Revista de História Comparada
ISSN: 1981-383X
Ano 20 – Edição 20 – Número 01

DO INVENTÁRIO À MESA:

CIRCULAÇÕES, HIBRIDISMOS E DISTINÇÃO ALIMENTAR NO IMPÉRIO LUSO-BRASILEIRO (1760–1821)

Fernando Santa Clara Viana Junior*
Lucas Onorato Braga**

Resumo: O artigo analisa as transformações nas práticas alimentares no eixo Portugal-Brasil entre o final do século XVIII e o início do XIX, sob a ótica da História Comparada e das circulações. Investiga-se o trânsito entre o utilitarismo científico da História Natural, personificado no programa de Domingos Vandelli, e o consumo de distinção estabelecido com a transferência da Corte joanina para o Rio de Janeiro em 1808. Através do cruzamento de tratados científicos, memórias econômicas e relatos de viajantes, o trabalho discute como ingredientes e técnicas foram apropriados e hibridizados. Argumenta-se que o alimento transitou de objeto de conhecimento e exploração econômica para instrumento de distinção social, constituindo um campo privilegiado para compreender a constituição de saberes e a formação de hierarquias no império luso-brasileiro. Evidencia-se assim como a mesa joanina se tornou um espaço de tensão e encontro, no qual fluxos científicos, mercantis e culturais convergiram para conformar uma cultura alimentar moderna.
Palavras-chave: História da Alimentação na Modernidade Ibérica; Circulações atlânticas; Domingos Vandelli; Período Joanino; Distinção Social.

Abstract: The article analyzes the transformations in food practices within the Luso-Brazilian axis between the late 18th and early 19th centuries, through the lens of Comparative History and global circulations. It investigates the transition between the scientific utilitarianism of Natural History, epitomized by Domingos Vandelli's program, and the conspicuous consumption established with the transfer of the Portuguese Court to Rio de Janeiro in 1808. By cross-referencing scientific treatises, economic memoirs, and traveler accounts, the study discusses how ingredients and techniques were appropriated and hybridized. It is argued that food shifted from an object of knowledge and economic exploitation to an instrument of social distinction, constituting a strategic field for understanding the constitution of knowledge and the formation of hierarchies in the Luso-Brazilian Empire. This relational approach highlights how the Joannine table became a site of tension and encounter, where scientific, mercantile, and cultural flows converged to shape a modern food culture.
Keywords: Food History; Comparative History; Domingos Vandelli; Joannine Court; Circulations.

* Doutor em História (UFES), professor da Universidade Federal da Bahia (UFBA), vinculado ao curso de Gastronomia, lotado na Escola de Nutrição (ENUFBA), e do Programa de Pós-Graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC).
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-9181-9075; E-mail: fernandosantaclara@ufba.br

**Doutorando do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Espírito Santo.
ORCID: https://orcid.org/0000-0001-6500-9960; E-mail: lucasonorato@outlook.com

Introdução

A transição entre o final do século XVIII e o início do XIX no espaço luso-brasileiro constituiu um momento de profunda reconfiguração das relações entre natureza, alimentação e distinção social. Em poucas décadas, produtos da terra que figuravam como objetos de inventários, classificações e experimentações no âmbito da História Natural, sob o olhar utilitarista do Estado, passaram a abastecer uma capital imperial instalada nos trópicos. Nesse novo cenário, a mesa da Corte e das elites urbanas converteu-se em espaço privilegiado de afirmação de hierarquias, no qual apropriações e hibridismos culinários delinearam os contornos de uma nova sociabilidade (Kury, 2001; Viana Junior, 2022). O mesmo império que, sob a égide do reformismo ilustrado, mobilizou naturalistas para catalogar mandiocas, cacaus, cafés, gados e madeiras úteis (Vandelli, 1779; Raminelli, 2008; Pataca, 2011), testemunhou o reaparecimento desses ingredientes, pouco depois, nos relatos de viajantes como John Luccock e Jean-Baptiste Debret, ora como "substitutos universais" de alimentos metropolitanos, ora como marcas materiais de uma civilidade europeia reinterpretada sob o sol americano (Luccock, 1975; Debret, 2015; Viana Junior, 2022).

Este artigo sustenta que os processos de exploração científica da natureza colonial e as práticas alimentares da Corte joanina integram um mesmo circuito histórico, no qual o alimento transita de objeto de conhecimento e exploração econômica para instrumento de distinção social. Argumenta-se que os programas ilustrados de classificação e circulação de produtos naturais no império português não apenas antecederam, mas foram fundamentais para reconfigurar o regime de significação da comida. Aquilo que a ciência natural mapeava como potencial produtivo, raízes, frutos, animais e climas, seria mobilizado, na virada para o Oitocentos, em um novo regime de práticas, constituindo-se como repertório concreto e simbólico de dietas e rituais que encenavam a pertença ao mundo europeu, sem romper com heranças indígenas, africanas e coloniais de longa duração (Cascudo, 2011; Silva, 2005; Montanari, 2008; Viana Junior, 2022).

