)” (Da Matta, 1987, p. 31). Essas atividades revelam as variadas escolhas feitas pelas sociedades. São, portanto, expressões das “concepções que um grupo social tem e, assim, expressam uma cultura” (Amon; Menasche, 2008, p. 15).

Debret, em sua obra, delimita estes espaços de acordo com a classe social dos habitantes. John Luccock restringe-se a descrever apenas os espaços nos quais esteve como convidado ou hóspede e pôde observar.

Ao expor a imagem abaixo, Debret explica as características da moradia de uma família pobre, composta por uma viúva, sua filha e uma escravizada. O pintor informa que os moldes da construção seguem os padrões das cabanas dos indígenas *camacãs*. Que ali existem apenas dois cômodos, onde ao fundo fica o local da cozinha, no qual pode ser avistado um fogão um pouco elevado do nível do chão. A casa não dispunha de nenhum outro utensílio e os alimentos eram providos diariamente, sem despesa.

Figura 21 - Prancha N° 34 – Família pobre em sua casa



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 305.

Este é um retrato que pode ser considerado fidedigno à realidade do período, Algranti (2018) também aponta que

[...] as casas dos homens pobres e livres, no campo e na cidade, consistiam em pequenas choupanas com apenas um ou dois cômodos, nos quais se dormia, cozinava e que muitas vezes abrigava uma pequena oficina, as casas dos indivíduos com algumas posses dispunham de mais aposentos, geralmente enfileirados (p. 72).

Para alimentação diária, poucos víveres como feijão preto, toucinho e farinha de mandioca. Assim, as necessidades básicas eram supridas, graças ao baixo preço da farinha e aos frutos nutritivos colhidos disponíveis em abundância pelas redondezas, e que serviam como complemento à dieta dos menos abastados (Debret, 1978).

As ruas eram também importantes espaços de alimentação e comércio de alimentos, sendo comum a presença de negros de ganho e quitandeiras. Essas atividades eram exercidas tanto por escravizados, a mando de seus senhores, quanto por negros libertos como forma de subsistência. Consistiam na venda de alimentos in natura ou de preparações prontas, oferecidas diretamente aos transeuntes ou nas portas das casas (Schwarcz; Gomes, 2018).

Essa dinâmica se insere em um contexto mais amplo: desde o século XVIII, mesmo antes da promulgação da Lei do Ventre Livre em 1871, já havia casos de pessoas escravizadas conquistando sua liberdade por meio das cartas de alforria — documentos legais, em sua maioria adquiridos com recursos próprios ou com a ajuda de suas redes de sociabilidade.

Entre os que buscavam a alforria, destacavam-se os chamados “escravizados ao ganho”, homens e mulheres obrigados a trabalhar fora das propriedades senhoriais, sobretudo na venda de alimentos, entregando parte dos lucros aos senhores e retendo uma pequena quantia para si (Graham, 2013).

Como iremos analisar mais profundamente a seguir a partir das observações de Debret sobre a imagem:

Figura 22 - Prancha N° 35 – Negras cozinheiras, vendedoras de angu



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p 311.

Um trecho relevante da narrativa que acompanha esta prancha está a seguir:

É ainda na classe das negras livres que se encontram as cozinheiras vendedoras de *angu* [...]. O *angu*, iguaria de consumo generalizado no Brasil, e cujo nome se dá também à farinha de mandioca misturada com água, compõe-se, no seu mais alto grau de requinte, de diversos pedaços de carne, coração, fígado, bofe, língua, amídalas e outras partes da cabeça à exceção do miolo, cortados miúdo e aos quais se ajuntam água, banha de porco, azeite dendê cor de ouro e com gosto de manteiga fresca, quiabos, legume mucilaginoso e ligeiramente ácido, folhas de nabo, pimentão verde ou amarelo, salsa, cebola, louro, salva e tomates; o conjunto é cozido até adquirir a consistência necessária. Ao lado da marmita do cozido, a vendedora coloca sempre uma outra para a farinha de mandioca molhada. A mistura, servida convenientemente, lembra à primeira vista, um prato de arroz recoberto de um molho marrom dourado de onde emergem pequenos pedaços de carne. [...] As vendedoras de *angu* são encontradas nas praças ou em suas quitandas que também vendem legumes e frutas. A venda começa de manhã lá pelas seis horas e vai até à dez, continuando de meio-dia às duas, hora em que se reúnem em torno delas os operários escravos que não são alimentados por seus senhores (Debret, 1978, Vol. II, p 309-310).

Esta litografia pode ser considerada um retrato das características específicas da quitanda no Rio de Janeiro. As quitandeiras acompanharam as dinâmicas de crescimento da

cidade, ocupando os espaços públicos mais movimentados como praças, largos e ruas das freguesias centrais (Freitas, 2015).

Entretanto, esta ocupação motivou o Estado a implementar diversas formas de controle para este tipo de comércio de rua. Foram estabelecidas leis que determinavam a circulação e os lugares permitidos à venda sob pena do confisco dos gêneros, prisão e chicotadas (Figueiredo, 2012). Na mesma época, predominava uma postura de repressão. Em todos os ambientes, os órgãos oficiais tentaram regular e controlar o pequeno comércio por meio de taxas, estabelecendo horários e locais específicos para vender, fiscalizando os alimentos e proibindo a venda de certos produtos. Essas ações reforçaram o caráter racial das políticas higienistas (Freitas, 2015).

Cabe ressaltarmos aqui, que em junho de 1808 consolidou-se o “plano de criação da intendência geral de polícia da corte e do império”, ou seja, uma força policial nos moldes modernos (Mello, 2001, p. 54). Tais agentes de ordem pública eram responsáveis por permitir ou não o estabelecimento destas quitandas nas ruas da urbe. Controlavam ainda a limpeza das ruas, monitoravam o comportamento da população em relação à moral e à ordem. Debret menciona que a cena representada na litografia acima (Figura 21) ocorreu no mercado de peixes, situado à Praia dos Peixes, nas proximidades da movimentada Rua da Alfândega.

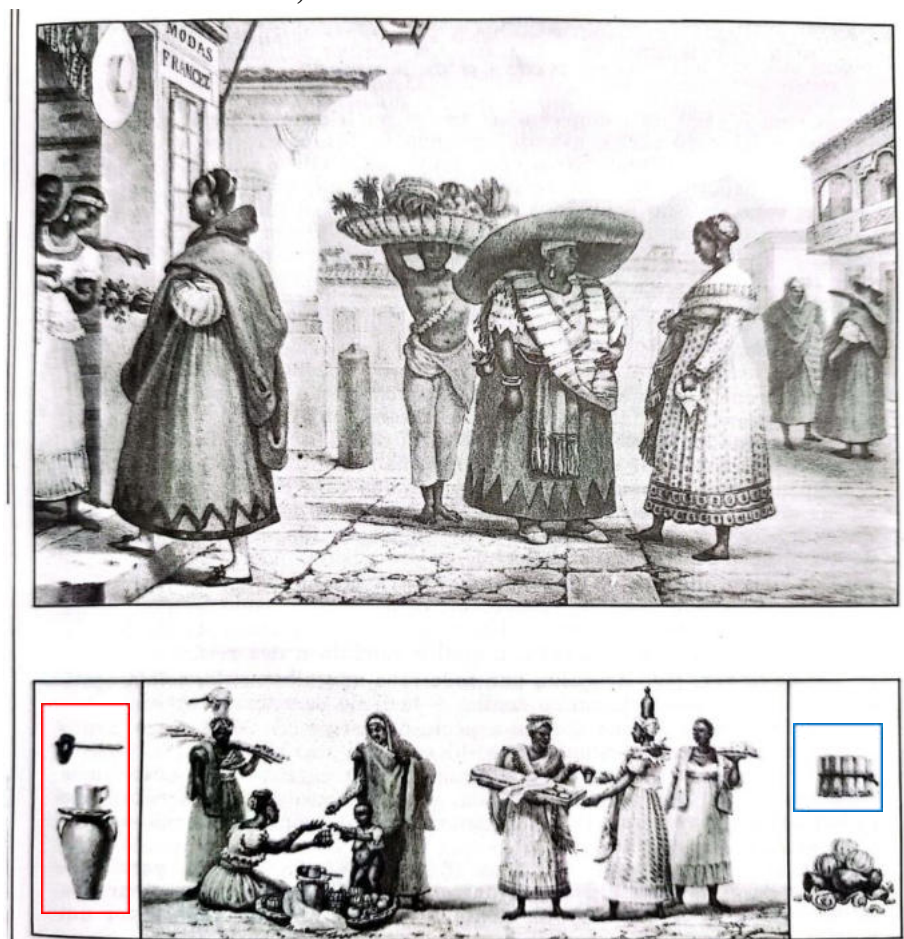
Outro aspecto relevante é a descrição cuidadosa e detalhada do angu feita por Debret. Observamos que se trata de um prato “elaborado”, conforme as próprias palavras do autor, embora fosse provavelmente um alimento de custo mais acessível, já que era feito basicamente com farinha de milho e partes menos nobres de carne bovina. Geralmente servido no início da manhã e no começo da tarde, o angu tinha a função de fornecer sustento para os corpos durante as longas jornadas de trabalho intenso às quais os negros escravizados eram submetidos. Luccock também menciona que as quitandeiras possuíam importante papel funcional na cidade e central dentro da comunidade de escravizados, porém, não detalha tanto as funções que exerciam quanto o artista francês.

O angu se qualificava como um grande negócio do ramo da alimentação de rua. Alimento substancial era o prato predileto dos pobres e dos escravizados que trabalhavam nas vias da capital fluminense. Ele era preparado pelas quitandeiras em suas barracas e consumido no local “[...] por escravos e gente do povo que às vezes acham mais econômico ou mais cômodo comer dessa maneira” (Kidder, 1972, p. 72). A montagem deste negócio de alimentos preparados não custava muito, além de seu saber-fazer.

Assim como Luccock descreve as mulheres escravizadas, libertas ou de ganho que vendiam frutas, doces, armarinhos, tecidos estampados e outros pequenos artigos sobre

tabuleiros (Luccock, 1975, p. 74), Debret também representa essas vendedoras em suas imagens. No entanto, enquanto Luccock enfatiza os produtos comercializados, Debret destaca o modo como essas quitandeiras ocupavam posições estratégicas no espaço urbano. Suas representações mostram-nas aproveitando a dinâmica dos mercados das grandes cidades e atuando de forma sincronizada com os horários das refeições, ofertando produtos conforme a demanda do momento. Comparando os relatos, nota-se que ambos reconhecem a importância econômica dessas vendedoras, embora enfoquem aspectos distintos de sua atuação: um pela variedade de mercadorias, o outro pela inserção tática no cotidiano urbano.

Figura 23 - Prancha nº32 – Negras livres vivendo de suas atividades. Vendedoras de aluã, de manuê e de sonhos



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 295.

Para explicar a Figura 22, Debret traz a informação de que com o calor exacerbado feito na capital, a venda do aluã era bem recebida pelos consumidores. Esta bebida fresca consistia em arroz macerado, açucarado e fermentado. Outras vendiam “lima, limão doce e cana de açúcar, vegetais bem aclimatados e [...] em plena maturação” (Debret, 1978, vol. II, p. 296). Transportada em pote de barro (recipiente destacado em vermelho), como vemos abaixo

na esquerda, era acessada com uma concha feita de côco e cabo de madeira. Servida numa xícara, devia ser consumida no próprio local para que o recipiente fosse devolvido e disponibilizado ao próximo cliente.

As frutas eram servidas já descascadas e cana de açúcar cortada em gomos (destacada à direita em azul), de modo que o comprador pudesse degustá-las até se movimentando, como uma espécie do que conhecemos atualmente como um “lanche rápido”. As cascas das frutas não eram desprezadas, serviam para fazer doces (Debret, 1978).

O *manuê* “é um folhado recheado de carne, bastante suculento e bom para se comer quente; por isso a vendedora [...] tem o cuidado de cobrir sempre o tabuleiro com uma toalha e uma coberta de lã” (Debret, 1978, p. 297). Denominado pelo francês de *petisco burguês*, era produzido com as sobras de carne do jantar dos senhores, por isso, só era vendido à noite. Na opinião do francês, o valor cobrado por tal iguaria era caro e, portanto, adquirido somente por algumas pessoas de poder aquisitivo mais elevado. Embora Debret tenha descrito neste momento um bolo salgado, ele também registra em outro trecho o termo *manuê* como um tipo de bolo feito com fubá de milho, mel e outros ingredientes, indicando que a palavra pode se referir tanto a preparações salgadas com carne quanto ao bolo doce típico do Nordeste, feito de milho ou mandioca.

O preparo dos bolos exigia das quitandeiras um conhecimento preciso sobre os ingredientes, suas proporções e as técnicas de conservação do calor, como o uso de toalhas ou cobertores para manter a temperatura. Além disso, Debret destaca o uso de cortes de carne desprezados pelos senhores, o que evidencia a habilidade dessas mulheres em transformar ingredientes pouco valorizados em produtos comercializáveis (Megel, 2025).

Para adocicar, vendiam *sonhos* – fatias de pão passadas no melado de cana de açúcar. Observa que era de textura dura e sabor “insignificante”, para acentuar sua opinião desfavorável, estavam sempre empoeirados, pois eram carregados pelas ruas descobertos. O viajante demonstra pouco interesse e informa ser o preferido das crianças. Faz uma comparação interessante, dizendo que as crianças tão “pouco exigentes do Rio de Janeiro” são como as de “Paris com seus pães de mel mais empoeirados ainda” (Debret, 1978, Vol. II, p. 297).

Não foram encontradas referências nas *Notas* sobre todos os tipos de alimentos e preparações comercializados nas ruas do Rio como os mencionados por Debret.

Ambos os relatos destacam a fama do Convento Nossa Senhora da Ajuda como um local renomado pela produção e venda de doces. O viajante inglês enfatiza o encontro pessoal com uma figura representativa, a “senhora Abadessa”, destacando seus modos gentis e afáveis

e ressaltando a origem francesa dela, o que traz um caráter mais humano e pessoal ao relato. Ele identifica o convento como um ponto famoso para encomendar as melhores doçarias, destacando sua reputação.

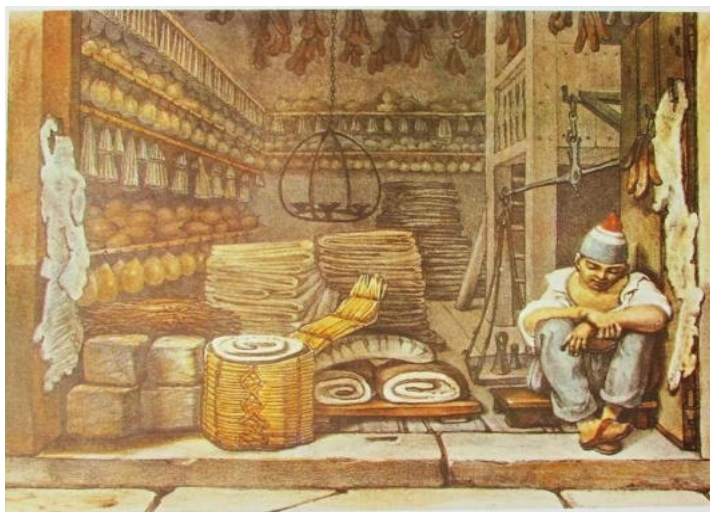
Por sua vez, Debret oferece uma perspectiva mais detalhada e estrutural sobre o funcionamento do convento, explicando que o andar térreo abrigava lojas e armazéns alugados para beneficiar as religiosas financeiramente e contribuir com seu sustento. Ele ressalta que a renda principal delas vinha da venda das diversas guloseimas, o que confirma a importância econômica da produção doceira para o convento. Sua descrição é mais focada na organização e no aspecto comercial, mostrando o convento como um espaço onde a produção de doces não só é célebre, mas também essencial para a manutenção das religiosas.

A doçaria, a princípio trazida da culinária portuguesa, desempenhava um papel de destaque na mesa carioca, evidenciado por uma variedade de doces tradicionais, tais como fios de ovos, toucinhos do céu, pés-de-moleque, cabelos de anjo, baba-de-moça, fatias celestes, viúvas, mães-bentas, suspiros e rosários, entre outros. O Convento da Ajuda era reconhecido pela excelência na qualidade de seus doces, cuja produção era altamente valorizada. Conforme descrito por Gilberto Freire (1939, p. 24), essas receitas eram consideradas uma “verdadeira maçonaria”, sendo mantidas em sigilo pelas famílias, o que reforça a importância cultural e a tradição na preservação dessas técnicas culinárias.

Os ingredientes que serviam como base para as refeições eram provenientes de diversos locais. Veremos abaixo alguns apontamentos a respeito da procedência e da manipulação das carnes.

Na Figura 24, exposta a seguir, intitulada *Armazém de carne seca*, somos informados que tais comércios se situavam nas ruas próximas às praias *D. Manuel*, dos *Mineiros* e do *Peixe*, aonde “vêm-se abastecer o capitão de navio, o chacareiro, o negociante de escravos, o intendente de casa rica, o simples particular e o pequeno capitalista” (Debret, 1978, Vol. II, p. 331).

Figura 24 - Prancha nº 39 – Armazém de carne seca



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 329.

