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

APRESENTAÇÃO DO DOSSIÊ

ENTRE SABERES E FAZERES:

ALIMENTAÇÃO, CIRCULAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO EM PERSPECTIVA COMPARADA

Organizadora:

Patrícia Maria da Silva Merlo*

Comer é uma necessidade; as maneiras de fazê-lo pertencem à História. Entre uma coisa e outra abre-se um universo de escolhas, interdições, conhecimentos, técnicas e gestos por meio dos quais diferentes sociedades transformaram a natureza, organizaram o cotidiano e atribuíram sentidos ao alimento. Ingredientes atravessaram mares e fronteiras; receitas passaram de mão em mão e de uma geração a outra; prescrições dietéticas traduziram concepções do corpo e da saúde; maneiras à mesa distinguiram grupos e expressaram projetos de civilidade; práticas culinárias guardaram memórias e pertencimentos. Em outros contextos, a escassez e a fome converteram a alimentação em problema político, enquanto novos produtos e processos industriais penetraram nas cozinhas e alteraram modos de fazer há muito aprendidos. A História da Alimentação se escreve nesse território amplo, onde matéria e cultura, necessidade e escolha, permanência e mudança continuamente se encontram.

Ao estabelecerem algumas "balizas historiográficas" para a História da Alimentação, Ulpiano T. Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro (1997) recusaram compreendê-la como um novo ramo epistemológico autônomo da disciplina. Preferiram reconhecer um campo em desenvolvimento, atravessado por diferentes dimensões da experiência histórica e aberto ao diálogo com outras áreas do conhecimento. A fecundidade dessa perspectiva está justamente em permitir que a alimentação seja interrogada menos como um domínio encerrado em si mesmo do que como um lugar de observação da vida social. A comida conduz ao ambiente e ao trabalho, mas também à religião, ao corpo, ao gênero, à memória, à distinção, às relações de poder e às formas de pertencimento.

*Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Programa de Pós-Graduação em História (PPGHIS).
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-7584-9047; E-mail: patricia.merlo@gmail.com

Tal condição torna especialmente produtivo o encontro entre História da Alimentação e História Comparada. Desde seu primeiro número, a *Revista de História Comparada* acolhe reflexões sobre as possibilidades, os riscos e a pluralidade das práticas comparativas. Ao percorrerem os debates desenvolvidos ao longo do século XX, Neyde Theml e Regina Maria da Cunha Bustamante (2007) chamaram atenção precisamente para essa pluralidade, afastando a comparação de um procedimento mecânico de justaposição de sociedades, períodos ou espaços. Comparar implica construir problemas e estabelecer campos de observação nos quais aproximações e diferenças adquiram significado histórico.

A questão ganha particular relevância quando os objetos observados não existiram historicamente como unidades isoladas. Pessoas, produtos, técnicas, conhecimentos e práticas atravessam fronteiras, criam mediações e modificam aquilo que põem em contato. A *histoire croisée*, proposta por Michael Werner e Bénédicte Zimmermann (2006), desloca o olhar para os cruzamentos constitutivos dos objetos e, simultaneamente, para as mudanças de escala, categoria e ponto de vista implicadas na investigação. Não se trata apenas, portanto, de colocar realidades lado a lado, mas de indagar em que medida elas foram historicamente constituídas pelas relações que estabeleceram.

Para a História da Alimentação, esse deslocamento é particularmente fértil. Ingredientes, técnicas, receitas, conhecimentos médicos, prescrições dietéticas ou modelos de comportamento à mesa não viajam em recipientes hermeticamente fechados. Cada deslocamento envolve encontros, seleções e negociações. Ao questionar modelos difusionistas para compreender a produção dos conhecimentos científicos, Kapil Raj (2007) demonstrou a produtividade de acompanhar percursos e encontros interculturais nos quais saberes são construídos e reconfigurados. A circulação deixa, assim, de designar apenas o movimento entre um ponto de partida e um ponto de chegada: aquilo que circula também se transforma, no interior de relações frequentemente assimétricas.

