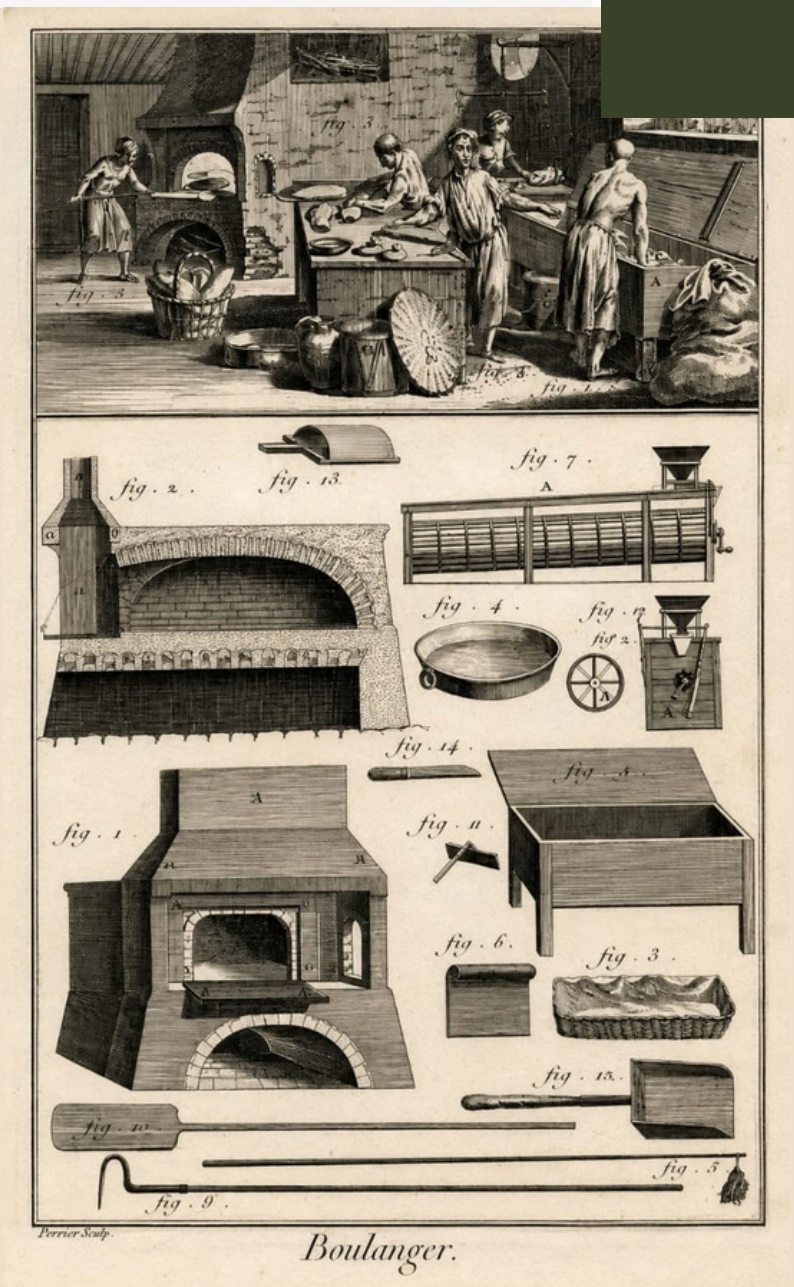
REVISTA DE HISTÓRIA COMPARADA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA COMPARADA - UFRJ

ANO 20
VOLUME 20
NÚMERO 1



REVISTA DE HISTÓRIA COMPARADA

2026

Ano 20

Volume 20

Número 1



Revista de História Comparada (2026) – Ano 20 – Volume 20 – Número 1 – ISSN: 1981-383X
Copyright© by Thaina Schwan Karls, Daniel de Pinho Barreiros (editores), 2026.

Revista de História Comparada. Programa de Pós-graduação em História Comparada/UFRJ.
Ano 20, v. 20, n. 1.
Rio de Janeiro: PPGHC, 2026.
Semestral
ISSN: 1981-383X
História Comparada. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Programa de Pós-graduação em História Comparada.

Programa de Pós-Graduação em História Comparada
Endereço: Largo de São Francisco de Paula, n. 1, sala 311 – Centro – Rio de Janeiro – RJ
BRASIL – CEP 20051-070
Tel.: (21) 3938-0333
E-mail: ppghc@historia.ufrj.br
Site: https://revistas.ufrj.br/index.php/RevistaHistoriaComparada
http://www.ppghc.historia.ufrj.br/index.php/destaque/publicacoes/revista-de-historia-comparada

Revisão:
Thaina Schwan Karls e Daniel de Pinho Barreiros

Assistência Editorial:
Beatriz dos Santos da Silva
Isis Fonseca Sá
Jerrison Patu de Melo Alves
Larissa Fernandes Nogueira
Luísa Amado Monteiro
Mariana Ventura Martins
Nathália Vivaqua Dias

Montagem e projeto gráfico:
Isis Fonseca Sá
Nathália Vivaqua Dias

Imagem da capa:

DIDEROT, Denis; D'ALEMBERT, Jean Le Rond (dir.). Boulanger. Gravura de Robert Bénard. In: Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. Paris, século XVIII. Prancha da série dedicada às artes e ofícios. Bibliothèque nationale de France.
Disponível em: https://quod.lib.umich.edu/d/did/did2222.0001.394/--baker?rgn=main;view=fulltext.

REVISTA DE HISTÓRIA COMPARADA
Ano 20 – Volume 20 – Número 1 – outubro/2026

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Reitor: Roberto de Andrade Medronho

INSTITUTO DE HISTÓRIA
Diretora: Marta Mega de Andrade

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA COMPARADA
Coordenação: Juliana Beatriz Almeida de Souza e Fábio de Sousa Lessa

EDITORES RESPONSÁVEIS
Thaina Schwan Karls (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Daniel de Pinho Barreiros (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)

ORGANIZADORA DO DOSSIÊ
Patrícia Maria da Silva Merlo (Universidade Federal do Espírito Santo, Rio de Janeiro, Brasil)

COMITÊ EDITORIAL
Débora El Jaick Andrade (Universidade Federal Fluminense, Niterói, Rio de Janeiro, Brasil)
Dilton Cândido dos Santos Maynard (Universidade Federal de Sergipe, Aracaju, Brasil)
Fábio de Sousa Lessa (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Flávio dos Santos Gomes (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Iamara da Silva Viana (Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Leila Rodrigues da Silva (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Paulo Duarte Silva (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Victor Andrade de Melo (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)

COMITÊ DE APOIO TÉCNICO
Beatriz dos Santos da Silva (Mestranda-Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Isis Fonseca Sá (Doutoranda-Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Jerrison Patu de Melo Alves (Doutorando-Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Larissa Fernandes Nogueira (Mestranda-Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Luísa Amado Monteiro (Doutoranda-Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Mariana Ventura Martins (Doutoranda-Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Nathália Vivaqua Dias (Doutoranda-Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)

CONSELHO EDITORIAL NACIONAL
Anita Leocádia Prestes (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Diva do Couto Muniz (Universidade de Brasília, Brasília, Distrito Federal, Brasil)
Dulce Oliveira Amarante dos Santos (Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Goiás, Brasil)
Francisco Carlos Teixeira da Silva (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Gilson Rambelli (Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, Sergipe, Brasil)
Gilvan Ventura da Silva (Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, Espírito Santo, Brasil)
Jean Marcel Carvalho França (Universidade Estadual Paulista, São Paulo, São Paulo, Brasil)
Joana Maria Pedro (Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil)
José Antônio Dabdab Trabulsi (Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil)
José Rivair Macedo (Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil)
Maria do Amparo Tavares Maleval (Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Maria Gabriela Martin Ávila (Universidade Federal de Pernambuco, Recife, Pernambuco, Brasil)
Maria Helena Rolim Capelato (Universidade de São Paulo, São Paulo, São Paulo, Brasil)
Marina de Mello e Souza (Universidade de São Paulo, São Paulo, São Paulo, Brasil)
Paulo Gilberto Fagundes Vizentini (Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil)
Renata Menezes (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil)
Renan Frighetto (Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Paraná, Brasil)
Terezinha Oliveira (Universidade Estadual de Maringá, Maringá, Paraná, Brasil)
Valdemir Donizette Zamparoni (Universidade Federal da Bahia, Salvador, Bahia, Brasil)

CONSELHO EDITORIAL INTERNACIONAL
Carlos Barros (Universidade de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela, A Coruña, Espanha)
José Luis Fontes (Universidade do Minho, Braga, Portugal)
Maria de Fátima Souza e Silva (Universidade de Coimbra, Coimbra, Portugal)
Maria Cecília Colombani (Universidad Nacional de Mar del Plata, Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina)
Maria Manuela Martins (Universidade do Minho, Braga, Portugal)
Mariana Benedetti (Universitá degli Studi di Milano, Milano, Itália)
Norberto Consani (Universidad Nacional de la Plata, La Plata, Buenos Aires, Argentina)
Nuno Simões Rodrigues (Universidade de Lisboa, Lisboa, Portugal)
Patrícia Grau-Dieckmann (Universidad Nacional de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina)
Pieter Lagrou (Institut d'Histoire du Temps Présent, Île-de-France, França)
Stefan Rinke (Universidade Livre de Berlim, Berlin, Alemanha)

Sumário

DOSSIÊ TEMÁTICO

APRESENTAÇÃO DO DOSSIÊ "HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO" 7

VOLUME 1 - ENTRE SABERES E FAZERES:
ALIMENTAÇÃO, CIRCULAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO
EM PERSPECTIVA COMPARADA

Patrícia Maria da Silva Merlo

ALIMENTAÇÃO, MORADIA E MOBILIDADE ENTRE OS INDÍGENAS GUAICURUS EM EL PARAGUAY CATHÓLICO, DE JOSÉ SÁNCHEZ LABRADOR SJ. (1770) 15

Eliane Cristina Deckmann Fleck

DO INVENTÁRIO À MESA: 38
CIRCULAÇÕES, HIBRIDISMOS E DISTINÇÃO ALIMENTAR
NO IMPÉRIO LUSO-BRASILEIRO (1760–1821)

Fernando Santa Clara Viana Junior
Lucas Onorato Braga

POR UMA EMENTA SEM CARNE: 55
OS PRIMEIROS LIVROS DE RECEITAS VEGETARIANAS
PUBLICADOS NO BRASIL (1918-1930)

Rafael Afonso Gonçalves

ENTRE POMME E CULLEN: 86
TRANSIÇÃO PARA MEDICINA NERVOSA E ALIMENTAÇÃO TERAPÊUTICA
NAS DOENÇAS FEMININAS DO SÉCULO XVIII

Pablo Gatt
Anny Mazioli

À MESA DA CIVILIZAÇÃO: 100
ALIMENTAÇÃO, SOCIABILIDADE E DISTINÇÃO NAS VIAGENS
DE LONGO CURSO DA MARINHA DO BRASIL (SÉCULOS XIX–XX)

Sergio Willian de Castro Oliveira Filho

"O MAIS BELLO ORNAMENTO DESSE LARGO": 125
O CAFÉ NEUVILLE E A EUROPEIZAÇÃO CARIOCA NA DÉCADA DE 1830

Patrícia Maria da Silva Merlo
Ricardo Gonçalves Rodrigues Filho

RECEITAS, PRÁTICAS CULINÁRIAS E CIRCULAÇÃO DE 154
SABERES ALIMENTARES NAS COZINHAS PAULISTAS

Eliane Morelli Abrahão
Lucia Helena Soares de Lima

DO AKARA AFRICANO AO ACARAJÉ BRASILEIRO: 174
UMA ANÁLISE COMPARADA DAS PERMANÊNCIAS E
RESSIGNIFICAÇÕES CULTURAIS NO MUNDO ATLÂNTICO

Leonor Franco de Araujo

ENTRE MALASSADAS E SONHOS DE RIO PARDO: 199
CIRCULAÇÃO ATLÂNTICA, ADAPTAÇÃO TÉCNICA E
RETERRITORIALIZAÇÃO DE UMA PRÁTICA CULINÁRIA

Everton Luiz Simon
Maicon de Barros Simon

ALIMENTAÇÃO URBANA E FORMAS DE GOVERNAR: 229
CARESTIA, FOME E INTERVENÇÃO ESTATAL
NO RIO DE JANEIRO REPUBLICANO

Rômulo de Paula Andrade
Camila Oliveira da Silva

DA COMIDA DE PANELA À COMIDA DE CAIXA: 255
FORMAÇÃO FEMININA, SABERES CULINÁRIOS E INDUSTRIALIZAÇÃO
DA ALIMENTAÇÃO A PARTIR DE UM CADERNO DE RECEITAS

Carolina Menezes Ferreira
Sabrina Sedlmayer

DOSSIÊ TEMÁTICO

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.

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

ALIMENTAÇÃO, MORADIA E MOBILIDADE ENTRE OS INDÍGENAS GUAICURUS EM *EL PARAGUAY CATHÓLICO*, DE JOSÉ SÁNCHEZ LABRADOR SJ. (1770)

Eliane Cristina Deckmann Fleck*

Resumo: Neste artigo, apontamos as potencialidades de investigação da *Parte Tercera* da obra *Paraguay Cathólico*, escrita em 1770, pelo padre José Sánchez Labrador, durante seu exílio na Itália, destacando as descrições e, sobretudo, as avaliações que fez das práticas alimentares e de sociabilidade dos indígenas Guaicurus, bem como de suas moradias e de sua mobilidade pelo território do *Gran Chaco*. Ao descrever a fauna e a flora dos territórios que percorreu como missionário, Sánchez Labrador empenhou-se em registrar sua utilização na construção das moradias, nas terapêuticas curativas, na confecção de vestimentas e, em especial, nas práticas alimentares resultantes das atividades de coleta, caça e pesca deste grupo nativo. Em seus registros, evidenciam-se não apenas representações eurocêntricas e demandas próprias do projeto civilizador da ordem jesuíta, mas também o pragmatismo e o utilitarismo característicos da Ilustração setecentista, que inserem-se no esforço, feito por outros jesuítas exilados, de divulgar as inúmeras potencialidades de exploração da fauna e da flora americana.
Palavras-chave: Flora e fauna americana; Práticas alimentares; *El Paraguay Cathólico*; Guaicurus.

Abstract: In this article, we highlight the research potential of Part Three of the work *Paraguay Cathólico* written in 1770 by Father José Sánchez Labrador during his exile in Italy, focusing on his descriptions and, above all, the assessments he made of the dietary and social practices of the Guaicurus indigenous people, as well as their dwellings and mobility across the *Gran Chaco* territory. In describing the flora and fauna of the regions he traversed as a missionary, Sánchez Labrador endeavored to document their use in housing construction, medicinal therapies, clothing manufacture, and, particularly, the dietary practices stemming from this native group's gathering, hunting, and fishing activities. His records reveal not only eurocentric representations and the imperatives of the Jesuit Order's civilizing mission but also the pragmatism and utilitarianism characteristic of the 18th-century Enlightenment, which are part of the effort, also undertaken by other exiled Jesuits, to publicize the immense potential for exploiting american fauna and flora.
Keywords: American fauna and flora; Dietary practices; *El Paraguay Cathólico*; Guaicurus.

* Professora colaboradora do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Bolsista de Produtividade do CNPq. Possui Graduação em História pela UNISINOS (1984), Mestrado em História pela mesma universidade (1991) e Doutorado em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul - PUCRS (1999).
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-7525-3606; E-mail: ecdfleck@gmail.com

Introdução

El Paraguay Cathólico, cuja *Parte Tercera* apresentamos e nos debruçamos neste artigo, permite, não apenas a reconstituição das estratégias de missionação adotadas pelos missionários jesuítas e de seus êxitos ou insucessos, mas, também, a discussão das percepções que estes religiosos tiveram dos saberes e práticas das populações nativas junto as quais atuaram na América platina.[1] Nela, o missionário, encarregado de realizar expedições exploratórias por seus Superiores, com vistas à evangelização dos nativos e à instalação sustentável de reduções, empenhou-se, para além dos registros sobre o relevo, a hidrografia, o clima, a fauna e a flora dos territórios da Província Jesuítica do Paraguai, em descrever as moradias, as vestimentas, as práticas alimentares e curativas, os rituais de passagem e de sepultamento e, ainda, os arranjos relacionados ao casamento, vinculando-as à maneira errante e pouco previdente que os caracterizava.[2]

O autor desta obra – José Sánchez Labrador – nasceu em La Guardia, cidade da região de La Mancha, no dia 19 de setembro de 1714 ou 1717. Ingressou na Companhia de Jesus em 5 de outubro de 1731, de acordo com Ruiz Moreno (1948), ou em 19 de setembro de 1732, segundo Sainz Ollero *et al.*, (1989). Os estudos de Filosofia foram interrompidos em 1734, quando viajou ao Rio da Prata, acompanhando o Padre Antonio Machoni. Nos cinco anos seguintes, estudou Filosofia e Teologia na Universidade de Córdoba, concluindo sua formação no verão de 1739. Entre os anos de 1741 e 1744, atuou como professor na mesma cidade, dedicando-se, concomitantemente, aos estudos de História Natural.[3]

De acordo com seus biógrafos, entre 1747 e 1757, o padre jesuíta atuou junto às reduções de *Yapeyu*, *Trinidad, Jesús, Loreto, San Ignacio Mini, San Ignacio Guazú, San Cosme y San Damián* e *San Lorenzo*, convivendo, assim, com indígenas Guaranis, Zamucos, Chiquitos, Mbayás e Guaicurús. A partir de 1757, passou a atuar em *Apóstoles* (Santos Apóstolos ou Apóstolos São Pedro e São Pablo), tendo como companheiros os padres Lorenzo Ovando e Segismund Asperger, este último, reconhecido por sua atuação como médico e boticário.

---

[1] A obra intitula-se *El Paraguay Cathólico en sus principales Provincias convertidas à la Santa Fe, y vasallaje del Rey de España. Por la predicación de los Misioneros celosos de la Compañía de Jesús* e seus originais manuscritos permaneceram dispersos e inéditos até o século XX.

[2] Estes aspectos, em especial, aqueles relacionados com as percepções sobre a natureza e seus potenciais usos, não foram ainda suficientemente explorados pelos historiadores que têm analisado a obra e privilegiado os registros relativos à evangelização e à civilização dos indígenas que habitavam os territórios do *Gran Chaco*.

[3] Sobre a biografia de José Sánchez Labrador, recomenda-se ver mais em Baptista (2001, v. 4, p. 3492-3493).

Em 14 de agosto de 1767, quando regressava de uma viagem à região de Chiquitos, foi informado do decreto da expulsão dos jesuítas da Espanha e dos territórios ultramarinos.[4] Em 1768, chegou à Itália, se estabelecendo na cidade de Ravena, onde faleceu em 10 de outubro de 1798.[5] Durante o exílio, o jesuíta espanhol dedicou-se à escrita, deslocou-se para cidades próximas e manteve correspondência com outros religiosos exilados, o que possibilitou dirimir dúvidas, retificar ou confirmar suas observações ou memórias das experiências vividas na América.[6]

Para os estudiosos de sua vasta produção, Sánchez Labrador pode ser considerado "un paradigma de toda aquella generación" de missionários jesuítas que atuaram na América platina no século XVIII, não apenas por seu extenso conhecimento da área missioneira, más porque "nada escapó a su curiosidad, desde el clima, la geología, la botânica o la zoologia" (Sainz Ollero *et al.*, 1989, p. 101-102). Durante o exílio, além de ter adotado uma visão científica "en el sentido moderno de la palabra [...] una noción dinámica de las ciencias", e, com um vigor ilustrado, descreveu "la naturaleza como objeto útil y detalladamente clasificable por la investigación", a partir de "una idea clara del progreso en las ciencias" (Huffine, 2005, p. 295 - 297).[7]

---

[4] Os jesuítas foram expulsos das áreas coloniais do Império espanhol em 1767 e suas propriedades foram confiscadas, em cumprimento ao Decreto de 27 de fevereiro, assinado por Carlos III. Sobre a última viagem realizada por Sánchez Labrador em território americano, na Terceira Parte d'*El Paraguay Cathólico*, se lê: "El viaje, que últimamente hice a las Misiones de los indios Chiquitos, puede verse en la segunda parte del *Paraguay Católico*" (Archivo Historico de la Provincia de Toledo de la Compañía de Jesús (AHPTCJ). *Paraguay Cathólico en sus principales Provincias convertidas à la Santa Fe, y vasallaje del Rey de Espa*ña. Por la predicación de los Misioneros Celosos de la Compañía de Jesús (…) Parte Tercera, año de 1770, p. 222, grifo no original).

[5] Os padres do Vice-reinado do Rio da Prata deixaram as reduções entre junho e agosto de 1768. Foram levados em precárias condições para Córsega, de onde foram enviados, em sua maioria, para as cidades de Faenza, Ravena, Brisighella e Ímola. Em uma carta datada de 21 de agosto de 1768, de Puntales (Cádiz), encontra-se uma lista de 150 jesuítas que partiram de Buenos Aires, em uma fragata, chamada de *Esmeralda*. Sánchez Labrador estava citado entre os missionários que provinham da Província do Paraguai (Sainz Ollero *et al*., 1989).

[6] É consenso entre os historiadores que o jesuíta "realizou um dos mais amplos trabalhos sobre a natureza, a geografia e as sociedades da região platina colonial", do que decorrem dúvidas e hipóteses sobre como redigiu tão vasta e detalhada obra, aventando-se que, mesmo que tenha podido levar consigo algumas das anotações feitas na América, a maior parte dos tomos da obra deve ter sido escrita a partir das memórias de suas experiências como missionário e como naturalista em terras americanas (Sainz Ollero *et al.*, 1989, p. 108). Recomenda-se ver mais em Fleck (2021).

[7] Este aspecto pode ser observado, especialmente, no *Paraguay Natural* e no *Paraguay Cultivado.* Em relação ao último, sabe-se que seus quatro tomos tratavam de aspectos relativos às atividades da agricultura e da pecuária praticadas na Província Jesuítica do Paraguai. Isto pode ser confirmado na Introdução do Tomo II da obra *Paraguay Natural*, na qual Sánchez Labrador, ao tratar da distinção entre uma botânica prática e outra especulativa, menciona que: "algunos principios concernientes al cultivo, y labor de las Plantas, más esto se hace como de pajo, *reservando para otra obra, cuyo Primer Tomo, tengo ya escrito, el tratar de propósito de una materia tan importante, la qual se intitula, Paraguay Cultivado*" (ARSI. *Paraguay Natural Ilustrado.* 1772. Tomo II. Introdução: F. Num. I. Grifos nossos).

Estes autores ressaltam, ainda, que as obras deste religioso se inserem, inequivocamente, na categoria de escrita de exílio, pois mais do que "relatar al mundo los éxitos y los sacrificios de los jesuitas como misioneros", se propuseram a "ofrecer nuevos conocimientos relacionados con el saber natural" (Justo, 2011, p. 163). Caracterizam-se, portanto, por integrar "un género particular", por meio do qual os jesuítas exilados se opuseram a um conhecimento produzido sobre o Novo Mundo na Europa da Ilustração, que "carecía del fundamento de la observación y de la experiencia" (Huffine, 2005, p. 279-302), e, especialmente, à "la tesis de la inferioridad de la naturaleza del Nuevo Mundo, avanzada por Buffon y expandida por Cornelius de Pauw en sus *Recherches philosophiques sur les Américains*, publicado en Berlín entre 1768 y 1769" (Viale, 2015, p. 51).[8]

Entre suas principais obras estão *El Paraguay Cathólico* (1770),[9] *Paraguay Natural Ilustrado* (1771-1776),[10] que tem alguns de seus tomos já publicados e comentados por estudiosos de sua produção, e *Paraguay Cultivado* (1771-1798).[11] Em relação à obra *El Paraguay Cathólico*, Franz Obermeier (2025, p. 3) a considera como "un documento de mayor envergadura sobre la história de las doctrinas con fuentes históricas a modo de Diarios, imitando así modelos europeos como vemos por ejemplo en la obra de Pierre François

[8] Os padres jesuítas da Província Jesuítica do Paraguai, como também de outras Províncias, repudiavam tais teorias e buscavam, através de seus trabalhos, comprovar que estavam erradas. Sánchez Labrador foi um destes autores que argumentaram contra os cientistas europeus "sugerindo que a vida vegetal e animal da América era saudável, resistente e autosuficiente (...)" (Huffine, 2005, p. 286-287). O destaque que deu às virtudes medicinais e a outros potenciais usos da natureza americana e a contestação das teses de inferioridade defendidas por autores europeus evidenciam a posição que assumiu em defesa da natureza americana. Sobre esta temática, recomenda-se ver mais em: Millones-Figueroa (2005); Asúa (2014) e Fleck (2021).

[9] Partes d'*El Paraguay Cathólico* foram publicadas em 1910 e em 1917, com introdução e apêndices elaborados pelo etnógrafo e linguista argentino Samuel Lafone Quevedo, e, em 1936, pelo historiador jesuíta Guillermo Furlong. Em 2020, Julio Folkenand, após pesquisas em bibliotecas e arquivos europeus, sul-americanos e norte-americanos, reuniu e publicou quatro partes da obra, acompanhadas de um estudo preliminar. Segundo Folkenand, a Parte I, publicada em dois tomos em 1910, corresponderia a apenas parte do *Libro I* e a fragmentos do *Libro II*; a de 1917, contemplaria partes do *Libro III*, e, finalmente, a de 1936, consistiria na publicação do *Libro IV*, que versa sobre os indígenas Pampas, Puelches e Patagones.

[10] Trata-se de Sánchez Labrador, José. *Paraguay Natural Ilustrado. Noticias del país, con la explicación de phenomenos physicos generales y particulares: usos útiles, que de sus producciones pueden hacer varias artes*. Ravena, 1771-1776, manuscrito que pode ser consultado no *Archivum Romanum Societatis Iesu* (ARSI). Sobre os quatro tomos que compõem a obra, recomenda-se ver mais em Molinari (1938); Moreno (1948); Sainz Ollero *et al*. (1989); Martín Martín; Valverde (1985); Asúa (2014), Fleck (2015) e Lavilla, Wilde (2020).

[11] Até recentemente, acreditava-se que o paradeiro da obra *El Paraguay Cultivado* era desconhecido, uma vez que em 1878, o manuscrito havia sido leiloado pela Casa Maisonneuve (ver Sainz Ollero *et al*., 1989). De acordo com Sainz Ollero e seus colaboradores (1989), no catálogo do leilão no qual a obra foi vendida consta que a mesma era composta por quatro partes, a saber: Parte 1: *5 libros De la labranza de las tierras*; Parte 2: *4 libros De las huertas de Arboles;* Parte 3: *1 libro De las hortalizas y legumbres* e Parte 4: *2 libros Jardines y un apêndice curioso de varios términos con varias instrucciones*. Em 2021, partes deste manuscrito foram encontradas na Hispanic Society, de Nova Iorque (EUA). De acordo com Franz Obermeier (2017; 2025), que as localizou, não se pode afirmar categoricamente a data em que *Paraguay Cultivado* foi redigido, embora se saiba que Sánchez Labrador as concebeu interligadas, em um esforço enciclopédico. Sobre o *Paraguay Cultivado*, recomenda-se ver mais em: Gramatke, 2024.

Charlevoix sobre el Paraguay (1756)". Já para Carvalho (2025, p. 138), ela pode ser enquadrada no gênero crônica, a exemplo de outras obras escritas por padres da Companhia de Jesus durante o exílio, nas quais encontramos tanto percepções eurocêntricas e cristãs próprias do projeto evangelizador e civilizador da ordem, quanto evidências da apropriação seletiva do pragmatismo e do utilitarismo característico da Ilustração setecentista.[12]

O historiador jesuíta Furlong (1931)[13] e, mais recentemente, Franz Obermeier (2021; 2025) procuraram reconstituir o sumário d'*El Paraguay Cathólico* e o destino dado às partes manuscritas que o compõem após o falecimento de José Sánchez Labrador SJ.[14] Para Obermeier (2025, p. 19), a estrutura d' *El Paraguay Cathólico* observou "as estruturas administrativas das missões da antiga Província Jesuítica do Paraguai e regiões adjacentes". Já, segundo Furlong (1931, p. 287), a obra considerou as diferentes etnias indígenas contatadas pelo jesuíta, sendo que contava com uma *Parte primera*; uma *Parte segunda* (Indios Mbayás); uma *Parte tercera* (Indios Mbayás); uma *Parte cuarta* (Indios Serranos); uma *Parte quinta* (Indios Chiquitos); uma *Parte sexta* (Indios Guaraníes) e uma *Parte séptima* (Indios Lules, etc.).

Neste artigo, nos valemos da versão manuscrita da *Parte Tercera* d'*El Paraguay Cathólico*, "que contiene las Naciones siguientes: I La de los Eyiguayeguis; II La de los Chanas; Varios viajes, y Diarios, y uma breve notícia de Cuiabá. Escrito por el Padre Joseph Sánchez Labrador. Misionero em la misma Província del Paraguay. Año de 1770" (AHPTCJ,

[12]Para Beatriz Helena Domingues (2009, p. 233), os jesuítas assimilaram "algumas ideias caras à Ilustração – ainda que [de forma] seletiva e católica", razão pela qual se deve relativizar a "abordagem tradicional que atribuiu à Companhia de Jesus uma visão retrógrada e resistente a mudanças, associada à tradição medieval católica e barroca". Assim, apesar de habitarem regiões tidas como marginais no cenário intelectual do século XVIII – áreas consideradas apenas e tradicionalmente como periféricas e receptoras de conhecimentos produzidos em outras partes do mundo –, os padres e irmãos da Companhia de Jesus foram decisivos na produção de novos conhecimentos de História Natural, Medicina e Farmácia, a partir de observações e experiências realizadas com a fauna e a flora americanas e do produtivo diálogo que mantiveram com a ciência e a filosofia modernas. Essa singular posição se traduziu no expressivo número de Histórias Naturais e Matérias Médicas escritas por integrantes da ordem jesuíta, cuja análise permite a reconstituição do conhecimento científico por ela apropriado, difundido e produzido ao longo do século XVII e da primeira metade do século XVIII nos territórios de missão na América. Recomenda-se ver mais em: Millones Figueroa, Ledezma, 2005; Asúa, 2014.

[13]Segundo Furlong (1931, p. 287), a obra contaria com uma *Parte primera*; uma *Parte segunda* (Indios Mbayás); uma *Parte tercera* (Indios Mbayás); uma *Parte cuarta* (Indios Serranos); uma *Parte quinta* (Indios Chiquitos); uma *Parte sexta* (Indios Guaraníes) e uma *Parte séptima* (Indios Lules, etc.)".

[14]Em suas pesquisas, Obermeier (2025, p. 24-25), localizou "um catálogo anônimo de 1876, que lista o material proveniente da biblioteca de San Isidro", no qual encontra-se a seguinte informação sobre a obra *Paraguay Cathólico:* "'encadernado em papelão e um sem capa. Incompleto' (N.N., 1876, 71)". Em 1850, segundo Obermeier, os dois tomos que pertenciam à biblioteca de San Isidro foram encaminhados à biblioteca da Real Academia de História.

1770, p. 2),[15] na qual encontramos relatos de "sua experiência de mais de sete anos como missionário entre os indígenas *Eyigùáyéguis* (também conhecidos como Guaicuru ou Mbayá) no *pueblo* de Belén, província do Paraguai" (Lopes de Carvalho, 2025, p. 160, grifo no original).

Nosso objetivo é o de apresentar os resultados de um estudo ainda preliminar das descrições e percepções de seu autor sobre saberes e práticas destas populações nativas, com destaque para aquelas relacionadas com as formas de moradia, de sociabilidade, de mobilidade e de alimentação – incluindo técnicas e utensílios para obtenção e preparo – dos indígenas Guaicurus,[16] a fim de salientar as potencialidades de investigação da *Parte Tercera* da obra *El Paraguay Cathólico* para a História Social e a História da Alimentação.

"*Nunca más alegres, ni más engalanados de plumas, y pinturas, que cuando el alimento esta abundante, aunque no sobrado*"

Ao descrever as moradias dos Guaicurus, Sánchez Labrador as vincula às constantes expedições que realizavam tão logo escasseavam os alimentos, obrigando-os "a mudar con frecuencia la toldería. *Por esta causa no tienen casas de fundamento, ni cabañas de pasa*. *Sus habitaciones son portátiles, y las arman, o desarman en el paraje*, o que han de dejar, o que eligen para su parada" (AHPTCJ, 1770, p. 89, grifos nossos). Segundo o jesuíta, elas eram feitas de "una especie de Juncos [que] Crecen en orillas de las lagunas, y sitios húmedos, en que se recoge alguna agua. Hay algunos de cuatro varas de largo, y gruesos cuando ya están enjutos como el dedo índice" (AHPTCJ, 1770, p. 89). A confecção das esteiras – que viriam a ser as paredes, os tetos e as portas das moradias – cabia a "las mujeres Guaicurus, y sus criadas" que "Atan las dos extremidades por las puntas de los juncos, haciendo un modo de trencilla, que corre a lo ancho".[17] Concluída esta etapa, os nativos, segundo o jesuíta,

[15]O manuscrito, disponível para consulta no *Archivo Historico de la Provincia de Toledo de la Compañía de Jesús* (AHPTCJ), em Alcalá de Henares, na Espanha, se encontra em excelente estado de conservação e conta com 249 páginas de texto, dois mapas e dezenove ilustrações, que contemplam a flora, a fauna e algumas das práticas nativas que mereceram o registro do jesuíta. Sobre os diários de viagem e a cartografia jesuíta, recomenda-se ver mais em: Barcelos (2013).

[16]Do ponto de vista analítico, optamos pela articulação entre práticas alimentares, formas de moradia e mobilidade dos Guaicurus, considerando que a errância e a imprevidência a eles atribuídas por José Sánchez Labrador na *Parte Tercera* d' *El Paraguay Cathólico* constituem-se em categorias explicativas para o que, quando e como os nativos comiam.

[17]Importante observar que as palavras que aparecem sublinhadas nos trechos que transcrevemos se encontram desta forma no manuscrito original.

> *Levantan unos Postecitos horqueteados de palos delgados, que clavan en el suelo, cuya altura para la cumbrera principal es de tres a cuatro varas. Ya se ve, que sobre ellos ha de descansar la cumbrera, o caballete de la casa, el cual se forma de una caña brava (...). Armada de este modo la trabazón del maderamen de las principales salas, que son las de en medio, atan unas esteras con otras por las cabezas, o por lo más grueso de los Juncos, y con palos las levantan, y tienden sobre la armazón extemporánea. Unas esteras caen a un lado, y otras a otro, y las atan por las puntas delgadas a las vigas bajas; y con esto queda formado el techo principal de las casas. A estas les hacen con otras fileras de postecitos más bajos, y esteras proporcionadas, otras dos viviendas, o como corredores a lo largo. Otras esteras están de prevención, que, en tiempos de vientos, y tempestades sirven de puertas, con que se cierra el toldo (...). De este modo, y con este arte hacer paredes, no levantando, sino bajando los materiales. Cada toldo así fabricado, tiene por lo interior la capacidad a lo ancho de unas diez varas, y a veces doce, y poco menos a lo largo* (AHPTCJ, 1770, p. 89, grifos nossos).

Apesar de descrevê-las como "fábricas muy débiles y [que] juegan con ellas los vientos fuertes", Sánchez Labrador não deixa de ressaltar que "Lo que tienen de bueno es, que resisten suficientemente el agua después, que se empiezan a hinchar con la humedad los Juncos. *Cuando empieza a llover, si los coge secos hay muchas goteras, pero las cogen fácilmente*" (AHPTCJ, 1770, p. 90). A engenhosidade dos Guaicurus é descrita da seguinte forma pelo jesuíta:

> A los lados en que tienen sus camas, ponen por todo el ancho del toldo *unas esteras chicas, como techos primeros, o alares interiores, sobre estas, que son de juncos más finos caen las goteras, y para que no llegasen a caer sobre ellos, las limpian con unos plumeros de plumas de Avestruz, corriéndolos de arriba abajo por las esteras*. *Con esto se aprietan los juncos, y no pasa el agua,* que cae como de las tejas a los pies de las camas. La misma diligencia hace, si es grande el aguacero con las esteras altas, atando los plumeros en unas varas (AHPTCJ, 1770, p. 90, grifos nossos).

Por sua natureza efêmera, "Vistas las casas de los Guaicurus queda poco que registrar de ajuares, y adornos" (AHPTCJ, 1770, p. 89). De acordo com o jesuíta, nelas podem ser encontradas "unas ollas de barro, algo aplanadas (…) *En estas ollas guardan la harina de palma, maíz, cocos, y otras cosas, pues les sirven de cajas, y escritorio*s",[18] e também "una especie de calabazos grandes (…) algunas alforcitas, unas tejidas a pala, y sobre bordados de hilo de varios colores, y otras en forma de red, las cuales les sirven para lo mismo" e que são utilizadas quando "*van a buscar cocos, Palmas, y otras cosas de alimento*" (AHPTCJ, 1770,

[18]Como bem observado por Woortmann (2009, p. 27), os "hábitos alimentares dependem, por certo, das possibilidades e das condições de acesso aos alimentos, o que deriva, em boa medida, da posição ocupada [pelos sujeitos] no processo de produção".

p. 90, grifos nossos).[19] O missionário ressalta, ainda, que "De los postecitos cuelgan sus alfanjes, plumas, y flechas, que tienen reservadas: *y no hay más alhajas en las paredes, que brinden a la curiosidad de los ojos, o hagan ostentación vana*", e que "si ponemos la vista en el suelo, hallaran menor recreo" (AHPTCJ, 1770, p. 90, grifos nossos).

> Crece por medio de ellos la Yerba, poco menos, que, en los prados, aunque el continuo pisarla no le deja levantar cabeza. *En las dos cabeceras de cada toldo, o división igualan la tierra, y ponen encima alguna Yerba, o hojas de Palma, que sirven de colchón, cuya tela tienen barata. Sobre estas ponen unos cueros de venados, ciervos, y ahora de toro, o vaca, y este es estrado, y cama, arropándose, si hace fresco con sus mantas. Entre día suelen arrollar las pieles, o poner encima unas esteras, que sirven para el aseo, y de sentarse. No se busque ni más silla, ni más mesa en estas casas, ni mejor sala para recibir las visitas*. No han dado los Guaicurus en el bello, y cómodo uso de las redes, o Hamacas, ni de otra especie de cama levantada, lo que sin duda condujera mucho para su aseo, y conveniencia (AHPTCJ, 1770, p. 90-91, grifos nossos)

Na continuidade, ele destaca tanto a facilidade com que a higiene das habitações se via comprometida, quanto as medidas que os nativos tomavam para torná-las novamente habitáveis:

> Es cosa natural, que las pieles, que inmediatamente tocan o el suelo, o cosa húmeda, se amohezcan, *y a veces si no tienen cuidado, se pudran, y así suelen exhalar un olor fastidioso. Agregan se otras inmundicias de los chicos, y Aves caseras, que ensucian la casa. Es preciso limpiarla, y para esto los barren de cuando en cuando* (…). Así logran suelo limpio, y ambiente más puro. *En estas ocasiones suelen retejar los techos, y renovar las esteras, que, con los soles, humedad, y vientos (...). Por esta causa no cesan de coser esteras, previniendo con tiempo cosa tan necesaria* (AHPTCJ, 1770, p. 91, grifos nossos).[20]

[19]Algumas páginas adiante, o jesuíta descreve de forma mais detalhada o trabalho realizado pelas mulheres e os utensilios utilizados para armazenamento: "*Hacen ollas, y platos sin torno, pero tan finos, que admiran. Dan les varias figuras, y colores, que los hermosean* (…). *Cuando viajan llevan pellas de barro dispuesto en unas bolsas*, y en las paradas trabajan de alfarería, volviendo a sus casas con algunas ollas, u otras piezas. El color da con la tinta de una piedra, que, amolada sobre otra con un poco de agua, suelta un color encarnado parecido al del bermellón natural. *Con la resina del Palo Santo, les dan listas de un berniz negro muy lustroso, y permanente. De todos estos utensilios hay gran copia de repuesto en los toldos.* No se ve en sus toldos caja de madera, Arca, o Petaca de cuero. Guardan sus cosillas, como son Cuentas, planchitas, Agujas, etc. en las Nalimas (…). Algunas cosas cargan al cuello, que es su mejor faltriquera. Así suelen traer colgadas tijeras, peines, dientes del pez, Palometa, y otras cosas semejantes" (AHPTCJ, 1770, p. 99-100, grifos nossos).

[20]Este registro, mais do que revelar aspectos próprios do projeto evangelizador e civilizador da Companhia de Jesus, está em consonância com as representações eurocêntricas construídas sobre o Outro na Modernidade. Por representações, compreendemos a vinculação entre "as posições e as relações sociais com a maneira como os indivíduos e os grupos se percebem e percebem os demais". Compreendida a partir dessa perspectiva, a noção de representação não se afasta nem do real nem do social, embora esteja eivada de subjetividades e juízos valorativos (Chartier 2017, p.49-52).

Na mesma página, ele informa o leitor que "Antes que salgamos de las esteras de los Eyiguayegis, *será bien, que demos una ojeada a sus manjares, y formalidad de sus Mesas*" e que seu interesse estava em descrever "el modo que guardan [los alimentos], y lo que los arrastra el apetito de algunas cosas" (AHPTCJ, 1770, p. 91, grifos nossos).[21] De acordo com o jesuíta:

> Dispuesta la comida, si es de harina de las Palmas, la ponen en unas cazuelas, que ellos llaman Ginógo: en ellas se les sirve a los que han de comer. *La mesa es el suelo, sin más manteles, que una piel, o la paja, que en el toldo se cría.* En lugar de cuchara entra una especie de concha angosta, y larga como unos cuatro dedos, a la cual llaman Lapidi. *Con esta comen las Puches, y como no se ensucian las manos, no se las lavan en estas circunstancias. Si la comida es de cosa más sólida, como carne de ciervo, Puerco, o raíces de mandioca, y otras: por chuchillo les sirve el alfanje, si aquel les falta parten en pedazos el manjar, y le cogen inmediatamente con la mano. No hay más tenedor, que los dedos*. *Comen como quien tiene hambre, y con ninguna curiosidad; todos meten las manos sucias en la cazuela* (AHPTCJ, 1770, p. 91-92, grifos nossos).

Em sua descrição, ele destaca a rusticidade dos comportamentos adotados pelos Guaicurus também após o término das refeições:

> *Acabada la mesa una criada, o criado les trae agua para que se laven las manos.* Quien oye eso, presumirá mayor cultura en los Guaicurus, que la que hasta este paso se ha relacionado. Gente, dirá, tan aseada, que después de comer se lava manos, no tiene tan embebida la barbaridad, como se ha dicho. *Véase a lo que se reduce su aguamanos, y acaso esta ceremonia tan admirada en la Asunción, manifestara mayor fondo de rusticidad. En la misma Cazuela en que se les sirvió la comida, o en otra llena de mugre ponen un poco de agua, queda menos limpia que la de fregar; en ella meten las manos; y no decidirá el más advertido, cual ensucia, si el agua a las manos, o estas al agua*. Lo mismo se ha de entender del par de manos, o toalla; no es más que un trapo, tan empapado que causa asco. *Mejor hacen los que para comer el asado, o cocido de carne se valen de platos, ni cazuelas. Ponen le sobre un poco de paja verde o ramas de Palma, o árbol, que tienden, a propósito. Después estas mismas les sirven de toalla, en que se limpian.* Este es todo el asco, que observan algunos Guaicurus de conveniencias. *Otros se ahorran de ceremonias, y comen como les da la gana* (AHPTCJ, 1770, p. 91-92, grifos nossos).[22]

[21]Importante lembrar que não há universalidade no comer, mas, sim, especificidades demarcadas por fatores socioculturais (Maciel; Castro, 2013), que contribuem para pensar o sentido de uma "cultura alimentar", definida como "o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado" (Contreras; Gracia, 2011, p. 29).

[22]Vale lembrar que a Modernidade se caracterizou por uma excessiva formalização da vida pela sujeição a regras comportamentais, fundamentada na percepção de que "por meio da conduta, dos costumes, das maneiras do vestuário, do porte" definia-se o grau de inserção na "verdadeira cultura". Concomitantemente à uma modificação das sensibilidades vivenciada pelo homem moderno, observou-se a crescente importância da moral e da religião, bem como da educação erudita para a civilidade e o refinamento que "tinham como objetivo elevar os homens acima dos animais", na medida em que a "moderação do corpo, ainda mais que a razão" era o que possibilitava a distinção dos "homens das bestas" (Huizinga, 1924, p. 102). Recomendamos

O missionário acrescenta que "La postura, cuando comen, es de sentados, cruzados, y encogidas las piernas. Algunos se ponen medio recostados (…). *En cuanto a la hora de comer no tienen tiempo; a cualquiera, en que esté dispuesta la comida, la toman*",[23] mas "por lo común empiezan a comer al quererse poner el sol, si no han tenido fortuna en la caza. Si tienen alimento, comen por la mañana, luego que se levantan, y varias veces entre día. Si la comida escasea, ayunan todo el día, y comen de noche, lo que encuentran" (AHPTCJ, 1770, p. 92, grifos nossos).[24]

Ele adverte, no entanto, que "*Cuando tienen que comer, no se acuerdan del día de mañana, ni se apuran para conservar algo* (…)". Após as caçadas, "por lo común la primera diligencia es asar para apagar su hambre los cazadores; lo que sobra traen al toldo, mas (…) *el alimento no llega a ver la Aurora*". As mulheres, contudo, "son de verdad próvidas, y guardan su harina, cocos (…) para repartirlos con sus hijos, y acallarlos cuando por comer lloran" (AHPTCJ, 1770, p. 97-98, grifos nossos).[25]

O jesuíta acrescenta que "*De cuando en cuando van los Guaicurus con sus familias a sitios*, en que hay Palmas a comer (…) *Permanecen un mes* (…) y cuando vuelven a su toldo casi no traen nada. *Toda la providencia se reduce a un plato, o bolsita de harina de dichas palmas, y a algunos pedazos cocidos, o tostados*" (AHPTCJ, 1770, p. 98-99, grifos nossos).[26]

Como se pode constatar, Sánchez Labrador associa as práticas alimentares e de moradia dos Guaicurus – que abarcam as formas de construção e estilo das habitações, bem como o preparo, a ingestão e os rituais de comensalidade – às constantes incursões em busca de alimento, à falta de previdência e de armazenamento e, sobretudo, à "rusticidad de sus

---

ver mais nas obras do sociólogo alemão Norbert Elias e do historiador inglês Keith Thomas, que aportaram importantes contribuições sobre estas questões.

[23]De acordo com Poulain (2004, p. 182), é pelas maneiras à mesa que se produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais e, através delas, uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores. A alimentação, segundo este autor, é uma das formas de tecer e manter os vínculos sociais.

[24]Vale lembrar que o termo "comer", diferentemente de "alimentar-se", implica em um ato social, na medida em que constitui e é constitutivo de "atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações", conforme salientou Carlos Antunes dos Santos (2005, p. 12). Para Santos, o alimento constitui uma categoria histórica, pois carrega vestígios dos padrões de permanências e mudanças dos hábitos e das práticas alimentares, referenciais importantes da cultura humana.

[25]O jesuíta destaca ainda outras habilidades das mulheres Guaicurus: "*Saben dar varios tintes, con los materiales, que abundan en sus tierras.* Amarillo, morado, encarnado, Atabacado, y Negro. *Para esto se valen de varios árboles, de sus cortezas, y de la cochinilla, o Grana, que en las pencas, u hojas de las fuñas se cría en los campos*. Abunda en partes muchísimo esta planta. *A su tiempo recogen los gusanos, y los machacan broncamente.* Por esto, y por qué totalmente ignoran las utilidades del Alumbre, y su uso, no salen especiales, ni muy permanentes los colores" (AHPTCJ, 1770, p. 102, grifos nossos).

[26]Importante lembrar que "as preferências alimentares são, simultaneamente, um dos mais importantes suportes das identidades culturais, bem como um dos instrumentos mais notáveis para a segregação social" (Panegassi, 2013, p. 43).

ingenios" (AHPTCJ, 1770, p. 61, grifos nossos).[27] As críticas às formas indígenas de habitar e de comer e a valorização de práticas introduzidas pelos missionários – tais como o cultivo, a secagem e a estocagem de alimentos – devem ser, no entanto, analisadas considerando a existência de racionalidades alimentares e comportamentais distintas – as ocidentais e as dos Guaicurus – que se manifestam nas concepções de asseio, gosto, desperdício, conservação, abundância e carência observadas ou acionadas pelo jesuíta na *Parte Tercera*.

As menções feitas por Sánchez Labrador à prática da partilha do que resultava das caçadas e coletas nas matas, à confecção de recipientes para a guarda e consumo dos alimentos e ao papel desempenhado pelas mulheres na sua conservação e distribuição evidenciam a existência de uma *gramática moral do comer* – composta por regras sociais, culturais e éticas não escritas, que governavam o que, como, quando e com quem se deveria comer – entre os Guaicurus. Elas permitem, em razão disso, complexificar a noção de imprevidência – categoria moral e econômica que estrutura a narrativa construída pelo jesuíta no manuscrito analisado –, e discutir as razões para que não tenha destacado os significados simbólico-rituais de certos alimentos e as práticas mobilizadas pelos diferentes agentes sociais, sobretudo, a partir de categorias como gênero e faixa etária.

"De peces, muchas especies de Animales silvestres y otros manjares llenó el Criador todo el País"

Sánchez Labrador, no entanto, ressalta reiteradamente a fertilidade das terras do "*País de los Guaycurus*", destacando a diversidade de sua fauna e flora, as quais poderiam oferecer inúmeros recursos alimentares aos nativos:[28]

[27]A estas justificativas se somava a constatação de que "*Miran las cosas con total indiferencia, a excepción del esmero en cuidar sus caballos, su Barbote, y armas*. No es incentivo de su flojedad la propia conveniencia. El verse con familia, que mantener, *no les compele a buscar medios, con que satisfacer a sus naturales obligaciones*" (AHPTCJ, 1770, p. 97, grifos nossos). O jesuíta chega a ressaltar que "*Conocen las enfermedades de sus caballos, mejor que las suyas propias.* Según les dicta su conocimiento, los sangran, sajan los tumores, y los desgusanan con tanto acierto, que por lo común se restablecen. *Si tienen algún caballo maltratado de algún accidente, le visitan con frecuencia, o le arriman al toldo para curarle*" (AHPTCJ, 1770, p. 102, grifos nossos).

[28]Na *Parte Tercera*, são enfatizadas as potencialidades de exploração da flora e da fauna de algumas regiões do *Gran Chaco*, em contraponto com a ociosidade, o desconhecimento e a falta de previdência dos nativos, aspectos abordados na seção anterior do artigo. É preciso, contudo, considerar que o jesuíta fez suas observações a partir de seu conhecimento das práticas alimentares vigentes na Europa do século XVIII, sendo que a alimentação da população pobre europeia baseava-se "essencialmente, nos cereais e no vinho, alguma hortaliça e legumes, entrando alguma carne, peixe ou fruta" (Oliveira, 2010, p. 332-333).

> Toda la tierra, que ocupan los Guaycurus en la orilla oriental del río Paraguay, *además de los frecuentes ríos, está esmaltada de muchas Lagunas de agua perenne*. Los nombres de estas, y sus propiedades quedan ya escritas en los Diarios de la Primera parte. *Es cierto, que les sirven de mucho alivio a los indios las tales Lagunas; que, sobre la bondad de sus aguas, les ofrecen Peces de buen gusto, y de varias especies* (AHPTCJ, 1770, p. 26, grifos nossos).
>
> Todo el goza una amenidad permanente. *Contribuyen a la fertilidad del terreno los muchos ríos, manantiales, y Lagunas, de que se habló antes, que le riegan, y dan vapores, que se forman en rocíos abundantes.* En cualquiera estación del año se ven las campañas vestidas de verdes pastos, matizadas de plantas menores (…) Con particular complacencia se registra el sabio esmero de la Naturaleza (…). *Las orillas de los ríos producen arboles silvestres de varia contextura, y Cañas bravas de desmedida altura* (AHPTCJ, 1770, p. 30, grifos nossos).

O jesuíta afirma, ainda, que os Guaicurus "*tienen varios manjares, que les hacen la provisión, según la estación del Año* (…). El grande río Paraguay, los ríos menores, que en el desaguan, y las Lagunas grandes, son un criadero de pescados. *Pescan se varias especies, y de buen gusto*" (AHPTCJ, 1770, p. 61, grifos nossos). Os peixes mereceram a atenção do jesuíta, que, além de descrevê-los, destacou o sabor de suas carnes e seu preparo para consumo:

> Los más comunes, y más regalados son los que llaman Atepaga, y Achuanaga. *Las dos especies son de bastante cuerpo, aun mayor la segunda. Su carne es mucha, y muy pocas espinas. Asados, y cocidos dan un alimento substancial, y apetecido* (…). El más desmedido Pez, que bastantes veces pescan en el río Paraguay, y *desembocaduras en el de los otros ríos, es el llamado Apopaga* (…). *Su carne es algo dura, y no tan gustosa como la de las especies antecedentes* (…). *Hay otro Pez grande, llamados de los españoles de la Asunción Zurubi, y de los Guaicurus Codoladegabo* (…). La carne es floja, y muy flemosa (…). *El Pez armado es horrible.* Su largor llega a vara, y su grosor al de un muslo (…). Es pez roncador, y da gruñidos con que muestra su enejo (…). *Su carne se tiene por una de las mejores de los pescados del río Paraguay* (…). Bastante parecidos a estos son otros casi del mismo tamaño, que llaman Ayinaga (…). La piel es dura, y de color algo obscura, cuando está escamado. *Parece este pez compuesto de solas espinas, y causa grande molestia el comerle por esta causa, y mal no recompensando la poca substancia de su carne al paladar el trabajo en apartarlas. Sin embargo, agrada a los Guaycurus, que en sus pesquerías le asan, y traen en cantidad a sus esteras, o toldos* (AHPTCJ, 1770, p. 61-62, grifos nossos).

Ele refere, também, as tartarugas, que "no solamente se crían en los ríos, hallan se también en los Bosques, y de concha más hermosa" (AHPTCJ, 1770, p. 63), alertando que "en las mismas selvas nace, y procrea muchísimo una especie de tortugas, muy diversa de las que había en las aguas" (AHPTCJ, 1770, p. 67-68). Na sequência, informa o leitor que não apenas as observou, como também teve contato direto com as que haviam sido capturadas pelos nativos:

> *Los Mbayas gustan mucho de este manjar: abren las con destreza; asan, o cuecen la carne; los huevos meten en una tripa de la misma tortuga, y así los asan, y guisan, saboreándose al comerlos. El Hígado no es inferior al de un Lechoncito en lo grande, y en lo sabroso* (AHPTCJ, 1770, p. 68-69, grifos nossos).

Menciona, ainda, alguns anfíbios,[29] ressaltando que os indígenas os "pescan, y comen con gusto", com destaque para o *Eguagaicho*, que:

> Parece más especie de Gato acuático, que de Puerco. Su habitación es igualmente en las riberas de los ríos, que en las lagunas (…). *Su carne se parece a la del Puerco, y es sabrosa, pero olisquea un poco. Para quitarle este efecto, los infieles luego que la sacan a tierra le chamuscan antes de abrirle, y de este modo se evita el mal olor* (AHPTCJ, 1770, p. 63, grifos nossos).

Maior destaque, no entanto, recebe "El Niogoiyegi (…), que tanto se halla en agua, como en tierra. *Gustan mucho los Guaicurus de su carne, y de sus huevos*. Hace se temer de todos por su ferocidad, y horribles colmillos" (AHPTCJ, 1770, p. 63, grifos nossos). O jesuíta refere, ainda, os usos medicinais de certas partes do corpo de um *Niogoiyegi*:

> *En algo sirve a la restauración de la salud humana, un bruto, cuya braveza, si pudiera, la acabara. Su manteca aplicada como emplasto sobre las llagas, tiene virtud de curarlas.* El omaso seco, y reducido a polvos, sirven estos bebidos contra el mal de Piedra. *Las piedrecitas, que se hallan en su estómago, hechas polvos, y administradas en bebida, son singular remedio contra las piedras, que causan el dolor de los riñones*. *De la virtud Anti dotal de sus colmillos hay mucho escrito* (AHPTCJ, 1770, p. 65, grifos nossos)

Na continuidade, Sánchez Labrador descreve o *Niyaligiyegi,*

> *animal muy parecido al Lagarto* (…). *Su carne es muy blanca, y un buen alimento, aunque algo seco"*, e que "en estos animales se halla *una piedra* / la mayor de una onza / de color blanco; y *que, reducida a polvos, es remedio provechoso en el mal de retención de orina. Los polvos deben tomarse en agua, y en poca cantidad* (AHPTCJ, 1770, p. 67-68, grifos nossos)

O território, segundo o jesuíta, possuía também *"muchas especies de Animales silvestres*; *muchos de los cuales sirven de regalado plato a los que los acosan, y cazan*. No se escapan de su cuidado ni los más bravos, cuya ferocidad, ocultan los Bosques; ni los más veloces, que vuelan, o corren por campañas abiertas" (AHPTCJ, 1770, p. 48, grifos nossos). Dentre estes animais, estavam os cervos, veados, javalis, antas, coelhos, tatus e tamanduás,

[29]Vale lembrar que Sánchez Labrador dedicou um dos tomos do *Paraguay Natural Ilustrado* aos anfíbios, répteis e insetos. Recomenda-se ver mais em: Fleck (2015); Lavilla, Wilde (2020).

cujas carnes *"son muy de su gusto, y los buscan con ansia* (…). *Lo cierto es que es buena, aunque al que no está acostumbrado le olisquea un poco*" (AHPTCJ, 1770, p. 51, grifos nossos).

Quanto à "*especie de Jabalí (...) gustan mucho de su carne los infieles* (…) *es buena, y de famoso gusto para los Guaicurus.* Mas es necesaria la cautela de cortar dicha carne esponjosa luego que muere, porque de no hacerlo, el humor lácteo que contiene corrompe la carne" (AHPTCJ, 1770, p. 51, grifos nossos). Havia, ainda, um *"otro animal, que comen con gusto, llaman Apolicaganag-iguaga* (…) quiere decir, semejante al caballo, porque en su corpulencia llega a igualar a un Potro mediano. (…) *La carne es sabrosa, porque se alimenta de solo Pasto suave*" (AHPTCJ, 1770, p. 52, grifos nossos).

De acordo com Sánchez Labrador, os nativos caçavam também animais menores, *"que con sus carnes les dan sustento, y providencia"*:

> Uno es el que llaman Etaguimagadi. *Este en su magnitud iguala a los conejos de España* (…). *Su carne es de buen nutrimento, y gustosa* (…). *No es esta sola la especie de conejos, que se halla en esta tierra. A otra de color azafranado, y del grandor de una Liebre, llaman Lanagiye.* Es comida muy buena (…) *parece una rata en el tamaño, pero compensa con la suavidad de su carne la pequeñez de su estatura.*
> Otras castas de animales pequeños, a los cuales los españoles nombran Armadillos, y Quirquinchos (…). *El cerne de todas las especies por lo tierno, gordo, y blanco es suave asada, o cocida: su gusto es de lechoncito* (…). Una de estas especies es del grandor de un perro mediano, *y si se caza hay para muchos convidados* (AHPTCJ, 1770, p. 52--53, grifos nossos*)*
>
> *El que más estrago hace en su república es el Bidioni, cuya carne apetecen sobre todo otro manjar los infieles. Yo la he comido con gusto, y es muy semejante a la de Puerco bien cebado* (…). La corpulencia del Bidioni es como la de un Mastín. Tiene la piel gruesa, y cerduda (…). Su común alimento son las hormigas, y los huevos de estas.
> [El Caichoque] *es un animal astuto, y con todas las propiedades de la zorra* (…). *En los pies, y manos tiene unas fuertes, aunque cortas: más con ellas, y los dientes afilados, y cortantes, se defiende, y hace presa en las Gallinas, y otras Aves* (…). *Los Guaicurus comen su carne, y dicen que es gustosa* (AHPTCJ, 1770, p. 53-54, grifos nossos).

Ele, contudo, observa que os Guaicurus "*No son tan aficionados a cazar Aves, como lo son a cazar bestias cuadrúpedas"*, o que se devia ao fato de que

> *muy pocos Pasaros son de su aprecio para la Mesa.* A excepción de las Perdices, a las cuales llaman Etidichodi, y de alguna otra moradora del aire, *ninguna otra les paladea el gusto, por más sabrosa que sea su carne*. *Solamente les arrebatan las atenciones las de vistosas plumas,* por el uso que hacen de estas, vistiendo con ellas

> de vanidad su desnudez, y volando sus débiles cabezas con penachos, y alas ajenas (AHPTCJ, 1770, p. 55, grifos nossos).

Em outra passagem, ele relata como matou – com um tiro de escopeta – a uma ave "*Del género de los que por acá llaman Faisanes*":

> Todo el está vestido de plumas negras muy brillantes, las cuales a uno y otro lado tienen algo de verde vistoso, y en los remates algunas pintas blancas (…). *Su graznido es ronco, y muy alto.* Creímos al principio cuando le oímos en la Reducción, e ignorábamos su origen, que era alguna cosa espantosa, o del río, o de la tierra. *Hasta los indios estaban algo asustados, y con recelo se acercaban al agua, esto me obligó a pasar el río, y descubrir (...) Logre el viaje, y de un tiro de escopeta cayó en tierra el Nayinigiguaga* (…) *La delicadeza de su carne de cualquier modo preparada, a ninguna cede de las Aves europeas, y Americanas, según los inteligentes* (AHPTCJ, 1770, p. 56-57, grifos nossos).

Mas, se, neste registro, a ênfase foi dada ao temor que os indígenas sentiam ao ouvir os sons emitidos pelo *Nayinigiguaga*, em outras passagens, o jesuíta descreve as posibilidades de consumo da carne de certas aves:

> Las orillas de las aguas corrientes, y estancadas están llenas de innumerables especies de Anades, y Patos. *Es muy singular el Pato Neguecaga. Su carne es mucha, gorda, y delicada* (…). El pájaro nombrado Laichacanigo se halla siempre en aguas corrientes. *No es apetecible su carne, que olisquea* (…). En las orillas de las aguas vive también la Ave llamada Eboda. Iguala el grandor de un Pato mediano. Mantiene se de pesca; *y no es mala su carne* (…). *En los Bosques abundan las Gallinetas, y Pavas de muchas especies.* S*e domestican mucho, y son buen alimento.* Las Gallinetas no levantan mucho el vuelo, y de ordinario andan por tierra. *Son también muy sabrosas, pero cuesta cazarlas, por lo intricado de las selvas* (…). *Hay campos, en que se crían en abundancia los Avestruces,* a los cuales llaman Apacanigo, y también Apacachodi. *Gustan mucho de ellos los infieles*, y de verdad, que no escogen mal. *A mi ver su carne puede de competir con la de los mejores Pavos.* Es el Atodi del grandor de un Palomo (…). *Tiene muy poca carne, y de color negruzca* (AHPTCJ, 1770, p. 57-60, grifos nossos).

De acordo com Sánchez Labrador "*Con los manjares, que de ordinario usan los Guaicurus, participan algo de dulces, es imponderable lo que lo dulce les lisonjea el gusto*. Por todo atropellan, si encuentran Napigo, *así llaman a la Miel*, y a todo lo que con ella condice en el gusto suave" (AHPTCJ, 1770, p. 91, grifos nossos)[30]. O jesuíta observou que "Abejas grandes en sus colmenas, no tenía gracia (…) *si cogen un Abejón vivo, le parten por medio cuerpo, y chupan una gotita de miel*, que de la extremidad inferior sale. *Saborean se*

[30] Sobre formas de extração de mel pelos nativos, recomenda-se ver mais em: Rosso (2014); Rosso, Medrano (2013).

con ella repitiendo esta palabra, Liidigi, que significa dulce, y agradable" (AHPTCJ, 1770, p. 92, grifos nossos). O missionário não deixa de ressaltar que:

> *Cuando se les da un poco de Azúcar, se llenan de Jubilo, que explican con sus admiraciones, y se relamen los dedos como si hubieran quedado acitronados. A la Azúcar han puesto este nombre muy expresivo: Napigo neloni: Miel helada, o cuajada*. El Cacique, hombre de edad avanzada, en pedir miel, y Azúcar era tan Niño como los de pocos años. *En una ocasión me hallaba en un toldo apartado de la Reducción más de cincuenta leguas. Presentaron me un poco de Miel, llamé a unos chicos para que se la comieran. Estaba allí el Cacique Epaquini, y se vino con ellos, lo que sentí, porque los dejo sin probarla* (AHPTCJ, 1770, p. 92, grifos nossos).

Ele acrescenta que "*Cuando viajan, si ven algún árbol, que tenga colmena, todo el mundo para, se corta, y comen la miel*, y nunca más bien lograda la jornada" (AHPTCJ, 1770, p. 92, grifos nossos). O mesmo ocorria com os juncos e com os troncos secos de árvores, nos quais "fabrican sus Panales algunas especies de Abejas; otras debajo de tierra en profundidad como le una vara, y otras cuelgan sus colmenas en las ramas de matorrales. *Los Guaicurus se aprovechan con bastante frecuencia de la miel, más para hacer el brebaje, con que se embriagan, que para comerla*" (AHPTCJ, 1770, p. 75, grifos nossos).

Mas, "Si el dulce los engolosina a los Guaicurus, el Tabaco los encanta (…). Tragan el humo, como el dulce, *y puestos en igual carestía de Alimentos, y de tabaco, no piden los primeros, sino el segundo* (…). En sus Borracheras alternan el beber, y el fumar, aumentando así los humos, que los perturban" (AHPTCJ, 1770, p. 92-93, grifos nossos). Para reforçar "la pasión, que tienen por el tabaco", o missionário relata o que ocorreu em uma das reduções em que atuou:

> *Una buena vieja nos visitaba con frecuencia*. Mientras teníamos, socorríamos con hojas de tabaco. Faltó nos en una temporada, *y para contentar a la pobre anciana, le dábamos un polvo de tabaco, para que acallase la nariz a lo menos. Ella, ponía la mano para que le pusiésemos más; lo hacíamos, y quedamos como sorprendidos, al ver, que se lo echó en la boca, y lo trago sin el menor reparo*. Esperábamos una grande revolución en su estómago; *pero nuestra vieja quedó tan serena, como si no le hubiera pasado al estómago.* Repitió esta prueba muchas veces en otros días, no obrando en ella nada la eficacia del polvo del tabaco, que a otros despeña (AHPTCJ, 1770, p. 93-94, grifos nossos).

Algumas páginas adiante, Sánchez Labrador descreve os Eyiguayegis como "*adoradores de la bebida*", sendo que se "Puede sin recelo afirmarse, que los dos ídolos de esta Nación, que ninguna Deidad reconoce, son la Bebida, y el Deleite; partiendo los cultos brutales entre Venus, y Baco". Ele acrescenta que "S*u propensión a la borrachera, más*

parece innata, que con el uso adquirida. Lo único menos malo en sus embriagueces es, que no se ponen furiosos ni entre sí, ni con los extraños. *También que siendo tan inclinados a beber, no preparen otros brebajes, que el de la chicha, o Aloja fuerte de miel de Abejas mal clarificada*" (AHPTCJ, 1770, p. 110, grifos nossos). Quanto ao preparo das bebidas, o jesuíta informa que

> para esto gastan en las prevenciones algunos días. *Lo primero es salir a buscar la miel, que en abundancia hallan en las colmenas, que las Abejas labran en los cóncavos árboles, y debajo de tierra*. La purifican espesamente para separar la cera, y con toda la borra la ponen al sol, o al resistero en unos grandes calabazos. Poco a poco fermenta, y adquiere un gusto picante, bueno para mover más el estómago, que la cabeza. *Todo el tiempo, que gasta en la fermentación, que por lo común son de tres a cuatro días. Tocan un tamborilillo a la entrada del toldo, de que empieza el convite. El son de este instrumento les avisa, y convida*. El día antes, o víspera, los que han de beber se abstienen de toda comida, disponiendo así las cabezas con la flaqueza para que den más presto en tierra, cargada de los humos del Nudagi, o chichas. *Dispuesta la materia, y preparados los cuerpos con el ayuno, empieza la función al querer ponerse al sol, y dura 24. Horas.* Mientras beben los convidados, tocan una corneta, cuyo ronco sonido aturde, y amedrenta (…) (AHPTCJ, 1770, p. 110-112, grifos nossos).

Sánchez Labrador ressalta que, ao serem inquiridos sobre a manutenção da prática das bebedeiras e sobre seus efeitos, os nativos respondiam: "Mis Padres, que gusto puede ser a largársele a uno los dientes / así explican la dentera / ¿y quedar enfermos por algunos días? *Mejor es comer la miel dulce, que beberla agría, y desabrida*" (AHPTCJ, 1770, p. 113, grifos nossos).

Em um destes relatos, o jesuíta não deixa de mencionar que, apesar do estado de tensão e penúria que caracterizava as incursões pelo território e os contatos com os nativos e que forçava os missionários, "*a la economía de contar al medio día, y a la noche unos granos de maíz, para que nos durase este pan de cada día, que con un poco de carne era todo el alimento*" (AHPTCJ, 1770, p. 184, grifos nossos), as terras "*claman por gente que las cultive* (…) *hay manantiales, y arroyuelos, que corren al río*. Hallase tierra buena para hacer Tejas, Ladrillos, ollas, y cántaros. *El agua es buena* (…). *En el río hay bastante pesca* (…)" (AHPTCJ, 1770, p. 155, grifos nossos). Sánchez Labrador exalta "*la belleza de un País tan extenso, y que ofrece cuantas conveniencias pueden apetecerse para pasar la vida con quietud, y abundancia*", no entanto, "está poblado de un Gentío, que apenas aprecia sus calidades sobresalientes" e por uma "*Nación que no entiende de trabajar en sementeras,* ni aun conoce las más de las frutas silvestres, que espontáneamente la naturaleza les ofrece en los árboles de las selvas" (AHPTCJ, 1770, p. 79, grifos nossos).

Por esta razão, segundo Sánchez Labrador, "No perdíamos ocasión de *hablar a los indios ponderándoles las utilidades, que les acarrearía la labor de la tierra*" (AHPTCJ, 1770, p. 164, grifos nossos). Ressalta que "desde el principio llevamos de previdencia, Cañas de Azúcar, Mandioca, y algunos sarmientos", no entanto, "Nos faltaban animales, con que labrar la tierra; dispuso es un buen pedazo de terreno a mano, y plantamos la Caña, y Mandioca. Una, y otra planta multiplicó con el tiempo como en proprio suelo", sendo que estas pequenas roças foram "*de grande alivio para los infieles. Con unas raíces de Mandioca entretenían el hambre a temporadas, y con la caña dulce contentábamos a los Niños*" (AHPTCJ, 1770, p. 156-157, grifos nossos).

Passados alguns anos, são inúmeros os registros de "*sementeras de maíz, frijoles, sandías, y calabazas*" e de plantações de arroz, cana de açúcar, batatas, mandioca, algodão e, ainda, de outros que mencionam a exploração de tabaco, erva-mate e algarroba com fins comerciais e as tentativas de plantio de laranjeiras e, especialmente, de videiras, pois "*Nuestro empeño en esta planta era no hallarnos sin vino para celebrar la Misa*" (AHPTCJ, 1770, p. 156, grifos nossos). De acordo com o jesuíta, os anteriormente imprevidentes Guaicurus

> *Después, que entraron en cultivar la tierra, se vio que tienen cabeza para conservar lo que les producía aquella. Secaban con esmero las raíces de mandioca, las calabazas, y granos, y las guardaban como gente próvida*. *Con mucho aseo cocían en agua las calabazas enteras*. Cuando estaban algo blandas, los sacaban, ponían sobre una estera, y corta bolas dos puntos, la del pezón, y la opuesta. Sacaban toda la semilla, que recogían en grandes cazuelas. Después ponían a secar al sol las calabazas (…). *De este modo las guardaban sin riesgo de perderlas, por la humedad, o lluvias. De las semillas se aprovechaban algunos días: cocían la porción suficiente, la molían, y después espesaban al fuego en cazuela*. Salía una horchata entre sólida y liquida gustosa. A *este modo las mujeres prevenían lo necesario para sus casas en otras cosas de sus sementeras*. No podían llevar con paciencia, que nosotros arrojásemos algunas calabazas, millones, o sandias, que se pasaban, o podrían. Nos cargaban de falta de entendimiento en dejar perder lo que había costado sudores, y fatigas. *Es cierto, que miraban con amor los frutos de su trabajo, y con enojo lo que les parecía desperdicio. Esto nos consolaba, y esperábamos introducir en sus casas una racional economía* (AHPTCJ, 1770, p. 98, grifos nossos).