Do ponto de vista metodológico, o trabalho inscreve-se na confluência entre a história cruzada (*histoire croisée*), a proposta de comparações construtivas e uma abordagem das circulações inspirada em Kapil Raj. Em vez de tratar "metrópole" e "colônia" como unidades estanques, adota-se uma perspectiva relacional que privilegia cruzamentos, deslocamentos e efeitos recíprocos entre espaços imperiais (Werner; Zimmermann, 2003; Theml; Bustamante, 2013). Em diálogo com Marcel Detienne (2004), trata-se menos de comparar realidades

separadas do que de construir, a partir de casos concretos, contrastes e aproximações que evitem hierarquias implícitas entre padrões alimentares europeus e coloniais. A noção de "circulações" (Raj, 2007; 2013) é mobilizada como ferramenta analítica para compreender a produção de saberes e práticas na e através da troca: interessa seguir fluxos nos quais ingredientes, técnicas e classificações se transformam ao circular, conferindo agência múltipla aos diferentes atores envolvidos. Nesse sentido, as circulações são pensadas como processos atravessados por assimetrias, nos quais a apropriação de saberes envolve deslocamentos e reinterpretações desiguais entre centros de saber e zonas de extração.

Essa opção metodológica traduz-se na atenção às redes e mediações que atravessam o mundo luso-brasileiro. Em vez de narrar a história da alimentação como simples recepção de modelos europeus, acompanham-se os percursos que entrelaçam jardins botânicos, gabinetes, roças, mercados e mesas cortesãs: a troca de sementes e cartas entre naturalistas; as remessas de espécimes das capitanias para Lisboa e Coimbra; o fluxo de gêneros como charque, farinha de mandioca, arroz e vinhos que convergiam para o porto do Rio de Janeiro; e a chegada de louças e cristais importados que passaram a dividir espaço com cocos e cabaças (Lenharo, 1993; Fragoso, 1998; Algranti, 2011; Viana Junior, 2022). É nesse emaranhado de circulações materiais e simbólicas que se busca compreender como saberes e práticas alimentares se co-constituem em ambos os lados do Atlântico, em dinâmicas de encontros e tensões entre diferentes matrizes culturais.

O recorte temporal articula dois momentos complementares. O primeiro corresponde à afirmação da História Natural como ciência de Estado em Portugal, entre a chegada de Vandelli a Lisboa (1764) e a consolidação das Viagens Filosóficas e das Memórias Económicas na década de 1780, quando a natureza colonial é convertida em laboratório do reformismo ilustrado (Vandelli, 1779, 1781, 1788, 1789; Brigola, 2003; Ferreira, 2017; Braga, 2023). O segundo refere-se à instalação da Corte no Rio de Janeiro (1808–1821), quando emergem formas sofisticadas de consumo conspícuo e hibridismo à mesa na nova capital imperial (Schultz, 2008; Nizza da Silva, 1997; Algranti, 1997, 2011; Viana Junior, 2022). Do ponto de vista das fontes, o artigo combina documentos do aparato científico ilustrado, correspondências entre naturalistas, instruções de viagem, relatórios e memórias económicas, com relatos de viajantes e iconografia joanina, especialmente John Luccock e Jean-Baptiste Debret, permitindo conectar o que se produzia nos gabinetes europeus ao que se consumia nas

mesas americanas (Luccock, 1975; Debret, 2015; Vandelli; Lineu, 2008; Pataca, 2011; Braga, 2023; Viana Junior, 2022).

Teoricamente, o trabalho dialoga com a História Social e a História Cultural, inscrevendo-se nos deslocamentos promovidos pela Escola dos Annales, ao privilegiar estruturas de longa duração, práticas cotidianas e cultura material (Burke, 2008; Silva, 2007). As contribuições de Norbert Elias e Pierre Bourdieu sustentam a interpretação das escolhas alimentares como estratégias de distinção e de produção de diferenças (Elias, 1993; Bourdieu, 2007; Dosse, 2009; Braga, 2023; Viana Junior, 2022), enquanto a noção de consumo conspícuo de Thorstein Veblen ilumina o papel dos importados na encenação do prestígio (Veblen, 1983; Viana Junior, 2022). Por sua vez, a historiografia da alimentação (Flandrin; Montanari, 1998; Cascudo, 2011; Silva, 2005) destaca a centralidade de hierarquias e continuidades, evidenciando a coexistência de padrões europeus e práticas locais.

A partir desse enquadramento, busca-se evitar hierarquizações entre padrões alimentares europeus e coloniais, analisando as lógicas que presidem o uso de trigo, mandioca, carnes, vinhos e aguardentes em contextos interligados. Mais do que opor "civilização" e "atraso", o artigo evidencia como o Brasil joanino constituiu um espaço de intensa reinterpretação e hibridização, em diálogo com a ciência ilustrada e as exigências políticas de um império em transformação (Braga, 2023; Viana Junior, 2022). As seções seguintes analisam, em primeiro lugar, a natureza colonial como laboratório do Estado; em seguida, exploram as circulações globais de saberes e mercadorias; e, por fim, examinam a mesa joanina como espaço de encontro e tensão entre mundos.