Mas as grandes rotas encontram, em algum momento, a escala miúda dos gestos. É nesse ponto que a cozinha se revela um observatório privilegiado. Ao voltar seu olhar para o "cozinhar", Luce Giard (2013) restituiu densidade social e histórica a ações tantas vezes naturalizadas como rotineiras. Escolher, cortar, misturar, medir, substituir, provar, esperar: por trás da repetição cotidiana existe um saber feito de aprendizagem, memória, habilidade e invenção. Receitas orientam, mas não cozinham sozinhas. Entre aquilo que foi ensinado e aquilo que chega à mesa existe o trabalho das mãos, condicionado pelos ingredientes

disponíveis, pelos utensílios, pelos tempos, pelas circunstâncias e por aqueles para quem se cozinha.

Nessa escala, permanência e transformação deixam de parecer movimentos contraditórios. Uma prática pode atravessar gerações justamente porque admite mudanças; uma receita pode viajar porque aceita outros ingredientes; uma técnica aprendida em determinado contexto pode adquirir novos usos quando realizada em outro. Como observa Massimo Montanari (2008), a comida é cultura quando produzida, preparada e consumida, e as identidades alimentares são construções históricas, constituídas também pelo contato, pelo intercâmbio e pela diferença.

A escolha da imagem que abre este dossiê não é, nesse sentido, fortuita. Na prancha *Boulanger*, da *Encyclopédie* dirigida por Denis Diderot e Jean Le Rond d'Alembert, gestos, técnicas, utensílios e espaços de trabalho compõem uma representação do fazer alimentar. À cena do ofício, na qual corpos e instrumentos transformam a matéria, associa-se a decomposição visual de seus elementos em figuras individualizadas e ordenadas. A prancha participa, assim, do projeto enciclopédico de tornar visíveis, descrever e sistematizar saberes vinculados às artes e aos ofícios. Entre o gesto que executa e o conhecimento que observa, registra e ordena abre-se um campo particularmente sugestivo para este dossiê: o dos saberes alimentares como práticas históricas, aprendidas, transmitidas, registradas e transformadas.

Foi nesse território, entre saberes e fazeres, deslocamentos e apropriações, que se formulou a proposta deste dossiê. Sua chamada partiu da circulação de ingredientes, técnicas e saberes culinários para interrogar intercâmbios, apropriações e adaptações, considerando que alimentos e práticas alimentares se deslocam entre espaços e sociedades sem permanecer necessariamente os mesmos. Interessava-nos perceber como esses movimentos podiam reinventar técnicas, produzir novos usos e participar da construção e da reconfiguração de identidades alimentares.

A expressiva acolhida à chamada e a diversidade das contribuições recebidas levaram à organização do dossiê em dois volumes, distribuídos entre as edições de 2026 da Revista de História Comparada. Este primeiro volume reúne onze artigos, enquanto o segundo, previsto para a edição seguinte, acolherá novos estudos que ampliam as possibilidades de investigação abertas pela proposta inicial. Embora compartilhem um mesmo horizonte historiográfico, os dois volumes apresentam percursos próprios, evidenciando a diversidade de objetos, abordagens e escalas que caracteriza a História da Alimentação em perspectiva comparada.

Os trabalhos selecionados confirmaram a fecundidade da questão inicial, mas também ampliaram seu alcance. Tornou-se evidente que, com os alimentos, circula muito mais do que alimentos. Movem-se conhecimentos sobre a natureza, concepções do corpo e da saúde, modelos de civilidade, práticas religiosas, memórias, projetos políticos e expectativas de transformação social. Em escalas variadas, esses elementos são apropriados, traduzidos, transmitidos, negociados e, por vezes, convertidos em sinais de distinção, pertencimento ou patrimônio.

Os onze estudos aqui reunidos percorrem espaços e temporalidades diversos e mobilizam distintas operações comparativas: confrontam contextos, acompanham deslocamentos, cruzam escalas, observam permanências e interrogam diferenças e mudanças. Não há um método único aplicado sucessivamente a objetos heterogêneos. Há, antes, diferentes maneiras de colocar experiências históricas em relação. A amplitude temporal e espacial não constitui, nessa perspectiva, uma dificuldade a ser corrigida, mas uma das condições do exercício comparativo.

O percurso se inicia no século XVIII com Eliane Cristina Deckmann Fleck e "Alimentação, moradia e mobilidade entre os indígenas Guaicurus em *El Paraguay Cathólico*, de José Sánchez Labrador SJ. (1770)". A autora investiga práticas alimentares, formas de habitar e mobilidade dos Guaicurus no Gran Chaco por meio da narrativa do jesuíta José Sánchez Labrador. O registro de conhecimentos sobre fauna, flora, caça, pesca e coleta convive com categorias europeias e expectativas civilizatórias, fazendo da alimentação parte de um encontro desigual entre modos indígenas de viver e formas europeias de observar, classificar e julgar.