A introdução de uma "*racional economía*" pode ser também observada neste registro em que o jesuíta menciona o atendimento das necessidades familiares e a constituição de excedentes destinados ao comércio:

> Como las mujeres saben manejar el fuso, y la rueca, nos valimos de este medio para hacer, que hilaran y tejieran con más anhelo. *Las repartíamos por cuenta, y peso el Algodón en copo, ofreciéndoles, que la mitad del hilo sería para que se hiciesen su*

> *ropa. Hilaron con empeño, y tejieron sus mantas, vistiéndose todos*. Lo que no causó mucho consuelo, fue la fidelidad con que traían el hilo, que dejaban en nuestras chozas, y guardábamos con el nombre de hilandera hasta que completaba lo suficiente para vestirse, *y otro tanto que quedaba de reserva*. *Muchas en sus sementeras, según las industriamos, tenían bastantes mantas de Algodón, con que suplían las necesidades. Con esto lograban también tejer algunas mantas para sus hijos, y para celebrar con los españoles contratos* (AHPTCJ, 1770, p. 103, grifos nossos).

O jesuíta identificou também outras formas de utilização das terras, que não aquelas relacionadas exclusivamente com o cultivo, e, a 10 de janeiro de 1762, fez o seguinte registro:

> (…) después de Misa pasé el río Ipané, o Guarambaré, y como a las ocho y media empezamos a caminar por la banda del Sur del mismo. La tierra, que se acerca al Ipané es baja, y con mucho bosque (…). *Acabadas las cañadas salimos a una hermosa Loma, con buenos campos a todos lados. Pareció capaz de mucho ganado, y efectivamente aquí se mudó después la Hacienda* (…) (AHPTCJ, 1770, p. 194, grifos nossos).

Escrita durante o exílio em Ravena, a *Parte Tercera* do *Paraguay Cathólico* evidencia não apenas o empenho de seu autor em destacar as estratégias de missionação adotadas junto aos nativos e em apontar seus êxitos ou insucessos, mas, também, a adesão ao pragmatismo e ao utilitarismo característicos da Ilustração, que fundamentam o esforço feito pelos jesuítas exilados em seus argumentos contra a tese da inferioridade da natureza e das gentes do Novo Mundo e, sobretudo, na identificação das inúmeras possibilidades de exploração de seus territórios e, em especial, de sua fauna e flora.

Considerações Finais

Ao longo das seções que compõem o presente artigo, e com o objetivo de apontar as potencialidades de investigação da *Parte Tercera* d'*El Paraguay Cathólico en sus principales Provincias convertidas à la Santa Fe, y vasallaje del Rey de España*, escrita por José Sánchez Labrador, em 1770, destacamos as descrições e as percepções valorativas que este religioso registrou sobre a fauna e a flora da região do *Gran Chaco*, em especial daquelas vinculadas às práticas alimentares, de mobilidade, de sociabilidade e de moradia dos indígenas Guaicurus.

Nos registros feitos pelo missionário, evidenciam-se não apenas representações eurocêntricas e prerrogativas do projeto evangelizador e civilizador da ordem jesuíta, como também o pragmatismo e o utilitarismo característico da Ilustração setecentista, que se insere no esforço feito por outros jesuítas exilados de argumentar contra tese da inferioridade

natureza e das gentes do Novo Mundo e, sobretudo, de apontar para as inúmeras possibilidades de aproveitamento de sua fauna e flora. Em razão disso, concomitantemente às avaliações negativas e até condenatórias de certas práticas e condutas nativas, encontramos inúmeros registros de roças de milho, feijão, melancias, abóboras, arroz, cana de açúcar, batatas, mandioca, algodão e outros que mencionam a exploração de tabaco, erva-mate e algarroba com fins comerciais e as tentativas de plantio de laranjeiras e, especialmente, de videiras, uma vez que "nosso empenho no plantio desta planta era o de não ficarmos sem vinho para celebrar a Missa" (AHPTCJ, 1770, p. 156).

São também valiosas as informações sobre atividades extrativistas e técnicas adotadas na coleta, na caça e na pesca, bem como sobre o preparo e ingestão de alimentos e sobre os modos de comer, incluindo apreciações sobre o asseio e os utensílios utilizados tanto para o armazenamento, quanto para o consumo. Constatou-se que o jesuíta não apenas vinculou as práticas alimentares adotadas pelos Guaicurus a estas atividades ocasionais ou sazonais de obtenção de alimentos, como também às suas práticas de moradia, que são descritas como efêmeras e frágeis, por estarem condicionadas à sua movimentação pelos territórios. Em razão disso, categorias como comer, habitar e circular pelo território do *Gran Chaco* foram mobilizadas de forma indissociável nas observações que o jesuíta faz dos Guaicurus, contribuido para reiterar a necessidade da introdução da agricultura e da pecuária e do armazenamento de alimentos, tidas como práticas de uma economia racional.

Para Sánchez Labrador, os Guaicurus passavam "los días en un total descuido de lo necesario, y en cosas frívolas, sufriendo los rigores de la necesidad sus familias" (AHPTCJ, 1770, p. 97, grifos nossos) e que "Nunca más alegres, ni más engalanados de plumas, y pinturas, que cuando el alimento esta abundante, aunque no sobrado" (AHPTCJ, 1770, p. 61, grifos nossos). Além disso, o missionário registrou que "cuando se consideran atormentados del hambre (…) con sus pinturas entretienen el tiempo, y los ácidos del estómago" (AHPTCJ, 1770, p. 96, grifos nossos), sendo que "no alteran fácilmente sus prácticas", custando muito "a los Misioneros hacer que dejen aquellas que no se componen con las máximas cristianas (…) *Con gente tan bárbara no se consigue todo de golpe, ni aun tiempo*" (AHPTCJ, 1770, p. 97, grifos nossos). Observa-se, portanto, que as apreciações críticas das práticas alimentares dos Guaicurus funcionaram claramente como argumento civilizatório, pedagógico e político na narrativa de José Sánchez Labrador.

Os registros feitos pelo jesuíta na *Parte Tercera*, no entanto, revelam, ainda, que os missionários, a despeito dos insucessos em várias de suas tentativas de evangelização, das secas, das torrenciais chuvas, dos ataques de grupos nativos rivais e dos "insectos malignos [que atacavam] las huertas" (AHPTCJ, 1770, p. 78, grifos nossos), dedicaram-se a demonstrar aos nativos quais seriam os mais adequados aproveitamentos da flora e da fauna dos territórios em que missionavam. E, sobretudo, empenharam-se em incentivá-los a aderirem à agricultura e à pecuária e a adotarem "*reglas de un buen orden doméstico, y económico*", a fim de combater aquilo que os missionários percebiam como "*su innata ociosidad*" para, desta forma, garantir o êxito do processo civilizatório e assegurar a sustentabilidade das reduções mantidas pela Companhia de Jesus na Província do Paraguai (AHPTCJ, 1770, p. 97, grifos nossos).

A sistematização que realizamos dos relatos feitos por Sánchez Labrador nesta parte d' *El Paraguay Cathólico* evidencia, portanto, sua inegável contribuição para pesquisas em História Social e em História da Alimentação, por contemplar descrições e avaliações sobre atividades e técnicas – produtivas ou rituais – e sobre saberes nativos relativos ao aproveitamento da abundante e diversificada fauna e flora americana.

Referências

ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE TOLEDO DE LA COMPAÑÍA DE JESÚS (AHPTCJ). **Paraguay Cathólico en sus principales provincias convertidas à la Santa Fe…** Parte terceira, 1770. Manuscrito.

ARCHIVUM ROMANUM SOCIETATIS IESU (ARSI). **Paraguay Natural Ilustrado…** 4 tomos. 1771-1776. Manuscrito.

ASÚA, Miguel de. **Science in the vanished Arcadia: knowledge of nature in the Jesuit missions of Paraguay and Río de la Plata.** Leiden; Boston: Brill, 2014.

BAPTISTA, João. José Sánchez Labrador. *In*: O'NEILL, Charles; DOMÍNGUEZ, Joaquín María (eds.). **Diccionario histórico de la Compañía de Jesús.** Madrid: Universidad de Comillas, 2001. v. 4, p. 3492-3493.

BARCELOS, Artur. **O mergulho no Seculum**. Porto Alegre: Editora Animal, 2013.

CARVALHO, Francismar Alex Lopes de. José Sánchez Labrador… **Intellèctus**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 1, p. 160-184, 2025.

CHARTIER, Roger. **A história ou a leitura do tempo.** Belo Horizonte: Autêntica, 2017.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

DOMINGUES, Beatriz Helena, **Tão longe, tão perto: a Ibero-América e a Europa Ilustrada.** Rio de Janeiro: Museu da República, 2009.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.

FLECK, Eliane Cristina Deckmann. Paraguay Natural Ilustrado by José Sánchez Labrador SJ: Between the American Experience and Exile. **Journal of History of Science and Technology**, v. 15, p. 121-148, 2021.

FLECK, Eliane Cristina Deckmann. **As artes de curar em um manuscrito jesuítico inédito do Setecentos.** São Leopoldo: Editora Unisinos; Oikos, 2015.

FURLONG, Guillermo. La enciclopedia rioplatense de J. Sánchez Labrador. **Revista de la Sociedad Amigos de la Arqueología**, Montevideo, n. 5, p. 236-307, 1931.

GRAMATKE, Corinna. Huerto y Parayso… *In*: THUN, Harald; OBERMEIER, Franz (eds.). **Fontes Americanae**. Kiel: Westensee-Verlag, 2024. p. 291-318.

HUFFINE, Kristin. Raising Paraguay from decline… *In*: MILLONES FIGUEROA, Luiz; LEDEZMA, Domingo (eds.). **El saber de los jesuitas**. Madrid: Iberoamericana, 2005. p. 279-302.

HUIZINGA, Johan, **O declínio da Idade Média**, Lisboa: Odisséia, 1924.

JUSTO, María Soledad. Paraguay y los debates jesuíticos… *In*: WILDE, Guillermo (ed.). **Saberes de la conversión**. Buenos Aires: Editorial SB, 2011. p. 155-174.

LAVILLA, Enrique O.; WILDE, Guillermo. **Los anfibios y reptiles de El Paraguay Natural Ilustrado…** Tucumán: Fundación Miguel Lillo, 2020.

MACIEL, Maria Eunice; CASTRO, Helisa Canfield de. A comida boa para pensar… **Demetria**, v. 8, supl. 1, p. 321-328, 2013.

MARTÍN MARTÍN, Carmen; VALVERDE, José Luis. **La farmacia en la América colonial**. Granada: Universidad de Granada, 1985.

MILLONES FIGUEROA, Luiz; LEDEZMA, Domingo (eds.). **El saber de los jesuitas**. Madrid: Iberoamericana, 2005.

MOLINARI, José Luis. Sánchez Labrador y su contribución… **Revista Médica Latinoamericana,** n. 277, p. 49-57, 1938.

MORENO, Aníbal Ruiz. **La medicina en el Paraguay Natural…** Tucumán: Universidad Nacional de Tucumán, 1948.

OBERMEIER, Franz. La enciclopedia rioplatense del jesuita José Sánchez Labrador… **IHS. Antiguos Jesuitas en Iberoamérica**, v. 12, p. 1-47, 2025.

OBERMEIER, Franz. Eine jesuitische Enzyklopädie… **Auskunft**, v. 37, n. 2, p. 307-325, 2017.

OLIVEIRA, Ricardo Pessa de. Para o estudo da alimentação no século XVIII… **Revista de História da Sociedade e Cultura**, n. 10, p. 319-333, 2010.

PANEGASSI, Rubens Leonardo. **O pão e o vinho da terra**. São Paulo: Alameda, 2013.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2004.

ROSSO, Cintia. Una aproximación a la cuestión de la alimentación… **Folia Histórica del Nordeste**, n. 22, p. 65-87, 2014.

ROSSO, Cintia; MEDRANO, Celeste. Alimentación de los grupos mocovíes… **Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología**, v. 1, n. 1, p. 46-59, 2013.

SAINZ OLLERO, Héctor *et al.* **José Sánchez Labrador y los naturalistas jesuitas del Río de la Plata**. Madrid: MOPU, 1989.

SÁNCHEZ LABRADOR, José. **El Paraguay Cathólico**. Buenos Aires: Imprenta de Coni Hermanos, 1910. v. 1-2.

SÁNCHEZ LABRADOR, José. **El Paraguay Cathólico**. Buenos Aires: Comp. Sud-Americana de Billetes de Banco, 1917. v. 3.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História… **História: Questões & Debates**, n. 42, p. 11-31, 2005.

THOMAS, Keith. **O homem o mundo natural: mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais (1500-1800).** São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

VIALE, Adrián. Comentário bibliográfico… **Rey Desnudo: Revista de Libros**, v. 4, n. 7, p. 49-55, 2015.

WOORTMANN, Klaas Axel A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. *In*: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (org.). **Gastronomia: cortes & recortes.** Brasília: Senac, 2009. p. 23-55.

Recebido: 01/03/2026

Aprovado: 25/08/2026

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

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

POR UMA EMENTA SEM CARNE:

OS PRIMEIROS LIVROS DE RECEITAS VEGETARIANAS PUBLICADOS NO BRASIL (1918-1930)

Rafael Afonso Gonçalves*

Resumo: O vegetarianismo despontou no Brasil no início do século XX, vinculando-se ao movimento europeu. Divulgado por meio de revistas, tratados, testemunhos e associações, o regime alimentar sem carne ganhou àquela altura número nada desprezível de adeptos e defensores nacionais. A muitos deles, no entanto, o cardápio pareceu impraticável por seu caráter estrangeiro. Diante do problema, três desses vegetarianos de primeira hora se dispuseram a elaborar, entre 1918 e 1930, obras que este artigo defende serem os primeiros livros de receitas vegetarianas publicados no país. A partir da análise dessas obras, busca-se compreender o contexto em que vieram a público e o papel que seus autores atribuíam a essa dieta – sobretudo o de promover uma transformação na sociedade. Sustenta-se que o potencial outorgado à comida de redefinir o ordenamento social representa uma novidade nas discussões travadas sobre alimentação no país. Procura-se, ainda, mapear os principais argumentos mobilizados em favor do regime e os contornos gerais dessa pioneira culinária vegetariana que se pretendeu brasileira.
Palavras-chave: História da Alimentação; Vegetarianismo; Brasil; Culinária; Receitas.

Abstract: Vegetarianism emerged in Brazil in the early twentieth century, in close connection with the European movement. Promoted through magazines, treatises, personal testimonies, and associations, the meatless diet attracted at the time a considerable number of Brazilian adherents and advocates. To many of them, however, the menu seemed impracticable on account of its foreign character. Faced with this problem, three of these early vegetarians set out to produce, between 1918 and 1930, works that this article argues were the first vegetarian cookbooks published in the country. Through an analysis of these works, the article seeks to understand the context in which they appeared and the role their authors assigned to this diet — above all, that of bringing about a transformation of society. It contends that the power attributed to food to reshape the social order represented a novelty in the debates on eating then under way in the country. Finally, it maps the main arguments mobilized in favor of the diet and the general contours of this pioneering vegetarian cuisine that claimed to be Brazilian.
Keywords: Food History; Vegetarianism; Brazil; Cuisine; Recipes.

*Professor efetivo do Colegiado de História e professor permanente do Programa de Pós-Graduação em História Pública da Universidade Estadual do Paraná, campus de Campo Mourão. Líder do grupo de pesquisa MeSA - Meio Ambiente, Saúde e Alimentação na História. Membro e fundador do Comer História, coletivo de divulgação científica e História Pública em História da Alimentação.
ORCID: https://orcid.org/0000-0003-4129-8969; E-mail: goncalves.hist@gmail.com

Introdução

> Se, enthusiasmado[1] pelo que aqui fica dito, algum leitor procurar um tratado de cosinha vegetariana, ficará logo desanimado com as receitas de: *sopa de grãos de trigo verde, sopa de pão com maçãs, sopa de aveia com ameixas sêccas, sopa de bagas de sabugueiro, feijão carrapato com maçãs, batatas com peras frescas, marmelada de bagas de roseiras bravas*, etc., e dirá: isto é impraticavel aqui e não deve tambem ser muito agradavel ao paladar. Só se tolerará como meio de tratamento para a cura de qualquer molestia! É justamente procurando remediar esta falta de adaptação do systema vegetariano ao nosso meio e para encorajar aquelles que precisam, ou desejam usar uma alimentação segundo a natureza, que deixo aqui este ensaio de adaptação desse grande regime ao nosso clima, usos e costumes, tornando-o assim mais facil (Perdigão, 1918, p. 15).

O excerto apresentado acima sintetiza o impasse que levou alguns dos primeiros praticantes do vegetarianismo no Brasil a se lançarem à empreitada de publicar livros de receitas culinárias orientados pelos preceitos desse regime alimentar, cujas restrições e concepções iam muito além da abstinência da carne. Seu autor, Domingos de Castro Perdigão, figura pública maranhense de atuação política e intelectual, explicitou ali o obstáculo enfrentado: aqueles que desejassem aderir ao vegetarianismo nos primeiros decênios do século XX não encontravam, nas obras disponíveis no Brasil, um receituário composto por ingredientes acessíveis e preparações adequadas aos costumes alimentares nacionais. Foi como resposta a esse problema que ele justificou a publicação de seu livro, datado de 1918, intitulado *O que se deve comer: adaptação do systema de alimentação vegetariana para uso dos brasileiros*.

Tal justificativa, assim como o cenário que descreve, deixam entrever um aspecto importante da história do vegetarianismo no Brasil: trata-se de um conceito importado. É certo que os livros de receitas que circulavam no Brasil nas primeiras décadas do século XX, inclusive no Maranhão, continham entre suas preparações pratos que não contradiziam os preceitos desse regime alimentar. E, para além dos livros publicados, as receitas que circulavam pela oralidade, seguramente, incluíam refeições desse gênero. No entanto, os "tratados de cosinha vegetariana" que Perdigão dizia serem acessíveis, destinados aos vegetarianos ou àqueles que desejam se tornar um deles, incluíam ingredientes oriundos do exterior, de clima temperado. Para florescer pelos trópicos, o vegetarianismo, em sua opinião, carecia de contornos locais, brasileiros e regionais.

[1] Nas citações diretas de documentos históricos, manteve-se a grafia original.

Domingos de Castro Perdigão não foi o único a se colocar essa tarefa. Pelo menos outros dois adeptos desse vegetarianismo de primeira hora publicaram também obras que buscavam promover o regime alimentar no Brasil, assim como as ideias que o sustentavam, a partir da divulgação de receitas culinárias.

Tendo em vista a problemática descrita pelos próprios contemporâneos, este artigo pretende investigar o surgimento do vegetarianismo no Brasil por meio da publicação de livros de receitas culinárias. A visão antiquada de que livros de receitas não podem servir ao historiador em razão de sua suposta natureza pouco confiável ou por serem destituídos de informações úteis encontra-se, felizmente, há muito superada (Freyre, 1969; Appadurai, 1988; Goody, 1988; Laurioux, 1997; Santos, 2011; Albala, 2012). Aspectos como ingredientes, técnicas, público almejado, intenção dos autores, vida material, hierarquias sociais, questões de gênero, vieses políticos, conjunturas econômicas e identidades regionais e étnicas, apenas para citar alguns dos elementos que atravessam esse tipo de fonte, têm sido explorados por uma rica historiografia, que aprendeu a alargar, de maneira sofisticada, os questionamentos dirigidos aos livros de receitas (Abrahão, 2018; Aguiar, 2025; Couto, 2007; Magalhães, 2021; Notaker, 2017; Pilla; Braga, 2018; Simões, 2009; Theophano, 2002; Wheaton, 1996). A relação entre seleção alimentar e determinada visão de mundo é ainda mais evidente nos receituários vegetarianos, uma vez que, como será defendido aqui, essas obras se apresentavam como instrumentos de transformação social, atribuindo à comida um papel determinante nesse processo.

A literatura científica sobre a história do vegetarianismo no Brasil ainda é incipiente, sobretudo se se consideram as estimativas de percentual da população do país adepta do vegetarianismo: segundo os dados mais consolidados, oriundos de pesquisa de opinião realizada pelo IBOPE em 2018 (IBOPE, 2018), cerca de 14% da população, o que corresponderia a 30 milhões de indivíduos, são vegetarianos, veganos e adeptos de outros regimes alimentares que excluem a carne. Embora sejam poucos os artigos dedicados diretamente ao tema, a ponto de quase se poder contá-los nos dedos das mãos, essa produção apresenta perspectivas relevantes e informações reveladoras. A escassez talvez se explique tanto pela especialização requerida quanto pela necessidade de mobilizar fontes primárias ainda pouco exploradas.

No que diz respeito ao arco temporal aqui contemplado, esses estudos concentraram-se, grosso modo, em dois campos, certamente conectados entre si. O primeiro

dedicou-se a investigar diferentes iniciativas empreendidas por estrangeiros para fundar, no Brasil, comunidades adeptas da alimentação vegetariana (Braga, 2018; Christol, 2015). O segundo, por sua vez, voltou-se às ideias defendidas pelos adeptos do vegetarianismo, especialmente sua natureza utópica, seus diálogos com outras correntes de pensamento da Primeira República e o papel da defesa dos animais em seus argumentos (Bernardino; Carvalho, 2024; Esteves, 2024, 2025; Ostos, 2021). Nesse último campo, a ênfase recaiu sobre as primeiras sociedades vegetarianas e naturistas do país, com destaque para a mais antiga delas, a Sociedade Vegetariana do Brasil, fundada em 1911 na então capital federal, o Rio de Janeiro.

Em diálogo com essa literatura, este artigo procura contribuir para a discussão lançando luz sobre a dimensão culinária do surgimento do vegetarianismo no Brasil, já que a seleção e a preparação de alimentos, com suas restrições e concepções, são parte incontornável de sua execução. Ao adotar tal perspectiva, pretende-se tornar mais claras as formas como esse grupo compreendia as conexões entre a cozinha e o alinhamento a um modo de vida que implicava posicionamentos morais, sociais e filosóficos, sobressaindo a ideia de que seria possível promover uma alteração radical na dinâmica social por meio da alimentação. Finalmente, e de modo mais direto, pretende-se aqui descortinar as primeiras tentativas de se delinear uma cozinha vegetariana brasileira, tomando-se para isso de ingredientes locais e um gosto que se julgava nacional.

Para tanto, serão examinados três livros de receitas culinárias vegetarianas, publicados no Brasil entre 1918 e 1930, que este artigo defende serem os primeiros do gênero no país. São eles: *Culinária Vegetariana Brazileira*, publicado na capital da Paraíba por Francisco Simas, em 1918[2]; o já mencionado *O que se deve comer: adaptação do systema de alimentação vegetariana para uso dos brasileiros*, que saiu da prensa em São Luís do Maranhão, também em 1918, pelas mãos de Domingos de Castro Perdigão; e *A mesa vegetariana*, publicado por João de Andrade Lima, em Maceió, no ano de 1930. Esse último foi o único dos três a ganhar uma segunda edição, publicada quatro anos mais tarde, desta vez, em Recife. Trata-se de obras que permanecem praticamente desconhecidas pela historiografia, inclusive a especializada, e que não foram perscrutadas até aqui, muito menos, em conjunto.

Entre essas três obras, até agora, apenas *O que se deve comer* mereceu um artigo que a colocou no centro das atenções, discutindo de forma mais direta sua vinculação com o

[2] A data de publicação não consta entre as páginas do volume, mas pôde ser aferida por meio de uma notícia publicada no *Diário de Pernambuco* (Livros, 1918), que anuncia seu aparecimento em 1918.

vegetarianismo português (Costa Filho; Silva, 2020). Já a obra de João de Andrade Lima, *A mesa vegetariana*, a partir de sua 2.ª edição, ganhou alguns comentários em artigo recente, derivado de dissertação de mestrado, mas que, por não ser o foco da pesquisa, permanecem em notas marginais (Esteves, 2024, 2025). Já sobre *Culinária Vegetariana Brazileira*, de Francisco Simas, o desconhecimento é praticamente absoluto, com raríssimas menções ao título da obra, sem qualquer tipo de análise. Diante disso, este artigo pretende também divulgar a existência dessas obras que têm ainda muito a oferecer para um melhor conhecimento da história da alimentação do Brasil.

Ainda que caibam estudos individualizados sobre cada uma dessas obras, especialmente por seu caráter fundador de uma corrente culinária que teve vida longa e adquiriu grande relevância nas últimas décadas – apesar das descontinuidades e diferenças que distanciam o vegetarianismo praticado no presente daquele do passado –, aqui, optou-se por uma análise de conjunto. A partir dessa pequena série (Foucault, 2008, p. 7-9; Veyne, 2014, p. 24-29), é possível identificar recorrências, distinções, contrastes, discordâncias e, no intervalo de tempo que as separa, mudanças, transformações e regularidades, além do envolvimento de instituições, associações e parcerias, contando com a mobilização de discursos médicos, religiosos e moralizantes, reveladores de um movimento mais abrangente que, apesar de sua incipiência, ajudou a dar os primeiros contornos a uma culinária importante no país.

Para o seu desenvolvimento, este artigo será dividido em três partes. A primeira será dedicada a entender quais as justificativas declaradas pelos autores para a publicação de suas obras, tendo em vista a ascensão da prática do vegetarianismo no Brasil, seu público-alvo, a formação e atuação profissional de seus autores e a forma como organizam as informações nelas contidas. Em seguida, serão examinadas as perspectivas ideológicas por eles propagadas, que dizem respeito à pretensa superioridade do regime vegetariano, sua relação com a doutrina naturista, seu alinhamento com ideias eugênicas, assim como as vinculações com correntes culinárias surgidas no início do século XX. Por fim, a análise se voltará aos receituários presentes nesses livros, indagando sobre a predominância de ingredientes, composições, contexto das refeições, a fim de delinear sabores predominantes e características gerais dessa pioneira culinária vegetariana brasileira. Com isso, espera-se demonstrar como esses receituários responderam a uma questão prática – a identificada inviabilidade de um

vegetarianismo de matriz estrangeira nos trópicos – e contribuíram para dar os primeiros contornos de uma culinária vegetariana de feições brasileiras.

Páginas para uma dieta conforme "nossas possibilidades e nossos costumes"

A afirmação de que o vegetarianismo surge no Brasil no início do século XX carrega uma ambiguidade que, por razões de precisão metodológica, convém esclarecer. O "vegetarianismo", no sentido tomado aqui, se refere ao movimento organizado, ainda que muitas vezes efêmero, que acopla o regime alimentar que prescinde da carne e outras classes de alimentos a uma série de concepções e prescrições que orientam a forma como seus praticantes se posicionam no mundo. Isso não quer dizer que, em períodos anteriores, práticas alimentares adotadas por comunidades no Brasil não tenham optado pela abstinência de carne. Baseando-se em exemplos religiosos, para exercícios de ascese, ou simplesmente por carência, dietas sem carne podem ter sido adotadas em diferentes momentos e em diferentes lugares. Tais formas de se alimentar, no entanto, não foram sistematizadas de modo a produzir uma cultura alimentar estável e autônoma – pelo menos não mapeadas pela historiografia até aqui. Isso se traduz na ausência de denominações, conceitualizações e da formação de uma identidade vinculada à comida – diferentemente do que se pode observar, por exemplo, na Europa moderna, no caso dos pitagóricos ou dos abstêmios (Mattéi, 2001; Larue, 2015; Preece, 2008; Albala, 2008; Gonçalves; Viotti, 2025). Sob esse ponto de vista, em sentido estrito, não há vegetarianismo antes da invenção do conceito que o denomina, mas, sim, práticas alimentares que se abstinham da carne (Muratori, 2025). Tal distinção pode ser mais bem compreendida pela própria trajetória do termo e sua inserção no Brasil.

A primeira ocorrência conhecida do termo "vegetariano" data de meados do século XIX, identificada em um jornal britânico intitulado *The Healthian: A Journal of Human Physiology, Diet, and Regimen*. Neologismo à época, o termo aparece em uma troca de mensagens entre o editor do periódico e uma leitora, ocorrida entre 1842 e 1843, quando se referiam a uma dieta frugívora – isto é, composta predominantemente de frutas – com vistas ao cuidado com a saúde (Muratori, 2025, p. 2-3). Difundindo-se na esteira da fundação da *Vegetarian Society*, surgida na Inglaterra em 1847, e do periódico vinculado a ela, *The Vegetarian Messenger*, o termo, com sentido semelhante, foi traduzido para o português no final do século XIX, aparecendo em revistas e jornais lusitanos de forma muito instável, com diversas variações, como "vegetalismo" ou "vegetarismo" (Braga, 2019). No Brasil, as

primeiras menções ao regime alimentar vegetariano e a seu substantivo correspondente, o vegetarianismo, são rastreáveis em jornais a partir do fim do século XIX, sobretudo, em notícias sobre figuras públicas estrangeiras, como poetas e literatos de países como a França e a Alemanha, que defendiam sua superioridade.

Ainda que esparsas, essas notícias, geralmente referindo-se a pessoas de países estrangeiros, passam a se avolumar na primeira década do século XX. Uma forte onda de interesse atinge o Brasil, vindo também de águas estrangeiras, a partir dos anos de 1910. Para se ter uma ideia, em uma edição do *Correio Paulistano* de 1911, a coluna intitulada "A semana extrangeira", assinada por Demétrio de Toledo, do Rio de Janeiro, destaca a relevância que o tema havia adquirido: "É talvez exaggerado dizer-se que, neste momento, os vegetarianos monopolizem a attenção universal; mas, o que certamente não é exaggerado é afirmar-se que os adversários da alimentação animal estão na ordem do dia". A pauta destacada pelo jornalista tratava, sobretudo, da atuação de vegetarianos portugueses.

Naquele mesmo ano, foi fundada, na cidade do Porto, a Sociedade Vegetariana de Portugal, dirigida pelo médico Amílcar de Sousa, que passou a editar a revista *O Vegetariano* (Braga, 2018, p. 660, 663). Nos anos seguintes, é possível encontrar notícias em jornais de diferentes estados do país anunciando ter recebido edições da revista, assim como de livros sobre o vegetarianismo, indicando a circulação de obras de defesa do regime alimentar em língua portuguesa. Data desses anos, mais especificamente, de 1914, a tentativa de membros da Sociedade Vegetariana de Portugal de estabelecer uma colônia naturista no Pará, em que se propunha a adoção de uma dieta vegetariana, mas que teve vida curta (Braga, 2018). Um ano antes, em 1913, fora criada no Rio de Janeiro, a então capital do país, a Sociedade Naturista Brasileira, a primeira do gênero no Brasil que, em 1916, alteraria seu nome para Sociedade Vegetariana Brasileira (Ostos, 2021, p. 41). Nesse intervalo, outras associações haviam sido criadas em diferentes cantos do território nacional. Em uma das edições de *O Vegetariano*, do ano de 1917, são listadas nove entidades vegetarianas ou naturistas brasileiras, espalhadas de norte a sul.[3]

Para esse espalhamento, contou a atuação de defensores do vegetarianismo, como Eliezer Kamenesky, nascido na região de Donetsk, então parte do Império Russo, e que viajou

[3] São elas: Sociedade Renascença Naturista (São Paulo); Sociedade Vegetariana "Eliezer Kaminetzky" (Santos); Sociedade Vegetariana da Bahia (Bahia); Sociedade Vegetariana Brasileira (Rio de Janeiro); Sociedade Vegetariana Riograndense (Porto Alegre); Sociedade Vegetariana da Paraíba; Sociedade Vegetariana do Ceará (Fortaleza); Núcleo Naturista Maranhense (São Luís); Núcleo Naturista do Recife.

para várias partes do mundo para pregar o vegetarianismo, inclusive no Brasil, onde parece ter aportado em 1916 (Braga, 2018, p. 664-666). Por aqui, deu conferências, entrevistas, escreveu para jornais e esteve ligado à fundação de pelo menos quatro dessas associações, todas em 1917: a Sociedade Vegetariana da Bahia, a Sociedade Vegetariana da Paraíba, o Núcleo Naturista de Pernambuco e a Sociedade Vegetariana de Santos, que carregava seu nome.

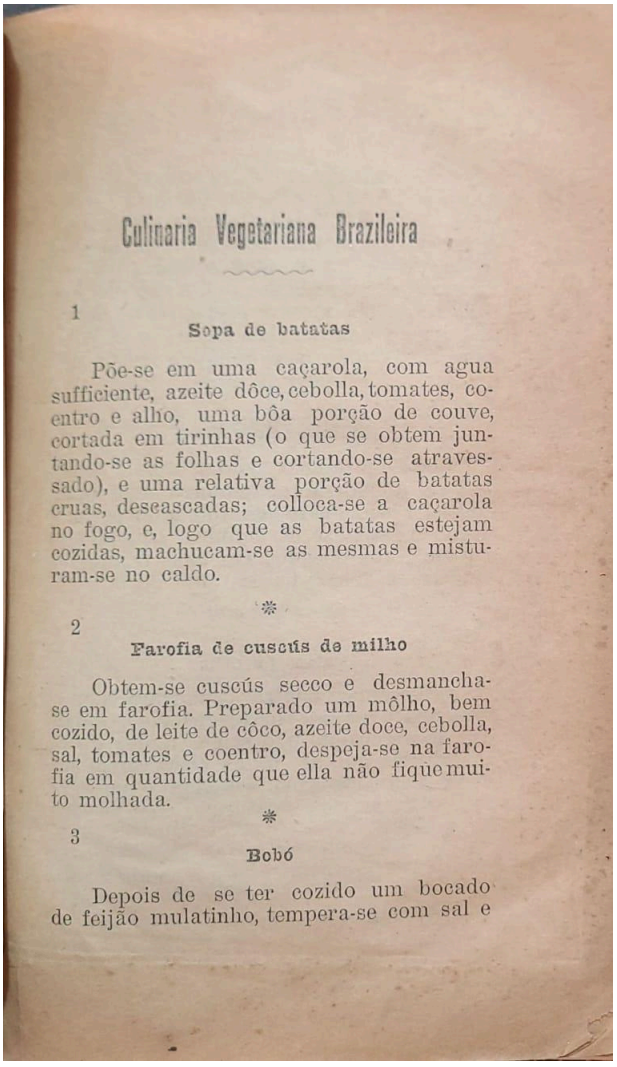
É nesse cenário mais geral que são publicados os primeiros livros de receitas vegetarianas no Brasil. As informações apresentadas anteriormente não pretendem sintetizar os primeiros passos do vegetarianismo no Brasil, mas evidenciar uma característica com a qual esses primeiros livros de culinária se relacionaram diretamente: trata-se de um movimento importado da Europa, com referenciais que não contemplavam a vegetação nem as características da natureza brasileira. Tal particularidade foi responsável pela existência de empecilhos à prática do vegetarianismo, mais salientes nos estados do norte do país, cujo clima tornava inviável a produção de insumos comuns em receituários europeus, provenientes de clima temperado. Isso, talvez, ajude a explicar o porquê de os três primeiros receituários terem sido publicados em cidades do Nordeste do país, respectivamente, em São Luís, no Maranhão; na capital do estado da Paraíba, então chamada Paraíba do Norte; e em Maceió, no estado de Alagoas.

Julgamentos semelhantes aos de Domingos Perdigão, que, como indicado nas primeiras páginas deste artigo, considerava os receituários vegetarianos disponíveis no Brasil impraticáveis, podem ser encontrados nos dois outros livros aqui analisados. Em seu *Culinária Vegetariana Brazileira*, Francisco Simas também destaca as dificuldades de se colocar em prática o vegetarianismo no país, tendo como ferramenta apenas os receituários estrangeiros. Citando a obra publicada em 1916 pela portuguesa Julieta Adelina Meneses Rodrigues Ribeiro, principal referência dos receituários aqui tratados, ele diz que:

> É verdade que já existem muitas obras neste sentido, aliás importantes, contando-se entre ellas a "Culinaria Vegetariana, Vegetalina e Menús Frugivoros", da exma.sra. d. Julieta A. M. R. Ribeiro, que é uma das melhores, mas todas ellas carecem da imprescindivel approximação aos costumes brazileiros e não são, portanto, de todo adaptaveis ás particularidades da vegetação nortista (Simas, 1918, p. I-II).

Destaca-se, nesse trecho, a distinção entre os dois aspectos que Simas considerava imprescindíveis para essa elaboração de uma culinária vegetariana brasileira: os costumes brasileiros e as particularidades da vegetação "nortista".

Imagem 1 – Primeira página do receituário de *Culinária Vegetariana Brazileira*



Culinaria Vegetariana Brazileira

1

Sopa de batatas

Põe-se em uma caçarola, com agua sufficiente, azeite dôce, cebolla, tomates, coentro e alho, uma bôa porção de couve, cortada em tirinhas (o que se obtem juntando-se as folhas e cortando-se atravessado), e uma relativa porção de batatas cruas, descascadas; colloca-se a caçarola no fogo, e, logo que as batatas estejam cozidas, machucam-se as mesmas e misturam-se no caldo.

*

2

Farofia de cuscús de milho

Obtem-se cuscús secco e desmancha-se em farofia. Preparado um môlho, bem cozido, de leite de côco, azeite doce, cebolla, sal, tomates e coentro, despeja-se na farofia em quantidade que ella não fique muito molhada.

*

3

Bobó

Depois de se ter cozido um bocado de feijão mulatinho, tempera-se com sal e

Fonte: Acervo do autor.

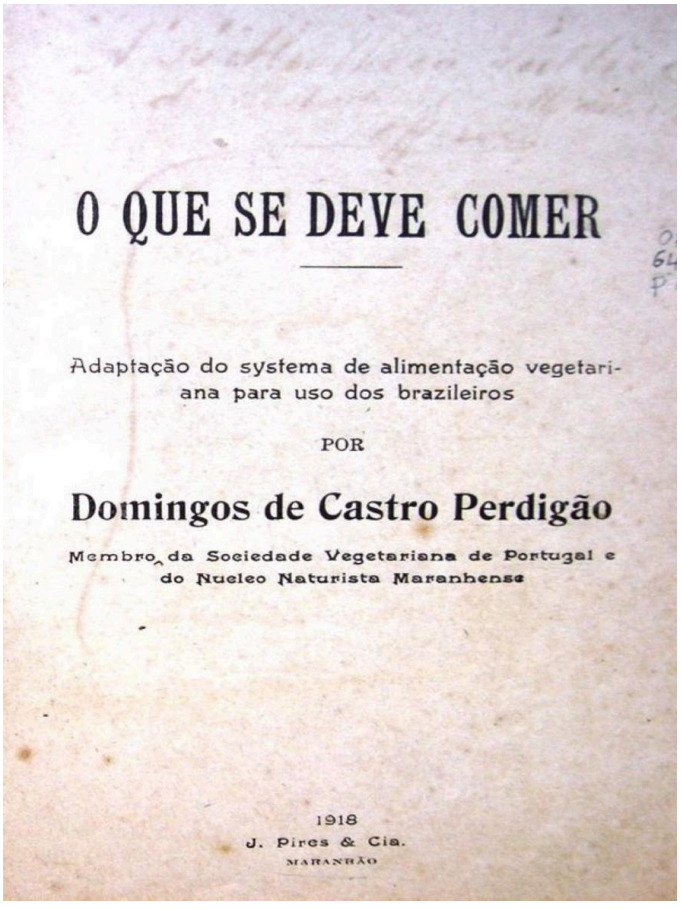
Justificativa semelhante é encontrada em *A mesa vegetariana*, obra de João de Andrade Lima, que cita um repertório de referências mais amplo, que inclui o receituário de Francisco Simas. Discorrendo sobre sua obra, ele diz que o livro:

> [...] é, na sua maior parte do seu receituario, compilado de diversas obras do mesmo genero, todas de autoridades na materia, taes como: dr. P. Carton, dr. E. Baltzer, Saint Briac, Professor Simas, D. Juliéta Ribeiro, e ainda outros, sendo que tivemos o cuidado de melhor adaptar os pratos as condições de nosso paiz, de acordo com as nossas possibilidades e nossos costumes (Lima, 1930, p. 9).

Apesar de contar com obras mais variadas como fontes para sua "compilação", Lima indica necessidades muito próximas às declaradas por Simas, entre elas, as condições e possibilidades do país e seus costumes.

O mais enfático nessa argumentação é Domingos Perdigão, cujo livro, vale lembrar, já carrega no título o objetivo de oferecer uma *adaptação do systema de alimentação vegetariana para uso dos brasileiros*. Seu diagnóstico é claro: é "necessaria a adaptação do systema ao nosso meio, ao nosso clima e ao nosso viver, muito diverso do dos paizes onde o vegetalismo mais se tem desenvolvido, e de onde vêm os tratados e receitas para a preparação e uso dos alimentos vegetais" (Perdigão, 1918, p. 15). Assume ele, assim, seu intuito de oferecer ao leitor "o receituário e os menus organizados com produtos do nosso paiz e apropriados à alimentação neste clima". Declara ainda ser sua pretensão "propagar o humanitário e bemfazejo systema alimentício, e aumentar, no norte do Brazil, o numero de adeptos espontâneos do vegetalismo e da vida conforme à natureza" (Perdigão, 1918, p. 8).

Imagem 2 – Folha de rosto de *O que se deve comer*


O QUE SE DEVE COMER

Adaptação do systema de alimentação vegetariana para uso dos brazileiros

POR

Domingos de Castro Perdigão

Membro da Sociedade Vegetariana de Portugal e do Nucleo Naturista Maranhense

1918
J. Pires & Cia.
MARANHÃO

Fonte: Acervo digital do Arquivo Público do Estado do Maranhão.

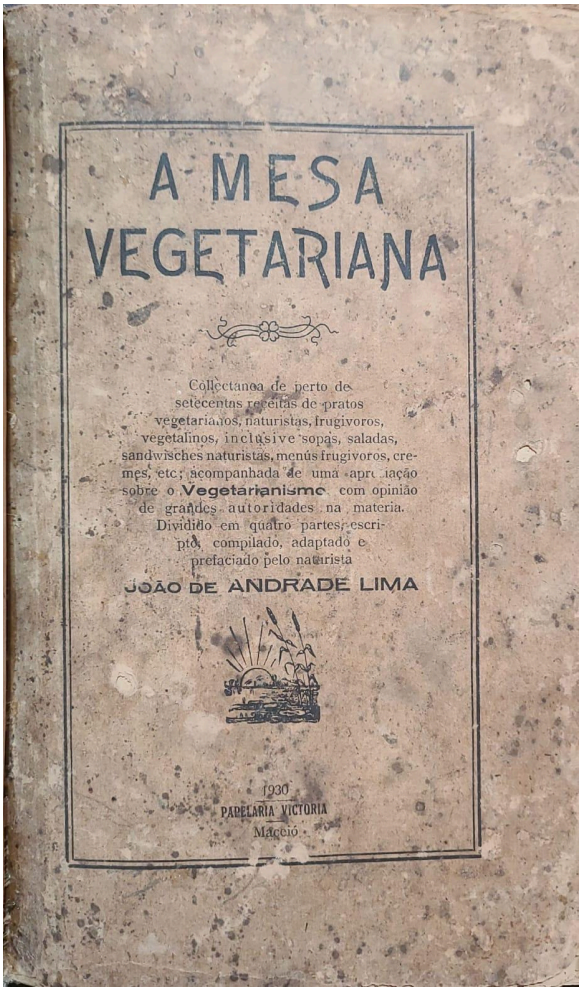
Para além da intenção de oferecer receitas adaptadas ao clima e aos costumes do Brasil, e em especial, ao do que identificavam com o norte do país – atualmente, definido como Nordeste –, esse último aspecto mencionado por Perdigão foi comum aos autores dos outros dois livros, isto é, o uso consciente do receituário como ferramenta para a disseminação do vegetarianismo no país. Sobre sua obra, Francisco Simas (1918 p. III) declara ser seu desejo "Que ella [se] dirija aos que, tendo ainda força de vontade, poderem fugir aos effeitos deleterios da carne, do tabaco e do álcool". Essas duas últimas substâncias, como se verá adiante, são, para além da carne, os principais alvos das críticas dos vegetarianos. João de Andrade Lima (1930, p. 26) atribui à sua obra função semelhante:

> É por isso e baseado na pratica e na experiencia, que nos animamos a publicar o presente livro, para que no Brasil mais facilmente se possa ser vegetariano, porque muitos que não o são, baseiam-se, dizendo ignorar o que hão de comer por não saberem, não conhecerem os centenares de pratos que tal regimen offerece, cada qual mais agradavel ao paladar, mais apetitoso e mais salutar.

As características físicas das obras corroboram os propósitos anunciados por seus autores de servir, de forma prática, como facilitador de uma alimentação vegetariana. As três publicações possuem dimensões muito semelhantes, com páginas em torno de 22 centímetros de altura e 15 centímetros de largura, constituindo volumes de fácil manuseio e transporte.[4] O número de páginas contido em cada um deles varia. A obra *Culinária Vegetariana Brazileira* soma 97, contando os textos iniciais e índices. *O que se deve comer*, por sua vez, apresenta 145 páginas, contando as partes complementares. Já *A mesa vegetariana* contém, em sua primeira edição, 206 páginas, e 281 páginas na segunda. Além da divisão de tópicos, entre textos introdutórios e receitas culinárias, os três livros apresentam índices das preparações organizados por ordem alfabética. Os dois últimos também dispõem de menus organizados para a elaboração de refeições completas. Tais características indicam que essas obras foram pensadas para serem utilizadas de modo prático, no ambiente da cozinha, para a execução das receitas registradas, mas também na organização e previsão das refeições ao longo dos dias. Os textos e pequenas dissertações que incluem também apontam para seu uso como livros de estudo sobre as características e com argumentos pela defesa do regime vegetariano, dando pistas sobre seus usos possíveis.

[4] Mais precisamente, as páginas de *Culinária Vegetariana Brazileira* possuem 21,8 x 15 cm, enquanto as de *A Mesa Vegetariana* possuem 22,2 x 15 cm.

Imagem 3 – Capa da 1ª edição de *A mesa vegetariana*



Fonte: Acervo do autor.

O perfil de seu público não é claramente dedutível a partir do que registraram seus autores. João de Andrade Lima (1930, p. 28) é o que explicita um público-alvo de maneira mais clara ao dizer que seus "leitores, muito especialmente as bôas donas de casa encontrarão neste livro uma extraordinaria variedade de pratos". Por carecer de outras informações, e pelos índices de analfabetismo da época (Ferraro; Kreidlow, 2004), é possível conjecturar se tratar de camadas mais abastadas da população, com valores de modernidade e permeáveis a proposições de vida oriundas do estrangeiro. Ainda assim, nota-se que Francisco Simas (1918, p. II), que se apresenta como "médico prático",[5] considera que sua publicação poderia

[5] O termo "médico prático" designava uma figura situada na zona limítrofe entre o profissional diplomado e os demais praticantes de curas, como parteiras, sangradores e homeopatas, cujo exercício nem sempre era regulamentado. No caso de Simas, as referências à *Nova sciencia de Curar* e à hidroterapia sugerem ser ele um praticante da medicina natural, que mobilizava o vocabulário científico da época (e o próprio título de "médico") para conferir autoridade a sua prática terapêutica, sem que isso implicasse necessariamente

chegar a pessoas de "poucos recursos", que não teriam acesso às obras estrangeiras "pelo seu elevado preço". A julgar pelos pais de duas crianças por ele atendidas, cuja notícia foi anexada ao exemplar da obra aqui analisada, trata-se de pessoas das classes médias-altas. Um deles, chamado James Kerrs, é identificado como "ilustrado chimico da Saboaria Parahybana", e o outro, Miguel Creosola, como "negociante na villa de Sapé". Apesar de se endereçar também aos sãos, é notável o apelo ao aspecto saudável do regime e a seu potencial de cura.

Para convencer seus leitores de que o vegetarianismo era o melhor regime alimentar, os autores dessas obras se valeram de dois aspectos vinculados a suas trajetórias: experiências e autoridade. Ainda que possuíssem formações distintas, assim como o reconhecimento de que gozaram, aproxima os três, todavia, uma certa relação com o mundo das ciências e das letras, além da adesão ao Naturismo. Francisco Simas, autor do *Culinária Vegetariana Brazileira*, era reputado por alguns jornais da época como responsável pela cura de enfermos na Paraíba e em Pernambuco. Como indicado acima, no exemplar da obra consultado para esta pesquisa, foi anexada uma página dobrada, uma cópia de uma reportagem do jornal "A União" de 5 de dezembro de 1917, intitulada *Um milagre do naturismo*, que parece ter sido adicionada posteriormente à impressão do livro. Nela, Francisco Simas aparece ao lado de duas crianças que teriam sido "arrancadas à morte" graças a sua atuação, com a aplicação da "Nova sciencia de Curar", aliando hidroterapia e a adoção de um "rigoroso regime vegetariano".

Já Domingos de Castro Perdigão teve sua trajetória mais ligada à atuação política e às letras. Foi secretário do governo do estado e chegou a ser diretor da Biblioteca Estadual do Maranhão (Costa Filho; Silva, 2020). Foi ainda um dos fundadores das Faculdades de Direito, de Farmácia, e da de Odontologia daquele estado, e membro do Instituto Histórico e Geográfico do Maranhão. Além de *O que se deve comer*, publicou *O que se deve ler: vade-mecum bibliográfico*, em 1922, e outras obras de caráter técnico. Trata-se de figura com forte atuação em instituições públicas maranhenses. Na própria edição da obra, acompanha o retrato de Domingos Perdigão a informação de que era vegetariano desde 1911. Além disso, na folha de rosto, seu nome era seguido da informação de que era "membro da Sociedade Vegetariana de Portugal e do Núcleo Naturista Maranhense".

formação nas faculdades reconhecidas pelo Estado. Para o debate sobre a pluralidade de agentes e os conflitos em torno da legitimação do exercício médico no Brasil, ver, entre outros, Chalhoub (2003).

Sobre João de Andrade Lima, as informações são escassas, mas não deixam de ressaltar suas experiências e autoridade. Em *A mesa vegetariana*, seu autor é identificado como um "naturista prático", alcunha pela qual é designado também em algumas notícias de jornal em que seu nome aparece. Em uma dessas notícias (João, 1933, p. 1), conta-se que o "apaixonado pioneiro do naturismo" era natural do estado de Pernambuco, mas que havia passado pelo Amazonas, Pará, Maranhão, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Alagoas e Sergipe divulgando o naturismo e atendendo pessoas. Sobre as receitas contidas em sua obra, ele afirma ter incluído inúmeras de "arranjo" de sua "cozinha particular, pela prática adquirida em muitos annos" (Lima, 1930, p. 26), reafirmando a autoridade adquirida pela experiência.

Para se fundar essa culinária vegetariana brasileira, essas obras aliaram uma defesa do vegetarianismo e um repertório de receitas que consideravam adequadas às possibilidades e costumes nacionais, fundamentando-os com a autoridade e a experiência de seus autores. Em consonância com a dupla natureza prática e ideológica, os três livros foram organizados em dois blocos principais: no primeiro deles, seus autores incluíram textos e argumentos sobre as características e potencialidades do regime alimentar; e em uma segunda parte, são apresentadas propriamente as receitas culinárias. Considerando essa divisão, serão apresentadas nos tópicos subsequentes as linhas gerais da defesa que formularam do vegetarianismo, para que em seguida sejam examinadas as características do receituário por eles apresentado.

Uma receita para a regeneração social

Os primeiros livros de receitas vegetarianas publicados no Brasil, seguindo os moldes dos receituários estrangeiros, como aqueles escritos por Julieta Adelina Menezes Rodrigues Ribeiro (1923), ou Eduard Baltzer (1913), não se limitaram a oferecer aos seus leitores as instruções para execução de pratos. Foram também veículos de argumentos em favor da defesa do vegetarianismo. Essa defesa se materializou em textos introdutórios, prefácios e dissertações escritas pelos próprios autores ou por outros defensores desse regime alimentar. Ainda que com ênfases diferentes, os três livros aqui analisados combinam argumentos médicos, morais, fisiológicos e econômicos que carregam concepções e uma visão de mundo. Ao incluírem, ainda, perspectivas sobre o passado, o presente e o futuro, atribuíam à alimentação um papel central no comportamento e na organização social.

O ponto central dessa sustentação é que o consumo de carne provoca uma intoxicação no organismo humano que o debilita, tornando-o mais propenso ao desenvolvimento de doenças, assim como a comportamentos imorais e a um intelecto deteriorado. “O regimen carnívoro”, explica João de Andrade Lima (1930, p. 25), “enche-nos o sangue de productos toxicos, occasionando-nos doenças graves [...]”. Em um prefácio à obra de Francisco Simas (1918, p. XII), assinado por Álvaro de Carvalho, afirma-se que “apezar das naturaes linhas de defesa do organismo para a destruição dos venenos, a intoxicação chamada chronica da carne, fatalmente se produz pelo cansaço dos orgãos ou esclerose generalizada do organismo”.

Além da carne, considerada a fonte principal de intoxicação, outras substâncias, sobretudo as excitantes, também eram tidas como fonte de prejuízo ao organismo. Álcool e tabaco figuravam como os principais elementos de intoxicação humana, devendo seu consumo ser totalmente abandonado. Chá, café, assim como condimentos a exemplo da pimenta e da mostarda, além de sal e açúcar, considerados excitantes, deveriam ser parcial ou totalmente evitados.

O hábito de se ingerir esse tipo de alimento, mas, sobretudo a carne, teria sido característico de um estágio primitivo ou bárbaro da humanidade, que acabou se perpetuando em muitas sociedades pelos vícios que incita ou pela ignorância. Essa ideia é defendida pelo então deputado da Paraíba, Marcelo Tavares Cavalcanti, em uma pequena dissertação incluída no início de *Culinária Vegetariana Brazileira*, de Francisco Simas, e compilada em *A mesa vegetariana*, de João de Andrade Lima. “O carnivorismo”, ele diz, “é um residuo, um remanescente do cannibalismo e tempo virá não mui remoto em que elle será considerado com o mesmo horror com que os sentimentos hodiernos contemplam a anthropophagia dos selvagens” (Simas, 1918, p. VIII; Lima, 1930, p. 14-15).

A relação entre um passado primitivo e um futuro em que serão superados os problemas sociais a partir das revelações proporcionadas pela ciência aponta para a existência, no seio das ideias defendidas por esses vegetarianos brasileiros, de um sentido do tempo. Trata-se de um *telos*, cuja direção vai ao encontro da Filosofia da História disseminada pelos adeptos do positivismo. Nas décadas iniciais da Primeira República, como argumentou Natascha Ostos (2021, p. 40; 45), muitos dos adeptos do vegetarianismo frequentaram os mesmos círculos intelectuais em que os positivistas, sobretudo militares, eram muito influentes. Testemunha importante desse entrecruzamento de ideias é o panfleto intitulado “Positivismo e vegetarismo”, publicado em 1902 por Miguel Lemos, líder da Igreja

Positivista no Brasil. Apoiando-se no cientificismo, ele desenvolve ali o argumento de que o vegetarianismo era a alimentação própria aos estágios mais avançados da civilização, sendo a alimentação carnívora dispensável assim "como tantas outras fazes tranzitórias da evolução, [como] a poligamia, a escravidão, a guerra" (Lemos, 1902, p. 6), o que denotaria uma superioridade moral de seus adeptos.

Encontrando terreno fértil nas discussões travadas nos circuitos de intelectuais positivistas, a mão que lançou o vegetarianismo no Brasil está ligada ao corpo de ideias que formam o Naturismo. Em linhas gerais, o Naturismo é a "doutrina" que prega o "viver de acordo com a Natureza". Os significados mais precisos do que seria essa "natureza" permanecem na maioria das vezes abstratos e variados, mas se manifestam em um contato direto com espaços naturais, incluindo caminhadas e banhos de sol. De modo geral, sua execução estava vinculada a uma postura não destrutiva, o que se desdobraria, entre outras coisas, na não violência, e na recusa de se causar dor ou a morte de animais. O vegetarianismo, nesse sentido, seria uma forma – importante – de praticar o Naturismo, um dispositivo para sua efetivação. Como se concebia na época, aqueles "convertidos" ao Naturismo tornavam-se vegetarianos.

Alinhavando as ideias sobre os prejuízos causados pelo consumo de carne e outros excitantes na saúde física, moral e intelectual dos indivíduos com uma Filosofia da História de matriz positivista, esses livros conceberam que a alimentação carnívora era a principal causa da "degenerescência" vivenciada pelas sociedades humanas, verdadeira razão dos vícios, conflitos e problemas da vida em sociedade. João de Andrade Lima (1930, p. 8) relaciona alguns desses pontos em sua *A mesa vegetariana*, argumentando que:

> É justo, como principio de moral e hygiene que tomemos por base, para propaganda do Naturismo, a alimentação do homem. Se o homem alimenta-se de animaes mortos, se usa excitantes, se toma bebidas alcoolicas, se abusa do tabaco e da morphina, etc. é natural que se afasta do caminho traçado à sua vida na terra, portanto, aberra de todo principio de moral e vem dahi á degenerencia social e os crimes de toda natureza; e pelo lado physico e hygienico, a decadencia da raça, os aleijoes de toda sorte, emfim as mais horripilantes molestias.

Conceito caro às teorias da psiquiatria do século XIX, como as de Bénédict Augustin Morel e seus seguidores, a "degenerescência" – "degenerencia" ou "degeneração", na grafia adotada pelos autores aqui analisados –, designa o estado considerado patológico de um

indivíduo cuja constituição psicofísica se mostra enfraquecida quando comparada à de seus progenitores imediatos (Serpa Júnior, 2010, p. 463).

A crença na transmissibilidade das patologias a partir da sucessão geracional é explicitada por Francisco Simas, em sua *Culinária Vegetariana Brazileira*. O ponto central para esses vegetarianos é que tais patologias eram adquiridas por meio da alimentação. De acordo com ele (1918, p. VIII),

> O regimen carneo envenena lentamente o individuo e corrompe a especie, creando as multivariedades arthriticas e desenvolvendo taras que se transmittem hereditariamente. Sendo, alem disto, muito excitante, altera a psichologia normal do individuo, predispondo-a a aberrações as mais lamentáveis.

Concepções como a degenerescência, assim como outras ideias em voga naquele momento, deram condições para o surgimento de um conjunto de crenças e práticas que visavam ao aprimoramento da espécie humana por meio do controle e da disciplina dos corpos que foram sistematizadas por meio do conceito de eugenia. As ideias eugênicas adquiriram diversas vertentes e foram apropriadas por diferentes correntes de pensamento, que pregavam ações, muitas vezes, contraditórias entre si, mas que estimulavam a reprodução de pessoas com características consideradas superiores, com ou sem a participação do Estado (Levine, 2017).

Como já mapeado pela historiografia, diferentes grupos de vegetarianos, em especial os vinculados à Sociedade Vegetariana Brasileira, estiveram em diálogo direto com divulgadores das teorias eugênicas, absorvendo parte de suas ideias (Bernardino; Carvalho, 2024). Diferentemente do que ocorreu em outras discussões e práticas ocorridas em torno da eugenia no Brasil, que adquiriram forte teor racista e racializante, com foco no "problema da miscigenação" (Schwarcz, 2007), nos livros de receitas vegetarianas aqui analisados, a concepção de degenerescência se vinculou a uma lógica de preservação da saúde dos indivíduos e das próximas gerações. É o mesmo teor que a historiadora Janaína Di Lourenço Esteves identificou nos debates da Sociedade Vegetariana Brasileira em torno da eugenia. Segundo ela, nos debates ocorridos ali, o termo "não se referia a uma lógica intervencionista estatal de controle genético e reprodutivo, mas ao aprimoramento da saúde através dos modos de vida, baseando-se na crença da hereditariedade dos caracteres adquiridos" (2025, p. 8).

Nos três livros de receitas aqui analisados, as menções ao termo raça, por exemplo, se limitam ao seu uso para identificar a "espécie humana". Essa conotação pode ser encontrada

na argumentação de Domingos Perdigão, que adiciona outras camadas à discussão em sua defesa da superioridade do regime vegetariano, incluindo a religiosidade cristã – sugerindo ter Jesus pregado o vegetarianismo –, e a crítica ao capitalismo. Referindo-se ao versículo 29, cap. I do livro bíblico do Gênesis, em que Deus oferece ervas, árvores e suas sementes para os primeiros humanos, ele argumenta que:

> Jesus Christo confirmou esta disposição do Senhor, pregando o vegetalismo e escolhendo para symbolos: do seu corpo – o pão – e do seu sangue – o vinho.
> E a humanidade não se satisfez com todas essas riquezas que lhe foram dadas, alimentos apropriados ao seu organismo, e passou a devorar a carne dos outros animais, que se tornou um valioso gênero de commercio, com o qual se teem acumulado grandes fortunas á custa da degenerescência e ruína completa da raça privilegiada, entre todas as da criação (Perdigão, 1918, p. 13-14).

A degenerescência da sociedade, causada, segundo esses autores, pela dieta carnívora, encontraria seu remédio na adoção do regime vegetariano. Abdicar do consumo de carne, assim como de outras substâncias excitantes e viciantes, seria a receita necessária para promover o que esses vegetarianos acreditavam ser – crença também baseada na ideia de propagação hereditária de características adquiridas em vida – a "regeneração" ou "reforma" da sociedade. As transformações motivadas pela adoção do vegetarianismo ocorreriam, assim, primeiramente nos indivíduos e, com o tempo e a generalização do regime, se estenderiam para toda a sociedade.

Tal concepção é defendida por Domingos Perdigão (1918, p. 23) quando discorre sobre o frugivorismo, regime alimentar baseado exclusivamente no consumo de frutas cruas, considerado a forma mais rigorosa – e perfeita – do vegetarianismo. Ele argumenta que "o vegetarismo é o ponto de partida para a completa reforma alimentar, a base da transformação de um carnívoro feróz num frugívoro alegre, inteligente e feliz". Ponto de vista semelhante é defendido em um pequeno texto incluído no início de *Culinária Vegetariana Brazileira*, assinado por Carlos D. Fernandes. Sustentando as múltiplas dimensões do indivíduo reabilitadas pela dieta, ele defende que "o regime vegetariano regenera e eleva o caracter do homem, fortificando-lhe o corpo, adoçando-lhe os sentimentos, esclarecendo-lhe a razão" (Simas, 1918, p. V-VI). Vinculando a saúde do corpo físico das pessoas à viabilidade do "corpo" social, conclui sua defesa afirmando que "ser vegetariano é ser feliz, robusto e sadio, vivendo em paz e conformidade com todas as cousas do universo".

O mais enfático defensor dessa ideia entre os autores dos três livros aqui analisados é João de Andrade Lima. Responsável pelo mais tardio entre eles e, talvez pelo acesso que teve a outras obras, pela compilação mais abrangente de argumentos que reúne entre as páginas de seu *A mesa vegetariana*, Lima maximizou as consequências da adoção generalizada do vegetarianismo. Citando o médico paulista Gustavo Armbrust, ele afirma que o regime vegetariano:

> [...] torna o espirito mais lucido e nos transforma em seres pacificos e não agressivos, violentos ou neurasthenicos. É suffícientemente pratico e pode ser racionalmente acceito e preconisado por aquelles que almejam o ideal da formação e da educação das raças pacificas, intelligentes, artisticas e, ao mesmo tempo, prolificas, vigorosas e activas (Lima, 1930, p. 19).

Forma prática de adoção do Naturismo, o regime alimentar seria, ao fim e ao cabo, o remédio para os males da humanidade:

> Assim pretendemos e queremos fazer com o ideal Naturista. O Naturismo é a mais santa das doutrinas porque é a base de toda moral e de toda ideia sã. Só o Naturismo poderá remodelar a moral da humanidade. Praticando-o se acabariam os vicios, como tambem os crimes, as guerras, quase todas as doenças, emfim, os grandes soffrimentos da humanidade. Sim, porque só o Naturismo será capaz de transformar e regenerar, physica e moralmente todo mundo social de hoje (Lima, 1930, p. 1).

É por tais expectativas, como indutor de uma grande transformação social que resolveria os principais problemas enfrentados pela humanidade, que o vegetarianismo praticado no Brasil e em muitos lugares da Europa foi interpretado por diferentes autores, entre eles, a historiadora Isabel Drumond Braga (2025), como uma utopia. Seja como for, percorrendo as franjas da razoabilidade, a proposição vegetariana inaugura uma forma de conceber a organização social que atribui à alimentação um lugar central para sua configuração. Seriam as escolhas alimentares, de acordo com esses vegetarianos de primeira hora, as responsáveis por ocasionar modificações estruturais no seio da sociedade. Não se trata, por certo, de uma receita para a revolução, mas para uma "regeneração" ou "reforma" da sociedade que começa pela escolha dos ingredientes que compõem a mesa. Munidos com conclusões científicas e um extenso receituário culinário, os vegetarianos do início do século XX, pela primeira vez, concebem uma forma de pensar a sociedade, que inclui aspectos éticos, econômicos, sociais e filosóficos, conferindo à alimentação um papel estruturante e determinante.

Contornos de uma culinária vegetariana brasileira

Os primeiros livros de receitas vegetarianas publicados no Brasil veicularam, sobretudo por meio de introduções, prefácios e outros textos iniciais, ideias e argumentos em favor da adoção de um regime alimentar sem carne. A maior parte de suas páginas, contudo, como seria de se esperar, era dedicada às receitas culinárias. Considerado em conjunto, esse repertório de preparações permite delinear os contornos gerais de uma culinária que então adquiria suas primeiras feições no país. Sem descartar a possibilidade e os méritos de exame futuro mais aprofundado, sobretudo diante das nuances e particularidades que uma análise minuciosa pode revelar, esse conjunto de receitas será examinado, nesta última seção, com o objetivo de identificar ingredientes, técnicas e sabores predominantes nas cozinhas desses primeiros vegetarianos brasileiros.

As duas grandes diretrizes que conferem coerência à culinária proposta nesses livros são, por um lado, a interdição ou desaconselhamento de determinados ingredientes considerados prejudiciais à saúde humana – entre eles, como se pode supor, todos os tipos de carne, além daqueles já mencionados – e, por outro, a valorização de alimentos entendidos como acessíveis aos brasileiros, especialmente aos habitantes do que delimitamos hoje como região Nordeste, denominados pelos autores de "nortistas". Isso significa que o repertório de ingredientes mobilizado por essas receitas não era necessariamente nativo do país ou daquela região. Ainda assim, a disponibilidade proporcionada pela existência de uma vegetação nativa e endêmica do Brasil e do Nordeste favoreceu a incorporação desses ingredientes – bem como das técnicas a eles associadas – a esse universo culinário.

As características dessa cozinha podem ser inferidas a partir de um conjunto de cerca de 1.150 receitas, distribuídas de maneira desigual nos três livros aqui analisados. O mais conciso entre eles é *Culinária Vegetariana Brazileira*, que reúne 200 receitas, numeradas e apresentadas sem uma coerência organizacional claramente estabelecida. Na introdução da obra, seu autor, Francisco Simas, afirma – talvez recorrendo a uma retórica de modéstia comum em muitas publicações da época – que o livro foi produzido "às pressas" e que as receitas foram organizadas "ligeiramente", o que indicaria que a sequência dos preparos seguia a ordem em que haviam sido recolhidos. Seu coetâneo, *O que se deve comer*, registra um repertório pouco maior, com 249 receitas, dispostas de maneira mais sistemática: inicialmente os pratos salgados, seguidos pelos doces e, por fim, por receitas frugívoras; por

último, Domingos Perdigão organiza menus vegetarianos com receitas recomendadas para o decorrer do ano, subdivididas segundo os sete dias de uma semana, indicadas para cada um dos doze meses.

O maior receituário está em *A mesa vegetariana*, que em sua primeira edição apresenta, como indicado em sua capa, 700 receitas e, na segunda edição, mais de mil. De modo semelhante à obra de Domingos Perdigão, João Andrade Lima as organizou em três partes: a primeira com pratos salgados; a segunda com sobremesas e outras preparações predominantemente doces; e a terceira com de "menus frugívoros, semi-frugívoros ou variados". Diferentemente dos outros, em *A mesa vegetariana*, as receitas são organizadas em ordem alfabética, reiniciada em cada uma das seções.

Nos dois últimos livros, o agrupamento das receitas e dos menus frugívoros ao final do volume coloca em evidência o estatuto gozado por esse regime alimentar entre os vegetarianos, que o consideravam o mais recomendado, mas também o mais rigoroso. Para atingi-lo, seria preciso uma transição alimentar, passando primeiramente pelo vegetarianismo, o que ajuda a entender o lugar dessas receitas na sequência dos livros. A ideia de uma transição alimentar, necessária, segundo eles, para aqueles que desejavam aderir ao vegetarianismo, foi um critério importante para se regular o grau de restrição dos ingredientes. Afinada com o propósito de incentivar as pessoas a aderirem ao vegetarianismo, essa flexibilidade foi objeto de atenção de Francisco Simas. Segundo ele:

> É necessario também fazer notar aos que se tornam adeptos do vegetarianismo que elles têm de passar pelo chamado periodo de transição, e nelle devem usar uma alimentação que não seja rigorosamente naturista, na qual se tornam toleráveis os ovos, o assucar, (sempre em pequena quantidade), e a manteiga de puro leite de vacca (Simas, 1918, p. II).

Com exceção das frugívoras, as receitas presentes nesses livros possuem um caráter ovo-lacto-vegetariano, com uso frequente de ovos e de manteiga, por exemplo.

A presença do sal e do açúcar obedece a uma lógica semelhante, sendo considerados como "mal necessário" para os novatos na dieta, mas que deveriam ser progressivamente diminuídos. Discorrendo sobre o sal, Simas afirma que é:

> [...] imprescindivel na cozinha dos que se nutrem de victimas, [mas] é quasi desnecessario na cozinha vegetariana. Elle é immensamente nocivo ao organismo. A muitas pessoas que adoptam o regime racional, entretanto, torna-se impossível banil-o da alimentação rapidamente; por isso recommendamos a deminuição da

> dosagem, de pouco a pouco, até fazel-o desapparecer sendo da totalidade pelo menos da maior parte dos alimentos (Simas, 1918, p. 79).

Alguns ingredientes tiveram uso menos consensual entre os autores dos três livros. A pimenta do reino, por exemplo, é recomendada por diversas vezes em *Culinária Vegetariana Brazileira*, mas aparece entre os ingredientes vedados aos vegetarianos nos outros dois livros, junto com a mostarda e o vinagre. A proscrição obedecia a uma lógica recorrente na dieta vegetariana: tratava-se de substâncias consideradas "excitantes", capazes de perturbar o equilíbrio natural do organismo e, por extensão, a conduta moral do indivíduo. Tal constatação reforça a ideia de que, para esses vegetarianos, as fronteiras do permitido e do proibido eram simultaneamente médicas e morais.

O caso do café é revelador das diferenças entre os livros aqui analisados. Da mesma forma que o álcool e o tabaco, o consumo dessa bebida é desaconselhado pelos manuais vegetarianos da época justamente por ser um excitante, incluindo os de Francisco Simas e João de Andrade Lima. Domingos Perdigão (1918, p. 50), no entanto, discordando de seus colegas, sustenta a opinião de que a fruta constitui uma das "nossas gloriosas riquezas nacionais". Ciente de sua opinião controversa sobre o tema, ele argumenta que:

> Se o systema tem por base a alimentação segundo a natureza, como diz Eduard Baltzer (fundador da primeira sociedade vegetariana da Alemanha), não se póde recusar ao brasileiro o uso do café, a que se habituou desde a infância, producto exuberante do nosso solo, motor da nossa riqueza nacional e que influe poderosamente no nosso valor physico e intellectual (Perdigão, 1918, p. 50).

A flexibilidade na interdição de alguns ingredientes levou Domingos Perdigão a considerar um grau de "pureza" dos adeptos do vegetarianismo. Quando trata do uso culinário do palmito, insumo importante para a cultura alimentar brasileira, ele explica que "o vegetariano puro, e naturista, não deve usar o palmito, porque leva a destruir as palmeiras, para tirá-lo. Deve comer sómente os côcos, que são os frutos das palmeiras" (Perdigão, 1918, p. 22), mas não descarta seu consumo.

O delineamento das características dessa culinária vegetariana pioneira no Brasil deve ser realizado não apenas a partir de suas restrições, mas também dos alimentos, técnicas e combinações recorrentes que estruturam os pratos registrados nesses livros. Consideradas em conjunto, as três obras revelam significativo alinhamento em suas bases culinárias e preferências gustativas, ainda que apresentem nuances distintas quanto à flexibilidade no uso dos ingredientes e à especificidade regional. Entre os elementos compartilhados, destaca-se

uma técnica central: o refogado. Em boa parte das preparações salgadas, a construção do sabor tem início na fritura da cebola e, com menor frequência, do alho, aos quais se acrescentam massa de tomate e coentro, principal planta aromática utilizada (Dória, 2021). De matriz mediterrânica, essa técnica pode ser compreendida como um dos fundamentos dos pratos salgados dessa culinária vegetariana nascente no Brasil.