A natureza como laboratório do Estado ilustrado

A constituição da natureza colonial como objeto de conhecimento e de intervenção sistemática no império português, na segunda metade do século XVIII, inscreve-se em um movimento mais amplo de reorganização das relações entre ciência, economia e governo. Sob o influxo do reformismo ilustrado, a História Natural deixou de se limitar a um campo de erudição descritiva para converter-se em instrumento estratégico de administração imperial, voltado à identificação, classificação e exploração de recursos considerados úteis ao fortalecimento do Estado (Brigola, 2003; Kury, 2001; Raminelli, 2008; Pataca, 2011; Braga, 2023).

Nesse contexto, a atuação de Domenico Vandelli foi central para a institucionalização de práticas científicas articuladas a objetivos econômicos e políticos. Vinculado às reformas da Universidade de Coimbra e à criação de instituições como o Real Jardim Botânico da Ajuda, Vandelli desempenhou papel decisivo na formulação de um programa que integrava observação empírica, experimentação e circulação de informações sobre os territórios ultramarinos (Vandelli, 1779, 1781, 1788; Brigola, 2003; Braga, 2023). Como demonstram Kury (2001; 2011) e Pataca (2011), esse projeto não apenas buscava conhecer a natureza colonial, mas também reorganizá-la em função de critérios de utilidade econômica e de governabilidade.

As chamadas Viagens Filosóficas constituíram um dos principais instrumentos desse empreendimento. Organizadas a partir de instruções detalhadas, essas expedições tinham como objetivo inventariar espécies vegetais, animais e minerais, bem como registrar práticas agrícolas e usos locais de produtos naturais (Ferreira, 2017; Pataca, 2011; Braga, 2023). Mais do que simples coleta de espécimes, tratava-se de produzir um conhecimento sistemático que permitisse avaliar o potencial econômico de diferentes regiões do império. Nesse processo, produtos como mandioca, cacau e café, assim como diversas espécies animais, eram descritos e classificados segundo critérios que articulavam taxonomia, utilidade e possibilidades de aclimatação (Vandelli, 1779; Raminelli, 2008; Kury, 2011).

A produção desse conhecimento, entretanto, não se dava de forma isolada nem exclusivamente europeia. Como enfatizam Kapil Raj (2007; 2013) e Kury (2011), ela dependia de redes complexas de circulação que conectavam naturalistas, administradores coloniais, proprietários locais, missionários e populações indígenas e africanas. Amostras, sementes, relatos e instruções percorriam longas distâncias, ligando capitanias americanas a centros como Lisboa e Coimbra (Domingues, 1991; Pataca, 2011; Braga, 2023). Nesse circuito, os saberes locais desempenhavam papel fundamental, ainda que frequentemente traduzidos, reordenados ou subsumidos às categorias da ciência europeia (Raj, 2007; Kury, 2011).

Essa dinâmica evidencia que a constituição da História Natural como ciência de Estado implicava processos de mediação e apropriação que ultrapassam a ideia de difusão unilateral. Em diálogo com Raj (2007; 2013), pode-se compreender essas práticas como formas de produção de conhecimento situadas em zonas de contato, nas quais diferentes tradições epistêmicas se encontram, se tensionam e se transformam mutuamente. Nesse

sentido, a circulação de saberes não se limita a um movimento de transferência, mas envolve reconfigurações que podem implicar tanto reconhecimento quanto silenciamento de conhecimentos locais, como sugerem também as leituras de Raminelli (2008) e Pataca (2011) sobre as práticas científicas no império português.

A ênfase no caráter utilitário da natureza manifesta-se de maneira particularmente clara nas chamadas memórias económicas, nas quais naturalistas e administradores sistematizavam informações sobre culturas agrícolas, possibilidades de cultivo e estratégias de aproveitamento de recursos naturais (Vandelli, 1788; Brigola, 2003; Braga, 2023). Nesses textos, a natureza colonial aparece como um repertório de potencialidades cuja exploração racional poderia contribuir para a prosperidade do império. A mandioca, por exemplo, é frequentemente destacada por sua adaptabilidade e por sua capacidade de garantir a subsistência em diferentes condições, sendo descrita como recurso estratégico tanto para populações locais quanto para projetos mais amplos de abastecimento (Raminelli, 2008; Kury, 2011; Braga, 2023).

Esse enquadramento contribuiu para redefinir o estatuto dos alimentos no interior do império. Aquilo que, em contextos locais, integrava práticas alimentares diversas, marcadas por saberes indígenas e africanos, passava a ser reinterpretado como recurso econômico passível de ser melhorado, difundido e integrado a circuitos mais amplos de produção e consumo (Cascudo, 2011; Silva, 2005; Braga, 2010; Viana Junior, 2022). Nessa operação de tradução, técnicas como o processamento da raiz de mandioca eram “higienizadas” pela linguagem científica e apresentadas como soluções econômicas viáveis para o império. Como sugerem Montanari (2008) e Flandrin e Montanari (1998), essa transformação deve ser compreendida no interior de processos mais amplos de construção de hierarquias alimentares, em que determinados produtos são valorizados ou desvalorizados conforme contextos sociais e culturais específicos.