Ao explicar a imagem, o artista-historiador elucida que estes negociantes eram parentes dos *charqueadeiros* e recebiam suas mercadorias direto das embarcações vindas do Sul e que aportavam por ali. Podemos observar “línguas de boi salgadas e suspensas ao teto”, ao lado do comerciante português “dois pedaços de carne seca que ele extrai pequenas quantidades vendidas a varejo”, nas prateleiras “uma vasta provisão de gordura super-fina dentro de bexigas” e no interior do local outros pedaços de carne seca dobrados e empilhados. Os pedaços “dependurados aos batentes das portas mostram ao consumidor a qualidade da mercadoria” (Debret, 1978, Vol. II, p. 327).

O matadouro público, onde abatiam os bois, eram um local sujo e com péssimas condições higiênicas. As condições ruins de saúde dos animais, como dissemos no item 2.1.1, acrescidas de manipulação descuidada tornavam a qualidade da carne ruim. Os animais abatidos eram esfolados, o “corpo retalhado em quartos, atirado a carroças desajeitadas, salpicado de sangue fresco e coalhado nesse gosto, levado através da cidade para os muitos tendais licenciados” (Luccock, 1975, p. 30). Debret concorda dizendo que a manipulação era incorreta, pois a “carne era mal sangrada”. O transporte das partes, além de como o inglês conta, também era feito pelos escravizados que carregavam um “quarto de boi à cabeça” (Debret, 1978, Vol. II, p. 278).

Os dois viajantes falam sobre os açougues. Luccock compara estes estabelecimentos com a realidade européia, “não havia na cidade senão um único edifício de madeira que correspondesse de algum modo aos nossos açougues” (Luccock, 1975, p. 33). Não fica claro aqui se ele se refere ao tamanho do local, à qualidade e higiene do ambiente ou de ambos.

Debret traz comparação semelhante, dizendo que, assim como na Itália, consome-se muita carne de porco e banha no Brasil. Concordando com Luccock, critica a estrutura e o padrão do local, dizendo não haver tipo de empório mais desagradável em toda a cidade. Vejamos o que ele diz:

De todos os armazéns da cidade, o do açougueiro de carne de porco é o mais repugnante, tanto pelo cheiro enjoativo que dele se exala como pela banha espalhada por todos os lados, até mesmo no batente das portas. [...] Aceita-se no Brasil o modo selvagem empregado pelo negro para cortar o pedaço da carne. Entretanto, para poder vencer a repugnância que provoca semelhante cena é preciso apreciar cegamente os recursos apetitosos da culinária... Nesses tipos de açougue, os ratos, pensionistas gratuitos, comem o balcão durante a noite e passam o dia de tocaia para apropriar-se dos pedacinhos de carne que caem no chão (Debret, Vol. II, p. 362 e 363).

Na Figura 25, a seguir, podemos ter uma ideia de como era o ambiente e como realizavam a manipulação da carne suína:

Figura 25 - Prancha N° 46 – Açougue de carne de porco



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 361.

Debret reproduz um típico açougue do período, informa ao leitor que os matadouros destes animais se localizavam nos bairros isolados do Rio e que havia uma medida sanitária, no qual estipulava que o abastecimento deveria ser feito duas vezes ao dia - um na parte da manhã, às 8 horas, e o outro no período da tarde, às 6 ou 7 horas.

Algo importante a ser notado na imagem é os dois escravizados transportando sobre suas cabeças dois porcos inteiros já abatidos⁴² que seriam esquartejados para venda no próprio estabelecimento mostrado na prancha. Eles vinham dos locais de abate com as carcaças descobertas e diretamente sobre seus corpos. Tal tarefa precisava ser realizada o mais rápido possível, a fim de garantir o mínimo de condições sanitárias. Isto era algo essencial com o clima da capital fluminense num período sem existência de sistemas de refrigeração.

Notamos então, que tal prática retratada na imagem de Debret ficaria proibida a partir da publicação do Código de Posturas de 1894. Podemos ver no artigo 7º da seção que versava sobre Economia e asseio dos currais, matadouros e açougues públicos ou talhos, a seguinte norma:

§ 7.º As carnes serão conduzidas para os talhos em carroças ou cestos, envoltas em panos, ficando absolutamente proibida a condução á cabeça de pretos, sem ser em cestos, sob pena de 4\$000.⁴³

No tocante aos locais de venda de aves (ver a Figura 10, no item 1.1, página 77), o viajante francês informa haver um mercado avícola na Praia D. Manuel (atualmente faz parte do que se tornou a Praça XV), local que se estendia do Largo do Paço até o Largo dos Quartéis. Segundo ele, tal rua era bastante comercial, composta por diversas construções sólidas, de armazéns e lojas, frequentadas por inúmeros compradores “certos de encontrar à vontade, galinhas, perus, papagaios, macacos e animais de diferentes espécies” (Debret, 1978, Vol. II, p. 225). Nas *Notas* não somos informados sobre locais específicos de comercialização destes gêneros.

Provisões também chegavam à metrópole pelo porto. Luccock descreve os seguintes locais denominados trapiches, que consistiam em vários armazéns e um cais. Na ponta do morro de São Bento localizava-se o Trapiche do Sal, onde desembarcavam e armazenavam sal, mas também açúcar e outras pequenas cargas de gêneros para consumo caseiro. Perto deste ficava o local onde a Companhia do Porto usava para o desembarque dos vinhos (Luccock, 1975, p. 52).

O Trapiche do Colhete recebia principalmente açúcar, tatajuba (árvore com frutos comestíveis, também chamado bagaça/bagaceira) e madeiras de tinta. No Trapiche da Saúde

⁴²Deve-se ressaltar o fato de que toda a imagem não contém única referência ao sangue. Este elemento diz respeito à escolha estética empregada por Debret (pois nem as imagens onde aparecem escravizados sendo castigados contém sinal de sangue) do que as condições reais da cena e daqueles estabelecimentos.

⁴³Código de Posturas. IV Economia e aceio dos curraes e matadouros, açougues publicos ou In: CÓDIGO DE POSTURAS Leis, decretos, editais e resoluções da Intendencia municipal do Distrito Federal. Compilação feita por ordem da Prefeitura, pela repartição do Archivo Geral. (Rio de Janeiro Papelaria e Typografia 1894).

desembarcavam peles e açúcar (Luccock, 1975). Ele menciona outros trapiches como da Cidade e da Ordem, porém, não diz se nestes eram desembarcados alimentos.

Tais recebimentos eram controlados pela alfândega. Os funcionários designados pelo governo para tais inspeções desempacotavam as cargas, mediam e pesavam para conferência. Deste modo era possível calcular a taxa a ser paga ao tesoureiro da coroa. Todos os trâmites realizados, a mercadoria recebia a real insígnia de Portugal e poderia ser comercializada sem risco de confisco (Luccock, 1975).

Conta que ao término do processo descrito anteriormente, os itens eram colocados pra fora do armazém sem muitos cuidados. As mercadorias eram colocadas no chão da rua, numa grande confusão e tudo acabava se misturando, havendo danos, perdas e prejuízos econômicos. Misturavam, por exemplo, “casimiras, musselinas, passamanes, manteiga, azeite e peixe numa grande massa confusa” (Luccock, 1975, p. 50 e 51).

Não encontramos relatos do artista tão específicos sobre estes pontos, talvez pelos assuntos mercantis terem sido de maior interesse do comerciante. Uma complementação importante para os relatos do inglês é quando Debret reproduz em desenho a planta baixa da maioria das casas localizadas no centro da povoação, denominadas sobrados. Ele diz que no andar térreo, “o comerciante nele *intala* os seus espaçosos armazéns, conservando apenas uma pequena estrebaria para sua besta” (Debret, 1978, Vol. III, p. 308). Fala que todo o andar térreo das casas localizadas do lado do mar é ocupado por armazéns de secos e molhados (Debret, 1978, Vol. III, p.140 a 142). No andar superior havia os cômodos nos quais a família residia.

Discorreremos ainda sobre as padarias, estes estabelecimentos demonstram a evolução no consumo de uma preparação específica da identidade gustativa européia, como expomos mais acima. Sobre isso, Debret coloca em complemento a próxima prancha (Figura 26), que

O emprego generalizado da farinha de mandioca em lugar da farinha de trigo fazia da profissão de padeiro uma indústria de luxo no Brasil, consagrada apenas à satisfação das necessidades de alguns portugueses e outros estrangeiros no Rio de Janeiro (Debret, Vol. II, p. 350).

Figura 26 - Prancha N° 44 - Padaria



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 351.

Ele mesmo compara a evolução deste comércio, informando-nos que em 1816 só havia seis padarias na cidade, situadas à “Praia de D. Manuel e dos Mineiros”. Já em 1829 eram abundantes e espalhadas por diversas localidades. Tal expansão se deu por conta da afluência de estrangeiros alemães, franceses e italianos (Debret, 1978).

Diz que a farinha vem da América do Norte acondicionada em barris de pinheiro. Comenta que a qualidade do pão que o brasileiro faz não é perfeita, mas que por outro lado, “brilha na fabricação de biscoitos salgados, roscas e bolachas” (Debret, 1978, Vol. II, p. 350 a 352). O inglês John Luccock não comenta a respeito destes estabelecimentos em suas *Notas*.

Villa (2014) ratifica a informação fornecida pelo inglês, em sua pesquisa sobre os fluxos comerciais entre o sudeste brasileiro e o sul dos Estados Unidos reuniu dados que comprovam vir da Virgínia a farinha de trigo que abastecia o Rio de Janeiro do período mencionado.

Luccock ainda faz um relato de um dado complementar, no ano de 1813, na região da Tijuca havia “moinhos d’água que abastecem o Rio de farinha de trigo e que não só padecem de má direção, como ainda são fundamentalmente falhos quanto ao arranjo mecânico” (Luccock, 1975, p. 192).

Câmara Cascudo (1983) explica que as mulheres portuguesas no Brasil, para recriar as sobremesas lusitanas, utilizavam matérias-primas locais, devido ao preço da farinha do

reino (como chamavam a farinha de trigo) ser alto, o pão não era popular entre as camadas pobres. Assim como o inglês menciona, alguns locais faziam o fabrico caseiro deste ingrediente.

Por fim, encontramos na obra de Debret menções a lugares que serviam refeições prontas para o consumo. Cita que havia um café de “boa reputação” na esquina da Rua do Ouvidor e outro na Rua da Vala (Debret, Vol. II, p. 251). Faz referência breve a casas de pasto para dizer alguns pratos que serviam, sem explicar sobre o ambiente ou seus frequentadores.

Para melhor entendermos estes estabelecimentos, encontramos a explicação de Nizza da Silva (1977) que constata estarem as casas de pasto, por vezes, ligadas à outras formas de comércio, como loja de bebidas, bilhar, café e hospedaria. Servia-se lá, fundamentalmente a principal refeição do dia, o jantar, num horário que variava entre uma e duas horas da tarde, e por um preço que oscilava entre 600 e 800 réis. Ocasionalmente servia almoços, constituídos por caldos de galinha, café, frios. Além disso, servia refeições para fora e também jantares de partido.

Esses fatores expostos demonstram alguns aspectos importantes dos hábitos alimentares no Rio de Janeiro no início dos oitocentos, bem como o desenvolvimento da cultura alimentar por meio dos alimentos disponíveis e das práticas criadas para transformá-los em comida. Foi possível identificar a origem de alguns alimentos in natura e preparações consumidas, os principais utensílios culinários utilizados e os espaços destinados à manipulação e ao comércio de gêneros alimentícios. No entanto, para além dos ingredientes e técnicas, a alimentação também revela aspectos das relações sociais, das hierarquias e dos modos de convivência. A partir disso, o próximo capítulo se volta à dimensão social presente nos relatos alimentares, buscando compreender como o ato de comer refletia e estruturava as dinâmicas sociais do período.

Capítulo 3

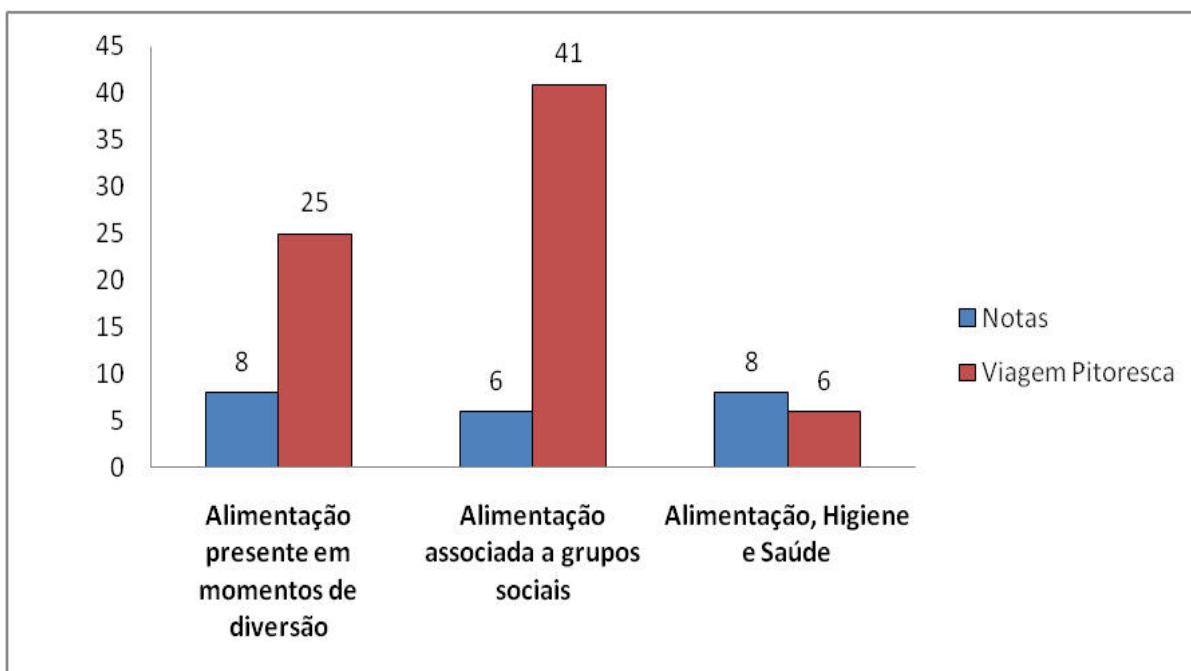
Comida e contexto: a dimensão social nos relatos alimentares

Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, em suas pluralidades, porque elas mudam e se transformam face às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, graças às condições sociais, às circulações de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares
Santos, 2011, p. 109 e 110.

Nas primeiras décadas dos oitocentos, o Rio de Janeiro vivia um período de intensas transformações, impulsionado, sobretudo, pela chegada da Corte portuguesa, como explicamos anteriormente. A vida cotidiana dos habitantes da cidade refletia uma mistura de tradições europeias, práticas locais e influências africanas e indígenas. A alimentação era marcada pela diversidade de ingredientes, com pratos que combinavam carnes, peixes, mandioca, feijão, milho, frutas e especiarias, além da presença marcante de doces, muitos deles de origem portuguesa, francesa ou italiana. Ao mesmo tempo, as formas de diversão incluíam desde festas religiosas e populares, até saraus, teatros e jogos em espaços públicos e privados, frequentados tanto pelas elites quanto pelas camadas populares. Essa combinação de sabores, sons e costumes fazia da capital um cenário vibrante, em constante construção cultural.

As narrativas examinadas revelam abordagens a momentos de festividade e lazer, ao delineamento de dinâmicas associando comidas específicas com distintas estratificações sociais e preocupações recorrentes com higiene e promoção da saúde. Ademais, emergem de seus relatos elementos simbólicos vinculados a práticas religiosas e a interditos relacionados à alimentação. Configura-se, assim, um panorama complexo no qual se articulam dimensões culturais, sociais e sanitárias que permeiam os hábitos dos grupos representados.

A análise do gráfico a seguir permite-nos depreender algumas considerações relevantes. Do total de 94 (noventa e quatro) excertos sistematizados durante o processo analítico das fontes, verifica-se, de maneira semelhante ao que foi identificada no capítulo anterior, uma predominância de dados provenientes da obra *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil* (representada pelas colunas vermelhas). Constituindo 76,59% da amostragem, contra 23,40% de dados em *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil* (composto pelas colunas azuis).

Figura 27 - Gráfico comparativo de ocorrências do Capítulo 3

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Observa-se que Debret dedica maior atenção à relação entre modos de alimentação e os diferentes grupos sociais, bem como às práticas alimentares associadas a momentos de festividade e lazer. Tal ênfase parece estar diretamente relacionada ao contexto sociocultural no qual estava inserido, caracterizado por uma intensa participação em eventos dessa natureza. Por outro lado, Luccock demonstra, em seus registros, uma preocupação predominante com questões ligadas à gestão de seus empreendimentos, o que se reflete na menor atenção dedicada às maneiras de se alimentar e às dinâmicas socioculturais correlatas.

A temática com maior quantidade de registros foi Alimentação associada a grupos sociais (47 narrativas), seguida por Alimentação presente em momentos de diversão (33 narrativas), depois Alimentação, Higiene e saúde (14 narrativas).

Desta forma, a partir dos dados colhidos, buscamos apontar uma série de aspectos que podem nos trazer importantes reflexões acerca da dimensão social presente na urbe naquele período. Este capítulo busca desvendar um pouco das características culturais atreladas à alimentação presentes nas observações dos dois viajantes. Pois, entendemos que tanto textos quanto imagens desempenharam um papel fundamental na formação da cultura nacional, bem como na construção da autoimagem dos brasileiros.