A gordura comumente utilizada nos refogados é aquela transmitida pela tradição ibérica, isto é, o azeite de oliva (Braga, 2023) e a manteiga, muitas vezes empregados em conjunto. É o que se observa, por exemplo, na receita de "Sopa de verdura", presente em *Culinária Vegetariana Brazileira* (1918, p. 31-32), que instrui: "[...] despeja-se a verdura picada num-refugado de cebolla, azeite dôce, manteiga, coentro e tomates". Em algumas receitas, contudo, nota-se o emprego de outras gorduras nessa mesma técnica, como ocorre na "Farófia de batiputá", incluída na mesma obra. Nela, indica-se que, em uma panela, "[...] bota-se um pouco de coentro, de cebolla picadinha, de limão e de sal, deita-se depois azeite de batiputá puro e leva-se a fogo brando" (Simas, 1918, p. 8-9). O azeite de batiputá é extraído do fruto de um arbusto nativo da região Nordeste, de nome científico *Ouratea fieldingiana*, tradicionalmente utilizado por comunidades indígenas e ainda hoje empregado pelos Tremembé, no Ceará, como alimento e recurso da medicina tradicional. Um outra receita presente no livro admite a substituição do óleo de batiputá pelo dendê, o que evidencia possibilidades de variação na composição do refogado (Simas, 1918, p. 11-12).

Em relação às gorduras, outro ingrediente que distinguiu as preparações vegetarianas brasileiras foi o óleo de coco. Domingos Perdigão (1918, p. 25) explica que, "com a nata que se obtem do leite do côco, prepara-se uma saborosa manteiga", a qual, conservada em latas bem fechadas, "substitue, com vantagem, a manteiga de leite de vacca". Segundo ele (p. 25), o "óleo extrahido do coco" constituía também "bom condimento para bolos e alimentos vegetarianos" e servia "para fritar fructas". Os derivados do fruto do *Cocos nucifera*, denominado nesses livros como "coco da Bahia", ocupam lugar importante nessa culinária. Em *O que se deve comer* (1918, p. 24), Perdigão faz uma verdadeira ode ao alimento, lembrando que os "sábios" o teriam cognominado "o rei dos vegetais" e considerando-o "o mais completo e rico de todos os alimentos oleaginosos". Além do óleo e da polpa, o leite de coco aparece como ingrediente fundamental. Seu uso extensivo, substituindo, entre outros elementos, o leite de vaca, conferia cremosidade e sabor levemente adocicado a ensopados, sopas e doces, configurando uma das bases dos preparos registrados nesses livros.

Nesses receituários, é notável a presença de raízes e tubérculos, que conferem aos pratos sabores terrosos e amiláceos. A batata talvez seja o ingrediente mais recorrente desse conjunto, aparecendo em diversas receitas e sob diferentes formas. Menos central, ao contrário do que certas expectativas poderiam sugerir (Cascudo, 2004), é o papel da mandioca ou macaxeira, ainda que ela também esteja presente, inclusive por meio de seus derivados, como a goma e o polvilho. Outros alimentos de base, fontes importantes de carboidratos, aparecem com frequência, como o macarrão, o milho e o arroz.

Para dimensionar o lugar ocupado por esses ingredientes, tomando-se em consideração a primeira edição de *A mesa vegetariana*, que reúne o maior repertório entre as obras analisadas, contam-se cerca de 60 receitas em que a batata figura como ingrediente principal ou base fundamental da preparação; 18 receitas que utilizam massas, especificamente macarrão ou aletria; 16 preparações com mandioca e seus derivados; e 11 receitas em que o milho é explorado em diferentes formas, como grão, fubá ou massa. Destaca-se ainda o arroz, presente em 27 receitas na obra de João de Andrade Lima. Esse cereal lugar especial no receituário de Domingos Perdigão, que o considera o "tradicional alimento" do Maranhão. Segundo ele (1918, p. 16), nesse estado, "o *arrôz á maranhense*, isto é, cozido só com agua e sal, póde-se classificar – *o substituto do pão*".

Para além do arroz, leguminosas como lentilha, ervilha, grão-de-bico e, sobretudo, feijão, fazem-se presentes nessas receitas. Uma característica distintiva da culinária registrada nesses livros, quando comparada a tradições vegetarianas estrangeiras, é a incorporação de legumes, folhas e hortaliças regionais ou disseminadas na região, mas de origem estrangeira. Isso se evidencia, por exemplo, na variedade de feijões mencionados, como o mulatinho, o verde, o fradinho, o branco, o vermelho e o guandu. Entre outros ingredientes, destacam-se também o maxixe e o jerimum, ou abóbora. Na já mencionada "Sopa de verdura", de *Culinária Vegetariana Brazileira* (1918, p. 31-32), são cortados "em pequenos pedaços, gerimú, maxixe, quiabo e repolho ou couve". Além desses alimentos, encontram-se ainda folhas e hortaliças, muitas delas hoje tidas como "plantas alimentícias não convencionais", como vinagreira, major-gomes, caruru, beldroega, bertalha, taioba, entre outras.

Outra categoria de alimentos importante nesses receituários, não apenas para a confecção de doces, mas também pelo lugar atribuído ao frugivorismo, é a das frutas. Para além do já mencionado coco, outras frutas têm presença marcante, como a banana, que, segundo Domingos Perdigão (1918, p. 30), seria o "typo mais perfeito do alimento

frugivoro". Ela constitui o ingrediente principal da receita intitulada "almoço de Adão", presente em *O que se deve comer*, composta por "bananas descascadas, cortadas em rodelas, bagos de lima e côco ralado" (Perdigão, 1918, p. 93). Também são frequentes as menções à laranja, à manga, ao mamão e ao abacaxi, este último considerado por Perdigão (p. 31) o "rei dos fructos tropicaes". Destaca-se ainda o papel do limão, utilizado como substituto do vinagre, que é, como já indicado, desaconselhado por ser derivado de fermentação alcoólica. O limão oferecia, assim, uma acidez fresca e intensa, própria da fruta. Em *Culinária Vegetariana Brazileira* (1918, p. 74), há inclusive uma receita de "vinagre de limão". Outras frutas nativas do Brasil aparecem nesses receituários, como caju, maracujá, jenipapo e cajá, além das castanhas de caju e do Pará. Domingos Perdigão é, sem dúvida, o autor que mais menciona a variedade de frutas brasileiras. Entre elas, cita açaí, buriti, coco babaçu, bacuri, sapoti, murici, mangaba, pequi, graviola, pitanga, goiaba, araçá, oiti, pitomba, abricó, além de muitas outras.

Em relação aos doces, salta aos olhos o grande número de receitas feitas à base de ovos, o que provavelmente resulta da influência das obras portuguesas (Gomes, 2024), sobretudo do receituário de Julieta Adelina Menezes Rodrigues Ribeiro (1923). Também chama a atenção a presença de preparações hoje consideradas tradicionais, como canjica, mungunzá, angu doce e cuscuz de tapioca, elaboradas a partir do milho e da mandioca. Embora seja recomendada moderação em seu uso, por ser considerado prejudicial, todos os receituários incluem o açúcar. O mel de abelhas é empregado sobretudo em *A mesa vegetariana*, ao passo que, em *O que se deve comer*, Domingos Perdigão (1918, p. 21) defende o uso do "mel de canna ou melaço", por ser mais comum entre os brasileiros (Freyre, 1969) e por conferir às preparações um "sabor especial, muito agradável ao paladar". Nas receitas de doces e sobremesas, é frequente a utilização de aromáticos e especiarias, como erva-doce, cascas de limão, canela e cravo-da-Índia, ainda que, em *A mesa vegetariana*, o uso deste último seja desaconselhado.

Esse conjunto de preparações corresponde a uma ampla variedade de pratos que foram agrupados pelos próprios autores a partir de algumas classificações. Na capa de *A mesa vegetariana*, informa-se que o leitor encontraria receitas de "sopas, saladas, sanduiches naturistas, [...] e cremes", acrescentando-se os pudins a essa lista na segunda edição da obra. Não parece fortuita a posição ocupada pelas sopas nessa enumeração, uma vez que elas compõem, junto com papas, caldos e mingaus, parte expressiva do receituário, o mesmo

ocorrendo com as saladas. Ao lado dessas preparações, aparecem também, entre os pratos salgados, farofas, pirões, pães, tortas, omeletes, pastéis e croquetes. Já no caso dos doces e sobremesas, incluem-se, além dos cremes e pudins, geleias, compotas e diversos quitutes, como filhós, suspiros, sonhos e cavacos entre as principais classificações.

Há também, nesse receituário, embora em menor número, um conjunto de bebidas. Entre elas constam sucos de frutas, como os preparados com caju, murici, tamarindo e cajá, além de limonadas, laranjadas e caldo de cana. Muito valorizada, a água de coco também é recomendada por seu caráter nutritivo e refrescante. Encontram-se, ainda, menções ao consumo de bebidas feitas com guaraná e cacau, sem que sejam identificadas como estimulantes. É curioso notar, contudo, a presença de receitas de bebidas fermentadas, em aparente tensão com as recomendações reiteradas contra o consumo de álcool. É o caso de um hidromel incluído na obra de Domingos Perdigão. Consta também a menção ao aluá, preparado a partir da farinha de arroz, e, em *A mesa vegetariana* (1930, p. 169), uma "champagne naturista", feita com água de coco, cravo, sumo de limão e mel.

Longe de esgotar o tema, as características destacadas até aqui apontam para traços gerais formados por ingredientes e técnicas recorrentes. É questionável a pretensão de seus autores de constituir, a partir das receitas que coligiram, um conjunto plenamente coerente, orientado por sabores e princípios culinários rígidos. No entanto, em razão das restrições impostas pela concepção de vegetarianismo à qual se filiavam, bem como da proposta de tornar viável um regime vegetariano com ingredientes acessíveis, esses receituários deram os primeiros contornos a uma culinária vegetariana brasileira, elaborada a partir de uma cultura alimentar nacional e, mais especificamente, "nortista", nordestina. Assim, sobre a base do refogado ou sob o adocicado do melaço, a tradição culinária dos receituários portugueses, da qual esses autores se apropriaram, adquiriu feições nacionais e regionais por meio de adaptações e substituições realizadas com ingredientes nativos ou já incorporados à dieta comum dos brasileiros.

Considerações finais

Ao tomar três livros de receitas como objeto de estudo, este artigo procurou lançar luz sobre alguns dos impasses vivenciados pelos vegetarianos nas primeiras décadas do século XX, assim como as soluções que conceberam. Embora estejam situadas em um contexto específico, as questões surgidas ali tiveram repercussões mais amplas e dialogam com

diversos temas de interesse contemporâneo, especialmente a relação com culturas alimentares estrangeiras, o consumo excessivo (ou não) de carne, os vínculos entre alimentação e saúde, a constituição da(s) culinária(s) brasileira(s) e a associação entre escolhas alimentares e dinâmicas sociais.

Buscando ampliar as discussões iniciadas pelos mencionados estudos que abordaram o papel de iniciativas estrangeiras na difusão do vegetarianismo no Brasil, o artigo explorou uma problemática decorrente da origem importada dos conceitos e das referências vinculadas a esse regime alimentar. Trata-se, em particular, da dificuldade de praticá-lo a partir de manuais culinários baseados em alimentos desconhecidos ou inacessíveis aos habitantes do país. A partir desse impasse, argumentou-se que três autores da região Nordeste, onde os ingredientes culinários se diferenciavam ainda mais dos europeus, envidaram esforços para adaptar e selecionar receitas com alimentos disponíveis localmente. Como resultado, elaboraram o que se defende aqui serem os primeiros livros de receitas vegetarianas publicados no Brasil.

Ignorados ou desconhecidos por grande parte da literatura especializada, esses livros, bem como os contextos de sua publicação e as trajetórias de seus autores, podem, como defendido neste artigo, oferecer contribuições relevantes para um melhor conhecimento da história da alimentação no Brasil e, também, da formação de uma ideia de "brasilidade" alimentar, tão presente nas discussões gastronômicas contemporâneas. Mais do que um conjunto de instruções técnicas de cozinha, argumentou-se aqui que essas obras constituem veículos de concepções morais, sociais, econômicas, médicas, científicas e filosóficas.

Entre tais ideias, destacou-se a noção de "degenerescência" e o papel atribuído à alimentação na prevenção de seu mecanismo de progressiva decadência física, moral e intelectual, bem como na possibilidade de aprimoramento social por meio da recuperação do vigor e da saúde corporal dos indivíduos. Ainda que as expectativas em torno dos resultados a serem alcançados pela adoção generalizada do vegetarianismo tenham dado margem a idealizações e projeções pouco críveis, caracterizadas por alguns estudiosos por meio do conceito de utopia, esse movimento possibilitou, como aqui demonstrado, a disseminação de uma perspectiva inaugural. Apesar de seus efeitos limitados, discutiram-se no país, pela primeira vez, argumentos que atribuíam à alimentação um papel determinante na estruturação da dinâmica social, concebendo a comida como chave para a "reforma" ou "regeneração" da sociedade.

Ao defenderem que a transformação social começava pelo prato, era natural que a maior parte das páginas desses livros fosse dedicada à preparação dos alimentos. Para além das ideias que veiculavam, as receitas neles publicadas, observadas em conjunto, apresentam uma relativa coerência interna que, como se sustentou ao longo deste artigo, delineou os traços de uma primeira culinária vegetariana brasileira. Trata-se, enfim, de obras que evidenciam como o Brasil foi pensado, concebido e seu futuro arquitetado também por meio de um discurso gastronômico.

Referências

ABRAHÃO, Eliane Morelli. **História da alimentação**. Cadernos de receitas e práticas alimentares, Campinas (1860-1940). 1. ed. Campinas: Pontes Editores, 2018.

AGUIAR, Viviane Soares. **Cozinha caipira, cozinha esquecida**: a biografia de um livro de receitas e a invenção da culinária tradicional paulista. São Paulo: Alameda, 2025.

ALBALA, Ken. Une première argumentation scientifique occidentale en faveur du végétarisme, **Corps**, vol. 4, no. 1, 2008, pp. 17-22.

ALBALA, Ken. Cookbooks as Historical Documents. *In*: PILCHER, Jeffrey M. (Ed.). **The Oxford handbook of food history**. Nova Iorque: Oxford University Press, 2012.

APPADURAI, Arjun. How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. **Comparative Studies in Society and History**, Cambridge, v. 30, n. 1, p. 3-24, 1988.

BALTZER, Eduard. **Tratado theorico e pratico de cosinha vegetariana**. 2ª. Edição. Lisboa: Parceria Antonio Maria Pereira, 1913.

BERNARDINO, Maria Gabriela; CARVALHO, Leonardo Dallacqua de. Sociedade Vegetariana Brasileira: tópicos sobre eugenia, moral e higiene por meio da trajetória de Francisco Jaguaribe (1917-1923). **Outros Tempos: Pesquisa em Foco - História**, *[S. l.]*, v. 21, n. 37, p. 10–32, 2024.

BRAGA, Isabel Drumond. **Das origens do vegetarianismo em Portugal**: Amílcar de Sousa (1876 -1940), o 'apóstolo verde'. Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal, 2019.

BRAGA, Isabel Drumond. Em busca do novo Éden no século XX: os portugueses e a fundação de colónias naturistas no Brasil. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v.25, n.3, jul.-set. 2018, p.659-678.

BRAGA, Isabel Drumond. Os vegetarianos utópicos e a defesa dos animais em Portugal no início do século XX. **História em Revista**, v. 30, n. 1, p. 110-125, 22 jan. 2025.

BRAGA, Paulo Drumond. O azeite português para o mundo. *In*: FRANCO, José Eduardo (dir.); BRAGA, Isabel Drumond (coord.). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p. 171-174.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2004.

CHALHOUB, Sidney *et al.* (orgs.). **Artes e ofícios de curar no Brasil**: capítulos de história social. Campinas: Editora da Unicamp, 2003.

CHRISTOL, Guilherme Zacharias. **Um lugar ao sol**: ensaio sobre as ideias naturistas da experiência de Monte-Verità, Suíça, e seu desdobramento brasileiro na década de 1920. 2015. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2015.

COSTA FILHO, Alcebíades; SILVA, José Carlos Aragão. O que se deve comer - adaptação do sistema de alimentação vegetariana para uso dos brasileiros: primeiro centenário de publicação da obra de Domingos de Castro Perdigão. **Terra de Pretos**, v. 1, p. 85-99, 2020.

COUTO, Cristiana. **Arte de Cozinha**: Alimentação e Dietética em Portugal e no Brasil (sécs. XVI-XIX). São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira:** escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Fósforo, 2021.

ESTEVES, Janaína Di Lourenço. **Alimentando um ideal de sociedade**: a emergência do associativismo vegetariano no Brasil (1913-1930). 2024. 241 f. Dissertação (Mestrado em História Social). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2024.

ESTEVES, Janaína Di Lourenço. 'Serão as frutas que transformarão o mundo': Vegetarianismo e Utopismo no Brasil no início do século XX. **Revista de Estudios Utópicos REUTOPIA**, v. 1, p. 1-20, 2025.

FERRARO, Alceu Ravanello; KREIDLOW, Daniel. Analfabetismo no Brasil: configuração e gênese das desigualdades regionais. **Educação & Realidade**, Porto Alegre, v. 29, n. 2, p. 179-200, jul./dez. 2004.

FOUCAULT, Michel. **Arqueologia do Saber**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: em torno da etnologia, da história e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Álcool, 1969.

GOMES, João Pedro. **Doçaria portuguesa**: das origens ao século XVIII. Lisboa, Portugal: Booksfactory, 2024.

GOODY, Jack. Receita, prescrição, experimentação. *In*: GOODY, Jack. **Domesticação do pensamento selvagem**. Lisboa: Editorial Presença, 1988.

GONÇALVES, Rafael Afonso; VIOTTI, Ana Carolina de Carvalho. Dieta pitagórica, dieta com vegetais, dieta sem carne: algumas leituras sobre a alimentação na modernidade. *In*: DURÃO, Gustavo de Andrade; DA COSTA, Luciano César; VILLON, Victor Ribeiro. (Org.). **Anões em ombros de gigantes**: história moderna e as (re)leituras da antiguidade. Teresina: EdUESPI, 2025. p. 35-53.

IBOPE. **Pesquisa de opinião pública sobre vegetarianismo**. São Paulo: Sociedade Vegetariana Brasileira, 2018. Disponível em: http://old.svb.org.br/images/Documentos/JOB_0416_VEGETARIANISMO.pdf. Acesso em: 23 maio 2026.

JOÃO de Andrade Lima: está entre nós esse apaixonado pioneiro do naturismo. **Jornal Pequeno**. Recife, 12 jan. 1933, p. 1.

LARUE, Renan. **Le végétarisme et ses ennemis: vingt-cinq siècles de débats**. Paris: PUF, 2015.

LAURIOUX, Bruno. **Les livres de cuisine médiévaux.** Turnhout: Brepols, 1997.

LEMOS, Miguel. **Positivismo e vegetarismo**. Apostolado Positivista do Brasil, n. 213, p. 1-12, nov. 1902.

LEVINE, Philippa. **Eugenics**: a very short introduction. Oxford: Oxford University Press, 2017.

LIMA, João Jalma de Andrade. **A mesa vegetariana**. Maceió: Papelaria Victória, 1930.

LIMA, João Jalma de Andrade. **A mesa vegetariana**. 2.ª edição. Recife: Offic. graf. da Fabrica Beija-Flor, 1934.

LIVROS e folhetos. **Diário de Pernambuco**, Recife, ano 94, n. 223, p. 2, 15 ago. 1918.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. A escrita culinária em Minas Gerais nos séculos XIX e XX: o caderno de receitas de Plautina Nunes Horta. **Projeto História**, São Paulo, v. 72, p. 133-160, set./dez. 2021.

MATTÉI, Jean-François. **Pythagore et les Pythagoriens**. Paris: PUF, 2001.

MURATORI, Cecilia. Vegetarianism before "vegetarianism": historiography and the method of controlled anachronism. **Annales**. **Histoire, Sciences Sociales**. . 80, n. 1, p. 1-28, 2025.

NOTAKER, Henry. **A history of cookbooks**: from kitchen to page over seven centuries. Oakland: University of California Press, 2017.

OSTOS, Natascha Stefania Carvalho De. "Carnivorismo é uma civilização": vegetarianismo brasileiro e discursos sobre os animais, 1902-1940. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v.28, supl., dez. 2021, p. 37-57.

PERDIGÃO, Domingos de Castro. **O que se deve comer**: adaptação do sistema de alimentação vegetariana para uso dos brasileiros. Maranhão: J. Pires & Cia., 1918.

PILLA, Maria Cecilia B. A; BRAGA, Isabel Drumond. Rosa Maria para a elite, Rosa Maria para o povo. Culinária brasileira e culinária portuguesa na primeira metade do século XX. **Revista de História**, p. 01-28, 2018.

PREECE, Rod. **Sins of the Flesh:** A History of Ethical Vegetarian Thought. Vancouver: UBC Press, 2008.

RIBEIRO, Julieta Adelina Meneses Rodrigues. **Culinária Vegetariana, vegetalina, e menus frugívoros**. 4ª. edição. Porto: Machado & Ribeiro, 1923.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **O espetáculo das raças** – cientistas, instituições e questão racial no Brasil 1870- 1930. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

SERPA JÚNIOR, Octavio Domont de. O degenerado. **História, Ciências, Saúde** – **Manguinhos**, Rio de Janeiro, v.17, supl.2, dez. 2010, p.447-473.

SIMAS, Francisco. **Culinária vegetariana Brazileira**. Parahyba do Norte: Imprensa oficial, 1918.

SIMÕES, Renata da Silva. **Dona Benta – Comer Bem**: uma fonte para a história da alimentação (1940-2003). 2009. Dissertação (Mestrado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

THEOPHANO, Janet. **Eat my words: reading women's lives through the cookbooks they wrote**. New York: Palgrave Macmillan, 2002.

TOLEDO, Demétrio. A semana extrangeira. **Correio Paulistano**. São Paulo, 6 fev. 1911, p.1.

UM MILAGRE do naturismo. **A união**: diário official do estado. Parahyba, 5 dez. 1917, p. 2.

VEYNE, Paul. **Como se escreve a história**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2014.

WHEATON, Barbara Ketcham. **Savoring the past**: the French kitchen and table from 1300 to 1789. New York: Scribner, 1996.

Recebido: 24/05/2026

Aprovado: 18/08/2026

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

ENTRE POMME E CULLEN:

TRANSIÇÃO PARA MEDICINA NERVOSA E ALIMENTAÇÃO TERAPÊUTICA NAS DOENÇAS FEMININAS DO SÉCULO XVIII

Pablo Gatt*
Anny Mazioli**

Resumo: O artigo analisa as relações entre alimentação, terapêutica e teoria médica em tratados dedicados às doenças femininas no final do século XVIII, particularmente à histeria. A partir das obras de Pierre Pomme (Traité des affections vaporeuses des deux sexes, 1760) e William Cullen (First lines of the practice of physic, 1785) examina-se a transição entre explicações hipocrático-humorais e modelos centrados no sistema nervoso, enfatizando o papel da alimentação na medicina nervosa setecentista. Caldos, tisanas, leites, águas vegetais e regimes moderados aparecem como instrumentos terapêuticos voltados à regulação da sensibilidade e da excitabilidade nervosa. O estudo mobiliza ainda o Jornal Encyclopedico (1789), evidenciando a circulação dessas concepções no espaço luso-português. Argumenta-se que os regimes alimentares ultrapassavam a dimensão fisiológica, articulando-se à normatização das emoções e da feminilidade por meio da disciplina cotidiana do corpo.
Palavras-chave: História da medicina; Histeria; Dietética; Século XVIII; Alimentação terapêutica.

Abstract: This article examines the relations between diet, therapeutics, and medical theory in treatises dedicated to female diseases in the late eighteenth century, particularly hysteria. Drawing on the works of Pierre Pomme (*Traité des affections vaporeuses des deux sexes*, 1760) and William Cullen *First lines of the practice of physic,* 1785), it analyzes the transition from Hippocratic-humoral explanations to models centered on the nervous system, emphasizing the role of food in eighteenth-century nervous medicine. Broths, herbal infusions, milk-based preparations, and moderate dietary regimes were conceived as therapeutic tools aimed at regulating sensibility and nervous excitability. The study also mobilizes the *Jornal Encyclopedico* (1789), highlighting the circulation of these conceptions within the Portuguese-speaking world. It argues that dietary prescriptions exceeded the strictly physiological sphere, contributing to the regulation of emotions and femininity through the everyday discipline of the body.
Keywords: History of medicine; Hysteria; Dietetics; 18th Century; Therapeutic nutrition.

* Doutor em História pela Universidade Federal do Espírito Santo. Professor Substituto na Universidade Federal do Espírito Santo.
ORCID: https://orcid.org/0000-0003-2410-2645; E-mail: gattpablo@gmail

**Doutoranda em História em regime de cotutela entre o Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Espírito Santo e a Universidade de Coimbra.
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-6655-970X; E-mail: anny.mazioli@gmail.com

Introdução

O presente artigo examina a incorporação da alimentação às práticas terapêuticas dirigidas às enfermidades femininas no final do século XVIII, com especial atenção à histeria. O *corpus* documental é composto por dois tratados médicos: *Traité des affections vaporeuses des deux sexes* (1760) de Pierre Pomme e *First lines of the practice of physic* (1785) de William Cullen. Por meio destes tratados, analisaremos de que maneira prescrições dietéticas, formas de preparo e regimes de ingestão se vinculavam às reconfigurações do pensamento científico setecentista, em um contexto marcado pela coexistência entre referenciais oriundos da tradição hipocrático-humoral e formulações que passaram a conferir centralidade crescente ao sistema nervoso na interpretação dos processos patológicos.

Nesse contexto, emprega-se a expressão medicina nervosa como categoria analítica para designar um conjunto de formulações médicas que atribuem ao sistema nervoso papel central na regulação das funções vitais e na etiologia das doenças, sem pressupor a existência de um campo unificado ou plenamente consolidado na época. A circulação de autores como William Cullen (1790) e Pierre Pomme (1812), por meio de traduções, comentários e apropriações portuguesas, nos permite observar a difusão dessas concepções no espaço luso-atlântico.

Pomme representa a medicina francesa e a transitória concepção de vapores, enquanto Cullen, médico escocês cria o termo neurose e desenvolve o que chamamos aqui de "medicina nervosa". A análise privilegia a identificação de prescrições terapêuticas, com especial atenção aos regimes alimentares, buscando compreender como esses elementos são descritos, organizados e justificados nos textos. Considera-se, ainda, a forma como tais prescrições se articulam às concepções fisiológicas mobilizadas pelos autores.

Ambos tratados indicam que a dieta era concebida como elemento ativo de intervenção sobre o corpo doente. Em diversos casos que serão apresentados, o tratamento organiza-se em torno de caldos, leites, tisanas, águas vegetais e regimes progressivos de alimentação, prescritos conforme sua ação esperada sobre a irritabilidade e a sensibilidade nervosa. Nesse sentido, a alimentação não aparece como complemento, mas como parte integrante da prática terapêutica.

A incorporação desses regimes alimentares relaciona-se no imaginário da época a difusão de modelos fisiológicos que deslocavam a explicação das doenças femininas do útero para o sistema nervoso. A partir dessa perspectiva, os alimentos passam a ser classificados

segundo seus efeitos estimulantes ou calmantes sobre a economia animal: substâncias consideradas excitantes, como vinhos, carnes fortes ou especiarias, tenderiam a agravar os sintomas, enquanto preparações leves e diluídas figuram como meios de moderação da sensibilidade. A prescrição médica aproxima-se, assim, de uma normatização dos hábitos cotidianos, na qual o preparo culinário assume papel relevante.

Os relatos clínicos de Pomme e Cullen indicam ainda que diferentes terapêuticas eram frequentemente realizadas no ambiente doméstico, exigindo preparo diário e acompanhamento contínuo e nos revelando as nuances do cotidiano. O médico descrevia substâncias, modos de preparação, temperaturas, intervalos de ingestão e progressão das dietas. Desse modo, delineia-se uma zona de interseção entre práticas médicas e saberes domésticos, na qual cozinhar e tratar aparecem articulados. A documentação permite supor que a cozinha doméstica operava, ao menos parcialmente, como espaço de execução da terapêutica prescrita. Mas, mais do que isso, os regimes alimentares da medicina nervosa constituíam formas de administração cotidiana das emoções femininas, articulando terapêutica, disciplina dos hábitos e controle da sensibilidade em corpos concebidos como naturalmente frágeis e excitáveis.

A associação entre feminilidade e sensibilidade nervosa nos discursos clínicos setecentistas possibilita analisar essas prescrições terapêuticas também à luz da historiografia das emoções e dos estudos de gênero. A noção de regimes emocionais, proposta por William Reddy, demonstra como determinadas formas de sentir e expressar sentimentos eram socialmente valorizadas ou reprimidas em contextos históricos específicos. Em articulação com a perspectiva do *gendering emotions*, observa-se que os discursos médicos setecentistas tendiam a associar as mulheres à hipersensibilidade, à fragilidade nervosa e ao descontrole das paixões.

Nesse sentido, as reflexões de Judith Butler (1990; 1995) acerca da constituição generificada dos sujeitos e as análises de Pierre Bourdieu (1998) sobre a naturalização das hierarquias de gênero permitem pensar a medicina nervosa não apenas como produção de conhecimento sobre o corpo, mas também como mecanismo de normatização das condutas e emoções femininas. Assim, os regimes alimentares prescritos para as doenças nervosas podem ser interpretados não apenas como intervenções terapêuticas, mas como práticas cotidianas de regulação da sensibilidade e disciplinamento do corpo feminino.

Contextualização: mudança de paradigmas médico-científicos

A medicina europeia dos séculos XVII e XVIII foi marcada por um processo gradual de transformação nos modos de compreender o corpo, as emoções e a doença. Durante grande parte desse período, as explicações de matriz hipocrático-galênica permaneceram influentes, sustentando a ideia de que a saúde dependia do equilíbrio entre os humores corporais. Nesse quadro, as chamadas paixões da alma, categoria que englobava estados como melancolia, histeria e hipocondria, eram entendidas como manifestações simultaneamente físicas e morais, resultantes tanto de desequilíbrios internos quanto da relação do indivíduo com seu ambiente. Assim, fatores como alimentação, sono, exercício e emoções, os chamados não-naturais, ocupavam papel central na manutenção da saúde e na condução terapêutica, evidenciando uma medicina profundamente articulada ao regime de vida. Como observa Jean Starobinsk (2016, p. 42): "Na medicina das paixões, o homem é um composto indissociável. Curar a melancolia ou a hipocondria exigia retificar o 'regime de vida', pois os movimentos da alma alteravam imediatamente o movimento dos humores e o calor interno do corpo". Com isso, o autor compreende que a terapêutica não se restringia ao tratamento do corpo, mas buscava igualmente restabelecer o equilíbrio entre os aspectos físicos, emocionais e morais da existência humana.

Nesse percurso, a partir do final do século XVII, esse modelo explicativo passou a ser tensionado por novas abordagens que buscavam fundamentar o funcionamento do corpo em bases mais mecanicistas e fisiológicas. O desenvolvimento de teorias que enfatizavam o papel do sistema nervoso, impulsionadas por autores como Descartes, em *As paixões da alma* de 1649 e aprofundadas ao longo do Setecentos, promoveu um deslocamento progressivo das explicações centradas nos humores para interpretações que privilegiavam a sensibilidade, a irritabilidade e o funcionamento das fibras nervosas. Nesse contexto, doenças tradicionalmente associadas ao excesso ou corrupção de substâncias corporais passaram a ser reinterpretadas como desordens funcionais do sistema nervoso, abrindo caminho para a formulação de categorias como as neuroses e para a consolidação de uma nova racionalidade médica.

Essa transformação, contudo, não ocorreu de forma abrupta, mas por meio da sobreposição e da reconfiguração de diferentes modelos explicativos e práticas terapêuticas. Como observa Roy Porter (2014), por mais de dois milênios a teoria humoral constituiu a principal linguagem para compreender a saúde e a doença, concebendo o ser humano em

estreita correspondência com o macrocosmo. Nessa perspectiva, o equilíbrio dos humores corporais dependia diretamente da interação entre fatores externos, como o clima e a alimentação, e fatores internos, especialmente as paixões da alma (Porter, 2004). Essa permanência evidencia que, mesmo diante das transformações científicas dos séculos XVII e XVIII, a medicina continuou fundamentada em uma concepção integrada do corpo, na qual elementos físicos, ambientais e emocionais permaneciam indissociáveis.

É precisamente nesse contexto de permanências e reinterpretações que se compreende a incorporação das novas teorias nervosas à prática médica. Elementos herdados da tradição humoral, sobretudo a centralidade do regime de vida e da regulação cotidiana do corpo, foram preservados, mas passaram a ser reinterpretados à luz de novos referenciais fisiológicos. Assim, a alimentação permaneceu como um instrumento privilegiado de intervenção médica, agora compreendida não apenas em termos do equilíbrio dos humores, mas também de seus efeitos sobre a sensibilidade e a estabilidade do sistema nervoso. Observa-se, portanto, a coexistência de diferentes estratégias terapêuticas. Em alguns textos, como o artigo de Jozé Chaves publicado no *Jornal Encyclopédico* em 1789, regimes alimentares prolongados convivem, ou mesmo entram em tensão, com intervenções mais tradicionais, como as sangrias reiteradas. Essa sobreposição revela que distintos modelos médicos continuaram sendo mobilizados simultaneamente no interior de um mesmo horizonte terapêutico, refletindo um processo de transição marcado mais pela acomodação do que pela substituição de paradigmas.

Dessa forma, a análise por nós empreendida aponta que, no período estudado, a alimentação ocupava posição intermediária entre medicamento e hábito cotidiano. Preparações ingeridas repetidamente, como caldos, bebidas medicinais e conservas, configuravam uma farmacologia incorporada à vida diária. Tais práticas nos permitem atrelar a terapêutica das doenças nervosas femininas como forma de organização do regime de vida, estruturada por intervenções contínuas e privadas. Sugere-se, portanto, que a alimentação constituía um dos principais meios de operacionalização da terapêutica médica. A difusão da chamada medicina nervosa não se limitou à reformulação teórica das causas da histeria, mas implicou também a reorganização prática do tratamento no cotidiano, por meio de regimes alimentares cuidadosamente prescritos e monitorados.

Ao observar a frequência e o detalhamento dessas prescrições, torna-se plausível considerar que a intervenção médica se realizava, em grande medida, por meio da administração reiterada de preparações culinárias, permitindo pensar a cozinha como um dos

espaços concretos de aplicação do saber médico. É nesse cenário de transição, marcado pela coexistência de diferentes paradigmas, que se inscrevem os tratados de Pierre Pomme e William Cullen, cujas propostas terapêuticas permitem observar, de forma particularmente elucidativa, a articulação entre teoria médica e práticas concretas de tratamento no final do século XVIII.

Pierre Pomme, a teoria dos vapores e as práticas culinárias

Pierre Pomme foi um médico francês nascido em 1728, em Arles, formado pela Faculdade de Medicina de Montpellier, e que alcançou significativa projeção no cenário sanitário do século XVIII. Atuou como consultor de Luís XV e construiu uma carreira marcada tanto por reconhecimento institucional quanto por intensas controvérsias. Longe de permanecer como uma figura marginal, Pomme inseriu-se nos circuitos eruditos e aristocráticos de seu tempo, tornando-se conhecido sobretudo por seu envolvimento nos debates em torno das chamadas doenças nervosas. Sua notoriedade foi amplificada não apenas por sua prática clínica, mas também por sua habilidade em explorar disputas públicas e críticas médicas como forma de consolidar sua autoridade, posicionando-se como uma figura central em meio às controvérsias terapêuticas do período (Arnaud, 2009, p. 219).

Sua principal obra, *Traité des affections vaporeuses des deux sexes*, publicada pela primeira vez em 1760 e reeditada diversas vezes ao longo do século XVIII, teve ampla circulação europeia e desempenhou papel fundamental na difusão de novas abordagens sobre as doenças nervosas. No tratado, Pomme propõe uma explicação baseada no endurecimento das fibras e na secura dos corpos, articulando uma leitura que se afasta parcialmente do modelo humoral tradicional. Mais do que a formulação teórica, contudo, sua obra se destaca pela centralidade atribuída à terapêutica.

O autor privilegia a descrição detalhada de casos clínicos e dos efeitos de seus tratamentos, como banhos frios prolongados, sangrias moderadas e regimes alimentares à base de caldos. Ao enfatizar a observação contínua dos pacientes e os resultados obtidos, Pomme desloca o foco da etiologia para a prática, transformando o relato clínico em instrumento de legitimação de sua medicina e contribuindo para a reconfiguração das relações entre teoria, experiência e intervenção no final do século XVIII (Arnaud, 2009, p. 219-220).

A obra de Pierre Pomme insere-se em um momento de intensa circulação e disputa de modelos médicos, no qual explicações baseadas na secura e rigidez das fibras corporais

coexistem com práticas herdadas do humoralismo. Seus tratamentos, centrados em banhos prolongados e na ingestão de caldos, evidenciam a centralidade da alimentação como recurso terapêutico, articulando observação clínica contínua, regimes de vida e uma medicina voltada à regulação cotidiana do corpo.

No *Traité des affections vaporeuses des deux sexes*, Pierre Pomme atribui à alimentação um papel central na terapêutica das doenças nervosas, particularmente aquelas associadas à histeria e aos chamados vapores. Suas prescrições incluem o uso sistemático de caldos leves, especialmente de galinha, vitela e, em alguns casos, rã, preparados de forma diluída e administrados em regime contínuo ao longo do dia. Tais preparações são indicadas em estados de fraqueza, convulsões e exaustão nervosa, funcionando como forma de nutrição gradual do corpo sem provocar excitação. Ao privilegiar substâncias líquidas e de fácil digestão, Pomme propõe uma intervenção que atua diretamente sobre o equilíbrio fisiológico do organismo, evidenciando a incorporação da dieta como instrumento terapêutico ativo (Pomme, 1763, p. 19).

> Os diluentes e os umectantes parecem-me os mais apropriados e mesmo os únicos necessários para cumprir meu objetivo; quero dizer: os banhos domésticos simples, compostos, mornos e frios; os pedilúvios, os lavamentos refrescantes, aqueles de água comum fria e até mesmo gelada, conforme o caso e a estação; as fomentações com ervas emolientes; as tisanas refrescantes, a água de galinha; o petit lait [soro de leite], clarificado ou destilado; os caldos de galinha, de tartaruga, de cordeiro, de pulmão de vitela e de rãs; as poções oleosas, suavizantes e mucilaginosas (Pomme, 1763, p.19).
>
> As emulsões gordurosas, as poções oleosas, emolientes e mucilaginosas [...] são absolutamente necessárias para desembaraçar as primeiras vias das matérias irritantes. [...] A tisana de galinha substituirá então todas as poções estomacais e cordiais das quais se costuma fazer uso, e não tardará a dar provas de sua eficácia (Pomme, 1763, p. 31).

Além dos caldos, o autor prescreve o uso frequente de leite e derivados leves, como o *petit lait* (soro), bem como tisanas e águas vegetais, administradas de forma repetida ao longo do tratamento. Esses líquidos são particularmente recomendados em casos de irritabilidade, hipersensibilidade e perturbações nervosas persistentes, sendo concebidos como meios de suavizar as fibras corporais e reduzir a excitação do sistema nervoso. Em situações mais graves, Pomme indica regimes predominantemente líquidos, nos quais a ingestão contínua dessas preparações substitui parcialmente a alimentação sólida. Paralelamente, alimentos considerados fortes, como carnes pesadas, vinhos e especiarias, são evitados, por serem

entendidos como agentes excitantes capazes de agravar os sintomas nervosos (Pomme, 1763, p. 31-32).

> O leite de jumenta, o petit lait [soro de leite] e a abstinência total do vinho prevenirão os efeitos funestos desse humor estranho; e ouso mesmo afirmar que eles sufocariam seu germe, caso se recorresse prontamente a eles (Pomme, 1763, p. 29).
> Foi com essa intenção que propus fazer a doente respirar um ar campestre, tomar banhos, leite, petit lait [soro de leite], caldos de galinha, de tartaruga, cremes; associando-lhes, em certos momentos, os antiepilépticos e, em outros, os anti-histéricos (Pomme, 1763, p. 76).

Essas prescrições alimentares articulam-se diretamente à teoria médica proposta por Pomme, segundo a qual as doenças nervosas decorrem de um processo de secura e endurecimento das fibras do corpo. Nesse sentido, a dieta, composta por líquidos, caldos e preparações leves, atua como meio de reidratação e amolecimento dessas estruturas, contribuindo para a modulação da sensibilidade e para a restauração das funções corporais. A terapêutica alimentar, portanto, assume função fisiológica diretamente articulada ao tratamento das afecções nervosas integrando-se a outras práticas, como os banhos frios prolongados, em um regime contínuo de intervenção sobre o corpo. Tal configuração nos permite compreender a medicina de Pomme como uma prática que opera no cotidiano, na qual a preparação e administração dos alimentos desempenham papel fundamental na condução do tratamento.

> O paroxismo histérico manifesta-se ainda comumente por cólicas violentas, acompanhadas de diarreia e vômitos; sintomas cheios de perigo quando são mal tratados. As emulsões gordurosas, as poções oleosas, emolientes e mucilaginosas, associadas aos narcóticos, serão aqui de grande auxílio. Esses remédios agirão ora como catárticos, ora como vomitivos, segundo a sensibilidade das fibras do estômago e das entranhas, e são absolutamente necessários para desembaraçar as primeiras vias das matérias irritantes que, ao aumentarem os sintomas, se oporiam ao efeito dos calmantes. A tisana de galinha substituirá então todas as poções estomacais e cordiais das quais se costuma fazer uso, e não tardará a dar provas de sua eficácia. O clou vaporoso [“prego histérico”], que se encontra tão frequentemente na afecção histérica, não conhece outro específico além da água fria aplicada sobre a cabeça e, em seguida, o banho morno, que substituirá os narcóticos aos quais ordinariamente se recorre e que são muito suspeitos. A tosse convulsiva, à qual as mulheres vaporosas são tão sujeitas, cederá constantemente às fomentações e à tisana de galinha. Na síncope, preferir-se-ão os lavamentos frios a todos os irritantes. A cardialgia, que sempre a precede ou a sucede, não resistirá por muito tempo a uma abundante ingestão de água morna, na falta da tisana de galinha, às poções oleosas e calmantes e aos lavamentos frequentes (Pomme, 1763, p. 30-32).

Pierre Pomme também associava certas afecções femininas ao acúmulo de sangue menstrual, entendido como fator capaz de produzir compressão interna, tensão espasmódica dos nervos, exacerbação da sensibilidade e enrijecimento das fibras. Segundo essa interpretação, tal quadro poderia desencadear manifestações convulsivas próximas à epilepsia. Nesse contexto, a promoção da evacuação menstrual figurava como recurso terapêutico central, o que levava à discussão sobre os meios mais adequados para provocá-la. Provocar a evacuação menstrual se torna uma estratégia para curar essa compressão, portanto, questiona-se quais são os meios de produzir essa evacuação?

Em sua obra, Pomme relata o caso de uma religiosa de 22 anos acometida por uma leve hemoptise, que reaparecia periodicamente. O ventre apresentava-se tenso, elevado e doloroso, enquanto as regras escorriam muito pouco, quadro que, em sua interpretação, reforçava o diagnóstico de afecção histérica. Inicialmente, realizou-se uma sangria no pé, mas sem resultado. Em seguida, os lavamentos frios, a tisana de galinha e os banhos domésticos foram apontados como responsáveis por eliminar, em pouco tempo, um mal ainda incipiente, que de outro modo não teria deixado de se desenvolver e agravar (Pomme, 1763, p. 111-115).

A transição das explicações humorais para as teorias nervosas não implicou apenas uma reformulação das causas das doenças femininas, mas também uma reorganização concreta das práticas terapêuticas. Nesse processo, a alimentação deixou progressivamente de atuar apenas como elemento auxiliar do regime de vida para assumir função mais diretamente relacionada à modulação da sensibilidade e da excitabilidade nervosa.

A circulação dessas concepções médicas no espaço luso-português pode ser observada em periódicos como o *Jornal Encyclopedico*, de 1789, que discute explicitamente autores como Pierre Pomme, Thomas Sydenham, Friedrich Hoffmann e George Cheyne em relação às afecções histéricas. O periódico associa os vapores femininos não apenas à constituição nervosa das mulheres, mas também a hábitos cotidianos considerados nocivos, como o sedentarismo, o luxo e o consumo excessivo de chá, chocolate e café, descritos como substâncias capazes de estimular e enfraquecer os nervos. Ao mesmo tempo, recomenda terapêuticas baseadas em banhos, tisanas, leites e regimes moderados, evidenciando a centralidade da alimentação e da regulação dos hábitos na medicina nervosa setecentista.

O artigo de Chaves no *Jornal Encyclopedico* de janeiro de 1789 evidencia a centralidade da alimentação na terapêutica das afecções nervosas femininas no final do século XVIII. Ao discutir os chamados vapores histéricos, o periódico associa diretamente o

tratamento dessas enfermidades à administração contínua de substâncias alimentares e líquidos considerados capazes de regular os nervos e moderar a sensibilidade corporal. Em diferentes passagens aparecem prescrições de tisanas, leites, banhos e preparações leves administradas por longos períodos, indicando uma medicina profundamente articulada ao cotidiano e ao regime de vida.

Logo, a terapêutica não se limitava à administração pontual de medicamentos, mas organizava-se em torno de práticas repetidas de alimentação, hidratação e disciplina corporal, evidenciando a incorporação da dieta como instrumento de intervenção sobre o corpo nervoso.

O periódico também estabelece uma relação direta entre determinados alimentos e o agravamento das doenças nervosas, especialmente entre mulheres. Nas páginas 39–41, Chaves afirma que o consumo excessivo de chá, chocolate e café funcionaria como poderoso estímulo dos nervos, contribuindo para o desenvolvimento de histeria, hipocondria e outros distúrbios da sensibilidade. O chá é descrito como capaz de fermentar esta queixa, enquanto chocolate e café aparecem associados ao enfraquecimento corporal e à excitação nervosa. Essas substâncias são vinculadas sobretudo às mulheres de vida sedentária e aos hábitos das elites urbanas, articulando alimentação, nervos e feminilidade em uma mesma lógica médica e moral. Nesse contexto, a distinção entre alimentos calmantes e estimulantes ultrapassava preocupações estritamente fisiológicas, participando também da construção de modelos de comportamento feminino marcados pela moderação, pela contenção das paixões e pelo controle cotidiano da sensibilidade.

William Cullen, a teoria nervosa e as mudanças nas prescrições de alimentação

William Cullen (1710-1970), foi uma das principais figuras da medicina escocesa do século XVIII e desempenhou papel fundamental na consolidação das teorias nervosas no interior da medicina iluminista. Professor da Universidade de Edimburgo, Cullen tornou-se amplamente conhecido por suas formulações nosológicas e pela sistematização das chamadas doenças nervosas, contribuindo para o deslocamento progressivo das explicações humorais em direção a interpretações centradas no funcionamento do sistema nervoso. Em suas classificações médicas, introduziu o termo neurose para designar um conjunto de enfermidades caracterizadas por perturbações da sensibilidade e do movimento, sem a presença necessária de lesões orgânicas visíveis. A partir dessa perspectiva, doenças como

histeria, hipocondria e melancolia passaram a ser compreendidas como distúrbios funcionais relacionados à irritabilidade e à excitabilidade nervosa.

No sistema médico de William Cullen, as afecções histéricas deixam de ser compreendidas prioritariamente como resultado de desequilíbrios humorais ou perturbações uterinas e passam a ser classificadas no interior de uma nova categoria de doenças nervosas. Em sua *Synopsis of Methodical Nosology* (1769), Cullen organiza as enfermidades segundo critérios fisiológicos e sintomáticos, criando uma classe específica para os *nervous disorders*, distinta tanto das febres quanto das caquexias. O autor conceitua que essas doenças atingem principalmente o sistema nervoso e não o estado dos fluidos corporais, a não ser secundariamente, deslocando a etiologia das afecções para o funcionamento dos nervos e das fibras sensíveis. Essa reorganização teórica vincula-se diretamente à introdução do conceito de neurose, empregado por Cullen para reunir enfermidades caracterizadas por perturbações da sensibilidade, do movimento e das funções mentais, entre as quais se incluem a histeria e a hipocondria. Dessa maneira, a atividade intelectual de Cullen foi decisiva para consolidar a compreensão dessas doenças como desordens reais do sistema nervoso, contribuindo para a transição entre a medicina humoral e a medicina nervosa (Cullen, 1769, p. 87).

Embora a *Synopsis* seja predominantemente nosológica e classificatória, ela permite compreender como Cullen articulava terapêutica e fisiologia. O autor sustenta que doenças semelhantes podem ser reconhecidas pelos efeitos produzidos pelos mesmos remédios, afirmando que "*disorders which are cured altogether by the same remedies are of the same nature*" (Cullen, 1769, p. 15). Ao mesmo tempo, Cullen adverte que diferentes enfermidades exigem tratamentos distintos e cuidadosamente ajustados às espécies e variedades das doenças. Essa preocupação evidencia uma medicina voltada menos para a evacuação de humores e mais para a regulação funcional do organismo.

No caso das afecções histéricas e hipocondríacas, Cullen relaciona os sintomas a distúrbios digestivos, languidez, tristeza, medo e perturbações da sensibilidade nervosa, classificando-os entre as doenças nervosas e melancólicas (Cullen, 1785, p. 3-4). A terapêutica derivada dessa concepção privilegiava intervenções capazes de moderar a excitabilidade do sistema nervoso e restaurar o equilíbrio funcional do corpo, o que incluía a regulação da alimentação, dos hábitos cotidianos, do sono, dos estímulos e das paixões.

No pensamento médico de William Cullen, o tratamento das afecções histéricas deveria concentrar-se na moderação da excitabilidade nervosa e na regulação geral das

funções do corpo. Partindo da concepção de que tais enfermidades resultavam de distúrbios do sistema nervoso, Cullen propunha terapêuticas voltadas a evitar excessos de estímulo, fortalecer o organismo sem provocar irritação e restabelecer o equilíbrio funcional por meio da administração cuidadosa dos hábitos cotidianos.

Nesse contexto, a alimentação ocupava papel central no tratamento, sendo prescrita sob a forma de regimes leves e moderados, compostos por alimentos de fácil digestão e refeições controladas, evitando-se excessos capazes de intensificar a sensibilidade nervosa (Cullen, 1785, p. 87). Substâncias consideradas estimulantes, como vinhos fortes, bebidas alcoólicas, especiarias e alimentos pesados, deveriam ser restringidas, pois eram entendidas como fatores de agravamento da irritabilidade e dos sintomas histéricos. A terapêutica incluía ainda a regulação do sono, a prática de exercícios moderados, o controle das paixões, o contato com ar puro e a manutenção de uma rotina equilibrada, articulando medicina e disciplina cotidiana. Em suas obras terapêuticas, especialmente *First Lines of the Practice of Physic (*1785), Cullen também recomendava o uso controlado de medicamentos calmantes, como ópio em doses moderadas, antiespasmódicos e tônicos suaves, concebidos como instrumentos auxiliares na estabilização do sistema nervoso.

Considerações finais

Os regimes alimentares prescritos para as afecções nervosas femininas no final do século XVIII não podem ser compreendidos apenas em termos estritamente fisiológicos. As dietas leves, moderadas, calmantes e antiestimulantes recomendadas por autores como Pierre Pomme e William Cullen articulavam-se também a concepções morais e sociais acerca da feminilidade. Ao evitar substâncias consideradas excitantes, como vinhos, especiarias e alimentos pesados, e privilegiar preparações suaves e controladas, a terapêutica médica buscava não apenas reduzir sintomas nervosos, mas produzir corpos mais moderados, disciplinar paixões e regular comportamentos entendidos como adequados às mulheres. Nesse sentido, a alimentação operava simultaneamente como prática terapêutica e tecnologia cotidiana de controle da sensibilidade, participando da construção de uma feminilidade associada à contenção emocional, à delicadeza e à estabilidade dos nervos.

Diferentemente de Pierre Pomme, cuja terapêutica se organizava em torno da umidificação das fibras por meio de banhos frios e regimes líquidos prolongados, Cullen formula uma medicina mais sistemática e abstrata, centrada na ideia de excitabilidade

nervosa. Nesse contexto, alimentos, bebidas e práticas cotidianas passam a ser avaliados segundo seus efeitos estimulantes ou debilitantes sobre o sistema nervoso. A dieta integra, assim, um regime terapêutico voltado à moderação da sensibilidade e ao controle das funções corporais, refletindo a transformação progressiva da medicina do final do século XVIII: o foco deixa de ser a eliminação de substâncias mórbidas e desloca-se para a administração contínua do funcionamento nervoso do organismo. Essa mudança paradigmática evidencia como a medicina nervosa reorganizou práticas tradicionais, entre elas a dietética, em novos termos fisiológicos e funcionais.

A análise dos tratados de Pierre Pomme e William Cullen nos permite observar que a transição das explicações hipocrático-humorais para as teorias nervosas não se restringiu à reformulação abstrata das causas das doenças femininas, mas implicou profundas transformações nas práticas terapêuticas e nos modos de intervenção sobre o corpo. Ao longo do século XVIII, histeria, vapores e outras afecções tradicionalmente associadas ao útero passaram progressivamente a ser compreendidas em termos de sensibilidade, irritabilidade e funcionamento do sistema nervoso. Contudo, as permanências humorais observadas nos tratados evidenciam um processo de mudança em que a tradição humoral coexistiu com as novas formulações fisiológicas, produzindo formas híbridas de interpretação e tratamento.

Nesse contexto, a alimentação ocupou posição central. Caldos, tisanas, leites, águas vegetais e regimes moderados não figuravam apenas como complementos do tratamento, mas como instrumentos diretamente articulados às concepções médicas sobre o corpo nervoso. Em Pomme, os líquidos e preparações leves buscavam combater a secura e o endurecimento das fibras. Em Cullen, a dieta era reorganizada segundo a lógica da moderação dos estímulos e da regulação da excitabilidade nervosa. Em ambos os casos, observa-se uma terapêutica baseada na administração contínua do cotidiano, na qual cozinhar, alimentar e tratar tornavam-se práticas profundamente interligadas.

A documentação analisada sugere ainda que tais prescrições ultrapassavam o campo estritamente fisiológico. As dietas leves, calmantes e antiestimulantes articulavam-se a expectativas morais e sociais acerca da feminilidade, produzindo formas de disciplinamento da sensibilidade e das paixões femininas. A medicina nervosa participava, assim, não apenas da reorganização dos saberes médicos, mas também da normatização dos comportamentos e emoções das mulheres. Nesse sentido, a cozinha doméstica pode ser compreendida como um dos espaços concretos de operacionalização desse saber clínico funcionando simultaneamente

como espaço terapêutico, cotidiano e disciplinador. O estudo dessas práticas alimentares permite, portanto, compreender de maneira mais ampla as relações entre medicina, gênero, emoções e vida cotidiana no final do século XVIII.

Agradecimentos e apoios: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001".

Referências

ARNAUD, Sabine. Citation and Distortion: Pierre Pomme, Voltaire and the Crafting of a Medical Reputation. **Gesnerus**, v. 66, n. 2, p. 218–236, 2009.

BOURDIEU, Pierre. **A dominação masculina**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

BUTLER, Judith. **Problemas de gênero: feminismo e subversão da identidade**. São Paulo: Civilização Brasileira, 2019. (1990, 1. ed.).

BUTLER, Judith. Melancholy gender — refused identification. *In*: **Psychoanalytic Dialogues: The International Journal of Relational Perspectives**, 5:2, 1995. p. 166-168.

CULLEN, William. **Synopsis of methodical nosology**. Edinburgh: William Creech, 1769.

CULLEN, William. **First lines of the practice of physic**. New edition. Isaiah Thomas: Edinburgh, 1808 [1785].

CHAVES, Jozé Manoel. **Jornal encyclopedico** dedicado à Rainha Nossa Senhora. Lisboa: Typografia Nunesiana, jan. 1789.

POMME, Pierre. **Traité des affections vaporeuses des deux sexes**. Lyon: B. Duplain, 1763.

PORTER, Roy. **Das tripas coração**: uma breve história da medicina. Rio de Janeiro: Record, 2004.

REDDY, William M. **The Navigation of Feeling***:* A Framework for the History of Emotions. Cambridge: Cambridge University Press, 2001.

STAROBINSKI, Jean. **A tinta da melancolia**. São Paulo: Companhia das letras, 2016.

Recebido: 29/05/2026

Aprovado: 08/09/2026

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

À MESA DA CIVILIZAÇÃO:

ALIMENTAÇÃO, SOCIABILIDADE E DISTINÇÃO NAS VIAGENS DE LONGO CURSO DA MARINHA DO BRASIL (SÉCULOS XIX–XX)

Sergio Willian de Castro Oliveira Filho*

Resumo: O presente artigo analisa os discursos relacionados às práticas alimentares e comportamentos à mesa por parte de oficiais da Marinha do Brasil durante as viagens de longo curso realizadas na segunda metade do século XIX e na primeira década do século XX. A partir da leitura de relatos de viagem, relatórios oficiais, periódicos e memórias produzidos por comandantes e oficiais navais, discutimos em que medida banquetes, almoços, jantares e recepções a bordo dos navios constituíram-se em instrumentos centrais de representação diplomática e de afirmação de uma pretensa civilidade brasileira em contextos de encontros culturais. O artigo demonstra como o ato de comer extrapolava a satisfação de necessidades fisiológicas, convertendo-se em uma linguagem social marcada por gestos, rituais, escolhas alimentares e códigos de autocontrole. Nessas ocasiões, a alimentação operava como marcador simbólico de distinção social, permitindo aos oficiais brasileiros projetarem uma imagem de refinamento, ordem e pertencimento à modernidade ocidental, em consonância com modelos europeus hegemônicos. Assim, o estudo evidencia o papel das práticas alimentares na construção discursiva da identidade nacional e na atuação da Marinha de guerra como instrumento de diplomacia cultural em tempos de paz.
Palavras-Chave: Alimentação; Civilização; Viagens; Marinha do Brasil.

Abstract: This article analyzes the discourses related to eating practices and table manners among Brazilian Navy officers during long-distance voyages undertaken in the second half of the 19th century and the first decade of the 20th century. Based on the reading of travelogues, official reports, periodicals, and memoirs produced by naval commanders and officers, we discuss the extent to which banquets, lunches, dinners, and receptions aboard ships constituted central instruments of diplomatic representation and the affirmation of a supposed Brazilian civility in contexts of cultural encounters. The article demonstrates how the act of eating transcended the satisfaction of physiological needs, becoming a social language marked by gestures, rituals, food choices, and codes of self-control. On these occasions, food functioned as a symbolic marker of social distinction, allowing Brazilian officers to project an image of refinement, order, and belonging to Western modernity, in line with hegemonic European models. Thus, the study highlights the role of food practices in the discursive construction of national identity and in the Navy's role as an instrument of cultural diplomacy in times of peace.
Keywords: Food; Civilization; Travels; Brazilian Navy.

* Doutor em História Cultural pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Professor colaborador da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE), realizando Estágio Pós-doutoral no Programa de Pós-Graduação em Sociedade, Cultura e Fronteiras (PPGSCF). Oficial historiador da Marinha do Brasil. ORCID: https://orcid.org/0000-0001-6322-793X. E-mail: sergiowcofilho@gmail.com

Introdução

> Era mister que não deixássemos a joia do Malabar sem darmos um último sinal de que não éramos uns botocudos fardados, mas participantes da civilização contemporânea. Dei, pois, a bordo, no dia 19, um banquete a que assistiram, além do redator do *Times of India* e algumas autoridades do lugar, diversas outras pessoas das mais distintas da cidade, tendo sempre reinado a mais perfeita cordialidade entre os convivas[1] (Mello, 1896, p. 337).

Ao longo da segunda metade do século XIX e das primeiras décadas do século XX, as viagens de longo curso realizadas por navios da Marinha do Brasil constituíram-se em relevantes espaços de encontros culturais, nos quais oficiais e tripulações se viram continuamente instados a representar a nação perante observadores estrangeiros e leitores brasileiros que teriam acesso aos escritos referentes às viagens (relatos e relatórios).

Não apenas a disciplina militar, a organização material dos navios ou o domínio técnico da navegação estavam em evidência, mas também um conjunto de práticas cotidianas por meio das quais se buscava demonstrar a inserção do Brasil no concerto das nações consideradas "civilizadas". Entre essas práticas, a alimentação - compreendida tanto como o ato de comer quanto como o conjunto de gestos, rituais e sociabilidades que se estruturavam em torno da mesa - assumiu papel central na construção discursiva e performática de uma pretensa civilidade brasileira.

Ao se examinar, de modo sistemático, os diferentes registros documentais produzidos por oficiais da Marinha do Brasil, nota-se como eles representaram práticas alimentares, comportamentos à mesa e formas de sociabilidade em viagens de longo curso realizadas nesse período. Mas além disso, percebe-se que, sob o prisma da história comparada, a análise desse corpus documental pode ser útil para se observar aproximações, diferenças e deslocamentos entre fontes, viagens, temporalidades e modalidades de escrita - relatórios oficiais, relatos memorialísticos, publicações em periódicos e impressos navais - a fim de se compreender como a mesa foi transformada em instrumento de distinção social, diplomacia cultural e representação da civilidade brasileira.

Os banquetes, almoços, jantares e recepções oferecidos a bordo dos navios brasileiros, bem como a participação dos seus oficiais em eventos semelhantes em terra, foram reiteradamente mobilizados nos relatos de viagem e relatórios oficiais como demonstrações evidentes de refinamento, autocontrole e distinção social. A escolha dos pratos, a disposição

[1] Optamos por transcrever todas as fontes citadas no presente artigo com atualização para a ortografia atual.

da mesa, o uso correto de talheres e louças, os brindes com bebidas importadas, a música executada e o comportamento esperado dos convivas configuravam-se como marcadores simbólicos de uma alimentação "civilizada", em consonância com os modelos europeus então hegemônicos.

Assim, mais do que satisfazer necessidades fisiológicas, o comer tornava-se uma linguagem social e política, por meio da qual os oficiais da Marinha do Brasil buscavam afastar-se de estigmas de barbárie associados às origens indígenas e africanas da população brasileira, projetando, à mesa, uma imagem de ordem, polidez e pertencimento à modernidade ocidental.

A documentação que a seguir será trabalhada reúne, principalmente, escritos de comandantes e oficiais de navio da Marinha do Brasil: os relatórios da viagem da Corveta "Imperial Marinheiro" à Europa entre 1857-1858, comandada por Francisco Cordeiro Torres e Alvim e da viagem à Europa pelo Couraçado "Floriano" em 1901, comandado por Duarte Huet de Bacellar Pinto Guedes; as memórias e relatos produzidos em torno das viagens da Corveta "Bahiana" ao Pacífico em 1853, pelo Imediato do navio Francisco Pereira Pinto, da Corveta "Vital de Oliveira" também ao Pacífico em 1876, pelo médico do navio Dr. Luiz Agapyto da Veiga, da volta ao mundo pelo Cruzador "Almirante Barroso" realizada entre 1888-1890, especialmente por seu comandante, Custódio José de Mello, e um dos seus oficiais, Theophilo Nolasco d'Almeida, bem como as memórias de Adolpho Caminha que era um dos oficiais desse navio durante uma viagem aos Estados Unidos em 1886. A esses textos somam-se notícias de periódicos publicados no Rio de Janeiro, como o Correio Mercantil e o Jornal do Brasil, cuja leitura permite confrontar a autorrepresentação dos oficiais com formas públicas de circulação dessas imagens.

Pelo caráter governamental de todas essas viagens, pode-se inferir as nuances diplomáticas pelas quais tais missões revestiram-se. Desse modo, sentar-se à mesma mesa e compartilhar uma refeição é um dos atos diplomáticos mais frutíferos para se chegar a acordos conjuntos, firmar parcerias, selar amizades e angariar simpatias. Consoante Yves Schemeil e Jean Marc-Albert:

> As mesas dos banquetes onde é de bom tom sentar-se e permitir-se comer e beber também são substitutos preciosos dos espaços de deliberações (...) [nas] salas de banquetes (...) as negociações e transações mais ou menos confessáveis ou informais se desenvolvem (Schemeil, 2011, p. 1211).

> A arte da mesa é uma arte de governar. Como local de tomada de decisões, de demonstração de força, de integração e de exclusão, de hierarquização ou de nivelamento, a mesa constitui uma das ferramentas políticas mais sutis e mais eficazes (Albert, 2011, p. 11).

Leila Algranti, por sua vez, ao examinar a hospitalidade doméstica dirigida a estrangeiros no Rio de Janeiro no início do século XIX, ressalta que:

> Um convite para jantar, tomar chá ou cear era uma forma de expressar consideração e interesse pelo convidado, fosse estrangeiro ou não. Comer e beber junto fazia parte das normas de etiqueta e deferência social da época. Não raro se procurava elaborar um cardápio que garantisse o sucesso do evento (Algranti, p. 572, 2020).

Apesar de o objeto de Algranti ser diverso do que aqui será discutido, pode-se observar similaridades das abordagens, pois de modo análogo ao enfoque da autora sobre a hospitalidade e a comensalidade doméstica, tais dinâmicas eram replicadas a bordo dos navios de guerra brasileiros em portos estrangeiros, onde toda a ritualística envolvida nestas ações era preparada meticulosamente especialmente quando se tem interesses diplomáticos envolvidos, desde o cardápio, as posições à mesa, as pessoas convidadas, até o local de realização do evento, sua programação e ornamentação do ambiente.

Essa participação comum à mesa aflora como um sinal de pertencimento a um grupo, podendo este ser a família, mas também uma comunidade mais ampla, entretanto, Massimo Montanari faz uma ressalva a este respeito:

> Comer junto não necessariamente significa estar em perfeita harmonia. Se a mesa é a metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações que se definem nesse grupo (Montanari, 2008, p. 160).

Nesse sentido, mesmo compartilhando a mesa e comendo dos mesmos alimentos, os banquetes, jantares e almoços envolvendo os homens da Marinha do Brasil e autoridades dos países visitados no período aqui trabalhado, estavam envoltos em certa hierarquização, a qual se manifestava na lista de convidados (nem sempre todos os oficiais eram convidados aos eventos), na disposição destes à mesa, no cardápio, na relação de pessoal a quem seria facultado a fala no momento dos discursos e brindes.

Tais tipos de banquetes que envolviam interesses atinentes à diplomacia e às relações internacionais, iam muito além do que se comia, passando pelo que se via e como se via. Impressionar o convidado com uma apresentação refinada fazia parte deste "teatro", assim

como os convidados buscavam impressionar o anfitrião com seus modos igualmente refinados.

O ato de comer aqui não se trata da atividade-fim, na medida em que todos os convidados poderiam suprir plenamente suas necessidades de subsistência por conta própria. Os banquetes, jantares, almoços que os militares da Marinha do Brasil tomaram parte enquanto convidados ou organizadores nas viagens aqui prescrutadas se enquadram no que Jean-Marc Albert denomina de "utilização política da mesa", cujo "objetivo não é alimentar pessoas que de todo modo não conhecem a fome, e sim mostrar seu poder. A dádiva do alimento aqui é apenas simbólica e tem como objetivo, em primeiro lugar estruturar o imaginário do poder" (2011, p. 120).

Desse modo, a problematização central presente nas linhas a seguir consiste em investigar de que maneira os oficiais brasileiros buscaram transformar banquetes, almoços, jantares, recepções, matinês e ações de caridade alimentar em evidências de pertencimento à modernidade ocidental.

Oficiais da Marinha, fontes e regimes de comparação nas viagens

Antes de comparar os eventos de mesa propriamente ditos, se faz necessário fazer uma breve digressão e qualificar os sujeitos que produziram os registros analisados. Os autores dos registros eram oficiais da Marinha do Brasil, situados em posições hierárquicas distintas, mas vinculados ao universo letrado, disciplinar e socialmente seletivo do oficialato. Alguns deles alcançariam os mais altos postos da Marinha, exerceriam funções políticas e receberiam a investidura nobiliárquica de barão.

Comandantes como Francisco Cordeiro Torres e Alvim[2], Custódio José de Mello[3] e Duarte Huet de Bacellar Pinto Guedes[4] e escreviam a partir de lugares de autoridade

[2] Francisco Cordeiro Torres e Alvim, o Barão de Iguatemi (1822-1883): nascido no Desterro (atual Florianópolis), era proveniente de família abastada, sendo filho do Almirante e político luso-brasileiro Miguel de Sousa Melo e Alvim. Francisco Torres e Alvim ingressou na Marinha em 1839 tendo chegado em sua carreira ao posto de Almirante. Lutou na Guerra da Tríplice Aliança contra o Paraguai, recebendo o título nobiliárquico de Barão de Iguatemi após o término do conflito.

[3] Custódio José de Mello (1840-1902): nascido em Salvador-BA. Era filho do Tenente-Coronel José Francisco de Mello. Custódio de Mello ingressou na Marinha em 1856 tendo chegado ao posto de Vice-Almirante. Lutou na Guerra da Tríplice Aliança contra o Paraguai. Exerceu os cargos políticos de Deputado Constituinte e Ministro da Marinha, da Guerra e das Relações Exteriores. Foi o principal líder das duas Revoltas da Armada em 1891 e 1893-94.

[4] Duarte Huet de Bacellar Pinto Guedes (1852-1919): nascido em Porto Alegre-RS, era filho do Major engenheiro do Exército Vicente de Huet Bacellar Pinto Guedes. Duarte Pinto Guedes ingressou na Marinha em 1868 tendo chegado ao posto de Contra-Almirante.

institucional, preocupados em registrar o êxito das missões, a ordem dos navios e a boa imagem projetada no exterior. Já oficiais mais modernos na hierarquia naval que os comandantes, como Francisco Pereira Pinto[5], Luiz Agapyto da Veiga[6], Adolpho Caminha[7] e Theophilo Nolasco d'Almeida[8], embora integrados ao mesmo universo social e militar, produziram narrativas memorialísticas nas quais aparecem com maior liberdade impressões pessoais, julgamentos estéticos e descrições sensoriais das experiências vividas.

Essa diferença entre posições de escrita é decisiva para a abordagem comparativa. Nos relatórios oficiais, a mesa tende a aparecer como sinal de disciplina, prestígio e sucesso diplomático; nas memórias e relatos de viagem, ela se torna também espaço de observação sensível, de distinção individual e de elaboração literária. Nos periódicos, por sua vez, os eventos alimentares surgem como acontecimentos públicos, capazes de ampliar a visibilidade da Marinha e de produzir imagens de reciprocidade entre Brasil e nações estrangeiras. Assim, a comparação entre documentos permite perceber que a alimentação não ocupa sempre o mesmo lugar narrativo: ora é descrita pelo que se serve, ora pelo modo como se recebe, ora pelo efeito político e simbólico que produz.

Entre 1888 e 1890 a Marinha do Brasil, por intermédio do Cruzador "Almirante Barroso" realizou uma viagem de circum-navegação (a segunda da história da instituição). Dentre os registros a respeito da viagem, um livro publicado alguns anos após o retorno do navio ao Brasil e escrito pelo comandante da expedição tornou-se uma das principais fontes a respeito da viagem. A citação que abre o presente artigo consiste em um trecho do referido livro, onde se vê com clareza a ideia de que ser partícipe da "civilização contemporânea", era

[5] Francisco Pereira Pinto, o Barão de Ivinhema (1817-1911): nascido no Rio de janeiro, ingressou na Marinha em 1828 tendo chegado ao posto de Almirante. Lutou na Guerra da Tríplice Aliança contra o Paraguai, tendo recebido o título de Barão em 1873.

[6] Luiz Agapyto da Veiga (1851-1901): nascido em Cantagalo-RJ, formou-se em medicina pela Faculdade de Medicina da Côrte, tendo ingressado na Marinha em 1874 no posto de 2º Cirurgião da Armada. Não seguiu carreira na Marinha do Brasil, de modo que em 1878 já não fazia parte das fileiras da força naval. Após sua saída da Marinha exerceu a medicina na cidade do Rio de Janeiro, além de ter sido Deputado Provincial no período monárquico.

[7] Adolpho Ferreira dos Santos Caminha (1867-1897): nascido em Aracati-CE. Ingressou na Marinha em 1883, mas no ano de 1888 pediu baixa da instituição. Hoje é mais conhecido por suas obras literárias do estilo naturalista ("A Normalista", "O Bom Crioulo" e "Tentação"), contudo, de forma diversa dos demais oficiais aqui citados, Caminha, após sua saída da Marinha, enfrentou muitas dificuldades financeiras e morreu precocemente, aos 29 anos de idade, em decorrência de uma tuberculose.

[8] Theophilo Nolasco D'Almeida (1868-1947): nascido em Desterro (atual Florianópolis-SC), ingressou na Marinha em 1884 tendo chegado ao posto de Capitão de Fragata. Tomou parte da Revolta da Armada (1893-94) tendo sido por isso reformado, contudo, após a anistia foi readmitido e passou a exercer as funções de professor da Escola Naval.

uma das principais impressões que o Almirante Custódio de Mello[9] desejava deixar da tripulação brasileira do Cruzador "Almirante Barroso" em sua passagem por Bombaim na Índia e em outros recantos do mundo por onde o navio passou.