Ao mesmo tempo, a institucionalização da História Natural implicou a criação de espaços específicos de produção e ordenação do saber, como jardins botânicos, gabinetes e academias científicas (Kury, 2001; Brigola, 2003). Esses espaços funcionavam como pontos de concentração e reorganização de informações provenientes de diferentes partes do império, permitindo a comparação, classificação e experimentação de espécies. Neles, a natureza era simultaneamente objeto de estudo e recurso a ser domesticado, reorganizado e, quando possível, transplantado para novos contextos (Kury, 2011; Pataca, 2011).

Esse processo não se deu sem tensões. A tentativa de enquadrar a diversidade da natureza colonial em categorias universais frequentemente esbarrava na resistência dos próprios materiais e práticas locais, que nem sempre se ajustavam às classificações propostas (Raj, 2007; Kury, 2011). Além disso, a dependência de mediadores locais evidenciava a dimensão relacional da produção de conhecimento, revelando que a ciência ilustrada estava profundamente imbricada em contextos sociais, culturais e políticos específicos (Raminelli, 2008; Pataca, 2011).

É nesse cenário que se delineia o primeiro polo analítico deste artigo: a constituição da natureza colonial como laboratório do Estado ilustrado. Ao transformar plantas, animais e práticas alimentares em objetos de conhecimento e intervenção, o império português não apenas ampliava seu repertório econômico, mas também criava as condições para que esses mesmos elementos fossem, posteriormente, reconfigurados em outros registros, entre eles, o da alimentação como prática social e como linguagem de distinção (Viana Junior, 2022; Braga, 2023).

Nas décadas seguintes, especialmente com a transferência da Corte para o Rio de Janeiro, esses produtos e saberes, anteriormente organizados no interior de dispositivos científicos e administrativos, passaram a circular em novos contextos, sendo apropriados, transformados e ressignificados nas práticas cotidianas e cerimoniais da vida urbana (Lenharo, 1993; Algranti, 2011; Viana Junior, 2022). É nesse deslocamento, do laboratório ao mercado, do gabinete à mesa, que se inscreve a passagem ao próximo momento da análise. Esse enquadramento não apenas reorganizou a percepção da natureza, mas também contribuiu para estabelecer as bases materiais e simbólicas que, nas décadas seguintes, informariam práticas concretas de consumo e distinção no espaço urbano.

Redes, circulações e abastecimento: do império científico à cidade joanina

A transferência da Corte portuguesa para o Rio de Janeiro, em 1808, reconfigurou de maneira profunda os circuitos de circulação de gêneros, saberes e práticas no interior do império luso-brasileiro. Elevada à condição de centro político, a cidade passou a concentrar fluxos intensificados de pessoas, mercadorias e informações, tornando-se espaço privilegiado de articulação entre redes locais, coloniais e globais (Schultz, 2008; Fragoso, 1998; Lenharo, 1993).

Nesse novo contexto, o abastecimento da capital assumiu centralidade estratégica. Como demonstram Lenharo (1993) e Fragoso (1998), a manutenção da Corte implicava a mobilização de circuitos complexos de produção e distribuição que integravam diferentes regiões da América portuguesa. Gêneros como farinha de mandioca, arroz, feijão, carnes e aguardente convergiam para o Rio de Janeiro, articulando economias regionais e redes mercantis diversas. A partir de suas estadas entre 1808 e 1818, John Luccock registra o surgimento de novos mercados de gado, frutas e vegetais, a melhoria do asseio dos espaços de venda e a regularização de trapiches e docas, indicando uma cidade em rápido processo de reorganização logística (Luccock, 1975). Esse processo não apenas ampliou a escala da circulação de alimentos, mas também intensificou sua diferenciação social, na medida em que distintos grupos tinham acesso desigual a esses produtos.

Os relatos de Luccock permitem observar de perto essas reconfigurações. Em sua descrição da vida doméstica, o viajante assinala que, em muitas casas da elite carioca, "a louça e a cristaleira eram inglesas", enquanto cabaças e cocos ainda apareciam como recipientes de uso cotidiano, inclusive quando havia convidados (Luccock, 1975). A substituição progressiva desses utensílios indígenas por terrinas, xícaras e copos importados revela não apenas a força das conexões comerciais com a Inglaterra, mas também a permanência de uma cultura material híbrida, em que artefatos europeus e ameríndios coexistem e disputam lugares à mesa. Ao mesmo tempo, o próprio Luccock observa que muitos dos novos ricos "menos conheciam os modos de usar [a fortuna] com graça e conforto", sugerindo que a incorporação de bens importados nem sempre se traduzia em domínio pleno dos códigos de civilidade que lhes davam sentido (Luccock, 1975).