3.1. Entre sabores e celebrações: o papel da alimentação nos momentos de diversão

Em *Cultura e Sociedade no Rio de Janeiro (1808-1821)* de 1977, a historiadora Maria Beatriz Nizza da Silva ao abordar a temática dos modos de diversão da sociedade carioca divide o assunto em *Festejos públicos* e *Divertimentos privados*. Utilizaremos aqui esta noção para o desenvolvimento deste tema.

A autora explica que para a monarquia quaisquer motivos serviam como pretexto para promover festejos. Aniversários dos governantes, casamentos ou nascimentos na família real e acontecimentos políticos importantes eram suficientes para enfeitar a cidade com luminárias, soltar fogos de artifício, promover cavalcadas e corridas de touros, organizar cortejos, desfiles e arrumação de tropas.

Segundo Silva (1977), nas celebrações públicas o objetivo era promover uma forma de mistificação política ou social. O povo aprenderia a respeitar o soberano, mas ao mesmo tempo também podia se divertir e se entreter. Ao passo em que era espectador, participava do festejo, desenvolvendo sentimento de pertencimento e tranquilidade (no sentido aqui de acalmar algumas rebeliões e ajuntamentos discordantes à monarquia).

Diversas celebrações promovidas pela corte foram descritas minuciosamente por Debret no Volume III da *Viagem*, exemplificando a grandiosidade desses eventos. De forma similar, John Luccock também narra um evento desse tipo do qual foi espectador: o casamento da Princesa Regente Dona Maria Teresa com Dom Carlos da Espanha, em 1810. Ambos os autores destacam as festividades realizadas por ocasião dessa união, mencionando elementos comuns, como a “representação de gala no teatro real e profusa iluminação em toda a cidade” (Debret, 1978, Vol. III, p. 65). Contudo, enquanto Luccock testemunhou pessoalmente o evento, Debret o descreve anos depois de sua chegada ao Brasil, com base em registros históricos e relatos anteriores. Essa diferença evidencia abordagens distintas: Luccock oferece uma narrativa de experiência direta, ao passo que Debret, mesmo não tendo presenciado o casamento, incorpora-o em sua obra com o intuito de construir uma história abrangente, ressaltando fatos que considera essenciais para a formação da identidade nacional. Assim, apesar de convergirem nos detalhes das celebrações, seus relatos diferem em perspectiva temporal e propósito histórico.

Os registros de um historiador do período, o padre Luís Gonçalves dos Santos, popularmente conhecido como *Padre Perereca*, complementa nossas fontes. Ele indica que na ocasião mencionada acima, o Intendente-Geral de Polícia, Paulo Fernandes Viana, “fez

preparar um suntuoso *dessert*⁴⁴ nos quartos anteriores do real camarim, em baixela de prata e ouro [...] com a profusão e delicadeza dos manjares”. Para os convidados dos camarotes serviram “doces e refrescos em abundância” (Santos, 1981, Vol. 1, p. 301).

No livro de receitas *Cozinheiro Imperial*, que teve sua primeira edição em 1840, na parte complementar *Guia do criado de servir*, podemos ter uma idéia de como acontecia este serviço e identificamos alguns itens que poderiam ter sido ofertados aos convivas nestas festividades:

Tendo feito quanto temos acima indicado, ofereci o queijo a cada indivíduo, e em seguida tomai as frutas e doces. Nesta ocasião cumpre ter garrafas com água, para servir as pessoas que o pedirem. Durante o *dessert* convém ir acender na sala o fogão: mas voltai com brevidade. Quando estiverem para se levantar da mesa abri a porta da sala, para que nela entrem os convidados, voltando depois para a do jantar a fim de vos ocupardes do café: segui a este respeito as instruções que acima vos demos (Cozinheiro Imperial, 1840, p. 345)

Watzold (2012) informa que esta seção ensinando os criados a servir “é cópia completa do livro português de mesmo nome” anterior ao mencionado (p. 155). Portanto, podemos inferir que haviam semelhanças mesmo o relato mencionado tendo ocorrido anteriormente. Vemos a oferta de frutas – poderiam ser frescas ou secas; doces – de frutas cristalizadas, compotas, doces conventuais, manuê⁴⁵, sonhos, pastéis quentes e doces; água e café servidos como bebidas para acompanhar.

A chegada da arquiduquesa Leopoldina, por conta do matrimônio com o príncipe D. Pedro, em novembro de 1817 foi contada somente por Debret. Esta foi mais uma ocasião em que o aparato simbólico do poder foi amplamente mobilizado. A urbe foi transformada em um

⁴⁴ Segundo Câmara Cascudo (1983), a palavra francesa *dessert* servia para designar, naquele período, a colação ou merenda. Esta era uma das muitas “manias francesas” incorporadas aos hábitos brasileiros, segundo o autor.

⁴⁵ Segundo artigo jornalístico de Lúcia Soares, a origem do Manuê aponta para os bijus, a broa indígena produzida com massa de mandioca ou de milho assada embalada em folha de bananeira. Com o tempo, o português enriqueceu a receita com o acréscimo de ovos, leite, açúcar e gordura enquanto o africano contribuiu com seus ingredientes, técnicas culinárias e estética. A denominação dessas broas tem sempre um caráter jocoso, já que receberam diferentes nomes na região Sudeste como: broa de pau-a-pique, joão-deitado ou mané-deitado, cubu, mata-homem, etc., em alusão ao órgão sexual masculino. As broas de pau-a-pique tiveram grande importância na alimentação dos tropeiros que as divulgaram pelas regiões brasileiras. Para compreendermos os manuês, é necessário buscarmos suas diferentes composições e apresentações ao longo de história. O escritor Guilherme Figueiredo que viveu entre 1915 e 1997, por exemplo, descreve o manuê como uma “iguarria indígena e ‘civilizada’ pela mão do negro”. Discorda de Aurélio Buarque de Holanda que, em seu dicionário, define manuê como uma “espécie de bolo feito com fubá de milho, mel e outros ingredientes”. Já o etnógrafo, Luís da Câmara Cascudo, explica que o “manuê é um doce popular para merenda e não para sobremesa. Há de muitas espécies, mas os preferidos são os de milho. É comida pesada, enche-bucho, engana-fome, pertencendo à série preclaríssima dos ‘engodos’. Come-se por todo o Brasil. As vezes mudam-lhe o nome, mas pelo lado de dentro, o manuê continua inamovível”. A pesquisadora, Eliane Morelli, encontrou nos cadernos de receitas de senhoras campineiras (séculos XIX-XX), outros sinônimos para Manuês como “Managues, Manáveis, Manauês e Managão” e afirma que “a mesma receita, com muitos nomes, muitas variações de ingredientes e uma mesma apresentação”.

Disponível

em:

<https://museudoacucar.com.br/mostras-temporarias/manue-ou-manaue-existe-bolo-mais-brasileiro/> . Acesso em: 02/06/2025.

grande palco: arcos do triunfo foram erguidos — para ele: em um gesto de competição simbólica com os espanhóis —, anfiteatros foram construídos para os músicos tocarem, e todas as residências ao longo dos percursos reais foram profusamente decoradas. O som das salvas de artilharia e os espetáculos de fogos de artifício anunciavam não apenas a solenidade, mas também a capacidade da monarquia de organizar e oferecer espetáculos de grande magnitude. O ápice dessa cerimônia ocorreu com a realização de “um banquete suntuoso” (Debret, 1978, Vol. III, p. 68). Entendemos que a ostentação dos alimentos, da prataria, dos serviços e das iguarias reforçava as fronteiras simbólicas entre a elite e os demais grupos sociais.

Essa teatralização do poder, ancorada na cultura do comer e do festejar, também se manifestou na comemoração do aniversário da princesa real Leopoldina, em 22 de janeiro de 1818. Nessa “festa particular”, segundo Debret, as estradas e avenidas de São Cristóvão adquiriram “um aspecto francamente europeu”, demonstrando o esforço consciente de reprodução dos modelos culturais da aristocracia europeia em solo americano. Nos três dias de festa houve touradas⁴⁶ com hispano-americanos, apresentação de danças organizada pelo diretor do teatro - Louis Lacombe, luminárias, fogos de artifícios, circo e marchas militares e disparo de mosquetões. Como aponta Gilberto Freyre (2003), as festas, os banquetes e a cultura da mesa sempre foram elementos centrais na afirmação da nobreza luso-brasileira, funcionando como espaços de representação do poder e da hierarquia.

Sobre os dois últimos exemplos de eventos narrados por Debret, não encontramos referências a eles nas Notas de John Luccock para que pudéssemos contrapor. Talvez pela vida social ativa do francês ser bem mais movimentada que a dele, haja vista sua relação com a nobreza, com políticos e outros artistas. O inglês parecia direcionar seus momentos livres mais em incursões na natureza do que em eventos sociais, como exploramos no primeiro capítulo.

Já a aclamação de D. João VI como rei de Portugal, Brasil e Algarves, em 6 de fevereiro de 1818, é mencionada de modo similar nas duas obras e, ao que parece, elevou esse padrão de festividade a uma escala sem precedentes. A preparação do evento mobilizou

⁴⁶ As touradas são de origem portuguesa e ligadas às tradições monárquicas, foram incorporadas às festividades oficiais no Brasil ainda no século XVII, ganhando força especialmente no Rio de Janeiro a partir do século XVIII. Realizadas em arenas chamadas praças do curro, essas celebrações mobilizavam diferentes setores da sociedade, com destaque para a elite nos camarotes e o povo — incluindo ciganos, mulatos e escravizados — nas arquibancadas ou atuando nas apresentações. Envolviam complexa organização, decoração simbólica e grande participação popular, tornando-se uma das expressões mais visíveis do aparato festivo colonial (Melo, 2013). Inspiradas na lógica barroca, essas festas mesclavam o sagrado e o profano, o lúdico e o político, promovendo uma pedagogia da obediência por meio do espetáculo (Conde; Massimi, 2008).

recursos por mais de um ano, muitos deles oriundos de técnicos e artistas europeus, inclusive o próprio Debret. Na ocasião solene, após a missa oficial, a celebração seguiu-se com um jantar cerimonial. No dia seguinte, o Campo de Santana foi transformado em um espaço efêmero de sociabilidade e espetáculo: jardins foram construídos, com coretos, pequenos teatros, estátuas, 102 pirâmides luminosas, cinco mil lampiões e uma plataforma para apresentações.

As festividades incluíram danças, espetáculos teatrais, apresentações circenses, desfiles de carros alegóricos com músicos e atores, além de refrescos distribuídos gratuitamente, prática que reforçava o papel da monarquia como dispensadora de favores e benesses — uma característica típica da cultura de corte, como também analisa Nizza da Silva (1977). O ciclo de celebrações se estendeu por seis dias, encerrando-se, cada noite, com exposições de toureiros espanhóis, que adicionavam um elemento de exotismo e entretenimento ao ritual.

Outros momentos de reafirmação simbólica da corte foram descritos por Debret (1978) e seguiram essa mesma lógica. No nascimento de D. Maria da Glória, em 7 de maio de 1819, a cidade viveu mais três dias de festas, marcados por luminárias, desfiles e execuções musicais ininterruptas, com bandas militares que se revezavam no Largo do Paço, conferindo ao espaço urbano uma atmosfera festiva e cerimonial. A aclamação de D. Pedro como imperador do Brasil, em 12 de outubro de 1822, reiterou esse modelo, sendo celebrada com seis noites de festas públicas, ratificando não só o novo status político da nação, mas também a continuidade das práticas culturais da monarquia, agora adaptadas ao contexto do império brasileiro. Da mesma forma, seu segundo casamento, com Amélia, repetiu o ritual com seis noites consecutivas de festejos variados.

Câmara Cascudo (1983) observa que a incorporação desses modelos europeus de comensalidade e festividade não apenas moldou os hábitos da elite, mas também contribuiu para a formação de um imaginário coletivo em que a comida, o banquete e o ritual à mesa passaram a representar, no Brasil, não apenas a celebração, mas a própria tradução dos códigos de distinção social, de pertencimento e de poder. Nesse sentido, a mesa da corte funcionava como uma extensão do trono, um espaço no qual se negociavam símbolos, se reproduziam hierarquias e se consolidavam os parâmetros de civilidade e de diferenciação social no início do século XIX.

Podemos inferir as preparações que eram servidas nessas festividades a partir da mais antiga menção localizada a um cardápio de banquete que remonta a 1º de agosto de 1858, conforme registro de Wätzold (2012, p. 139), referente a um jantar realizado no Clube

Fluminense, oferecido pelo senador Nabuco de Araújo. Redigido em francês — idioma que reforçava o prestígio e a sofisticação cultural da elite imperial, o cardápio evidencia o apuro formal da ocasião. Nele, incluem-se 24 *hors d'oeuvre* e 8 *hors d'oeuvre de cuisine*⁴⁷ como entradas, além do requintado *punch au champagne vanille*⁴⁸. Entre as sobremesas, destacavam-se uma ampla variedade de doces, o queijo de Minas Gerais e a tradicional preparação de fios de ovos, típica da doçaria conventual portuguesa. A composição desse menu revela não apenas o gosto aristocrático da época, mas também a estratégia simbólica de distinção social operada por meio da linguagem alimentar.

Complementando ainda, a seção “Banquetes – Ordinários e Extraordinários para qualquer tempo do ano” do livro de receitas *Cozinheiro Imperial* (1840) apresenta um repertório culinário marcado pela influência portuguesa, evidenciado na repetição de receitas europeias e na organização refinada que norteavam os banquetes da elite imperial. Os pratos incluíam assados, guisados, fricassés, sopas, saladas, arrozes, doces conventuais e frutas cristalizadas, todos dispostos em uma sequência ritualizada. As bebidas, mencionadas de forma sucinta no *Guia do Criado de Servir*, limitavam-se a água e café ao final da refeição, embora fontes externas indiquem o consumo de vinhos como o do Porto e o Madeira (Cascudo, 1983). Assim, alimentos e bebidas funcionavam como expressões de distinção e reforço simbólico da identidade aristocrática do período.

Como observa Jean-Louis Flandrin (1998), a comida, nesse contexto, assumia uma função que extrapolava sua materialidade biológica e utilitária, tornando-se, um marcador cultural e um elemento de comunicação social. Do mesmo modo, Montanari (2024) enfatiza que a alimentação, longe de ser um ato instintivo, constitui uma construção social, carregada de significados, regras e rituais que refletem e reforçam os sistemas de poder e as identidades coletivas.

Debret (1978) informa alguns hábitos sociais privados da família imperial e das elites cariocas que estavam fortemente associados a práticas de sociabilidade que se manifestavam, sobretudo, nos encontros realizados aos domingos e nas festividades. Na residência de repouso situada à Praia Grande, ocorriam eventos, marcados pela intensa circulação social, eram espaços nos quais a música, a dança e as manifestações poéticas se consolidavam como formas legítimas de entretenimento e afirmação cultural.

⁴⁷ Tradução livre: 24 canapés e 8 canapés de cozinha.

⁴⁸ Tradução livre: ponche de champanhe de baunilha.

Sobre isso, não identificamos trechos nas *Notas* que pudessem ser cotejados, pois no capítulo VIII a mesma região é mencionada como uma região populosa, rica e bela. Contudo, não há referências a respeito de confraternizações organizadas pela nobreza. Indicando mais uma vez a possibilidade de Luccock não ter conhecimento da ocorrência de tais eventos por não participar dos círculos sociais ali presentes.

Podemos supor que o inglês tinha apenas conhecimento geral das classes sociais que habitavam determinadas regiões da cidade, sem, no entanto, manter vínculos pessoais com residentes ou proprietários locais. Isso se evidencia na medida em que suas descrições não revelam um envolvimento direto com a vida social fluminense, especialmente nos círculos frequentados pela elite.

Por outro lado, podemos supor que a colônia britânica, à qual ele pertencia, operava quase como uma sociedade paralela dentro do Rio de Janeiro, promovendo seus próprios eventos sociais — como piqueniques, bailes, passeios e os chamados “jogos ingleses”. Essas práticas recreativas funcionavam como estratégias de coesão e autoafirmação identitária, além de servirem como forma de atenuar o estranhamento diante de uma cidade percebida como provinciana, se comparada ao dinamismo de sua terra natal (Melo, 2015).

Essa sociabilidade particular torna-se ainda mais clara em um episódio narrado por Luccock, no qual participou de uma festa ao ar livre, cuja organização e dinâmica refletem as “maneiras sociais da época [de sua] estada”. Levaram um farnel com alimentos e utensílios de mesa tanto para o café da manhã quanto para o almoço, demonstrando cuidado com o conforto e a etiqueta mesmo em ambientes informais. Durante o evento, realizaram jogos que envolviam homens e mulheres em desafios de rapidez, agilidade e força, todos conduzidos em clima de riso e descontração. Além disso, brincadeiras com cartas, música e, após o almoço e o descanso, rodas de conversa e canto revelavam um estilo de lazer pautado pela organização, pela valorização da convivência e pela reprodução dos hábitos culturais britânicos em território estrangeiro (Luccock, 1975, p. 170–171).

Segundo Cascudo (1948) os divertimentos privados eram compostos de “ceias, jogos de carta e conversas” (p.764). O que ele chama de *festas de comer* possuíam característica familiar e intimista. Os bailes oferecidos ainda eram poucos e “as festas d’El-Rei não ocorreram nos trópicos como em Lisboa” (p.765).