O banquete a bordo oferecido às autoridades britânicas em 19 de fevereiro de 1890, buscava sinalizar, nas palavras do próprio almirante em um forte tom racialista vigente à época, que os brasileiros não eram "botocudos fardados", isto é, selvagens. É interessante notar que além das autoridades coloniais britânicas, o convite ao banquete se fez extensivo ao redator do periódico *The Times of India*, um dos mais importantes jornais de língua inglesa publicados na Ásia à época, o que visava um maior alcance das impressões positivas que o banquete pretendia alcançar.

Era, pois, mister desfazer qualquer laço com outras raízes que não as de origem europeia para demarcar que o Brasil, inseria-se no concerto das nações "civilizadas", o que pressupunha um total afastamento social e cultural e até mesmo a negação das origens indígenas e africanas na formação do país, conforme os ditames racialistas do período, mesmo que tais origens fossem inegáveis e estivessem estampadas nas faces dos militares brasileiros. Assim, a imagem de oficiais brasileiros europeizados perante as autoridades britânicas da Índia se fazia fundamental na concepção do almirante Custódio de Mello.

A mesma linha de raciocínio foi seguida por um dos oficiais da tripulação do navio, o Guarda-Marinha Theophilo Nolasco d'Almeida, que após a viagem também publicou um livro com suas impressões acerca da viagem de volta ao mundo. D'Almeida aponta que outro evento dado a bordo do cruzador, desta vez uma matinê em Barcelona no dia 27 de maio de 1890, teria servido para mudar o conceito que os espanhóis até então tinham dos brasileiros:

> No dia 27 de maio oferecemos a bordo uma matinée à sociedade espanhola, transformando, como de costume, nosso navio (...) Isto de algum modo desfez o juízo que de nós faziam, pois que, sendo a nossa marinhagem de africanos e mestiços, [os espanhóis] diziam dever estar [o navio] muito sujo. No entanto, devo confessar que era imensa a admiração que manifestavam todos, ao entrar a bordo, diante do asseio geral do cruzador brasileiro (D'Almeida, 1902, pp. 286-287).

[9] Quando da partida do navio do Rio de Janeiro em 1888, o comandante do Cruzador "Almirante Barroso", Custódio de Mello, era Capitão de Mar e Guerra, mas durante a viagem o militar foi promovido ao posto de contra-almirante, especificamente no dia 8 de janeiro de 1890. Com isso, ao tomar conhecimento de sua promoção, Custódio de Mello passou o comando do cruzador ao seu imediato, o Capitão de Fragata Joaquim Marques Baptista de Leão. Entrementes, permaneceu a bordo e seguiu viagem no cruzador até o final da comissão.

Segundo o Guarda-Marinha d'Almeida, o fato de a marinhagem do navio ser formada majoritariamente por mestiços e negros teria levado os espanhóis a acreditarem que o navio deveria ser sujo e desorganizado, um reflexo da barbárie contida na origem dos brasileiros. Não obstante, tal impressão teria sido dissolvida ao adentrarem para o evento e perceberem a limpeza, organização e decoração feita pela tripulação brasileira.

Três décadas antes, quando da viagem da Corveta "Imperial Marinheiro" a diversos portos da Europa em 1857, ponderações semelhantes foram feitas pelo Comandante Francisco Torres e Alvim em seu relatório de viagem. Estando o navio em Palermo, na Sicília, Alvim esboça a surpresa da população local ao visitar o navio brasileiro:

> Algumas pessoas que nos visitaram em Palermo mostraram-se admiradas por não encontrar a bordo gente toda negra e por achar civilização em nossos costumes. Persuadidas de que os nossos marinheiros andavam de tangas e dançavam à moda africana, tiveram também o seu desapontamento vendo o contrário (Correio Mercantil, 22 set. 1858, p. 1).

Tendo sua guarnição massivamente formada por negros, pardos e indígenas, o Comandante Alvim buscou contrapor tal realidade aos estereótipos a respeito dos brasileiros, e ao apontar o engano e desapontamento dos sicilianos ao não encontrarem a bordo marinheiros trajando "tangas" ou dançando "à moda africana", contraditoriamente, o comandante brasileiro reforçava o discurso civilizacional eurocêntrico, no qual os modos e costumes dos militares seriam idênticos aos dos europeus, isto é, seriam "civilizados" e que, mesmo sua marinhagem não sendo em sua maioria composta por homens brancos, ainda sim seu comportamento o era, conforme os ditames racialistas imperantes que tratavam a polidez, cortesia e civilização como traços distintivos do homem branco.

A comparação entre os textos de Alvim, Mello e d'Almeida mostra que o mesmo problema, isto é, a necessidade de refutar imagens estrangeiras de atraso, sujeira ou barbárie, foi reiterado em temporalidades e espaços distintos. No caso de Alvim, em 1857, a resposta aparece associada à surpresa europeia diante de uma tripulação brasileira que não correspondia ao imaginário racialista sobre o Império brasileiro. No caso de Mello e d'Almeida, em 1890, a preocupação desloca-se para a performance organizada do navio em eventos sociais, nos quais asseio, disciplina e hospitalidade funcionavam como contrapontos à leitura racializada da marinhagem. Assim, a mesa e a visitação pública não apenas ilustravam a civilidade: elas operavam como provas encenadas contra expectativas estrangeiras negativas.

Nas três perspectivas, do Almirante Custódio Mello, do Capitão de Fragata Torres e Alvim e do Guarda-Marinha Nolasco d'Almeida, a reverberação do discurso de que o Brasil (representado pelo Cruzador "Almirante Barroso" e pela Corveta "Imperial Marinheiro") e sua população (representada pelas tripulações dos navios), apesar de sua constituição histórica, não estariam excluídos da civilização moderna, mas pelo contrário, sob o prisma do pensamento de origem iluminista, tal civilização estava em uma marcha progressiva na medida em que etapas eram cumpridas.

Nessa medida, os oficiais brasileiros reconheciam a força dos estereótipos raciais dirigidos ao país, mas procuravam neutralizá-los pela demonstração de condutas consideradas civilizadas que tinham por bússola os ditames europeus de civilidade e comportamento. A diferença está no modo de construção dessa "prova": Alvim enfatiza o contraste entre a expectativa estrangeira e a realidade observada; Mello mobiliza o banquete como gesto diplomático; já d'Almeida valoriza o efeito visual do asseio e da ordenação do navio sobre os visitantes.

Essa noção de distinções civilizacionais, partia do pressuposto de que níveis hierárquicos pré-estabelecidos e de teor fortemente racialista, que iam da "barbárie" à "civilização" deveriam ser alcançados gradativamente, como sugerido nos escritos do Conde de Buffon, o qual, partindo de numerosos relatos de viagem dos séculos XVII e XVIII desenvolveu sua enciclopédica obra de 36 volumes, a "História Natural", publicada entre 1749 e 1804, na qual, consoante Tzvetan Todorov "articula sobre essa hierarquização: [na qual] no cume se encontram as nações da Europa setentrional, logo abaixo os outros europeus, depois vêm as populações da Ásia e África, e, na parte mais baixa da escala, os selvagens americanos" (Todorov, 1993, p. 115).

Por conseguinte, havia nos relatos dos oficiais navais brasileiros que visitavam nações europeias uma constante exultação das qualidades das suas populações tidas por superiores pelos próprios comandantes dos navios brasileiros, como se pode perceber na ode feita à França e aos franceses pelo Capitão de Fragata Torres e Alvim, quando da chegada da Corveta "Imperial Marinheiro" a Toulon em 1857:

> Com que entusiasmo, pois, não saudamos essa bela França, a quem os brasileiros em grande parte devem a primorosa cultura da inteligência, o desenvolvimento de um espírito progressista, e essa tendência para dar ao Brasil na América a nobilíssima e ilustrada posição que ela ocupa na Europa (Correio Mercantil, 24 maio 1858, p. 1).

Lança-se aí aos seus leitores um modelo civilizatório segundo o qual o Brasil necessitava inexoravelmente seguir. Assim, a limpeza, a ordem e a disciplina eram características fulcrais que cada comandante brasileiro almejava que fossem vistas pelos estrangeiros que porventura visitassem os seus navios estacionados em portos espalhados pelo globo, para que estes reconhecessem nos brasileiros os sinais de uma evolução civilizatória. Em um contexto que dominava a acepção de uma superioridade civilizacional dos povos europeus, receber elogios de autoridades políticas e militares das nações "mais avançadas" era uma chancela de que o Brasil, ou pelo menos os navios da Marinha de guerra brasileiros, caminhavam rumo à excelência da civilidade, e deste modo comprovar o êxito dos comandantes em suas missões diplomáticas.

Por tal motivo, o Comandante Duarte Huet de Bacellar Pinto Guedes, do Couraçado "Floriano" fez questão de registrar em seu relatório de viagem que, quando da passagem do navio por La Spezia em março de 1901, uma excelente impressão deixara no ilustre visitante do navio, o Duque de Gênova, Príncipe Tommaso de Saboia:

> Conquanto não seja costume o duque de Gênova retribuir pessoalmente os cumprimentos oficiais, senão de patentes iguais à sua, na manhã do dia 17 de março, pelas 9 horas, apresentou-se a bordo do Floriano, manifestando sua satisfação pela amável cortesia que nesse momento o Brasil dispensava à Itália (...).
> O Duque permaneceu por mais de uma hora a bordo conhecendo o navio, conversando com o Comandante e deixando-o bastante satisfeito por ter elogiado o "asseio, ordem e disciplina do navio" (Guedes, 1902, pp. 180-181).

Em outra ocasião da mesma viagem, desta feita em Lisboa, o Comandante Pinto Guedes apontou a boa impressão causada pelo "Floriano" às autoridades lusitanas. Logo ao chegar à cidade em 17 de abril, o Ministro da Marinha de Portugal foi a bordo conhecer a nova belonave brasileira recém-saída dos estaleiros franceses:

> o qual percorreu todo o navio, cujo aspecto lhe mereceu os mais largos elogios. Foi-lhe servida na câmara uma taça de champagne, brindando S. Ex. ao Dr. Campos Salles e a prosperidade do povo brasileiro: agradeci, brindando ao Sr. D. Carlos e à prosperidade do povo português. Durante a permanência de S. Ex. a bordo, tocou a charanga vários trechos de operas e ao retirar-se tocou o hino português (Guedes, 1902, p. 185).

São enumerados vários elementos que denunciam o constructo discursivo do comandante brasileiro no sentido de demonstrar os seus atributos civilizacionais: a taça de champagne é servida, brindes são feitos aos governantes de Brasil e Portugal, óperas e o hino

nacional português são tocados pela banda. Isto é, em um só evento buscou-se demonstrar que os membros da tripulação eram hospitaleiros, gentis, refinados e conhecedores dos comportamentos adequados às circunstâncias vividas.

Em outro ponto de seu relatório, Pinto Guedes relataria que até na Alemanha, famosa por seus rígidos modos e comportamento severo e disciplinado, o navio sob seu comando recebera elogios do Príncipe Henrique da Prússia quando da visita do nobre alemão à belonave estacionada no porto de Kiel: "Foi sua alteza recebido a bordo com todas as honras e passou revista minuciosa no navio, fazendo-me os maiores elogios pela boa ordem e asseio do que observava" (Guedes, 1902, p. 192).

Francisco Cordeiro Torres e Alvim, comandante da Corveta "Imperial Marinheiro" aponta que quando da passagem do navio por Lisboa em 1857, o próprio monarca português (D. Pedro V) acompanhado de seu pai e de seu irmão visitara o navio brasileiro. A visita ocorrera no dia 03 abril daquele ano e o Comandante Alvim faz questão de demonstrar em seu relatório como sua tripulação sabia bem receber as autoridades reais com requinte e civilidade:

> Terminada a mostra, era natural tomar um momento de repouso e alguma refeição. Estava na câmara preparada a mesa para SS. MM. e AA. e na praça d'armas para a corte e convidados.
> Procurara o comandante dar ao seu aposento o ar suntuoso que o caso requeria; por isso não faltavam tapetes, sedas, flores e outros ornamentos que seria ocioso mencionar (Correio Mercantil, 20 mar. 1858, p. 1).

O ar suntuoso construído de quadros com as pinturas dos visitantes, tapetes, sedas, flores e ornamentos denotam a boa impressão que se queria repassar e a ideia de bom gosto civilizado do comandante brasileiro. Por mais que o navio de guerra fosse um ambiente rude, com homens e equipamentos cuja missão precípua era a batalha, quando as circunstâncias o exigiam, por exemplo ante a visita de uma autoridade política, o mesmo navio e seus homens assumiam outra feição impondo a si mesmos o autocontrole e o refinamento dos modos.

Tal concepção da civilização enquanto um processo de autocontrole comportamental dos indivíduos coaduna-se com a abordagem de Norbert Elias sobre as sociedades francesa e alemã dos séculos XVIII e XIX, cujas elites passam a perceber e apregoar a "civilização como um processo que deve prosseguir" (Elias, 1994, p. 62). Esta civilização estaria forjada em diversos aspectos sociais: a educação letrada, a adequação da legislação penal e civil das nações a uma perspectiva "humanitária", o refinamento das maneiras e dos gostos (à mesa, no

ambiente doméstico, nos salões, etc.), a redução da violência, dentre outros ditames que extirpariam os sinais da barbárie entre os povos.

Mas, acima de tudo, esse conceito de civilização em Elias se volta para uma noção de "autocontrole" social que paulatinamente se imiscui nos sujeitos como necessário à consciência da civilização, daí a multiplicação de diretivas em publicações do período em que cada vez mais se esboça a noção de controle das pulsões: manuais de comportamento, relatos de viagem, apologias à civilidade de certas nações, críticas à "barbárie" de determinados povos.

Essa internalização de hábitos criou uma hierarquização de práticas, onde, logicamente, algumas nações europeias se sobressaiam como expoentes dos comportamentos apropriados a serem seguidos. França, Inglaterra, Alemanha – e, depois, os Estados Unidos – passaram a ser apontados como alguns desses baluartes de civilidade, cujo modelo deveria ser mimetizado pelas jovens nações americanas que alcançaram suas independências no século XIX.

Assim, numerosas seriam as formas de manifestação de uma pretensa civilidade brasileira apresentadas pelos representantes da nação nas viagens de longo curso da Marinha do Brasil no período sob nossa análise. A civilização poderia estar representada, por exemplo, no próprio navio, como foi o caso do Cruzador "Almirante Barroso" em sua viagem aos Estados Unidos em 1886.

Construído no Brasil, com um projeto nacional e moderno, além de casco, maquinário e material nacionais, o navio foi lançado ao mar em 1882 e a viagem aos Estados Unidos quatro anos depois foi uma forma de mostrar ao mundo, na Exposição Industrial de Nova Orléans, o cruzador como uma proeza da indústria naval brasileira. Adolpho Caminha que fizera parte da tripulação do navio na referida viagem como guarda-marinha, relata que:

> O belo cruzador brasileiro começou logo a ser o alvo dos curiosos de todas as nações ali representadas. (...) E quando afirmávamos que a máquina do *Barroso* era de ferro Ipanema e d'outros metais brasileiros, que todo o navio, da popa à proa, era construção inteiramente nacional, subia de pronto a surpresa dos nossos vizinhos.
> O quê! No Brasil já se constroem navios de guerra? – *It is impossible*!... (Caminha, 1894, pp. 83-84).

Mesas diplomáticas: alimentação e distinção social

Outra manifestação do grau de "civilização" dos nautas brasileiros seria demonstrada através da recepção a bordo aos habitantes locais. Nesse sentido, uma prática ainda hoje realizada por navios em portos estrangeiros em tempos de paz, consiste em abrir o navio para visitação pública, ou para eventos (bailes, matinês, soirées, almoços, jantares, etc.) destinados a pessoas convidadas. Especialmente em nosso recorte, havia da parte dos comandantes dos navios uma preocupação em sempre passar a melhor impressão possível do asseio, organização e disciplina reinantes nos vasos de guerra sob as suas ordens.

E nesse contexto os aspectos relacionados às práticas alimentares e ao comportamento à mesa ganha especial destaque nessa busca pela apresentação do grau civilizacional da classe militar brasileira, especialmente nos eventos sociais realizados a bordo dos navios ou com a participação dos militares brasileiros em outros espaços.

Tais ocasiões serviriam como mostras da civilidade dos oficiais, onde os gestos, o que e quando falar (e também calar), o que se comia e bebia, o uso correto dos talheres, taças e copos, a postura corporal, enfim, os comezinhos modos apregoados nos múltiplos manuais de comportamento social deveriam fazer parte do repertório dos homens da Marinha do Brasil, ou mais especificamente dos seus oficiais que eram aqueles que tomavam parte dos grandes eventos sociais em nações estrangeiras e que, à época, eram provenientes das classes mais abastadas da sociedade brasileira, ou de extratos mais favorecidos que a grande maioria da população do país. Tudo isso os revelaria como dotados das características do *"honnête homme"*, isto é, o:

> Cidadão decente, bem-educado (...) [o qual] tem raízes na noção de fidalguia característica do século XVIII, mas (...) [com] um colorido burguês. Sugeria boas maneiras, tolerância, moderação, contenção, pensamento claro, espírito de justiça e um saudável auto-respeito (Darnton, 2006, p. 182).

Dentre os aspectos da vida social o comer tornou-se, no contexto do "processo civilizador" ocidental, uma prática que sofreu inumeráveis intervenções no decorrer da história. Cada vez mais diretrizes sobre o que era aceitável ou não à mesa foram adicionadas pelos manuais de comportamento social. Na medida em que a alimentação passou a ser compreendida como algo muito além do suprimento de uma necessidade fisiológica humana, o compartilhar alimentos foi dotado de uma rígida estrutura cujas pulsões deveriam ser contidas.

Quando à mesa, gestos, sons, palavras, odores, tudo deveria ser moldado por comportamentos "civilizados". Nas palavras de Florent Quellier, as novas maneiras à mesa apregoadas a partir da modernidade, trouxeram consigo novas maneiras de ser, onde o estômago não poderia se sobressair, pelo contrário, a reformulação civilizacional implicou em uma negação das funções naturais do corpo:

> À mesa, o comensal não deve, por meio de seu comportamento, causar repulsa aos seus companheiros. Esse comportamento busca evocar um instinto animalesco. O comensal, pautado pela civilidade, deve constantemente monitorar a si mesmo, moderar o apetite, controlar seus gestos (não coçar a cabeça, o nariz ou as orelhas, não usar palito de dente, não brincar com a faca) e sentar-se ereto (não se inclinar sobre o prato, não se deitar sobre a mesa). Os gestos são particularmente codificados: como se servir, cortar e levar a comida à boca, mastigar e não engolir. O mesmo se aplica à fala: não falar de boca cheia, não proferir palavrões, não fazer ruídos inapropriados, não marcar cada gole com um pequeno som de satisfação. Deve-se evitar olhar para a carne com cobiça, nem espiar os pratos dos outros comensais. Também é considerado indelicado cheirar a carne antes de comê-la, como faria um animal (Quellier, 2021, p. 604, tradução nossa).

Na segunda metade do século XIX todos esses ditames compunham o repertório que os oficiais da Marinha do Brasil deveriam seguir quando à mesa ou em eventos sociais. Mais ainda se exigia, quando em viagens ao exterior e o contato a ser feito era com estrangeiros detentores de elevada posição social.

Entre 29 de junho e 20 de julho de 1876, durante a estadia da Corveta "Vital de Oliveira" em Guayaquil, no Equador, o médico do navio Dr. Luiz Agapyto da Veiga indica em suas impressões sobre a vigem que: "Nesses dias já muitos cavalheiros vinham a bordo visitar o navio e passavam alguns momentos ou horas conosco, acompanhando-nos no almoço ou jantar" (Veiga, 1877, p. 81).

De maneira similar, em 1853, quando pela primeira vez um navio da Marinha do Brasil – a Corveta "Bahiana" - visitou um porto chileno, mais especificamente na cidade de Valparaíso, a belonave brasileira foi, consoante o imediato do navio, Capitão-Tenente Francisco Pereira Pinto: "visitada por grande número de pessoas de todas as classes, distinguindo-se entre elas o nosso encarregado de negócios, o cônsul espanhol, o vice-cônsul brasileiro e vários compatriotas nossos" (Pinto, mar. 1854, p. 5).

A Corveta "Imperial Marinheiro" por sua vez, durante a viagem que fez pela Europa no ano de 1857, ficou disponível para visitação em todos os portos que tocou. Estando em Gênova no final de junho daquele ano, o Comandante Alvim faz menção a tais visitas e eventos a bordo: "A corveta foi continuamente visitada por muita gente de todas as classes

(...) No dia 25 teve o comandante a satisfação de dar a bordo um jantar a várias autoridades marítimas do porto" (Correio Mercantil, 16 jun. 1858, p. 1).

Todavia, para os comandantes eram muito mais relevantes que as visitas corriqueiras aos navios de pessoas de "todas as classes" os eventos de maior porte realizados a bordo, onde podia-se servir elaboradas refeições e dos quais tomavam parte autoridades civis e militares dos países estrangeiros. Nessas ocasiões, o navio se transformava em um suntuoso recinto com o propósito de causar admiração e respeito nos espíritos dos convidados. Uma dessas ocasiões se deu em 17 de janeiro de 1881 a bordo da Corveta "Vital de Oliveira" prestes a encerrar a primeira viagem de circum-navegação realizado por um navio da Marinha do Brasil, e que estava aportada em Montevidéu (último porto antes de retornar ao Brasil):

> Foi recebido a bordo o presidente da República Oriental e o seu ministério, sendo-lhes servido um abundante lunch a que assistiram cerca de 400 pessoas entre senhoras e cavalheiros. Seguiram-se danças até as 7 horas da noite (...) as louças e objetos necessários para o almoço assim como a comida vieram do Grand Hotel de Paris (Scomazzon & Franco, 2020, p. 221).

Cada detalhe do episódio de Montevidéu permite identificar a materialidade social da alimentação: a abundância do lunch, as louças, a comida proveniente do Grand Hotel de Paris e a presença de cerca de quatrocentos convivas indicam que o prestígio da refeição dependia tanto do que se servia quanto da escala e da origem reputada dos serviços. Em contraste, no Cruzador "Almirante Barroso", a documentação enfatiza menos o cardápio e mais o efeito moral e visual do evento. Ao descrever a matinê oferecida à "fina flor" espanhola, Custódio de Mello relata que

> Fomos, em geral, muito bem recebidos pela população de Barcelona e para correspondermos a tanta gentileza demos, no dia 26 de maio [de 1890], uma matinée a bordo na qual tomaram parte (...) a fina flor, a creme da sociedade de Barcelona, a quem agradecemos a urbanidade com que nos tratou durante nossa estada nessa bela e encantadora cidade (Mello, 1896, p. 397).

A comparação entre a "Vital de Oliveira" e o "Almirante Barroso" permite distinguir dois usos da sociabilidade alimentar. Em Montevidéu, o lunch organizado para autoridades uruguaias assume dimensão de espetáculo coletivo, marcado pela abundância, pela música, pela dança e pelo recurso a serviços de restauração de prestígio. Em Barcelona, a matinê descrita por Mello e d'Almeida tem função de convencer a sociedade local de que a tripulação

brasileira, embora racialmente diversa, dominava os códigos de higiene, disciplina e urbanidade esperados de uma marinha moderna.

A promoção de tais eventos a bordo durante comissões de navios brasileiros ao exterior não eram raros. Um exemplo disso foi a viagem do Couraçado "Floriano" em 1901 à Itália, Portugal, França, Alemanha e Inglaterra, a qual, pelo seu caráter de missão diplomática, teve a vantagem de não enfrentar restrições orçamentárias quanto ao oferecimento de eventos a bordo do navio que pudessem impressionar aos convidados. Em Lisboa, um *lunch* foi servido a bordo do couraçado tendo por convidados de honra o Rei Dom Carlos e a Rainha consorte Amélia de Orléans: "A 20 do abril os monarcas visitaram o couraçado Floriano, onde lhes foram prestadas as devidas honras, sendo-lhes servido lauto lunch na Câmara belamente ornamentada com flores naturais" (Guedes, 1902, p. 186).

O mesmo evento seria tema de matéria publicada no Jornal do Brasil em 07 de maio daquele ano, na qual o correspondente discorre sobre os detalhes do ambiente preparado para receber os monarcas lusitanos:

> A sala estava lindamente decorada com flores, predominando as rosas e os lilases. A mesa tinha ricos centros de prata antiga com frutos, peças apinhadas de doces, e lindos jarrões com flores. A antessala, destinada à recepção da família real, era mobiliada com poltronas e sofás de damasco Renascença e ornamentadas com jarrões com flores. Em uma étagere, emoldurados em flores, os retratos do Rei e da Rainha. No salão onde as Majestades luncharam, apenas estavam a comitiva e os oficiais superiores, além do chefe de governo e dos funcionários brasileiros. Os outros convivas estavam na sala de jantar do navio (Jornal do Brasil, 7 maio 1901, p. 2).

Em conjunto, essas atividades revelam que a mesa funcionava como dispositivo comparável de representação: em todos os casos, o ato de receber, servir e ordenar os convivas convertia o navio em vitrine da civilidade brasileira; contudo, cada experiência modulava essa linguagem de modo distinto, conforme o público, o contexto político e o tipo de documentação a respeito do episódio. A comparação entre os relatos mostra que os eventos de mesa não eram equivalentes: variavam conforme o tipo de missão, o público recebido e os recursos disponíveis.

Há uma aparente timidez da alimentação nas fontes no que diz respeito aos tipos alimentares servidos e consumidos. Em muitos registros, a comida é menos descrita como composição culinária completa do que como parte de uma cena social: fala-se da taça de champagne, do *lunch*, dos doces, das frutas, das louças, das flores e da proveniência francesa

dos serviços, mas nem sempre de cardápios pormenorizados[10]. Essa pouca presença não deve ser tomada apenas como insuficiência documental, mas como indício do lugar ocupado pela alimentação nesses discursos: mais do que inventariar ingredientes, os oficiais procuravam registrar a capacidade de organizar uma mesa compatível com o que se queira enquanto padrão de civilidade.

Jean-Louis Flandrin, ao analisar as hierarquizações sociais construídas na Europa Moderna, em especial na França, aponta que as práticas alimentares foram cenário de projeção de distinção social, onde determinados grupos sociais se viam, a partir de seus gostos e gestos à mesa, como de estirpe superior a outros, de modo que:

> O bom gosto é a primeira virtude social que, no âmbito da vida mundana, refere-se tanto à interioridade quanto à aparência dos indivíduos. A polidez ou a eloquência se relacionavam com o comportamento dos indivíduos diante de outrem. O gosto refere-se ao que os indivíduos são, ao que sentem em sua relação com as coisas (Flandrin, 2009, p. 303).

Os oficiais dos navios deveriam portar-se como homens distintos, detentores de gostos refinados e elevada cultura letrada. Desse modo, ao participarem de eventos nos locais visitados, fossem eles oferecidos pela sociedade local ou pelo comandante do navio, os militares brasileiros deveriam dispor de instrumental cultural coadunado às exigências de

[10]Uma das exceções a essa constatação está no jantar do baile oferecido em 14 de janeiro de 1881, pelo embaixador brasileiro em Montevideu, Conselheiro Fellipe Lopes Netto, em sua residência. Tal baile tratou-se de uma homenagem aos tripulantes da Corveta "Vital de Oliveira" que estava prestes a finalizar a primeira viagem de volta ao mundo realizada pela Marinha do Brasil. Apesar de o evento não ter sido promovido pelos oficiais da Marinha, eles eram os homenageados, tendo sido o menu o seguinte: Entradas - Consommé de Volaille, Petits Pâtes aux Crevettes, Croquettes à la Duchesse, Baston de Poisson sauce verte, Galantine trufée, Filet de boeuf à la ruse, Jambon d'York, Foie Gras en Bellevue; Entremets - Charlotte Ruse, Gatêau Diplomate, Gelée Curaçao, Blanc Manger, Brioche á la Lyonnaise; Prato principal - Dinde Trufée; Sobremesas - Fruits, Glaces assorties; Bebidas - Marquise au Champagne, Chateau d'Yquem, Sauternes, Chateau Cos d'Estournel, Rhin, Champagne frappé, Madeira, Porto, Xerez, Liqueurs (Scomazzon & Franco, 2020, p. 216). Um dos exemplares do cardápio deste jantar faz parte do acervo do Museu Histórico Nacional, na cidade do Rio de Janeiro. Outro menu, desta feita, referente a um jantar oferecido a bordo do Cruzador "Almirante Barroso" em Nova Orléans em 29 de abril de 1886, consistia no seguinte: Entradas - Soupe aux Huitres à la Barataria, Consommé à la Reine, Salade de Crevettes à la Louisianaise, Mayonnaise de Volaille; Pratos principais - Galantine de Dinde Truffée em Bellevue, Langues à l'Écarlate, Jambon Glacé á l'Imperiale, Turbot à l'Anglaise, Filet de bouef à la Commodore, Paupiettes de veau aux petites pois, Dinde rotie au cresson; Sobremesas - Charlotte à la Brésilienne, Gelée Glacée au Marasquin, Crèmes Glacées [vanille et café], Gateaux assortis; Bebidas – Xerez, Sauternes, Pontel-Canet, Porto, Champagne. Um exemplar desse menu encontra-se no acervo da Biblioteca Nacional, também na cidade do Rio de Janeiro.

distinção social, tais como, comportamento à mesa, bom trato com ambos os sexos e apreciação da culinária considerada refinada.

Norbert Elias ao analisar a gênese da profissão naval na Inglaterra, apontando o surgimento da figura do oficial da Marinha de Guerra no século XVII a partir de um conflito (e depois da aglutinação de características) entre os "capitães-gentlemen" (cortesãos com alta posição na sociedade e expertise militar) e os "capitães-marujos" (homens de origem humilde, mas com vasta experiência na lida marítima), aponta que:

> Em tempos de paz como em tempos de guerra, oficiais navais frequentemente entravam em contato com representantes de outros países. Esperava-se que soubessem línguas estrangeiras, que agissem como representantes de seus próprios países com firmeza, dignidade e uma certa dose de diplomacia, e que se comportassem conforme as regras do que era considerado boa educação e civilidade (Elias, 2006, p. 92).

Cronologicamente, passados cerca de dois séculos dessa gênese da profissão naval inglesa e geograficamente há algumas milhares de milhas náuticas de distância do objeto de análise de Elias, a Marinha do Brasil do século XIX e princípio do XX, também forjou em seus ditames a manutenção dessa expectativa sob seus homens (especialmente no caso dos oficiais) com relação à "boa educação e civilidade" que estes militares deveriam possuir como fatores distintivos. A essa expectativa das autoridades navais brasileiras, somava-se uma autopercepção dos próprios comandantes e oficiais dos navios, os quais se viam como representantes da nação.

Essa percepção de si enquanto pertencentes a um grupo "culto", "polido" e com modos "civilizados" fez que os articuladores da revista da Liga Marítima Brasileira (todos oficiais da Marinha do Brasil) encararem a viagem de circum-navegação do Navio-Escola "Benjamin Constant" em 1908 e demais viagens internacionais dos navios da marinha brasileira nos seguintes termos:

> Essas viagens têm, pois, uma dupla ordem de conveniências: lucram nossos oficiais e marinheiros, elevando praticamente sua educação profissional e lucra o país cuja reputação e créditos assim se propagam, como os d'uma nação organizada e culta.
> (...)
> Assim se verifica a exatidão daquele conceito, que atribui à marinha de guerra o papel da verdadeira diplomacia armada em tempo de paz; diplomacia fecunda e eficiente, que aproxima os povos e propaga os créditos da cultura e da capacidade da nação, fazendo-a conhecida, respeitada e atraente às suas coirmãs do planeta (Liga Marítima, mar. 1908, pp. 26-27).

Diante disso, as experiências vividas pelos brasileiros em território estrangeiro durante tais viagens, onde os oficiais brasileiros, imiscuídos em um ambiente de alteridade, buscavam ser vistos como pertencentes de "uma nação organizada e culta", nos ensejam a dialogar com a ideia de "zonas de contacto" trabalhado por Mary Louise Pratt, as quais seriam:

> Espaços sociais onde culturas díspares se encontram, se chocam, se entrelaçam uma com a outra, freqüentemente em relações extremamente assimétricas de dominação e subordinação. (...) Espaço (...) no qual as pessoas geográfica e historicamente separadas entram em contato umas com as outras e estabelecem relações contínuas, geralmente associadas a circunstâncias de coerção, desigualdade radical e obstinada (Pratt, 1999, pp. 27-31).

De certa maneira, por mais cordiais que se demonstrassem as interações sociais com os estrangeiros nos relatos e relatórios dos oficiais brasileiros, uma certa tensão é intrínseca às "zonas de contacto", na medida em que os choques culturais são inevitáveis. Especificamente em nosso contexto, há a constante construção de hierarquias sociais e raciais em voga no período, o que fazia com que os militares brasileiros buscassem modos de serem vistos como igualmente "civilizados" nas nações que teoricamente possuíam e se percebiam como possuidoras de tal status.

E uma ocasião especialmente favorável para a construção dessa imagem se dava à mesa de refeições. Assim, nos Estados Unidos, em 1886, a tripulação do Cruzador "Almirante Barroso" foi recepcionada com um grande baile pelo Governador da Louisiana em Nova Orléans. Adolpho Caminha descreve em vivas cores o banquete servido nessa zona de encontros culturais[11], dando a ele traços de uma lauta refeição e demonstrando imensa satisfação pelo requinte e sugestão de ele, enquanto apreciador do sofisticado menu, deter, dessa forma certa distinção social:

> A melhor de todas as recepções que tivemos, não obstante o caráter oficial que a revestia, foi a do Governador da Louisiana, esplendido baile no Royal Hotel, no dia 8 de abril, ao qual compareceram todas as autoridades civis e militares da cidade em uniforme de gala. (...)
> Mesa abundantíssima e franca, desde a deliciosa sopa d'ostras com molho inglês, à mais fina champagne Clicot, com escala pela maionese de lagosta, fresca e picante, pelo suculento poisson à l'italliene, rubro e apetitoso... e tantos, meu Deus, e tantíssimos outros pratos maravilhosos inventados pela gula epicurista de todas as gerações desde lúculo até a nossa (Caminha, 1894, pp. 85-86).

[11]Um conceito similar ao de "zona de contacto" de Pratt é o que Peter Burke denomina de zonas de encontros culturais, os quais não são apenas "locais de encontro, mas também sobreposições ou interseções entre culturas, nas quais o que começa como mistura acaba se transformando na criação de algo novo e diferente" (Burke, 2006, p. 73).

Aqui o alimento aparece com maior materialidade: a sopa de ostras com molho inglês, a maionese de lagosta, o *poisson à l'italienne* e a champagne Clicquot. O que reforça a percepção de refinamento, cosmopolitismo e pertencimento a uma cultura de consumo elitizada. A ideia de distinção social percebida pelo gosto alimentar e comportamento à mesa esboçada por Flandrin ultrapassou a Era Moderna adentrando os séculos XIX e XX e, como demonstrado, pode ser vista nos escritos dos comandantes e oficiais dos navios brasileiros, os quais encaravam suas condutas em terras estrangeiras como dotadas de "bom gosto", "polidez" e "eloquência", isto é, constituintes de um refinamento típico da civilização, e assim este "refinamento da conduta diária nunca perde de todo (...) sua importância como instrumento de diferenciação social" (Elias, 1994, p. 115).

Nesse ponto, a narrativa de Caminha difere das demais fontes justamente por conferir maior densidade sensorial à alimentação. Enquanto os relatórios de Alvim, Mello e Guedes privilegiam o protocolo, a hierarquia e o prestígio institucional, Caminha descreve sabores, texturas, bebidas e pratos específicos. Essa diferença de registro reforça a importância de comparar não apenas os eventos, mas também os tipos documentais: a memória literária (como no caso do texto de Caminha) permite ver a comida com mais materialidade, ao passo que o relatório oficial tende a subordiná-la à linguagem da missão, da disciplina e da representação nacional.

Por outro lado, é curioso notar como há alguns lapsos de contraditoriedade imersos no discurso acerca da superioridade civilizacional europeia ante o Brasil, por parte daqueles que a apregoavam. O Comandante da Corveta "Imperial Marinheiro" que viajou à Europa em 1857, no mesmo relatório em que trazia diversos elogios à grande civilização europeia encarnada nas populações da Inglaterra, do Reino das Duas Sicílias e especialmente da França (conforme citamos anteriormente), em certo momento faz menção a dois episódios que destoariam dessa absoluta civilidade.

O primeiro desses momentos correspondeu à observação do Comandante Torres e Alvim a respeito da mendicância de quatro crianças em Palermo, que se aproximaram diariamente do navio brasileiro em uma pequena embarcação. A tripulação brasileira, compadecida com a situação de penúria das crianças, durante toda a estadia da corveta no local alimentou-os, vestiu-os, calçou-os, além do médico do navio ter tratado de uma das crianças que se achava doente. Quando da partida dos brasileiros Alvim faz a seguinte

ponderação com certo tom de sarcasmo: “Coitadinhos! Como não terão sentido a nossa ausência, e como não terão pedido a Deus por esses homens rudes e bons de terra estranha” (Correio Mercantil, 22 set. 1858, p. 1).

A miséria e mendicância infantil surgem aí como um contraponto às noções de riqueza e civilidade exaustivamente apregoadas como inatas às populações da Europa ocidental à época, enquanto os demais povos estariam às voltas com a barbárie e rudeza.

Em um outro momento de seu relatório, Alvim faz uma nova inflexão que toca diretamente a noção do que constituiria um povo civilizado. Após partir da Sicília a “Imperial Marinheiro” rumou a Argel, no norte da África, chegando à cidade, então um domínio francês, em meados de agosto de 1857. Ao desembarcar e ir para a terra, o comandante brasileiro se deparou com um criminoso no cadafalso, descrito pelo oficial como um “pobre mouro”, elaborando a partir deste episódio uma crítica à pena de morte aplicada pelo governo francês:

> Oh Deus! Matar é crime; mas punir de morte é virtude? O que é crime? O que é virtude? (...) Reparai em que sentido se dão os progressos da civilização; - no sentido material. O vapor, a eletricidade, a navegação aérea, o impossível, tudo é progresso material (...) Aí tendes o povo francês, o povo civilizado, generoso e bom um dia; no outro dia ontem, em 1848, reproduzindo na heroica cidade de Paris aqueles crimes nefastos de todos os tempos, de todas as gerações (Correio Mercantil, 31 dez. 1858, p. 1).

Assim, há nesse trecho um breve questionamento acerca da contradição da noção do que seria à época um “povo civilizado”, entre as distinções de progresso material e a noção de virtude e moral. A mesma França que para Torres e Alvim seria “nobilíssima e educada”, estando no topo da civilização e por essa razão servindo de exemplo ao Brasil, também era capaz de cometer “crimes nefastos”.

Essa articulação discursiva, porém, não era uma constante nos relatos e relatórios de comandantes e oficiais navais brasileiros aqui investigados, nem mesmo na maior parte do relatório do Capitão de Fragata Torres e Alvim, pelo contrário trata-se de uma pequena exceção, estando tais escritos repletos de hierarquizações sociais e distinções entre as nações tendo por fator basilar a demonstração que os militares brasileiros da Marinha de guerra, em especial os oficiais, já apresentavam essa pretensa civilidade cujo modelo eram as potências europeias ou os Estados Unidos.

Tal comportamento tornava-se ainda mais latente nas ocasiões em que os militares brasileiros puderam ser comensais enquanto convidados ou anfitriões compartilhando refeições, trocando palavras à mesa e retribuindo gentilezas nos portos onde passavam, de modo que o ato de compartilhar refeições tornou-se um elemento determinante do que se compreendia como civilidade a partir do que e de como o indivíduo comia, bem como da maneira como se portava, sendo elemento presente na documentação produzida durante tais viagens realizadas por navios da Marinha do Brasil na segunda metade do século XIX e princípio do XX.

Considerações finais

A comparação entre relatórios oficiais, memórias de viagem e notícias publicadas na imprensa permite concluir que as práticas alimentares e os comportamentos à mesa desempenharam papel central na construção discursiva da Marinha do Brasil como força civilizada, moderna e apta a representar a nação em espaços internacionais. Embora os documentos nem sempre apresentem cardápios completos ou descrições sistemáticas das refeições durante os eventos aqui apresentados, eles tornam visível uma cultura alimentar de elite na qual o banquete, a *matinée*, o *lunch*, a recepção e até a caridade alimentar operavam como formas de instrumentalização diplomática.

Logicamente a abordagem aqui realizada não se direcionou à alimentação cotidiana dos oficiais e praças embarcados nos navios da Marinha brasileira. Em outras ocasiões já tivemos a oportunidade de abordar o assunto sob esse prisma[12], mas cabe aqui ressaltar que o que se comia a bordo no dia a dia era totalmente diferente do que era oferecido nos grandes e pequenos eventos abordados. Ao mesmo tempo, havia uma grande distinção entre o que oficiais e praças comiam, estando estes últimos muito mais dependentes das tabelas de rações alimentares em voga, enquanto aos oficiais havia a vantagem de perceberem em suas remunerações as "comedorias", ou seja, recursos pecuniários voltados à aquisição de suas refeições. Jaime Rodrigues, ao analisar a alimentação marítima nas viagens transoceânicas entre os séculos XVI e XIX, aponta que:

> Em situações normais, a dieta e a quantidade de alimentos eram fatores de distinção social e de reforço da hierarquia a bordo (...). Oficiais e marinheiros comuns, submetidos a longas jornadas no mar (mas em condições de trabalho diferentes), não

[12] A esse respeito sugerimos os artigos em coautoria de Oliveira Filho & Messias (2020a, 2020b, 2020c, 2022).

> se alimentavam da mesma forma em razão da condição social de cada um deles (Rodrigues, 2020, p. 374).

Do ponto de vista comparativo, os episódios analisados no presente artigo demonstram simultaneamente continuidades e diferenças. A continuidade reside na associação recorrente entre mesa, disciplina, distinção e representação nacional. As diferenças aparecem nos públicos envolvidos, nos contextos geopolíticos, nos tipos de fonte e nas formas de narrar a alimentação. Assim, a alimentação deixa de ser elemento acessório e passa a constituir uma chave para compreender hierarquias sociais, encontros culturais e projetos de imagem nacional.

Referências

ALBERT, Jean-Marc. **Às mesas do poder: dos banquetes gregos ao Eliseu**. Tradução de Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac, 2011.

ALGRANTI, Leila Mezan. Acolher, receber, alimentar (Rio de Janeiro: 1808-1823). *In*: ALGRANTI, Leila Mezan & MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (Orgs.). **História da Alimentação: Brasil séculos XVI-XXI**. Belém: Paka-Tatu, 2020.

BURKE, Peter. **Hibridismo cultural**. Tradução de Leila Souza Mendes. São Leopoldo: Editora UNISINOS, 2006.

DARNTON, Robert. **O grande massacre dos gatos e outros episódios da história cultural francesa**. Tradução de Sonia Coutinho. 5. ed. Rio de Janeiro: Graal, 2006.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador.** Volume 1: uma história dos costumes. Tradução de Ruy Jungmann: Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994.

ELIAS, Norbert. Estudos sobre a gênese da profissão naval. *In*: ELIAS, Norbert. **Escritos e Ensaios 1**: Estado, processo, opinião pública. Tradução de Sérgio Benevides, Antonio Carlos dos Santos, João Carlos Pijnappel. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 2006.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. *In*: CHARTIER, Roger (Org.). **História da vida privada 3**: Da Renascença ao Século das Luzes. Tradução de Hildegard Feist. São Paulo: Companhia de Bolso, 2009.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac, 2008.

OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre de. Da circum-navegação da Vital de Oliveira às novas tabelas de rações: alimentação e saúde a bordo dos navios da Marinha Imperial Brasileira, 1879-1886. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v.27, n.4, pp.1285-1308, out.-dez. 2020a.

OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre de. “Se as glórias militares matassem a fome”: A alimentação na Marinha Imperial brasileira durante a Guerra da Tríplice Aliança. In. **Revista História e Cultura**. Vol. 9, Nº 2, 2020b.

OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre de. O elogio à cachaça: o discurso médico-naval sobre os benefícios do consumo de aguardente a bordo dos navios da Marinha Brasileira no século XIX. In. **Revista Ingesta**. V. 2, N. 1, pp. 31-52, 2020c.

OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre de. “O problema mais importante da hygiene naval”: Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do século XX. In. **Humana Res**, V. 4, N. 6, pp. 119-142, 2022.

PRATT, Mary Louise. **Os olhos do império: relatos de viagem e transculturação**. Tradução de Jézio Gutierre. Bauru: Edusc, 1999.

QUELLIER, Florent (Org.). **Histoire de l’Alimentation : de la Préhistoire à nos jours**. Paris: Belin Éditeur, 2021.

RODRIGUES, Jaime. Alimentação na vida marítima, séculos XVI-XIX. In. ALGRANTI, Leila Mezan & MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (Orgs.). **História da Alimentação: Brasil séculos XVI-XXI**. Belém: Paka-Tatu, 2020.

SCHEMEIL, Yves. Banquetes públicos: redes de sociabilidade no mundo. In. MONTANDON, Alain (Org.). **O Livro da Hospitalidade: acolhida ao estrangeiro na história e nas culturas**. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac, 2011.

SCOMAZZON, Marli & FRANCO, Jeff. **Primeira circum-navegação brasileira e primeira missão do Brasil à China (1879)**. Florianópolis: Dois por Quatro, 2020.

TODOROV, Tzvetan. **Nós e os Outros: A reflexão francesa sobre a diversidade humana**. Volume 1. Tradução de Sérgio Góes de Paula. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1993.

Fontes documentais

CORREIO MERCANTIL, Rio de Janeiro, 20 mar. 1858, p. 1.

CORREIO MERCANTIL, Rio de Janeiro, 24 maio 1858, p. 1.

CORREIO MERCANTIL, Rio de Janeiro, 16 jun. 1858, p. 1.

CORREIO MERCANTIL, Rio de Janeiro, 22 set. 1858, p. 1.

CORREIO MERCANTIL, Rio de Janeiro, 31 dez. 1858, p. 1.

JORNAL DO BRASIL, Rio de Janeiro, 07 maio 1901, p. 2.

LIGA MARÍTIMA. **A volta do mundo**. Ano I, nº 9, Rio de Janeiro: março de 1908.

Fontes bibliográficas

CAMINHA, Adolpho. **No paiz dos yankees**. Rio de Janeiro: Livraria Moderna, 1894.

D'ALMEIDA, Theophilo Nolasco. **O "Almirante Barroso" à volta do mundo.** Rio de Janeiro: Typographia da Papelaria União, 1902.

GUEDES, Duarte Huet de Bacellar Pinto. Extracto do relatorio da viagem do couraçado "Floriano", em missão especial à Itália, Portugal, Allemanha e Inglaterra. **Revista Marítima Brasileira**. Ano XII, N. 2. pp. 179-202. Rio de Janeiro: 1902.

MELLO, Custódio José de. **Vinte e um mezes ao redor do planeta: descripção da viagem de circumnavegação do cruzador "Almirante Barroso".** Rio de Janeiro: Cunha & Irmão Editores, 1896.

PINTO, Francisco Pereira. Descripção da viagem da Corveta Bahiana a alguns portos do Pacifico. In. **Revista Marítima Brasileira**, Ns. 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21 e 22, jan., fev., mar. abr. e maio Rio de Janeiro: Typographia da Viúva Vianna Junior, 1854.

VEIGA, Luiz Agapyto da. **Viagem da Corveta Vital de Oliveira ao Oceano Pacífico no anno de 1876**. Rio de Janeiro: Typographia Academica, 1877.

Recebido: 27/03/2026

Aprovado: 24/08/2026

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

"O MAIS BELLO ORNAMENTO DESSE LARGO":

O CAFÉ NEUVILLE E A EUROPEIZAÇÃO CARIOCA NA DÉCADA DE 1830

Patrícia Maria da Silva Merlo*
Ricardo Gonçalves Rodrigues Filho**

Resumo: O artigo analisa o Café Neuville, localizado no Largo do Paço, no Rio de Janeiro, como espaço privilegiado de observação das transformações urbanas e das sociabilidades da Corte na década de 1830. A partir da análise de anúncios publicados no Jornal do Commercio e no Aurora Fluminense, investiga-se como o estabelecimento articulou consumo, política, alimentação, espetáculos e práticas de convivência vinculadas a modelos europeus, sobretudo franceses. Fundamentado nas contribuições de Norbert Elias, Pierre Bourdieu, Jean-Louis Flandrin e Kapil Raj, o estudo compreende o café como dispositivo de produção de civilidade e distinção social, inserido no processo de europeização da capital do Império. Conclui-se que o Café Neuville não representou mera reprodução dos modelos europeus, mas uma adaptação tensionada, marcada por negociações, silenciamentos e reformulações locais no interior do projeto civilizador oitocentista.
Palavras-chave: Café Neuville; sociabilidade; processo civilizador; Rio de Janeiro oitocentista; europeização.

Abstract: This article analyzes Café Neuville, located at Largo do Paço in Rio de Janeiro, as a privileged space for observing urban transformations and forms of sociability in the Court during the 1830s. Based on published advertisements in Jornal do Commercio and Aurora Fluminense, the study investigates how the establishment articulated consumption, politics, food, entertainment, and social practices associated with European—especially French—models. Grounded in the contributions of Norbert Elias, Pierre Bourdieu, Jean-Louis Flandrin, and Kapil Raj, the article understands the café as a device for the production of civility and social distinction within the broader process of the Europeanization of the imperial capital. It concludes that Café Neuville did not merely reproduce European models, but rather adapted them through local tensions, negotiations, silences, and reformulations within the 19th century civilizing project.
Keywords: Café Neuville; sociability; civilizing process; nineteenth-century Rio de Janeiro; Europeanization.

* Universidade Federal do Espírito Santo;
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-7584-9047; E-mail: patrícia.merlo@gmail.com

**Laboratório Saberes e Sabores: História da Alimentação e das Práticas de Cura;
ORCID: https://orcid.org/0009-0002-1734-6094; E-mail: ricardogrfilho@hotmail.com

Introdução

A transferência da Corte portuguesa para o Rio de Janeiro, em 1808, inaugurou um processo de reconfiguração profunda das estruturas políticas, econômicas e sociais da cidade, transformando-a de capital colonial em sede do Império português. Tal mudança não se restringiu às dimensões institucionais, mas implicou também a reorganização dos espaços urbanos, dos hábitos cotidianos e das formas de sociabilidade, orientadas por um ideal de civilidade que tinha como referência os modelos europeus e, de modo particular, a cultura francesa. A cidade deveria tornar-se, para usar a formulação de Kirsten Schultz, uma "Versalhes Tropical", isto é, um espaço capaz de expressar o poder monárquico, o refinamento das elites e o grau de civilização esperado de uma capital imperial (Schultz, 2008).

É nesse horizonte que se insere a análise do Café Neuville, localizado no Largo do Paço, no Rio de Janeiro, na década de 1830. O presente artigo tem por objetivo compreender como esse estabelecimento participou da construção de novas formas de sociabilidade urbana, vinculadas à distinção social, à circulação de práticas e bens europeus e à produção de uma imagem de cidade moderna e elegante. Parte-se da hipótese de que o Café Neuville não deve ser compreendido apenas como espaço de consumo, mas como um dispositivo ativo de produção de civilidade nos trópicos, no qual se articulam alimentação, política, espetáculo, comércio e formas codificadas de convivência.

As fontes mobilizadas são os periódicos disponíveis na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, especialmente o *Jornal do Commercio* e o *Aurora Fluminense*, entre 1830 e 1839. A busca pela expressão "Café Neuville" resultou, inicialmente, em 40 ocorrências, em 7 periódicos distintos. Após a filtragem dos resultados, excluindo repetições, erros de indexação e ocorrências fora do recorte temporal, restaram 37 entradas efetivamente úteis, distribuídas em dois jornais. A intenção da investigação não é tomar um periódico específico como representante da "opinião" da época, mas reunir elementos dispersos, produzidos em contextos diversos, a fim de compreender como o estabelecimento aparecia inserido na vida urbana carioca.

Do ponto de vista metodológico, adota-se uma abordagem qualitativa baseada na análise de conteúdo, conforme proposta por Laville e Dionne (1999), articulada a uma leitura histórica atenta à materialidade dos anúncios e ao seu caráter discursivo. Os anúncios não são aqui entendidos apenas como registros utilitários, mas como construções que participam da

definição de valores, hierarquias e expectativas de comportamento. No plano teórico, o artigo dialoga com as contribuições de Norbert Elias (1994; 2020) sobre o processo civilizador, de Pierre Bourdieu (2014) sobre gosto e distinção e de Jean-Louis Flandrin (2009) acerca da construção histórica do "bom gosto". Nesse sentido, destacamos a abordagem de Kapil Raj (2016), a partir da qual compreendemos a circulação não como simples deslocamento de objetos, práticas e saberes, mas como processo que envolve apropriações e ressignificações. Nessa perspectiva, a análise aproxima-se da história das transferências, interessada menos na reprodução de modelos europeus do que nos modos pelos quais eles foram apropriados e reformulados no contexto específico da Corte.

Ao privilegiar o Café Neuville como observatório, o artigo busca captar, em escala reduzida, os indícios de uma transformação mais ampla na cidade. Se o Rio de Janeiro oitocentista não reproduziu de forma plena os modelos europeus, tampouco permaneceu alheio à sua força normativa. O que se observa, antes, é um processo de aproximação, adaptação e ressignificação, no qual práticas locais e referências estrangeiras se combinam de modo tenso e desigual.

Processo civilizador no Rio de Janeiro joanino e os primeiros cafés da Corte

1808 é, sem dúvida, o ponto de virada inicial do século XIX na reordenação da cidade do Rio de Janeiro. A chegada de d. João VI e sua Corte na capital da América portuguesa, empurrada pelas investidas napoleônicas, põe em curso um movimento de reconfiguração das lógicas urbanas através da política, da economia, da arquitetura e dos costumes. Abrem-se os portos às nações amigas, instituem-se órgãos de administração, funda-se uma gazeta e dinamiza-se o comércio.

Era preciso elevar o padrão da urbe, a fim de que ela fosse capaz de refletir a importância que era abrigar a Coroa portuguesa. Assim, houve uma expansão das construções e dos limites geográficos pela chegada de portugueses e outros europeus, que cumpriam uma função de embranquecer e europeizar a cidade, marcada por uma presença considerável de negros escravizados. Além disso, mesmo as elites locais ainda refletiam, em grande medida, os traços coloniais da cidade, que não eram capazes de representar o grau de civilização desejado pelo Império português (Barra, 2015, p. 792-793). Europeizar a cidade significava, nesse contexto, submetê-la a um regime de sensibilidade e ordenação dos comportamentos orientado por parâmetros exógenos, no qual a ideia de civilidade se articulava à construção de

uma gramática social específica, capaz de distinguir, classificar e hierarquizar práticas e sujeitos.

Os novos residentes, que prontamente perceberam a discrepância entre as grandes metrópoles do Velho Mundo e a nova sede da família real portuguesa, buscaram de forma célere reproduzir seus hábitos e criar meios para que isso fosse possível. Na alimentação, por exemplo, iniciou-se uma importação extensiva de produtos como chás, vinhos, azeites, avelãs, licores, salames e presuntos (Silva, 1978, p. 8-10), denotando um gosto nos ditames do que era consumido nas Cortes europeias. A alimentação passa, assim, a operar como linguagem social, na qual escolhas de consumo e rituais de mesa se convertem em sinais de pertencimento.

O chá, que de 1808 em diante era encontrado na praça em diferentes qualidades e origens, é uma das bebidas que figura na mesa das elites no período joanino. Demandando aparelhos de serviço, geralmente de louça, ele suscitava um apreço pelos seus rituais de consumo, associados a um comportamento aristocrático e distintivo (Algranti, 2009, p. 78). Como observa Pierre Bourdieu, o gosto não apenas expressa preferências, mas "classifica, e classifica o classificador" (Bourdieu, 2014, p. 6). Em outras palavras, aquilo que se consome e a maneira como se consome tornam-se parte de um sistema de distinção.

Essas novas sensibilidades também passaram a ter lugar em estabelecimentos públicos. As confeitarias, geralmente de donos italianos, ganhavam as ruas centrais da cidade, como a da Alfândega e a do Ouvidor. Ali, era possível encontrar geleias, doces, empadas, licores e vinhos, que desembarcavam da Europa e davam às camadas abastadas a possibilidade de consumo fora do ambiente privado (Viana Junior, 2022, p. 279, 282). Esse deslocamento do consumo doméstico para o espaço urbano constitui um aspecto importante da modernização das sociabilidades, uma vez que torna o ato de consumir algo passível de ser observado, reconhecido e julgado socialmente.

Em contrapartida, o consumo de café, no Rio de Janeiro, parecia se ligar a um serviço popular. A presença de estabelecimentos de consumo dessa bebida, de forma geral, estava em locais da cidade de circulação de trabalhadores e servindo, ao que parece, refeições rápidas e corriqueiras (Algranti, 2009, p. 78). Esse cenário apresenta um contraste curioso, uma vez que no século XIX os cafés já haviam se estabelecido em grandes centros europeus como símbolo de refinamento.

Com passagens anteriores por Veneza e Londres, o modelo ocidental dos cafés se deve muito a Paris e ao Procope. Fundado em 1686, o café Procope situava-se na rua Fossés-Saint-Germain, onde se estabeleceu o teatro da *Comédie-Française*, um ano depois (Leclant, 1969, p. 76). Ligado à efervescência proporcionada pelo teatro, o Procope apostou no luxo, com paredes adornadas por grandes espelhos de moldura dourada ou envernizada, tetos pintados, aparelhos de serviço em prata e porcelana, tapeçarias, lustres e mesas com tampões de mármore (Spary, 2012, p. 110). A materialidade do espaço era, portanto, parte integrante de sua função social.

Nas cadeiras do famoso café parisiense, e dos demais que surgiram inspirados por esse modelo, se sentaram nomes importantes do pensamento ilustrado ao longo do século XVIII, mas também homens que buscavam ali uma socialização mais sóbria e civilizada na cidade, distante das extravagâncias alcoólicas e da prostituição, presentes em outros espaços, como as tabernas (Melton, 2004, p. 237). Dali, os cafés europeus, com as devidas adaptações e salvo as exceções, buscavam inspirar-se no modelo francês e apontar para o consumo refinado e ligado ao bom gosto.

Desde 1792 é possível encontrar espaços chamados "casas de café" no Rio de Janeiro. O *Almanaque da Cidade do Rio de Janeiro para o ano de 1792* traz um número considerável para esses estabelecimentos: 32. Já em 1799, o mesmo almanaque aponta para 40 casas de café na cidade (Nunes, 1965, p. 198, 209).

Embora o Rio de Janeiro desde o fim do século XVIII já houvesse iniciado o cultivo de café, voltado a uma demanda cada vez maior da Europa, esses números não nos parecem exatos, podendo talvez indicar espaços ligados a uma série de consumos distintos, que incluíam o café. Mas, independentemente da precisão ou não da classificação, no período joanino esses espaços já estavam, de fato, presentes na cidade.

A visão dos viajantes europeus, nesse sentido, torna possível compreender o que seria um espaço como esse na Corte carioca. Acostumados aos cafés da Europa, eles tinham um parâmetro bastante definido ao olhar para espaços desse tipo aqui. Esse é o caso do relato presente na obra *O Rio de Janeiro visto por dois prussianos em 1819*, de T. Von Leithold e L. Von Rango, fruto da estada que tiveram na cidade. Ao falar sobre esses estabelecimentos, eles afirmam:

> Nos Cafés, uma porção de qualidade inferior custa quatro vinténs. Consiste ela de uma cafeteira de tamanho regular, servida com açucar não refinado, leite, que mais

> parece água, e pão francês com manteiga um tanto rançosa, de procedência inglesa. Nesses Cafés também vendem limonada não dos limões verdadeiros, mas da outra espécie. É uma bebida indiferente como a laranja, que logo azeda com o calor. A chamada cerveja porlcr que se consegue aqui, vem da Suécia, custando, 1 garrafinha uma pataca. Seria ótima, se a longa viagem não lhe desse um gôsto azêdo. O preço dessa cerveja é bastante alto. Devido às nuvens de môscas que se encontram nos Cafés, nenhum estrangeiro pode nêles demorar-se. Mais familiarizados com êsses insetos, os brasileiros suportam-lhes melhor o incômodo [...] Existem também Cafés com bilhares, mas nunca os freqüentei (Leithold; Rango, 1965, p. 21).

Vemos a descrição de um espaço bastante distinto do que se podia esperar de um café em uma Corte europeia. Embora haja produtos importados, eles são descritos como de categoria inferior. Além disso, a presença das moscas seria um ponto de incômodo para estrangeiros, e parece denotar também uma higiene precária do espaço, que causava espanto aos viajantes. É interessante a menção à presença de bilhares, embora não tenha descrito como esses cafés funcionavam, por não ter visitado.

Em outro trecho, novamente há uma menção aos cafés, tratando da qualidade específica da bebida servida: "O café brasileiro não é de primeira ordem e acho que o servido nos Cafés do Rio de Janeiro, tem um gôsto inferior e gorduroso, a ponto de que eu raramente o podia beber" (Leithold; Rango, 1965, p. 90).

Nota-se, assim, um olhar que não é aleatório ou individualizado. Como já mencionado, civilizar a cidade era, necessariamente, torná-la mais semelhante às cidades do Velho Mundo. Para Norbert Elias, o Processo Civilizador seria um movimento de mudança na Europa Moderna acerca dos costumes, que passava a orientar a visão sobre todos os aspectos da vida social. Pautado na profusão de manuais de etiqueta, estabeleciam-se novos limites para o que era considerado vergonhoso ou repugnante e, em contraponto, decente e desejável. Assim, tudo poderia ser caracterizado a partir do binômio "civilizado" e "incivilizado". Elias mostra que o olhar de superioridade autocentrado da Europa, a partir de um desenvolvimento de longa duração, reconfigurou, portanto, os sentidos e os gostos, passando necessariamente pela construção de uma ideia de civilização que tinha na própria Europa sua expressão máxima (Elias, 2020).

É a partir dessa compreensão que o presente artigo se fundamenta. Entendemos que civilizar, nesse contexto, é sinônimo de europeizar. Se, como apontou a historiadora Schultz, a chegada de d. João VI marca o início da construção de uma "Versalhes Tropical", vemos ao longo do século XIX esse alvo ser perseguido e se refletir em aspectos minuciosos do cotidiano carioca e, a partir de 1822, brasileiro (Schultz, 2008).

O Café Neuville

> O Rio de Janeiro he (cumpre confessál-o) huma cidade pouco hospitaleira; todavia os estrangeiros ahi affluem de todas as partes. Honra pois seja dada aos que se ocupaõ de sua acomodação e bem-estar. Neste intuito, os industriozos que tem preparado hotéis e cafés decentes, fizeraõ hum importante serviço [...] O Café de Mr. Deniz, na rua direita, he de uma riqueza, formosura e gosto moderno que seriaõ admirados em mais de huma capital da Europa. Em fim o Café Neuville tomou sobre si huma tarefa, que o Governo não houvera ousado emprehender: a de regularizar o Largo do Paço, e tornar hum esconderijo immundo e repugnante, o mais bello ornamento desse Largo, substituindo-lhe hum peristilio elegante que sustenta um deliciozo terrasso (Aurora Fluminense, n. 726, 25/01/1833, p. 2).

Na sequência de um texto que fazia questão de evidenciar o progresso brasileiro e carioca, com constante menção aos padrões europeus e as tentativas e os êxitos de sua reprodução[1], o Café Neuville aparece como um regularizador do Largo do Paço, importante logradouro urbano da cidade, que sediava o Paço imperial. O estabelecimento não apenas requalifica o espaço físico do Largo do Paço, mas participa da produção de uma nova inteligibilidade urbana, na qual o ordenamento material se associa à regulação dos comportamentos e à construção de um ideal de convivência social pautado na previsibilidade, na contenção e na elegância.

De propriedade do francês, Geant Neuville (s.d.), o café ficava junto do *Hotel Neuville*, do mesmo dono, que, segundo Santana (2021, p. 12), localizava-se no antigo casario da família Telles de Menezes. Após os elogios ao café de Mr. Deniz, é a vez do estabelecimento de Neuville receber os adjetivos "bello" e "elegante". Aqui, vemos uma tentativa de contrapor o café ao que era considerado "imundo e repugnante", evidenciando uma função civilizadora de sua presença. O café passa a requalificar o espaço urbano a partir de um léxico de civilidade, que mobiliza noções de higiene e beleza. O empreendimento do francês, no discurso do periódico, transforma o ambiente de um esconderijo em um local de frequência recomendada. A ideia de uma regularização aponta, portanto, para o abandono dos traços anteriores em nome da adoção de padrões mais adequados.

Há ainda nesse trecho uma pista da noção positiva da presença de estrangeiros na Corte e de seus empreendimentos, que passam a levar adiante reformas vistas como necessárias. Desde d. João VI, o número de franceses na cidade crescia, e com a

[1] Em linhas anteriores aparecem trechos como "os carniceiros preparaõ a carne ao modo Europeo"; "Exceptuados os tecidos de algodaõ de Minas, todos os estofos vêm-nos de fora; mas saõ apropriados ao uso dos dous sexos com tanta elegancia e commodidade, como na Europa"; "O trabalho, mais importante sem duvida, dos metaes comuns, posto que de data recente, ocupa já muito maior numero de braços, e em alguns ramos naõ he inferior ao fabrico Europeo" (Aurora Fluminense, n. 726, 25/01/1833, p. 1).

independência isso segue ocorrendo. Geralmente ligados ao comércio urbano, não surpreende que Neuville conviva com outro caso emblemático: o de Pierre Plancher (1779-1844).

Chegado à Corte em 1824, Plancher funda, em 1827, o *Jornal do Commercio*, importante periódico que atravessou o século XIX carioca. Proprietário de uma livraria na rua do Ouvidor, Plancher trabalhava em uma frente distinta da de Neuville, embora a direção parecesse semelhante. Através da circulação de impressos, ele impulsionava ideais urbanos e costumes europeus, como o da leitura cotidiana, além de expor em suas prateleiras chapéus, rendas e plumas que vinham do Velho Mundo e faziam circular na cidade a moda *a la européenne* (Morel, 2016, p. 27; Silva, 2017, p. 60).

Ainda sobre esse trecho, um dos termos para classificar o café merece atenção. A partir do dicionário composto pelo padre Rafael Bluteau (1638-1734), e reeditado pelo carioca Antônio de Morais Silva (1755-1824), em 1789, notamos que se para a palavra "bello" ele é sucinto, para "elegante" a definição é mais extensa: "em que há elegancia [...] o que falla com elegancia. Em que há bom gosto" (Silva; Bluteau, 1789, p. 464).

Para o historiador francês Jean Louis Flandrin, a noção de bom gosto desenvolveu-se a partir do século XVII, ganhando camadas de compreensão que partiram do aspecto físico do gosto, sentido pelo paladar, até sua dimensão metafórica, em que representaria uma classificação racional e intuitiva da realidade. Em contraposição, o mau gosto seria justamente a falta dessa capacidade, que privaria seu portador de apreciar a polidez, o refinamento e o desenvolvimento das artes (Flandrin, 2009). Assim, a "elegância" que rotula o café do Largo do Paço parece mais uma vinculação do espaço a ideias civilizatórias, sobretudo francesas, do que um elogio despretensioso. O adjetivo remete a uma discussão presente nos grandes centros europeus acerca dos sentidos apurados em modelos de desenvolvimento estabelecidos e consolidados em conformações culturais ao longo da Modernidade, que nesse momento também compõem o vocabulário urbano no Rio de Janeiro.

Contudo, uma outra entrada aponta para a complexidade carioca, distante de qualquer café em Paris ou Londres: "No dia Segunda Feira 19 do corrente, desappareceo hum moleque do café Neuvile, Largo do Paço, de nome Augusto, nação Moçambique, de idade 16 a 17 annos, altura ordinária com as pernas viradas para fóra; quem o levar a dita casa, receberá alviçaras" (Jornal do Commercio, n. 103, 01/12/1832, p. 4).

A promessa de recompensa é uma referência direta ao valor que se restabeleceria ao recuperar o escravizado. A escravidão urbana no Rio de Janeiro, crescente entre 1808 e 1850,

representava parte constitutiva do cotidiano da Corte, de modo que a cidade ocupava o primeiro lugar em número de escravizados africanos entre as urbes da América (Karasch, 2000, p. 29). Assim, em meio às referências brancas, havia uma presença negra que trabalhava erigindo, limpando e, talvez, servindo as xícaras nas mesas do *Neuville*. A contradição que maculava o projeto de urbanidade era a mesma condição sem a qual ela não se mantinha.

Na última ocorrência do mesmo periódico, em 1839, vemos novamente referência a fuga de um escravizado:

> Desappareceu no dia 9 do corrente, do café Neuville, hum moleque crioulo, de cinco anos de idade, por nome Lourenço, com cara cheia, olhos grandes, e as pernas cambaias; levou calças de riscadinho encarnado com hum avental branco. Quem delle der noticia na cassa acima terá boa gratificação (Jornal do Commercio, n. 35, 12/02/1839, p. 4).

Em todo o *corpus* analisado, essas são as únicas referências a escravizados. As demais ocorrências não fazem nenhuma menção a pessoas negras nesses espaços. Esses dois anúncios, coincidentemente o primeiro e o último da década no *Jornal do Commercio*, apontam, no entanto, não para a ausência delas, mas para uma escolha deliberada de apagamento. Assim, cumpre dizer que embora a pesquisa siga sem se deter nessa questão, não há uma compreensão ingênua de que pessoas negras não estivessem circulando no Café Neuville. O silêncio documental, nesse contexto, não deve ser interpretado como ausência, mas como operação discursiva. Trata-se de um apagamento funcional, que preserva a coerência simbólica do espaço enquanto *locus* de distinção, ao mesmo tempo em que revela as tensões constitutivas de uma sociedade que se pretendia civilizada sem prescindir das estruturas escravistas que a sustentavam.

Se há uma intenção em deixar em segundo plano os elementos locais, a presença do que aporta da Europa e ganha a cartela de ofertas do café, em contrapartida, é evidenciada tanto em técnicas, receitas e produtos:

> No café Neuville, Largo do Paço, dá-se outra vez principio de hoje em diante, a fazer o seu delicado e estomárico sorvette chamado sumbão (do qual tem tido o anno passado huma grande concorrencia) para aquentar o estomago em este tempo de frio, e de humidade: das 6 horas da tarde em diante (Jornal do Commercio, n. 136, 21/06/1834, p. 4).

Essa é a ocorrência mais recuada na Hemeroteca Digital para a palavra "sorvette" com ligação a um espaço de venda. Pesquisou-se também "sorvete" e "sorvette" na mesma década de 1830-1839 e nas anteriores, com apenas uma entrada em um periódico médico, em 1827. Assim, não há evidências de que, como afirma o anúncio, já houvesse sorvete sendo ofertado no estabelecimento um ano antes[2]. No entanto, compreendendo as limitações da Hemeroteca, é possível supor que o café do Largo do Paço foi um dos primeiros no preparo e venda da delícia gelada. Em outro anúncio, quase quatro meses mais tarde, achamos nova menção ao sorvete, mas com intenção distinta:

> No Largo do Paço, Café Neuville, achão-se para vender, as pessoas que costumão preparar sorvetes em suas casas, as seguintes fructas vindas de Europa, a saber: groselha (ou ribes), frambeusa (ou Moura da Silva), pecegos, morangos e maçãs; assim como baunilha de muito boa qualidade (Jornal do Commercio, n. 233, 17/10/1834, p. 4).

Com a chegada de 160 toneladas de gelo ao Rio de Janeiro, em 1834, Neuville foi rápido em atender à demanda dos mais abastados. Trazer gelo a uma cidade do Atlântico Sul não era simples[3]. O gelo era cortado a partir de lagos congelados em Boston, nos Estados Unidos, e acondicionado nos porões dos navios, envolvido em camadas de serragem para manter sua conservação. No Brasil, ele era colocado em covas para fugir do calor da superfície, permanecendo por até 5 meses nessas condições (Belluzzo, 2010, p. 75). Assim, embora o café não forneça o gelo, com a oferta das frutas importadas, ele cria uma ligação com produtos e técnicas de preparo de alimentos que estavam presentes nas mesas aristocráticas da Corte, nas quais pagar por gelo importado era possível e valia a pena.

Nessa linha, o Café se insere na lógica de uma ingestão que está preocupada com o sabor dos alimentos, mas está igualmente atenta ao consumo que confere distinção, que classifica como civilizado, que dá aos seus comensais, na lógica de Flandrin (2009), o atributo de "homem de gosto".