A abertura dos portos em 1808 ampliou significativamente a presença de mercadorias estrangeiras, intensificando a dimensão global dessas circulações (Schultz, 2008; Algranti, 2011). Vinhos, azeites, farinhas de trigo e utensílios como louças inglesas e cristais passaram a integrar o cotidiano das elites, em coexistência tensa com produtos locais. Os anúncios da Gazeta do Rio de Janeiro, analisados por Viana Junior (2022), evidenciam a importância crescente dessas mercadorias na composição de um consumo conspícuo, que articulava importados finos a gêneros coloniais como açúcar, café e aguardente. Essa coexistência era atravessada por valores que associavam o bem importado a padrões de civilidade europeia e distinção social. Nesse sentido, o abastecimento da cidade operava como sistema de produção de diferenças: como sugerem Elias (1993) e Bourdieu (2007), as escolhas alimentares

constituem espaços de expressão de hierarquias. No Rio joanino, a oposição entre farinha de mandioca e pão de trigo envolvia associações simbólicas que vinculavam o alimento a posições específicas no espaço social (Flandrin; Montanari, 1998; Cascudo, 2011; Viana Junior, 2022).

A organização dos mercados refletia essas tensões. Luccock destaca a criação de mercados específicos para gado, frutas, vegetais e pescado, bem como o papel do almotacé[1] na fiscalização de pesos, medidas e asseio, especialmente em relação ao abastecimento dos mais pobres (Luccock, 1975). Em sua perspectiva, tais mudanças contribuíram para fazer com que "artigos de certo preço" se tornassem acessíveis a grupos médios, deslocando a fronteira entre gêneros de primeira necessidade e bens de luxo. Debret, por sua vez, descreve os mercados de aves na praia de D. Manuel, onde galinhas, perus e outros animais eram vendidos por escravizados e pequenos comerciantes, compondo um circuito em que regiões distantes como São Paulo e Minas Gerais abasteciam a capital com um produto altamente demandado pela canja e por pratos de prestígio (Debret, 2015). A circulação de animais, cereais, frutas e manufaturas alimentícias torna visível a imbricação entre fluxos interprovinciais e redes atlânticas.

Essa coexistência resulta de processos de mediação que envolveram múltiplos atores. Como sugerem Raj (2007; 2013) e Kury (2011), os encontros entre tradições não se dão em igualdade; são atravessados por relações de poder que condicionam a visibilidade de determinados conhecimentos. No contexto joanino, práticas alimentares de matriz indígena e africana foram incorporadas e reconfiguradas, muitas vezes sob o silenciamento de suas origens técnicas (Cascudo, 2011; Silva, 2005; Viana Junior, 2022). A mandioca, por exemplo, aparece nos relatos de viajantes como base da alimentação popular e como elemento indispensável em forma de farinha, ao mesmo tempo em que é hierarquizada como "substituto" do pão de trigo, reforçando uma escala de valores que privilegia o padrão metropolitano (Luccock, 1975; Debret, 2015).

A análise dos circuitos de abastecimento permite, assim, compreender como produtos antes inscritos no âmbito da História Natural como objetos de "utilidade" passam a integrar um sistema de "distinção". A mandioca, objeto do gabinete de Vandelli, reaparece no mercado carioca como marcador de diferenças. É nesse deslocamento — do laboratório ao mercado, do fluxo global à prática local — que o alimento se torna elemento central na construção de

[1] Oficial da administração municipal responsável pela fiscalização de pesos, medidas e abastecimento.

identidades. Torna-se possível, agora, avançar para a análise da mesa como espaço privilegiado de materialização dessas dinâmicas, onde se encenam, no cotidiano, os hibridismos e as tensões de um império em transformação.

A mesa joanina: espaço de encontro, tensão e hibridismo

A mesa joanina constitui um espaço privilegiado para observar a materialização das dinâmicas de circulação, apropriação e distinção que atravessam o império luso-brasileiro no início do Oitocentos. Mais do que lugar de consumo, configura-se como dispositivo social no qual se articulam práticas, objetos e significados, condensando processos que conectam a exploração científica da natureza aos circuitos de abastecimento e à produção de hierarquias (Viana Junior, 2022; Algranti, 2011; Freyre, 2004).

Os relatos de Luccock permitem entrever um momento de transição nessas sociabilidades. Ao descrever jantares na capital, o viajante observa que, até pouco tempo antes de sua chegada, era comum que famílias recebessem convidados "nos fundos das casas", sentando-se-se ao chão ou à mesa para comer carne-seca, feijão, legumes e farinha de mandioca, muitas vezes com pratos de estanho, cerâmica holandesa, pequenos copos portugueses e, sobretudo, cabaças e cocos no lugar de terrinas e xícaras (Luccock, 1975). A entrada de louças e cristais ingleses, que passam a ocupar lugar de destaque nas cristaleiras, não elimina imediatamente essa cultura material, mas a recobre: a persistência de cocos e cabaças entre objetos importados revela tanto a continuidade de práticas locais quanto a tentativa de acomodar novos códigos de civilidade a um repertório preexistente.