Outro espaço de sociabilidade para a elite era a *Assembléia Portuguesa*, fundada em 1815 no Rio de Janeiro e referenciada por Nizza da Silva (1977). Oferecia atividades como jogos de cartas, música, dança e leitura, sempre reguladas para preservar o decoro social, com a proibição de jogos de azar. As reuniões, especialmente os bailes, seguiam rígidos protocolos

de etiqueta e eram acompanhadas por serviços de chá, refrescos e banquetes, nos quais, segundo os costumes da época, as mulheres se alimentavam separadamente dos homens. Além desses encontros formais, também eram comuns reuniões privadas e mais acessíveis, nas quais jogos de salão, adivinhações e consumo de alimentos leves faziam parte do entretenimento seletivo.

A análise das práticas festivas da corte portuguesa instalada no Rio de Janeiro no início do século XIX revela como os alimentos, os banquetes e as celebrações estiveram intrinsecamente ligados à afirmação simbólica do poder, às dinâmicas de sociabilidade e aos processos de diferenciação social. Tais eventos não se restringiam ao protocolo cerimonial, mas funcionavam como espetáculos públicos em que o luxo, a abundância e a encenação da comensalidade expressavam de maneira performática, as hierarquias e os valores das elites no contexto de um Brasil que se reorganizava politicamente e socialmente.

Paralelamente, os relatos do francês indicam que o Rio de Janeiro, em 1817, vivenciava uma transformação significativa em seus hábitos alimentares, fortemente impactada pela presença de estrangeiros que acompanharam a elevação de D. João VI à condição de rei, e posteriormente de imperador. Essa conjuntura promoveu uma reconfiguração do cenário urbano, sobretudo no que tange à cultura alimentar, com a consolidação do “prazer da mesa” enquanto prática social e expressão de status.

Como observa Flandrin (1998), os hábitos alimentares são profundamente determinados por processos históricos, culturais e sociais, funcionando como marcadores identitários. Tal afirmativa pode ser evidenciada quando vemos na obra *Viagem Pitoresca* a informação da crescente presença de ingleses, alemães e italianos, ávidos por reproduzir seus padrões alimentares europeus, iniciaram a abertura de restaurantes, empórios - “bem abastecidos de massas delicadas, azeites superfinos, frios bem conservados e frutas secas de boa qualidade” e padarias no centro da urbe (Debret, 1978, Vol. II, p. 198).

Esses estabelecimentos se concentraram, em grande parte, na Rua do Rosário, que se tornou um importante centro comercial da cidade (Debret, 1978). Karls (2017, p. 21) destrincha a evolução destes espaços, já na segunda metade daquele século, como locais que ao mesmo tempo em que “supriam as necessidades físicas dos comensais, recorrentemente, poderiam fazer parte de um ritual de divertimento, entretenimento e lazer, ascendentes à época”. Toda uma dinâmica espacial pôde ser percebida na urbe, onde restaurantes, cafés e confeitarias ampliavam seus domínios, de acordo com as suas características e alinhados a um desenvolvimento urbano.

Montanari (2024) destaca que a alimentação, mais do que uma necessidade biológica, é uma construção cultural que reflete trocas, adaptações e processos de incorporação de hábitos externos. Nesse sentido, as influências europeias, especialmente no contexto urbano carioca, não apenas diversificou a oferta alimentar, como também introduziu novos códigos de distinção social à mesa, reforçando práticas associadas ao luxo e ao refinamento, conforme também sinaliza Câmara Cascudo (1983) ao analisar as raízes da alimentação brasileira. E que foi também observada por Debret, ao revelar: “É o conjunto dessas importações europeias, naturalizadas há dezesseis anos no Rio, que alimenta hoje o luxo da mesa brasileira” (Debret, Vol. II, p. 198).

Desde a virada dos séculos XVIII para XIX, especialmente a partir da década de 1810, o Largo do Paço e seus arredores passaram a abrigar eventos de grande relevância para a história nacional. Esses locais tornaram-se cenários de celebrações públicas significativas e também de variadas formas de entretenimento (Melo, 2016). Essa concentração de atividades evidencia o papel central que as ruas e os espaços públicos desempenhavam na vida urbana, não apenas como palcos de eventos oficiais, mas também como ambientes fundamentais para a configuração da vida social e das práticas cotidianas de lazer e comensalidade dos seus habitantes - como demonstramos também no capítulo anterior.

Em uma cidade ainda carente de infraestrutura consolidada e de espaços formais voltados ao entretenimento, a rua assumia funções múltiplas, indo além da simples circulação (Pesavento, 2007). Tornava-se lugar de encontros, conversas, negociações, jogos e vivências que misturavam trabalho, lazer e sociabilidade. Essa apropriação cotidiana dos espaços urbanos reflete não só as condições materiais da época, mas também a construção de uma cultura da rua, marcada pela convivência entre diferentes grupos sociais - locais, estrangeiros, livres ou escravizados - que compartilhavam aquele ambiente dinâmico e multifuncional (Schwarcz, 1998).

Os relatos de Debret e Luccock acerca dos divertimentos públicos no Rio de Janeiro do início do século XIX revelam diferentes perspectivas sobre as dinâmicas de sociabilidade no espaço urbano, como exploraremos nos próximos trechos.

Figura 28 - Prancha nº 9 - Os refrescos no Largo do Palácio



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 204.

Debret, ao descrever a cena representada na prancha Nº 9 — *Os refrescos do Largo do Palácio*, oferece uma visão rica e detalhada de um espaço público marcado pela diversidade social e pela intensa circulação de pessoas, onde o consumo de alimentos e bebidas ocupa papel central. As vendedoras negras, com trajés ornamentados e modos característicos, são apresentadas não apenas como fornecedoras de “guloseimas”, mas como figuras essenciais na conformação da vida urbana, mediadoras de práticas alimentares e de sociabilidade. A busca por água fresca, “contida na pequena moringa que o negro carrega à mão”, responde tanto às exigências do clima quanto aos hábitos alimentares locais — especialmente o consumo de alimentos apimentados —, tornando o Largo um verdadeiro ponto de encontro, troca e convivência cotidiana (Debret, 1978, Vol. II, p. 203).

Em contraste, Luccock refere-se ao mesmo espaço com uma abordagem mais sintética e distante. Classifica o Largo como um lugar mal conservado, embora ainda assim reconheça sua importância como “o primeiro lugar entre os sítios de divertimento no Rio” (1975, p. 59-60). No entanto, não aprofunda a descrição das dinâmicas sociais ou alimentares

ali presentes, tampouco menciona o comércio informal conduzido por escravizados de ganho. Sua atenção recai mais sobre a avaliação estrutural do local do que sobre os aspectos culturais ou simbólicos das interações que ali se davam.

Enquanto Debret lança um olhar sensível às manifestações culturais e às práticas alimentares como expressões sociais e urbanas, Luccock limita-se a uma observação mais funcional e superficial do espaço. Debret ainda amplia sua análise ao descrever o Largo à noite como espaço de sociabilidade cosmopolita, frequentado por oficiais de marinha estrangeiros, sobretudo franceses, que encontravam “nas casas particulares, no espetáculo ou simplesmente nos cafés” ambientes propícios para o lazer e o convívio. Ele menciona dois desses estabelecimentos como sendo de franceses e pontos de encontro “de todos os estrangeiros” (Debret, 1978, Vol. II, p. 204), reforçando o caráter plural e multifacetado da vida urbana carioca.

Dessa forma, ao cotejar os relatos evidenciamos não apenas diferentes estilos de escrita e interesses de observação, mas também distintos graus de envolvimento com a realidade social da capital fluminense. Debret apresenta um retrato mais atento às dinâmicas culturais e alimentares como elementos estruturantes da vida urbana, enquanto Luccock oferece uma visão mais pragmática e limitada, que deixa em segundo plano os sujeitos e práticas que animavam os espaços da cidade.

Por sua vez, Luccock apresenta uma perspectiva centrada na apropriação funcional dos espaços comerciais como ambientes de sociabilidade. Em outro momento, descreve que, na porta das lojas (subentendemos que daquela região central da urbe), os bancos que durante o dia serviam como suporte para a exposição de mercadorias, à tarde eram convertidos em assentos para práticas de lazer, como o jogo de gamão.

Este ambiente reunia tanto jogadores quanto espectadores, configurando uma dinâmica de observação e convívio que extrapolava as funções estritamente comerciais daquele espaço. Diferentemente de Debret, que ressalta a pluralidade social e o protagonismo feminino nas atividades do Largo, Luccock retrata uma prática associada majoritariamente ao universo masculino e possivelmente a determinados segmentos socioeconômicos, como comerciantes e seus círculos de sociabilidade. Ambos os relatos, no entanto, são reveladores da vitalidade dos espaços públicos cariocas e das múltiplas formas de lazer e interação que se estruturavam no Rio, ainda que em meio às limitações materiais e às hierarquias sociais características do período.

A partir da chegada da família real ao Brasil, intensificaram-se as ações voltadas ao disciplinamento do espaço urbano, impulsionadas tanto pelo crescimento da dinâmica social

quanto pela exigência de que a sociedade fluminense refletisse um elevado padrão civilizatório, coerente com a presença dos monarcas e com o novo status do Rio de Janeiro como sede do Império (Silva, 2011; Schwarcz, 2011). Nesse contexto, Gouvêa (2012, p. 25) destaca que “a ordem pública e o bem comum se constituíram em temas inter-relacionados e de grande peso no contexto das transformações”.

No que se refere especificamente aos negros e à utilização das ruas, os relatos de Debret sobre os festejos de Carnaval revelam práticas lúdicas profundamente diferentes dos modelos europeus. Segundo o artista-viajante, o carnaval carioca não contava com os tradicionais cordões de mascarados, comuns na Europa, mas se organizava em torno de brincadeiras específicas, como a “batalha de limões de cheiro” (Debret, 1978, Vol. II, p. 298), que pode ser vislumbrada na imagem abaixo:

Figura 29 - Prancha nº 33 - Cena de Carnaval



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 299.

Ele explica que esses objetos eram esferas de cera, moldadas em cascas de limão ou laranja, preenchidas com água perfumada de canela e corantes, produzidas com antecedência e amplamente comercializadas, especialmente pelas mulheres negras.

A brincadeira consistia em atirar essas esferas uns nos outros, gerando uma espécie de batalha d'água. Além dos limões de cheiro, os negros, segundo Debret, incorporavam outras práticas lúdicas, como cobrir o rosto e as roupas dos colegas com uma mistura de água e polvilho, prática que remetia não apenas à diversão, mas também à construção de um espaço coletivo de pertencimento. A praia, as praças e, sobretudo, os chafarizes, tornavam-se locais centrais dessa sociabilidade festiva, que se estendia até a hora da Ave Maria, quando, então, as

rondas policiais retomavam o controle do espaço urbano e dispersavam os participantes (Debret, 1978).

Alencastro (2019) afirma que esta “festa de rua, popular e negra, embora de origem portuguesa – o entrudo” era predominante na urbe até meados de 1840, sendo enfraquecida pela popularização do Carnaval veneziano de máscaras. O argumento disseminado era que seria mais próprio a um povo civilizado e menos perigoso à saúde. Isto porque, quanto à civilidade buscava se assemelhar aos moldes europeus e “menos perigoso à saúde porque, no entrudo, além dos limões de cheiro, podia-se receber na cabeça o conteúdo dos penicos dos sobrados e as pauladas dos capoeiristas” (Alencastro, 2019, p. 40 e 41).

Do ponto de vista alimentar, esses momentos também eram marcados pela presença da comida de rua, que funcionava como elemento integrador das festividades. A venda — espaço informal de comércio ambulante — tornava-se o ponto de encontro dos negros durante e após as brincadeiras. A alimentação nesses contextos era simples, porém carregada de significado: “sardinhas ou peixe-galo servidos no vinagre, ceia comum às pessoas das classes pobres e aos escravos” além de pequenas porções de “seis peixes fritos”, constituíam os pratos mais comuns (Debret, 1978, Vol. II, p. 302). Essa alimentação, compartilhada e consumida muitas vezes de pé, com o prato nas mãos, refletia tanto as limitações materiais impostas pela condição social quanto à capacidade de ressignificar o ato de comer como prática coletiva e simbólica.

Como lembra Câmara Cascudo (1983), a alimentação popular brasileira, especialmente nos espaços urbanos do período colonial e imperial, era marcada pela simplicidade dos ingredientes, mas também pela criatividade na combinação e no preparo, revelando heranças africanas, indígenas e europeias. Nesse sentido, o consumo de pescados baratos, preparados com vinagre ou fritos em óleo, insere-se na lógica de uma culinária que, embora precária em termos materiais, era rica em práticas de compartilhamento e convivialidade.

Além disso, as festas populares descritas por Debret revelam como a cultura alimentar também operava como um marcador de classe e de acesso desigual aos bens. Enquanto os jovens das elites, comerciantes e membros da sociedade branca brincavam de atirar limões de cheiro a partir das sacadas de suas casas — expressão de um lazer mediado pela posição privilegiada no espaço urbano —, os negros, muitas vezes, recorriam aos restos desses objetos ou produziam seus próprios elementos lúdicos com materiais simples e baratos como polvilho e água.

A construção dessa cultura de rua, tanto no campo do lazer quanto da alimentação, evidencia, portanto, uma dinâmica de resistência cultural e de afirmação identitária. Como afirma Gilberto Freyre (2003), os negros, ainda que submetidos às duras condições da escravidão, foram capazes de produzir formas próprias de sociabilidade, festividade e culinária, que, com o tempo, passaram a compor parte estruturante da própria identidade cultural brasileira.

Debret, ao relatar essas práticas, não apenas registra uma faceta do cotidiano social do Rio de Janeiro oitocentista, mas também revela como, mesmo nos interstícios da opressão, emergiam espaços de liberdade simbólica, de afirmação cultural e de construção de sentidos coletivos mediados, entre outros elementos, pela comida e pela festa. As práticas de lazer e as expressões culturais dos negros, sobretudo dos escravizados, configuravam-se como espaços fundamentais de resistência simbólica, de construção de sociabilidades e de reafirmação de identidades. Mesmo submetidos a um regime social profundamente hierarquizado e opressivo, os momentos de festa, de lazer e de partilha alimentar ofereciam possibilidades de expressão cultural e de coesão comunitária.

Luccock em sua obra, não constrói narrativas que poderiam dialogar com as mencionadas acima sobre este festejo especificamente no Rio. Isto porque, em ocasião do intrudo, ele se encontrava no Estado Rio Grande do Sul. Da mesma forma que o relato do francês, destaca a brincadeira com os limões de cheiro naquele local, porém com o contraste de que em sua vivência ele e o grupo do qual fazia parte foram “atacados” de surpresa pelas filhas do governador da cidade. Demonstrando assim, o caráter democrático desta festa desde aqueles tempos, onde todos interagiam e participavam. Uma jocosidade especificamente destinada aos negros remete à Figura XX, na qual se embrulhava “farinha de trigo em cartuchos de papel e, de surpresa, quando um pobre negro se encontra distraído, fazem-no todo branco” (Luccock, 1975, p. 129).

Observava-se um aumento significativo nas expressões artísticas, abrangendo a literatura, a música, as artes plásticas e as artes cênicas de modo geral. Nesse contexto, o hábito de buscar entretenimento em ambientes naturais já havia se estabelecido (Dias, 2013). As festas e os botequins surgiam como formas de lazer mais populares entre a população (Kantor, 2008; Santos, 2015). Além disso, diversas atividades recreativas domésticas contribuíam para o dinamismo do cotidiano das pessoas (Priore, 2010), conforme poderemos ver no exemplo a seguir.

No que tange a o cotidiano da sociedade fluminense, Debret oferece registros valiosos dessas práticas. Um dos aspectos que se destacam é a descrição das reuniões

promovidas pelos ciganos — grupo marginalizado, mas livre — que, segundo ele, consagravam “grande parte de sua fortuna à gastronomia e à dança, seus prazeres prediletos” (Debret, 1978, Vol. II, p. 265). A partir dessa descrição, é possível perceber que a associação entre alimentação, música e dança não era exclusividade das elites, mas também um elemento estruturante das culturas populares e periféricas da época. As reuniões de ciganos descritas por Debret envolviam preparações alimentícias e bebidas,

os convivas sentam-se sobre esteiras, em torno de uma toalha sobre a qual dispõem os pratos; enormes cones de farinha de mandioca são colocados nos cantos, para serem misturados com o molho dos diversos acepipes, numa espécie de bolo comido com os dedos [...] bebe-se à saúde dos santos, do Papa, dos antepassados e dos amigos falecidos (Debret, 1978, Vol. II, p. 265).

Demonstrando assim, como, mesmo em contextos de marginalização social, a mesa e o ritual da comida exerciam função agregadora e simbólica.

Os instrumentos musicais europeus mais comuns no país neste período eram a flauta, o violão e a rabeca. Os ritmos, sons e danças africanas eram amplamente disseminados e populares nas festas religiosas, civis e sociais. Para Alencastro (2019) não tinha como abafar o som das “marmitas, agogôs e tambores [...] pandeiros ou maracás” dentro das senzalas, nem impedir o *lundu*⁴⁹ como canto de Natal. A música e as danças afro-brasileiras “apresentavam-se como resultantes de uma prática social [...] A onipresença dos ritmos afro-brasileiros derivava da onipresença da escravidão afro-brasileira” (Alencastro, 2019, p. 35 e 36).