---

[2] A compreensão da chegada do sorvete enquanto técnica no Rio de Janeiro e sua oferta em locais de venda e consumo é, ainda, um tema pouco explorado, sendo essa menção apenas uma indiciação inicial da complexidade da questão. Trazemos aqui a menção, na medida em que elucida o posicionamento do Café Neuville dentro da nossa investigação.

[3] Embora o Rio não tenha sido a primeira cidade a receber cargas de gelo estadunidense, o comércio com a cidade seguiu por alguns anos. Empreitada de Frederic Tudor (1783-1864), ele buscava a serragem da indústria madeireira do estado do Maine e aproveitava para exportar em meio a serragem gelada, maçãs. Talvez as maçãs europeias do anúncio não sejam da Europa, mas misturá-la entre as outras frutas faz mais sentido que revelar uma origem americana (Herold, 2011, p. 146-147).

Outra referência tratando do que se servia no estabelecimento aponta para uma expansão do negócio:

> Neuville participa ao publico, e a seus freguezes, que, no dia 19 do corrente, elle abrirá, junto ao seu café, huma sala destinada para dar todos os dias almoços de garfo, de tudo o que se póde desejar; achar-se-há igualmente todas as qualidades de vinhos brancos e tintos (Jornal do Commercio, n. 232, 19/10/1837, p. 3).

Comer na rua não era uma novidade na cidade. Almoços e jantares eram as especialidades das casas de pasto, já presentes desde o tempo dos vice-reis. No entanto, segundo Luís Edmundo, em sua obra clássica *O Rio de Janeiro no tempo dos Vice-Reis 1763-1808*, as casas de pasto desse contexto se destinavam a um público específico:

> O peão que não tinha família, ou não fazia, ele mesmo, a sua cozinha, ia comer às casas de pasto, nome pelo qual eram conhecidos os restaurantes, que se espalhavam, então, pelo centro da cidade. Apesar dos hábitos patriarcais da população e da ausência de outro estrangeiro que não fosse o português, fechados, como se achavam, os nossos portos, ao mundo, possuíamos, em 1789, 14 casas de pasto; em 1792, 17, e em 1794, 18. Pode-se calcular o que seriam essas sórdidas lojas de comer, instaladas nos baixos dos velhos prédios coloniais, freqüentadas por oficiais mecânicos, aprendizes, ciganos, mariolas, mendigos e mulatos de capote. Nelas, entretanto, havia sempre dança, música e álcool: modinha, lundu e cachaça (Edmundo, 2000, p. 337-338).

A partir da chegada da Corte, no entanto, com o aumento de estrangeiros e da própria população urbana, esse número cresce (Silva, 2007, p. 34). Apesar disso, as casas de pasto, a partir do surgimento de outros espaços de consumo, foram, ao longo do século XIX, associando-se às camadas mais populares. Em oposição, por exemplo, o Restaurante, de referência francesa, ligou-se a ideias modernizadoras e de progresso, com higiene e refinamento orientando o serviço do estabelecimento (Dias, 2025, p. 124).

É importante notar que, na prática, os restaurantes começam a ganhar evidência apenas em meados do século (Dias, 2025, p. 18). Assim, é possível que alternativas às casas de pasto surgissem justamente a fim de atender grupos que, embora precisassem se alimentar fora do ambiente doméstico, não quisessem recorrer a locais em que houvesse uma associação direta aos serviços destinados a camadas mais baixas da sociedade. Ao anunciar seus préstimos, o café faz questão de apontar para a variedade ao gosto do comensal, além de sugerir a presença de tipos distintos de vinho. É certo que o tom do anúncio segue a perspectiva da autopromoção para angariar clientela, o que não significa necessariamente que ele lance mão de informações falsas. Assim, dentro do contexto apresentado do estabelecimento, é possível

inferir que, mesmo que não haja um cardápio ou o valor das refeições, a ideia era o atendimento de um público que, ao menos, fosse capaz de reconhecer o caráter distinto do estabelecimento.

Como já citado, o café fazia fronteira com outro negócio de Geant Neuville: o hotel. Servindo refeições a partir do anúncio acima, o espaço ganhava mais aderência às necessidades da cidade que crescia. Entre 1821 e 1849, a população da cidade do Rio de Janeiro dobrou seu número (Alencastro, 2019, p. 272). Esse dado aponta para uma aceleração das dinâmicas urbanas a partir da circulação cada vez maior de pessoas. Desde a abertura dos portos, a urbe modificou-se pela chegada de estrangeiros que estabeleceram novos negócios e fizeram surgir companhias e fábricas pela cidade, sobretudo nas décadas 1830 e 1840 (Lacerda, 2025, p. 92). Atesta esse fato o já mencionado jornal *Aurora Fluminense*, quando afirma que "os estrangeiros ahi affluem de todas as partes" (Aurora Fluminense, n. 726, 25/01/1833, p. 2).

Ponto central da economia do país, a praça comercial do Rio de Janeiro era não somente porto de escoamento da produção, mas espaço urbano ligado à negociação. Não apenas chegavam de fora os estrangeiros, como também formavam fileiras na cidade os negociantes de outras partes do Brasil. E todo esse contingente precisava dormir, comer e ter lugar para tratar dos assuntos pertinentes aos seus interesses. Neuville, assim, reflete em pequena escala um movimento de dilatamento pelo qual a urbe passa, com claras intenções de lucro, orientada pelo padrão civilizacional europeu.

Contudo, não apenas negociantes vultosos precisavam de espaço. Pequenas e médias negociações aparecem nos anúncios tendo o café como referência: "Aluga-se, no largo do Paço, huma loja com tres portas, boa para qualquer negócio. Dirigir-se ao Café Neuville" (Jornal do Commercio, n. 201, 13/09/1837, p. 4). Além disso, pela própria dinâmica urbana agitada, prestadores de serviço também buscavam seu lugar:

> JOSÉ Joaquim Lodi, professor de musica, participa ao respeitavel publico, que estabeleceu sua residência no Café Neuville. O mesmo precisa de hum criado de boa conducta, branco ou pardo, para o acompanhar. As pessoas que se quiserem encarregar deste cuidado podem dirgir-se ao dito Café, no Largo do Paço n. 26, para se ajustar (Jornal do Commercio, n. 174, 11/08/1836, p. 3).

A música e seus professores tornavam-se cada vez mais comuns no Rio de Janeiro, que afinava os ouvidos ao som das melodias europeias. Fortemente ligados à ópera e à execução de orquestra, na década de 1830 já circulavam de maneira significativa libretos de

partitura com peças vindas do Velho Mundo. Além disso, a presença dos músicos na cidade mesclava, em grande medida, o trabalho nos teatros, principal fonte de renda desses profissionais, e o ensino privado (Barbosa, 2018, p. 149-150).

Esse parece ser o caso de José Joaquim Lodi (s.d.). Entre as poucas informações sobre ele, vemos seu nome em anúncio de 1840, como executor de duas apresentações, dentro de uma programação mais extensa, no Theatro Francez (Teatro S. Januário), situado na rua do Cotovelo e inaugurado em 1834 (Faria, 1996, p. 134). Assim, Lodi, que anunciava seus serviços em 1836, quatro anos depois já estava inserido no circuito profissional local, ao lado de outros colegas.

O que chama especial atenção é que, embora não tivesse o Café como local onde de fato residia, o professor de música anunciava seu endereço ali para o trato de questões públicas. Em busca de um criado, ele apresentava o estabelecimento como lugar de negociação de sua demanda. Assim, é possível notar uma aproximação com outros aspectos do desenvolvimento da civilidade carioca.

Primeiro, como pontuou Gilberto Freyre, em contraponto à música mais popular e mesmo africana:

> Em 1820 quem passasse pelas ruas do Rio de Janeiro já ouvia, em vez de violão ou harpa, muito piano, tocado pelas moças nas salas de visitas para o gozo único, exclusivo dos brancos das casas-grandes; em vez de modinhas, canções italianas e francesas (Freyre, 2004, p. 151).

A disseminação dos pianos, a circulação da música "refinada" e o afastamento das referências locais apontam justamente para importação de hábitos. Além disso, a negociação de questões públicas no café também demonstra uma apropriação do espaço urbano que se aproxima das formas de negociar em Paris ou em Londres.

Negociar em meio a xícaras de café já era uma prática consolidada nos grandes centros europeus. No século XVII, quando Londres despontava enquanto centro internacional do capitalismo, multiplicavam-se as *coffeehouses* nas quais o estímulo proporcionado pela bebida entusiasmava as relações comerciais. O café no contexto europeu, ao longo da modernidade, representou a sobriedade e os ideais de socialização adequada e sagaz própria do ritmo burguês que se impunha paulatinamente às cidades (Schivelbusch, 1992, p. 51). De lá até o século XIX, os cafés ganharam novas camadas, com forte apelo às sociabilidades filosóficas, políticas e literárias na França em todo o século XVIII (Martins, 2008, p. 30). Seja

em um caso ou em outro, haja vista os longos debates que esses espaços suscitaram [4], o café se apresentava enquanto espaço adequado para o convívio de indivíduos e grupos nas cidades.

Assim, é perceptível no contexto da Corte carioca um movimento de transformação que, longe de seguir desordenadamente, é orientado por um ideal fortemente estabelecido. O caso de Lodi exemplifica a formação de sociabilidades e esferas de circulação e mediação que não se formam nas tangentes daquilo que orientava as relações nas cidades europeias. Anúncio, música, negociação e espaço convergem para os signos da Europa. Jornais, ópera, conversação pública e socialização refinada, em mesas regadas de café, não são formulações desconectadas. Isso, contudo, não significa a reprodução do modelo de forma idêntica, mas as constantes tentativas de aproximação, não apenas pela estética, mas pela busca de elegância e sofisticação em uma cidade que se pretendia moderna.

Outros tipos de interação ainda demonstram isso. No primeiro ano da década vemos um anúncio de venda de livros:

> Os três dias de Paris, ou a Revolução de 1830; por M. E. Corbière, Redactor do Jornal do Havre, tão ampla relação dos acontecimentos memoraveis da França, como as que ultimamente se tem publicado, vende-se em casa de Neuville, no café do largo do Paço. Preço 640 réis (Jornal do Commercio, n. 96, 06/12/1830, p. 2).

A obra trazia ao público o movimento revolucionário de 1830, que fez frente a Carlos X (1757-1836) em sua guinada antiliberal. O episódio, que durou menos de uma semana, viu barricadas sendo levantadas na parte central de Paris e concluiu-se com a coroação de Luís Filipe I (1773-1850), chamado de "rei cidadão" (Santana; Stancik, 2011, p. 13).

A situação política no Brasil, em escalas distintas, também passava por reveses. Contrários aos intentos absolutistas de Pedro I, os liberais brasileiros se articulavam para questionar o monarca. Formando maioria no congresso, os deputados desse grupo formulavam ataques ao governo do imperador e em 30 de novembro de 1830 encerravam os trabalhos do ano falando em reformas constitucionais (Schwarcz; Starling, 2020, p. 240). Seis

[4] Jürgen Habermas (1929-2026), filósofo e sociólogo alemão, analisa as *coffeehouses* inglesas em sua obra *Mudança estrutural da esfera pública* (1962) enquanto espaços seminais daquilo que ele chamou de Esfera Pública. Para Habermas, esses locais no início da Modernidade se colocavam enquanto intermediários entre o ambiente privado e o do Estado, propiciando o surgimento de uma chamada opinião pública acerca da política, da arte e mesmo de aspectos corriqueiros (Habermas, 2014). Também analisa esses espaços, tanto em Londres quanto em Paris, o historiador Richard Sennett, classificando-os como locais do discurso, em que homens comuns poderiam estabelecer relações públicas fundamentadas sobretudo na conversação e na observação dos demais, com foco nas performances sociais e nas mudanças desse processo ao longo do tempo (Sennett, 1998).

dias depois, temos o anúncio do café de venda de uma obra que dialoga fortemente com as discussões.

Obviamente, o café não era protagonista nesse mercado. Dentro da lista de livros vendidos por Plancher, em sua livraria na rua do Ouvidor, entre os que eram identificados como História e Política, o tema das revoluções somava 72% do total, com foco em uma memória de recusa aos caminhos revolucionários. A construção de uma nação de viés monárquico, após o processo revolucionário francês de 1789, era tarefa criteriosa, assombrada constantemente pelo horror que parecia estar à espreita. Não surpreende, portanto, o alto interesse no assunto, que não queria dizer necessariamente identificação (Morel, 2016, p. 38-40). O Brasil da década de 1830, jovem e principiante nessas discussões, viu disputas ocorrerem com frequência, passando pela renúncia do imperador no começo da década, até o período regencial, marcado pela agitação quase permanente.

De fato, os livros já circulavam em ambientes especializados de venda, mas essa forma não era exclusiva. O café, como aponta o periódico, também se colocava enquanto espaço de difusão de ideias e venda de livros. Seria dispensável reafirmar que a obra em questão não apresentava a valorização de processos e soluções a partir de qualquer referencial, tendo a França, contudo, como palco.

A historiadora Kátia Santana, em seu artigo *O Café de Neuville: sociabilidade, política e infração no comércio do Rio de Janeiro (1833-1841)*, trata do café com aparente pioneirismo na historiografia. Com foco em disputas políticas e infrações ao ordenamento legal urbano[5], ela apresenta um contexto de socialização dos caramurus, grupo conservador do período regencial, no Café. Num recorte que abarca parte considerável da década de 1830, Santana analisa os embates entre esse grupo e os moderados, que afirmavam ser o Café Neuville local de ajuntamento e conspiração dos adversários do governo (Santana, 2021, p. 24-25).

No anúncio de vendas, vemos uma obra de elogio liberal. No panorama posterior, o que se apresenta é a associação de grupos conservadores com o espaço. Em todos os casos, o espaço em si ganha o caráter cotidiano, expresso pelo vínculo entre o que se fazia ali e o que estava na ordem do dia. Paulatinamente, estar no café para se alimentar, fazer trocas ou discutir sobre política vai se tornando habitual no Rio de Janeiro.

[5] Cabe pontuar que a autora também apresenta noções que passam pela ideia de projetos civilizatórios a partir do café, o que, no entanto, não constitui o interesse central de sua análise.

Aqui vale a menção ainda a outros dois anúncios de venda que ampliam o cenário de movimentação do café apresentado nas páginas dos jornais. O primeiro diz respeito a um instrumento científico: "Vende-se, no Café Neuville, hum cercle reflecteur de Gambey, optico do observatório de Paris" (Jornal do Commercio, n. 259, 21/11/1837, p. 3).

Provavelmente se referindo a um instrumento de observação astronômica desenvolvido por Henry-Prudence Gambey (1787-1847), inventor e fabricante que trabalhava para o observatório de Paris (Goodman, 2016, p. 8), as breves linhas do anúncio denotam a presença de um objeto científico francês posto à venda no café. Seja porque o estabelecimento tinha forte referência à França de onde provinha o *cercle reflecteur*, seja porque havia interessados no assunto na praça carioca, fato é que a cidade começava a ver produtos específicos circulando, com apelo aos que cultivavam curiosidade para os desenvolvimentos científicos. Em outro caso, anunciava-se também:

> João Reverdy achando-se de passagem nesta Capital, com destino para Buenos Ayres, previne ao respeitavel Publico, que para satisfazer os rogos de seus amigos e Patricios, resolveu dar huma Academia de differentes jogos de physica, equilíbrios, e sendo todos estes jogos executados com a maior precisão possível, e não duvidando de poder dar a certeza de achar a approvação do Ilustrado Publico desta Capital [...] Os bilhetes achão-se à venda no Largo do Paço (Jornal do Commercio, n. 162, 23/07/1834, p. 3).

Esse espetáculo provavelmente ia ao encontro de performances que ficaram mais populares em meados do século XIX, no Rio de Janeiro. Mobilizando conhecimentos científicos, destreza de movimentos e noções de mágica e ilusionismo, a cena era orientada pela intenção de causar inquietação e surpresa no público. Assim, muitos mágicos do momento se apresentavam como físicos recreativos, e de fato lançavam mão de ciência, mesclada com práticas de tom supersticioso que chamavam a atenção, como o mesmerismo e a hipnose (Melo, 2021, p. 532-535).

Nesse sentido, seja pela venda do instrumento de Gambey, seja pelos bilhetes para a "Academia" de Reverdy, havia ali uma ligação com novas sensibilidades e interesses próprios do século XIX, que enchiam os teatros europeus e promoviam o desenvolvimento da cultura científica na Europa. O que essas ocorrências demonstram é que o Rio de Janeiro se constituía, em alguma escala, como ponto de parada no circuito de circulação dos produtos e entretenimentos científicos daquele momento. Tal dinâmica permite compreender o Café Neuville como um ponto de ancoragem local em redes globais de circulação, nas quais objetos, práticas e saberes não apenas se deslocam, mas são reinterpretados, apropriados e

ressignificados em contextos distintos, configurando processos de coprodução do conhecimento (Raj, 2016).

Os bailes do Café Neuville

Nos primeiros anos do Segundo Reinado os bailes eram uma febre na capital do Império. Esses divertimentos constituíam parte central da sociabilidade das classes mais abastadas e aristocráticas da Corte, que fazia oposição e ao mesmo tempo irradiava para as províncias os hábitos da "boa sociedade" (Schwarcz, 2000, p. 111). Não surpreende que os jornais e revistas do momento dedicassem linhas regulares para descrever esses eventos e, assim, expor a elegância ostentada nessas ocasiões (Mauad, 2019, p. 2339).

Embora presentes desde 1808, os bailes vão ganhando novos espaços para além dos oficiais e de celebração das datas cívicas. Assim, a partir de 1815, os setores privados passaram a promover seus próprios bailes, com o pioneirismo da Assembleia Portuguesa que proporcionava esses eventos com regularidade semanal de maio a agosto, e em ocasiões extraordinárias (Suzin, 2021, p. 27).

Na década de 1830, o Café Neuville se insere nesse cenário. O jornalista Danilo Gomes, em sua obra de cunho memorialista, *Antigos cafés do Rio de Janeiro*, ao tratar do café do Largo do Paço, trazendo outras duas referências[6], fala especificamente dos bailes como marca do estabelecimento (Gomes, 1989, p. 167).

De fato, das 30 ocorrências no *Jornal do Commercio* da década de 1830-1839, 19 tratam de bailes. Com tipos diferentes de anúncio, eles foram divididos da seguinte maneira:

Quadro 1 – Anúncios de baile

Categoria de anúncio	Número de ocorrência
Anúncio de bailes promovidos pelo Café	9
Anúncio de bailes que o café vendia bilhetes	4
Anúncio de bailes promovidos pelo Café com ilustração	2
Anúncio de bailes que o café vendia bilhetes com ilustração	4

Fonte: elaboração própria, 2026.

[6] Gomes menciona *O Rio de Janeiro Imperial* de Adolfo Morales de los Rios Filho, e *Memórias da Cidade do Rio de Janeiro*, de Vivaldo Coaracy (Gomes, 1989, p. 167).

À primeira vista, conseguimos notar 12 anúncios para bailes em que o café mesmo promovia, somando os que possuíam ilustração e os que não possuíam; e oito (8) anúncios para bailes que o café vendia bilhetes, somados da mesma forma. Isso não quer dizer, no entanto, que, ao todo, 19 bailes foram anunciados, entre uma categoria e outra. Na verdade, a partir da leitura das fontes, com bailes sendo anunciados mais de uma vez, vemos o café oferecendo ao público sete (7) bailes, e vendendo bilhetes para outros quatro (4). Ou seja, 11 bailes ao todo.

Antes de seguir, cabe pontuar que todos os anúncios que se referem a bailes que o café apenas vendia os bilhetes são promovidos pelo Hotel D'Italia. As informações sobre eles são bastante próximas das informações dos anúncios dos bailes promovidos pelo próprio café. Com foco no café, apresentaremos os bailes de maneira geral, com o entendimento de que quando ele não era, de fato, no café, ele se vinculava ao café como espaço de circulação e mesmo de aproximação no interesse por público.

A primeira entrada desses bailes no jornal, nesse contexto, é de 1835:

> O dono do estabelecimento Café Neuville, Largo do Paço, querendo satisfazer os desejos de muitos seus amigos e fregueses, avisa aos mesmos, que ele se propõe a dar hum Baile no dia 14 do corrente. Querendo que tudo se passe com a devida decencia e boa ordem, as mascaras deveraõ apresentar-se aceiadas e decentes. Os bilhetes são de Rs. 2$000, e vendem-se no dito estabelecimento (Jornal do Commercio, n. 32, 11/02/1835, p. 4).

Vemos no anúncio, como sugere a bibliografia, que o baile se anuncia não como novidade na cidade. Neuville, ao invés disso, diz querer agradar amigos e fregueses ao promovê-lo, demonstrando que talvez o público já conhecesse esses momentos de socialização e festa. O que chama a atenção, entretanto, é o aviso que vem em seguida. A intenção parece ser promover justamente um entretenimento para grupos que tenham alguma noção da etiqueta exigida pela ocasião. Contudo, fica implícito um caráter pedagógico das linhas no jornal. Ainda que os interessados não conhecessem os elementos que constituíam a "decencia" e a "boa ordem" necessária, o anúncio fazia questão de ensinar que máscara "aceiada" era o nível básico exigido.

Embora esse tipo de ação não pareça completamente consciente, o fato de Neuville determinar comportamentos e usos adequados para seu baile, associando-os a um léxico de positivação, ganha um sentido maior do que o de apenas regular uma ocasião específica. Em

seu estudo, Norbert Elias faz largo uso dos manuais de comportamento, desvendando seu uso para a descoberta de minúcias do passado:

> [...] se analisamos os modos de comportamento que, em todas as idades, cada sociedade esperou de seus membros, tentando condicioná-los a eles, se desejamos observar mudança de hábitos, regras e tabus sociais, então essas instruções sobre comportamento correto, embora talvez sem valor como literatura, adquirem especial importância. [...] Mostra com exatidão o que estamos procurando – isto é, o padrão de hábitos e comportamentos a que a sociedade, em uma dada época, procurou acostumar o indivíduo (Elias, 2020, p. 90).

Embora os jornais, e, portanto, os anúncios, sejam impressos de caráter efêmero, completamente diferentes dos manuais de comportamento aos quais Elias se refere na citação apresentada, eles mantêm uma aproximação na medida em que buscam "acostumar" os indivíduos a um comportamento. Assim, podemos inferir que esse primeiro baile do Café Neuville, anunciado no *Jornal do Commercio*, não apenas buscava esgotar seus bilhetes, mas refinar seu público, num processo de mão dupla: o café estabelece sua distinção por ter seus bailes bem frequentados, e confere distinção aos que os frequentam pela observação dos hábitos desejados. Ampliando a lente, podemos perceber os sinais de uma cidade preocupada em promover ocasiões festivas de forma atenta ao comportamento, numa espécie de divertimento regulado, sustentado pela lógica de que cumprir a regra era importante para que a diversão fosse boa.

Outro aspecto dessa ocorrência ainda chama atenção. O preço para participar do baile é de 2$000 réis. Esse é o valor que aparece em todos os anúncios em que há o preço dos bilhetes. Nesse sentido, embora apenas esse dado não permita afirmar quem frequentava os eventos, é possível perceber que essa poderia ser uma forma de selecionar quem participaria, traçando um corte mínimo a partir da possibilidade de comprar o bilhete.

Nos bailes das elites, sobretudo no Segundo Reinado, vemos imperar a pompa das roupas e a etiqueta no trato, além das danças diligentemente aprendidas e ensaiadas, num conjunto de hábitos aristocráticos. O Cassino Fluminense, fundado em 1845 e instalado em um edifício de arquitetura neoclássica, frequentado pela família real, promovia esses encontros entre os nobres e burgueses mais abastados da capital do Brasil. Só frequentavam suas festas aqueles que pudessem comprar as cotas e manter o pagamento de taxas. Assim, dinheiro e hábitos formavam a exclusividade distintiva restrita das classes mais altas (Needell, 1993, p. 88, 100).

Em escala diferente, alguns anos antes, os bailes do nosso *corpus* podem demonstrar um mecanismo próximo a esse. Máscaras adequadas e 2$000 eram as chaves de entrada. Em outra ocorrência, inclusive, vemos a máscara como ponto de mudança na regra da vestimenta: "Adverte-se que só os mascarados seraõ admitidos de jaqueta" (Jornal do Commercio, n. 29, 08/02/1836, p. 4). Não há outras menções a quais deveriam ser os trajes, mas vemos que há a possibilidade de mudança de regras ou de concessão de privilégio aos que se apresentam a caráter.

Outros elementos interessantes surgem nos anúncios e nos dão ideia de como ocorriam esses bailes. Música é a presença mais destacada nesse sentido. Apresentações de orquestras embalavam a festa, com "concertos executados pelos melhores artistas desta capital" (Jornal do Commercio, n. 208, 27/09/1835, p. 4). E em outros casos, propagandeava-se dizendo que o baile contaria "com huma magnifica Orchestra, que executará novas, bellas symphonias" (Jornal do Commercio, n. 19, 26/01/1836, p. 4). Como sugeriu Gilberto Freyre (2004, p. 151), ouvia-se cada vez mais música francesa e italiana; não surpreende que essas sejam as referências dos dois estabelecimentos promotores dos bailes aqui apresentados.

Além disso, sendo os bailes à noite, o que ocorreria no dia 30 de novembro de 1835, promovido pelo Hotel D'Itália e com bilhetes vendidos no Café, fazia questão de informar que "Todas as salas do Hotel achar-se-hão iluminadas" (Jornal do Commercio, n. 237, 27/10/1835, p. 4). Comida e bebida também eram servidas com diligência: "Sabbado, 21 do corrente, terá lugar no café Neuville, o segundo baile mascarado com grande Orchestra; n'uma sala contigua haverá todas as qualidades de comidas, vinhos e refrescos" (Jornal do Commercio, n. 231, 18/10/1837, p. 3).

Dessa forma, o que se percebe é uma articulação de escolhas que preenchem o baile com música, iluminação, comidas e bebidas, propiciando um ambiente onde era possível socializar em torno de elementos europeizados. A ocasião mediava a convivência, regulando os referenciais festivos.

Outro aspecto interessante é que em alguns casos o baile é anunciado em vista de uma ocasião: "Por ser o ultimo sábado antes da Quaresma, haverá baile no dia 28 do corrente, no estabelecimento café Neuville, Largo do Paço (Jornal do Commercio, n. 44, 25/02/1835, p. 3). Outras ocorrências, ainda, falam no Entrudo:

> Ultimo Baile Mascarado [...] sendo o entrudo em todos os paizes a época assignalada para os disfarces, Angelo Squassafich aproveita a ocasião para dispôr

> por mais huma vez as salas do seu Hotel, a fim de que a mocidade fluminense possa ali gozar dos prazeres que occasionão taes reuniões. Duas grandes orchestras executarão novas symphonias. Em salas particulares, servir-se-hão ceias com aceio, e conforme o gosto dos hospedes [...] vendem-se os bilhetes no café do Commercio, rua Direita n. 67, e no largo do Paço, Café Neuville. Preço 2$000 rs (Jornal do Commercio, n. 29, 08/02/1836, p. 4).

O Entrudo era uma celebração realizada nos dias próximos ao início da quaresma, presente na América portuguesa desde o século XVII e muito popular no XIX brasileiro (Monteiro, 2010, p. 2). De acordo com o historiador Luiz Felipe de Alencastro, no correr do século XIX, o Entrudo foi relegado à margem em favor do carnaval:

> Separou-se a festa da rua, popular e negra, embora de origem portuguesa – o entrudo –, da festa do salão branco e segregado, o carnaval. Tudo começou em meados dos anos 1840, quando uma trupe italiana, falida na corte, resolveu se virar e organizou no Teatro São Januário "um carnaval veneziano de máscaras". Alguns anos depois, um editorial do *Jornal do Commércio*, sob o título "o nosso Carnaval", saúda o êxito da nova festa: "O Carnaval [...] é mil vezes preferível ao entrudo de nossos pais, porque é mais próprio de um povo civilizado e menos perigoso a saúde". Civilizado porque mais europeu. Menos perigoso a 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. Ao contrário, no novo Carnaval havia entrada paga (Alencastro, 2019, p. 559).

A descrição apresentada mostra, semelhante ao que ocorreu com as casas de pasto e os restaurantes, a vinculação de elementos civilizados a um tipo de celebração em detrimento de outro. Mais uma vez, o cenário é o Segundo Reinado. Os bailes aqui apresentados, no entanto, embora celebrando o Entrudo, têm pouca semelhança com a descrição dada por Alencastro. De fato, o Entrudo nas ruas do Rio de Janeiro era festejado com limões-de-cheiro e outras brincadeiras do tipo, como o próprio Debret retratou em uma de suas pranchas, chamando de carnaval e comparando com o que se fazia na França e na Itália:

> O Carnaval no Rio de Janeiro, e em todo o interior do Brasil, geralmente não se assemelha aos bailes de máscaras, nem aos ruidosos desfiles de pessoas fantasiadas que, em nosso país, circulam a pé ou de charrete pelas ruas mais movimentadas, nem às corridas de cavalos tão comuns na Itália (Debret, 2015, p. 103).

Apesar disso, o baile acima descrito é de máscaras, ritmado não pelo tambor dos lundus negros das ruas, mas por orquestra e sinfonias europeias. O serviço é feito, segundo anunciado, com asseio. Há salas particulares, comidas diversas e entrada paga. Nesse mesmo caminho, os anúncios com ilustração apresentam novas camadas desse processo:

Figura 1 – Anúncio de baile com ilustração



Fonte: Jornal do Commercio, n. 239, 27/10/1837, p. 4.

Todos os anúncios com ilustração descritos no Quadro 1 trazem exatamente a mesma imagem do anúncio de 27 de outubro de 1837. A figura no centro da publicidade, que aparece em movimento, com guizos nas extremidades da roupa, do adereço da cabeça e nas pernas, possui um caráter arlequinesco, vinculado a celebrações de máscaras do Velho Mundo. Trazendo um instrumento musical e uma espécie de boneco nas mãos, ele faz referência à diversão da música e do espetáculo, que era o foco das ocasiões.

Cabe pontuar que em jornais a posição e o tamanho dos textos nunca são irrefletidos. Elementos, formas, posições e modos de escrever são usados na medida em que atendem a interesses específicos (Barros, 2023, p. 107). Assim, ao trazer a imagem do repertório festivo de cunho europeu, o anúncio sugere que sua festa, sendo ou não no Entrudo, é definida pelos padrões da civilidade, ou, como apontava a primeira ocorrência apresentada, da decência e da boa ordem. Distante das brincadeiras de limões-de-cheiro, a festa mantinha, no repertório dos disfarces, o caráter de suspensão das normas, embora de forma regulada.

A imagem é usada para chamar a atenção para o baile e pode ser compreendida, ainda, como uma forma de proporcionar uma experiência visual antecipada da estética mobilizada na ocasião. Informa-se e encena-se o baile nas páginas do jornal.

Considerações finais

O Café Neuville, no Largo do Paço, foi um estabelecimento de forte ligação com referências francesas, tendo na década de 1830-1839 a maior atividade nos jornais presentes na Hemeroteca Digital. Distante dos cafés do começo do século, segundo apontam os relatos de viajantes e a escassa historiografia sobre o tema, o Neuville concentrou suas atividades, ao longo da década, de forma a vincular-se a modelos europeus.

Desde a chegada da corte, em 1808, notamos um processo de civilidade em curso, que na década de 1830 tem alguns de seus indícios presentes no Café do Largo do Paço. Assim, arquitetura, nomenclatura, sociabilidades, alimentação e diversão convergem para compor um estabelecimento que se apresenta como adequado e propõe à cidade um serviço ligado à distinção social, uma vez que marcadamente vinculado aos ideais urbanos da Europa.

Longe de querer traçar panoramas da cidade, esse estudo evidencia a minúcia das mudanças que apontam para um projeto civilizatório maior. O café nesse sentido se põe enquanto *locus* de um processo que tem nesse mesmo estabelecimento um aspecto de sua afirmação. Ele promove a regularização do espaço através de sua presença, mas também por meio daquilo que proporciona em termos de consumo, circulação e sociabilidade. Anunciar-se com endereço ali ou sentar-se para consumir algo e realizar a compra de livros sobre os últimos acontecimentos da política europeia reordenam o espaço urbano e criam conexão entre ele e as demais cidades capitais consideradas civilizadas, onde esses hábitos estavam consolidados no cotidiano.

Com isso, não adotamos a lógica de compreensão desse espaço como a de uma reprodução plena do modelo de café europeu, mas de sua adaptação para a realidade da capital, orientada não pela cópia, mas pelas tentativas de aproximação possíveis. As práticas cotidianas analisadas no café desenham um quadro em que se pode notar adaptações e reformulações que, embora se estruturem nas bases locais, se realizam a partir do verniz estrangeiro. Se havia a realização de bailes no Entrudo, de forte vinculação com a cidade e seu passado colonial, os modos de celebrar deslocavam a referência para ideais distantes daqueles popularmente conhecidos, estabelecendo novas formas de compreensão e participação na festa.

Notamos, assim, que a Corte, sede do Império no século XIX, exigia não apenas uma reorganização material da cidade, mas a construção de um novo regime de sociabilidade, no qual práticas cotidianas passavam a ser reguladas por códigos de comportamento associados à

ideia de civilização. O Café Neuville, nesse contexto, não pode ser compreendido apenas como um estabelecimento comercial, mas como um dispositivo ativo na produção dessa nova ordem social.

Nele, articulam-se consumo, circulação, distinção e sociabilidade, compondo um espaço no qual se ensaiam formas de convivência que projetam uma cidade idealizada — elegante, ordenada e moderna. No entanto, essa construção se dá de forma tensionada, marcada por silenciamentos, adaptações e negociações constantes entre o local e o estrangeiro. Mais do que reproduzir modelos europeus, o que se observa é a constituição de uma modernidade situada, na qual a europeização opera como horizonte normativo, mas se realiza por meio de acomodações práticas e simbólicas.

Nesse sentido, o "mais bello ornamento" do Largo do Paço não é apenas uma referência estética, mas a expressão de um projeto de cidade em construção, no qual o cotidiano se torna o principal campo de disputa e afirmação da civilidade.

Referências

ALENCASTRO, Luiz Felipe. Vida privada e ordem privada no Império. *In*: ALENCASTRO, Luiz Felipe (org.). **História da vida privada no Brasil, v. 2**. Império: a corte e a modernidade nacional. São Paulo: Companhia das Letras, 2019. E-book (EPUB).

ALENCASTRO, Luiz Felipe (org.). **História da vida privada no Brasil, v. 2**. Império: a corte e a modernidade nacional. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

ALGRANTI, Leila Mezan. O consumo de bebidas e os espaços de sociabilidade no Rio de Janeiro no fim do período colonial 1808-1821. **SEMATA, Ciências Sociais e Humanidades**, v. 21, p. 65-80, 2009.

BARBOSA, Everton Vieira. **Páginas de sociabilidade feminina**: sensibilidade musical no Rio de Janeiro Oitocentista. São Paulo: Alameda, 2018.

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

BARROS, José D'Assunção. **O jornal como fonte histórica**. Petrópolis: Vozes, 2023.

BELLUZZO, Rosa. **Machado de Assis**: relíquias culinárias. São Paulo: UNESP, 2010.

BOURDIEU, Pierre. **El sentido social del gusto**: elementos para una sociologia de la cultura. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2014.

DEBRET, Jean Baptiste. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil**. São Paulo: Imprensa Nacional, 2015 [1834-1839].

DIAS, Nathália Vivaqua. **Casas de pasto e restaurantes no Rio de Janeiro**: uma análise comparada através dos periódicos (1809-1890). 2025. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História Comparada, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2025.

EDMUNDO, Luiz. **O Rio de Janeiro no tempo dos vice-reis – 1763-1808**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2000.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador. v. 1**. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador. v. 1**. Rio de Janeiro: Zahar, 2020.

FARIA, P. C. **Pianismo de Concerto no Rio de Janeiro do Século XIX**. 1996. Dissertação (Mestrado em Música) – Escola de Música da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1996.

FLANDRIN, Jean Louis. A distinção pelo gosto. *In*: CHARTIER, Roger (org.). **História da Vida Privada, v. 3**: da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

FREYRE, Gilberto. **Sobrados e Mucambos**. São Paulo: Global Editora, 2004.

GOMES, Danilo. **Antigos cafés do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Kosmos, 1989.

GOODMAN, Matthew. Scientific Instruments on the move in the North American Magnetic Survey, 1843-1844. **Scientia Canadensis**, Edmonton, v. 39, n. 1, p. 1-26, 2016.

HABERMAS, Jürgen. **Mudança Estrutural da Esfera Pública**: investigações sobre uma categoria da sociedade burguesa. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

HEROLD, Marc W. Gelo nos Trópicos: a exportação de "Blocos de cristais da frieza ianque" para Índia e Brasil. **Revista Espaço Acadêmico**, v. 11, n. 126, p. 145-161, 2011.

KARASCH, Mary Catherine. **A vida dos escravos no Rio de Janeiro (1808-1850)**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

LACERDA, Danilelle Christine Othon. **O negócio do livro e suas estratégias**: o desenvolvimento do comércio livreiro no Rio de Janeiro e no Recife no início do século XIX (1830-1840). 2025. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História Comparada, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2025.

LAVILLE, Christian; DIONNE, Jean. **A construção do saber**: Manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1999.

LECLANT, Jules. O café e os cafés em Paris. **Revista de História**, São Paulo, v. 39, n. 79, p. 69-83, 1969.

LEITHOLD, Theodor Von; RANGO, Friedrich Ludwig Von. **O Rio de Janeiro visto por dois prussianos em 1819**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1965.

MARTINS, Ana Luiza. **História do Café**. São Paulo: Contexto, 2008.

MAUAD, Ana Maria. Imagem e autoimagem do Segundo Reinado. *In*: ALENCASTRO, L. F. (org.). **História da vida privada no Brasil, v. 2**. Império: a corte e a modernidade nacional. São Paulo: Companhia das Letras, 2019. E-book (EPUB).

MELO, Victor Andrade. Uma diversão entre a ciência e o ocultismo: os espetáculos de mágica no Rio de Janeiro do século XIX (décadas de 1840-1880). **Licere**, Belo Horizonte, v. 24, n. 3, p. 527-574, set/2021.

MELTON, James Van Horn. **The Rise of the Public in Enlightenment Europe**. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.

MONTEIRO, Debora Paiva. O mais querido "fora da lei": um estudo sobre o entrudo na cidade do Rio de Janeiro (1889-1910). *In*: BARRETO, A. *et al*. (org.). **Anais do XIV Encontro Regional da ANPUH-Rio**: memória e patrimônio. Rio de Janeiro: NUMEM, 2010.

MOREL, Marco. **As transformações dos espaços públicos**: imprensa, atores políticos e sociabilidades na Cidade Imperial (1820-1840). Jundiaí: Paco Editorial, 2016.

NEEDELL, Jeffrey. **Belle époque tropical**: sociedade e cultura de elite no Rio de Janeiro na virada do século. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

NUNES, António Duarte. Almanaque da Cidade do Rio de Janeiro para o ano de 1792. **Revista do Instituto Geográfico e Histórico do Brasil**, v. 266, p. 159-290, jan./mar. 1965.

NUNES, António Duarte. Almanaque da Cidade do Rio de Janeiro para o ano de 1799. **Revista do Instituto Geográfico e Histórico do Brasil**, v. 267, p. 150-214, abr./jun. 1965.

RAJ, Kapil. Circulação não é fluidez. [Entrevista concedida a] Matheus Duarte. **Boletim Eletrônico da Sociedade Brasileira de História da Ciência**, Rio de Janeiro, n. 9, 2016. Disponível em: https://www.sbhc.org.br/conteudo/view?ID_CONTEUDO=944. Acesso em: 25 jan. 2026.

SANTANA, Camila Jansen de Mello; STANCIK, Marco Antonio. **História Contemporânea**. São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, 2011.

SANTANA, Kátia Luciene Oliveira Santana. O Café de Neuville: sociabilidade, política e infração no comércio do Rio de Janeiro (1833-1841). **Almanack,** v. 1, n. 28, p. 1-40, 2021.

SCHIVELBUSCH, Wolfgang. **Tastes of Paradise**: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants. New York: Pantheon Books, 1992.

SCHULTZ, Kirsten. **Versalhes Tropical**: Império, monarquia e a Corte real portuguesa no Rio de Janeiro, 1808-1821. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **As barbas do imperador**: D. Pedro II, um monarca nos trópicos. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SCHWARCZ, Lilia Moritz; STARLING, Heloísa Murgel. **Brasil**: uma biografia. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.

SENNETT, Richard. **O declínio do homem público**: as tiranias da intimidade. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

SILVA, Antônio de Morais; BLUTEAU, Rafael. **Diccionario da lingua portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado, e accrescentado por Antonio de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro.** Lisboa: Na Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789.

SILVA, Maria Beatriz Nizza. **A Gazeta do Rio de Janeiro, 1808-1822**: cultura e sociedade. Rio de Janeiro: Editora da UERJ, 2007.

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

SILVA, Roger Aníbal Lambert. **Em nome da ordem**: o Jornal do Commercio e as baralhas da abolição. 2017. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-graduação em História Social da Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, Niterói, 2017.

SPARY, Emma. **Eating the Enlightenment: Food and the Sciences in Paris, 1670-1760.** Chicago: University of Chicago Press, 2012.

SUZIN, Giovana Moraes. **Na batuta dos salões**: música e dança nos bailes em São Paulo (final do século XIX ao início do século XX). 2021. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2021.

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

Fontes

AURORA FLUMINENSE. Rio de Janeiro, n. 726, 25 jan. 1833. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 4 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 96, 6 dez. 1830. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 4 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 103, 1 dez. 1832. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 4 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 136, 21 jun. 1834. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 4 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 162, 23 jul. 1834. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 4 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 233, 17 out. 1834. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 4 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 32, 11 fev. 1835. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 4 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 208, 27 set. 1835. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 4 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 237, 27 out. 1835. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 5 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 44, 25 fev. 1835. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 4 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 19, 26 jan. 1836. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 4 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 174, 11 ago. 1836. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 5 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 29, 8 fev. 1836. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 5 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 239, 27 out. 1837. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 5 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 232, 19 out. 1837. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 4 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 201, 13 set. 1837. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 5 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 231, 18 out. 1837. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 5 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 259, 21 nov. 1837. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 5 abr. 2026.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, n. 35, 12 fev. 1839. Hemeroteca Digital Brasileira, Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/hdb/DefaultNew.aspx. Acesso em: 5 abr. 2026.

Recebido: 21/05/2026

Aprovado: 04/08/2026

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

RECEITAS, PRÁTICAS CULINÁRIAS E CIRCULAÇÃO DE SABERES ALIMENTARES NAS COZINHAS PAULISTAS

Eliane Morelli Abrahão*
Lucia Helena Soares de Lima**

Resumo: Este artigo busca compreender de que modo as receitas registradas em cadernos de mulheres que residiram no estado de São Paulo permitem observar processos de circulação, permanência e ressignificação de saberes alimentares no Brasil. Parte-se das seguintes questões: o que come o caipira? Em que medida a leitura dessas receitas possibilita apreender aspectos do complexo processo de colonização e formação cultural brasileira? Os cadernos de receitas, compreendidos como documentos históricos, evidenciam permanências e transformações relacionadas tanto aos ingredientes quanto às técnicas e aos equipamentos empregados no fazer culinário. Nesse contexto, a recorrência, em cadernos de receitas e livros dedicados à doçaria, de preparações como Manauê, Manuês e broa de pau a pique, entre outras denominações atribuídas ao mesmo quitute, revela as trocas culturais e os processos de mestiçagem que marcaram a constituição da alimentação brasileira desde o período colonial.
Palavras-chave: Práticas alimentares – Brasil; Cozinha caipira; Usos e costumes; Cadernos de receitas; Sociabilidade.

Abstract: This article examines how recipes recorded in notebooks of women who lived in the state of São Paulo may be interpreted as historical sources for understanding the circulation, permanence, and transformation of food practices in Brazil. It is guided by the following questions: what does the *caipira* eat? To what extent do these recipes reveal aspects of the complex processes of colonization and Brazilian cultural formation? Conceived as historical documents, recipe notebooks make it possible to identify continuities and changes related not only to ingredients, but also to culinary techniques, domestic practices, and material culture. In this context, the recurrence, in recipe notebooks and cookbooks, of preparations such as *Manauê*, *Manuês*, and *broa de pau a pique*, among other names attributed to the same delicacy, points to the cultural exchanges, appropriations, and cultural hybridization that have shaped Brazilian food culture since the colonial period.
Keywords: Food History – Brazil; *Caipira* cuisine; Cookbooks; Sociability; Foodways.

* Historiadora/ Centro de Lógica, Epistemologia e História da Ciência – Unicamp e Instituto de Pesquisa da Cozinha Brasileira.
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-6326-3233; E-mail: morelli@unicamp.br

**Historiadora da Ciência – Instituto de Pesquisa da Cozinha Brasileira.
ORCID: https://orcid.org/0000-0003-4174-8894; E-mail: chefluciasoares@gmail.com

> Manauês de mandioca puba: quinhentos gramas de mandioca puba, 500 gramas de açúcar refinado, 18 gemas de ovos, 1 coco ralado, 250 gramas de manteiga, 20 réis d'água de flor, 20 réis de erva doce pisada, deitam-se dentro de uma panela todos estes ingredientes, batem-se bem com colher, quando vai levantando bolhas está pronto, enchem-se as formas e levam-se ao forno (Rego, 2010, p. 193).

Essa receita de manauês revela o multiculturalismo alimentar que caracteriza o Brasil. As "cozinhas brasileiras" constituíram-se historicamente por meio de trocas culturais, permanências, adaptações e ressignificações. Tanto os ingredientes – mandioca puba, coco, especiarias, açúcar e sal – quanto as técnicas de preparo – como o cozimento em banho-maria e o uso da cuscuzeira, por exemplo – evidenciam a imbricação de saberes alimentares provenientes de diferentes matrizes culturais. As receitas culinárias trazem à tona memórias, ancestralidades, conhecimentos sobre a natureza, técnicas de preparo e práticas culturais entre diferentes agentes sociais.

Conforme observa Adolfo Albán Achinte (2010), o projeto colonizador continha pretensões gastronômicas para além das dimensões religiosas e político-administrativas. Nesse sentido, a análise das cozinhas brasileiras exige considerar os processos coloniais que moldaram tanto as práticas alimentares quanto os modos de registro, circulação e interpretação dessas experiências. O predomínio do registro escrito das receitas pode ser compreendido como parte de mecanismos de legitimação cultural vinculados à tradição letrada ocidental e às relações de poder que atravessam a produção e a preservação dos saberes culinários.

A análise articula referenciais da História da Alimentação, da cultura material e da cultura escrita, tomando os cadernos de receitas como documentos históricos capazes de evidenciar práticas de circulação cultural, permanências alimentares e processos de ressignificação culinária. Busca-se compreender de que modo esses manuscritos domésticos preservam saberes, técnicas e práticas alimentares que permitem analisar as dinâmicas culturais envolvidas na formação das cozinhas brasileiras.

O texto estrutura-se em três partes principais: inicialmente, Entrada: discute-se o processo de colonização e os intercâmbios de saberes alimentares; em seguida, Prato Principal: analisam-se os cadernos de receitas enquanto documentos históricos; por fim, Sobremesa: examinam-se as permanências e transformações observadas nas receitas de manauês.

Entrada

Ao voltarmo-nos para o início da colonização até meados do século XX, é perceptível que o fazer culinário não se guiava pelo relógio, mas sim pelo tempo do fogo, do cozinhar lento. Tachos, caçarolas e panelas ficavam sobre o fogo no chão, no fogão à lenha por horas e horas, remexidos por mãos de cozinheiras atentas ao ponto do doce, ao ponto da carne, dos alimentos que estavam sendo preparados.

O que comemos? O que come o caipira? Para responder a essas perguntas, é necessário viajar até os séculos XV e XVI ou antes, se pensarmos nos povos que habitavam as Américas.

As expansões marítimas europeias, para além do achado de ouro e de prata, promoveram intensos processos de circulação de ingredientes, técnicas culinárias e hábitos alimentares entre diferentes continentes. Alimentos que eram originalmente típicos de alguns países tornaram-se parte do patrimônio gastronômico de outros (Baghat *et al.*, 2022, p. 59-86). Troca essa regulada por interesses exploratórios e econômicos.

Nos impérios coloniais, a aculturação aos costumes nativos pelos europeus é feita por meio da interação entre os grupos e, também, pela opressão (Algranti, 2011, p. 4; Cronier *et al.*, 2021, p. 667). A relação entre comida e colonização se estende muito além da sobrevivência. Rejeições e adaptações compõem esse processo, cuja criatividade fez surgir uma nova cozinha (Abrahão, 2025, p. 193-208).

No Brasil isso não foi diferente. Um Portugal integrado às redes comerciais com o Ocidente e o Oriente, trouxe para a colônia mais do que produtos, louça e artefatos de cozinha, além de rituais gastronômicos. Trouxe culturas e civilizações que se somaram às existentes e levaram novos ingredientes e conhecimentos de volta para a Europa.

No que diz respeito à aclimatação de espécies vegetais, a cana-de-açúcar é o maior exemplo de um alimento que influenciou a alteração dos hábitos alimentares ocidentais. Embora intimamente ligado à expansão ultramarina e à conquista colonial, sua trajetória remonta, sob uma perspectiva diacrônica, à expansão agrícola islâmica: o cultivo e o aperfeiçoamento das técnicas de produção já eram impulsionados pelos árabes desde os séculos IX e X no Mediterrâneo (Galloway, 1989; Mintz, 1985; Watson, 1983). Até então, por ser um produto raro e muito valorizado, seu consumo na Europa ficava restrito à nobreza.

A "democratização" desse ingrediente deve-se ao sucesso dos portugueses na exploração da cana em suas colônias atlânticas. Essa expansão da indústria açucareira no

império lusitano transformou o artigo de luxo de meados do século XVI em um item de consumo relativamente comum por indivíduos da maioria das classes sociais no século XVIII (Mintz, 1986, p. 71; Mintz, 2003, p. 34-42; Lemps, 1998, p. 611-62). Como Jean-François Revel (1996, p. 154-175) descreve, dos fortes aromas de especiarias comuns nos potes medievais, passa-se para caldeirões renascentistas cujos aromas são doces e frutados com açúcar.

Os colonizadores tiveram de se adaptar aos ingredientes locais, devido à escassez de produtos oriundos de Portugal, cujo abastecimento dependia do ir e vir das naus. A presença das mulheres indígenas (cunhãs) foi fundamental nos primeiros processos de adaptação alimentar dos colonizadores portugueses. Elas preparavam os alimentos com os produtos que estavam às mãos. Nem sempre era possível atender ao paladar europeu (Abrahão, 2023, p. 111-116). A principal substituição foi a do trigo pela mandioca (*Manihot esculenta*), que constituía a base da alimentação indígena em praticamente em todo o território brasileiro. O milho é outro exemplo de assimilação, ingrediente comum na dieta dos povos indígenas, e está presente até hoje no repertório alimentar de todo o território nacional. Pamonha, canjica, beiju são apenas alguns exemplos. Os povos escravizados, trazidos para trabalhar nas minas de ouro, durante o período da mineração (séc. XVII, XVIII e XIX) também conheciam o milho, sabiam fazer fubá e o utilizavam em diversos pratos. Exemplo disso é o angu, massa cozida de fubá e água que se tornou a base alimentar do sistema escravista (Gomes, 2018). Essa preparação ancestral de matriz africana e indígena antecedeu no Brasil a própria polenta – introduzida posteriormente pela imigração italiana no final do século XIX –, demonstrando como o manejo do milho já estava consolidado como pilar da culinária popular antes da chegada de novas correntes migratórias (Cascudo, 2004; Meneses, 2018).

Pensar São Paulo nesse contexto alimentar remete-nos à pergunta: O que come o caipira? Historiadores como Alcântara Machado, em *Vida e morte do bandeirante* (1978) trouxe elementos da influência bandeirista no cotidiano na formação do povo paulista. Utilizando-se basicamente dos inventários *post mortem*, fonte documental praticamente desconhecida até o momento da publicação do seu livro, Machado (1978, p. 1) faz uma "história do cotidiano paulista" e demonstra a importância da influência cultural na formação e no desenvolvimento do bandeirismo, a partir da análise dos traços materiais da cultura paulista, inquirindo onde "moravam nossos maiores, a maneira por que se alimentavam e

vestiam, o de que tiravam os meios de subsistência (...)". Alcântara Machado (1978, p. 7) tinha claro que o indivíduo era, em última análise, apenas um aspecto subjetivo da cultura.

Com base na fundamentação teórica e metodológica das Ciências Sociais e da Historiografia, Antonio Candido (2023) em sua tese de doutorado "Os parceiros do Rio Bonito: estudo do caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida", analisa o processo de formação das sociedades caipiras e sua transformação nas décadas de 1940 a 1954. Passou por Piracicaba, Tietê, Porto Feliz, Conchas, Anhembi e Botucatu, no entanto seu *locus* principal foi a cidade de Bofete, região centro-sul do Estado de São Paulo.

Nesse sentido, a investigação de Antonio Candido é crucial para olharmos para a região denominada Paulistânia. O autor aponta a atividade nômade do bandeirantismo, com sua economia seminômade, como a responsável pela dieta e pelo caráter do paulista. E assinala que um determinado tipo de sociabilidade caracterizada por suas formas particulares de ocupação do solo e de se relacionar com o grupo, bem como, a incorporação acentuada dos diversos tipos étnicos que compõem essa cultura rústica, resultou em um modo de *acaipiramento* ou *acaipiração.*

A expansão geográfica dos paulistas, nos séculos XVI, XVII e XVIII, além de incorporar território às terras da Coroa portuguesa na América, determinou certos tipos de cultura e vida social, em que uma parcela significativa dessa população estava condicionada ao fenômeno da mobilidade. O conceito de "Paulistânia" na obra de Candido (2023) refere-se à região de influência histórica e cultural bandeirante, abrangendo São Paulo, parte de Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso e Paraná. Esse vasto território aberto pela expansão bandeirista e entradas de características iniciais do vicentino desdobraram-se, no que Antonio Candido considera uma variedade subcultural do tronco português, a que chamou de "cultura caipira".

O caráter itinerante da vida social do caipira paulista estava condicionado à assimilação e preservação de sua origem nômade caracterizada por uma estrutura instável dependente da mobilidade do grupo e voltada para uma economia pautada pelas práticas de presa e coleta. A alimentação era obtida a partir da produção em quintais e ranchos.

Para discutir a dieta do paulista ou do caipira da Paulistânia, Candido (2023, p. 63-76) recorre a outros autores e viajantes, tais como Alfredo Ellis Jr. Otoniel Mota e John Mawe, entre outros. A dieta básica consistia em feijão, milho e abóbora cultivados nas roças. Mawe (1978, p. 66) ao visitar São Paulo, em 1808 menciona que a mandioca era alimento constante no almoço. Os jantares eram mais variados. D'Alincourt (1975, p. 45) em passagem pela vila

de São Paulo em 1818, encontra feijão e milho como pratos do dia a dia e raramente leite, toucinho e alguma carne salgada ou seca. O milho aparece na canjica e em forma de farinha. Garapa e rapadura também estavam presentes nas refeições, uma vez que todos procuravam obtê-los sempre em engenhocas caseiras.

Assim, o meio natural se apresenta inicialmente como um grande celeiro em potencial e que a partir do século XVIII, com o governo de Dom Luís Antônio de Souza Botelho e Mourão, o Morgado de Mateus, em 1765, a agricultura se estabelece como uma ocupação central na Capitania de São Paulo. Plantava-se basicamente roças de feijão, mandioca e milho. Sua ração correspondia a porções mínimas para garantir o sustento, a exemplo dos sertanistas. Estes, tiveram como complemento: coleta, caça e pesca – o que representou uma forma viável de sobrevivência desses grupos.

Compunham, assim, o triângulo básico do caipira o feijão, o milho e a mandioca, triângulo esse alterado tempos depois com a substituição da mandioca pelo arroz.

Muito embora, no estudo de Cândido, a mandioca esteja classificada, como o mantimento, em São Paulo e área de influência paulista predominou o milho. Além da simplicidade de técnicas de plantio e manutenção, o milho estava bem adaptado ao clima, às condições de solo, era fácil transportar seus grãos nas longas jornadas, seu cultivo não exigia cuidados, além de oferecer uma colheita no prazo máximo de seis meses.

O milho podia ser consumido na espiga, assado ou cozido ou ainda ralado como pamonha e curau; como milho branco na canjica; como pipoca, quirera ou pilado feito fubá mimoso ou grosso; e beiju. O milho também era a base da culinária de forno, nas áreas onde predominava a cultura caipira. Fazia-se biscoitos, bolinhos, bolão e broas numa ubiquidade inferior apenas à farinha de trigo, além de sua importância na alimentação dos animais.

O modo de preparo coube aos colonizadores. Por um lado, eles desde muito cedo introduziram a criação de animais trazidos da Europa, seus conhecimentos e técnicas culinárias - procedimentos de cocção – assar, cozer, guisar, refogar, grelhar e pilar –, nos métodos de temperar e de conservar os alimentos – com adição de sal ou de açúcar e defumação –, nos artefactos de preparo e consumo – caldeirões, tachos de cobre, formas de bolo de diversos formatos – e, nas receitas culinárias e rituais da alimentação (Algranti, Asfora, 2014, p. 262-265). Por outro lado, os colonizadores aprenderam, em contato com os povos originários, a se utilizarem das roças e quintais como os principais fornecedores de produtos para as refeições diárias na Colônia.

A cozinha configura-se como o espaço por excelência das trocas culturais e gastronômicas. Se um ingrediente expressa a identidade de um território, sua aplicação em uma receita ou cardápio resulta da combinação de conhecimentos, experiências e práticas culinárias. Paralelamente às dinâmicas globais de circulação de insumos, a análise dessas práticas exige adentrar o ambiente doméstico. Quando separada da sala, a cozinha assume uma dimensão conceitual ambígua, referindo-se tanto ao local de preparo quanto ao próprio alimento pronto para o consumo. Na casa roceira paulista, esse espaço exercia uma função aglutinadora: a família e os visitantes reuniam-se ao redor do fogo e da grande mesa para partilhar refeições e vivenciar a sociabilidade. Essa centralidade é destacada por autores como Cornélio Pires (1927), Marina Maluf (1995) e Maria Paes de Barros (1998). Na mesma linha, Carlos Lemos (1999, p. 207) observa que nessa sala adaptada a cozinha "todos se reuniam à volta da enorme mesa, ao redor do fogo aceso no chão, sobretudo nos dias frios".

Eliane Morelli Abrahão (2010, p. 124) em pesquisa sobre as casas paulistas identificou que as cozinhas, tanto nas casas das famílias da elite açucareira como das camadas mais pobres da população, ficavam dispostas em uma área externa ao prédio principal, em uma espécie de rancho. Isso evitava que o cheiro e a fuligem adentrassem ao corpo principal da residência. Esse traço foi uma marca e herança do bandeirismo conforme aponta Carlos Lemos (1976).

No final do século XIX para o início do XX, as cozinhas deixariam de ser mal-cheirosas e feias para se tornarem limpas, claras e belas. Ocorreram modificações nos utensílios, o espaço de uso exclusivo das louças de cerâmica, dos alguidares, das gamelas e das panelas de ferro passou a receber louças vidradas, faianças portuguesas e faianças finas inglesas, além dos utensílios como as batedeiras de ovos e de manteiga manuais e o moinho de café em substituição ao pilão. O fogão a lenha passaria a ter um outro companheiro, os fogões de ferro fundido, também chamado de fogão econômico. Esses fogões chegaram a São Paulo por volta de 1880, com o incremento das ferrovias e com a isenção das taxas alfandegárias para a importação de máquinas e demais bens de consumo. Passados alguns anos eles passariam a serem fabricados no Brasil, na fábrica de fogões São Pedro, no Rio de Janeiro como revela Maria Cecília Naclério Homem (2006, p. 56).

As cozinhas constituíam espaços centrais da sociabilidade doméstica e da organização do trabalho alimentar. Nesse espaço, as mulheres eram as regentes, controlavam os mínimos detalhes e impunham seus desejos. Ainda que pertencesse ao mais rico palacete, esse era o

cômodo em que a praticidade dos móveis e utensílios se sobrepunha à suntuosidade. Com os cadernos de receitas em mãos, as senhoras orientavam suas ajudantes na produção dos pratos salgados e dos doces. É nesse espaço que as avós, mães, filhas, tias e amigas trocam saberes culinários, conversam sobre suas vidas e perpetuam saberes de forma escrita e oralmente.

Prato Principal

Os manuscritos domésticos, de caráter predominantemente íntimo, foram pensados para a circulação privada, na qual as necessidades do labor alimentar diário ou festivo pudessem ser contempladas. Nesse sentido, as autoras fizeram suas escolhas para os momentos do uso prático e doméstico de seus escritos ou, simplesmente, com o intuito dar continuidade a uma prática de escrita feminina própria que lhes era acessível. Trata-se de valiosos documentos para um estudo histórico da alimentação, propiciando reflexões sobre a evolução e transformações culturais, sociais e econômicas da sociedade.

Ao trabalhar com os cadernos de receitas, busca-se discutir formas de leitura das receitas que vão da identificação dos produtos utilizados para seu preparo, os tempos e combinações e, em muitos casos, os objetos que seriam usados.

Por outro lado, as mesmas instruções culinárias produzidas em épocas diferentes, podem indicar as permanências e as mudanças no uso de ingredientes, na feitura e nos utensílios e equipamentos utilizados. A modernização atinge o nosso paladar. Seja com a introdução de ingredientes e comidas industrializadas ou com o avanço tecnológico.

Esses receituários são retratos fiéis do gosto de uma família ou ao menos, daquela pessoa encarregada de moldar este gosto, em geral, a dona de casa. Esses cadernos, sobreviventes do constante manuseio, do fogo e da gordura, são o último baluarte da liberdade de escolha da família em relação àquilo que deve compor sua dieta alimentar. Sua organização aleatória, na maioria das vezes, não deixa de denotar uma lógica interna múltipla e variável segundo gostos e gerações.

A confecção desses compêndios é tão aleatória que, segundo relatos coletados durante a pesquisa junto a uma família residente na capital paulista, identificamos que a filha mais velha tinha por hábito pedir a sua mãe que explicasse detalhadamente como a mesma preparava a rosca D. Amélia, por exemplo, para que, na ausência de sua mãe, essa jovem conseguisse reproduzi-la. Do mesmo modo, quando uma tia materna se dirigia à sua casa para ajudar nos preparativos de festas, Elisabeti Oliveira registrava as instruções dos pratos que

estavam sendo preparados, com o intuito de perpetuar esses saberes ou apenas reproduzir as receitas.

Se dirigirmos um olhar mais abrangente sobre o *know how* alimentar, veremos que a cozinha, em muitos momentos, é uma arte de tradição oral e de imitação direta. Esse tema foi abordado por Jack Goody (1988, p. 153) em estudos empreendidos junto a tribos africanas. Segundo Goody, nas culturas africanas as receitas seriam passadas de geração a geração somente pela oralidade e os pratos oriundos dessa prática, ele considera como culinária rural que são preservadas, de certa forma implicitamente nas receitas escritas, sejam elas de caráter medicinal, culinário ou mágico. O autor entende que nas culturas ágrafas, no momento de preparar os alimentos os padrões seguidos são semelhantes aos nossos. Nas palavras de Jack Goody (1988, p. 157): "Para cada refeição há uma reunião dos ingredientes, seguida de uma fase de preparação, na qual adentram os conhecimentos transmitidos pela 'tradição' e não pelos livros de receitas".

Nas culturas letradas, os cadernos de receitas têm papel importante porque são a um só tempo, texto de gulodices e um breviário de transmissão de saberes de tradições culinárias familiares, que foram sendo modificadas a partir do contato das senhoras com suas quituteiras, das mães com as filhas, entre comadres e amigas. Vemos a influência cultural das negras livres e escravas, por meio de toda sorte de doces locais: os manauês, sonhos, raivas, sequilhos, alfenins, suspiros, cocadas e puxa-puxas, feitos com mel de engenho. Sérgio Buarque de Holanda (1994), em Caminhos e Fronteiras discorre sobre o uso do milho e as "heranças indígenas" nas técnicas e iguarias fundamentais na construção da base culinária paulista (1994). Neste caldeirão cultural de mesclas e recriações constantes da cozinha brasileira, fica difícil definir a origem de uma receita em sua forma de preparo ou de consumo. Essas transformações ocorridas, a partir deste contato entre as senhoras e suas cozinheiras, foram ocorrendo de maneira quase imperceptível; deste modo, somente os olhares mais atentos são capazes de identificá-las e enumerá-las.

As receitas de comida nos revelam as técnicas de preparo empregadas, a modernização dos utensílios domésticos e dos espaços da casa, os ingredientes disponíveis à época do estudo, as perpetuações e descontinuidades das iguarias, se os ingredientes foram colhidos diretamente dos quintais das casas. O tipo de caderno utilizado pode indicar nomes de estabelecimentos comerciais existentes na cidade. Enfim, a análise dos receituários culinários

permite apreendermos o essencial da dinâmica da sociedade durante um longo período marcado por transformações e pelas tensões a elas inerentes.

A nomenclatura dos pratos é um capítulo à parte. Aos doces e bolos eram dados nomes espirituosos, alegres e sonoros transmitindo um ar tradicional que nos transportava aos tempos de nossas ancestrais: a cavaca, o alfenim, o manauê, a babelinha, a aletria d'ovos e a tradicional rabanada natalina, conhecida naquela época pela expressão de fatias doiradas.

Sobremesa

Nessa seção nos deteremos sobre o Manauê. A escolha desse quitute deve-se ao fato de se tratar de um doce carregado de memória, preparado tanto para o cotidiano quanto para os festejos juninos, cujas diferentes versões e nomenclaturas descortinam permanências, reelaborações e ressignificações alimentares.

A escolha desse universo documental, os cadernos de receitas manuscritos, justifica-se por sua centralidade na apreensão das práticas alimentares e da escrita de si feminina no Brasil entre o XIX e o XX. A aproximação a esse *corpus* deu-se a partir do livro publicado por Eliane Morelli Abrahão (2018), que mapeou e analisou oito cadernos manuscritos inéditos redigidos por três mulheres da elite econômica, política e intelectual paulista: Custódia Leopoldina de Oliveira (*c.* 1863-1873), Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro (1900-1940) e Barbara do Amaral Camargo Penteado (*c.* 1895-1940). Esses documentos estão sob a guarda do Centro de Memória da Unicamp.

No processo de releitura dos manuscritos analisados por Abrahão, foram identificadas nove instruções de preparo de manauês, registradas sob diferentes denominações: Manauês, Manauê Seco, Manaqué, Manaué, Managués, Manauê da Joaninha, Manués e Manués do Pará. Optou-se por manter as grafias originais da nomenclatura dada por essas três mulheres porque entende-se que essas variações ortográficas e fonéticas são compreendidas não como incorreções, mas como vestígios das dinâmicas de circulação cultural, oralidade e regionalização das práticas alimentares no Brasil. As diferentes denominações do quitute evidenciam adaptações linguísticas, sotaques regionais, formas populares de pronúncia e processos históricos de transmissão dos saberes culinários, preservados tanto pela escrita quanto pela tradição oral.

Henry Notaker (2017, p. 98-99) dedica um capítulo de seu livro *A History of Cookbooks* à nomenclatura das iguarias. No caso específico desse quitute, diferentes hipóteses

podem ser levantadas. Uma delas associa a expressão "broa de pau-a-pique" às técnicas construtivas das habitações coloniais erguidas em pau-a-pique. Outra possibilidade relaciona a denominação "Manué" a uma forma popular e bem-humorada de se referir ao nome Manuel, adaptada às formas coloquiais de pronúncia presentes nas culturas caipiras e rurais.

A denominação dessas broas frequentemente assume caráter jocoso, recebendo diferentes nomes na região Sudeste, como: *broa de pau-a-pique*, *joão-deitado*, *mané-deitado*, *mané-pelado* e *mata-homem*, entre outros. É possível que essas denominações também dialoguem com tradições populares presentes em culturas afro-brasileiras, hipótese que demanda investigação mais aprofundada. As broas de pau-a-pique tiveram grande importância na alimentação dos tropeiros, que as transportavam em seus bornais e contribuíram para sua difusão em diferentes regiões brasileiras.

A expressão utilizada por Guilherme Figueiredo (1964, p. 56) descortina as interpretações racializadas, características de seu contexto intelectual, quando descreve o manuê como uma "iguaria indígena e 'civilizada' pela mão do negro". Nessa mesma linha, a pesquisadora Marcela Sullis (2017, p. 36-44) afirma que: "A broa é uma preparação à base de milho de influência indígena. Feita com massa de milho, enrolada na folha de bananeira e assada tradicionalmente na brasa: esse é apenas um dentre os diversos modos de se fazer a broa de milho."

No entanto, essas afirmações são hipóteses, visto que não há como confirmarmos, mas sim, trata-se de uma possibilidade de preparo devido à sua semelhança com outros produtos indígenas, inclusive, o "mbyta guarani" que é uma pasta de milho cozida em folhas de caeté ou de milho, assada entre as brasas, como o manuê.

Luís da Câmara Cascudo (1983, p. 662) identifica o manuê como sendo "[...] de simplicidade rústica da veneranda guloseima, contemporânea do povoamento dos sertões, manhãs do séc. XVIII." O autor classifica esse quitute como um doce popular para merenda, um engodo, engana fome. Cascudo afirma também, que apesar de haver manuês de muitas espécies, os de milho são os preferidos. E, por fim, esse folclorista critica a presença de agentes de crescimento maculando as receitas tradicionais da iguaria.

O escritor José de Alencar (1871) também menciona os manuês, em seu livro: *O tronco do Ipê*. Em uma passagem, Alencar (1871, p. 130) relata que na véspera do Natal, no Vale do Paraíba, região do estado de São Paulo: "(...) pretas da cozinha ocupadas em diversos misteres, como arear as caixas de manuês, bater pão de ló, ralar gengibre e cidra para os

pasteis, e cortar as folhas de bananeira para as mãe-bentas". Essa descrição indica que os manuês também podiam ser preparados em formas, além de revelar que esse doce havia conquistado também, os paladares mais requintados. Considerando a industrialização e o comércio de formas para bolos, é natural que os manauês tenham deixado seu formato de broa e a embalagem rústica de folha de bananeira, para aparecerem em caixas de metal, porque esses recipientes precisavam ser areados.

Encontra-se referências também aos manuês de bacia, isto é, massas de manuê assadas em bacias (tabuleiros). Diuner Mello (2003, p. 53), historiador paratiense, afirma que a origem do Manuê ou Manauê se confunde com a de Paraty. A fartura de melado de cana é responsável pelo sabor desse bolo que contém açúcar, gordura, fermento, farinha de trigo e de mandioca. Também há registros de receitas antigas com melado e fubá de milho, na região de São Paulo.

Com isso, podemos observar que há uma relação entre os Manuês e os Bolos de bacia, como nos mostra esta receita recolhida por Maria Lectícia Monteiro Cavalcanti (2009, p. 263), em Pernambuco: "Bolo de bacia – Ingredientes: 10 xícaras de chá de massa de mandioca, 6 xícaras de chá de açúcar, 500g de manteiga, 12 ovos, 6 xícaras de leite de coco puro, 1 pitada de sal". A leitura atenta dessa receita revela que essa iguaria nada mais é do que um manuê. Ao analisarmos outras receitas de bolo de mandioca, massa puba, aipim, macaxeira ou de Mané pelado deparamo-nos com uma composição de ingredientes e quantidades similares à essa. Do mesmo modo que o bolo pé-de-moleque do Nordeste, os bolos de batata doce, de cará, de inhame, de leite, etc., fazem parte do extenso grupo de manuês, embora possam ser apresentados embrulhados em folhas de bananeira, caeté ou palha de milho, ou acomodados em tabuleiros, forminhas ou formas de furo central.

O preparo e consumo dos manauês não era exclusividade das populações indígenas. A partir de extensa pesquisa, vimos que entre os Bacongos de Angola preparavam o *Dikende*. Que quitute é esse? Nas palavras de Antonio Fonseca, citado por Nei Lopes no Dicionário Banto, o dikende é uma pasta de milho fresco que depois de enrolado em folhas de bananeira é assado ou cozido (Fonseca *apud* Lopes, 2012, p. 215).

Pode-se afirmar que o hábito de consumo do Manauê está na mesa dos paulistas. Nas receitas de manauê de milho preparadas nas cozinhas cotidianas, o fubá não costumava dividir seu protagonismo com outras farinhas, embora fosse comum, em algumas regiões do Brasil, o acréscimo de algum tubérculo ou abóbora.