Nesse sentido, as práticas alimentares das elites urbanas podem ser analisadas à luz do "processo civilizador" de Norbert Elias (1993). No contexto joanino, o ato de comer à mesa — com talheres, porcelanas e uma organização específica dos convivas — tornou-se marcador de distinção, separando a sociabilidade cortesã das práticas consideradas rústicas (Algranti, 1997, 2011; Viana Junior, 2022). Essa dimensão simbólica é aprofundada pelo conceito de *habitus* de Pierre Bourdieu (2007): a valorização do pão de trigo e de vinhos importados articulava-se à desvalorização simbólica da farinha de mandioca, associada às camadas populares, ainda que onipresente em todas as mesas (Flandrin; Montanari, 1998; Cascudo, 2011; Viana Junior, 2022).

A própria observação de Luccock de que muitos novos ricos não dominavam "os modos de usar [a fortuna] com graça e conforto" evidencia a distância entre a aquisição de

objetos e a incorporação de disposições incorporadas de distinção. Debret, por sua vez, oferece uma das descrições mais minuciosas do ritual alimentar da elite carioca. Na prancha "O jantar no Brasil", o pintor descreve um cardápio em que o "caldo de substância" — cozido de carnes, legumes e ervas — abre a refeição, seguido de um cozido acompanhado do indispensável "rescaldo": flor de farinha de mandioca misturada ao caldo, que "substitui o pão" e é consumida a cada mudança de prato (Debret, 2015). No centro da mesa, uma galinha com arroz divide espaço com legumes apimentados, laranjas cortadas em quartos para "acalmar a boca cauterizada pela pimenta", saladas de cebola crua e azeitonas portuguesas, e uma sobremesa com doces de arroz, queijos de Minas e queijos holandeses, além de uma profusão de frutas tropicais (Debret, 2015). A justaposição de ingredientes indígenas (mandioca), africanos (certos modos de tempero), portugueses (azeitonas, azeite, vinhos) e de outras origens europeias (queijos holandeses) torna a mesa joanina um espaço exemplar de hibridização hierarquizada.

A presença simultânea desses alimentos evidencia que a prática alimentar não se reduzia a oposições simples. Como mostram Cascudo (2011) e Silva (2005), o "tripé" farinha, feijão e carne-seca atravessava grupos sociais, conferindo uma estabilidade à dieta brasileira que resistia às tentativas de europeização total. Debret registra que, enquanto as mesas abastadas exibiam caldos complexos, galinhas, queijos importados e vinhos da Madeira e do Porto, os menos favorecidos se alimentavam majoritariamente de carne-seca, feijões e farinha, muitas vezes moldando uma pasta com a faca ou com os dedos (Debret, 2015). Indígenas e escravizados, por sua vez, aparecem em seus relatos com "dois punhados de farinha seca", acompanhados de laranjas e bananas, revelando uma economia de subsistência marcada por fortes assimetrias no acesso à carne fresca e a produtos importados (Debret, 2015).

Essa coexistência é fruto de processos de circulação que, como argumenta Kapil Raj (2007; 2013), envolvem transformações contínuas e assimétricas. Na alimentação, isso se traduz na incorporação de técnicas e ingredientes locais reinterpretados em novos contextos. Preparações que fundiam produtos da terra a modos de fazer europeus — muitas vezes operadas pelo saber técnico de cozinheiras escravizadas nas zonas de contato das cozinhas domésticas — ilustram essas dinâmicas de hibridização (Cascudo, 2011; Silva, 2005; Viana Junior, 2022). A análise de Debret sobre vendedores de milho, palmito, cana e leite, bem como sobre açougues de carne-seca e carne de porco, reforça a ideia de que a mesa joanina se alimentava de uma economia urbana estruturada por circuitos que iam das roças e

charqueadas às casas de comestíveis e às residências de elite, mediados por escravizados e pequenos comerciantes (Debret, 2015; Luccock, 1975).

A mesa joanina era, portanto, espaço de encontro e tensão. A incorporação de produtos locais não implicava necessariamente o reconhecimento de suas origens técnicas, mas sua reinterpretação dentro de uma moldura de civilidade europeia. A distinção tornava-se tangível nos utensílios: o consumo conspícuo (Veblen, 1983) de louças inglesas e cristais desempenhava papel central na encenação da identidade fidalga (Algranti, 2011; Viana Junior, 2022), ao mesmo tempo em que a persistência de cocos, cabaças e recipientes de origem indígena atestava a força de heranças locais na cultura material de mesa (Luccock, 1975). Tais objetos não apenas acompanhavam o alimento; regimentavam a coreografia do gesto e o ritmo da refeição, definindo quem podia servir, cortar, brindar e repetir.