Outro ritual alimentício em momento de confraternização era o ato de presentear com alimentos no período natalino, cena também ilustrada por Debret em sua obra *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*, não era apenas uma prática cotidiana, mas também um ritual profundamente simbólico no contexto das relações sociais do Brasil oitocentista.

Na imagem que Debret produz sobre os “Presentes de Natal”, escravizados são retratados transportando para dentro de uma residência uma variedade de gêneros alimentícios: aves abatidas, leitões, peças de caça, doces finos, compotas, licores e vinhos — especialmente vinho do Porto, que simbolizava refinamento e ligação com a tradição portuguesa. Uma carta de congratulações acompanha esses bens, reforçando o caráter formal e protocolar desse ato.

⁴⁹ No Dicionário do folclore brasileiro (1962), Luís da Câmara Cascudo define que também grafado como *lundum*, *landu*, *londu*, *londum* ou *landum*, o termo se refere à manifestação musical e coreográfica originada da confluência de elementos das culturas africana e europeia ibérica, que forjam parte da identidade musical brasileira em formação no fim do século XVIII.

Figura 30 - Prancha N° 25 - Presentes de Natal

Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. 3, p. 240.

Esse costume era, sobretudo, uma prática das elites, que utilizavam os alimentos como veículo de ostentação, de reforço dos laços sociais e de manutenção de redes clientelistas e hierárquicas. No Brasil do século XIX, o presente comestível de Natal não carregava apenas valor material, mas também social e simbólico, como observa Gilberto Freyre (2003) ao discutir as práticas de troca e de sociabilidade nas sociedades patriarcais.

Oferecer alimentos — especialmente os mais caros, como caça, vinho importado, doces europeus ou doces conventuais — era uma forma de expressar status, gratidão ou dependência social. Esses presentes reforçavam tanto relações horizontais (entre pares) quanto verticais (de patronagem e subordinação), envolvendo parentes, aliados políticos, padrinhos e até funcionários (Bordieu, 2007).

O teor desses alimentos tinha um significado associado à fartura e à celebração. Leitões assados, aves nobres e peças de caça não eram apenas pratos festivos, mas símbolos de prosperidade, hospitalidade e desejo de bons augúrios para o ano que se iniciava. As compotas e doces — muitos deles oriundos das tradições açucareiras dos conventos — e os licores caseiros indicavam o domínio das artes culinárias e, sobretudo, a sofisticação feminina no âmbito doméstico (Priore, 2016).

Por outro lado, esse costume também escancarava as desigualdades sociais. Eram os escravizados os responsáveis por transportar, organizar e muitas vezes preparar tais presentes, sem deles participar no mesmo grau. A própria cena representada por Debret evidencia como

os corpos dos negros eram utilizados para mediar esses rituais de sociabilidade que reforçavam a lógica do patriarcalismo e da ordem escravista.

Autores como Câmara Cascudo (1983), ao analisar os hábitos alimentares brasileiros, ressaltam que a troca de alimentos — especialmente em festas como Natal, São João e casamentos — era uma prática central na cultura luso-brasileira, herança direta dos costumes ibéricos, onde os alimentos funcionavam como veículo de bênçãos, prosperidade e reafirmação dos laços familiares e comunitários.

Além disso, Flandrin e Montanari (1998) ao tratarem da história da alimentação na Europa, mostram que presentear com alimentos finos — doces, carnes nobres e bebidas — fazia parte das práticas de elites desde a Idade Média, e que esses hábitos foram transpostos para as sociedades coloniais e pós-coloniais.

A análise das práticas festivas dos grupos sociais instalados no Rio de Janeiro no início dos oitocentos revela como os alimentos, presentes nos banquetes e nas distintas celebrações estiveram intrinsecamente ligados à afirmação simbólica do poder, às dinâmicas de sociabilidade e aos processos de diferenciação social. Os eventos das elites não se restringiam ao protocolo cerimonial, mas funcionavam como espetáculos públicos em que o luxo, a abundância e a encenação da comensalidade expressavam, de maneira performática, as hierarquias e os valores no contexto de um Brasil que se reorganizava politicamente e socialmente.

3.2. Alimentação e identidade: as diferenças culturais à mesa

Os relatos levantados revelam uma sociedade carioca rigidamente estratificada, na qual era possível identificar grupos claramente delimitados: desde a nobreza, cujos jantares reproduziam modelos europeus de luxo e sofisticação, até os escravizados e indigentes, cuja subsistência se dava em condições precárias.

Cada grupo possuía práticas alimentares próprias, definidas não apenas pelos recursos materiais, mas também por códigos culturais que determinavam o que se comia, como se comia, em quais horários, com quem se partilhava a mesa e quais modos e rituais eram adotados. Enquanto a elite buscava alinhar-se aos padrões franceses — tanto na composição dos cardápios quanto na etiqueta —, as camadas populares mantinham práticas mais ligadas à tradição local, à mestiçagem cultural e, muitas vezes, à improvisação diante das carências.

Ao se referir à obra de Debret, Serge Gruzinski (2001) faz um comentário que também podemos estender às *Notas* de Luccock. Ele diz que elementos valorizados pela história cultural estão presentes no texto, como os cardápios, as maneiras à mesa, as horas das refeições, o lugar respectivo dos alimentos e a importância de alguns deles, informações que ajudam a identificar a origem de alimentos e a expansão da gastronomia.

Portanto, buscaremos nos ater aqui na identificação destes elementos, onde tentaremos associá-los aos grupos existentes e revelados pelos viajantes. Partamos então, das descrições oriundas da representação pictórica intitulada “O jantar no Brasil”.

Figura 31 - Prancha Nº 7 - O jantar no Brasil



Fonte: Jean Baptiste Debret, 1978, Vol. II, p. 199.

A partir dela, o artista francês discorre sobre os hábitos envolvendo o jantar de vários grupos que julga compor a sociedade do Rio. De maneira muito semelhante, em alguns momentos, Luccock observa pontos convergentes e complementares aos dele.

Para melhor entender o que eles narram, partamos da explicação de Cascudo (1983) a fim de não haver “confusão vocabular dessas denominações” (p. 700): almoço é a primeira comida na Europa, para nós atualmente é o café matinal (ou pequeno almoço). O que dizemos almoço (que ocorre por volta do meio-dia), o europeu entende como jantar tradicional. O sentido da ceia é idêntico para ambos - a refeição ao terminar o dia. Entre jantar e ceia,

comia-se a merenda (lanche). Indígenas e africanos possuíam essas mesmas refeições com outros nomes.

Isto posto, a respeito da primeira refeição do dia, o inglês informava:

A primeira refeição da manhã deverá tomar no mesmo sítio em que pernito e o café com leite são preparados cedo; consentir que um hóspede se vá sem ele seria considerado falta de hospitalidade por parte do dono da casa e recusar tomar dele, falta de civilidade pelo hóspede.

O pequeno almoço das classes populares era sempre composto por café puro ou café com leite, chá ou chocolate (Debret, 1978). A estas bebidas quentes acrescentava-se um acompanhamento sólido, como cuscuz, mandioca, batata doce, abóbora, beijus de goma, tapioca, milho cozido com leite de coco (canjica ou mungunzá), coalhada, queijo assado (no inverno) ou carne assada com bananas. Para os mais ricos, os mesmos itens, aparecendo ainda, ovos estrelados, mingaus, biscoitos, bolos e manteiga. Nas “mesas médias” o mingau de carimã com gema de ovos era comum. As frutas eram raras neste momento do dia. E o pão, ainda em divulgação na cidade, só conseguia ser adquirido pelas pessoas mais abastadas, visto que seu alto valor comercial – decorrente da escassez da farinha de trigo - se tornava um entrave para sua popularização (Cascudo, 1983, p. 704 e 705).

Seguindo ao jantar, distinguido na imagem acima como representação de um casal abastado, a narrativa diz ser composto por uma sopa que continha carne de vaca, salsichas, toucinho, tomates, couve e rabanetes com folhas. Na hora de servir acrescentava-se hortelã e uma erva “com cheiro forte e gosto bastante desagradável” (talvez o coentro). Em seguida, um cozido com diversas carnes e legumes acompanhado de farinha de mandioca. Uma “insossa” galinha inteira assada ocupa o centro da imagem, servida com arroz e verduras cozidas e “extremamente apimentadas” (Debret, 1978, vol. 2, p. 196). Laranjas, já cortadas e empilhadas como uma pirâmide, complementavam a refeição e possuíam a importante função de refrescar e acalmar a boca que ficava ardida pela condimentação das pimentas. O francês explica que um preparo comum a todas as casas brasileiras, independente da classe, era o molho de pimenta malagueta amassada com vinagre. Uma salada de palmitos, cebolas cruas cortadas em rodela com azeitonas escuras e azeite (“de gosto detestável”) complementavam a abundante refeição. Como sobremesa menciona, arroz doce salpicado com canela, queijo Minas e frutas. Para beber: vinhos Madeira ou do Porto e água fresca.

Uma vivência de Luccock (1975) que complementa esta descrição remonta a uma reunião para o qual foi convidado. Ao meio-dia iniciava-se o jantar, ele diz, a mesa foi composta da junção de duas mesinhas menores, coberta com uma toalha de algodão limpa

com bordados e franjas nas extremidades. Parte dos objetos à mesa era oriunda da Inglaterra, como a louça e a cristaleira. Colheres e garfos de prata, a faca, cada convidado portava a sua. Sobre as maneiras de se portar, comenta que pouco a pouco os hábitos europeus foram se introduzindo em decorrência da convivência com eles. O que pode ser evidenciado pela substituição dos antigos objetos (cuias feitas de cabaça e cocos, por exemplo) pelos dantes mencionados, a utilização de mesa e cadeiras no lugar da esteira onde anteriormente sentavam diretamente ao nível do chão. Mesmo assim, os modos e etiqueta ainda não haviam sido absorvidos: cotovelos na mesa, pulso na beirada do prato, utilização dos dedos no lugar do garfo, colocar os dedos no prato da pessoa ao lado, muito barulho, gesticulação e conversa. Tudo isso causou espanto ao inglês que fez questão de registrar tais comportamentos. Terminando o jantar, servia-se uma xícara de café para cada um.

Podemos notar que Debret se atém mais a caracterizar minuciosamente o cardápio, externando opiniões sobre sabores, odores e modos de preparo. Talvez por sua origem e a relação dos franceses com a gastronomia. Já Luccock se preocupa com os objetos presentes, subentende-se que pela identificação de novos objetos a serem comercializados e com as regras de conduta e etiqueta, tão caras aos ingleses. Algo importante a ser ponderado é que o francês não estava presente nesta experiência, mas simplesmente narra uma representação de como acredita ocorrer a cena criada, por outro lado, o comerciante inglês exprime suas reais reações ao vivenciar o jantar na casa da “gente da terra”, como ele diz (Luccock, 1975, p. 83).

Em sequência, lemos, com muitas similaridades nas duas referências, sobre o jantar da família de um pequeno comerciante. O jantar do artífice contrastava violentamente com o abundante repasto acima descrito. Composto por carne seca, feijão e farinha de mandioca. Às vezes, acrescentava-se lombo de porco assado ou peixe cozido na água com salsa, cebola e tomates; repete que os preparos sempre eram acompanhados do molho de pimenta mencionado anteriormente (esta menção só consta na descrição do francês). Bananas e laranjas, principalmente, vêm como sobremesa. A bebida era água. As mulheres e crianças, sentadas nas esteiras dispostas ao chão, comiam com os dedos, aqui, somente o homem possuía faca e sentava à mesa. Debret exemplifica a localização desta cena como sendo numa sala nos fundos da loja, já Luccock, diz que, em geral, utilizavam a varanda na parte de trás da casa para fazer a refeição e acrescenta que as escravas comiam no mesmo ambiente, mas não indica quais pratos.

Dialogando com as narrativas, o viajante francês Freycinet observava que as refeições no Brasil se destacavam mais pela quantidade de alimentos do que pela sofisticação no serviço. Tal percepção se explica pelas diferenças entre os costumes à mesa, uma vez que a

tradição portuguesa de servir era significativamente distinta da francesa, o que, por certo, justificava seu estranhamento:

Fui um dia a casa do bispo e fiquei a princípio um pouco surpreendido por ver que estávamos colocados em volta de uma mesa muito grande, embora fosse pequeno o número dos convivas; e o meu espanto redobrou quando, sem me oferecerem de nenhuma iguaria, me serviram uma porção copiosa de cada uma delas. Em breve me vi assim rodeado de oito a dez pratos cheios, para eu escolher conforme o meu gosto e vontade (1827, t. I, p. 175).

Debret (1978) avança em sua análise e informa sobre a alimentação dos pobres e dos negros, nas *Notas* de John Luccock, não há registros específicos acerca da alimentação desses grupos que possam ser utilizados para confronto ou comparação. Tal ausência, acreditamos, decorre do fato de que essas temáticas não se alinham aos objetivos centrais da narrativa que Luccock propõe, conforme discutido no primeiro capítulo deste trabalho.

O pintor revela não apenas as diferenças nas condições materiais entre senhores e cativos, mas também as estratégias de sobrevivência desenvolvidas pelos próprios escravizados. Nas propriedades abastadas, a dieta era relativamente mais variada, composta por alimentos como canjica, feijão-preto, toucinho, carne seca, laranjas, bananas e farinha de mandioca, o que, de certo modo, refletia alguns recursos disponíveis nas unidades produtivas.

Entretanto, nas propriedades mais pobres, a alimentação era extremamente precária, restrita basicamente à farinha de mandioca umedecida, complementada ocasionalmente por frutas como laranja e banana. Ele informa a possibilidade, embora limitada, de adquirir toucinho e carne seca com os ganhos provenientes de pequenas atividades autônomas — prática tolerada pelos senhores —, bem como a pesca e a caça nas horas vagas (Debret, 1978). Demonstrando com isso, como os cativos buscavam formas de atenuar a insuficiência nutricional imposta pela condição de escravidão. Tal dinâmica evidencia, por um lado, a negligência dos senhores em garantir uma nutrição minimamente adequada e, por outro, a agência dos sujeitos escravizados na construção de suas próprias estratégias de subsistência e resistência dentro dos limites impostos pelo regime escravista.

Somente os relatos do artista evidenciam que os povos originários do Brasil possuíam modos de subsistência profundamente adaptados aos ecossistemas nos quais estavam inseridos. A abundância de frutas, raízes e plantas, descrita pelo viajante, garantia uma base alimentar diversificada e suficiente para suas comunidades, complementada pela caça, atividade na qual os homens, dotados de grande engenhosidade e destreza, se destacavam. O uso dos recursos naturais variava conforme o território ocupado: as tribos

situadas no interior das florestas priorizavam a caça; aquelas instaladas nas planícies e margens dos rios desenvolviam práticas agrícolas; enquanto os grupos localizados nas regiões costeiras dedicavam-se majoritariamente à pesca (Debret, 1978). Essa organização reflete uma relação equilibrada com a natureza e uma compreensão profunda dos ciclos e dinâmicas do ambiente.

Belluzzo (2010, p. 85) explica que a alimentação destes povos era “pobre em proteínas e rica em carboidratos”. Sendo ingeridas as carnes de caça e aves, principalmente em festas e comemorações. As mulheres semeavam a terra, com culturas de mandioca, milho, batata-doce, feijão, inhame, jerimum e pimentas. As técnicas de preparo eram simples e consistiam na cocção em vasilhas de barro ou utilização do móquem⁵⁰, da grelha ou do espeto para assar as carnes. Como métodos de conservação a secagem ao sol ou a defumação eram eficientes. Como não conheciam o sal, temperavam os alimentos com o *ionquet*, uma mistura de pimenta com água do mar.

Nestas comunidades, era atribuída às mulheres a atividade de produção do cauim, uma bebida de teor fermentado semelhante a um licor. Seu preparo consistia na mastigação de vegetais, principalmente grãos de milho, embora também utilizassem mandioca ou batata-doce, processo que iniciava a fermentação necessária para a obtenção do mesmo. Além do cauim, os povos indígenas elaboravam outros líquidos fermentados a partir de frutas, como caju e ananás, demonstrando amplo conhecimento sobre os recursos naturais e suas possibilidades de transformação (Debret, 1978).

As cunhãs, assim eram designadas as mulheres indígenas descritas pelo francês, responsáveis por confeccionar as bebidas fermentadas. Jean de Léry, em *Viagem à terra do Brasil* (1980), descreve o cauim como uma bebida “turva e espessa como borra e tem como que o gosto de leite azedo” (p. 130). Produzidas especialmente para serem consumidas nas festas e cerimônias ritualísticas da aldeia (Belluzzo, 2010).

Segundo Cascudo (1983, p. 705), enquanto os indígenas e africanos realizavam suas refeições de forma silenciosa e apressada, os hábitos alimentares associados à convivência, à conversação e ao prolongamento da refeição com sobremesas foram introduzidos e preservados no Brasil pelos portugueses, que mantinham essas práticas em seus ambientes domésticos.

⁵⁰ Moquém (mo-quém). Substantivo masculino. Significado: espécie de grelha muito alta para curar carnes ao fumo ou ao fogo. Origem etimológica: tupi moka'em, grelha para carne.