Como apontado anteriormente, os cadernos de receitas manuscritos analisados por Abrahão (2018) revelam diferentes receitas dessa iguaria, como é o caso de Custódia Leopoldina de Oliveira, uma das autoras estudadas, que traz quatro indicações desse quitute. São elas: Manauês, Manauê Seco, Manaqué e Manaué. Entre as receitas que incluem o milho como ingrediente estão:

> **Manaqué -** 2 pratos de fubá, 1 de arroz, 1 prato cheio de cará cozido e coado, meio prato de gordura. Querendo bota-se manteiga, ou queijo, ovos o quanto quiser, e açúcar o quanto adoce, cravo, canela, erva-doce. Amassa-se bem ao ponto mais grosso que para pão-de-ló e não encha muito as forminhas (Custódia, Livros 1-4).

Manauês de farinha de arroz, farinha de trigo, araruta e de fubá de milho são encontrados, como pode-se observar na receita de Manaqué, anotada por Custódia. A presença do fubá de arroz indica, possivelmente uma redução na proporção do uso do milho, detalhe este que pode ter relação com o fato do fubá de milho ser associado à base da alimentação de cativos e animais.

A farinha de arroz era um ingrediente mais nobre, muito comum na doçaria conventual portuguesa, e a base das mães-bentas, bolinhos que se popularizaram no Brasil a partir do séc. XVIII. As Clarissas do Convento da Ajuda, no Rio de Janeiro, abasteciam as festas das famílias ricas com seus doces, e, entre eles, a mãe-benta era o mais famoso. Certamente, o fubá de arroz elevaria o padrão da iguaria. A receita segue com a adição de um prato de cará cozido e peneirado, a fim de se obter uma massa compacta, à qual se acrescentaria também um prato de gordura que nesse caso, podemos supor que seja a banha de porco. Imediatamente, no entanto, vem a sugestão de manteiga ou queijo à gosto, o que ajudaria a corrigir o sabor e requintar o paladar. A adição indefinida de ovos, açúcar e especiarias a gosto indicam um compromisso com a privacidade da receita. No contexto colonial, a presença de três tipos de especiarias, indica a permanência de sabores do reino, mas, certamente, pretende reforçar o refinamento e a classe social à qual a família pertence. A orientação seguinte do "ponto mais grosso que para pão-de-ló" e para "não encher muito as fominhas" podem servir de pista para cozinheiras mais experientes.

Custódia provavelmente atenta a esse detalhe de produzir uma iguaria mais delicada, traz uma receita que não leva o fubá de milho como ingrediente, conforme evidenciado na receita:

> **Manaué -** 2 pratos de fubá de arroz, 1 prato de cará cozido e coado, meio prato de gordura, querendo bota-se manteiga, queijo, ovos quanto quiser e açúcar quanto adoce. Amasse bem em ponto mais grosso que pão-de-ló e não encher muito as forminhas (Custódia, Livros 1-4).

A comparação das duas receitas apresentadas, Manaqué e Manaué, nota-se que a diferença está apenas na supressão total do fubá de milho, na segunda instrução. As demais orientações mantiveram o padrão da primeira. Trata-se provavelmente do surgimento de uma nova quitanda segundo adaptações do paladar, do gosto pessoal e da classe social da família.

Ao analisar as receitas anotadas por Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro, a instrução Manaués (Joaninha) traz a observação de que o preparo deve ser feito com o milho vermelho. Trata-se de uma variedade de milho crioulo, cultivado pelos povos originários, uma espécie ancestral das Américas. A cor vermelha dos grãos deve-se à presença de antocianinas e outros pigmentos naturais.

A receita de Anna Henriqueta segue uma linha de manuaê aparentemente mais rústica. O milho vermelho verde ralado remete às receitas de povos originais, pois, tanto o "Mbyta" guarani quanto o "Dikende" africano são produzidos a partir do milho verde ralado e depois assado em folha de caeté ou bananeira. A instrução diz:

> **Manaués (Joaninha)** - Rale 4 dúzias de milho verde bem tenros e vermelhos: rale um coco, misture ao milho: esprema n'um guardanapo: tire bem o suco: adoce a vontade, junte ½ colher de manteiga: leve ao fogo em vasilha alouçada, mexendo sempre para engrossar um pouco sem deixar ferver: retire, deixe esfriar um pouco e deite n'uma fôrma, levemente untada de manteiga: cozinhe em banho-maria em forno regular. Prefere-se o milho vermelho (Anna Henriqueta, Livro 1-3).

O fato de haver a supressão da folha de bananeira no processo de cozimento não influencia na nomenclatura desse quitute, uma vez que os manuês ou manauês tanto podem ser broas envoltas em folhas de bananeira, caeté ou palha de milho, quanto bolinhos individuais, ou bolos assados em tabuleiros. Porém, em sua aparência, são sempre densos e pesados, engana-fome, bolos de merenda e não para sobremesa, como afirma Cascudo (1983, p. 662).

Comparativamente aos manuscritos culinários detivemo-nos sobre o *Dicionário do Doceiro Brasileiro*. Escrito pelo Dr. Antonio José de Souza Rego, médico e cirurgião, entre tantas funções, tais como: 1. Oficial da Secretaria de Estado da Fazenda, candidato a vereador pela cidade de Niterói, em 1879, dedicou-se à publicação de um livro com receitas de doces. No ano de 1885, o jornal A Vanguarda (1885, 10. ed., p. 4) em novembro de 1885, noticia que

o Dr. Souza Rego "... consumiu muito tempo e dinheiro em experiencias na confecção deste precioso livro, com milhares de receitas, dispostas em ordem alfabética".

Souza Rego traz dezesseis receitas de Manauês. Duas delas remetem às cidades da região denominada Paulistânia. O fato de o médico cirurgião residir no Rio de Janeiro, confirma que as receitas viajam, a circularidade dos saberes culinários propicia as interações culturais. A primeira delas é o Manauês de Porto Feliz.

> **Manuês de Porto Feliz** - Batem-se 12 gemas de ovos com 500 grammas de assúcar até formarem uma escuma branca; ajunta-se a neve de 6 claras, meio côco ralado, 500 grammas de mandioca puba, um pouco de sal herva-doce e canella; bate-se bem até deitar-se a massa na fôrma que deve ir imediatamente para ao fôrno quente (Rego, p. 386).

A receita tem como base um manuê de mandioca puba tradicional, lapidado por um método de preparo caracterizado por técnicas meticulosas como: bater as gemas com o açúcar até ficar esbranquiçado, para depois bater as claras em neve e misturá-las às gemas. Em seguida, vem o acréscimo do coco ralado e da mandioca puba, tempera-se com sal e adiciona-se as especiarias batendo até o momento de despejar na forma. Essa operação pode indicar uma intenção de refinamento do prato.

O outro exemplo foi nominado Manauês Ituanos. Esse doce não tem entre seus ingredientes farinha de nenhum tipo. Trata-se de um folhado, impossível de ser obtido com as matérias-primas mencionadas, conforme revela a leitura da receita.

> **Manauês Ituanos** – Quatro garrafas de leite, faz-se coalhar com laranja azeda, 40 ovos, metade com claras, 1 kilogramma de assucar, herva doce, água de flôr, isto se faz na véspera de tarde para cozinhar de manhã, o folhado se há de puxar com manteiga, antes de ir ao forno põe-se com canella por cima e deita-se nas formas (Rego, p. 394).

Essa é uma receita enigmática em termos de preparo. Deve-se produzir coalhada com dois litros de leite, utilizando uma laranja azeda. E, na véspera, prepara-se uma mistura com quarenta gemas e vinte claras, um quilo de açúcar, erva doce e água de flor. Mistura essa que irá ao fogo no outro dia. No entanto, não foi apena Souza Rego que se interessou por essa receita, ela consta também, no caderno de receita de sua contemporânea, Custódia Leopoldina de Oliveira.

> **Manauês** – Duas medidas de leite que faz-se (sic) coalhar com laranja azeda, 40 ovos sendo metade com claras, duas libras [500g] de açúcar, erva-doce, água-de-flor. Isto se faz na véspera de tarde para cozer de manhã. O folhado se há de puxar com manteiga, antes de ir ao forno põe-se com canela por cima e deita-se em caixinhas de folhado como queijadinha (Custódia, Livro 1-4).

O final da receita sugere uma textura com semelhança de queijadinha. Isso pode indicar que a farinha não mencionada em ambas as instruções, possa ser o fubá de milho. As omissões são comuns nas receitas de comida. O saber implícito, a transmissão do fazer pela oralidade ou a simples observação descortinam que as trocas aconteciam e acontecem no ambiente do fazer culinário das famílias.

Considerações finais

Na expressão de Michel de Certeau (2000), a arte de comer são "maneiras de fazer o cotidiano". O cotidiano é inventado pelas práticas repetitivas que produzem relações e determinações sociais. Analisar historicamente a formação das cozinhas brasileiras, mapeando ingredientes, técnicas e práticas alimentares, em diferentes regiões, com ênfase nas dinâmicas de circulação cultural, descortina as práticas alimentares entendidas como tudo aquilo que envolve o ato de comer, os aspectos materiais e imateriais que remetem à identidade, ação e memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira.

As receitas de manauê analisadas ao longo deste artigo evidenciam que as cozinhas brasileiras se constituíram historicamente por meio de intensos processos de circulação atlântica de ingredientes, técnicas, práticas e saberes alimentares. A presença simultânea de elementos indígenas, africanos e europeus nas formas de preparo, nos utensílios utilizados e nas diferentes nomenclaturas atribuídas ao quitute revela processos contínuos de mestiçagem alimentar e de reelaboração cultural. Mais do que uma simples iguaria, o manuê pode ser compreendido como um vestígio histórico das trocas culturais que marcaram a formação social e alimentar do Brasil. Suas permanências, adaptações e atualizações demonstram a continuidade de técnicas culinárias transmitidas entre gerações, ainda que constantemente ressignificadas pelas transformações do tempo presente.

Os cadernos de receitas, por sua vez, revelam-se importantes arquivos de memória e documentos históricos capazes de preservar práticas alimentares, modos de fazer e experiências cotidianas frequentemente invisibilizadas pela historiografia tradicional. Produzidos majoritariamente no ambiente doméstico, esses manuscritos evidenciam o

protagonismo feminino na transmissão e preservação dos saberes culinários. Entre anotações, adaptações e observações práticas, mães, filhas, tias, comadres e cozinheiras registraram conhecimentos construídos tanto pela oralidade quanto pela experiência cotidiana do cozinhar. Nesse sentido, os receituários ultrapassam sua dimensão utilitária e tornam-se espaços de preservação de memórias familiares, identidades culturais e práticas sociais.

As cozinhas, compreendidas não apenas como espaços físicos, mas como lugares de convivência e elaboração cultural, constituíram-se historicamente como ambientes privilegiados de sociabilidade, negociação cultural e reinvenção identitária. Foi nesses espaços que ingredientes, técnicas e tradições oriundas de diferentes matrizes culturais se encontraram, se transformaram e produziram novas formas de cozinhar e de comer. A análise histórica das receitas e dos cadernos culinários permite, portanto, compreender a alimentação como parte fundamental da experiência social brasileira, revelando que os saberes alimentares são dinâmicos, circulam entre diferentes grupos e permanecem vivos porque continuam sendo recriados no cotidiano das cozinhas.

O manauê continua presente no cotidiano das famílias em várias partes do Brasil. Seja em preparações cotidianas ou para festividades, tais como as festas juninas. Esse quitute com múltiplas nomenclaturas e formas de preparo, compõe o repertório alimentar de diferentes regiões brasileiras. O manuê sobrevive através do tempo, seja assado em folhas de bananeira, como bolinhos em forminhas de "cupcake" ou como bolos de saia, e em tabuleiros. As adaptações contemporâneas do manuê – hoje preparado em formas industriais, recipientes descartáveis ou mesmo em air fryers – evidenciam a continuidade dinâmica dessas práticas alimentares, reafirmando os processos de permanência, circulação e ressignificação cultural que caracterizam as cozinhas brasileiras. Entre as permanências e transformações, o manuê segue atravessando gerações, preservando memórias, sabores e modos de fazer que continuam vivos no cotidiano das cozinhas do Brasil.

Referências

A Vanguarda (RJ), 1885, 10. ed., p. 4. BN/ Hemeroteca Digital.

ABRAHÃO, Eliane Morelli. "Comida Portuguesa no Brasil". *In*: FRANCO, J.E. (direção). BRAGA, Isabel D. (coord.). **História Global da Alimentação Portuguesa.** Lisboa: Temas e Debates, 2023.

ABRAHÃO, Eliane Morelli. “French Gastronomy and Brazilian Food”. *In*: BERTI, Ilaria et. al. (eds). **European Empires on a Plate c.1750-Today.** New York and London: Routledge, 2025.

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

ABRAHÃO, Eliane Morelli. **Morar e Viver na cidade. Campinas (1850-1900) – mobiliário e utensílios domésticos.** São Paulo: Alameda, 2010.

ACHINTE, Adolfo Albán. “Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar”. **Revista de investigación en el campo del arte,** Universidad Distrital Francisco José de Caldas, v. 4, n. 5, pp. 10-23, jul/dez. 2010. Disponível em: https://revistas.udistrital.edu.co/index.php/c14/article/ view/1200. Acesso em: 30 abril 2026.

ALENCAR, José de. **O tronco do Ipê. Rio de Janeiro**: Editora Nova Fronteira, 1871.

ALGRANTI, Leila Mezan. “À mesa com os paulistas: saberes e práticas culinárias (séculos XVI-XIX)”. *In*: **Anais do XXVI Simpósio Nacional da ANPUH.** São Paulo: ANPUH-SP, 2011. p. 4.

ALGRANTI, Leila Mezan, Wanessa Asfora. “Luís da Câmara Cascudo e a ementa portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira.” *In*: **Ensaios sobre património alimentar Luso-brasileiro.** Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume Editora, 2014. Disponível em: https://digitalis.uc.pt/handle/10316.2/34047. Acesso em: 30 abril 2026.

BAGHAT, Maya *et al.* ‘(Re)Mapping the Columbian Exchange. Suggestions for an Updated Cartography’. **Food & History,** v. 20, n.2, p. 59-86, 2022. https://www.brepols.net/series/FOOD.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito. Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. São Paulo: Todavia, 2023.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** São Paulo: Edusp; Belo Horizonte: Itatiaia, 1983, vol. 2.

CAVALCANTI, Maria Lecticia Monteiro. **História dos Sabores Pernambucanos**. Recife: Editora Fundação Giberto Freyre, 2009.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano.** 5. ed. Petrópolis, Ed. Vozes, 2000.

COLEÇÃO Família Quirino dos Santos e Simões. **Cadernos de receitas de Custódia Leopoldina de Oliveira.** Livros 1-4.

CRONIER, Emmanuelle, LE BRAS, Stéphane. “Vers une alimentation mondialisée”. *In*: CORNETTE, Joël. **Histoire de l’Alimentation. De la Préhistoire à nous jours.** Paris: Belin, 2021. p. 667.

D’ALINCOURT, Luiz. **Memória sobre a viagem do porto de Santos à cidade de Cuiabá**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1975.

FIGUEIREDO, Guilherme. **Comidas, meu Santo**. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1964.

FONSECA, Antônio. **Sobre os Kikongos de Angola.** Luanda, Angola: União dos Escritores Angolanos, 1985.

FUNDO Theodoro Sousa Campos Junior. **Cadernos de receitas de Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro**. Livro 1-3.

GALLOWAY, John Herbert**. The Sugar Cane Industry: An Historical Geography from its Origins to 1914.** Cambridge: Cambridge University Press, 1989.

GOODY, Jack. “Receita, prescrição, experimentação”. *In*: **Domesticação do pensamento selvagem.** Lisboa: Presença, 1988.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e fronteiras.** 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

HOMEM, Maria Cecília Naclério. **Cozinha e Indústria em São Paulo: do rural ao urbano.** São Paulo: Edusp, 2015.

LEMOS, Carlos Alberto Cerqueira. **Casa Paulista: história das moradias anteriores ao ecletismo trazido pelo café.** São Paulo: Edusp, 1999.

LEMOS, Carlos Alberto Cerqueira. **Cozinhas e etc. Um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista.** São Paulo: Perspectiva, 1976. Coleção Debates.

LEMPS, Alan Huetz. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. (eds.). **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LOPES, Nei. **Novo Dicionário Banto do Brasil.** 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.

MACHADO, Alcântara. **Vida e Morte do Bandeirante.** São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978. Coleção Paulística, vol. XIII.

MAWE, John. **Viagens ao interior do Brasil**. Tradução de Selena Benevides Viana. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1978.

MELLO, Diuner. **Festa do Divino Espírito Santo em Paraty: Manual do Festeiro.** São Paulo: Editora Estimulo, 2003.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de; CARNEIRO, Henrique Soares (orgs.). **A História através da Alimentação.** São Paulo: Alameda, 2018.

MINTZ, Sidney Wilfred. **Swetness and Power. The place of Sugar in Modern History.** New York: Penguin, 1986.

MINTZ, Sidney Wilfred. **Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones em la comida, la cultura y el passado.** México: Ediciones de la Reina Roja, 2003.

NOTHAKER, Henry. **A History of Cookbooks. From Kitchen top age over Seven Centuries.** Oakland, California: University of California Press, 2017.

REGO, Dr. Antonio José de Souza. **Dicionário do Doceiro Brasileiro.** Raul Lody (org.). São Paulo: Editora Senac SP, 2010.

SULLIS, Marcela. As broas de milho Reflexões sobre as tradições no Sudeste brasileiro. *In*: MELCHIOR, Miryam (org.), **Gastronomia, Cultura e Memória – por uma cultura brasileira do milho.** Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017, pp. 36-44. Disponível em: https://www.academia.edu/download/65919200/Gastronomia_Cultura_e_Memoria_Por_uma_cultura_brasileira_do_milho.pdf. Acesso em: 29/04/2026.

WATSON, Andrew Murray. **Agricultural Innovation in the Early Islamic World: The Diffusion of Crops and Farming Techniques, 700–1100.** Cambridge: Cambridge University Press, 1983.

Fontes

CENTRO DE MEMÓRIA DA UNICAMP (CMU). **Coleção Cadernos de Receitas Manuscritos (1860-1940).** Cadernos de Custódia Leopoldina de Oliveira, Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro e Barbara do Amaral Camargo Penteado. Campinas: CMU/UNICAMP.

Recebido: 21/05/2026

Aprovado: 08/09/2026

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

DO AKARA AFRICANO AO ACARAJÉ BRASILEIRO:

UMA ANÁLISE COMPARADA DAS PERMANÊNCIAS E RESSIGNIFICAÇÕES CULTURAIS NO MUNDO ATLÂNTICO

Leonor Franco de Araujo*

Resumo: O presente artigo analisa o percurso histórico do acarajé a partir da perspectiva da História Comparada, estabelecendo relações entre suas origens na África Ocidental e sua ressignificação no contexto brasileiro. O estudo investiga os processos de circulação de saberes alimentares entre África e Brasil, enfatizando as permanências, transformações e adaptações culturais ocorridas no contexto da diáspora africana. Por meio de pesquisa bibliográfica de natureza qualitativa, fundamentada em autores da História da África, dos Estudos Afrodiaspóricos, da História da Alimentação e da Cultura Afro-Brasileira, busca-se compreender como o akara africano foi recriado no Brasil, transformando-se em um importante símbolo da identidade afro-brasileira. A análise evidencia que o acarajé ultrapassa sua função alimentar, constituindo-se como patrimônio cultural, elemento religioso vinculado às tradições de matriz africana, instrumento de resistência cultural e marcador identitário das populações negras. O estudo destaca ainda o papel histórico das mulheres negras na preservação e transmissão desses saberes ancestrais. Conclui-se que a trajetória do acarajé revela importantes conexões históricas entre África e Brasil, demonstrando como práticas culturais africanas foram preservadas e ressignificadas no mundo atlântico, tornando-se expressões vivas de ancestralidade, memória e resistência.
Palavras-chave: História Comparada; Acarajé; Diáspora Africana; Cultura Afro-Brasileira; Patrimônio Cultural.

Abstract: This article analyzes the historical trajectory of *acarajé* from the perspective of Comparative History, establishing connections between its origins in West Africa and its re-signification within the Brazilian context. The study investigates the processes of circulation of food knowledge between Africa and Brazil, emphasizing the continuities, transformations, and cultural adaptations that occurred within the context of the African diaspora. Through qualitative bibliographic research, grounded in African History, Afro-Diasporic Studies, Food History, and Afro-Brazilian Culture, this work seeks to understand how the African *akara* was recreated in Brazil and became an important symbol of Afro-Brazilian identity. The analysis demonstrates that *acarajé* goes beyond its nutritional function, constituting a cultural heritage, a religious element linked to African-based traditions, an instrument of cultural resistance, and an identity marker for Black populations. The study also highlights the historical role of Black women, in preserving and transmitting this ancestral knowledge. It concludes that the trajectory of *acarajé* reveals important historical connections between Africa and Brazil, demonstrating how African cultural practices were preserved and re-signified throughout the Atlantic world, becoming living expressions of ancestry, memory, and resistance.
Keywords: Comparative History; Acarajé; African Diaspora; Afro-Brazilian Culture; Cultural Heritage.

* Prof.ª Associada Depto. de História/CCHN/Universidade Federal do Espírito Santo. Coordenadora do GP Oniruúrù: África, Islã e Estudos Anticoloniais. Pós-doutoranda no PPGHistória/UNIFESP. Doutora em Difusão do Conhecimento/UFBA. ORCID: https://orcid.org/0000-0002-3589-8856; E-mail: leonor.araujopbq@gmail.com

Introdução

A alimentação constitui um importante campo de investigação histórica, pois permite compreender processos de circulação cultural, construção identitária e permanências socioculturais entre diferentes sociedades e temporalidades. Nesse sentido, o presente artigo adota a perspectiva da História Comparada para analisar o percurso histórico do acarajé, estabelecendo relações entre suas origens na África Ocidental e suas ressignificações no contexto brasileiro, particularmente na Bahia e nas casas de Candomblé ou comunidades tradicionais de matrizes africanas[1]. A comparação entre esses espaços possibilita compreender como determinados saberes alimentares atravessaram o Atlântico durante o processo da diáspora africana, sendo recriados e adaptados às novas condições históricas impostas pela escravização e pela colonização.

A abordagem comparativa permite identificar tanto as permanências quanto as transformações ocorridas na trajetória do acarajé. Na África Ocidental, especialmente entre os povos iorubás, o *akara* integrava e integra práticas alimentares cotidianas e religiosidades, estando associado a refeições familiares, festividades, relações comunitárias e cosmologias tradicionais. No Brasil, esse alimento foi incorporado às experiências das populações africanas escravizadas e seus descendentes, adquirindo novos significados sociais, econômicos e religiosos sem perder seus vínculos com as matrizes culturais africanas, ressignificando memórias ancestrais de resistências à colonização euro-ocidental, que produziu a colonialidade do saber (Mignolo, 2020), solapando memórias importantes de preservação das pertenças afro-indígenas nos solos de Abya Yala.

O estudo investiga as relações entre alimentação, cultura afrodiaspórica, religiosidades e resistência cultural, enfatizando o papel desempenhado pelas mulheres negras na preservação e transmissão dos conhecimentos culinários e religiosos associados ao acarajé. As mulheres de terreiro e as baianas de acarajé constituem um exemplo emblemático desse processo, uma vez que atuaram historicamente como agentes de manutenção da memória coletiva afrodescendente, contribuindo para a permanência de práticas culturais originadas em África e recriadas no Brasil.

[1] "Esta [...] terminologia visa atender a um encaminhamento de diálogo com as políticas públicas de modo a que o Estado reconheça que as pessoas que vivenciam os candomblés são povos tradicionais, que mantêm uma relação específica com um território, com uma cultura e uma língua, sendo que estas duas últimas não são as mesmas da sociedade nacional brasileira, articulando valores e percepções da realidade advindos do continente africano (BRASIL, 2013, p. 12-13) e aqui rearticulados de modo estratégico para a manutenção das tradições originárias desses povos" (Flor do Nascimento, 2020, p. 411).

Contudo, embora a historiografia da alimentação e dos estudos afrodiaspóricos reconheça o valor cultural do acarajé, nota-se ainda uma lacuna na compreensão de sua trajetória transatlântica sob a ótica da História Comparada, frequentemente preterida em detrimento de análises puramente locais ou folclorizadas. Diante desse cenário, emerge a seguinte questão central: de que maneira o acarajé, ao transitar entre a África Ocidental e o Brasil, constituiu-se como um operador de memória e resistência capaz de confrontar a colonialidade do saber através do tempo?

Para responder a essa problemática, este artigo tem como objetivo analisar o percurso histórico do acarajé nos terreiros de Candomblé da Bahia, o ofício das baianas e a ampliação da popularização do ensino de seu feitio por mulheres negras de comunidades tradicionais de matrizes africanas. Busca-se investigar as relações entre alimentação, cultura afrodiaspórica, religiosidades e resistência cultural, dialogando sobre a vivência e a pertença construída pelas mulheres negras — não só as baianas de acarajé, mas também as mulheres do Candomble, como as Iabassê ou "Iyá agbá sé",[2] entre outras — como agentes fundamentais na preservação, transmissão e manutenção da memória coletiva afrodescendente.

Ao comparar os significados atribuídos ao alimento em diferentes contextos históricos e culturais, demonstra-se que o acarajé ultrapassa sua dimensão gastronômica, constituindo-se como patrimônio cultural, expressão da religiosidade afrodiaspórica, instrumento de resistência e marcador identitário das populações afrodescendentes. Dessa forma, a pesquisa pretende contribuir para a compreensão das conexões históricas entre África e Brasil, evidenciando como práticas culturais de origem africana foram preservadas, transformadas e ressignificadas ao longo do tempo como uma manifestação viva da herança africana no mundo atlântico.

Metodologicamente, a pesquisa fundamenta-se em uma abordagem qualitativa de revisão bibliográfica e análise documental, mobilizando contribuições da História da África, da História Cultural, dos Estudos Afrodiaspóricos e da História da Alimentação. O diálogo entre essas áreas permite compreender o acarajé como um objeto histórico complexo, cuja

[2] Cargo feminino no Candomble de Nação Ketu ou Ioruba (senhora respeitável que cozinha) responsável pela guarda e manipulação de alimentos, preparo de receitas. Os atributos da iabassê não incluem apenas o preparo da comida, mas também o zelo com esmero dela, observando os preceitos de cada orixá. Estes preceitos são de fundamental importância para a segurança dos membros da comunidade, pois existem alimentos que jamais podem ser ofertados a certos orixás ou pessoas. São para nós chamados de *ewós*, ou seja, proibições. Existem os *ewós* individuais e os coletivos, como também os de cada nação (Lody, 1998).

trajetória evidencia os processos de circulação de saberes, reificação cultural e construção de identidades no mundo atlântico.

Importante destacar que minha vivência como professora e pesquisadora da História da África, com ênfase na região da Iorubalandia, da África Centro-ocidental, muito contribuiu como aporte teórico e metodológico para a escrita do artigo. Mais a minha iniciação para o Orixá Sangó, com o cargo de Ekedi de Oxalá há 10 anos, me conflui para novos saberes, novos sabores, onde o terreiro deixa de ser visto exclusivamente como espaço religioso e passa a ser entendido como território político, pedagógico, filosófico e civilizatório; um espaço de transmissão de saberes ancestrais, construção identitária e resistência ao epistemicídio colonial.

Abordagem Teórico-Metodológica

Este trabalho caracteriza-se como uma pesquisa histórica de abordagem qualitativa, de natureza estritamente bibliográfica e documental, estruturada a partir do método da História Comparada e orientada pelo referencial teórico dos Estudos Decoloniais. O recorte espacial e geopolítico da investigação compreende o nexo transatlântico entre a África Ocidental (com centralidade nas regiões de matriz iorubá) e o Brasil (com ênfase no contexto baiano). O estudo não previu a realização de pesquisa de campo ou intervenção direta com participantes humanos, voltando-se analiticamente para as representações textuais, históricas e institucionais do objeto investigado.

O referencial teórico-conceitual mobiliza a crítica à colonialidade do saber (Mignolo, 2020) e as categorias da História Cultural e da História da Alimentação. A partir desse arcabouço, o acarajé não é tratado como mero elemento gastronômico, mas sim como um documento histórico e monumento de resistência afrodiaspórica, cujos sentidos explícitos e implícitos são tensionados contra o apagamento eurocêntrico.

Os procedimentos de coleta de dados estruturaram-se em duas frentes integradas. A primeira consistiu no levantamento bibliográfico sistemático na literatura nacional e internacional sobre os Estudos Afrodiaspóricos e a circulação de saberes alimentares no Mundo Atlântico. A segunda baseou-se na pesquisa documental, cujo *corpus* foi constituído pelos documentos oficiais, atas e, prioritariamente, pelo Dossiê de Registro e Salvaguarda do Ofício das Baianas de Acarajé, gerido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Dessa forma, os "sujeitos" históricos da pesquisa — as mulheres negras e

as comunidades de matriz africana — são apreendidos por meio de sua agência registrada e salvaguardada nas narrativas desses documentos e na memória coletiva historiografada.

Para o tratamento e interpretação do material coletado, utilizou-se a técnica de Análise de Conteúdo Temático-Histórica. O procedimento envolveu a leitura compreensiva e a posterior categorização dos textos em eixos analíticos, a saber: as matrizes cosmológicas originárias do *akara*, os tensionamentos causados pela mercantilização e pelo racismo religioso, e os discursos institucionais de patrimonialização frente à colonialidade do saber.

No que tange aos aspectos éticos, por se tratar de uma pesquisa realizada exclusivamente com fontes de acesso público, textos publicados e documentos institucionais abertos, dispensou-se a submissão a comitês de ética em pesquisa com seres humanos. Contudo, o estudo pautou-se por uma conduta ética decolonial e antirracista, fundamentada no rigor científico, na honestidade intelectual, no respeito absoluto à autoria dos saberes tradicionais e na recusa à folclorização ou ao extrativismo epistêmico das memórias ancestrais das populações afrodescendentes.

Os trabalhos se iniciam no mercado de Exu[3]: O Feijão Fradinho (*Vigna unguiculata*) e a história do akara africano

Na África Ocidental, especialmente na região da Costa da Guiné e nos territórios habitados pelos povos de língua iorubá, o feijão fradinho estabeleceu-se há milênios como um dos pilares fundamentais da subsistência biológica e da organização sociocultural. Devido à sua alta resiliência a solos semiáridos e climas saarianos, o cultivo do *ere* (termo iorubá para o grão) garantiu a segurança alimentar de impérios e complexos urbanos tradicionais (Cascudo, 2017).

> O feijão-fradinho é o feijão de Luanda, o feijão-caupi, a cuia de feijão da África Ocidental, vindo com os negros e predileto nas suas dietas rituais e diárias. Multiplicou-se no Brasil com facilidade espantosa, adaptando-se a todos os climas e terrenos, suprindo a ausência de outras espécies nas horas de carestia (p. 195).

[3] Na cosmologia iorubá, o mercado (*Oja*) ultrapassa a dimensão puramente econômica, constituindo-se como um espaço sagrado de encruzilhada existencial, onde os mundos visível (*Ayé*) e espiritual (*Orun*) se interpenetram por meio da troca, da comunicação e da circulação de pessoas e mercadorias. Exu é o senhor absoluto desse domínio (*Elesje Oja*), o princípio dinâmico do movimento, da comunicação e o guardião que assegura o equilíbrio e a retidão nas transações materiais e simbólicas. Sem a devida reverência e oferenda a Exu antes da abertura dos mercados, a comunicação falha, as trocas se desequilibram e a prosperidade cessa.

Estudos da Embrapa (2022) nos mostram que o feijão fradinho, também conhecido como feijão-caupi, feijão-de-corda, feijão-macássar ou feijão-frade, é uma leguminosa pertencente à família Fabaceae e à espécie *Vigna unguiculata* (L.) Walp. Trata-se de uma das culturas alimentares mais antigas da humanidade, com origem no continente africano e ampla disseminação em regiões tropicais e subtropicais do mundo. No Brasil, foi introduzido durante o período colonial e tornou-se um importante componente alimentar, especialmente nas regiões Norte e Nordeste, por possuir elevada resistência à seca, característica que favorece seu cultivo em regiões semiáridas.

Carvalho (2016) nos explica por que ele possui a denominação popular de “fradinho”, ou “blackeye bean” em países de língua inglesa, afinal seus grãos geralmente possuem coloração creme ou branca com uma mancha preta característica na região do hilo, aspecto que originou a sua denominação.

O centro de origem do feijão fradinho localiza-se na África Subsaariana, região onde a espécie foi domesticada há milhares de anos. Posteriormente, a cultura expandiu-se para a Ásia, Europa e Américas por meio das rotas comerciais e dos processos coloniais. O feijão fradinho possui grande importância social e econômica, sendo considerado uma das principais fontes de proteína vegetal para comunidades rurais brasileiras. Seu consumo contribui para a segurança alimentar e nutricional de diversas populações, especialmente em regiões de menor disponibilidade econômica (Embrapa, 2022).

Segundo Sissoko , Theriault e Smale (2024) o feijão fradinho é um alimento básico para milhões de pessoas na África. Ele é cozido e consumido com arroz, ou frito com tomates e cebolas e servido com arroz e banana-da-terra frita. Também pode ser moído para fazer farinha e mingau. Conhecido como *feijão-fradinho* em algumas partes do Sahel, o feijão-de-corda é apelidado de "feijão milagroso" ou "carne do pobre" na maioria dos países da África subsaariana devido ao seu alto valor nutricional e à sua capacidade de crescer em condições difíceis.

Para além de sua inegável dimensão nutricional como principal fonte de proteína vegetal dessas sociedades, o feijão fradinho assumiu uma relevância transcendental nas esferas rituais e cosmológicas (Dawson, 2012). Nas tradições religiosas de matriz iorubá, o alimento não é uma substância profana, mas um veículo de *axé* (energia vital), intimamente associado a divindades (*Orixás*) específicas. Pratos elaborados a partir do grão descascado e moído, como o akara e o acarajé, constituem oferendas obrigatórias que medeiam as relações

de reciprocidade entre o mundo visível (*Ayé*) e o mundo espiritual (*Orun*). "Elaboradas, requintadas na forma, no ordenamento do preparo, ou na simplicidade aparente prescrito pelo mito. Vez que atrás de cada oferenda alimentar, está o mito que a prescreve pelas práticas divinatórias" (Lima, 2006, p. 323).

As religiões de matrizes africanas no Brasil, principalmente as de Nação Ketu/Ioruba, nomeiam essas oferendas como Ebó, comidas enviadas aos Òrìsà em agradecimento a orientações recebidas através dos oráculos como o jogo de búzios, por exemplo. Na tradição do Culto de Ifá[4] é comum se referir a Ebo Etutu, que representa uma oferenda que esfria e refresca (a África, com relevo para a área equatorial, é muito quente, e sendo assim, tudo que refresca é bem-vindo, e na esfera do sagrado alimenta e refresca Ori e corpo), recomendado por Òrúnmìlá a seus consulentes

Inspirados em Verger (1995, p. 45) podemos dizer que o conhecimento das plantas, raízes, folhas e de seus nomes sagrados está intimamente ligado à história das linhagens familiares e seus costumes regionais. Preparar uma oferenda é, antes de tudo, evocar uma genealogia de saberes que define o lugar de cada indivíduo no mundo visível e no invisível. A manipulação e o preparo desses alimentos sagrados operam como ritos ancestrais de preservação de genealogias e saberes ancestrais transmitidos por via oral.

No contexto da economia doméstica e comunitária da África Ocidental, o feijão-fradinho também demarcou o protagonismo feminino nos espaços de sociabilidade e comércio urbano. As mulheres eram — e continuam sendo — as principais agentes na cadeia que envolve o processamento do grão, a fritura ritual e a comercialização dos bolinhos nos mercados públicos (*oja*). Essa dinâmica mercadológica e devocional estabeleceu uma rede de autonomia econômica e liderança feminina que, posteriormente, funcionaria como um modelo estruturante para a sobrevivência das mulheres negras na diáspora.

Assim, sob a ótica dos Estudos Decoloniais (Mignolo, 2020), compreender a importância do feijão-fradinho na África Ocidental é premissa indispensável para desmistificar a história atlântica construída pelos colonizadores europeus. Como defende

[4] "O Culto de Ifá é específico para cultuar o Orixá Orunmilá, e realizar as iniciações de seus filhos.[...]. O Culto de Ifá está intrinsicamente ligado a divinação oracular, ao Oráculo de Ifá (nas formas de Opele - o rosário de Ifá, os Ikin – sementes, e Ibos, objetos, raízes, ossos que jogados possibilitam o desenho e a leitura dos Odus) que é consultado para todas as decisões e problemas importantes dos iorubas. Os Babalaôs – Pais do Segredo – e as Iyanifas, são homens e mulheres iniciados para Orunmilá e por ele, somente ele, autorizados a leitura do Oráculo, caracterizando uma leitura individual ou coletiva com prescrições de ebós" (Araújo, 2023, p. 14 e 15).

Mignolo (2020) ao analisar a persistência de epistemologias subalternizadas, a preservação das técnicas de manejo desse grão revela que os fluxos transatlânticos da escravização carregaram consigo não apenas corpos, mas complexos sistemas de conhecimento botânico, filosófico e civilizatório que reconfiguraram e reinventaram o tecido cultural das Américas.

> Não renunciaram aos ipekere, acará, variedades na apresentação das farinhas de cassava (mandioca), inhame, arroz, bananas, feijão, o efó, ikpakpala, mbili, agbeghele Atui, achicha ogede, uma boa centena de "continuidades" alimentares. A flora africana não tem sido, mesmo em proporção relativa, conhecida no Brasil. Vieram muitas espécies comestíveis atendendo o reclamo dos escravos exportados e mesmo trazidas por eles, devotamente. Mas centenas e centenas de espécies não deixaram o solo nativo, algumas tendo função acidentalmente nutritiva. Certamente o negro conduziu para o exílio no cativeiro o que lhe pareceu e seria substancial, indispensável, habitual para o seu gosto. Muitas soluções culinárias foram obtidas com vegetais brasileiros sob fórmula africana. Mas não dispensaria as plantas tradicionais. Não apenas os tipos secularmente cultivados que acompanham a marcha habitacional humana (53) como as plantas típicas da África Ocidental (54), oferecendo, parcialmente, condimentos à culinária negra (Cascudo, 2017, p. 195).

O Akara e as encruzilhadas iorubanas atravessando o Atlântico Negro

O Akara é uma das comidas mais tradicionais da África Ocidental. Segundo estudos sobre a culinária africana, o Akara constitui um importante símbolo da herança cultural iorubá, sendo encontrado em diversos países africanos e nas Américas.

Originário entre os povos iorubás da Nigéria, Benim e Togo, consiste em bolinhos fritos preparados com feijão fradinho descascado, moído e misturado com cebola e especiarias. Após o preparo da massa, os bolinhos são fritos em óleo vegetal ou azeite de dendê. O prato é consumido tanto como alimento cotidiano quanto em celebrações religiosas e culturais.

Na língua iorubá, “àkàrà” refere-se ao bolinho feito de feijão-fradinho e “jẹ” significa comer, formando a expressão “comer bola de fogo” ou “comer acarajé” (Lody, 2008). Originalmente associado às práticas religiosas africanas, o alimento foi trazido ao Brasil pelos africanos escravizados durante o período colonial, tornando-se elemento central das tradições afro-brasileiras, especialmente do candomblé.

Imagens 01 e 02 - Akaras





Fonte: Página Loveisinmytummy.com de 2013.[5]

O Accara é uma variação regional do Akara encontrada em países como Benim, Senegal e outras áreas da África Ocidental. Consiste em bolinhos fritos de feijão fradinho servidos frequentemente com molhos picantes à base de tomate e cebola. Em algumas localidades senegalesas, o alimento é consumido dentro de pães, funcionando como uma espécie de sanduíche popular. Bolinhos de feijão-fradinho nigerianos são pequenas porções de massa de feijão levemente temperada, fritas à perfeição. É um petisco popular no Senegal, geralmente servido com Kosayi Vermelho – o molho de pimenta local feito com pimentões vermelhos, pimentas vermelhas compridas, vinagre, azeite, açúcar e sal. Essa preparação demonstra a ampla circulação cultural do feijão fradinho entre diferentes povos africanos e evidencia as adaptações culinárias desenvolvidas em cada contexto regional.

Os estudos sobre alimentação nas sociedades africanas têm demonstrado que os alimentos desempenham funções que ultrapassam a nutrição, assumindo papéis centrais na organização social, na construção das identidades coletivas e nas práticas religiosas. Entre os povos iorubás da África Ocidental, diversos alimentos são considerados portadores de significados cosmológicos, sendo utilizados em rituais de culto aos orixás, cerimônias comunitárias e celebrações festivas. Nesse contexto, o akara, alimento preparado a partir do

[5] Disponível em: https://loveisinmytummy.com/2013/10/akara-nigerian-black-eyed-pea-fritters.html Acesso em: 12 de novembro de 2025.

feijão-fradinho moído e frito em óleo, ocupa uma posição relevante tanto na alimentação cotidiana quanto nas práticas religiosas.

Uma das principais referências para compreender a relação entre alimentação e religiosidade iorubá é o trabalho de Pierre Verger (1981; 1987; 1999). Em suas pesquisas sobre os intercâmbios culturais entre a África Ocidental e a Bahia, Verger demonstra que muitos alimentos utilizados nos terreiros brasileiros possuem origem em práticas religiosas africanas. Segundo o autor, os alimentos oferecidos aos orixás constituem formas de comunicação entre o mundo material e o mundo espiritual, sendo elementos fundamentais do culto religioso.

Na tradição iorubá, o akara aparece frequentemente associado ao culto de Oyá (Iansã), divindade dos ventos, tempestades e transformações. De acordo com Verger (1999), determinados alimentos tornam-se símbolos de divindades específicas porque estão vinculados às narrativas míticas (itans) que explicam as relações entre os orixás e os seres humanos. Assim, o akara não é apenas um alimento, mas também uma expressão material da cosmologia iorubá.

Juana Elbein dos Santos em sua obra clássica *Os Nagô e a Morte* demonstra que os alimentos rituais ocupam lugar central na manutenção do axé, compreendido como força vital que sustenta a existência. Segundo Santos (2012), a preparação e a oferta dos alimentos constituem atos sagrados que atualizam as relações entre ancestrais, divindades e comunidade. Embora a autora não trate especificamente do akara em toda a obra, sua análise permite compreender o papel simbólico dos alimentos no universo religioso iorubá.

A antropóloga inglesa Rosalind I. J. Hackett (1995) também destaca que, nas religiões tradicionais da Nigéria, as comidas rituais funcionam como mecanismos de conexão entre humanos e entidades espirituais. Os alimentos ofertados às divindades não são escolhidos aleatoriamente, mas obedecem a sistemas simbólicos construídos historicamente pelas comunidades religiosas.

No campo dos estudos sobre alimentação africana, Fran Osseo-Asare (2005) demonstra que o akara é amplamente consumido em diferentes países da África Ocidental, especialmente Nigéria, Benim, Gana e Togo. Entretanto, seu significado varia conforme o contexto social e religioso. Em muitas comunidades iorubás, o alimento está presente em festivais religiosos, cerimônias familiares e celebrações dedicadas aos orixás.

No Brasil, a relação entre o akara africano e o acarajé afro-brasileiro foi amplamente estudada por Raul Lody (1998; 2008; 2009; 2010; 2013). Para o autor, o acarajé preserva importantes elementos religiosos herdados das sociedades iorubás, sobretudo sua associação com Iansã e com os sistemas alimentares do Candomblé. Lody argumenta que a permanência desses elementos evidencia a continuidade histórica de saberes africanos no contexto da diáspora. "O ato de comer e beber no Candomblé transcende a ação biológica e se constitui na principal maneira de renovar e estabelecer o axé" (Lody, 1998, p. 17).

Florismar Menezes Borges (2008), ao investigar a trajetória histórica do acarajé, reforça essa interpretação ao demonstrar que, apesar das transformações comerciais e turísticas ocorridas ao longo do século XX, a iguaria continua vinculada às tradições religiosas afro-brasileiras. Segundo a autora, a memória de sua origem africana permanece viva tanto nos terreiros quanto no imaginário cultural baiano.

> São através das oferendas, dos ritos e dos cânticos que os homens demonstram e reforçam sua fé nos Orixás e se autoidentificam. Os Orixás, divindades do candomblé ligados às forças da natureza e a aspectos da vida humana, assim como os homens, têm seus gostos e preferências. Muito mais que relacionada a um sistema nutricional, a comida é também chamada de Axé do Orixá, indispensável para a conservação da vida (Borges, 2008, p. 21).

Desse modo, a bibliografia analisada permite concluir que o akara possui uma dimensão religiosa historicamente construída nas sociedades iorubás da África Ocidental, apesar de inicialmente alguns autores , ao compararem o akara ao acarajé, destacavam duas diferenças principais: o akara é preparado com feijão-fradinho moído e frito geralmente em óleo de soja ou azeite de dendê, sendo consumido com molho de pimenta, inhame, peixe frito ou mingau de milho, tratando-se de um alimento integrado ao cotidiano alimentar local, sem forte ritualização religiosa; e o acarajé passou a ser frito exclusivamente no azeite de dendê e servido com acompanhamentos específicos como vatapá, caruru, camarão seco e vinagrete. O bolinho adquiriu formato semelhante a um sanduíche, incorporou forte dimensão religiosa no contexto afro-brasileiro, tornando-se elemento emblemático da culinária baiana. E concluem que, além das transformações gastronômicas, enquanto o akara africano mantém função predominantemente alimentar e cultural, o acarajé brasileiro tornou-se também comida ritual do candomblé.

Felizmente, os avanços dos estudos africanos e afro-brasileiros mostram que o akara desde sua origem tem presença em cerimônias, oferendas e festividades religiosas

demonstrando que esse alimento integra um complexo sistema simbólico no qual alimentação, espiritualidade e ancestralidade encontram-se profundamente articuladas. Evidente que a ancestralidade persistiu e ao atravessar o Atlântico durante a diáspora africana, o akara foi recriado no Brasil como acarajé, preservando importantes significados religiosos que ainda hoje se manifestam nas práticas do Candomblé e nas tradições culturais afro-brasileiras.

Das Vendedoras De Akara Às Baianas De Acarajé: Uma Análise Comparada Entre África Ocidental E Brasil

A História Comparada constitui uma importante abordagem metodológica para compreender os processos de circulação cultural, permanência e transformação de práticas sociais entre diferentes sociedades. No caso das populações africanas e afrodescendentes, essa perspectiva possibilita analisar as conexões históricas estabelecidas entre a África Ocidental e o Brasil, especialmente no que se refere às práticas alimentares e às formas de organização econômica protagonizadas por mulheres negras. Nesse contexto, a comparação entre as vendedoras de akara dos mercados africanos e as ganhadeiras e baianas de acarajé da Bahia revela a continuidade de saberes, técnicas e estratégias de sobrevivência construídas ao longo da diáspora africana.

Nas sociedades da África Ocidental, particularmente entre os povos iorubás da atual Nigéria e Benim, os mercados constituíam espaços centrais da vida econômica, social e religiosa. Conforme destaca Coquery-Vidrovitch (1997), as mulheres desempenhavam papel predominante na comercialização de alimentos, controlando parte significativa das atividades mercantis urbanas. Entre os produtos vendidos encontrava-se o akara, bolinho preparado a partir do feijão-fradinho moído e frito em óleo vegetal, amplamente consumido tanto na alimentação cotidiana quanto em contextos festivos e religiosos.

As vendedoras de akara ocupavam uma posição estratégica na economia local, sendo responsáveis pela produção, circulação e distribuição do alimento. Entretanto, sua atuação não se restringia à dimensão econômica. Os mercados africanos eram também espaços de sociabilidade, transmissão de conhecimentos e práticas religiosas. Segundo Verger (1999), o comércio nas sociedades iorubás encontrava-se profundamente relacionado aos sistemas cosmológicos locais, nos quais determinadas divindades, como Ajé, eram associadas à prosperidade e às atividades mercantis. Dessa forma, a comercialização de alimentos articulava aspectos econômicos, culturais e espirituais.

Ao atravessarem o Atlântico durante o tráfico transatlântico de africanos escravizados, muitos desses conhecimentos foram transportados para o Brasil. Embora submetidas à violência da escravidão e às estruturas coloniais de dominação, mulheres africanas e afrodescendentes recriaram práticas econômicas e culturais inspiradas em experiências já conhecidas no continente africano. Nesse processo, surgiram as chamadas ganhadeiras, mulheres negras que comercializavam alimentos, doces, frutas e diversos produtos nas ruas das cidades coloniais, especialmente em Salvador.

Segundo Soares (1996), as ganhadeiras desempenharam papel fundamental na economia urbana baiana dos séculos XVIII e XIX. Por meio do comércio ambulante, muitas mulheres escravizadas conseguiam arrecadar recursos para contribuir com a manutenção de suas famílias e, em alguns casos, adquirir sua própria alforria. Tal protagonismo econômico guarda importantes semelhanças com as experiências das comerciantes africanas, que historicamente controlavam setores significativos dos mercados locais.

Entre os diversos alimentos comercializados pelas ganhadeiras, o acarajé assumiu posição de destaque. Originário do akara africano, o alimento passou por adaptações decorrentes das condições históricas da diáspora, incorporando ingredientes e significados específicos do contexto brasileiro. Contudo, elementos fundamentais de sua preparação permaneceram preservados, evidenciando a continuidade dos saberes culinários africanos. Como observa Borges (2008), o acarajé tornou-se um dos mais importantes símbolos da herança africana na Bahia, mantendo vínculos históricos com as tradições culturais e religiosas de origem iorubá.

A comparação entre as vendedoras de akara e as baianas de acarajé revela importantes permanências históricas. Em ambos os contextos, as mulheres ocupam posição central na produção e comercialização do alimento, transmitindo conhecimentos culinários de geração em geração. Além disso, tanto na África quanto no Brasil, a atividade comercial associada ao akara/acarajé ultrapassa a simples obtenção de renda, constituindo uma prática de afirmação identitária e pertencimento comunitário.

> Portanto, o acarajé sendo um dos elementos do tabuleiro, ele tem no primeiro lugar no Brasil uma conotação ou relação muito forte com a religião das matrizes africanas (candomblé e outros), onde a comida é oferecida em sacrifício aos orixás dessa religião, e é depois que é visto como comida de gente e como um meio de sobrevivência das mulheres negras e suas famílias respectivas. Já na África, o mesmo cenário é observado, mas, no sentido inverso, pois, não é com a mesma densidade religiosa que se ver o acará. Inicialmente a iguaria acará é vista como uma

> comida social e cultura da tribo ioruba e é no segundo plano que é oferecido em sacrifício aos orixás (Agani, 2024, p. 26).

Entretanto, a análise comparativa também evidencia diferenças significativas entre os dois contextos históricos. Na África Ocidental, as comerciantes atuavam em sociedades onde o comércio feminino era amplamente reconhecido e legitimado. Já no Brasil escravista, as ganhadeiras precisaram construir espaços de autonomia em meio a um sistema baseado na exploração do trabalho compulsório e na discriminação racial. Assim, embora existam continuidades culturais entre as duas experiências, as condições sociais e políticas em que elas se desenvolveram foram profundamente distintas.

> Esse tipo de atividade não era estranho as negras importadas pelo tráfico negreiro, pois que em muitas sociedades africanas delegavam-se às mulheres as tarefas de subsistência doméstica e circulação de gêneros de primeira necessidade. Muitas ganhadeiras africanas eram provenientes da costa Ocidental da África, onde o pequeno comércio era tarefa essencialmente feminina, garantindo as mulheres papéis econômicos importantes. Esta explicação não exclui mulheres dos grupos bantos, que praticavam igualmente o comércio ambulante em suas terras (Soares, 1996, p. 60).

Ademais, Carneiro (2019) destaca a necessidade de enxergar as mulheres negras como sujeitos políticos e produtoras de cultura indispensáveis na formação nacional. No Brasil oitocentista, a organização dos primeiros terreiros de Candomblé — frequentemente liderados por mulheres — estabeleceu redes de solidariedade e agência econômica cruciais para a comunidade negra. Por meio do trabalho das chamadas "ganhadeiras" (vendedoras ambulantes que comercializavam alimentos litúrgicos e cotidianos nas ruas), essas lideranças acumulavam pecúlio não apenas para a manutenção física dos espaços de culto, mas também para a compra de cartas de alforria de seus pares, desafiando as bases econômicas do regime escravocrata.

Portanto, a resistência operada pelas mulheres negras do Candomblé no período colonial e imperial ultrapassa a dimensão da sobrevivência mística. Sob o prisma decolonial de Sueli Carneiro (2019), essas mulheres agiram como legítimas intelectuais da tradição e estrategistas políticas. Ao reconfigurarem o terreiro como um território de memória e acolhimento, as mulheres de matriz africana garantiram a continuidade civilizatória afro-brasileira, demonstrando que a fratura na colonialidade do poder e do saber começou a ser desenhada a partir do protagonismo feminino negro na diáspora.

No período contemporâneo, as baianas de acarajé representam a continuidade histórica desse legado afro-atlântico. Reconhecidas como patrimônio cultural brasileiro, elas preservam não apenas uma prática gastronômica, mas também um conjunto de conhecimentos, memórias e tradições que remontam às experiências das mulheres africanas nos mercados da África Ocidental. O tabuleiro da baiana pode, portanto, ser compreendido como um espaço de resistência cultural e de manutenção de vínculos históricos entre África e Brasil.

A partir da perspectiva da História Comparada, torna-se possível compreender que as vendedoras de akara, as ganhadeiras e as baianas de acarajé integram uma mesma trajetória histórica marcada pela circulação de saberes, pela atuação econômica feminina e pela preservação de patrimônios culturais afrodescendentes. Mais do que uma simples atividade comercial, a venda do akara e do acarajé representa uma prática social que articula memória, identidade, religiosidade e resistência, evidenciando a profunda contribuição das mulheres negras para a construção das sociedades africanas e brasileiras.

As Baianas Do Acarajé E A Resistência Cultural

Mãe negra trouxe acará lá da África
Mãe negra baiana aprendeu a fazer
Mãe negra aprendeu a comer
Mãe negra aprendeu a fazer
Mãe negra aprendeu a vender acará
Feijão fradinho de molho pra soltar a casca
Passar no moinho prepara a massa
Feijão fradinho de molho pra soltar a casca
Passar no moinho prepara a massa
Depois mexe bem com a colher de pau
Tempera a massa com cebola e sal
Ajeita o bolinho na colher
Bota pra frita na dendê
Depois é só rechear e comer
Abre ele ao meio, bota caruru
Camarão pequeno é o recheio
Com colher pequena, bota vatapá
Salada e pimenta pra quem aguenta
Mesmo quem não quer ceder a tentação
Não pode resistir a seu cheiro e sabor
Comida da minha mãe Iansã
Cartão de visita de Salvador
A palavra acará está ligada ao Agerê
Cerimônia africana segundo Pierre Bergé
É uma prova de fogo onde o iniciado novo
Testa a verdade que crê
Agerê é cerimônia onde Changô e Oiá
Comem mechas de algodão chamadas de acará
De acordo com esse jogo acará é o
Próprio fogo que se faz representá

Acará significa bolinho de feijão frito
No azeite de dendê, "jê" é o verbo comer
Acarajé significa comer fogo é um mito
Acarajé veio pra rua garantir a obrigação
Dinheiro pra Iaô que fazia devoção
Hoje ele é vendido como prato preferido
De toda a população
Acarajé iguaria nome de origem Nagô
Todo mundo aprecia o inigualável sabor
Na Bahia do axé inegavelmente
É o capitão de Salvador e uma nega baiana
Iniciando com fé encomendando a guia
Iansã é a mulher retrato mor da Bahia
Acará acarajé
Mãe negra trouxe acará lá da África
Mãe negra baiana aprendeu a fazer
Mãe negra aprendeu a comer
Mãe negra aprendeu a fazer
Mãe negra aprendeu a vender acará
Olha o acarajé, olha o acará
Acarajé quentinho
Acarajé de Itapuá
acarajé do Rio Vermelho
Acarajé do Garcia
Acarajé da Bahia
Acarajé da Ribeira
Olha o acarajé, olha o acará
Mãe negra aprendeu a comer
Mãe negra aprendeu a fazer
Mãe negra aprendeu a vender acará…[6]

Conforme reportado por Rohter (2007), o impacto desse fluxo transatlântico é perceptível quando intelectuais da própria África Ocidental, como o romancista togolês Kangni Alem, reconhecem nas ruas de Salvador as mesmíssimas práticas alimentares e rituais de sua terra natal. Ele ficou boquiaberto ao se deparar com mulheres vendendo acarajé nas ruas do Brasil. Ele estava em Salvador, capital da Bahia em uma viagem cultural. "Por um instante, pensei que estava em Lomé", comentou o Sr. Alem, não tanto pela composição da população, mas porque "estavam fritando bolinhos de feijão", maravilhou-se. Esse encontro o impressionou tanto que mais tarde escreveu sobre ele em seu romance*, Filhos do Brasil*[7].

Historicamente, o comércio do acarajé representou uma das poucas possibilidades de autonomia econômica para mulheres negras durante o período pós-escravidão. Muitas sustentavam suas famílias por meio da venda do alimento.

[6] Fragmento do DVD Voz Talismã, gravado no Teatro Castro Alves em Salvador, em 2012. A música Acará é uma receita cantada do nosso delicioso acarajé baiano. Compositor: Antonio Vieira.

[7] O livro citado no trecho, "Filhos do Brasil" — no original em francês, "Les Enfants du Brésil" — foi publicado por Kangni Alem logo após essas vivências e trata justamente dos "retornados", os escravizados libertos no Brasil que voltaram para a Costa da África e fundaram comunidades agudás na região do Togo, Benim e Nigéria.

As baianas do acarajé tornaram-se figuras centrais da cultura afro-brasileira. Vestidas com trajes tradicionais de influência africana, essas mulheres transformaram as ruas da Bahia e de Salvador em espaços de memória e resistência (Martini, 2007).

> Antes de iniciarem a fritura dos bolinhos de feijão, vários gestos compunham um ritual de abertura. Nada escapava ao olhar atento daquelas mulheres que desconfiavam de qualquer papel dobrado, amassado, jogado nas proximidades do local onde armavam o tabuleiro. Desconfiavam até mesmo do pó que muitas vezes caia das velhas marquises sob as quais se abrigavam. Depois de se certificarem da "limpeza" do local, muitas delas salpicavam água, demarcando o espaço, sentavam-se, armavam o seu tabuleiro sobre o suporte em forma de X que traziam pendurado sempre num dos braços, desciam as panelas e preparavam o fogo de carvão. Enquanto as brasas acendiam, ou o fogo "pegava", como se costuma dizer, as mulheres cuidavam de estirar as alvas toalhas no tabuleiro, sobre as quais colocavam a panela de vatapá, o molho de camarão, a salada de tomates, pimentão e cebola picados bem finos, e o molho de pimenta, as folhas de papel de embrulho cortadas para servirem seus quitutes, além de folhas de arruda, guiné, figas e outros instrumentos de proteção. Uma vez fervendo o azeite na bacia de alumínio, sete akarajés eram feitos e depois de fritos, atirados à rua, não importando na frente de quem passasse, que logo abria caminho, fazia sinais, expressões com a boca, falava em voz baixa, palavras que nunca consegui ouvir. Muitas vezes, estes pequenos akarajés ficavam no próprio tabuleiro para "desespero" da meninada que via o akarajé maior, mas, teimava em querer os menores, que a baiana não podia nem dar, nem vender, pois eram do tabuleiro (Souza Junior, 2009, p. 14 e 15).

No contexto das baianas de acarajé, essa ligação se atualiza historicamente: ao ocuparem o espaço público e as ruas com seus tabuleiros (que operam como extensões rituais do terreiro e miniaturas do mercado tradicional), as baianas ativam a própria energia de Exu como operador da sobrevivência econômica e da agência cultural afrodiaspórica.

As baianas também enfrentaram processos de discriminação e perseguição. Durante décadas, práticas culturais afro-brasileiras foram criminalizadas pelo Estado brasileiro, incluindo manifestações religiosas e culturais associadas ao candomblé.

Apesar disso, o acarajé consolidou-se como símbolo da identidade baiana e afro-brasileira, tornando-se patrimônio cultural reconhecido nacionalmente.

Imagem 03 - Acarajé



Fonte: Página Bahia.ws de 2026.[8]

O Acarajé Como Patrimônio Cultural

O reconhecimento do ofício das baianas do acarajé como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, requerido pela Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia, o Centro de Estudos Afro-Orientais e o Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, teve seu pedido de Registro aprovado na 45a. reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, em 01/12/2004, e sua Inscrição no Livro dos Saberes em 21/12/2004 (IPHAN, 2004). O registro representou importante conquista para os movimentos negros e culturais.

> O Registro desse bem compreende mais do que a baiana ou o próprio acarajé, abarca os seguintes aspectos: as formas de preparo das comidas, com diferenciações entre comida e oferta religiosa e, também, da comida vendida nos pontos públicos; os elementos que compõem a indumentária própria da baiana, o preparo dos tabuleiros e os pontos onde se instalam. Mas, também, os "significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local e nacional a esses elementos simbólicos constituintes da identidade baiana" (Mendel, 2019, p. 498).

A patrimonialização do acarajé evidencia o reconhecimento da contribuição africana para a formação cultural brasileira. Segundo Canclini (1994), os patrimônios culturais funcionam como instrumentos de memória coletiva e afirmação identitária.

[8] Disponível em: https://bahia.ws/acaraje-culinaria-afro-brasileira/
Acesso em: 12 de abril de 2026.

O reconhecimento institucional também fortaleceu debates sobre racismo cultural e apropriação simbólica. Muitas baianas reivindicam o respeito às dimensões religiosas e ancestrais do acarajé, criticando tentativas de descaracterização do alimento.

O tabuleiro das baianas concentra múltiplos elementos culturais afro-brasileiros, reunindo alimentos tradicionais, indumentárias simbólicas, práticas religiosas e memórias coletivas. Segundo Lody (2008), o tabuleiro da baiana representa "o mundo simbolizado", articulando ancestralidade africana, religiosidade e sociabilidade.

As vestimentas das baianas também assumem importante dimensão simbólica. As saias rodadas, turbantes, rendas, contas e balangandãs dialogam com referências afro-islâmicas, barrocas e religiosas, constituindo marcas identitárias da cultura afro-brasileira.

Atualmente, o acarajé constitui importante atração turística da Bahia, integrando circuitos gastronômicos nacionais e internacionais. Entretanto, permanece sobretudo como símbolo de ancestralidade negra e resistência cultural.

Na contemporaneidade, o acarajé continua ocupando papel relevante na cultura brasileira. Sua presença em festas populares, mercados, terreiros e espaços urbanos demonstra a permanência das heranças africanas no cotidiano nacional.

Ao mesmo tempo, o alimento tornou-se objeto de disputas identitárias e comerciais. O crescimento do turismo gastronômico e da mercantilização cultural gera tensões entre tradição e mercado, principalmente quando tentam descaracterizar a ancestralidade e herança negra contida no "fazer" do acarajé, como foi o caso amplamente publicizado do "bolinho de jesus", designação neopentecostal para o acarajé, surgida no início dos anos 2000.

> Um dos motivos para o pedido de registro do ofício das baianas de acarajé deriva-se da emergência de um fato social – o crescimento dos neopentecostais no Brasil – e ao aparecimento, ao longo dos anos 2000, na cidade de Salvador e no interior do estado da Bahia, de pontos de venda do "bolinho de Jesus", ou seja, surgia uma nova categoria de vendedora de lanches – não mais uma baiana de acarajé – sem qualquer filiação às religiões de matriz africana e às suas cosmologias. Com isso, pessoas adeptas do cristianismo evangélico ou de cristãos neopentecostais passaram a vender o alimento, desassociando-o ao candomblé. Ademais, suas vendedoras negavam-se a usar a vestimenta típica das baianas, também conhecida como roupa de crioula, indumentária comumente utilizada nos rituais praticados em terreiros de candomblé. Em face dessa situação, um decreto municipal instituído em 2015 na capital baiana estabeleceu que a venda do acarajé envolve algumas regras como, por exemplo, "a vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira", ou seja, o uso do traje das baianas (bata, saia e torso), tal qual nas cerimônias de candomblé (Nakagawa;Nakagawa;Brito, 2024, p. 14).

As baianas do acarajé continuam lutando pelo reconhecimento de seus direitos culturais, econômicos e religiosos. Organizações de baianas atuam na defesa do patrimônio cultural afro-brasileiro e no combate ao racismo religioso, como é o caso da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia presidida por Rita Maria Ventura dos Santos, que fala sobre a atuação da Associação (Santos, 2015).

> Bahia tem Dendê – Como a ABAM lida com a comercialização do chamado "bolinho de Jesus", que já gerou e continua inflamando polêmicas? Rita Santos – Já usei todos os artifícios que estavam sob o nosso poder. Já mandei carta pra Brasília, já mandei carta para o IPHAN, já tentei patentear o nome acarajé e marcas e patentes diz que não pode. Existe um decreto municipal[9] que diz que para você vender acarajé em logradouro público você tem que estar de bata, de saia e de torço. Se elas estiverem vesti das, caracterizadas todo mundo vai saber que ali tem acarajé. Ela pode até dizer que é bolinho, mas ela vai estar vestida de baiana, e elas não estão. Mas precisa ser cumprido e fiscalizado.

A apropriação cultural e econômica do Acarajé estão diretamente ligadas ao Racismo e ao Racismo Religioso. É histórico no Brasil as centenárias tentativas de apagamento, desqualificação, e folclorização das culturas de matrizes africanas.

> A conversão de baianas do acarajé às igrejas neopentecostais tentou afastar do famoso bolinho de feijão fradinho os traços afro-religiosos, eliminando os rituais que antecediam sua venda, retirando os símbolos que enfeitavam o tabuleiro e as próprias baianas, mudando o nome africano. Para conter esse movimento foi necessária a intervenção de uma lei, mas o estrago é profundo, pois não se trata apenas de refutar os elementos específicos de uma cultura. Estamos falando de dominação, de uma posse indevida que visa exploração e lucro (Rodney, 2017).

É necessário políticas públicas que garantam a salvaguarda do patrimônio tombado com o fortalecimento das associações, instituições e órgãos que trabalham na preservação do acarajé, de seu feitio e das mulheres negras que historicamente foram suas guardiãs, como reconhece o próprio IPHAN (2004):

> Esse instrumento estimula a necessidade de ampliar as oportunidades e condições para elaboração e implantação de políticas de salvaguarda de saberes e difusão de conhecimentos sobre as tradições relacionadas e, sobretudo, de envolver e gerar benefícios diretos para os segmentos sociais integrados ao Ofício das Baianas de Acarajé (IPHAN, 2004, p. 61).

[9] Decreto nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015. Disponível em: https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/2015/2681/26804/decreto-n-26804-2015-dispoe-sobre-a-localizacao-e-funcionamento-do-comercio-informal-exercido-pelas-baianas-e-baianos-do-acaraje-e-do-mingau-em-logradouros-publicos-e-da-outras-providencias. Acesso em: 22 ago. 2025.

Como diz Santos (2015):

> O ‘pulo do gato’ para se fazer um bom acarajé é fazer com carinho e com amor, porque a receita todas fazem, não tem modificação, não tem outra coisa para você colocar, mas é com o carinho e com o amor no bater, de você conversar com seus orixás, quem é de terreiro como eu, na hora que está batendo a massa. O melhor acarajé é o da Bahia, mas o feito com amor. Se não é feito dessa forma não é acarajé, é qualquer coisa, é bolinho de feijão frito no azeite de dendê, porque acarajé é aquele feito com amor, carinho, respeito e qualidade (Santos, 2015, p. 74).

Considerações Finais

A presente investigação teve como objetivo analisar, sob a perspectiva da História Comparada, as trajetórias históricas, culturais e religiosas que conectam o akara da África Ocidental ao acarajé brasileiro. Buscou-se compreender de que maneira esse alimento, ao cruzar o Atlântico no contexto da diáspora, constituiu-se como um operador de memória e resistência capaz de confrontar, ao longo do tempo, os mecanismos da colonialidade do saber. O estudo permitiu evidenciar que o acarajé ultrapassa a dimensão de mera expressão gastronômica ou patrimônio culinário; trata-se de um artefato cultural complexo que materializa experiências históricas, cosmologias africanas, práticas litúrgicas e estratégias de sobrevivência construídas pelas comunidades negras em diferentes temporalidades e territórios.

Queremos destacar a comida como uma produção cultural negra brasileira, que é gerada pela experiência da diáspora africana em solo ameríndio. Nela se inscrevem as memórias, as potências, as insurgências coletivas de um povo que insiste em viver. A comida é também linguagem, um sistema de comunicação complexo e práxico, como afirmou Cordeiro (2019), pois trata-se de um conjunto de ações que cria organização, ser e existência, efetua transformações, produz movimentos, formas e performances

A análise comparativa entre as vendedoras de akara nos mercados da África Ocidental, as ganhas do período escravista e as baianas de acarajé na contemporaneidade demonstrou a existência de profundas continuidades na transmissão de fazeres alimentares, econômicos e religiosos protagonizados por mulheres negras. Embora inseridas em contextos sociais distintos, essas agentes desempenharam um papel central na preservação de heranças ancestrais que resistiram às rupturas provocadas pelo tráfico transatlântico, pelo regime escravocrata e pelos projetos coloniais de apagamento cultural. Nesse sentido, o estudo

confirmou que os sistemas alimentares de matriz africana funcionaram como potentes mecanismos de manutenção identitária e de continuidade civilizatória no Mundo Atlântico.

Os resultados também evidenciaram que o acarajé preserva elementos fundamentais das cosmologias iorubás, particularmente sua vinculação a Oyá/Iansã e aos complexos rituais de oferenda presentes nas religiões de matriz africana. Tal permanência denota que os processos de deslocamento forçado não produziram uma simples transferência cultural, mas deram origem a dinâmicas de recriação e ressignificação capazes de salvaguardar referências simbólicas em território brasileiro. Sob esse aspecto, o alimento revela-se um crucial suporte material da memória coletiva, funcionando como elo entre ancestralidade, território e identidade.

Destaca-se, nesse percurso, o protagonismo das mulheres de axé, mulheres negras, especialmente das Ialorixás, Ekedis, Iabassês e baianas de acarajé, responsáveis pela gestão dos segredos relacionados ao preparo ritual das comidas sagradas e à transmissão dos fundamentos teológicos associados aos orixás. Mais do que guardiãs de receitas, essas mulheres atuaram — e continuam atuando — como intelectuais da tradição, produtoras de cultura e artífices fundamentais na manutenção de epistemologias historicamente marginalizadas pelos modelos eurocêntricos de produção científica. A permanência do acarajé nos terreiros, nas festas de largo e no espaço público atesta a centralidade feminina na edificação de trincheiras de afirmação política.

A pesquisa permitiu ainda compreender que a trajetória do acarajé confronta diretamente a colonialidade do saber, para explicar as hierarquizações cognitivas herdadas do colonialismo. Ao longo dos séculos, os saberes originários da África foram sistematicamente inferiorizados por estruturas que privilegiaram formas ocidentais de pensamento. Entretanto, a vitalidade das práticas associadas ao acarajé demonstra que os conhecimentos produzidos pelas populações afrodescendentes não apenas sobreviveram, mas continuaram gerando sentidos, afetos e formas alternativas de interpretar o mundo. O alimento, nesse cenário, emerge como expressão concreta da resistência epistemológica afrodiaspórica.

Do ponto de vista teórico, este estudo contribui para o fortalecimento das investigações que articulam História da África, História da Alimentação, Estudos Afrodiaspóricos e o Pensamento Decolonial. Ao analisar o percurso transatlântico do akara, a pesquisa reforça a necessidade de compreender as populações negras como sujeitos ativos da história, inventores de tecnologias e proponentes de formas próprias de organização social.

Ademais, amplia o reconhecimento das mulheres negras como protagonistas dos processos históricos de preservação cultural.

Por fim, conclui-se que o acarajé constitui um verdadeiro patrimônio histórico da diáspora, cuja longevidade revela a força das memórias ancestrais e a capacidade de reinvenção diante das diversas faces da opressão. Ao conectar África e Brasil por meio da comensalidade e da atuação feminina, o acarajé reafirma a soberania das matrizes africanas na formação da sociedade brasileira. Demonstra-se, assim, que a resistência cultural também se edifica nos gestos cotidianos, nos saberes culinários e nas práticas comunitárias partilhadas entre gerações. Logo, mais do que um alimento, o acarajé configura-se como um território de memória, um instrumento de luta contra o esquecimento e uma poderosa manifestação das epistemes afrodiaspóricas que continuam a desafiar as estruturas da colonialidade no tempo presente.

Referências

AGANI, Lébini Bossêdé Honorine. **Modos de fazer e servir o acará-acarajé: aproximações e distanciamentos na contemporaneidade.** Monografia (Bacharelado em Turismo) – Departamento de Ciências Humanas e Tecnologias – Campus XVIII – Universidade do Estado da Bahia – UNEB, Eunápolis-BA, 2024.