Ao observar a mesa joanina por esse prisma material, fica evidente como as matrizes teóricas de Elias, Bourdieu e Veblen operam em planos distintos, mas complementares, da mesma dinâmica de distinção. Elias oferece a escala de longa duração: o "processo civilizador" descreve a transformação histórica dos costumes à mesa em marcadores de refinamento cortesão. Bourdieu traduz esse processo para o nível das disposições incorporadas: o habitus explica por que a preferência pelo pão de trigo ou a rejeição simbólica da farinha de mandioca não são escolhas conscientes e deliberadas, mas competências corporais e gustativas internalizadas, que se manifestam de forma quase involuntária no gesto de comer. Veblen, por fim, acrescenta a dimensão material e econômica dessa mesma lógica distintiva: o consumo conspícuo evidencia como objetos e alimentos importados funcionam como sinais visíveis e publicamente legíveis de status, complementando, no plano da ostentação material, o que Bourdieu descreve no plano do gosto incorporado e Elias no plano da transformação histórica dos costumes. Os três movimentos — processual, disposicional e material — convergem, assim, para explicar a mesa joanina como dispositivo simultâneo de civilidade, distinção corporal e afirmação econômica.

A mesa aparece, assim, como ponto de chegada de um longo percurso em que ingredientes catalogados por Vandelli como “potencial produtivo” no gabinete científico reaparecem como signos de distinção social (Braga, 2023; Viana Junior, 2022). O alimento deixa de ser apenas recurso para tornar-se linguagem capaz de expressar pertencimentos e evidenciar desigualdades em um mundo imperial em transformação, no qual circulação, apropriação e hibridismo se inscrevem nos gestos cotidianos de comer e de servir.

Conexões, comparações e escalas: para uma história relacional da alimentação

A análise desenvolvida ao longo deste artigo permite avançar para uma reflexão mais ampla sobre os modos de apreensão histórica das práticas alimentares no contexto imperial. Ao articular a constituição da natureza colonial como objeto de conhecimento, os circuitos de circulação de gêneros e saberes e, por fim, a mesa como espaço de distinção e hibridização, evidencia-se a necessidade de abordagens que ultrapassem recortes espaciais e analíticos estanques.

Nesse sentido, o trabalho dialoga com propostas de história comparada que recusam a simples justaposição de unidades isoladas em favor da construção de comparações a partir de problemas comuns e de relações efetivas entre contextos (Detienne, 2004; Werner; Zimmermann, 2003). Mais do que confrontar "Europa" e "colônia" como entidades separadas, buscou-se compreender como essas categorias se constituem mutuamente em processos históricos compartilhados, nos quais o alimento atua como mediador de fluxos e fronteiras.

A perspectiva das circulações (Raj, 2007; 2013) reforça essa abordagem ao enfatizar que saberes, práticas e objetos se transformam ao longo de seus trajetos. No caso analisado, isso implica reconhecer que tanto a produção de conhecimento sobre a natureza quanto as práticas alimentares urbanas são resultados de interações contínuas entre diferentes atores e tradições. Tal enfoque permite problematizar hierarquizações implícitas, deslocando leituras que opõem rigidamente padrões "europeus" e "coloniais". Ao evidenciar que a mandioca ou a carne-seca circulam entre contextos, ora como objetos de estudo, ora como base de subsistência, ora como marcadores de distinção, revela-se a plasticidade dos significados atribuídos à comida (Cascudo, 2011; Montanari, 2008; Viana Junior, 2022).

A atenção às mediações exige, contudo, o reconhecimento das assimetrias. Os encontros entre matrizes alimentares e sistemas de conhecimento foram marcados por relações de poder que condicionaram a visibilidade e a legitimação de saberes (Kury, 2011; Raminelli, 2008). O hibridismo aqui analisado não corresponde a uma fusão harmoniosa, mas a uma reconfiguração desigual, em que técnicas locais , indígenas e africanas , foram sendo frequentemente reconfiguradas, muitas vezes sem o reconhecimento de suas matrizes, em processos que podem ser interpretados como formas de apropriação assimétrica de saberes, nos quais contribuições indígenas e africanas são incorporadas a novos regimes de valor sem a correspondente legitimação de suas origens (Cascudo, 2011; Silva, 2005; Viana Junior,

2022). Tais dinâmicas evidenciam que as circulações não implicam apenas troca, mas também reconfigurações desiguais, nas quais certos saberes são apropriados, transformados e reinscritos em novos contextos de legitimidade.

A articulação entre ciência, circulação e consumo permite, assim, propor a alimentação como campo estratégico para a análise de processos históricos complexos, nos quais se entrelaçam dimensões materiais e simbólicas. Ao privilegiar relações e mediações em detrimento de modelos de difusão unilateral, o artigo contribui para uma história da alimentação que reconhece a mesa joanina não apenas como ponto de chegada, mas como espaço ativo de produção de sentidos. Ao articular esses diferentes níveis, da produção de conhecimento sobre a natureza aos circuitos de abastecimento e às práticas à mesa, o artigo propõe compreender a alimentação não como reflexo secundário das dinâmicas imperiais, mas como dimensão constitutiva de sua própria organização material e simbólica. Nela se condensam e se reconfiguram dinâmicas que ligam a natureza catalogada ao império vivido e a uma sociedade em transformação.