Seguindo a cronologia de Debret, após discorrer sobre as camadas menos abastadas, veremos a respeito dos hábitos alimentares da nobreza portuguesa. Em decorrência da enorme afluência de estrangeiros na capital, se fazia necessário atender aos “hábitos do luxo europeu”, sendo o prazer à mesa um dos principais. Em sua opinião, a cidade do Rio em 1817 já possuía recursos “bem satisfatórios” aos gastrônomos. Profissionais de nacionalidade italiana – “cozinheiros por instinto e primeiros sorveteiros do mundo civilizado”, viram como uma oportunidade a possibilidade de oferecer seus serviços para realização de “banquetes e serviços particulares delicadamente executados” (Debret, 1978, Vol. II, p. 197 e 198).

O relato do prussiano Yon Leithold acerca de um jantar comum, em 1819, servido em uma chácara nos arredores do Rio de Janeiro oferece uma perspectiva relevante sobre os hábitos alimentares das elites naquele período e complementa a informação acima. Ele informa que refeição era composta por pratos substanciosos e variados, como sopa de galinha, ovos com espinafre, fricassê de galinha acompanhado de um molho apimentado típico, além de um cozido de carneiro servido com salada, finalizando com laranjas e biscoitos como sobremesa.

A diversidade dos mantimentos revela tanto a influência da culinária luso-brasileira quanto a incorporação de elementos locais, como o uso de pimentas nativas. Leithold (1966) observa, contudo, a ausência de pão à mesa, explicada pelo fato de o proprietário adquirir apenas o estritamente necessário na cidade, não esperando, naquela ocasião, a presença de convidados. Tal detalhe evidencia aspectos logísticos do abastecimento alimentar fora do núcleo urbano, bem como práticas de consumo adaptadas às circunstâncias cotidianas.

De modo geral, a rotina das elites no Brasil dos oitocentos, seguia um ritmo bastante específico, marcado pela conciliação entre atividades produtivas, lazer e sociabilidade. Os indivíduos das camadas abastadas costumavam levantar-se por volta das nove horas, realizar o desjejum às dez e dedicar-se aos negócios até aproximadamente três da tarde. Na sequência, faziam a principal refeição do dia, seguida de uma longa sesta, prática comum em razão do clima e dos costumes herdados da tradição ibérica. O período da noite era reservado ao convívio familiar, marcado pelo consumo de chá às oito horas, ou, eventualmente, à participação em encontros sociais. Nessas ocasiões, saíam de suas residências por volta das sete e retornavam às onze, salvo quando se tratava de bailes, que se estendiam até as duas ou três da madrugada, revelando assim a importância dos eventos noturnos na dinâmica de sociabilidade da elite urbana (Silva, 1977).

Quanto à definição dos horários das refeições no Rio de Janeiro do século XIX refletia tanto as dinâmicas profissionais quanto os hábitos culturais dos diferentes grupos

sociais. O jantar, considerado por Debret como a principal refeição do dia, variava conforme a ocupação do chefe da família: os funcionários públicos jantavam às duas da tarde, logo após o encerramento das repartições; os brasileiros de perfil mais tradicional mantinham o hábito de comer ao meio-dia; e os comerciantes estabeleciam seu horário às treze horas. Os únicos a destoar desse padrão eram os negociantes ingleses, que, seguindo seus costumes, realizavam o jantar às seis da tarde (Debret, 1978).

Independentemente dessas variações, o chá das oito da noite consolidava-se como um momento de sociabilidade entre as camadas mais abastadas, caracterizando-se por uma refeição leve, centrada no consumo de doces, cuja popularização é evidenciada pela constante divulgação, pelos confeitadores da época, de bandejas e iguarias específicas para essa ocasião (Silva, 1977).

Como vimos, os relatos de Debret e Luccock revelam uma sociedade profundamente marcada por desigualdades sociais que se manifestavam, entre outros aspectos, na alimentação. A mesa funcionava como espelho das hierarquias sociais, em que o que se comia, como se comia e com quem se partilhava a refeição traduzia não apenas condições materiais, mas também valores culturais, distinções simbólicas e dinâmicas de poder. Se, por um lado, as elites buscavam legitimar sua posição social por meio da adoção de práticas gastronômicas europeias — especialmente francesas —, por outro, as camadas populares, os escravizados e os povos indígenas mantinham práticas alimentares próprias, moldadas pela adaptação ao meio, pela criatividade diante das carências e pela preservação de tradições.

Nesse contexto, a alimentação não era apenas uma necessidade fisiológica, mas também um importante marcador de identidade e de resistência cultural. Dando continuidade à análise, o próximo tópico abordará a relação entre os hábitos alimentares, as práticas de higiene e os cuidados com a saúde, revelando como esses aspectos se articulavam no cotidiano e refletiam as condições sanitárias da época.

3.3. Higiene e saúde: sua relação com alimentos e hábitos alimentares

No início dos oitocentos, a relação entre alimentação e saúde era marcada por crenças e práticas que refletiam o conhecimento da época. As pessoas buscavam alimentos considerados capazes de promover a cura e melhorar o bem-estar, como ervas e remédios naturais, enquanto também acreditavam que certos alimentos poderiam causar doenças ou agravar problemas de saúde. Essa época foi um período de transição, onde as ideias

tradicionais conviviam com os primeiros estudos científicos, moldando a compreensão sobre o impacto da alimentação na saúde humana (Didone, 2007).

Conforme mencionado no capítulo anterior, durante o recorte temporal no qual este estudo se baseia, ainda não haviam regras aprofundadas e direcionadas ao manuseio dos alimentos e nem aos locais onde as comidas eram preparadas. Utilizava-se o Código Filipino⁵¹ até o ano de 1810 como base para fiscalizar e orientar tais assuntos. Novas regras e determinações foram estabelecidas por D. João VI após sua chegada.

É pertinente aqui, explicarmos que a prática da medicina ainda estava em desenvolvimento, influenciada tanto por tradições antigas quanto pelos primeiros conhecimentos científicos que começavam a surgir⁵². O conceito de saúde e as causas das doenças ainda não eram definidos, sendo fortemente ligado à higiene e ao ambiente. De maneira geral, baseavam-se nos conceitos da *teoria miasmática*⁵³, na qual emanções nocivas invisíveis corrompiam o ar e atacavam o corpo humano. Os miasmas seriam gerados pela sujeira encontrada nas cidades insalubres, e também por gases formados pela putrefação de matérias orgânicas. Tais eventos eram agravados pelo calor tropical (Corbin, 1987).

Os médicos da época utilizavam uma combinação de remédios naturais, práticas tradicionais, recomendação de ambientes arejados ou próximos ao mar. Muitas vezes, acreditavam que certos alimentos tinham propriedades curativas ou poderiam ajudar na recuperação de doenças. Por exemplo, alimentos como ervas, frutas e raízes eram utilizados

⁵¹ As Ordenações ou Código Filipino resultaram da reforma feita por Felipe II da Espanha (Felipe I de Portugal), ao Código Manuelino, durante o período da União Ibérica. Continuou vigindo em Portugal ao final da União, por confirmação de D. João IV. Até a promulgação do primeiro Código Civil brasileiro, em 1916, estiveram também vigentes no Brasil. Para ver o documento completo, consultar a biblioteca do Senado Federal através do endereço eletrônico. Disponível em : <http://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/242733> , acesso em 10/06/2025.

⁵² O pesquisador Paulo Chagastelles Sabroza (2001) explica que os avanços nas ciências da vida só começaram a ocorrer, efetivamente, no mundo ocidental na segunda metade do século XIX. Como a identificação da estrutura celular, dos processos fisiológicos e da teoria evolutiva das espécies, fundamentaram cientificamente a ideia de saúde como adaptação ao meio externo. Os modelos de equilíbrio entre meio interno e externo, propostos por Claude Bernard, e da seleção natural dos mais aptos, de Darwin, foram importantes para integrar conceitos de ordem, diferença e mudança. A metáfora da sociedade como organismo levou ao desenvolvimento da noção de patologia social e ao surgimento da estatística vital e da epidemiologia. Assim, a saúde passou a ser entendida como resultado de condições de vida adequadas, enquanto as doenças foram relacionadas à pobreza e injustiça, com sua superação vinculada ao progresso social.

⁵³ Segundo o médico polonês radicado no Brasil Napoleão Chernoviz o termo “Miasmas” foi definido no *Dicionário de Medicina Popular* de 1890 desta maneira: “Tomando a palavra em sua acepção toda, consideram-se este titulo todas as emanções nocivas, que corrompem o ar e atacam o corpo humano. Nada há mais obscuro do que a natureza íntima dos miasmas (...) As condições que favorecem os desenvolvimentos miasmáticos estão bem determinadas. Os pântanos offerecem-se em primeiro lugar. Ninguém ignora quanto são comuns, sobre o globo, as moléstias, e especialmente intermitentes benignas ou perniciosas que provem delles. Estes effluvios pantanosos, cujos insalubres effeitos sobem pela decomposição das matérias vegetaes e animaes, são sobretudo temíveis nos paizes quentes visto que a atividade da putrefação está na razão direta do calor” (Chernoviz, 1890).

não só na alimentação diária, mas também como parte de tratamentos medicinais (Mastromauro, 2010).

O crescimento urbano desordenado, a falta de saneamento básico e a ausência de medidas de saúde pública eficazes contribuíam para a proliferação de enfermidades. Ocasionalmente, já na segunda metade do século, surtos de febre amarela, cólera e tuberculose⁵⁴. De acordo com a arquiteta Donatella Calabi, o encontro dos saberes de múltiplas áreas, tais como a dos médicos higienistas e engenheiros sanitaristas (entre outros), culminou num campo de saber no início dos oitocentos, chamado “urbanismo”. Disciplina bastante flexível, segundo a autora, pois se consolidará apenas no início do século XX na organização do espaço físico urbano agregando conhecimentos de diversas áreas (Calabi, 2004).

Além disso, ao estudarmos os livros de receitas daquele período, podemos afirmar que havia a ideia de que alguns alimentos poderiam prevenir doenças ou fortalecer o corpo. Abordaremos este aspecto mais à frente para contrastar com as fontes. Enquanto, através dos relatos, vemos que outros eram considerados causadores de enfermidades, levando as pessoas a evitá-los. Essa relação entre alimentos e saúde refletia o entendimento limitado da época, que mesclava conhecimentos tradicionais com as primeiras tentativas de aplicar a ciência na medicina.

Veremos neste tópico como os dois viajantes perceberam tais nuances e como descreveram em suas obras este assunto.

Debret expõe variados relatos envolvendo esta temática. No primeiro volume, quando trata dos povos originários, explica que os anciãos das tribos são chamados para consultar os doentes. Por conta de “sua grande experiência [...] resolve sobre a virtude das plantas curativas e indica as que devem ser escolhidas, prescrevendo meios mais ou menos supersticiosos de tirar delas efeitos salutareos” (Debret, 1978, Vol. I, p. 37). Em contrapartida, John Luccock traz uma referência sobre um alimento a ser evitado proveniente de hábitos dos indígenas, mas que repercutia aos demais habitantes da cidade. Diz ele que este grupo chamava a lepra de *pyra-ayba*, doença de peixe ou doença de escamas. Por isso, muitas pessoas tinham preconceito com o consumo de pescado, pensando que pegariam tal mazela (Luccock, 1975, p. 30). Apesar de haver

grande variedade de excelente pescado nas águas do Rio, [...] poucas espécies eram de uso comum, e menos ainda dignas de qualquer estima. O fato é que as pessoas em

⁵⁴ Entre as epidemias importantes da época, podemos citar a de febre amarela, em 1849, e a do cólera, em 1855, além de outros surtos epidêmicos entre 1829 e 1835 (Santos, 1981).

geral têm preconceito em relação a essa casta de alimento, tendo-a por insalubre e supondo que, quando usada constantemente, produz a lepra [...] isto é, doença de peixe ou doença de escamas (Luccock, 1975, p. 30).

Outro apontamento do francês informa que em outras tribos o doente era submetido a uma rigorosa dieta alimentar, recebia infusões e remédios. Portanto, ambos perceberam alguns saberes oriundos de grupos indígenas relacionados a alimentos que foram absorvidos pelos outros grupos sociais existentes.

Ao longo de vários séculos, os povos ameríndios desenvolveram conhecimentos científicos essenciais para sua sobrevivência nos diversos biomas presentes na região que hoje corresponde ao território brasileiro. Esses povos adquiriram a habilidade de reconhecer os perigos ambientais, bem como de identificar suas potencialidades e benefícios, elaborando saberes acerca de alimentos, cultivares, remédios e recursos utilizados na construção de moradias, instrumentos e outros utensílios (Silva, 2017).

Nesse contexto de interação com os ambientes naturais, os povos indígenas construíram seus modos de vida e sistemas de conhecimento, que se consolidaram ao longo do tempo. Com a chegada dos colonizadores europeus, esses grupos tiveram que aprender a sobreviver em meio a processos de violência, guerras e epidemias. Por sua vez, os colonizadores também precisaram assimilar conhecimentos indígenas para sobreviver na floresta, explorando seus recursos de forma a garantir sua própria subsistência (Silva, 2017).

Segundo opinião do próprio Debret que dialoga com o discurso higienista do período, no clima quente e úmido do Rio de Janeiro, os médicos perceberam que não era incomum que o estado de fraqueza extrema de um doente fosse prejudicial ou até perigoso. Por isso, a indicação médica da canja de galinha para nutrição de doentes, era considerada como alimento substancial e refrescante. Portanto, era frequentemente indicada pelos doutores e as casas de pasto e enfermarias já deixavam esta preparação pronta pela manhã, pois era tida como “indispensável” (Debret, Vol. II, p. 225).

A origem da canja de galinha remonta à época das grandes navegações, os marujos portugueses aportavam famintos e debilitados no continente asiático dadas as precárias condições das viagens, razão pela qual os anfitriões lhes serviam uma “papa de arroz” denominada Kanji (na Índia) e Congee (na China), pois o alimento já havia adquirido o caráter medicinal. Tanto assim que às parturientes e às pessoas em estado de convalescença eram alimentadas com a “canja” (Arakaki e Diniz, 2011). É sabido ainda que foi um prato muito apreciado pelo imperador D. Pedro II, presente em seu cardápio diário e que também possuía o hábito de degustá-la nos intervalos teatrais (Cascudo, 2004; Belluzzo, 2010).

Através da análise de livros de receitas, como o *Cozinheiro Imperial* (1840, p. 35-38), na seção *SOPAS (CALDOS)*, por exemplo, evidenciamos outras preparações sendo indicadas para moléstias que poderiam acometer as pessoas: Caldos para doentes e para sãos, Caldo fresco e purgativo, Caldo para inflamação do peito, caldo para purificar a massa do sangue, Caldo para defluxos catarraes, Caldo para doença do peito, Caldo de rãs e caracóis para tosses secas, Caldo para vapores e flatos que sobem à cabeça, Caldo para obstruções do mesentéreo, do fígado e do baço, Caldo para dores de cabeça, Caldo amargoso para todas as moléstias do peito e vômitos, Caldo para convalescente e Caldo restaurante e Sustância de Galinha. Segue a sequência de passos para confecção desta última

[...] metta-se uma gallinha gorda em uma prensa, depois de meia assada, na qual se apertará até se delirem os ossos; apanharão a substancia em uma tigela, e temperando-a de sal, se misturará, se for para são, com outro tanto caldo de gallinha; e se for para doente, em uma tigela de caldo, se deitará uma ou duas colheres pequeninas da dita substancia (Cozinheiro Imperial, 1840, p. 131).

Podemos perceber que este preparo era indicado como um aditivo para reforçar outros caldos, servindo para reforçar a alimentação de pessoas saudáveis ou auxiliar na cura de enfermos.

Continuando a estabelecer a relação entre saúde e alimentação naquele período, observamos também a caracterização de alguns alimentos como prejudiciais. Couto e Goldfarb (2015) refletem sobre o fato de médicos cariocas passarem a associar certos alimentos populares à ocorrência de doenças, especialmente entre as camadas mais pobres da população. Farinhas de mandioca e de milho, feijão, carne de porco, carne-seca e alimentos crus ou excessivamente condimentados — como os preparados com canela, pimenta, cravo e óleo de dendê — foram apontados como prejudiciais à saúde física e mental.

A predominância de farináceos na dieta, por exemplo, foi criticada pelo doutor Alexandre José do Rosário em 1839. Essas ideias influenciaram até mesmo os livros de receitas da época, como o *Cozinheiro Imperial*, que pouco utilizava tais ingredientes, preferindo substituí-los por outros considerados mais “saudáveis”, como a manteiga de vaca no lugar da gordura de porco. Essas obras culinárias, voltadas à elite, refletiam a tentativa de alinhar os hábitos alimentares às prescrições médicas e aos discursos científicos vigentes, revelando as tensões entre tradição e modernidade na construção de uma alimentação ideal no Brasil imperial.