Conhecimento, circulação e assimetria permanecem no horizonte de Fernando Santa Clara Viana Junior e Lucas Onorato Braga em "Do inventário à mesa: circulações, hibridismos e distinção alimentar no Império Luso-Brasileiro (1760–1821)". Em lugar de tomar Portugal e Brasil como espaços estanques, os autores acompanham os caminhos de conhecimentos, produtos e práticas no mundo luso-brasileiro. Saberes relacionados à História Natural e ao aproveitamento econômico da natureza encontram práticas de consumo e distinção, mostrando que ingredientes e técnicas, ao se deslocarem, também são apropriados e transformados.

Outro movimento atravessa o artigo de Rafael Afonso Gonçalves, "Por uma ementa sem carne: os primeiros livros de receitas vegetarianas publicados no Brasil (1918–1930)". O

diálogo do vegetarianismo brasileiro com um movimento de alcance internacional encontra condições locais e demanda adaptações ao clima, aos costumes e aos produtos disponíveis. A dieta ultrapassa, então, a esfera da escolha individual: comer de outra maneira podia significar também imaginar outros corpos e outra sociedade.

Corpo e alimentação conduzem a um retorno ao século XVIII. Em "Entre Pomme e Cullen: transição para medicina nervosa e alimentação terapêutica nas doenças femininas do século XVIII", Pablo Gatt e Anny Mazioli examinam mudanças nas explicações médicas acerca da histeria e das chamadas doenças femininas. Caldos, tisanas, leite, águas vegetais e dietas moderadas integram novas formas de intervenção sobre o corpo, fazendo da alimentação um ponto de encontro entre saber médico, sensibilidade e representações históricas do feminino.

Se a dieta podia participar da regulação dos corpos, a mesa regulava também gestos e relações. Sergio Willian de Castro Oliveira Filho, em "À mesa da civilização: alimentação, sociabilidade e distinção nas viagens de longo curso da Marinha do Brasil (séculos XIX–XX)", acompanha banquetes, almoços, jantares e recepções registrados nas viagens de oficiais brasileiros. O que se servia e a maneira como se comia compunham uma linguagem diplomática: sentar-se à mesa era também representar o país e reivindicar para ele um lugar entre sociedades que se reconheciam como modernas e civilizadas.

Essa linguagem da civilidade encontra outra escala em "'O mais bello ornamento desse largo': o Café Neuville e a europeização carioca na década de 1830", de Patrícia Maria da Silva Merlo e Ricardo Gonçalves Rodrigues Filho. Instalado no Largo do Paço, o estabelecimento oferece um ponto de observação para a vida urbana carioca e para a apropriação de referências europeias, especialmente francesas. Comida, entretenimento, política e sociabilidade cruzavam-se naquele espaço, enquanto a europeização adquiria feições próprias nas negociações da sociedade que recebia e reelaborava esses modelos.

Da praça e do café, o percurso entra na cozinha. Os cadernos examinados por Eliane Morelli Abrahão e Lucia Helena Soares de Lima em "Receitas, práticas culinárias e circulação de saberes alimentares nas cozinhas paulistas" guardam vestígios de conhecimentos transmitidos entre mulheres e realizados no cotidiano. Ingredientes, técnicas e utensílios permitem acompanhar continuidades e mudanças. A escrita conserva a receita; as mãos que a executam continuam a transformá-la.

Essas mãos femininas aparecem sob outras condições históricas em "Do *akara* africano ao acarajé brasileiro: uma análise comparada das permanências e ressignificações culturais no mundo atlântico", de Leonor Franco de Araujo. Entre a África Ocidental e o Brasil, a autora acompanha uma prática alimentar atravessada pela experiência da diáspora e pelo protagonismo das mulheres negras. Técnica culinária, religiosidade, ancestralidade e memória entrelaçam-se em um percurso no qual permanência não significa imobilidade: sucessivas gerações conferem à prática usos e sentidos que participam de sua continuidade.