Mais do que ponto de chegada, a mesa joanina revela-se, assim, como espaço de condensação e transformação, no qual se tornam visíveis, e disputados, os sentidos produzidos nas intersecções entre natureza, império e sociedade.

Referências

ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. *In:* SOUZA, Laura de Mello e (org.). **História da vida privada no Brasil:** cotidiano e vida privada na América portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p. 83-154.

ALGRANTI, Leila Mezan. Cozinhas, mesas e modos à mesa: práticas alimentares na América portuguesa (séculos XVII–XVIII). *In*: SOUZA, Laura de Mello e; FURTADO, Júnia F. (org.). **A vida cotidiana na América portuguesa.** São Paulo: Contexto, 2011. p. 91-120.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Lisboa: Difel, 1989.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

BRAGA, Lucas Onorato. **Domingos Vandelli (1735-1816):** História Natural e utilitarismo ilustrado em fins do Antigo Regime português. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória. 2023.

BRIGOLA, João Carlos Pires. **Os gabinetes de curiosidades de Portugal no século XVIII.** Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2003.

BURKE, Peter. **A Escola dos Annales (1929–1989):** a revolução francesa da historiografia. 2. ed. São Paulo: Unesp, 2008.

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

DEBRET, Jean-Baptiste. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 2015.

DETIENNE, Marcel. **Comparar o incomparável.** Rio de Janeiro: UFRJ, 2004.

DOMINGUES, Ângela. **Monarchia e Natureza:** a ciência portuguesa e a expansão ultramarina (1779–1810). Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 1991.

DOSSE, François. **A história em migalhas:** dos Annales à nova história. São Paulo: Unesp, 2009.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador.** 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011. 2 v.

FERREIRA, Gustavo Oliveira. A ciência como estratégia social: as atividades científicas de Domingos Vandelli nas redes clientelares de Portugal 1764-1788. *In*: ARAÚJO, Ana Cristina.

FONSECA, Fernando Taveira. **A universidade pombalina:** ciência, território, e coleções científicas. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2017.

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

FRAGOSO, João Luís Ribeiro. **Homens de grossa aventura:** acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790–1830). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala.** 51. ed. São Paulo: Global, 2004.

KURY, Lorelai Brilhante. **O Império dos Trópicos:** ciência e colonização nos trópicos portugueses (1779–1810). São Paulo: Hucitec, 2001.

KURY, Lorelai Brilhante. Nos jardins de D. João: botânica, domesticidade e ciência na corte joanina. *In*: SOUZA, Laura de Mello e; FURTADO, Júnia F. (org.). **A vida cotidiana na América portuguesa.** São Paulo: Contexto, 2011. p. 121-144.

LENHARO, Alcir. **As tropas da moderação: o abastecimento da Corte na crise do Antigo Regime português (1808–1831)**. São Paulo: Hucitec, 1993.

LUCCOCK, John. **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975.

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

NIZZA DA SILVA, Maria Beatriz. **Vida privada e cotidiano no Brasil na época de D. João VI.** São Paulo: Unesp, 1997.

PATACA, Ermelinda Moutinho. **Viagens filosóficas:** ciência e política na exploração da natureza no Brasil colonial. São Paulo: Annablume, 2011.

RAJ, Kapil. **Relocating modern science:** circulation and the construction of knowledge in South Asia and Europe, 1650–1900. New York: Palgrave Macmillan, 2007.

RAJ, Kapil. Beyond postcolonialism… and postpositivism: circulation and the global history of science. **Isis**, v. 104, n. 2, p. 337-347, 2013.

RAMINELLI, Ronald. Nobreza e riqueza no Antigo Regime ibérico setecentista. **Revista de História**, São Paulo, n. 169, p. 83-110, jul./dez. 2013.

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

SCHULTZ, Kirsten. **Tropical Versailles: empire, monarchy, and the Portuguese royal court in Rio de Janeiro, 1808–1821.** New York: Routledge, 2008.

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

THEML, Noêmia; BUSTAMANTE, Regina Maria (org.). **História e comparações:** abordagens cruzadas. Rio de Janeiro: FGV, 2013.

VEBLEN, Thorstein. **A teoria da classe ociosa.** São Paulo: Abril Cultural, 1983.

VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. **Dos sabores fortes aos suaves:** os limites da modernização francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa (1670–1780). Vitória: Editora Identidade, 2020.

VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. **Rituais cortesãos e cultura alimentar:** elite e cozinha de corte no período joanino (1808-1821). Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2022.

VICENTE, António Pedro. **D. João VI:** um príncipe entre dois continentes. Lisboa: Estampa, 1993.

VON WERNER, Michael; ZIMMERMANN, Bénédicte. **Histoire croisée et sciences sociales:** entre empirie et réflexivité. Annales HSS, v. 58, n. 1, p. 7-36, 2003.

WERNER, Michael; ZIMMERMANN, Bénédicte. **Histoire croisée:** entre pratiques et réflexions. Paris: EHESS, 2004.

Recebido: 25/04/2026
Aprovado: 26/08/2026