Os terapeutas observaram ainda, que diferente da Europa, onde a fraqueza poderia ser suportável em certas situações, no Rio de Janeiro essa condição talvez fosse mais

prejudicial ou até fatal para o paciente. Em resumo, o clima⁵⁵ influenciava na gravidade das doenças e na recuperação dos enfermos (Debret, 1978). Luccock cita uma situação de “desleixo”- de acordo com suas palavras – que associada ao calor e umidade locais, provocava a multiplicação de diversos insetos e pragas, como baratas, escorpiões, formigas, moscas, mosquitos, centopéias e lagartixas. Demonstra desaprovação com a falta de hábitos de higiene nas casas. Conta que de vez em quando as pessoas varriam seus aposentos e raramente lavavam o solo. Isto por causa da maioria das casas serem sobrados, onde o piso térreo servia como armazém de mercadorias. Se jogassem água, a mesma escorreria por entre as tábuas que compunham o assoalho e estragariam os produtos estocados abaixo. Como método repelente às picadas de mosquito ele sugere que se aplique “caldo de limão aos pontos expostos às depredações dos insetos” (Luccock, 1975, p. 88 e 89).

De acordo com a pesquisadora Gisele Machado (2011), “o Rio de Janeiro do século XIX era a personificação da insalubridade” (Machado, 2011, p. 7). A autora destaca que um dos principais fatores contribuintes para as condições sanitárias precárias daquela época estava relacionado à presença de pântanos, os quais eram ricos em compostos provenientes de substâncias animais e vegetais em decomposição. Em contato com o clima quente, esses materiais entravam em processo de putrefação, liberando gases nocivos à saúde pública. Ademais, a configuração geográfica da cidade, circundada por morros, agravava ainda mais a situação, uma vez que dificultava a circulação do ar. Para os higienistas da época, tais formações geográficas impediam a livre circulação de ar e a entrada de ventos saudáveis, contribuindo para o agravamento das condições insalubres urbanas (Tellaroli Junior, 1996).

Conforme Sandra J. Pesavento (2002), desde uma modesta vila colonial, o Rio passou a manifestar, sobretudo a partir do terceiro quartel do século XIX, os efeitos de um crescimento urbano progressivo, caracterizado por incrementos sucessivos. Nesse processo de transformação, questões relativas à higiene pública, ao transporte, à segurança urbana, à habitação e à alimentação emergiram como demandas essenciais de uma metrópole em expansão que buscava atender às exigências decorrentes de seu status socioeconômico e político.

O Estado, por sua parte, desempenhava um papel central na fiscalização e na elaboração de uma legislação alinhada a esses princípios. Era responsável por mediar as

⁵⁵ A relação entre o clima e a saúde é observada desde a Antiguidade, quando médicos gregos já associavam as condições climáticas à ocorrência de doenças. Na época, fatores como o ar, a alimentação, as bebidas, os exercícios, o sono, as evacuações e até as emoções eram considerados determinantes para a saúde — concepção que permaneceu influente até grande parte do século XIX, tanto na Europa quanto no Brasil (Couto e Goldfarb, 2015).

contradições de uma cidade insalubre e frequentemente doente, promovendo ideias que valorizavam a higiene e introduziam usos inovadores e às vezes excêntricos para os fluminenses. Entre a cidade idealizada e a realidade, estavam a legislação e a fiscalização como instrumentos de mediação (Karls, 2017).

Quando Luccock descreve o matadouro e o abate dos bois, como mencionamos no capítulo 2, diz que todos os resíduos eram lançados direto na baía, a vista de todos. E o rebotalho (tripas) também era jogado e ficava boiando, a menos que “negros da mais baixa casta [...] se achem presentes para apanhar e lavar para fins medicinais” (Luccock, 1975, p. 30).

Tanto Luccock quanto Debret oferecem visões complementares e críticas sobre o tratamento dado aos dejetos nas residências brasileiras do século XIX, evidenciando a precariedade das práticas sanitárias e a associação dessas tarefas a pessoas escravizadas. Luccock (1975, p. 89) descreve que os resíduos domésticos eram acumulados em tinas localizadas na cozinha, sendo posteriormente despejados na rua por escravizados, ou atirados diretamente nos quintais, onde formavam montes fétidos e propícios à proliferação de doenças e insetos, apenas removidos pelas chuvas tropicais. Debret, por sua vez, foca nas condições degradantes enfrentadas por aqueles encarregados dessas tarefas impuras, geralmente os únicos escravizados da casa ou os de menor valor, conhecidos como “tigres” ou “cabungos” — termos que remetem às marcas causadas pela exposição contínua aos dejetos transportados sobre o corpo (Karasch, 2000; Costa, 2022). Enquanto Luccock enfatiza os efeitos sanitários e ambientais do descarte inadequado, Debret ressalta a dimensão humana e a desumanização imposta a essas pessoas, marcadas física e simbolicamente pela sujeira que eram forçadas a carregar.

Entre eles, é Luccock quem demonstra maior preocupação com as condições sanitárias do Rio de Janeiro, alertando para o risco de a cidade se transformar em um “centro de pestilência”, marcado pela disseminação de doenças infecciosas e contagiosas. Ele menciona explicitamente que “a febre-amarela já se acha às suas portas, se ela entrar seus estragos serão tremendamente desoladores” (Luccock, 1975, p. 90). Debret, por outro lado, não faz críticas diretas à infraestrutura urbana ou às condições de saúde pública, o que pode ser atribuído à sua relação estreita com a corte e ao fato de ser um funcionário a serviço do governo imperial, o que provavelmente limitava sua liberdade de expressão nesse tipo de comentário mais incisivo.

De modo semelhante, Luccock e Debret registram práticas e comportamentos que, em meio à insalubridade geral descritas anteriormente, destacavam-se positivamente pela

preocupação com a limpeza e o cuidado com a aparência. Luccock, ao participar de um jantar, observa com apreço o costume de, ao final da refeição, um escravizado passar entre os convidados portando uma bacia, jarro e toalha para que cada um pudesse lavar as mãos, o rosto ou a boca. Apesar de considerar que a prática não era conduzida com muito decoro, ele a classifica como um dos hábitos “mais asseados e de melhores maneiras da terra” (Luccock, 1975, p. 85). De modo semelhante, Debret, ao retratar as negras vendedoras de pão de ló, elogia sua aparência asseada e, por vezes, elegante, ressaltando que “nossos ambulantes muito raramente lhe chegam aos pés” (Debret, 1978). Em ambos os relatos, os viajantes demonstram surpresa e admiração diante de práticas de higiene e apresentação pessoal que contrastavam com a imagem frequentemente negativa que os estrangeiros faziam da população local, revelando nuances de asseio e cuidado que resistiam mesmo em contextos adversos.

No que diz respeito ao abastecimento de água, Luccock observa com preocupação a escassez desse recurso, destacando que muitas fontes públicas eram utilizadas simultaneamente para múltiplas finalidades, como lavar roupas e dar de beber aos cavalos. Ele cita como exemplos a fonte da Rua das Marrecas, a dos Quartéis do Segundo Regimento e a do Largo da Carioca, esta última abastecida pelo Rio Carioca. Fora do centro urbano, menciona ainda a existência de uma fonte no bairro do Catumbí e a Bica dos Marinheiros, utilizada pela marinha mercante, com água proveniente do Rio Comprido. O inglês também descreve o funcionamento do Aqueduto da Carioca, construído por volta de 1750, detalhando seu percurso desde as nascentes no morro do Corcovado até os pontos de distribuição. Esse sistema, baseado em chafarizes e bicas, permaneceu em uso até meados de 1840. Debret, por sua vez, embora não discorra tecnicamente sobre o abastecimento, representa visualmente essa estrutura em uma de suas pranchas (*Vista do Largo do Palácio do Rio de Janeiro*), como no caso do chafariz do Largo do Paço ⁵⁶—descrito como um “chafariz luxuoso que decora o cais” (Debret, 1978, Vol. III, p. 142), cuja função era fornecer água tanto ao bairro quanto aos navios ancorados na Baía. Enquanto Luccock adota um tom crítico e descritivo, enfatizando a limitação do suprimento hídrico, Debret valoriza o aspecto estético e funcional das fontes em sua representação artística.

⁵⁶Também conhecido como Chafariz da Pirâmide (1789), esta importante obra pública que contribuiu para o abastecimento urbano e o comércio portuário é de autoria do artista conhecido popularmente como Mestre Valentim (1745–1813). Filho de uma mulher negra escravizada e de fidalgo português, nasceu em Minas Gerais e foi levado ainda criança para Portugal. Lá teve contato com influências artísticas europeias iluministas. Ao retornar ao Brasil, tornou-se figura central na urbanização do Rio de Janeiro, sendo responsável por diversas obras na urbe (Ribeiro, 2000).

Portanto, ao compararmos as visões de Debret e Luccock sobre a relação entre higiene, saúde e alimentação no Rio de Janeiro oitocentista, notamos abordagens distintas que se complementam e, ao mesmo tempo, revelam as limitações e influências de seus respectivos olhares. Enquanto Luccock adota uma perspectiva mais crítica, destacando as deficiências sanitárias, os hábitos alimentares considerados prejudiciais e a precariedade das práticas de higiene, especialmente entre as camadas populares, Debret apresenta uma visão mais moderada e estética, frequentemente alinhada ao discurso oficial e às convenções da corte.

Ambos, porém, reconhecem a influência dos saberes tradicionais e indígenas, evidenciando como práticas medicinais e alimentares oriundas desses grupos foram absorvidas, reinterpretadas ou marginalizadas no contexto urbano da capital imperial. Através de seus relatos, percebemos como alimentação e saúde estavam profundamente imbricadas às condições ambientais, às estruturas sociais e às concepções médicas em transformação naquele período. Suas obras nos permitem vislumbrar não apenas os desafios enfrentados por uma cidade marcada pela insalubridade e pelo crescimento desordenado, mas também os esforços — ora empíricos, ora institucionalizados — de lidar com o adoecimento por meio da alimentação e da higiene, antecipando debates que mais tarde seriam formalizados nas políticas públicas de saúde urbana. Deste modo, os relatos de Debret e Luccock revelam não apenas um retrato da época, mas também os limites e potencialidades dos saberes em disputa na construção de uma modernidade tropical.

Ao longo deste capítulo, evidenciamos como a alimentação no Rio de Janeiro das primeiras décadas do século XIX transcende sua função biológica, assumindo papel central na articulação das práticas sociais, na expressão de distinções de classe e na construção simbólica da identidade cultural. Os relatos de Debret e Luccock revelam múltiplas camadas de significados associados aos alimentos e às formas de comer, que vão desde a ostentação do poder nas festas cortesãs até a resistência cultural das camadas populares e dos escravizados nas práticas de rua e na alimentação cotidiana. Assim, a comida aparece não apenas como sustento, mas como linguagem — um código social que comunica pertencimentos, hierarquias, resistências e adaptações. Através da análise das festividades, dos rituais alimentares e das interações no espaço urbano, compreendemos que os hábitos alimentares constituem um eixo estruturante das sociabilidades cariocas da época, sendo fundamentais para apreender a complexidade das dinâmicas culturais daquele período histórico.

Considerações Finais

O desenvolvimento desta pesquisa permitiu refletir sobre as múltiplas dimensões da alimentação no Rio de Janeiro do início dos oitocentos, a partir da análise dos relatos de dois viajantes europeus, *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil* do inglês John Luccock e *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, do francês Jean-Baptiste Debret.

Ao analisarmos as fontes de maneira comparada inicialmente identificamos, catalogamos e descrevemos suas representações sobre aspectos da alimentação presente na capital carioca.

Procuramos estabelecer um diálogo crítico entre essas narrativas e a historiografia existente, buscando compreender de que forma seus olhares estrangeiros captaram e representaram as práticas alimentares e os modos de convivência social em uma cidade marcada por intensas transformações políticas, econômicas e culturais que buscava alcançar o modelo civilizatório europeu. A problemática do estudo buscou levantar interpretações sobre os aspectos da influência europeia na alimentação dos habitantes da capital do Império, representadas nas narrativas.

O Rio de Janeiro, enquanto capital do Império português após 1808, tornou-se palco de um processo acelerado de reconfiguração urbana e social, desencadeado não apenas pela presença da corte, mas também pela abertura dos portos às nações amigas, pelo aumento expressivo da circulação de pessoas e pela introdução de novos hábitos, mercadorias e referências culturais. Nesse contexto, a alimentação, mais do que uma necessidade biológica, revela-se como um fenômeno social e simbólico, capaz de expressar as tensões, as trocas e as negociações culturais que se estabeleceram entre diferentes grupos sociais.

A análise dos relatos de Debret e Luccock possibilitou compreender como a alimentação está profundamente entrelaçada às dinâmicas de sociabilidade e às relações de poder que estruturavam o espaço urbano carioca no período. Ambos os autores, ainda que movidos por interesses distintos — o primeiro inserido em um projeto artístico, o segundo ligado às práticas comerciais —, captaram, cada um à sua maneira, aspectos significativos das práticas alimentares, dos espaços de convivência e das formas de interação social observadas na urbe.

Observou-se, nos registros de Debret, uma atenção especial às representações visuais das cenas cotidianas, aos rituais públicos e às hierarquias sociais, muitas vezes expressas nos ambientes de refeições e nos modos de servir e consumir os alimentos. Seu olhar, atravessado pela formação acadêmica e pela estética neoclássica, reflete não apenas um desejo de

documentar, mas também de interpretar e atribuir significados àquilo que observava, construindo uma narrativa visual que articula arte, história e cultura. As imagens que produziu, somadas aos textos descritivos, revelam uma urbe em constante tensão entre a tradição colonial, a influência europeia e a presença marcante de práticas culturais afrodescendentes e indígenas.

Por sua vez, Luccock apresenta um olhar mais prático e atento às dinâmicas materiais e econômicas. Seu relato oferece importantes informações sobre os circuitos de abastecimento, os mercados, os tipos de alimentos consumidos e comercializados, os espaços de produção e venda, além das relações estabelecidas entre comerciantes, consumidores e diferentes grupos sociais. Ainda que menos preocupado com os aspectos estéticos ou simbólicos, seu texto revela, de forma contundente, como a alimentação e o comércio estavam profundamente articulados às transformações econômicas decorrentes da abertura dos portos e da inserção do Brasil nos circuitos comerciais internacionais.

A comparação entre essas duas fontes revelou não apenas pontos de convergência — como a percepção da diversidade cultural presente no Rio e a identificação de práticas alimentares híbridas —, mas também importantes divergências, decorrentes das trajetórias pessoais, dos interesses e das formas de apreensão da realidade de cada autor. Enquanto Debret enfatiza os contrastes sociais, os rituais e os símbolos presentes na vida urbana, Luccock oferece um retrato mais voltado às estruturas econômicas e às práticas comerciais que sustentavam o cotidiano da urbe.

Nesse sentido, torna-se evidente que os relatos de viajantes, longe de serem registros neutros ou descritivos de uma realidade objetiva, são construções simbólicas, atravessadas por filtros culturais, expectativas e, muitas vezes, por estereótipos que refletem tanto o olhar sobre o outro quanto a visão de mundo do próprio observador. Essa constatação reforça a importância de abordá-los de forma crítica, considerando as condições de produção dessas narrativas e os contextos históricos e culturais que moldaram suas percepções.

Ao analisar a alimentação tornou-se perceptível sua centralidade enquanto prática social capaz de revelar processos mais amplos de construção de identidades, de afirmação de hierarquias sociais e de mediação cultural. Vimos como a miscigenação plural presente à mesa pôde ser constatada através da diversidade de alimentos, do surgimento de utensílios e seus usos, dos espaços de preparo e consumo e dos rituais associados às refeições descritos e analisados.

Além disso, a alimentação, no contexto social, revelou-se como locus privilegiado para observar seu papel em momentos de festejos e diversão, demonstrando o caráter de

divisor social baseado em riqueza, poder e ocupação a partir da visão eurocêntrica. Verificamos ainda, a demonstração de um papel identitário demarcado pela circulação de saberes, de apropriação e ressignificação de práticas e produtos atreladas às classes sociais. Portanto, resultado de uma complexa rede de interações entre diferentes matrizes culturais, que se manifestam tanto nas práticas populares quanto nas dinâmicas das elites, cada qual buscando, a seu modo, afirmar pertencimentos, status e distinções.

É importante destacar que, começaram a haver esforços empreendidos no sentido de modernizar a cidade e adequá-la aos padrões europeus de higiene e saúde com ações de civilidade e urbanidade. Ainda assim, a capital fluminense mantinha, ainda nesse período, traços característicos de uma sociedade que demonstrava o entendimento limitado da época, mesclando conhecimentos tradicionais com as primeiras tentativas de aplicar a ciência na medicina. No qual, a ideia de que alguns alimentos poderiam prevenir doenças ou fortalecer o corpo, enquanto outros eram considerados causadores de enfermidades, levando as pessoas a evitá-los, refletia a relação entre alimentos e saúde.

Portanto, a análise das representações sobre alimentação e sociabilidade nos relatos de Debret e Luccock permite compreender, de forma ampliada, os processos de construção cultural e social do Rio de Janeiro oitocentista, revelando como a alimentação se constitui, ao mesmo tempo, como prática cotidiana, elemento identitário da formação brasileira e instrumento de mediação nas relações sociais.

Este estudo, ao lançar mão de uma abordagem comparativa e interdisciplinar, buscou contribuir para os debates historiográficos que articulam cultura, alimentação e história urbana, demonstrando a relevância de compreender os fenômenos culturais a partir das práticas ordinárias, dos saberes locais e das representações que se constroem sobre esses espaços e sujeitos.

Por fim, reconhece-se que as possibilidades de análise aqui desenvolvidas não esgotam o tema, mas abrem caminhos para futuras pesquisas que possam aprofundar o diálogo com outras fontes, como relatos de viajantes de diferentes nacionalidades, documentos oficiais, literatura de época, registros iconográficos e orais, bem como explorar outros recortes espaciais e temporais. Compreender a alimentação como categoria histórica, portanto, não apenas ilumina aspectos da vida cotidiana, mas também permite acessar dinâmicas mais amplas de poder, identidade, resistência e transformação social.