ARAUJO, Leonor Franco de. **Sistema Filosófico de Ifá**. Orientador: Eduardo David de Oliveira. 2023. Tese (Doutorado em Difusão do Conhecimento) – DMMDC, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2023.

BORGES, Florismar Menezes. **Acarajé: tradição e modernidade**. 2008. 133 f. Dissertação (Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2008.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: EDUSP, 1994.

CARNEIRO, Sueli. **Escritos de uma vida**. São Paulo: Pólen Livros, 2019.

CARVALHO, Márcia *et al.* Caracterização agro-morfológica de acessos de feijão-frade (*Vigna unguiculata*): bases para o melhoramento. **Revista de Ciências Agrárias**, Lisboa, v. 39, n. 4, p. 561-573, 2016. Disponível em: https://revistas.rcaap.pt/rca/article/view/16408. Acesso em: 1 jun. 2026.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2017.

COQUERY-VIDROVITCH, Catherine. **African Women**: A Modern History. 1997.

DAWSON, Allan Charles. Food and spirits: religion, gender, and identity in the African cuisine of Northeast Brazil. **African and Black Diaspora**: An International Journal, v. 5, n. 2, p. 243-263, 2012.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Feijão-caupi.** Brasília: Embrapa, 2022. Disponível em: https://www.embrapa.br/en/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/feijao-caupi. Acesso em: 1 jun. 2025.

FLOR DO NASCIMENTO, Wanderson; BOTELHO, Denise. Ẹkọ́ láti ṣayé: educação e resistência nos candomblés. **Revista Educação e Cultura Contemporânea**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 48, p. 408-425, 2020.

IPHAN. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2004.

LIMA, Vivaldo da Costa. **As Dietas africanas no sistema alimentar brasileiro**. *In*: CARDOSO, C.;BACELAR, J. (orgs) Faces da tradição afro - brasileira religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização. Salvador: 2. ed. 2006. Pallas.

LODY, Raul. **Santo também come.** Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca**. São Paulo: SENAC, 2008.

LODY, Raul. **Dendê: símbolo e sabor da Bahia.** Salvador: Pallas, 2009.

LODY, Raul. **O que é que a Bahia tem:** comidas, festas, mistérios e tradições. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2010.

LODY, Raul. **Bahia Bem Temperada**. Salvador: SENAC, 2013.

MARTINI, Gerlaine Torres. **Baianas do Acarajé:** a uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira. 291 f. Tese (Doutorado em Antropologia) orientada por José Jorge de Oliveira –Universidade de Brasília, Brasília, 2007. Disponível em:http://repositorio.unb.br/handle/10482/1302 Acesso em: 11 jun. 2025.

MIGNOLO, Walter D. **Histórias locais / projetos globais:** colonialidade, saberes subalternos e pensamento liminar. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2020.

NAKAGAWA, Regiane Miranda de Oliveira; NAKAGAWA, Fabio Sadao; BRITO, Thaís Fernanda Salves de. Apropriação cultural e memória: o caso do “bolinho de Jesus”. Contracampo, Niterói, v. 43, n. 2, p. 01-18, maio/ ago. 2024.

OSSEO-ASARE, Fran. **Food culture in Sub-Saharan Africa.** Westport: Greenwood Press, 2005.

RODNEY, Pai. Sobre capoeira gospel, bolino de Jesus e afins. **Carta Capital**, São Paulo, out. 2017. Disponível em: https://www.cartacapital.com.br/blogs/dialogos-da-fe/sobre-capoeira-gospel-bolinho-de-jesus-eafins/ Acesso em: 30 mar. 2024.

ROHTER, Larry. In Salvador, Bahia, Afro-Brazilian Culture Thrives. **The New York Times**, New York, 16 set. 2007. Disponível em: https://www.nytimes.com. Acesso em: 22 de março de 2026.

SANTOS, Juana Elbein. **Os Nàgô e a morte**: Pàde, Àsèsè e culto Égun na Bahia. 14. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

SANTOS, Rita M. V. Entrevista. **A Bahia tem dendê! (livro eletrônico):** ofício das baianas, patrimônio imaterial do Brasil. Salvador : Fundação Pedro Calmon, 2015. P. 68 – 74.

MENDEL, Débora Simões Souza. O Ofício das Baianas de Acarajé: narrativas sobre o modo de saber fazer. **Patrimônio e Memória**, Assis, v. 15, n. 1, p. 495–512, 2019. DOI: 10.5016/pem.v15i1.3264. Disponível em: https://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/view/3264. Acesso em: 15 jul. 2026.

SISSOKO, M.; THERIAULT, V.; SMALE, M. Além dos grãos: o potencial do feijão-caupi nos mercados locais do Mali. **Jornal de Agronegócio em Economias em Desenvolvimento e Emergentes**, v. 14, n. 2, p. 310-331, 2024. Disponível em: https://www.emerald.com/jadee/article-abstract/14/2/310/189820/Beyond-grain-the-potential-of-cowpea-in-local?redirectedFrom=fulltext. Acesso em: 3 maio 2026.

SOARES, Cecília Moreira. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. **Afro-Ásia**, Salvador, n. 17, p. 57-71, jan. 1996.

VERGER, Pierre. **Orixás:** deuses iorubás na África e no Novo Mundo. Salvador: Corrupio, 1981.

VERGER, Pierre. **Fluxo e refluxo do tráfico de escravos entre o Golfo do Benin e a Bahia**. Salvador: Corrupio, 1987.

VERGER, Pierre Fatumbi. **Ewé**: o uso das plantas na sociedade iorubá. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 762 p.

VERGER, Pierre (org.). **Notícias da Bahia - 1850**. Tradução de Maria Aparecida da Nóbrega. Salvador: Corrupio, 1999.

Recebido: 01/06/2026

Aprovado: 21/08/2026

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

ENTRE MALASSADAS E SONHOS DE RIO PARDO:

CIRCULAÇÃO ATLÂNTICA, ADAPTAÇÃO TÉCNICA E RETERRITORIALIZAÇÃO DE UMA PRÁTICA CULINÁRIA

Everton Luiz Simon*
Maicon de Barros Simon**

Resumo: Este artigo analisa, em perspectiva histórica comparada, as relações entre as malassadas açoriano-madeirenses e os Sonhos de Rio Pardo como preparações conectadas por processos de circulação, apropriação e ressignificação no espaço atlântico luso-brasileiro. Com apoio em pesquisa documental e em história oral, e operando com a noção de tradução culinária, examinam-se continuidades técnicas, inflexões de calendário, circuitos de transmissão do saber-fazer e disputas de autenticidade. Argumenta-se que os Sonhos não constituem reprodução das malassadas, mas reelaboração historicamente situada, produzida por adaptação técnica, disponibilidade local de insumos e transmissão intergeracional feminina. Demonstra-se, ainda, que a conversão da iguaria em símbolo gastronômico municipal desencadeou tensões entre memória familiar, formalização associativa e legislação patrimonial.
Palavras-chave: História da alimentação; Circulação atlântica; Patrimônio alimentar; Malassadas; Sonhos de Rio Pardo.

Abstract: This article examines, from a comparative historical perspective, the relationship between the malassadas of the Azores and the Sonhos de Rio Pardo as culinary preparations connected by processes of circulation, appropriation and resignification in the Luso-Brazilian Atlantic space. Drawing on documentary research and oral history, and operating with the notion of culinary translation, it addresses technical continuities, calendar inflections, channels of transmission of the know-how and disputes over authenticity. It is argued that the Sonhos are not a reproduction of the malassadas, but a historically situated reworking, produced by technical adaptation, local availability of ingredients and female intergenerational transmission. It is also shown that the conversion of the delicacy into a municipal gastronomic symbol triggered tensions among family memory, associative formalization and heritage legislation.
Keywords: History of food; Atlantic circulation; Food heritage; *Malassadas*; *Sonhos de Rio Pardo*.

* Doutor em História pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS). Professor do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC). Pós-doutor no Programa de Pós-Graduação em Direitos Humanos e Políticas Públicas da Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR);
ORCID:https://orcid.org/0000-0002-1227-4813; E-mail: evertonsimon@gmail.com

**Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Tecnólogo em Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC).
ORCID: https://orcid.org/0009-0001-3134-9403; E-mail: maiconsbarros2011@gmail.com

Introdução

A alimentação constitui campo privilegiado para compreender como sociedades produzem continuidades culturais e atribuem sentido simbólico às práticas cotidianas. As preparações culinárias condensam saberes, técnicas, memórias e formas de pertencimento (Contreras; Gracia, 2011; Montanari, 2013), e a cozinha configura espaço de gestos e invenção do cotidiano (Giard, 2009). No âmbito da História da Alimentação, essa perspectiva permite analisar práticas culinárias como construções históricas inscritas em processos de circulação, apropriação e ressignificação que ultrapassam fronteiras geográficas e temporais (Flandrin; Montanari, 1998).

Neste artigo, propõe-se análise comparada entre as malassadas açoriano-madeirenses e os Sonhos de Rio Pardo, com vistas a compreender de que maneira uma tradição doceira do universo insular português foi apropriada, reelaborada e reterritorializada no sul do Brasil. O problema analítico não reside em localizar origem fixa, mas em examinar os deslocamentos e as mediações dessa passagem. Objetiva-se, assim, analisar em perspectiva histórico-comparativa a reterritorialização dos Sonhos a partir da matriz insular das malassadas, articulando circulação atlântica, adaptação técnica, transmissão intergeracional e patrimonialização. Especificamente, pretende-se reconstituir a historicidade das malassadas no espaço atlântico insular, examinar as inflexões que singularizam os Sonhos em Rio Pardo e problematizar a patrimonialização municipal enquanto disputa pela autoridade cultural sobre a tradição.

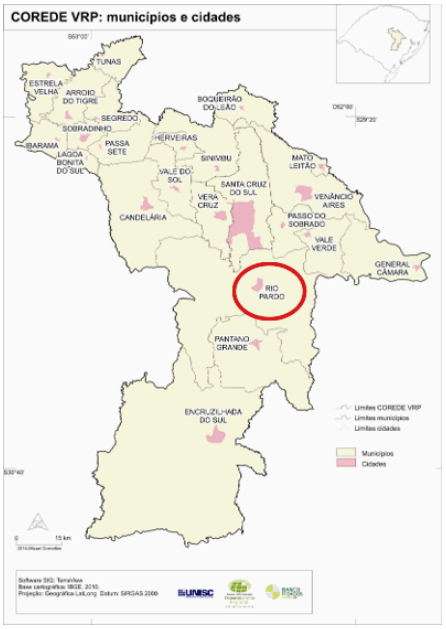
O pressuposto é que os Sonhos de Rio Pardo não constituem reprodução das malassadas, mas resultado de processo aqui denominado tradução culinária, formulação que reelabora, no campo da história da alimentação, a noção de tradução cultural de Bhabha (1998). Para o autor, a tradução não é transposição linguística nem ornamento metafórico, e sim operação histórica concreta vivida por comunidades em deslocamento, na qual práticas e formas de pertencimento são simultaneamente conservadas e reinscritas: trata-se do "fio cortante da tradução e da negociação, o entre-lugar" que "carrega o fardo do significado da cultura" (Bhabha, 1998, p. 69). A categoria de tradução culinária designa modalidade específica dessa operação, na qual uma matriz doceira insular é reinscrita em contexto histórico distinto por meio da articulação entre disponibilidade material, calendários de consumo, regimes de transmissão e dinâmicas de legitimação pública. É a tradução que produz, no Terceiro Espaço da enunciação, "lugares híbridos de sentido" (Bhabha, 1998, p.

229), de modo que a hibridização mobilizada nos estudos de história da alimentação pode ser lida como efeito da tradução cultural em ato. A formulação dialoga com a problematização das tradições como invenções historicamente situadas (Hobsbawm; Ranger, 1997) e com o debate sobre a recriação das identidades alimentares regionais (Merlo, 2011).

O caso de Rio Pardo apresenta relevância analítica específica. Distante 146 km de Porto Alegre, o município integra o Vale do Rio Pardo, cuja formação sócio-histórica foi marcada pela presença indígena e, a partir de 1849, pela colonização alemã e italiana (Simon, 2014). Um dos mais antigos do Rio Grande do Sul, evidencia, contudo, forte matriz portuguesa de natureza açoriana: sua fundação vincula-se a momento decisivo de ocupação territorial, caracterizado pela ação militar, pela concessão de sesmarias e por estratégias de povoamento envolvendo casais açorianos (Schneider, 2001), que integraram política deliberada da Coroa portuguesa para assegurar o domínio sobre a fronteira meridional (Hortêncio; Luz, 2011). Reconhecer essa presença implica ponderação historiográfica: não se trata de sustentar filiação direta entre a chegada dos casais açorianos, no século XVIII, e a introdução da receita tal como hoje conhecida, e sim de admitir que a colonização açoriana instituiu horizonte cultural de longa duração, no interior do qual repertórios alimentares puderam ser preservados, reatualizados e reconfigurados (Silveira, 2008). Ela interessa, assim, menos como prova linear de origem e mais como condição de possibilidade da reterritorialização posterior de determinados saberes alimentares.

A inserção regional do município, bem como sua posição meridional no conjunto do Vale do Rio Pardo, pode ser visualizada na Figura 1.

Figura 1: Municípios e cidades do COREDE Vale do Rio Pardo,
com a localização de Rio Pardo



Fonte: Dornelles (2014)[1].

Nesse contexto, os Sonhos de Rio Pardo passaram a ocupar lugar singular. Conforme Laytano (1979) e Garcia (2011), trata-se de preparação de massa cozida, não fermentada, frita por imersão em duas etapas e finalizada com açúcar e canela, cuja permanência histórica esteve associada à transmissão oral de saberes no interior de famílias e à circulação comercial do doce na cidade. A receita tornou-se parte expressiva da memória alimentar rio-pardense por sua capacidade de condensar pertencimentos, afetos e narrativas de longa duração (Vogt; Romero, 2010).

Embora a relevância cultural dos Sonhos seja amplamente reconhecida no município, a produção acadêmica a seu respeito é reduzida. Os estudos existentes contribuíram para a compreensão da memória social da alimentação no Vale do Rio Pardo e do vínculo entre a iguaria e a herança luso-açoriana (Vogt; Romero, 2010; Garcia, 2011; Machado; Silveira, 2021), mas não realizaram o cotejo sistemático entre fontes nem a comparação histórica com as malassadas açorianas. A lacuna justifica tratamento historiográfico que tome a preparação não como curiosidade gastronômica regional, mas como objeto para discutir circulação cultural, construção da tradição, memória social e patrimonialização alimentar.

[1] Base cartográfica: IBGE (2010). Banco de Dados ObservaDR, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Universidade de Santa Cruz do Sul.

O estudo foi conduzido segundo abordagem qualitativa ancorada nas premissas da História Comparada (Bloch, 1998; Barros, 2007), integrando análise documental e história oral. A base documental reuniu reportagens, vídeos jornalísticos, registros legislativos, documentos históricos e cadernos de receitas, com especial atenção à Lei Municipal n.º 0085/L/2021, e foi tratada segundo os critérios de Cellard (2008), com atenção ao contexto de produção, à autoria e à intencionalidade dos materiais.

O corpus oral reuniu entrevistas semiestruturadas realizadas entre fevereiro e março de 2026 com três detentoras do saber-fazer, selecionadas por reconhecimento público local como produtoras tradicionais, por vinculação diferenciada aos circuitos de produção identificados na fase documental, correspondentes à linhagem familiar histórica e à organização associativa, e por consentimento informado. Somou-se a elas entrevista com o ex-secretário municipal de Turismo, em exercício entre 2009 e 2012. As entrevistas foram gravadas, transcritas integralmente e tratadas como documentos-memória historicamente situados (Meihy; Holanda, 2015).

O material foi submetido à Análise Textual Discursiva (Moraes; Galiazzi, 2011), em três movimentos: unitarização das falas e dos documentos em unidades de significado; categorização, da qual emergiram quatro eixos analíticos, a saber, circulação atlântica e filiação luso-açoriana, adaptação técnica e saberes incorporados, transmissão intergeracional e gênero, patrimonialização, autoridade cultural e mercado; e comunicação interpretativa. O tratamento observou as diretrizes da Associação Brasileira de História Oral (ABHO, 2022), com consentimento informado e anonimização que suprimiu nomes próprios e marcadores biográficos. As interlocutoras são referidas como Sonheira 1, Sonheira 2 e Sonheira 3, e o ex-secretário, por sua designação funcional.

Cumpre explicitar o regime de evidência que orienta a argumentação. O número reduzido de interlocutoras não autoriza inferências sobre a totalidade das linhagens produtoras da iguaria, razão pela qual o corpus oral é tratado em chave qualitativa e não amostral, dele se extraindo configurações de sentido e não frequências. Distinguem-se, em decorrência, três estatutos enunciativos: aquilo que se encontra documentado em fontes escritas, historiográficas ou legislativas, enunciado de forma assertiva; aquilo que decorre da memória das entrevistadas e da literatura local memorialística, tratado como documento-memória (Meihy; Holanda, 2015) e assinalado por marcadores de atribuição; e aquilo que constitui hipótese interpretativa dos autores, formulada em modo conjectural. A relação entre as

malassadas insulares e os Sonhos de Rio Pardo pertence a este último estatuto, sustentando-se como possibilidade explicativa ancorada em convergências técnicas, lexicais e rituais, e não como cadeia causal documentalmente comprovada.

O artigo estrutura-se em três movimentos. O primeiro reconstitui a historicidade atlântica das malassadas, do ciclo açucareiro madeirense e do calendário do Entrudo às reconfigurações brasileiras verificadas nas comunidades açorianas de Santa Catarina e nas festas do Divino Espírito Santo em São Paulo. O segundo examina, por comparação, as permanências técnicas e os deslocamentos rituais e sociais que singularizam os Sonhos em Rio Pardo, incluindo a disputa entre linhagens de produção. O terceiro problematiza a patrimonialização da iguaria, com foco na Lei n.º 0085/L/2021 e na tensão entre salvaguarda efetiva e instrumentalização mercantil da tradição.

Malassadas, itinerários atlânticos e reconfigurações brasileiras da doçaria açoriana

As malassadas constituem objeto privilegiado para pensar a alimentação em sua articulação entre memória, circulação e identidade. Ao propor a construção de uma "história da alimentação insular e atlântica", Chaves (2022, p. 558) desloca o doce do plano restrito da receita e o reinscreve em campo no qual técnicas, calendários rituais, mobilidades humanas e adaptações materiais são analisados em conjunto. Não se trata de especialidade regionalmente circunscrita, mas de tradição culinária de massa frita cuja permanência foi assegurada por sucessivas reterritorializações atlânticas, condicionada pelas técnicas dos primeiros povoadores e adaptada à matéria-prima produzida nas ilhas (Chaves, 2022).

A interpretação de Chaves (2022) vincula a gênese das malassadas à Madeira quinhentista e ao ciclo do açúcar, definindo-as como "uma iguaria adocicada, com origem na ilha da Madeira, no século XVI, confecionadas na altura do Entrudo (Carnaval), provenientes do período áureo do ciclo do açúcar de Quinhentos" (Chaves, 2022, p. 580). A leitura torna inseparáveis a disponibilidade material do açúcar, a temporalidade ritual do Carnaval e a consolidação de um repertório de massa frita no espaço atlântico português. Vieira (1960, p. 15) mostra que a Madeira foi a principal escala da "transmigração" do açúcar do Mediterrâneo para o Atlântico e que a ampliação da oferta tornou a mesa progressivamente "mais doce", favorecendo "a rica tradição da doçaria conventual", e registra que os hábitos alimentares madeirenses incluíam "[...] bolos, arroz doce, coscovões, bolinhos, talhada, sonhos, malassadas" (Vieira, 1960, p. 17). A emergência das malassadas não deve ser

pensada, portanto, como invenção culinária isolada, mas como efeito histórico de um sistema produtivo que ampliou o uso do açúcar e diversificou a doçaria.

A consolidação do açúcar como matriz técnica e alimentar na Madeira produziu efeitos que ultrapassaram o espaço doméstico. Ao longo dos séculos XVI e XVII, a doçaria insular atravessou a fronteira entre o universo laico e o religioso, inscrevendo-se no circuito conventual por meio de encomendas, festividades litúrgicas e práticas de caridade. A análise da doçaria conventual não constitui, assim, etapa paralela à do ciclo produtivo, mas seu desdobramento, por vias simultaneamente econômicas, rituais e institucionais.

A inscrição do açúcar em circuitos simultaneamente econômicos, técnicos e simbólicos não se restringe ao caso madeirense. Geraldes (2024), ao reconstituir a trajetória ibero-americana do alfenim entre a Idade Média e a contemporaneidade, demonstra que os usos, os consumos e as relações simbólicas do açúcar articulam, em longa duração, dimensões produtivas, devocionais e festivas. A doçaria do Entrudo deve ser lida, nessa chave, menos como efeito mecânico da abundância de matéria-prima e mais como configuração na qual disponibilidade material e economia simbólica do calendário se determinam reciprocamente.

Essa historicidade se adensa quando observada em articulação com a doçaria conventual. Braga (2015, p. 32) afirma que "a preparação de pratos no espaço conventual servia vários propósitos", entre eles o consumo cotidiano, a obtenção de receitas e as ofertas feitas em épocas festivas, o que problematiza a leitura romantizada dos conventos como esfera isolada do mundo social. No caso das malassadas, a inserção no calendário religioso aparece no registro de que, no século XVI, as freiras de Santa Clara de Santarém preparavam "malassadas e farteis pelo Natal" (Braga, 2015, p. 32).

No arquipélago madeirense, a documentação analisada por Ladeira (2021), composta sobretudo por livros de inventário, receita e despesa dos conventos franciscanos masculinos entre 1736 e 1832, permite reconstituir o circuito material e social dessa doçaria. Dela se depreende que o saber-fazer da confeitaria festiva era atribuição dos conventos femininos, aos quais os franciscanos recorriam quando se aproximavam as ocasiões litúrgicas de maior relevo:

> Os conventos de Câmara de Lobos e do Funchal recorriam ao convento feminino de Santa Clara, no Funchal, para a confeção da doçaria (bolos, biscoitos, doces, doce, arroz doce, sonhos, fartes, etc.). Uma das freiras ficava incumbida de fazer a doçaria, cabendo o trabalho às moças/criadas/servas. O convento de S. Bérnardino recorreu ainda, pontualmente, entre dezembro de 1792 e fevereiro de 1793, ao convento da Encarnação, no Funchal, com a confeção do arroz doce para a festa de Nª. Srª. da

> Conceição, propinas para a festa de S. Francisco, Natal e sonhos do Entrudo (Ladeira, 2021, p. 44).

A passagem desdobra-se em duas direções analíticas. Evidencia, primeiro, divisão sexual do trabalho culinário internamente estratificada: a coordenação do fabrico cabia a religiosa designada, ao passo que a execução material recaía sobre mulheres subalternas, sintetizadas na tríade moças/criadas/servas, de modo que a doçaria festiva resulta de trabalho feminino coletivo e hierarquizado. Revela, em segundo lugar, circuito interconventual de trocas materiais, pois "o convento de S. Bernardino pagava às freiras, com dinheiro ou oferta de galinhas, a lenha usada no forno, o transporte dos ingredientes e dos produtos cozinhados e o trabalho do fabrico" (Ladeira, 2021, p. 44), o que lhe confere estatuto de prestação de serviço remunerada.

A estratificação observada no fabrico conventual madeirense antecipa problema que percorre todo este artigo: o da inscrição de gênero nos regimes de produção e de transmissão da doçaria. Bonomo (2023) demonstra, para outro contexto luso-brasileiro, que a delegação do trabalho doceiro a mulheres subalternizadas não implicou passividade técnica. Conforme a formulação de Poulain retomada pela autora, "as operações culinárias são, antes de tudo, o resultado da articulação de ações técnicas com o conjunto de ações simbólicas e ritualísticas" (Poulain, 2013 apud Bonomo, 2023, p. 63). Mesmo sob a condição escrava, essas ações permaneciam indissociáveis dos sujeitos que cozinhavam, de modo que, segundo a hipótese de Bonomo (2023, p. 63), "nesse conteúdo implícito, nas entrelinhas das receitas, estava presente a subjetividade das cozinheiras negras". Essa compreensão fundamenta a recusa da autora em admitir "que a participação das cozinheiras negras na formação da cozinha brasileira tenha sido nula, totalmente sufocada e, muito menos, que o negro escravizado fosse 'culinariamente estéril'" (Bonomo, 2023, p. 64). Tal perspectiva desloca, portanto, a análise da autoria nominal das receitas para os sujeitos, as práticas e as condições sociais implicadas em sua execução. Interessa especialmente ao argumento aqui desenvolvido o fato de os sonhos do Entrudo constituírem uma das iguarias encomendadas. Ladeira (2021, p. 46) precisa a composição e a temporalidade ritual desse doce ao registrar que, nos "Entrudos e na ceia do Dia-de-Todos-os-Santos consumiam os sonhos, feitos pelos conventos femininos do Funchal, com farinha de trigo, manteiga, ovos e açúcar e o azeite na fritura", sendo "envolvidos com 'açúcar na calda'". A descrição técnica aproxima de maneira inequívoca essa iguaria conventual madeirense do que, em outras geografias atlânticas, seria designado

por malassada, reforçando a hipótese de mesmo substrato técnico-ritual sob denominações variáveis.

Chaves (2022, p. 580) acrescenta que as "mal-assadas", tal como aparecem em manuscritos seiscentistas, "encontram-se registadas em documentação conventual madeirense, desde o final do século XVII, servindo-se pela época do Entrudo". Importa distinguir dois planos temporais: a emergência da preparação no século XVI e seu registro conventual a partir do final do século XVII. A defasagem não traduz descontinuidade da tradição, mas o intervalo entre o tempo da prática e o de sua inscrição em fontes escritas. O doce revela-se, assim, simultaneamente popular e conventual, doméstico e festivo, insular e móvel.

Braga (2015, p. 17) ressalta que, mesmo quando determinada preparação aparece nomeada por uma casa religiosa, "não há provas que atestem a origem de nenhuma das receitas, apenas que ali se faziam", e sustenta que "a esmagadora maioria das receitas preparadas nas casas religiosas nada tinha de original". A advertência impõe distinção entre a presença documentada da produção de malassadas em conventos madeirenses, atestada por Ladeira (2021) e por Chaves (2022), e a hipótese, sem suporte arquivístico, de que tais espaços tenham sido o lugar de sua criação.

Sob denominações lexicais variáveis, malassadas, sonhos e farteis compartilham substrato comum: o da massa frita consumida no tempo do Entrudo. A distinção entre as formas madeirense e micaelense não deve ser lida como oposição entre tradições autônomas, mas como inflexão interna de uma tradição comum, cuja coerência reside menos nos procedimentos técnicos específicos do que na posição que o doce ocupa no tempo festivo que antecede o ciclo quaresmal.

Do ponto de vista formal e técnico, as malassadas inserem-se no universo português das massas fritas, com feições que as distinguem de filhós, sonhos e coscorões. Chaves (2022, p. 579) observa que, na doçaria de Natal e Entrudo, há o costume de "fritar massa estendida, ou em forma arredondada", e que esses doces, embora partilhem "um princípio gastronómico comum", adquiriram receituários específicos conforme o formato e a região, diferenciando-se as malassadas madeirenses, "fritas, em formato de pequenas bolas", das micaelenses, "dispostas em formato de filhós" (Chaves, 2022, p. 580). Modesto (1995, p. 324) descreve a malassada de São Miguel como massa de farinha, fermento de padeiro, ovos, açúcar, sumo de laranja, aguardente branca, leite, sal e canela, batida à mão até "a massa fique com a

consistência de um polme grosso", levedada duas a três horas, frita em óleo bem quente e polvilhada com açúcar e canela, sendo consumida no Carnaval.

A conexão entre a doçaria insular e as comunidades luso-açorianas no sul da América portuguesa não se estabelece por passagem imediata, mas por mediação migratória ocorrida nos séculos XVIII e XIX. O deslocamento de casais açorianos para o Rio Grande do Sul, no quadro da política colonial de povoamento da fronteira meridional (Schneider, 2001; Hortêncio; Luz, 2011), constituiu o vetor pelo qual repertórios doceiros e práticas festivas atravessaram o Atlântico e foram reinscritos em contextos distintos dos das ilhas de origem, como mostram os casos catarinense e paulista examinados a seguir.

Instalada no Brasil, a tradição não se limita a repetir a forma insular, mas se reinscreve em contextos marcados por adaptação, mistura e reivindicação identitária. Ao tratar da culinária em Santo Antônio de Lisboa, Sousa (2010, p. 46) observa que a comida "açoriana" na Ilha é frequentemente entendida como "comida de base açoriana", isto é, aquela que resultou da adaptação dos colonizadores "com a fusão das culinárias dos índios, dos negros e dos vicentistas". A tradição alimentar açoriana no Brasil não sobrevive, portanto, como reprodução fiel, mas como estrutura aberta à incorporação de ingredientes e de particularidades locais. A autora distingue, ainda, registros de permeabilidade desigual à mudança: as comidas rituais, "portadoras de grande valor simbólico" e "marcadores da identidade do grupo", mostram-se mais estáveis do que as cotidianas (Sousa, 2010, p. 45), o que ilumina as malassadas, que, por se inscreverem no ciclo do Entrudo, preservam elevado poder de identificação simbólica mesmo quando transitam por espaços sociais diversos.

Essa reterritorialização não ocorre apenas em Santa Catarina. Em São Paulo, Angelo (2011) mostra que as malassadas permanecem ativas na cozinha comunitária recriada nas festas do Divino Espírito Santo da Casa dos Açores, nas quais "a culinária, os pratos elaborados, a logística dos atos das celebrações, tanto as sagradas como as populares, são efetivados com o trabalho e dedicação dos açorianos mais ligados à Casa" (Angelo, 2011, p. 265-266). Ao descrever a quermesse, a autora registra que o lucro obtido com a venda "da linguiça [...], do pão de massa sovada, das malassadas, dos doces típicos e do vinho ilhéu" era destinado a fundo para a construção da ermida do Divino Espírito Santo (Angelo, 2011, p. 281-282). A comida não figura, assim, como apêndice da festa, mas como dispositivo central de sociabilidade e memória, inscrito em circuito no qual culinária, devoção, trabalho associativo e sustentação material da comunidade se entrelaçam.

O depoimento de uma integrante da Casa registra que “que nem a malassada... Não é fácil. O ponto de ela no amassar é difícil. O difícil não é o amassar, é o ponto dela que é difícil de pegar” (Angelo, 2011, p. 234), o que revela técnica exigente, dependente de saber tácito. Angelo (2011, p. 173) acrescenta que os doces e pães da tradição açoriana “são feitos de forma específica, utilizando-se ingredientes conhecidos, porém elaborados com receitas passadas de geração em geração entre os açorianos”, de modo que sua permanência depende de regime de transmissão no qual o gesto e a repetição intergeracional pesam tanto quanto o receituário formal.

As malassadas podem ser interpretadas, em síntese, como caso exemplar de tradição culinária em movimento: sua constituição articula o açúcar madeirense, a doçaria conventual, o calendário do Entrudo e o repertório português das massas fritas; sua permanência açoriana depende da adaptação de formas, ingredientes e acabamentos; sua expansão atlântica as leva ao Brasil, onde passam a existir sob condições novas. Elas permanecem precisamente porque mudam, ou seja, porque se deixam reinscrever em novos territórios sem perder o núcleo simbólico que as liga à fartura festiva, à memória familiar e à identidade açoriano-atlântica.

Permanências, deslocamentos e disputas: os Sonhos de Rio Pardo entre matriz insular e singularização local

O trânsito entre o horizonte atlântico das malassadas e a configuração rio-pardense dos Sonhos exige deslocar o olhar do plano do repertório para o das práticas situadas. Conforme Barroso (2008), parte expressiva da cozinha regional gaúcha conserva traços lusos, em especial nas preparações de base cozida e fervida. Entre os açorianos estabelecidos no sul da América portuguesa, o repertório doceiro herdado do arquipélago foi redesenhado a partir dos ingredientes disponíveis no território, entre eles trigo, açúcar, gordura animal, leite e ovos, que constituem ainda hoje a matriz técnica dos Sonhos. A descrição de Graebin (2006) sobre os cultivos de hortas e pomares açorianos mostra a amplitude desse esforço de acomodação material, do qual decorreram adaptações culinárias específicas.

Nessa perspectiva, a cultura não deve ser tomada como dado fixo, mas como processo histórico (Santos, 1983), e a culinária regional, como construção dinâmica atravessada por trocas e reapropriações que tensionam a noção de pureza de origem (Simon; Pilla; Cassaboni, 2024). O que interessa não é verificar se houve reprodução idêntica de uma matriz insular, mas como uma preparação luso-atlântica foi adaptada e incorporada ao imaginário alimentar

de uma cidade específica. A análise dos cadernos de receitas demonstra que a tradição doceira da qual os Sonhos emergem é plural, incluindo pão-de-ló, arroz-doce, ovos-moles, suspiros, roscas e massa sovada, preparações que compartilham a matriz luso-conventual caracterizada, conforme Algranti (2005), pelo uso combinado de ovos, açúcar e gordura. Dentre todas elas, contudo, apenas os Sonhos adquiriram estatuto de marcador identitário, de sorte que a questão é o que os singularizou no interior desse repertório compartilhado.

A permanência de práticas culinárias açorianas em Rio Pardo dependeu, desde o início, de adaptação aos produtos locais e às novas redes de abastecimento (Madeira; Reifschneider; Giordano, 2008; Simon, 2014). A matriz açoriana não se traduz em fidelidade absoluta ao repertório original, mas em trabalho histórico de hibridização e recriação no interior do qual uma doçaria de matriz portuguesa pôde ser apropriada, transformada e, posteriormente, reconhecida como expressão distintiva da cidade.

Esse trabalho de acomodação material encontra registro nos primeiros receituários impressos no Brasil. Conforme observa Meneses (2026, p. 3), "o 'Cozinheiro Imperial' (1840), o primeiro livro de cozinha impresso em nosso país e o 'Cozinheiro Nacional' (1874-1888) já pontuam a terminologia de receitas ligadas ao fazer da cozinha em Minas Gerais", sendo neste último "a regionalidade mais ressaltada nos títulos e nas descrições dos modos de fazer". Embora não constituam textos de análise histórica, tais obras são, para o autor, "excepcionais fontes para a história da nossa alimentação", pois valem "para evidenciar-nos em como a narrativa sobre pratos, ingredientes e modos de fazer é rica para apontarmos heranças e tradições, bem como, escolhas e criatividades" (Meneses, 2026, p. 3). O prólogo do Cozinheiro nacional enuncia com nitidez o deslocamento em causa: "É tempo que este paiz se emancipe da tutella Europea debaixo da qual tem vivido até hoje; é tempo que elle se apresente com seu caracter natural, livre e independente de influencias estrangeiras, guisando a seu modo os innumeros productos de sua importante Flora" (Cozinheiro nacional, [18--], Prólogo). O impresso registra, assim, o mesmo movimento que a documentação rio-pardense permite entrever no plano doméstico: a permanência de matrizes técnicas portuguesas combinada à valorização progressiva dos ingredientes do território, processo que a historiografia recente tomou como eixo de compreensão da formação das cozinhas regionais brasileiras (Algranti; Macêdo, 2020).

Baumont e Argenti (2007), Vogt e Romero (2010) e Garcia (2011) situam a introdução dos sonhos em Rio Pardo em torno de 1865, atribuindo-a a rede de circulação feminina

vinculada à família Fischer. A denominação já se encontrava consolidada na tradição doceira portuguesa setecentista, como atesta Rigaud (1780, p. 321), no Cozinheiro moderno, ao indicar que a "Massa Real", uma vez incorporados os ovos "hum a hum", "serve para sonhos, para popelinos, e outros entremeios differentes". A narrativa da Sonheira 1, ao identificar a receita transmitida como sendo dos "sonhos portugueses", sugere filiação ao repertório lusitano dos sonhos, e não às malassadas em sentido estrito. As informações genealógicas circulam na literatura local e não constituem evidência arquivística verificável, mas documentos-memória historicamente situados (Meihy; Holanda, 2015), cuja pertinência reside em explicitar como a tradição local elabora a própria legitimidade: por vínculo genealógico, feminino, familiar e luso-atlântico.

A interlocução com as malassadas torna-se decisiva neste ponto. Conforme Chaves (2021; 2022), elas pertencem a repertório insular cuja circulação liga Madeira, Açores, Canárias, Havaí e outros espaços da mobilidade atlântica portuguesa, o que evidencia saber culinário em deslocamento, e não fenômeno circunscrito a território fixo. Em vez de tomar as malassadas como matriz pura e os Sonhos como derivação periférica, a comparação sugere que uma mesma família de ingredientes e práticas assume formas específicas conforme os contextos, os ingredientes disponíveis, os hábitos festivos e os sentidos sociais atribuídos.

A primeira dimensão comparativa diz respeito ao calendário de consumo. No espaço insular, as malassadas ligam-se tradicionalmente ao Entrudo. Em Rio Pardo, a memória de introdução da receita aparece associada ao Natal e às reuniões familiares, sendo depois reinscrita em outros contextos de sociabilidade. A associação ao Natal não constitui ruptura com o calendário litúrgico originário, mas atualização seletiva de uma de suas temporalidades, pois a documentação portuguesa mobilizada na seção anterior atesta a confecção dos sonhos e das malassadas no Entrudo, no Dia de Todos os Santos e no Natal (Braga, 2015, p. 32; Ladeira, 2021, p. 46). Vogt e Romero (2010) acrescentam que o consumo se manifestava como possibilidade de rememorar tradições lusitanas, em chás familiares nos quais os sonhos ficavam crocantes na extremidade e macios no miolo. Em Rio Pardo, o doce passa a integrar práticas familiares, comerciais e, posteriormente, identitárias.

A segunda dimensão da comparação refere-se à técnica culinária. As entrevistas indicam que a técnica de preparação dos Sonhos de Rio Pardo se caracteriza por massa cozida, não fermentada, frita por imersão em duas etapas e finalizada com açúcar e canela. Essa descrição ganha concretude no depoimento da Sonheira 2, pois, segundo a interlocutora,

> a receita da preparação leva 2 xícaras de farinha de trigo, 1 colher de sopa de manteiga, 1 colher de chá de sal, 2 xícaras de água e 8 ovos. A primeira parte da massa é cozida, ou seja, todos os demais ingredientes, exceto os ovos, que são reservados para uso posterior depois que a massa estiver mais fria.

O depoimento, ao descrever a massa cozida, a emulsão gradual dos ovos e a dupla fritura, explicita os termos de operação que pode ser lida como tradução culinária em ato. A preparação rio-pardense preserva núcleo técnico identificável com o repertório doceiro luso-atlântico: massa cozida em água fervente, incorporação gradual de ovos, busca por estrutura oca e cocção final por fritura. Rigaud (1780, p. 321) descreve esse procedimento como "Massa Real" da tradição portuguesa setecentista: manteiga, sal e açúcar levados ao lume com farinha trabalhada "até se despegar do fundo", à qual se incorporam ovos "hum a hum" até a massa ficar "desfeita, e sem godilhões". Abdala (2023, p. 142) demonstra que essa massa constitui versão portuguesa da *pâte à chaud* desenvolvida por Popeline, cozinheiro de Catarina de Médicis, por volta de 1540, posteriormente modificada por Antonin Carême sob a designação de *pâte à choux*. A técnica que aproxima os Sonhos da *pâte à choux* não constitui, portanto, analogia com a confeitaria francesa, mas filiação documentada à doçaria portuguesa setecentista. A divergência reside na finalização: enquanto a *pâte à choux* é assada, os sonhos portugueses e seus desdobramentos atlânticos preservam a fritura por imersão, característica que os Sonhos de Rio Pardo conservam em dupla etapa. A tradução culinária não designa, assim, imitação nem transferência, mas preservação seletiva e invenção situada. A fritura, momento decisivo, é descrita com precisão pela interlocutora:

> ocorrem duas frituras por imersão: a primeira mais morna e a outra mais quente. Na primeira fritura, eles crescem, ganham volume, para assim ficarem com a cavidade mais oca. O segredo neste processo está em tampar a panela para que o calor contribua com esse crescimento. [...] Nesta etapa, eles devem ser virados e "batidinhos" para que abram e fiquem "rachados". [...] Quando estiverem bem dourados, são escorridos e levados a uma mistura de açúcar com canela. (Sonheira 2).

A oralidade do registro preserva o vocabulário técnico da sonheira: os verbos "bater", "virar" e "rachar", assim como a noção de "segredo" associada ao ato de tampar a panela, evidenciam que a cocção é, simultaneamente, gesto controlado, percepção sensorial e saber incorporado. O "ponto" da massa e as "batidinhas" funcionam, nesse sentido, não como indicações operacionais neutras, mas como índices de competências que se aprendem na ação do fazer, e não no enunciado.

As diferenças materiais decorrentes dos processos de fritura podem ser observadas na Figura 2. O cotejo entre as preparações evidencia variações de forma, volume e acabamento: enquanto as malassadas açorianas registradas na imagem apresentam a conformação achatada e alongada do formato de filhós descrito por Chaves (2022), os Sonhos de Rio Pardo distinguem-se pelo formato arredondado, pela cavidade interna produzida na primeira fritura e pelas fissuras formadas durante a segunda.

Figura 2: Comparação entre os Sonhos de Rio Pardo e as malassadas açoriano-madeirenses



(a) Sonhos de Rio Pardo (b) Malassadas açoriano-madeirenses

Fonte: (a) acervo dos autores (2026); (b) Rebelo (2020).

A coexistência, em Rio Pardo, de duas versões da receita, a da família vinculada à Sonheira 1, herdeira da linhagem Fischer, e a da Sonheira 2, vinculada à associação "Sonhos de Rio Pardo", não se reduz a diferença técnica: constitui disputa pública sobre a autoridade de enunciar a tradição, manifestada pelas próprias interlocutoras. A Sonheira 1 afirma:

> a gente mexe à mão. É manual. É uma massa muito dura. Diferente daquelas que as mulher da associação faz. O meu sonho é uma massa cozida e ele é mexido numa gamela à mão. A que elas fazem, eu já vi esses dias um vídeo, elas batem na batedeira tipo planetária. Essa receita nossa é a receita original do sonho. Essa outra receita delas, ele é parecido, eu nunca provei, ele é parecido, mas ela não é a receita original.

Nesse registro, a manualidade e a dureza da massa aparecem como atributos técnicos e, mais fortemente, como critério de originalidade. O gesto pode ser interpretado à luz da noção de amanualidade, formulada por Álvaro Vieira Pinto em registro filosófico-político,

cujo rendimento analítico se estende, por transposição controlada, à produção culinária artesanal. Para Pinto (1960, p. 70), "o objeto é sempre o produto da mão que o faz, dado à mão que o conhece", de modo que o objeto produzido manualmente carrega inscrições de subjetividade e memória que a mediação mecânica tende a diluir. O uso da gamela e da mão é, assim, demarcação simbólica que vincula o produto à genealogia familiar que o produz.

O segredo é, nesse contexto, estratégia de continuidade familiar, e não dispositivo de salvaguarda em sentido público. Trata-se de operação que se desenvolve na contracorrente das exigências contemporâneas de registro e socialização do saber-fazer, que demandam transparência sobre ingredientes, modos de fazer e utensílios. A interlocutora assinala que a receita "vem sendo preparada sem modificações e em segredo" e que "irá seguir a tradição de passar a receita para suas filhas". A clausura da fórmula no âmbito familiar atua como operador da autenticidade: aquilo que não se publica não se padroniza, e aquilo que não se padroniza escapa ao domínio público.

A versão associada à Sonheira 2 opera com particularidades próprias ao dispositivo associativo. Termos como "batedeira", "emulsionar" e "tampar a panela" articulam saber-fazer doméstico e racionalidade de escala. A estratégia não cancela o segredo familiar, mas opera em outro plano: o da visibilidade pública, da comercialização festiva e da formalização. As duas versões coexistem, portanto, em tensão produtiva.

Essa coexistência não se resume à pluralidade técnica: traduz a distribuição desigual de capitais no campo das políticas culturais locais. A linhagem familiar opera no registro da manualidade doméstica, do segredo e da transmissão restrita, dispondo de capital simbólico legitimado pela tradição oral e por mediadores institucionais que a identificam publicamente como detentora da "receita original". A associação opera no registro da formalização e da divulgação pública, dispondo de capital organizacional e de articulação com o poder público. A tensão não se resolve em hierarquia unidirecional, e o exame dessa dupla assimetria é indispensável para compreender como a política patrimonial incide sobre campo previamente estruturado por disputas de autenticidade.

A disputa sobre o "verdadeiro" sonho se adensa quando analisada do ponto de vista da mediação pública. O ex-secretário municipal de Turismo acrescenta que:

> sonho qualquer pessoa faz, tem umas que se aventuram em fazer os sonhos de Rio Pardo, mas os verdadeiros sonhos de Rio Pardo, é só eles que têm a receita [em referência à família da Sonheira 1], é disparado o mais gostoso, eu já vi fazerem,

> eles que tem a mão... eles que tem o acerto ali tudo. É aquela receita ali, quem comeu uma vez volta em dez anos é a mesma coisa, é o mesmo gosto, não muda.

O registro permite compreensão dupla. Descreve a autoridade da família, "eles que têm a mão", "eles que têm o acerto", em termos de competência incorporada; e converte essa autoridade em hierarquia pública, pois entre "aventurar-se" e "ter a receita" organiza-se o critério pelo qual o discurso oficial separa reprodução periférica de enunciação autorizada. A disputa pela autenticidade não é, assim, apenas interna ao universo das sonheiras: é também mediada pelo processo municipal de patrimonialização, que, ao hierarquizar versões, produz efeitos de consagração e de silenciamento. É nesse ponto que os Sonhos adquirem densidade identitária local, deixando de ser doce de tradição portuguesa para tornar-se signo de pertencimento municipal, por vias que incluem os encontros familiares, a comercialização na estação férrea e a promoção como atrativo turístico.

A análise ganha densidade com o depoimento da Sonheira 3, cuja trajetória inscreve a iguaria em repertório mais amplo de doçaria conventual local. A interlocutora afirma ter produzido

> licores por 9 anos (Licor da Vovó), bem como ainda prepara as compotas de diferentes frutas, geleias, pães, biscoitos, broas, doces de origem da doçaria conventual como a ambrosia e ovos moles, além é claro do tradicional Sonhos de Rio Pardo, o qual ela já chegou a comercializar em festividades religiosas na cidade (Sonheira 3).

Seu relato situa os Sonhos em continuidade com o universo da doçaria conventual e reinscreve a iguaria no circuito das festividades religiosas locais. A interlocutora situa, ainda, o consumo em tempo cotidiano específico: "Antigamente a Galinha ao Molho Pardo era prato de domingo. Galinha Recheada, Sonhos de Rio Pardo para o chá de tarde", ritual de sociabilidade distinto tanto do ciclo do Entrudo açoriano quanto da venda ferroviária. A receita opera, nessa temporalidade, como dispositivo de comensalidade que conecta memória pessoal e ritualidade cotidiana da casa.

Em passagem particularmente expressiva, a interlocutora sintetiza a hierarquia das permanências no interior da herança açoriana local:

> Por termos dois rios e por termos influências açorianas os pratos com peixes fazem parte de nossa tradição. [...] O gosto pela doçaria é uma característica da população, principalmente, em forma de compotas de frutas e de doces com muitos ovos. [...] o que mais ficou registrado na minha memória foi o "Sonho de Rio Pardo".

Dentre o conjunto da herança açoriana, apenas o doce em questão se consolida como marca identitária do município, o que sustenta empiricamente o argumento de que os Sonhos operaram condensação simbólica que os tornou signo privilegiado da memória alimentar local, sem excluir os demais pratos.

A análise permite organizar, por eixos, as permanências e os deslocamentos que singularizam os Sonhos diante da matriz insular. No eixo dos ingredientes, registra-se permanência da tríade trigo, ovos e açúcar, com inflexão quanto à manteiga e à ausência dos ingredientes micaelenses documentados por Modesto (1995), como o sumo de laranja e a aguardente branca.

No eixo da técnica, o deslocamento é significativo: a malassada micaelense opera com fermentação biológica e levedação prolongada, ao passo que o Sonho de Rio Pardo opera com massa cozida, incorporação gradual de ovos e dupla fritura, solução filiada à "Massa Real" descrita por Rigaud (1780, p. 321). A coincidência procedimental entre essa massa e a *pâte à choux* registrada por Gouffé (1873, p. 89) quase um século depois evidencia a estabilidade técnica da matriz; a proximidade cronológica entre Gouffé (1873) e a introdução da receita em Rio Pardo indica mediação portuguesa anterior, e não contato direto com o receituário francês oitocentista. A *pâte à choux*, conforme Gisslen (2011, p. 241), admite dois destinos: assada, origina bombas, éclairs e profiteroles; frita, dá lugar aos beignets soufflés. Os Sonhos inscrevem-se na vertente frita dessa tradição técnica.

A permanência dessa matriz técnica no Brasil oitocentista encontra registro no Cozinheiro nacional, cuja seção de doces reúne duas receitas de sonhos fritos que operam por escaldadura da farinha e incorporação posterior dos ovos. A primeira delas prescreve:

> Toma-se meio prato de fubá mimoso, que se escalda com trez chicaras de leite fervido, um pouco de sal e uma colher de assucar; amassa-se bem, e misturão-se dez ou mais ovos para formar uma massa molle; tirão-se com uma colher pequenas porções que se deitão em uma frigideira, onde se acha gordura quente; continua-se até acabar a massa e tendo coberto os sonhos de assucar e canella, servem-se para café (Cozinheiro nacional, [18--], p. 418).

A segunda fórmula, denominada sonhos fritos com queijo, substitui o fubá pela farinha de trigo e conserva o procedimento: "Ferve-se meia garrafa de leite com um pouco de sal, uma colher de manteiga, duas de assucar; ajuntão-se quatro colheres de farinha de trigo e uma quarta de queijo fresco; amassa-se bem tudo; ajuntão-se oito ovos ou mais para formar uma massa molle" (Cozinheiro nacional, [18--], p. 418). O cotejo entre as duas receitas é

analiticamente produtivo em duas direções. Atesta, primeiro, que a solução técnica da massa escaldada finalizada com açúcar e canela já circulava sob a denominação de sonhos no receituário impresso brasileiro em período contemporâneo à introdução da preparação em Rio Pardo, o que reforça a leitura de mediação luso-brasileira. Documenta, em segundo lugar, no interior de uma mesma obra, a incorporação de ingredientes locais a matrizes técnicas europeias: os Sonhos de Rio Pardo conservam a base de trigo, o que sugere que sua disponibilidade no sul da América portuguesa tornou dispensável a substituição operada em outras regiões do país.

No eixo do calendário, registra-se a transição do ciclo do Entrudo para o chá vespertino familiar e, depois, para a comercialização ferroviária. No da transmissão, permanece a centralidade da transmissão intergeracional feminina, inflectida pela tensão entre segredo familiar e formalização associativa. No da legitimação, as malassadas insulares ancoravam sua autoridade no calendário litúrgico e no circuito conventual, enquanto os Sonhos a ancoram na genealogia familiar, na mediação comercial e, mais recentemente, no reconhecimento patrimonial municipal. A tradução culinária materializa-se na combinação dessas permanências e deslocamentos, como operação de reinscrição territorial.

O eixo da transmissão requer explicitação em perspectiva de gênero. Todas as detentoras entrevistadas são mulheres, e as narrativas situam o aprendizado em cadeias femininas de parentesco, o que inscreve os Sonhos no regime histórico pelo qual a doçaria doméstica luso-brasileira se constituiu como atribuição feminina. Bonomo (2023, p. 54) observa que "fazia parte obrigatória das prendas domésticas das mulheres saber fazer o bolo para o marido, as guloseimas para os filhos, um doce antigo como o avô gostava e ofertá-los aos vizinhos", de sorte que "o título de grande boleira, mão de ouro nos doces, uma quituteira, eram elogios, valendo dotes em potencial às moças e halos de glória às casadas" (Cascudo, 2004 *apud* Bonomo, 2023, p. 54). Duas consequências decorrem dessa constatação. A primeira concerne à natureza do saber transmitido: quando a medida não é exata e o modo de fazer não se descreve por inteiro, "nada substitui a instrução oral, feita pessoalmente, com a demonstração da receita", pois somente assim "a aprendiz tem a oportunidade de visualizar e repetir o gestual da instrutora, tirar dúvidas sobre as medidas dos ingredientes, sentir o ponto da massa e visualizar a sua coloração final" (Bonomo, 2023, p. 185). O vocabulário do ponto, das batidinhas e do segredo, recorrente nas falas das sonheiras, pertence a esse regime pedagógico, no qual a cozinha opera como espaço de autoridade feminina. A segunda

concerne ao valor social do trabalho: a inscrição doméstica da preparação e o caráter historicamente informal de sua remuneração contribuíram para que tal saber-fazer permanecesse pouco reconhecido como trabalho, ainda quando celebrado como patrimônio. A patrimonialização dos Sonhos, ao consagrar a iguaria sem sustentar materialmente suas produtoras, reitera essa assimetria.

A coexistência de versões concorrentes, somada à passagem do doce do espaço doméstico ao circuito ferroviário e, depois, ao vocabulário do "produto turístico", constitui o substrato sobre o qual a patrimonialização viria a incidir. Ao reconhecer oficialmente os Sonhos como patrimônio cultural imaterial, o poder público não encontra tradição coesa aguardando chancela: depara-se com campo de disputas já estruturado, com sujeitos, versões e critérios de autenticidade em tensão ativa.

Patrimônio em disputa: salvaguarda, mercado e autoridade sobre os Sonhos de Rio Pardo

Quando uma prática culinária é investida de reconhecimento institucional, ela passa a operar em outro campo de forças, no qual poder público, mercado e detentores do saber-fazer disputam a autoridade cultural para definir o que deve ser preservado e quem pode falar em nome da tradição. O patrimônio alimentar constitui-se, nesse horizonte, como construção historicamente contingente, atravessada por seleções, hierarquizações e silenciamentos (Cid; Fernández; Carrasco, 2019). A Feira dos Sonhos de Inverno e a promulgação da Lei n.º 0085/L/2021 demonstram que a preparação alcançou visibilidade institucional; quando, porém, a patrimonialização se reduz ao ato legal e à retórica do atrativo turístico, corre-se o risco de produzir valorização apenas formal, incapaz de garantir salvaguarda efetiva e participação dos sujeitos que sustentaram a prática.

O aprofundamento dessa discussão exige explicitar os conceitos que a sustentam. Meneses (2026, p. 10) compreende a identidade como "o identificador de um grupo social, o que o distingue de outro", e acrescenta que "as identidades se forjam em oposições simbólicas criando significados próprios e distintos de outros significados que outros constroem, às vezes, a partir de realidades semelhantes". Essa formulação contribui para compreender a oposição entre linhagem familiar e associação. Por sua vez, a tradição, cuja origem etimológica remete ao verbo latino *tradere*, designa um processo dinâmico e criativo no qual conservação e inovação se amalgamam, uma vez que, nas palavras do autor, "a origem e a

antiguidade lhe dão eixo, mas ela não se reduz à manutenção. As mudanças são afixadas como novos valores. Estes, reforçam aqueles de origem" (Meneses, 2026, p. 11). Nesses termos, a exigência de fidelidade a uma receita original não constitui atributo da tradição, mas operação retórica interna às disputas pela autoridade de enunciá-la. Quanto ao patrimônio, o autor parte de sua concepção teórica como "a síntese simbólica dos valores identitários de uma sociedade", reconhecida como própria pelos grupos sociais que a querem salvaguardar (Meneses, 2026, p. 12), e dela retira a consequência de que o patrimônio é forma de viver e ação dos humanos em sociedade, incorporando a proposição de Gonçalves segundo a qual "o patrimônio é usado não apenas para simbolizar, representar ou comunicar: é bom para agir" (Gonçalves, 2003 *apud* Meneses, 2026, p. 12). Se o patrimônio é ação, a lei que declara sem sustentar as condições sociais da prática permanece aquém do conceito que invoca.

A Lei Municipal n.º 0085/L/2021 dispõe, em seu artigo 1.º, que "Fica instituído no Município de Rio Pardo, o registro dos Sonhos de Rio Pardo como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial do Município de Rio Pardo", e, no artigo 2.º, que "em todo o território do município de Rio Pardo, a atividade culinária dos sonhos como cultural, histórica e gastronômica, sendo livre a prática e o ensino da receita" (Rio Pardo, 2021). O dispositivo afirma a liberdade da prática e do ensino, o que entra em tensão com a defesa familiar do segredo culinário registrada no depoimento da Sonheira 1.

A fragilidade da exposição de motivos que acompanha a Lei situa-se em outro plano. Inscreve-se no documento a afirmação de que "A família Fischer havia aprendido uma receita de 'sonhos' com as escravas da Bahia", enunciado que carece de respaldo documental identificável no corpus analisado e rompe com a narrativa da circulação atlântica luso-açoriana sustentada por Chaves (2021; 2022). Convém explicitar o alcance delimitado da objeção: ela se dirige à construção documental da exposição de motivos, e não à existência de complexas circulações culturais na formação social brasileira, que Sousa (2010, p. 46) registra ao situar a culinária de base açoriana como resultado da "fusão das culinárias dos índios, dos negros e dos vicentistas". Não se nega, portanto, que circuitos afrodiaspóricos tenham contribuído para o repertório doceiro rio-pardense; objeta-se à construção pública de legitimidade patrimonial a partir de enunciado cuja ancoragem empírica não se sustenta. O gesto legislativo, ao incorporá-lo sem problematização, cristaliza versão frágil da tradição, o que mostra que a patrimonialização não é neutra: seleciona narrativas, consagra memórias e silencia outras.

Convém, todavia, conferir densidade positiva a esse reconhecimento, sob pena de a objeção metodológica produzir apagamento simétrico àquele que critica. A historiografia da alimentação documenta que mulheres escravizadas e libertas ocuparam posição estruturante nas cozinhas domésticas e no comércio ambulante desde o período colonial. Bonomo (2023, p. 82) registra que "em todos os centros urbanos do Brasil, as mulheres escravas ou libertas predominaram no comércio ambulante de alimentos", cabendo a elas "colaborar com o abastecimento alimentar das vilas e cidades, fazendo com que os alimentos chegassem à camada social mais pobre". A autora adverte, ainda, que reconhecer influências externas nessa atuação "não significa resumi-las a simples cópia de modelos africanos ou portugueses", pois "implica, antes, reconhecer os saberes que não nasceram aqui, mas que foram reelaborados e recriados a partir da experiência escravista na América Portuguesa" (Bonomo, 2023, p. 86). Em sentido convergente, sustenta que "por mais semelhanças que as nossas quitandas possam ter com a pastelaria portuguesa, elas não são simples cópias adaptadas do alimento do colonizador, pois, na América Portuguesa, as receitas foram reelaboradas, adquirindo novos ingredientes, novas técnicas e uma historicidade própria", resultado da "confluência de conhecimentos, ingredientes e subjetividades das culturas portuguesa, indígena, africana e de demais populações" (Bonomo, 2023, p. 49). A cozinha brasileira legitimou-se, assim, por circularidade cultural entre essas matrizes, cuja assimetria de poder não anula a agência das mulheres nela implicadas (Algranti; Macêdo, 2020). A crítica aqui formulada dirige-se, portanto, à ausência de lastro documental do enunciado inscrito na exposição de motivos, e não à possibilidade histórica de participação afrodiaspórica na constituição do repertório doceiro rio-pardense, cuja investigação permanece como agenda em aberto.

Emerge, nesse horizonte, a tensão entre associação, poder público e detentoras familiares do saber-fazer. A tradição não se encontra concentrada em único sujeito coletivo nem em formulação técnica estabilizada, subsistindo em versões transmitidas oralmente, com diferenças de preparo, textura, utensílios e modos de legitimação. Tal pluralidade é constitutiva da historicidade da tradição alimentar. O problema começa quando a política patrimonial, em vez de reconhecê-la, tende a estabilizar uma única versão como representação legítima do todo, o que reafirma a necessidade de processos ancorados em pesquisa histórica rigorosa e em escuta ativa dos portadores de saberes.

Essa constatação encaminha a discussão para o protagonismo dos detentores. Bonomo (2023, p. 306) sustenta que "os detentores do bem podem e devem apropriar-se do direito a

essa reivindicação, tornando-se os protagonistas da elaboração do Plano de Salvaguarda", atuando "não apenas como informantes, mas também como intérpretes, de forma que eles seriam os principais afetados pelo destino de sua própria cultura". A autora adverte, na mesma passagem, que, "para completar o êxito das políticas de patrimônio, é preciso criar formas de identificação e de apoio sem tolher ou congelar as manifestações culturais, nem mesmo restringi-las a valores discutíveis como o de autenticidade" (Bonomo, 2023, p. 306). A advertência incide diretamente sobre o caso examinado, pois o vocabulário da receita original opera exatamente a restrição desaconselhada. Relevante, ademais, é a distinção segundo a qual "o que está em processo de registro não são as receitas, mas o conjunto de características do ofício das quitandeiras em relação aos modos de produzir, de transmitir o conhecimento, de vender e de compor parte da cultura popular" (Bonomo, 2023, p. 306). Transposta para Rio Pardo, ela sugere que salvaguardar os Sonhos não implica arbitrar entre a gamela e a batedeira planetária, mas sustentar as condições sociais que permitem a coexistência de ambas.

A disputa, portanto, não se resume à técnica culinária: trata-se de disputa por autoridade cultural. Quem tem legitimidade para dizer o que é o "verdadeiro" Sonho de Rio Pardo? Quem pode ensinar a receita, representá-la publicamente ou falar em nome de sua história? Essas perguntas deslocam o debate da cozinha para o campo das relações de poder. A noção de "receita original" precisa, nesse contexto, ser tratada com cautela, pois tradições de transmissão oral raramente se conservam como blocos fixos: elas persistem justamente porque se adaptam, variam e se reconstroem em contextos históricos diversos.

O diagnóstico sobre os limites da política patrimonial rio-pardense ganha destaque quando ancorado no depoimento do ex-secretário. Ao avaliar a continuidade das ações públicas, ele afirma:

> Tem uma política de continuidade, por quê? É picuinha... Ahhh... esse governo fez, o nosso não vai fazer... isso estraga, né? Como é que sonheira vai vender os sonhos de Rio Pardo se é uma coisa que não tem divulgação? [...] quando tu te deparas com essas ações que não têm o retorno que se espera, cai no esquecimento. É uma pena isso, visto que vai apagando a história da cidade e da preparação.

O relato adquire pertinência em três sentidos: descreve a descontinuidade das políticas culturais municipais em termos de disputa partidária; vincula a ineficácia do reconhecimento legal à ausência de divulgação, pois sem visibilidade continuada a consagração se esvazia; e converte o esvaziamento político em perda histórica, na formulação "vai apagando a história da cidade e da preparação".

O problema adquire contornos mais complexos quando a valorização patrimonial passa a ser orientada por lógicas de mercado. A promoção dos Sonhos como atrativo turístico pode ampliar a visibilidade da cidade; quando, porém, a linguagem do patrimônio se converte em linguagem de produto, instala-se tensão decisiva entre salvaguarda e mercantilização. O ex-secretário descreve ter buscado "divulgar e difundir a preparação culinária enquanto um produto turístico e gastronômico", de modo que "Rio Pardo se adornou, tanto que é conhecido como os sonhos de Rio Pardo". A formulação explicita, em registro êmico, a passagem da condição de prática cultural situada à de "produto" inscrito em circuito promocional. Não se trata de atribuir a agente individual a responsabilidade pela mercantilização, mas de observar que a política municipal, ao organizar-se no vocabulário do produto turístico, subordina o valor cultural às exigências da circulação mercantil.

A tensão aqui descrita encontra formulação precisa em Meneses (2026, p. 13), para quem "não podemos nos render a uma espetacularização gourmetizadora da comida e do marketing gastronômico, perdendo a dimensão distinta da compreensão da cozinha como patrimônio". O autor acrescenta que "o bem reconhecido como patrimônio (ou não), ao se transformar em atrativo deve ser útil à sociedade, harmônico com ela e ser construído a seu serviço", e que, "numa sociedade desigual como a brasileira, gerar oportunidades de inserção dos grupos locais em uma vida mais igualitária é oportunidade e dever dos processos de patrimonialização" (Meneses, 2026, p. 13). O critério mostra-se operatório para avaliar a política rio-pardense: não se trata de recusar a dimensão turística do bem, e sim de verificar se ela reverte em favor de quem sustenta cotidianamente o saber-fazer.

Sonhos em disputa: considerações finais

Os Sonhos de Rio Pardo emergem, ao final deste percurso, não como curiosidade gastronômica regional, mas como objeto analítico privilegiado para pensar a historicidade das tradições alimentares no espaço atlântico luso-brasileiro. Sua trajetória articula circulação de saberes, adaptações técnicas situadas, transmissão intergeracional majoritariamente feminina e disputas pela autoridade de enunciar a tradição. A comparação com as malassadas demonstrou que a permanência do doce não se sustenta em fidelidade a matriz insular fixa, mas na capacidade de o saber-fazer reinscrever-se em outros tempos sociais, em linhagens plurais cujas tensões constituem operação da própria historicidade do patrimônio alimentar.

A noção de tradução culinária, reelaborada a partir de Bhabha (1998), permitiu articular esses achados em um mesmo eixo interpretativo. Ao deslocar o problema da origem, que tende a imobilizar o debate em filiações lineares, para o da reinscrição histórica, o estudo oferece contribuição que ultrapassa a singularidade do caso e pode ser aplicada a outros objetos da mesma família: preparações de matriz insular portuguesa reinscritas no sul da América como marcadores identitários de territórios específicos.

O exame crítico da patrimonialização tornou visível que o reconhecimento legal, quando desacompanhado de salvaguarda participativa, corre o risco, como adverte o ex-secretário, de "ir apagando a história da cidade e da preparação". A análise da Lei n.º 0085/L/2021 e da mercantilização da iguaria mostrou que a consagração institucional, desvinculada da pluralidade das linhagens e das condições materiais de transmissão, tende a produzir efeito inverso ao declarado: hierarquiza versões, cristaliza narrativas frágeis e subordina valores culturais à circulação promocional.

Os limites deste estudo apontam agenda em aberto: localização de documentação primária nos acervos rio-pardenses, ampliação de interlocutores e análise comparada com outros municípios sul-rio-grandenses de matriz luso-açoriana. Em última instância, o caso sustenta a tese de que as tradições alimentares não se produzem na repetição mecânica de repertório herdado nem na invenção desvinculada de historicidade: constituem-se no trabalho permanente de tradução pelo qual saberes, técnicas e sentidos circulam, se acomodam e se redefinem em territórios específicos. Somente nessa chave, que toma o patrimônio como relação social a ser sustentada, a iguaria poderá continuar nutrindo, simultaneamente, corpos, afetos e histórias.

Cabe reiterar, por fim, o estatuto das proposições aqui sustentadas. A conexão entre as malassadas insulares e os Sonhos de Rio Pardo é defendida como hipótese interpretativa historicamente fundamentada, ancorada em convergências técnicas, lexicais e rituais documentadas nas fontes mobilizadas, e não como filiação linear comprovada por cadeia documental contínua. A reconstituição da introdução da receita em torno de 1865 apoia-se em literatura local memorialística e em narrativa familiar, permanecendo como enunciado a ser confrontado com documentação serial ainda não localizada. A ampliação do corpus oral, com outras linhagens produtoras, integrantes da associação e agentes do poder público municipal, constitui condição para a verificação das interpretações aqui propostas.

Referências

ABDALA, Mônica Chaves. Na confluência das técnicas culinárias: o pão de queijo. *In*: FRANCO, José Eduardo (dir.); BRAGA, Isabel Drumond (coord.). **História global da alimentação portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p. 141-145.

ALGRANTI, Leila Mezan. Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da "casa brasileira", séculos XVII a XIX. **Anais de História de Além-Mar**, Lisboa, n. 6, p. 139-158, 2005.

ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (org.). **História & alimentação**: Brasil, séculos XVI-XXI. Belém: Paka-Tatu, 2020.

ANGELO, Elis Regina Barbosa. **Trajetórias dos imigrantes açorianos em São Paulo**: processos de formação, transformação e ressignificação das representações culturais. 2011. Tese (Doutorado em História Social) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE HISTÓRIA ORAL. **Subsídios sobre ética e história oral**: documento produzido pelo Grupo de Trabalho "História oral e ética em pesquisa". [*S. l.*]: ABHO, 2022.

BARROS, José D'Assunção. História comparada: da contribuição de Marc Bloch à constituição de um moderno campo historiográfico. **História Social**, Campinas, n. 13, p. 7-21, 2007.

BARROSO, Véra Lucia Maciel. Os açorianos no Rio Grande do Sul. *In*: BARROSO, Véra Lucia Maciel; BRITO, Gabriela Martins de (org.). **Arquitetando Santo Amaro a partir de suas raízes**. Venâncio Aires: Traço, 2008. p. 129-135.

BAUMONT, Clarissa de; ARGENTI, Pedro. Tranqueira invicta: a fortaleza cultural da cidade de Rio Pardo. **Revista Eletrônica de Jornalismo**, Porto Alegre, 2007.

BHABHA, Homi K. **O local da cultura**. Tradução de Myriam Ávila, Eliana Lourenço de Lima Reis e Gláucia Renate Gonçalves. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1998.

BLOCH, Marc. Por uma história comparada das sociedades europeias. *In*: BLOCH, Marc. **História e historiadores**. Lisboa: Teorema, 1998. p. 119-150.

BONOMO, Juliana Resende. **Com gosto e por gosto**: o ofício das quitandeiras de Minas Gerais sob uma perspectiva histórica. São Paulo: Pontocom, 2023.

BRAGA, Isabel Drumond. **Sabores e segredos**: receituários conventuais portugueses da Época Moderna. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015.

CELLARD, André. A análise documental. *In*: POUPART, Jean *et al.* **A pesquisa qualitativa**: enfoques epistemológicos e metodológicos. Petrópolis: Vozes, 2008. p. 295-316.

CHAVES, Duarte Nuno. As malassadas e o seu itinerário na doçaria insular: Madeira, Canárias, Açores, Havaí e Bermudas. *In*: CHAVES, Duarte Nuno (coord.). **Viagens à volta da mesa nas ilhas da Macaronésia**: itinerários do património gastronómico e vinícola. Ponta Delgada: Letras Lavadas Edições, 2021. p. 69-94. Disponível em: https://ahm-abm.madeira.gov.pt/index.php/ahm/article/download/89/69. Acesso em: 7 mar. 2026.

CHAVES, Duarte Nuno. Notas históricas para o estudo de um itinerário da alimentação, com origem na farinação dos cereais, nos arquipélagos dos Açores e da Madeira. **Arquivo Histórico da Madeira**, Funchal, Nova Série, n. 4, p. 557-589, 2022.

CID, Beatriz; FERNÁNDEZ, Sandra; CARRASCO, Noelia. Culinaria y territorio: entre la comoditización y patrimonio. **PASOS**: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, El Sauzal, v. 17, n. 2, p. 373-388, abr./jun. 2019. Disponível em: http://www.pasosonline.org/Publicados/17219/PS219_09.pdf. Acesso em: 8 mar. 2026.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COZINHEIRO nacional. Rio de Janeiro: Livraria Garnier; Paris: Garnier, [18--].

DORNELLES, Mizael. **COREDE VRP**: municípios e cidades. Santa Cruz do Sul: Banco de Dados ObservaDR, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Universidade de Santa Cruz do Sul, 2014. 1 mapa, color. Base cartográfica: IBGE (2010).

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

GARCIA, Taís da Silva. A cultura portuguesa em Rio Pardo, Rio Grande do Sul: referência para construção da imagem turística da cidade. **Mouseion**, Canoas, n. 10, jul./dez. 2011. Disponível em: https://revistas.unilasalle.edu.br/index.php/Mouseion/article/view/240. Acesso em: 8 mar. 2026.

GERALDES, Amanda. **Usos, consumos e relações simbólicas do açúcar**: trajetória ibero-americana do alfenim (da Idade Média à contemporaneidade). 2024. Tese (Doutorado em História) – Universidade de Évora, Évora, 2024.

GIARD, Luce. Cozinhar. *In:* CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: 2. morar, cozinhar. Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2009. p. 211-297.

GISSLEN, Wayne. **Panificação & confeitaria profissionais**. 5. ed. Barueri: Manole, 2011.

GOUFFÉ, Jules. **Le livre de pâtisserie**. Paris: Librairie Hachette, 1873.

GRAEBIN, Cleusa. Vida cotidiana dos açorianos pelas freguesias e caminhos. *In*: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (coord.). **História do Rio Grande do Sul**. Passo Fundo: Méritos, 2006. p. 203-223.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (org.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

HORTÊNCIO, Leonardo Marques; LUZ, Maturino Santos da. A influência da imigração portuguesa na criação das freguesias no século XVIII no Rio Grande do Sul: o caso de Rio Pardo. *In*: ENCONTRO NACIONAL DA ANPUR, 14., 2011, Rio de Janeiro. **Anais** [...]. Rio de Janeiro: ANPUR, 2011.