Outra travessia atlântica orienta "Entre malassadas e Sonhos de Rio Pardo: circulação atlântica, adaptação técnica e reterritorialização de uma prática culinária", de Everton Luiz Simon e Maicon de Barros Simon. Ao relacionarem as malassadas açorianas e madeirenses aos Sonhos de Rio Pardo, os autores não procuram traçar uma linha reta entre origem e destino. A noção de "tradução culinária" permite acompanhar mediações e adaptações pelas quais uma prática se transforma e cria novas raízes, vinculando-se à memória familiar, ao pertencimento local e aos processos de patrimonialização.

Nem todos os caminhos da alimentação, contudo, passam pela transmissão familiar ou pela construção de pertencimentos. Em determinadas conjunturas, comer — ou não conseguir comer — torna-se questão de governo. Rômulo de Paula Andrade e Camila Oliveira da Silva exploram esse problema em "Alimentação urbana e formas de governar: carestia, fome e intervenção estatal no Rio de Janeiro republicano". Ao colocarem em relação a carestia dos anos 1890 e os debates sobre fome e subnutrição das décadas de 1930 e 1940, constroem uma comparação diacrônica que não pressupõe evolução linear e evidenciam diferentes maneiras de transformar a alimentação urbana em problema público.

O percurso termina novamente no espaço doméstico, agora em uma cozinha atravessada pela industrialização. Em "Da comida de panela à comida de caixa: formação feminina, saberes culinários e industrialização da alimentação a partir de um caderno de receitas", Carolina Menezes Ferreira e Sabrina Sedlmayer partem de um caderno produzido em Belo Horizonte na década de 1940, no contexto da preparação de uma mulher para o casamento. Entre receitas aprendidas e produtos industrializados, observam mudanças que não apagam os saberes anteriores. Marcas e ingredientes comerciais entram na cozinha e são incorporados a práticas já existentes. A indústria chega à casa, mas precisa, também ela, aprender a caber na receita.

Chegamos, assim, ao fim de um percurso que não pretende compor uma história linear da alimentação. Entre o Gran Chaco setecentista e uma cozinha de Belo Horizonte nos anos 1940 existem distâncias que não devem ser apagadas. Entre o *akara* africano e o acarajé brasileiro, entre as malassadas atlânticas e os Sonhos de Rio Pardo, entre a dieta prescrita pelos médicos do século XVIII e aquela defendida pelos vegetarianos do início do XX, há temporalidades, sujeitos e relações de poder irredutíveis uns aos outros. Comparar não significa dissolver essas diferenças.

Colocá-las em relação pode, ao contrário, tornar mais nítido aquilo que cada experiência possui de singular e permitir que algumas perguntas atravessem tempos e espaços. O que acontece quando um alimento viaja? O que se preserva quando uma receita passa de uma mão a outra? O que muda quando conhecimentos sobre o corpo encontram novas teorias, quando maneiras à mesa atravessam fronteiras, quando uma prática culinária se torna patrimônio ou quando o Estado transforma a fome em objeto de intervenção?

Os artigos reunidos neste dossiê oferecem respostas distintas. Em conjunto, porém, sugerem algo mais amplo: aquilo que circula nunca circula sozinho. Com os alimentos viajam técnicas e palavras, memórias e crenças, classificações e prescrições, afetos, hierarquias e projetos de sociedade. Ao chegar a outros lugares — ou simplesmente a outras mãos —, encontram circunstâncias que os transformam. Entre grandes deslocamentos e pequenos gestos, entre o Atlântico e a cozinha, a alimentação revela uma de suas qualidades mais férteis para o olhar comparativo: permite observar a História enquanto as coisas permanecem, movem-se e mudam.

Referências

GIARD, Luce. Cozinhar. *In*: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2**: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2013.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 9–91, 1997. DOI: 10.1590/S0101-47141997000100002.

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

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

THEML, Neyde; BUSTAMANTE, Regina Maria da Cunha. História Comparada: olhares plurais. **Revista de História Comparada**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, 2007. Disponível em: https://revistas.ufrj.br/index.php/RevistaHistoriaComparada/article/view/146.

WERNER, Michael; ZIMMERMANN, Bénédicte. Beyond comparison: histoire croisée and the challenge of reflexivity. **History and Theory**, v. 45, n. 1, p. 30–50, 2006. DOI: 10.1111/j.1468-2303.2006.00347.x.