Referências

ALENCASTRO, L. F. (org.) **História da vida privada no Brasil: Império: a corte e a modernidade nacional**. 1ªed. São Paulo: Editora Companhia das Letras, 2019.

ALENCASTRO, L. F. de; GRUZINSKI, S.; MONÉMEMBO, T. **Rio de Janeiro, cidade mestiça: nascimento da imagem de uma nação**. Patrick Straumann (Org); tradução de Rosa Freire d'Aguilar. – São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

ALENCASTRO, L.; RENAUX, M. L. Caras e modos dos migrantes e imigrantes In: **História da vida privada no Brasil**-Vol. 2: Império: a corte e a modernidade nacional. 1ªed. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

ALGRANTI, L. M. Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: diversidade de fontes e possibilidades de abordagens. **Varia Historia**, v. 32, n. 58, p. 21-51, 2016.

ALGRANTI, L. M. Famílias e vida doméstica. In: NOVAIS, Fernando A. et al. (Ed.). **História da vida privada no Brasil**-Vol. 1: Cotidiano e vida privada na América portuguesa. Editora Companhia das Letras, 2018.

ALMEIDA, C. A. Razão, religião e revolução: luzes e sombras nas telas de Jacques-Louis David. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo. N. Sér. v.24. n.3. p. 269-298. set.-dez. 2016.

ALMEIDA, S. Nota histórica sobre o Maciço Alcalino do Morro de São João, Casimiro de Abreu, RJ. **Revista Terra e Didática**, v. 12, p. 240 – 242. Campinas, 2016.

AMON, D; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**, v. 11, n. 1, 2008.

ARAKAKI, N. A.; DINIZ, R. *A tradição histórico-cultural e linguística da especialidade culinária da receita “Canja de Galinha” em Portugal, Brasil e Moçambique*. **Cadernos de Pós-Graduação em Letras**, v. 11, n. 2, 2011.

BARROS, J. A. *A escola dos Annales: considerações sobre a História do Movimento*. Revista História em Reflexão: Vol. 4 n. 8, p. 1 – 29. UFGD, Dourados, 2010.

BELLUZZO, A. M. **O Brasil dos Viajantes**. 3 vol. São Paulo: Edição Metalivros/Fundação Odebrecht, 1994, 156p.

BELLUZZO, R. **Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes**. São Paulo: Editora Senac, 2010. 211p.

BLOCH, M. Para uma história comparada das sociedades européias. In: **História e Historiadores**. Lisboa: Teorema, 1998. p. 119-150.

BOURDIEU, P. **A distinção**. São Paulo: Edusp, 2007. 556p.

BRAUDEL, F. **Civilização material, economia e capitalismo: séculos XV-XVIII**. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019. 416 p.

BURKE, P. Modelos e métodos: comparação. In: **História e teoria social**. São Paulo, 2002.

CALVINO, I. **Por que ler os clássicos**. São Paulo: Companhia das Letras, 1993. 278p.

CARDOSO, C.; PÉREZ B. H. **O método comparativo na história**. In: Os métodos da história. Rio de Janeiro: Graal, 1983.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro, Elsevier, 2003 - 7ª reimpressão. 197p.

CARVALHO, C. D., **História da Cidade do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura, 1990.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Universidade de São Paulo, 1983. 926p.

CASCUDO, L. da C. **Prelúdio da cachaça: etnografia, história e sociologia da aguardente no Brasil**. Natal: Coleção Canavieira, 1962.

CONDE, R. de L.; MASSIMI, M. Corpo, sentidos e coreografias: narrativas de uma festividade na Bahia do século XVIII. **Psicologia em Revista**, v. 14, n. 1, p. 215-234, jun. 2008.

CONSTANTINO, N. S. (org.). **Relatos de viagem como fonte à história**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2012.

COSTA, T.; DIENER, P. **O Brasil pitoresco de Debret**. Polifonia, Cuiabá, MT, v. 20, n. 28, p. 172-188, jul-dez., 2013.

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** . Rio de Janeiro: Rocco; 2001. 126 p.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**. Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-40, 1987.

DIAS, C. A. **Epopeia em dias de prazer: uma história do lazer na natureza (1779-1838)**. Goiânia: UFG, 2013.

DURKHEIM, É. **Da divisão do trabalho social**. Rio de Janeiro: Martins Fontes, 1999.

ERICHSEN, L. A Carne e o Mar: O Matadouro da Praia de Santa Luzia (1777-1853). **Historia Ambiental Latinoamericana y Caribeña** (HALAC) revista de la Solcha, v. 10, n. 2, p. 203-226, 2020.

FIGUEIREDO, L. dos S. P. **A população portuguesa e a percepção de risco**. 2012. Dissertação (Mestrado em psicologia social). Universidade do Algarve - Portugal, 2012.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, p. 667-688, 1998.

FREITAS, F. V. De. **Das kitandas de Luanda aos tabuleiros da terra de são sebastião: Conflitos em torno do comércio das quitadeiras negras no rio de janeiro do século XIX**. Dissertação (Mestrado em Planejamento Urbano), Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, Rio de janeiro, 2015.

FREYRE, G. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

FREYRE, G. **Inglese no Brasil**. 3ªed. Univercidade Ed, Rio de Janeiro, 2000.

GERALDINO, S. M. G. **Os relatos de viagem entre a norma e o gosto: os viajantes franceses e a alimentação no Brasil no século XIX**. Campinas, São Paulo, 2015. 177p.

GRAHAM, R. **Alimentar a cidade: Das vendedoras de rua à reforma liberal** (Salvador, 1780-1860). Tradução de Berilo Vargas. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

GRECCO, G. L.; ALBERNAZ, C. A. A. *Em que pensam os historiadores ao fazer história comparada?* **Tempo e Argumento**, Florianópolis, v. 11, n. 28, p. 240 - 260, set./dez. 2019.

GOUVÊA, M. de F. S. **O senado da Câmara e a transferência da família real portuguesa para o Brasil: perspectivas de estudos e um índice temático de fontes do Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro, 1786-1822**. Rio de Janeiro: Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro, 2012.

HOLLOWAY, T. H. **Polícia no Rio de Janeiro: repressão e resistência numa sociedade do século XIX**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 1997.

HUE, S. M. **Delícias do descobrimento: A gastronomia Brasileira no Século XVI**, Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2009.

KANTOR, I. Festas públicas e processo colonizador: as festas de comemoração da conquista do Tibagi na segunda metade do século XVIII. **Politeia: História e Sociedade**, Vitória da Conquista, v. 8, n. 1, p. 165-177, 2008

KARLS, T. S. **Comida, bebida e diversão: uma análise comparada do perfil de restaurantes e confeitarias no Rio de Janeiro do século XIX (1854-1890)**. 2017. Tese (Doutorado em História Comparada). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017. 233p.

KIDDER, D. P. **Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil (Rio de Janeiro e Província de São Paulo)**: compreendendo Notícias Históricas e Geográficas do Império e das Diversas Províncias. São Paulo: Martins Fontes/ EDUSP, 1972.

LELLIS, F.; BOCATTO, A. **Os banquetes do imperador**. Editora Bocatto, São Paulo, 2013. 494p.

LIMA, L. M. **Os ingleses e a história do Brasil**: uma história da historiografia (1809-1821). Revista Territórios & Fronteiras, vol. 7, n. 2, p. 196-217. Cuiabá, 2015.

LIMA, V. A. E. **Uma viagem com Debret**. Jorge Zahar Ed. Rio de Janeiro, 2004.

LIMA, V. A. **J. –B. Debret, historiador e pintor**: a viagem pitoresca e histórica ao Brasil (1816-1839). Editora da Unicamp. Campinas, 2007.

LINHARES, M. Y. L. **História do abastecimento**: uma problemática em questão (1530-1918). Binagri Edições, 1979.

MASTROMAURO, G. C. Alguns aspectos da saúde pública e do urbanismo higienista em São Paulo no final do século XIX. **Cadernos de História da Ciência**, v. 6, n. 2, p. 45-63, 2010.

MEGEL, M.T. **Quitandeiras, colonialidade e branquitude: uma história social da alimentação no Rio de Janeiro (século XIX)**. 2025. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Paraná - UFPR, Curitiba, 2025.

MEIRELLES, J. G. **A família real no Brasil**: política e cotidiano (1808-1821). São Bernardo do Campo. Editora UFABC, 2015.

MELO, V. A. As touradas nas festividades reais do Rio de Janeiro colonial. **Horizontes Antropológicos**, v. 19, p. 365-392, 2013.

MELO, V. A. Entre a elite e o povo: o sport no Rio de Janeiro do século XIX (1851-1857). **Tempo**, v. 21, n. 37, p. 208-229, 2015.

MELO, V. A. Mudanças nos padrões de sociabilidade e diversão: o jogo da bola no Rio de Janeiro (Séculos XVIII e XIX). **História** (São Paulo), v. 35, p. 105, 2016.

MELO, V. A. Sobre o conceito de lazer. **Sinais Sociais**. Rio de Janeiro. v. 8, n. 23, p. 15-35, set-dez., 2013.

MENESES, J. N. C. **Artes Fabris e Ofícios Banais** - o controle dos ofícios mecânicos de Lisboa e das Vilas de Minas Gerais (1750-1809). Belo Horizonte: Fino Traço, 2013.

MINUZZI, J. D. O. Observações sobre a natureza: a experiência de John Luccock pelo Pampa argentino e uruguaio no início do século XIX. **Revista História Unicap**, v. 7, n. 14, p. 418-133. Pernambuco, 2020.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Editora Senac, São Paulo, 2024. 185p.

MONTELEONE, J. de M. **Sabores urbanos: alimentação, sociabilidade e consumo** (São Paulo, 1828-1910). 2008. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

NÓBREGA, M. **Informação das terras do Brasil**, apud LEITE, S. *Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil*. São Paulo: Comissão do IV Centenário da Cidade de São Paulo, 1954, p. 147-148.

NOGUEIRA, S. Cultura Material – A emoção e o prazer de criar sentir e entender os objectos. **Ciudad Antropológica**, 2002. Disponível em: http://www.equiponaya.com.ar/congreso2002/ponencias/sandra_nogueira.htm; Acesso em: 15 de julho de 2024.

PESAVENTO, S. J. **O imaginário da cidade: visões literárias do urbano**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 1999. 400 p.

PESAVENTO, S. J. Cidades visíveis, cidades sensíveis, cidades imaginárias. **Revista Brasileira de História**, vol. 27, nº 5, p. 11-23. UFRGS, 2007.

PICCOLI, V. O Brasil na viagem pitoresca e histórica de Debret. Encontro de **História da Arte**, n.1, p.456-464. São Paulo. Editora UniCamp, 2005.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. UFSC; 2013. 285 p.

PRADO, J. F.A. **Jean-Baptiste Debret**. Brasileira, vol. 352. São Paulo: Companhia Editora Nacional, EDUSP, 1973.

PRADO, J. F.A. **O artista Debret e o Brasil**. São Paulo: Editora Nacional, 1989.

PRADO JR., C. **Formação do Brasil contemporâneo: colônia**. 19ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.

PRIORE, M. D. **Em casa, fazendo graça: domesticidade, família e lazer entre a Colônia e o Império**. In: MARZANO, A.; MELO, V. A. de. *Vida Divertida: histórias do lazer no Rio de Janeiro (1830-1930)*. Rio de Janeiro: Apicuri, 2010.

PRIORE, M. D. **Histórias da gente brasileira**. LeYa, 2016.

R.C.M.. **Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro**. 10. ed. Rio de Janeiro: Laemmert & C., 1887.

RIBEIRO, N. P. **Espaço e iconologia na arte de Mestre Valentim**. 2000. Tese (Doutorado em História Social). Universidade Federal de Rio de Janeiro. 2000.

RICUPERO, R. O Brasil no mundo. SILVA, A. C. (coord.). *Crise colonial e Independência (1808-1830)*. Vol. 1 – **História do Brasil Nação (1808-2010)**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2011. 256p.

RODRIGUES, C. C. A tradução e o tradutor no Brasil: lições de visibilidade. **Domínios de Linguagem**, Uberlândia, vol. 11, n. 5, 2017, p. 1440 a 1453.

RODRIGUES, C. C. Brasileira e Reconquista do Brasil: projetos editoriais de traduções. **Revista Letras**, Curitiba, n. 85, p. 219-230. Editora UFPR, 2012.

RUIZ, R. A Odisseia de Homero e a condição humana. **Intellèctus**, v. 18, n. 1, p. 3-25, 2019.

SABROZA, P. C. **Concepções de saúde e doença**. Rio de Janeiro: EAD, Ensp, 2001.

SAID, E. **Territórios sobrepostos, histórias entrelaçadas**, em Cultura e imperialismo (pp. 34-116). Trad. Denise Bottman. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

SANTOS, C. R. A. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124. Editora UFPR, 2011.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31. Editora UFPR, 2005.

SANTOS, L. G. dos. **Memórias para servir ao Reino do Brasil**. V.1. Belo Horizonte/ São Paulo, Itatiaia/ Edusp, 2 vols., 1981.

SANTOS, B. C. C. **Festa do Corpo de Deus, oficiais mecânicos e estatutos de pureza de sangue no Rio de Janeiro setecentista**. In: FALCON, F. J. C.; RODRIGUES, C. (orgs.). A "Época Pombalina" no mundo luso-brasileiro. Rio de Janeiro: FGV Editora/Faperj, 2015. p. 245-76.

SILVA, A. C. (coord.). População e Sociedade. In: Crise colonial e Independência (1808-1830). Vol. 1 – **História do Brasil Nação (1808-2010)**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2011. 256p.

SILVA, K. M. **A vida cotidiana na cidade do Rio de Janeiro nos inícios do XIX a partir do olhar de John Luccock – 1808/1820**. Universidade Estadual de Maringá, 2020.

SILVA, M. B. N. da. **Cultura e sociedade no Rio de Janeiro: 1808-1821**. Brasileira, 1977.

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

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, v.33: Rio de Janeiro, 2004.

SCHWARCZ, L. M. **As barbas do Imperador: reflexões sobre a construção da figura pública do monarca tropical D. Pedro II**. 1998. Tese (Livre Docência) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1998. Acesso em: 10 jun. 2025.

SCHWARCZ, L. M. Cultura. In: SILVA, A. C. (coord.). Crise colonial e Independência (1808-1830). Vol. 1 – **História do Brasil Nação (1808-2010)**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2011. 256p.

SCHWARCZ, L. M.; DOS SANTOS G. F. (Ed.). **Dicionário da escravidão e liberdade: 50 textos críticos**. Editora Companhia das Letras, 2018.

SCHWARTZ, S. B. **Segredos Internos: engenhos e sociedade na Bahia, 1550-1835**. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

SIMON, E. L. **Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas**. Tese de Doutorado (Programa de Pós-Graduação em História). Universidade do Vale do Rio dos Sinos–UNISINO, São Leopoldo, 2019.

TELLAROLI JUNIOR, R. **Poder e Saúde: as epidemias e a formação dos serviços de saúde em São Paulo**. São Paulo: Universidade Estadual Paulista, 1996.

TREVISAN, A. R. Debret e a Missão Artística Francesa de 1816: aspectos da constituição da arte acadêmica no Brasil. In: **Revista do Programa de Pós graduação em Sociologia** da USP. n.14, p. 9-32. São Paulo, 2007.

TREVISAN, A. R. Imagens e textos explicativos na investigação sociológica: apontamentos teóricos para ler a Viagem pitoresca e histórica ao Brasil de Debret (1768-1848). **Cadernos CERU, [S. l.]**, v. 21, n. 2, p. 153-169, 2010.

VIANA JUNIOR, F. S. C. **Rituais cortesãos e cultura alimentar: elite e cozinha de corte no período joanino (1808-1821)**. 2022. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal do Espírito Santo, 2022. 327 p.

VIANNA, C. A. F. J. **O café no Brasil do século XIX a partir do periódico "O Auxiliador da Indústria Nacional" (1833-1896)**. 2020. Tese de Doutorado. UniCamp. São Paulo, 2020.

VILLA, C. V. Fluxos de mercadorias entre o Rio de Janeiro e Virginia em meados do XIX. **História Econômica & História de Empresas**, v. 17, n. 2, 2014.

WÄTZOLD, T. **Proclamação da Cozinha Brasileira Como Parte do Processo de Formação da Identidade Nacional no Império Brasileiro (1822-1889)**. Tradução de Juliane Pereira da Costa. 1ª ed. Belo Horizonte: TCS Editora, 2012. (348 p.) Tese de doutorado – Faculdade de Filosofia da Universidade de Colônia. Área (disciplina) de História Ibérica Latino-Americana.

WOORTMANN, K. **A comida, a família e a construção de gênero**. Brasília: UNB; 1985, 43p. Série Antropologia.

ZUBARAN, M. A. O eurocentrismo do testemunho: relatos de viagem no Rio Grande do Sul do século XIX. **Anos 90**, v. 7, n. 12, p. 17-33, 1999.

Fontes

DEBRET, J. B. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil**. São Paulo: Martins. Ed. das Universidades de São Paulo, 1978.

LUCCOCK, J. **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1975. 435p.