LADEIRA, Paulo. Alguns aspetos alimentares na comunidade franciscana, masculina, na Madeira, nos séculos XVIII e XIX. *In*: CHAVES, Duarte Nuno (coord.). **Viagens à volta da mesa nas ilhas da Macaronésia**: itinerários turísticos do património gastronómico e vinícola. Ponta Delgada: Letras Lavadas, 2021. p. 33-49.

LAYTANO, Dante de. **Guia histórico de Rio Pardo**: cidade tradicional do Rio Grande do Sul. 2. ed. Porto Alegre: AGE, 1979.

LES VÉRITABLES origines de la pâte à choux. **Le Pâtissier moderne**: revue universelle de l'alimentation et de la gastronomie: organe officiel et propriété de la Société de secours mutuels des pâtissiers "La Saint-Michel", Paris, ano 61, n. 208, p. 241, set. 1952. Disponível em: https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bd6t541825062. Acesso em: 15 maio 2026.

MACHADO, Ana Paula Benetti; SILVEIRA, Éder da Silva. Sobre sonhos e galinhadas: narrativas sobre comida e memória social. **História e Cultura**, Franca, v. 9, n. 2, p. 331-356, 2021. Disponível em: https://periodicos.franca.unesp.br/index.php/historiaecultura/article/view/3320. Acesso em: 8 abr. 2026.

MADEIRA, Nuno R.; REIFSCHNEIDER, Francisco J. B.; GIORDANO, Leonardo de B. Contribuição portuguesa à produção e ao consumo de hortaliças no Brasil: uma revisão histórica. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v. 26, n. 4, p. 428-432, out./dez. 2008.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom; HOLANDA, Fabíola. **História oral**: como fazer, como pensar. 2. ed., 4. reimp. São Paulo: Contexto, 2015.

MENESES, José Newton Coelho. A cozinha problematizada: reflexões teórico-metodológicas para o registro da cozinha mineira como patrimônio cultural. **Revista de Fontes**, Guarulhos, v. 13, n. 25, p. 1-27, 2026.

MERLO, Patricia. Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local. **Interseções**: Revista de Estudos Interdisciplinares, Rio de Janeiro, v. 13, n. 1, p. 26-39, jun. 2011. Disponível em: https://www.e-publicacoes.uerj.br/intersecoes/article/view/4603. Acesso em: 21 abr. 2026.

MODESTO, Maria de Lourdes. **Cozinha tradicional portuguesa**. 13. ed. Lisboa; São Paulo: Verbo, 1995.
MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

MORAES, Roque; GALIAZZI, Maria do Carmo. **Análise textual discursiva**. 2. ed. rev. Ijuí: Ed. Unijuí, 2011.

PINTO, Álvaro Vieira. **Consciência e realidade nacional**: a consciência ingênua. v. 1. Rio de Janeiro: Instituto Superior de Estudos Brasileiros; Ministério da Educação e Cultura, 1960.

REBELO, Teresa. Malassadas dos Açores [Diz-me o que lês #28]. **Lume Brando**, 28 fev. 2020. Disponível em: https://lume-brando.blogs.sapo.pt/malassadas-dos-acores-diz-me-o-que-les-162192. Acesso em: 8 ago. 2026.

RIGAUD, Lucas. **Cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha**. Lisboa: Officina Patriarchal de Francisco Luiz Ameno, 1780.

RIO PARDO. **Lei nº 0085/L/2021, de 4 de outubro de 2021**. Dispõe sobre o registro dos Sonhos de Rio Pardo como patrimônio cultural de natureza imaterial do Município de Rio Pardo. Rio Pardo: Câmara Municipal, 2021.

SANTOS, José Luiz dos. **O que é cultura**. 14. ed. São Paulo: Brasiliense, 1983.

SCHNEIDER, Luiz Carlos. **Patrimônio arquitetônico-urbanístico e evolução urbana**: um estudo da área central da cidade de Rio Pardo, RS. 2001. 268 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2001.

SILVEIRA, Rogério Leandro Lima da. Ocupação e primeiros usos do território na região do Vale do Rio Pardo, RS: dos primeiros habitantes indígenas à apropriação militar dos campos de Rio Pardo. **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 13, n. 2, p. 104-128, maio/ago. 2008. Disponível em: https://seer.unisc.br/index.php/redes/article/view/338. Acesso em: 10 abr. 2026.

SIMON, Everton Luiz. **Culinária regional**: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS, Brasil. 2014. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2014. Disponível em: http://hdl.handle.net/11624/779. Acesso em: 12 abr. 2026

SIMON, Everton Luiz; PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim; CASSABONI, Luciana Oracy Rodrigues. Culinária regional. *In*: GRIEBELER, Marcos Paulo Dhein (org.). **Dicionário de desenvolvimento regional e temas correlatos**. 3. ed. rev. e ampl. Uruguaiana: Editora Conceito, 2024. p. 286-289.

SOUSA, Rose Maria Martins Gomes de. **Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis (Ilha de Santa Catarina, Brasil)**. 2010. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social e Cultural) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Lisboa, Lisboa, 2010.

VIEIRA, Alberto. Açúcares, meles e aguardentes no quotidiano madeirense. *In*: VIEIRA, Alberto (coord.). **O açúcar e o quotidiano**: actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004. p. 15-28.

VOGT, Olgário Paulo; ROMERO, Maria Rosilane Zoch (org.). **Uma luz para a história do Rio Grande**: Rio Pardo 200 anos, cultura, arte e memória. Santa Cruz do Sul: Gazeta Santa Cruz, 2010.

Recebido: 24/05/2026

Aprovado: 28/08/2026

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

ALIMENTAÇÃO URBANA E FORMAS DE GOVERNAR:

CARESTIA, FOME E INTERVENÇÃO ESTATAL NO RIO DE JANEIRO REPUBLICANO

Rômulo de Paula Andrade*
Camila Oliveira da Silva**

Resumo: Este artigo analisa as formas de intervenção em torno da alimentação urbana no Rio de Janeiro em dois momentos históricos distintos: a experiência social da carestia na década de 1890 e os debates em torno da fome e da subalimentação nas décadas de 1930 e 1940, especialmente através da atuação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS). Sob uma perspectiva de História Comparada diacrônica, colocamos essas conjunturas em relação por meio de um referencial comum, observando os sujeitos e instrumentos envolvidos na formulação e no enfrentamento dos problemas alimentares. Por meio da análise de periódicos e documentos administrativos, examinamos como se constituíram, em cada conjuntura, formas específicas de agenciamento do governo alimentar, nas quais se articularam alimentação, trabalho e intervenção pública na capital federal do Brasil republicano.
Palavras-chave: Alimentação Urbana; Carestia; Fome; Governo Alimentar; Rio de Janeiro.

Abstract: This article analyzes forms of intervention concerning urban food in Rio de Janeiro at two distinct historical moments: the social experience of food scarcity in the 1890s and the debates surrounding hunger and undernutrition in the 1930s and 1940s, particularly through the activities of the Social Welfare Food Service (SAPS). From a diachronic comparative history perspective, we place these contexts in relation through a common analytical framework, examining the actors and instruments involved in the formulation of and responses to food-related problems. Through the analysis of periodicals and administrative records, we examine how specific forms of food governance assemblage were constituted in each context, articulating food, labor, and public intervention in the federal capital of republican Brazil.
Keywords: Urban food; Food scarcity; Hunger; Food Governance; Rio de Janeiro.

* Professor do Programa de Pós-Graduação em História das Ciências e da Saúde (PPGHCS – COC/Fiocruz); Pesquisador CNPq.
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-4384-5105; E-mail: romulopa@gmail.com

**Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em História das Ciências e da Saúde da Casa de Oswaldo Cruz (PPGHCS – COC/Fiocruz), com bolsa de financiamento pela mesma instituição.
ORCID: https://orcid.org/0009-0005-8366-8659; E-mail: camila.ods@outlook.com

Introdução

Este artigo tem o objetivo de analisar a construção de políticas em torno da alimentação urbana no Brasil, em dois momentos históricos distintos na cidade do Rio de Janeiro, enquanto capital federal: a experiência social da carestia na década de 1890 e a consolidação da fome como problema público nas décadas de 1930 e 1940, através da ação dos restaurantes populares do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS). Não se trata de estabelecer uma relação evolutiva entre os dois fenômenos, mas de analisar como a alimentação urbana foi interpretada, administrada e politizada em contextos históricos distintos, observando as formas de governo alimentar produzidas em cada um deles e as relações estabelecidas entre sociedade e Estado brasileiro.

A hipótese que orienta este texto é a de que a alimentação urbana adquiriu sentidos e formas de intervenção particulares conforme os diferentes agenciamentos do governo alimentar constituídos em cada contexto. Na década de 1890, a carestia mobilizou trabalhadores, imprensa, comerciantes e autoridades públicas em torno da elevação dos preços, das condições de abastecimento, da circulação dos gêneros e das possibilidades de intervenção sobre o mercado alimentar. Nas décadas de 1930 e 1940, por sua vez, a fome foi incorporada de maneira sistemática à agenda estatal, articulando alimentação, trabalho e políticas sociais por meio de instituições como o SAPS. A aproximação entre essas duas conjunturas permite observar distintas formas de formulação e enfrentamento dos problemas relacionados à alimentação da população urbana carioca, sem pressupor entre elas uma trajetória linear ou necessária.

Tendo isso em vista, adotamos uma perspectiva da História Comparada de caráter diacrônico ao pensar sobre a alimentação urbana na cidade do Rio de Janeiro em diferentes temporalidades. Conforme definido por Barros (2007, p. 17), a História Comparada consiste em "examinar sistematicamente como um mesmo problema atravessa duas ou mais realidades histórico-sociais distintas". Em associação, Haupt (2007) afirma que a comparação histórica constitui uma operação metodológica construída a partir do problema de pesquisa e dos interesses que orientam a investigação, exigindo a definição de unidades analisadas e de um referencial comum que permita colocá-las em relação. Nessa perspectiva, a carestia da década de 1890 e a consolidação da fome como problema público nas décadas de 1930 e 1940 não são tomadas como fenômenos equivalentes, tampouco como etapas sucessivas de um mesmo processo. A possibilidade de compará-las parte de uma questão comum: as formas pelas quais

a alimentação das camadas trabalhadoras urbanas foi constituída como problema e submetida a diferentes modalidades de intervenção no Rio de Janeiro enquanto capital federal. Como propõem Theml e Bustamante (2003, p. 19), os conjuntos de problemas que orientam a análise comparativa devem ser construídos a partir de "um horizonte fenomenológico e conceitual aberto ao desmanche diacrônico". A comparação busca, assim, compreender as particularidades assumidas pelo problema alimentar em cada conjuntura a partir de um referencial analítico comum, observando os sujeitos envolvidos em sua formulação, os sentidos atribuídos à crise e os instrumentos de intervenção mobilizados. Em cada contexto, a alimentação urbana é analisada a partir de formas de agenciamento específicas, ou seja, discursos e práticas que definem o problema e os instrumentos de intervenção considerados legítimos.

A alimentação ocupa um lugar central na compreensão das dinâmicas históricas, configurando-se não apenas como uma necessidade biológica, mas como um complexo campo atravessado por relações sociais, econômicas, culturais e políticas. Longe de constituir um aspecto secundário da vida material, a alimentação revela-se como um elemento estruturante das dinâmicas sociais, no qual se inscrevem hierarquias, distinções e formas desiguais de acesso aos recursos. Como sintetizam Meneses e Carneiro (1997, p. 39), em texto basilar do campo historiográfico no Brasil, a divisão desigual do produto social manifesta-se também como uma divisão desigual do consumo alimentar, evidenciando o caráter profundamente político das questões relacionadas à alimentação. Nesse sentido, a alimentação não apenas reflete, como também produz relações de poder, sendo um elemento fundamental na construção de identidades, distinções sociais e formas de organização da vida coletiva.

Mais recentemente, estudos que articulam história, ciências sociais e saúde pública têm aprofundado a compreensão da alimentação como objeto de governabilidade. Conforme argumentam Pohl-Valero e Domínguez (2021), as questões alimentares podem ser analisadas a partir das relações entre conhecimento científico, políticas públicas e práticas sociais, evidenciando os modos pelos quais o Estado intervém sobre a alimentação das populações. A gestão da alimentação envolve um conjunto de técnicas, discursos e dispositivos que articulam saberes especializados, interesses econômicos e formas de regulação social, configurando aquilo que os autores denominam como "agenciamentos do governo alimentar" (Pohl-Valero; Domínguez, 2021, p. 7). Mais do que uma categoria descritiva, esse conceito

oferece uma chave analítica para compreender a alimentação como um campo privilegiado de exercício do poder, no qual se entrelaçam práticas de governabilidade, produção de saberes e construção de sujeitos, orientando a análise das formas pelas quais diferentes contextos históricos produzem e administram a crise alimentar.

Nessa chave interpretativa, a carestia e a fome não devem ser compreendidas como meras disfunções conjunturais, mas como expressões historicamente situadas de relações sociais desiguais (Meneses; Carneiro, 1997, p. 15). É a partir dessa perspectiva que, neste artigo, serão analisadas as formas pelas quais a alimentação urbana foi transformada em objeto de intervenção pública, mobilizando diferentes discursos e instrumentos de governabilidade em cada contexto histórico.

No caso da década de 1890, a análise se baseará em relatos dos periódicos *Jornal do Commercio*[1] e *Jornal Brasil*[2], e em documentos do Estado encontrados no Arquivo da Cidade do Rio de Janeiro (AGCRJ), que permitem observar simultaneamente a experiência social da carestia, a sua construção discursiva e algumas respostas institucionais mobilizadas. Esses documentos evidenciam que a crise alimentar se configurava como um campo de disputa entre diferentes atores, no qual se articulavam interesses econômicos com demandas sociais e propostas de regulação dos mercados.

Para o período posterior, nas décadas de 1930 e 1940, serão mobilizadas fontes que evidenciaram a consolidação da fome como problema público, permitindo explorar os problemas decorrentes da entrada do Estado varguista na alimentação do trabalhador, em um período ditatorial e de ascensão de direitos sociais, como o salário mínimo e a carteira do trabalho, principal mecanismo do que Wanderley Guilherme dos Santos (1979) chamou de "Cidadania Regulada". Este documento era o principal mecanismo pelo qual os trabalhadores tinham acesso ao Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), que consistia em

[1] Fundado em 1827, o *Jornal do Commercio* foi um dos periódicos mais influentes da imprensa brasileira oitocentista, consolidando-se como importante espaço de circulação de debates ao longo do Império e da Primeira República. Voltado predominantemente para os interesses ligados às elites políticas e econômicas do país, o periódico caracterizava-se por um perfil conservador devido a sua proximidade com os grupos dirigentes, apresentando-se frequentemente como defensor da ordem e da estabilidade econômica. A sua linha editorial privilegiava análises consideradas técnicas e racionais dos problemas nacionais, atuando como importante mediador entre os interesses governamentais, os diferentes setores do mercado e a opinião pública letrada. Para saber mais, ver em: Barbosa, 2010; Sodré, 1966.

[2] Fundado em 1891, o *Jornal do Brazil* foi deslocando-se progressivamente, durante os seus anos iniciais, de um periódico voltado ao debate político para um jornal mais atento às questões do cotidiano urbano, principalmente da capital federal. Ao publicar reclamações, denúncias e representações da população, o periódico consolidou-se como um espaço de mediação entre os leitores e o poder público, contribuindo para a construção de problemas sociais como questões de interesse coletivo. Para saber mais, ver em: Barbosa, 2010; Santos, 2009; Sodré, 1966.

restaurantes populares localizados na capital federal. Entretanto, mesmo em um contexto de censura, o jornal *Diário de Notícias*[3] publicava críticas ao serviço na coluna "Queixas e Reclamações". A análise destas fontes demonstra o limite da atuação desta importante política social, como outros autores também têm chamado atenção para essa questão (Dias; Andrade, 2025).

Desse modo, os fenômenos aqui analisados não serão compreendidos exclusivamente como resultado da escassez de alimentos para a população, porém como problemas relacionados à distribuição, ao acesso e às desigualdades que atravessam a sociedade brasileira. Ao colocar em relação duas conjunturas distintas da história republicana, este artigo busca compreender como problemas relacionados à alimentação da população urbana foram formulados e enfrentados na capital federal. A comparação permite, assim, observar as formas historicamente específicas assumidas pelos agenciamentos do governo alimentar, sem pressupor uma trajetória linear entre os dois momentos analisados.

A problematização da crise alimentar urbana na recente Primeira República

No final do século XIX, a nomeação da carestia na cidade do Rio de Janeiro não se restringia à identificação de uma conjuntura passageira de encarecimento dos gêneros alimentícios, mas configurava-se como um processo de problematização contínua. A historiografia acerca dessa temática tem destacado a permanência da carestia como um traço constitutivo da dinâmica urbana da cidade ao longo de todo o século XIX. Conforme aponta Juliana Teixeira Souza (2012, p. 62), o Rio de Janeiro consolidou-se como um "centro de consumo" marcado por sucessivas crises de abastecimento, nas quais o aumento dos preços e a escassez de gêneros essenciais incidiam diretamente sobre as condições de vida das camadas populares. Em associação, os dados levantados por Eulalia Maria Lahmeyer Lobo *et al.* (1971) indicam que a elevação dos preços dos gêneros alimentícios no Rio de Janeiro durante o oitocentos constitui um fenômeno persistente e acentuado. Segundo a autora, essa tendência é corroborada por séries específicas de produtos essenciais como farinha, feijão e carne, que

[3] O *Diário de Notícias* foi fundado em 1930, com uma linha editorial declaradamente contra a estrutura oligárquica da Primeira República e, posteriormente, tornou-se um dos principais críticos do governo Vargas, opondo-se tanto ao processo de fechamento do regime quanto à implantação do Estado Novo. Durante o período aqui analisado, o periódico operava sob censura direta exercida dentro da própria redação pelo Departamento de Imprensa e Propaganda (DIP), negando-se a tratar dos assuntos sugeridos pelo órgão governamental. Nessas circunstâncias, a sua postura era buscar alternativas para burlar a censura, o que confere às suas páginas um caráter particular de resistência velada ao regime. Para saber mais, ver em: ABREU, 2001.

apresentam aumentos contínuos, com oscilações, mas sem retorno aos patamares anteriores. Essa elevação dos preços incidia de forma particularmente grave sobre os trabalhadores urbanos, diante do aumento do custo de vida da população. Essa dinâmica implicava uma deterioração concreta das condições de alimentação, uma vez que a elevação dos preços prejudicaria diretamente a qualidade e a quantidade de alimentos consumidos.

A documentação administrativa da cidade também demonstra que o abastecimento alimentar foi tratado como um objeto contínuo de preocupação por parte do Estado. Os ofícios, pareceres e comunicações internas revelam um esforço crescente da lógica administrativa do período voltada ao agenciamento do governo alimentar. Em um ofício enviado pelo Ministério dos Negócios do Interior para o Conselho Municipal do Rio de Janeiro, datado de 24 de março de 1892, reconhecia-se explicitamente a necessidade de adoção de medidas destinadas a "conjurar a crise dos gêneros alimentícios que se manifesta nesta capital com profundo prejuízo das classes menos favorecidas" (Ministério..., 1892). De igual modo, em um memorando interno do Conselho Municipal de 24 de outubro de 1896, o 1° Secretário em exercício do Conselho escreve ao Prefeito do Distrito Federal, para tratar sobre a "falta do cumprimento do contracto de abastecimento de carne verde" (Conselho..., 1896) que estava fazendo com que o "o povo atravessa a maior das crises com a elevação do preço deste genero de primeira necessidade" (Conselho..., 1896).

A linguagem burocrática presente nos documentos produz um enquadramento específico da carestia, deslocando-a do campo das reclamações circunstanciais ou das denúncias para o domínio da governabilidade sobre a administração urbana e o abastecimento alimentício. A crise alimentar estava descrita como um problema relacionado ao funcionamento da cidade, à circulação das mercadorias e à manutenção da ordem social. Esse processo de racionalização da carestia é particularmente significativo, pois, mais do que reconhecer formalmente a existência da crise, trata a alimentação como um objeto legítimo de ação estatal, justificando a necessidade de intervenção sobre os circuitos de abastecimento e distribuição dos gêneros alimentícios como forma de garantir a subsistência da população carioca[4].

[4] Como exemplificado por Sidiana Mâcedo (2009) no contexto da cidade de Belém na segunda metade do século XIX, a articulação entre abastecimento e carestia só pode ser explicada através de uma complexa teia que interliga fatores demográficos, políticos, sociais, econômicos, agrícolas e naturais. A autora desmistifica interpretações tradicionais da historiografia que atribuíam a carestia e a escassez de alimentos na Amazônia oitocentista exclusivamente ao *boom* da borracha e ao consequente abandono da agricultura e da pecuária. O principal fator para a crise de abastecimento teria sido o descompasso entre o crescimento populacional e a capacidade produtiva regional, já que a riqueza gerada pela borracha atraiu imigrantes europeus e retirantes

Dessa forma, a crise alimentar não se apresenta apenas como um acontecimento episódico, mas como uma dimensão recorrente da experiência histórica de uma cidade que, na condição de capital do país, era marcada por intensas transformações urbanas, econômicas e sociais. A persistência das discussões sobre abastecimento, preços e acesso aos gêneros alimentícios, mobilizando diferentes atores sociais e institucionais, revela a constituição de um problema público duradouro. Nesse contexto, a carestia se torna objeto de disputa e negociação no espaço público.

Os periódicos cariocas ocupavam uma posição central nesse processo e a forma como cada um nomeava e interpretava a carestia expressava os interesses e os valores dos grupos sociais aos quais se vinculavam editorialmente. No caso do *Jornal do Commercio*, observa-se a predominância de uma interpretação da carestia ancorada em uma racionalidade econômica liberal. Em matéria publicada em 05 de fevereiro de 1890, o jornal afirmava que a alta dos preços decorria da diminuição da produção agrícola e das dificuldades estruturais do abastecimento, sustentando que "a carestia não provém de monopólios nem de especulações, mas da escassez real dos gêneros" (Alimentação..., 1890, p. 1). Na matéria intitulada de "Alimentação pública", que constava na capa do periódico, o editorial discorre que o problema da carestia teria como causa a ausência de mão de obra que desenvolveria a pequena cultura e criação de gado, afirmando que "o arroz, o feijão, a farinha e o milho perdiam diariamente e em escala crescente os seus pequenos cultivadores, cujo conjunto constituía uma legião de produtores" (Idem). Associava, em seu argumento, a escassez de alimentos diretamente aos problemas estruturais que perpassavam o país com a recente abolição da escravatura, que haveria gerado um vácuo de trabalhadores rurais.

Além disso, a matéria afirma que "nenhum commerciante intelligente arrisca-se hoje a fazer accumulações de artigos, que são produzidos largamente em varias regiões e rapidamente e facilmente transportaveis" (Idem). Dessa maneira, desloca-se a crise do campo das práticas comerciais e da ação de agentes envolvidos – produtores, atravessadores, especuladores, intermediários, comerciantes, empresários, entre outros – para o terreno das dinâmicas econômicas consideradas naturais ou inevitáveis diante daquele contexto. A crise é enquadrada dentro de uma lógica econômica que privilegia explicações estruturais ligadas à produção e à circulação de mercadorias.

nordestinos, triplicando a população urbana e ampliando drasticamente a demanda por gêneros alimentícios. O quadro era agravado periodicamente por crises sanitárias e epidemias, como cólera e febre amarela, que interrompiam o comércio fluvial e afetavam os trabalhadores rurais, provocando desabastecimento, fome e inflação de preços. Para saber mais, ver em: MÂCEDO, 2009.

Do outro lado, temos o *Jornal do Brazil*, que constrói uma leitura distinta da carestia, marcada pela denúncia social e pela moralização da crise. Em matéria publicada em 05 de fevereiro de 1896, o periódico afirmava que "a população, apertada pela carestia geral de todos os gêneros de consumo e de todos os objectos de uso, continua a ser explorada, sem que a defenda o poder municipal" (Jornal do Brazil..., 1896, p. 1). Neste periódico, a crise não é apresentada como uma consequência inevitável das estruturas econômicas, sendo associada, dessa vez, à exploração praticada pelos comerciantes e à insuficiência de ações governamentais.

Essa chave de leitura da crise presente na matéria de 1896 do *Jornal do Brazil* já era observada nas representações populares encaminhadas ao governo no início da década de 1890. Em uma dada petição, os signatários afirmavam que "à sombra da liberdade comercial, campeiam impunes os especuladores, (…) explorando com a fome todo um povo" (Ferreira, 1892). Em outra petição coletiva assinada por trabalhadores, encaminhada ao Conselho de Intendência Municipal em 25 de janeiro de 1890, os signatários denunciavam os efeitos da liberdade comercial sobre o aumento dos preços e cobravam providências contra os monopólios e mecanismos especulativos que incidiam sobre os gêneros de primeira necessidade (Silva, 1890). As reclamações presentes em petições denunciavam o fato de que os comerciantes guardavam os produtos alimentícios em armazéns para encarecê-los, associando diretamente a retenção de mercadorias à elevação dos preços e às dificuldades enfrentadas para o acesso aos gêneros de primeira necessidade.

Esses fragmentos são particularmente significativos porque evidenciam que a carestia era interpretada por parte da população como um fenômeno que ultrapassava a esfera econômica, assumindo contornos morais e políticos. As acusações de açambarcamento e especulação estruturavam esse diagnóstico, convertendo os agentes do comércio nos principais responsáveis pelo agravamento das dificuldades de subsistência enfrentadas pelas classes trabalhadoras carioca. Ao relacionar a elevação dos preços à lógica da acumulação privada e à ameaça da fome, essas narrativas formulavam uma crítica aos limites da liberdade comercial e reforçavam a expectativa de uma atuação mais incisiva das autoridades públicas na regulação do abastecimento urbano e da circulação dos gêneros alimentícios.

A consolidação da carestia como problema público produziu pressões constantes sobre as instâncias governamentais, fazendo com que diferentes setores da sociedade civil formulassem diagnósticos, discutissem competências e elaborassem possíveis mecanismos de

intervenção sobre o abastecimento urbano. A imprensa desempenhava também um papel importante nesse processo, tanto ao amplificar as pressões populares quanto ao disputar os limites da intervenção governamental.

Apesar de associado a uma constante defesa da dinâmica comercial e do livre mercado, o *Jornal do Commercio* reconhecia a necessidade de alguma forma de atuação do Estado diante do agravamento da carestia. Contudo, formulava propostas que considerava como pertinentes à ação governamental, sem causar nenhum tipo de lesão ao que era um "direito sagrado, qual é a liberdade" (Alimentação..., 1890, p. 1). Em primeiro lugar, como descrito no editorial do periódico acreditava-se que o Estado deveria "exonerar completamente do pagamento de direitos à entrada de cereaes de procedencia estrangeira, estendendo o favor a outros artigos de alimentação que escassearem" (Idem). Era defendida a adoção de medidas que favorecessem a ampliação da circulação mercantil, especialmente por meio da redução das barreiras fiscais sobre os gêneros alimentícios importados. O periódico defendia que a ampliação da oferta de gêneros e a redução dos entraves à circulação comercial seriam capazes de conter, ao menos parcialmente, a escalada dos preços. Isso evidencia que, mesmo diante da intensificação da carestia na cidade, o jornal não propunha mecanismos de controle direto sobre comerciantes ou práticas especulativas, porém privilegiava formas de intervenção indireta baseadas na flexibilização tributária e no estímulo à circulação de mercadorias. Outra operação sugerida na matéria era que a governabilidade poderia "incumbir um ou mais commerciantes da grata tarefa de abastecer os mercados por conta dos cofres publicos" (Idem). O periódico defendia, assim, uma modalidade específica de intervenção que não rompia com a lógica mercantil, mas buscava utilizá-la em favor da regularização do abastecimento urbano. As soluções propostas não consistiam na substituição do livre mercado pela ação direta do Estado, mas na articulação entre poder público e agentes privados.

O editorial em questão presente no *Jornal do Commercio* nos revela que o agravamento da crise alimentar evidenciava as fragilidades da capacidade dos mecanismos tradicionais de mercado de assegurar o acesso da população aos gêneros de primeira necessidade. Concomitantemente, expõe uma das principais tensões que atravessavam os debates sobre o abastecimento urbano: embora a crise legitimasse formas crescentes de fiscalização e controle da circulação dos gêneros, permanecia forte a defesa dos princípios da liberdade comercial e da autonomia das práticas mercantis. Como demonstra Souza (2012), as disputas em torno da regulação do abastecimento já estavam presentes em momentos

anteriores do século XIX, opondo perspectivas mais paternalistas de proteção da população às concepções liberais que defendiam a autonomia das práticas comerciais.

Além dos discursos da imprensa carioca, as petições populares também trataram de assuntos regulatórios que envolviam o abastecimento urbano. Como na petição encaminhada em 27 de maio de 1892 ao Conselho de Intendência Municipal. Ao defender que "as alfândegas, estradas de ferro, trapiches etc. enviem dentro de 24 horas listas dos alimentos" (Ferreira, 1892), os signatários propunham a criação de mecanismos permanentes de monitoramento da entrada de mercadorias na capital federal, buscando ampliar a capacidade de fiscalização das autoridades sobre os circuitos de abastecimento. A produção contínua de informações sobre origem, quantidade e circulação dos alimentos era percebida como um instrumento fundamental para impedir as práticas especulativas e garantir o maior controle público sobre o mercado alimentar. A preocupação com o armazenamento dos gêneros também aparece de forma explícita na proposta de que os alimentos não permanecessem "por prazo maior que 15 dias nos depósitos e armazéns" (Idem), visto que a retenção prolongada de mercadorias era considerada como um mecanismo diretamente associado ao encarecimento artificial dos preços.

Nesta petição, os signatários identificaram problemas pontuais que favoreciam o encarecimento dos gêneros alimentícios, deslocando a discussão da simples falta de produtos para a forma como esses alimentos eram administrados, distribuídos e colocados em circulação na capital. Essa atenção aos diferentes espaços e agentes envolvidos na circulação dos gêneros aproxima-se da perspectiva adotada por Richard Graham (2013) ao analisar o abastecimento de Salvador entre o final do século XVIII e meados do XIX. Apesar do contexto histórico distinto, ao acompanhar as conexões estabelecidas entre produtores, transportadores, comerciantes, vendedores, consumidores e autoridades, o autor demonstra que alimentar a cidade envolvia uma extensa rede de relações que ultrapassava a disponibilidade dos gêneros no mercado. No Rio de Janeiro da década de 1890, a própria formulação das propostas de intervenção permite observar uma preocupação semelhante com os diferentes pontos desse percurso, transformando alfândegas, ferrovias, trapiches, depósitos e armazéns em espaços estratégicos para a fiscalização. A própria complexidade que envolvia o abastecimento alimentar da cidade produzia uma relação de dependência entre etapas, espaços e sujeitos que estavam envolvidos no circuito alimentar. Desse modo, a intervenção proposta na petição não se limitava à redução imediata dos preços, mas buscava retroceder

alguns passos do circuito anterior a comercialização de alimentos, e estabelecer mecanismos permanentes que seriam capazes de impedir a concentração de mercadorias e reduzir a vulnerabilidade da população.

Essa concepção regulatória também era presente nas propostas das autoridades públicas, cujas formas de intervenção não incidiam prioritariamente sobre a produção agrícola, mas concentravam-se nos mecanismos de armazenamento, entrada e comercialização dos alimentos na cidade. Uma parte significativa das discussões presentes nos documentos administrativos voltava-se para os trapiches, armazéns, estações ferroviárias e demais pontos de distribuição dos gêneros alimentícios (Generos Alimenticios, 1892, p. 1), revelando que o abastecimento urbano era percebido sobretudo como um problema relacionado ao funcionamento da circulação mercantil, e não à escassez absoluta de produtos.

Esse entendimento se traduz com clareza em um memorando encaminhado pelo Conselho Municipal ao Prefeito do Distrito Federal em 27 de outubro de 1896, que tratava do abastecimento de carne verde na capital, um dos principais gêneros de subsistência da população. Os intendentes autorizavam o Prefeito a lançar mão de "todos os meios necessarios para o abastecimento de carne a esta capital pelo menor preço possivel" (Conselho..., 1896), legitimando formas mais amplas de intervenção administrativa sobre o mercado alimentar. A preocupação central, contudo, não recaía apenas sobre a tentativa de assegurar preços minimamente acessíveis, mas também sobre os termos em que essa intervenção poderia ser realizada. A determinação de que nenhuma obrigação fosse contraída “por prazo superior a 90 dias, que possa constituir monopólio” (Idem), estabelecia um limite à própria atuação autorizada ao Prefeito, evitando que as medidas adotadas para garantir o fornecimento de carne resultassem na constituição de vínculos prolongados com determinados fornecedores ou na formação de privilégios no abastecimento. A intervenção aparecia como uma ação necessária diante da crise e como uma prática que deveria ser delimitada, de modo a não produzir formas de concentração comercial que o próprio Conselho procurava evitar.

Se, como observado por Graham (2013), o abastecimento urbano se constituía por relações entre diferentes agentes e interesses, intervir sobre ele implicava também atuar sobre essas relações. No caso analisado, a amplitude da autorização concedida ao Prefeito coexistia com a preocupação de impedir que a própria solução adotada para a crise favorecesse a constituição de monopólios no fornecimento. A limitação evidencia, assim, as tensões em torno da concentração comercial: o monopólio e a formação de privilégios econômicos no

abastecimento eram vistos como ameaças reais à ordem urbana, que caberia ao poder público prevenir por meio da regulação dos contratos e do controle dos fluxos de distribuição. O memorando apresenta a existência de um campo de forças entre a necessidade de intervenção pública e os limites impostos pela própria lógica econômica e administrativa da época.

As dificuldades em torno do abastecimento e da regulação dos preços tornavam-se ainda mais sensíveis diante das transformações sociais e demográficas vivenciadas pela capital federal nas últimas décadas do século XIX. A população carioca era composta por indivíduos que refletiam uma latente heterogeneidade: negros ex-escravizados e seus descendentes (oriundos de diferentes regiões do país), brancos pobres nacionais, imigrantes europeus e asiáticos, entre outros – constituindo um contingente populacional de 522.651 pessoas[5]. Essa combinação de diferentes sujeitos teve um impacto significativo na formação da organização urbana da cidade. De acordo com Mattos (2008, p. 73), houve um compartilhamento de fatores presentes no cotidiano carioca: a precarização das habitações, as baixas condições de higiene, a dieta alimentar, o tratamento das autoridades e os diversos espaços de trabalho. Associados aos baixos rendimentos e salários, os altos preços referentes às mercadorias de subsistência e os elevados impostos, esses fatores contribuíram para nivelar as condições de vida das classes trabalhadoras cariocas, naquele momento, através da miserabilidade.

É precisamente porque comer é uma necessidade cotidiana e inadiável que a escassez ou o encarecimento dos gêneros alimentícios transforma-se rapidamente em uma experiência social compartilhada. Nas petições populares encaminhadas às autoridades do Estado ao longo da década de 1890, a carestia surge constantemente associada ao medo da fome e à percepção de abandono social. Em uma petição encaminhada em 27 de maio de 1892, os signatários denunciavam que os comerciantes "reduzem à miséria e à fome as classes operárias" (Ferreira, 1892). A mesma percepção já aparecia em documento encaminhado ao Conselho de Intendência Municipal no ano de 1890, no qual os signatários afirmavam que "à sombra da liberdade comercial, campeiam impunes os especuladores", acusando-os de explorar "com a fome todo um povo" (Petição..., 1890).

Em petição coletiva dirigida ao Governo Provisório da República em 25 de janeiro de 1890, o signatário Antônio Joaquim Dias da Silva recorre à autodenominação de "cidadão" logo no início do documento, afirmando representar a si e a outros – gesto que revela a busca

[5] Dados obtidos do Recenseamento da Republica dos Estados Unidos do Brazil de 1890.

por legitimidade coletiva perante as autoridades públicas, para tratar sobre a crise alimentar. Em sua denúncia, associa o aumento contínuo dos preços dos alimentos à dificuldade de "subsistencia de centenas de milhares de operarios e familias de classes pobres da sociedade" (Silva, 1890). O documento expõe expectativas claras em torno da atuação do poder público diante da crise: ao solicitar uma fiscalização rigorosa desde "as fontes productoras que abastecem o mercado do Rio de Janeiro" (Idem), defendiam-se formas mais amplas de acompanhamento estatal sobre os circuitos de abastecimento e comercialização dos alimentos. A petição também buscava estabelecer "o maximo da porcentagem que podem exigir os fornecedores de generos de alimentação" (Idem), demonstrando que a população não reivindicava apenas medidas emergenciais, mas levava em consideração possibilidades de mecanismos permanentes de limitação dos lucros considerados excessivos sobre os gêneros de primeira necessidade. Por fim, os signatários alertavam que a permanência daquela situação poderia "preparar talvez a miseria e quem sabe um desfecho funesto" (Idem), associando diretamente a crise alimentar ao risco de agravamento das tensões sociais na capital federal.

O discurso presente nessas petições revela a forma como parcelas da população associavam a crise alimentar às contradições da ordem liberal republicana. Mais do que simples acusação econômica, a denúncia revela uma interpretação moral da carestia, na qual a fome era entendida como resultado da exploração praticada por negociantes e atravessadores. A retenção de mercadorias não aparece como mecanismo comercial, mas como uma prática considerada ilegítima diante das dificuldades enfrentadas pela população, estruturando desigualdades sociais na vida cotidiana da capital federal.

Além das petições, a experiência social da carestia também se materializa em ações articuladas pelas classes trabalhadoras. Em 01 de setembro de 1891, o *Jornal do Commercio* noticiava a paralisação de grupos de trabalhadores responsáveis pela carga e descarga de café e outros gêneros nos armazéns da região da Prainha e da rua de São Bento (PAREDE, 1891, p.2). Segundo a matéria do periódico, os trabalhadores "não quizerão começar o trabalho sem que lhes garantissem a diaria de 5$, allegando a carestia dos generos alimentícios e dos alugueis das casas" (Idem). O relato explicita como a reivindicação salarial estava diretamente vinculada à impossibilidade da manutenção das condições de subsistência, diante da elevação dos preços dos gêneros de primeira necessidade e dos custos de moradia na cidade. O periódico registrava que "o serviço fez-se com muita morosidade, com grave prejuizo do

commercio" (Idem) e que "o transito dos bondes ficou quasi interrompido" (Idem) em decorrência da paralisação. Destacamos que, mesmo mantendo uma visão editorial voltada à defesa dos interesses comerciais, a matéria presente no *Jornal do Commercio* reconhece que a crise alimentar se agravava e produzia tensões capazes de afetar diretamente a dinâmica de funcionamento urbano.

Denunciar a carestia, reclamar da ameaça da fome, expor a exploração dos comerciantes e exigir providências das autoridades do Estado eram, portanto, formas da população de disputar os limites do debate público diante das dificuldades materiais enfrentadas pela crise alimentar urbana. Ao tornar públicas essas dificuldades, tais manifestações colocavam em discussão as responsabilidades atribuídas aos poderes públicos diante das condições alimentares da população carioca.

Nesse sentido, a constituição da alimentação das camadas trabalhadoras como questão de interesse público oferece um referencial comum para a aproximação entre conjunturas historicamente distintas. Nas décadas de 1930 e 1940, novos saberes, agentes e instrumentos de intervenção participaram da formulação da fome e da subalimentação como problemas a serem enfrentados pelo poder público, conferindo outros contornos aos agenciamentos do governo alimentar. Conforme destaca Leme (2021), os debates nacionais, mesmo tendo como base as discussões internacionais sobre os problemas envolvendo a alimentação em um mundo em guerra, tem as suas especificidades no Brasil, pela localização periférica do país nessas discussões, bem como o fato do país ser um lugar de fome, ou, conforme a autora destaca: "um país onde a fome marcou, e marca, uma parcela importante da população e dos processos históricos" (p. 1116). É nesse contexto que se inserem as políticas desenvolvidas durante o primeiro governo de Getúlio Vargas, como a criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) no ano de 1940.

Alimentação urbana em um contexto ditatorial: política e crítica

Nas primeiras décadas do século XX, o tema da Nutrição ganhava espaço na literatura médica, tanto em publicações científicas quanto em peças publicitárias, além de consolidar-se como pauta central em congressos da área. Nesses fóruns, os debates convergiam para a urgência de ampliar os diagnósticos sobre o consumo alimentar da população e o papel estratégico da educação formal na reformulação de práticas dietéticas consideradas prejudiciais. Paralelamente, o processo de industrialização em curso no país trouxe à tona

novos desafios estruturais, demandando reflexões profundas acerca dos métodos de fabricação, estocagem e fortificação nutricional dos alimentos. A partir da década de 1930, o escopo das ações governamentais expandiu-se em relação ao tratamento da questão do abastecimento urbano e das práticas alimentares. Nesse cenário, um grupo heterogêneo de intelectuais e técnicos começou a atuar no enfrentamento à subalimentação, articulando o ativismo político ao processo de institucionalização da ciência nutricional. Esse período foi marcado pela ampla difusão dos primeiros estudos empíricos e censos alimentares, com destaque para a investigação de Josué de Castro junto aos operários recifenses em 1932, e o levantamento de Dante Costa com os estudantes da capital federal (Andrade; Freitas, 2024). Esse movimento consolidou a inserção gradual dos médicos nutrólogos no aparelho estatal e culminou na criação da primeira cadeira voltada ao ensino da Nutrição na Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro.

Na mesma época, João de Barros Barreto – então à frente do Departamento Nacional de Saúde – e Almir de Castro coordenaram inquéritos que, somados aos dados de Josué de Castro, serviram de sustentáculo teórico para desenhar e normatizar o salário mínimo durante a primeira Era Vargas (1930-1945). Foi essa regulamentação que instituiu a chamada ração essencial mínima, calculada para suprir as demandas biológicas e calóricas de um trabalhador adulto (Vasconcelos, 2005). Ao final dos anos 1930, desenhou-se, assim, uma estratégia básica para mitigar a crise alimentar no Brasil, apoiada em dois pilares fundamentais: a organização da cadeia de suprimentos, alinhando a produção agrícola e a distribuição comercial às demandas reais da sociedade; e, a instrução pedagógica da população, utilizando o exemplo e a retórica para incentivar uma dieta alimentar adequada (Coimbra *et al*., 1982:82). A proliferação de cátedras, livros, colunas jornalísticas e campanhas públicas consolidava a Nutrição como um campo do saber intrínseco ao projeto de Estado, amparado por uma rede de especialistas cujo discurso se alinhava aos interesses das elites dirigentes. Como aponta Vasconcelos (2005), as idas e vindas das políticas alimentares no Brasil foram moldadas pelas tensões e arranjos entre forças econômicas, políticas e sociais de cada período histórico. O alicerce teórico desse grupo de cientistas entre as décadas de 1930 e 1940 baseava-se na premissa do valor eugênico da dieta. A intenção era substituir as antigas teorias de determinismo racial e climático por uma explicação sociocultural, defendendo que a regeneração e o aprimoramento biológico da população brasileira poderiam ser alcançados por meio de uma alimentação planejada cientificamente (*Idem*).

Embora a publicação de *Geografia da Fome* por Josué de Castro em 1946 tenha sido um divisor de águas, o marco prático mais expressivo dessa geração de nutrólogos na Saúde Pública foi a fundação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) em 1940. Com o advento do SAPS, a questão nutricional ganhou contornos padronizados, deixando de se restringir apenas aos operários do segmento industrial, que eram inicialmente o público-alvo do Serviço Social do Comércio (SCA). Em seus anos formativos, o SAPS consolidou-se como a principal autarquia de planejamento alimentar do país. Suas funções iam muito além da administração de refeitórios populares, perpassando pela: a implementação programas pedagógicos; a idealização de projetos pioneiros envolvendo a alimentação escolar; o oferecimento de suporte assistencial geral às populações urbanas; entre outras atribuições. Desse modo, a engenharia institucional do SAPS alinhava-se fortemente à ideologia trabalhista do governo Vargas, transformando os refeitórios em palcos que transcendiam a mera nutrição física, convertendo-se em nós centrais de convivência e identidade para a classe trabalhadora (Muniz, 2014; Fogagnoli, 2011; Evangelista, 2014). A criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) partiu de uma prerrogativa do Presidente da República, respaldada pelo artigo 180 da Constituição vigente à época, motivada por estudos do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio. Os diagnósticos apresentados apontavam que a progressiva racionalização dos hábitos alimentares do operariado era fundamental para elevar a resistência orgânica e a capacidade produtiva do trabalhador nacional. Diante disso, justificava-se a centralização dessas ações em um organismo dotado de personalidade jurídica, sediado na então capital federal e subordinado de forma direta ao respectivo Ministro.

Para viabilizar a execução de suas medidas, a autarquia contaria com o suporte técnico e financeiro dos Institutos e Caixas de Aposentadoria e Pensões (IAPs), entidades que, sob a tutela do ministério, abrangiam a quase totalidade das classes trabalhadoras do país. O principal objetivo institucional do SAPS seria assegurar condições higiênicas e favoráveis à nutrição dos segurados vinculados a esses institutos previdenciários. Para propiciar o acesso a uma dieta adequada e de baixo custo às classes populares, o órgão foi estruturado em torno de metas educativas, operacionais e de mercado. No plano pedagógico e de comunicação, o serviço encarregava-se de promover a ampla divulgação das vantagens de uma boa alimentação no meio operariado e de conscientizar as empresas sobre os benefícios de garantir

refeições oportunas aos seus funcionários, buscando consolidar uma consciência coletiva familiarizada com as questões nutricionais.

A atuação do SAPS dava-se por meio da propaganda de suas próprias frentes de atendimento, da instalação e gerência de restaurantes voltados aos trabalhadores e da fiscalização do fornecimento de comida pelas empresas nos refeitórios regulamentados pela legislação trabalhista anterior (Decreto-Lei nº 1.238/1939). Por fim, o decreto estabelecia que caberia ao órgão intervir na seleção qualitativa dos gêneros alimentícios e na articulação de medidas para o barateamento de seus preços, estruturando os setores internos necessários para dar cumprimento integral a essas diretrizes conforme as normas regulamentares subsequentes (Brasil, 1940).

Inicialmente foi estabelecido um restaurante, localizado na Praça da Bandeira, região estratégica da cidade do Rio de Janeiro, próximo às indústrias e às fábricas. O acesso ao estabelecimento era permitido mediante a apresentação da carteira de trabalho. Embora a propaganda oficial do governo, através do Departamento de Imprensa e Propaganda (DIP), divulgasse o SAPS de forma incessante, é possível enumerar diversas críticas ao seu funcionamento. Como pode ser observado no periódico *Diário de Notícias*, propriedade de Orlando Dantas, que, por meio de sua coluna "Queixas e Reclamações", destacou diversas observações de frequentadores do lugar. O jornal, mesmo em meio a um duro controle de informações, procurou manter-se independente, negando-se a tratar dos assuntos sugeridos pelo DIP, e, assim, buscava alternativas para burlar a censura. Se por um lado, a sua linha editorial oposicionista lhe trazia incômodos ao longo do período do Estado Novo, por outro o jornal investiu em se firmar como o principal órgão da imprensa contrário ao regime de Getúlio Vargas (Abreu, 2001).

Longas filas, horário de funcionamento irregular, a dieta alimentar fornecida no cardápio: faziam parte das constantes reclamações presentes no periódico em relação ao restaurante popular. A seguir, iremos destacar algumas delas. Em 17 de julho de 1941, por exemplo, um leitor começava sua missiva elogiando o SAPS, pois o serviço trazia grandes benefícios à classe operária. Contudo, relatava um reparo urgente a fazer: o arroz e o agrião servidos não condiziam com grau de excelência divulgados pelo DIP (Um simples reparo.... 1941, p.5). Além disso, ponderações sobre o cardápio também eram constantes:

> No restaurante popular da Praça da Bandeira, o SAPS, como é conhecido, de certo tempo pra cá, eliminou do menu a batata frita, alegando – como o seu alto falante

> anuncia todos os dias, por ocasião da entrada do pessoal para o almoço – QUE A BATATA FRITA FAZ MAL! Agora já começam a dizer que o leite também será suspenso no dia 1 de outubro vindouro. Será verdade? E os guardanapos, que também foram suspensos? (Depois das batatas..., 1941, p.1).

Em julho de 1943, um leitor reclamou sobre o arroz, pois de tanto sal posto, foi devolvido por todos ali presente. Além disso, no dia seguinte, serviram um arroz completamente sem sal (Com o SAPS...1943, p.1). Outro frequentador do restaurante ressaltou que a lista dos pratos do dia desapareceu do restaurante. Esse documento continha o valor nutritivo das refeições, e despertava

> Grande interesse dos frequentadores, que, por essa forma iam se instruindo da riqueza ou da pobreza de cada alimento. Tudo isso, de uma hora pra outra, foi abolido. Mas, o alto-falante da entrada continua a gritar que o SAPS ensina o trabalhador a comer, o que não está sendo confirmado pela composição de certos pratos, de que já suprimiram o queijo (rico em cálcio, dizia a antiga lista da parede) e o azeite da salada de agrião (gerador do calor de que precisa o operário) (Com o SAPS...1941, p.5).

Muitas queixas se dedicavam à quantidade de alimentos fornecida pelo restaurante: "a qualidade é ótima, mas servem unicamente três pratinhos e um minúsculo pãozinho de trigo, um copo de leite e um copo de mate pela metade" (Com o SAPS...., 1942, p.5). Outros leitores chamavam a atenção para irregularidades na prestação do serviço, em especial na falta de higiene: bandejas, pratos, talheres em condições "lastimáveis de falta de asseio", assim como na redução de alimentos oferecidos (Com o SAPS..., 1942, p.1). Além disso, o horário de funcionamento do restaurante era constantemente questionado, pois ele funcionava das 10 às 16 horas. Os funcionários que eram liberados mais tarde não conseguiam acesso, e, quando conseguiam, tinham longas filas que não o permitiam permanecer muito tempo à espera (Com o SAPS...1941, p.8). Com um abaixo assinado de 79 trabalhadores, foi publicada uma reclamação em relação às instalações e ao funcionamento de um outro restaurante popular localizado na rua Antonio Lage, na Gamboa, região central da cidade do Rio de Janeiro. De acordo com o texto, não havia horário certo para a abertura das portas, prejudicando os operários que têm hora certa de entrada no serviço, além da sujeira nas bandejas e nos pratos. Por fim, reclama-se que o cardápio divulgado não era o mesmo do servido no restaurante (Com o Ministério..., 1944, p.1).

Em alguns momentos, o espaço foi utilizado como ponto de abastecimento para a população durante o racionamento oriundo da Segunda Guerra Mundial. Durante este período, o restaurante fornecia à população itens de primeira necessidade, porém, não eram suficientes:

> Tendo-me inscrito no SAPS para adquirir gêneros de primeira necessidade, por um preço menor, e tendo família numerosa, fui, no entanto, certificado de que só poderia comprar cinco quilos de cada artigo. De banha, cebola, etc., dificilmente uma família gastará aquele total; mas o mesmo total em arroz, feijão, açúcar, etc., não é suficiente para um lar composto por numerosos membros, não restando outro recurso senão recorrer aos armazéns comuns (Com o SAPS...1943, p.1).

Provavelmente o período de guerra afetou a qualidade do atendimento do restaurante popular. Um leitor ressaltava:

> (...) desapareceu a manteiga. Servem agora feijão manteiga em lugar do feijão preto. A laranja foi substituída pela banana amadurecida na estufa. O leite tornou-se raro e quanto aos pratos de carne, houve lamentável substituição por um guisado. O almoço passou a ser servido frio, ocasionando esta situação o desagrado de quantos ali fazem suas refeições (Com o SAPS..., 1943, p.5).

Além disso, nos postos de subsistência dos subúrbios pela cidade, em especial o de Madureira, muitos se queixavam das dificuldades em adquirir produtos como farelo e remoído (Com o SAPS...1944, p.1) Questões relativas às promessas de emprego também eram colocadas pela população. De acordo com a correspondência, o SAPS abriu um curso para formação de "Dietistas Auxiliares", com a promessa de que os 11 primeiros classificados teriam emprego garantido na instituição. Porém, os diplomas entregues vinham com o título de "Auxiliar de Alimentação", não correspondendo ao curso feito e, três meses após o fim do curso, ninguém havia sido chamado para trabalhar. Ainda assim, o SAPS é reconhecido até hoje como um dos principais símbolos da política social do Estado Novo, mas como qualquer política pública não ficou alheio às críticas de seus frequentadores.

Em 29 de outubro de 1945, terminava o Estado Novo, com a deposição de Getúlio Vargas por integrantes da alta cúpula das forças armadas no Brasil. Em um contexto de redemocratização, começaram a surgir denúncias e críticas ao funcionamento de diversas instituições do período ditatorial. O SAPS não escapou a isso. Logo após a eleição de Eurico Gaspar Dutra à Presidência, Miguel Martins, médico e nutrólogo, assumiu a direção do serviço. Muniz (2018) destaca que, ao tomar posse do cargo, em dezembro de 1945, Martins classificou o período anterior como desorganizado, inseguro e injusto. Novas estruturas foram criadas no restaurante popular, como a sala de leitura, a biblioteca popular, o salão de leitura, o salão de música e sessões de cinema fizeram com que o SAPS desviasse de suas funções unicamente na área de assistência alimentar. Assim, o espaço do restaurante central servia muito mais para "impressionar visitantes ilustres" (uma série de políticos, diplomatas e

personalidades internacionais visitaram as instalações do restaurante) do que para melhorar efetivamente a alimentação do trabalhador (Muniz, 2018, p. 197).

No mesmo mês, Martins concedeu entrevista à imprensa apresentando graves denúncias das administrações passadas, incluindo desfalques e negócios escusos com os fornecedores do estabelecimento. Para ele, seriam necessários pelo menos seis meses para reorganizar todo o serviço (Vêm à tona..., 1945, p. 2). Preços superfaturados de carne, bandejas compradas que nunca foram colocadas à disposição do público: as denúncias eram graves contra a administração do antigo diretor, Edison Pitombo Cavalcanti. De acordo com depoimento obtido dos cozinheiros de diversos restaurantes, o serviço comprava carne de primeira, mas esta era misturada com carnes de qualidade inferior. Assim como o fato do cozimento e utilização de itens estragados, que não eram descartados. Com o fim do Estado Novo, as vozes dissonantes puderam, enfim, ser ouvidas. O *Diário de Notícias*, sempre buscando se portar de forma independente do governo, publicou uma reportagem com críticas à gestão anterior do SAPS (Melhorou a Bóia..., 1945, p. 2).

> (...) o repórter ouviu diversas pessoas: operários, soldados, senhoras, jovens, todos disseram que ali, ninguém sabe ao certo por que, mas tudo melhorou. Antes não se podia quase comer. A alimentação era pouca e mal feita. Agora, porém, tudo melhorou e até o mate de todos os dias é agora revezado com o leite. Há, também, salada de frutas à sobremesa e até música durante as refeições (...). No princípio, até manteiga deram no almoço e no jantar, mas depois, tudo piorou. A comida, além de pouca, ficou intragável e muita gente preferia jantar no "China" do que no SAPS. Agora, entretanto, disseram-lhe que tudo estava bom e ele voltou. [Joaquim da Silva Soares] achou que a informação era verdadeira e não pretende mais deixar de jantar no restaurante, porque almoçar não pode (Melhorou a Bóia...1945, p.2).

O SAPS permaneceria como a principal política pública para a alimentação de trabalhadores até ser extinto, em 1967. O período pós-Estado Novo representou um processo de expansão do serviço para outras regiões do país. Conforme demonstrado por L'Abbatte (1989) e Evangelista (2014), o órgão passou por significativa expansão no período pós-1945. Até então, contava com 44 unidades distribuídas pelo Distrito Federal e pelos estados do Espírito Santo, Minas Gerais, Rio Grande do Sul e São Paulo. Contudo, a partir de 1946, iniciou uma nova fase com a implantação de 133 novas unidades na cidade do Rio de Janeiro e em diversos outros estados brasileiros. Sob a gestão do major Umberto Peregrino a partir de 1947, o SAPS consolidou o caráter expansionista, com a abertura de 16 novos Restaurantes Populares pelo país, marcando o seu expressivo crescimento em relação aos sete restaurantes existentes anteriormente. A descentralização do SAPS alcançou importantes centros urbanos,

entre eles Niterói (RJ), Santos (SP), Juiz de Fora (MG), Recife (PE), além de capitais como Salvador (BA), Fortaleza (CE) e Belém (PA), resultando, em 1950, no plano de inauguração de cinco Restaurantes Populares, complementados pela biblioteca e discoteca do SAPS (Dias; Andrade, 2025).

Conclusão

A análise comparativa e diacrônica desenvolvida neste artigo permitiu colocar em relação duas conjunturas distintas nas quais a alimentação da população urbana foi constituída como questão de interesse público na capital federal. A aproximação entre a carestia da década de 1890 e os debates em torno da fome e da subalimentação nas décadas de 1930 e 1940 não pressupõe uma trajetória evolutiva entre esses fenômenos, mas evidencia formas historicamente específicas de problematizar e intervir sobre as condições alimentares das camadas trabalhadoras carioca. Observadas sob um referencial comum, essas conjunturas permitem identificar diferentes sujeitos, saberes e instrumentos envolvidos na produção de agenciamentos do governo alimentar.

Na década de 1890, a problematização da carestia evidenciou disputas em torno das causas atribuídas à crise alimentar e dos limites da intervenção pública sobre o abastecimento da capital. Enquanto determinados setores da imprensa privilegiavam explicações relacionadas à produção, à circulação e ao funcionamento do mercado; outros periódicos denunciavam monopólios, açambarcamento e especulação, atribuindo responsabilidades a agentes do comércio e cobrando providências do Estado. Nas petições encaminhadas às autoridades, os populares articulavam a carestia às dificuldades concretas de subsistência, relacionando a elevação dos preços dos gêneros aos salários e às condições de manutenção de si e de suas famílias. Ao formularem os seus próprios diagnósticos sobre a crise e reivindicarem providências do poder público, esses sujeitos inscreviam a alimentação não apenas como condição de sobrevivência material, mas como uma questão que atravessava a sua experiência social, bem como a participação na vida da cidade. A documentação administrativa, por sua vez, demonstra que o poder público formulava mecanismos de atuação sobre contratos, armazenamento e circulação dos gêneros, ainda que submetidos às tensões entre a regulação e a liberdade comercial. Nessa forma de agenciamento do governo alimentar do início da República, abastecimento, circulação dos gêneros, funcionamento cotidiano da

cidade e condições de vida da população trabalhadora constituíam dimensões articuladas de uma crise cuja definição e formas de enfrentamento permaneciam em constante disputa.

Em paralelo, nas décadas de 1930 e 1940, observamos que a alimentação foi problematizada em meio à institucionalização da ciência nutricional e à ampliação das formas de atuação do Estado voltadas às condições alimentares dos trabalhadores. A produção de estudos empíricos sobre o consumo e a subalimentação, a inserção de médicos nutrólogos no aparelho estatal e a criação do SAPS, expressam um agenciamento no qual o saber científico, a política social e o trabalho passaram a se articular de maneira mais integrada. No contexto do Estado Novo, o acesso aos restaurantes do SAPS vinculava-se aos mecanismos da "Cidadania Regulada", enquanto a alimentação adequada era associada à produtividade e às condições físicas do trabalhador. Entretanto, a institucionalização dessa política não eliminou os conflitos em torno da alimentação oferecida. Mesmo circulando sob os limites impostos pela censura do Estado Novo, o *Diário de Notícias* abriu espaço para reclamações sobre a quantidade, a qualidade e o preparo das refeições servidas pelo SAPS. Esses relatos evidenciam a distância entre as prescrições e os objetivos institucionais do serviço e a experiência concreta dos seus frequentadores, tornando visíveis os limites e as contradições que atravessavam a execução dessa política alimentar.

Em suma, a comparação entre essas duas conjunturas evidencia diferentes formas de agenciamento do governo alimentar na capital federal. Na década de 1890, a carestia foi formulada em meio a disputas sobre preços, abastecimento, práticas comerciais e limites da regulação estatal; nas décadas de 1930 e 1940, a fome e a subalimentação foram objetos de saberes especializados e de políticas institucionalizadas voltadas às camadas trabalhadoras. As diferenças entre esses agenciamentos não eliminam, contudo, o referencial que torna possível colocá-los em relação: em ambos os casos, as condições de alimentação das camadas populares mobilizaram disputas acerca da definição do problema, das responsabilidades atribuídas ao poder público e dos meios considerados legítimos para o seu enfrentamento.

Essas diferentes formas de intervenção, por sua vez, não esgotaram os sentidos atribuídos à alimentação pelos sujeitos que vivenciavam concretamente essas intervenções, tampouco limitaram a sua participação nos debates e conflitos constituídos em torno dela, seja através de denúncias e reivindicações diante da carestia ou das críticas formuladas pelos frequentadores do SAPS. A perspectiva diacrônica nos permitiu compreender não uma

passagem linear e necessária da carestia à fome, mas diferentes configurações históricas das relações entre alimentação, trabalho e intervenção pública na cidade do Rio de Janeiro.

Referências

ABREU, Alzira Alves. Diário de Notícias. *In*: ABREU, Alzira Alves *et al.* **Dicionário histórico-biográfico da Primeira República**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2001.

ANDRADE, Rômulo de Paula; FREITAS, Gabriele Carvalho de. Fome, um passado inacabado: historiografia, tempo presente e desigualdade no Brasil. **Revista Tempo e Argumento**, Florianópolis, v. 16, n. 41, 2024. Disponível em: https://revistas.udesc.br/index.php/tempo/article/view/2175180316412024e0201. Data de acesso: 25/09/2026

BARBOSA, Marialva. **História cultural da imprensa: Brasil 1800-1900**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2010.

BARROS, José D'Assunção. História Comparada: da contribuição de Marc Bloch à constituição de um moderno campo historiográfico. **História Social**, Campinas, n. 13, p. 7-21, 2007. Disponível em: https://ojs.ifch.unicamp.br/index.php/rhs/article/view/207. Data de acesso: 25/09/2026

COIMBRA, Marcos; MEIRA, João Francisco Pereira; LIMA, Mônica Barros. **Comer e aprender:** uma história da alimentação escolar no Brasil. Relatório final da pesquisa: alimentação escolar no Brasil: política e instituição. Belo Horizonte: Instituto Nacional de Assistência ao Estudante do Ministério da Educação e Cultura, 1982.

DIAS, Edson Gabriel dos Santos; ANDRADE, Rômulo de Paula. A expansão das políticas de alimentação: o SAPS na metrópole da Amazônia. **Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**, São Paulo, v. 84, p. 144-178, 2025. Disponível em: https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/72257. Data de acesso: 25/09/2026

EVANGELISTA, Ana Maria da Costa. **Arroz e feijão, discos e livros:** história do Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS. 1. ed. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2014.

FOGAGNOLI, Marcela Martins. **Almoçar bem é no SAPS!: os trabalhadores e o Serviço de Alimentação da Previdência Social (1940-1950)**. Dissertação (Mestrado em História Social) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2011.

GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780-1860)**. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

HAUPT, Heinz-Gerhard. Comparative history – a contested method. **Historisk Tidskrift**, v. 127, n. 4, p. 697-716, 2007.

L'ABBATE, Solange. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: II. a partir dos anos setentas. **Revista de Nutrição**, vol. 2, n. 1, 1989. Disponível em: https://puccampinas.emnuvens.com.br/nutricao/article/view/8915.

LEME, Adriana S. Josué de Castro e as metamorfoses da fome no Brasil, 1932-1946. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 28, n. 4, 2021, 1115–1135. DOI: https://doi.org/10.1590/S0104-59702021000400010. Disponível em: https://www.scielo.br/j/hcsm/a/PqpXgJyrCf4PbsgnFGL7zQf/?lang=pt. Data de acesso: 25/09/2026.

LOBO, Eulalia Maria Lahmeyer *et al.* Evolução dos preços e do padrão de vida no Rio de Janeiro, 1820-1930: resultados preliminares. **Revista Brasileira de Economia**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 4, p. 235-265, out./dez. 1971.

MÂCEDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **Daquilo que se come:** uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900). Dissertação (Mestrado em História Social da Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2009.

MATTOS, Marcelo Badaró. **Escravizados e livres:** experiências comuns na formação da classe trabalhadora carioca. Rio de Janeiro: Bom Texto, 2008.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v. 5, p. 9-91, dez. 1997.

MUNIZ, Érico Silva. Comida, ciência e trabalho: nutrição e assistência social no Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), 1940-1945. **Revista do Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, n. 15, 2018.

MUNIZ, Érico Silva. **Comida, trabalho e assistência social:** a alimentação na agenda política brasileira (1939-1947). Tese (Doutorado em História das Ciências e da Saúde) – Casa de Oswaldo Cruz, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2014.

POHL-VALERO, Stefan; DOMÍNGUEZ, Joel Vargas. El hambre de los otros: reflexiones sobre los ensamblajes del gobierno alimentario en América Latina. *In*: POHL-VALERO, Stefan; DOMÍNGUEZ, Joel Vargas (org.). **El hambre de los otros:** ciencia e políticas alimentarias en Latinoamérica, siglos XX y XXI. Bogotá: Editorial Universidad del Rosario, 2021. p. 1-33.

SANTOS, Everton Costa. **A imprensa como mediadora política:** as reclamações da população do Rio de Janeiro no Jornal do Brasil (1891-1902). Dissertação (Mestrado em História Social) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro, São Gonçalo, 2009.

SANTOS, Wanderley Guilherme dos. **Cidadania e justiça:** a política social na ordem brasileira. Rio de Janeiro: Campus, 1979.

SODRÉ, Nelson Werneck. **História da imprensa no Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1966.

SOUZA, Juliana Teixeira. Deveres do Estado em tempos de carestia (Rio de Janeiro, 1850-1860). **Revista do Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, n. 6, p. 61-78, 2012.

THEML, Neyde; BUSTAMANTE, Regina Maria da Cunha. História Comparada: olhares plurais. **Estudos Ibero-Americanos**, Porto Alegre, v. 29, n. 2, p. 7-22, dez. 2003. Disponível em: https://revistaseletronicas.pucrs.br/iberoamericana/article/view/23968. Data de acesso: 25/09/2026.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 4, p. 439-457, jul./ago. 2005.

Fontes

ALIMENTAÇÃO pública. **Jornal do Commercio**, Rio de Janeiro, 5 fev. 1890, p. 1.

BRASIL. [Decreto-Lei nº 2.478, de 5 de agosto de 1940]. Cria o Serviço de Alimentação da Previdência Social (S.A.P.S.) no Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio. **Diário Oficial da União**: seção 1, Rio de Janeiro, p. 15173, 7 ago. 1940. Disponível em: https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-2478-5-agosto-1940-412428-publicacaooriginal-1-pe.html.

BRASIL. Diretoria Geral de Estatística. **Sexo, raça e estado civil, nacionalidade, filiação, culto e alphabetismo da população recenseada em 31 de dezembro de 1890**. Rio de Janeiro: Officina de Estatística, 1898.

BRASIL. Ministério dos Negócios do Interior. [Ofício ao Conselho Municipal sobre a crise dos gêneros alimentícios na capital]. Rio de Janeiro, 24 mar. 1892. Fundo Gêneros Alimentícios, Códice 59.2.15. Acervo do **Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro.

COM o Ministério do Trabalho e o SAPS. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 1 jun. 1944, p. 1.

COM o SAPS. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 17 jun. 1941, p. 8.

_____. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 16 out. 1941, p. 7.

_____. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 2 dez. 1941, p. 5.

_____. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 15 set. 1942, p. 1.

_____. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 26 set. 1942, p. 5.

_____. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 2 fev. 1943, p. 1.

_____. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 21 jul. 1943, p. 1.

_____. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 8 set. 1943, p. 5.

_____. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 26 fev. 1944, p. 1.

DEPOIS das batatas, o leite. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 30 set. 1941, p. 1..

DISTRITO FEDERAL (Brasil). Conselho Municipal. [Memorando tratando sobre o comércio de carne verde encaminhado ao Prefeito do Distrito Federal]. Rio de Janeiro, 27 out. 1896. Fundo Carnes e Matadouros, Códice 54.3.7. Acervo do **Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro.

FERREIRA, Wanderlino L. [Petição coletiva de cidadãos com diagnóstico da crise alimentícia, crítica política e econômica, e propostas concretas encaminhada ao Ministério dos Negócios do Interior]. Rio de Janeiro, 27 maio 1892. Fundo Gêneros Alimentícios, Códice 59.2.15. Acervo do **Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro.

GÊNEROS alimentícios. **Jornal do Commercio**, Rio de Janeiro, 25 mar. 1892, p. 1.

JORNAL do Brazil. Rio de Janeiro, 5 fev. 1896, p. 1.

MELHOROU a "bóia" do SAPS. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 23 dez. 1945, p. 1.

PAREDE. **Jornal do Commercio**, Rio de Janeiro, 1 set. 1891, p. 2.

RIO DE JANEIRO (Município). [Petição coletiva de cidadãos sobre a carestia na city encaminhada ao Conselho de Intendência Municipal]. Rio de Janeiro, 1890. Fundo Gêneros Alimentícios, Códice 59.1.46. Acervo do **Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro.

SILVA, Antonio Joaquim Dias da. [Petição coletiva de trabalhadores contra a elevação dos preços de gêneros de alimentação pública encaminhada ao Governo Provisório da República dos Estados Unidos do Brazil]. Rio de Janeiro, 25 jan. 1890. Fundo Gêneros Alimentícios, Códice 59.1.46. Acervo do **Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro.

UM simples reparo. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 17 jul. 1941, p. 5.

VÊM à tona as mazelas do Estado Novo. **Diário de Notícias**, Rio de Janeiro, 21 dez. 1945, p. 1.

Recebido: 01/06/2026

Aprovado: 25/09/2026

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

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*
Sabrina Sedlmayer**

Resumo: Este artigo analisa o caderno de receitas de D.M., produzido em Belo Horizonte, na década de 1940, no contexto de sua formação para o casamento, para investigar as relações entre formação feminina, saberes culinários e industrialização da alimentação. Com base em análise documental, articulada aos estudos do cotidiano, da história das mulheres e da alimentação, examinam-se sua estrutura formativa, as relações de autoridade que organizam os saberes domésticos e a presença de produtos comerciais no repertório culinário. A análise identifica a coexistência entre práticas domésticas e a incorporação gradual de produtos associados à industrialização, como Pó Royal, Maisena e Fermento Fleischmann. Propõe-se a distinção entre "Comida de Panela" e "Comida de Caixa" como categorias histórico-analíticas para examinar transformações nos modos de produção, transmissão e legitimação do saber culinário. O caderno mostra que a industrialização não substitui o fazer doméstico, mas se integra a ele.
Palavras-chave: Comida de panela; Comida de caixa; Saberes culinários; Caderno de receitas; Gênero.

Abstract: This article analyzes D.M.'s recipe notebook, produced in Belo Horizonte in the 1940s as part of her preparation for marriage, as a source for examining relations between female training, culinary knowledge, and food industrialization. Based on documentary analysis in dialogue with studies of everyday life, women's history, and food, the article examines the notebook's formative structure, the authorities organizing domestic knowledge, and the presence of commercial products in its culinary repertoire. The analysis identifies the coexistence of domestic practices with the gradual incorporation of products associated with industrialization, such as *Pó Royal*, *Maisena*, and *Fleischmann* baking powder. It proposes "Home Cooking" and "Boxed Food" as historical-analytical categories for examining transformations in the production, transmission, and legitimation of culinary knowledge. The notebook shows that industrialization did not replace domestic cooking, but became integrated into it.
Keywords: Homemade food; Packaged food; Culinary knowledge; Recipe notebook; Gender.

* Pós-doutoranda em Estudos Literários pela Faculdade de Letras da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Pesquisadora e integrante do Grupo SAL - Sobre Alimentos e Literatura, da UFMG. Doutora em ciências - ICICT / Fiocruz e Mestre em Saúde Pública pela USP. Graduação: Nutrição e Comunicação Social. ORCID: http://orcid.org/0000-0002-5310-9080; E-mail: carolmefe@gmail.com

**Professora Titular da Faculdade de Letras da Universidade Federal de Minas Gerais. ORCID: http://orcid.org/0000-0002-6606-116X; E-mail: sabrina.sedlmayer@gmail.com

Introdução

A alimentação constitui um campo privilegiado de análise histórica e cultural, no qual se articulam práticas cotidianas, relações sociais, formas de sociabilidade e modos de organização da vida. Não se restringe à sua dimensão biológica ou nutricional, pois envolve valores simbólicos, memórias, hierarquias e formas historicamente construídas de ordenamento social. Comer implica participar de um universo cultural no qual técnicas culinárias, modos de preparo e hábitos alimentares expressam relações de poder, pertencimento e identidade (Flandrin; Montanari, 1998; Mintz, 2001).

Ao longo do século XX, transformações urbanas, industriais e tecnológicas alteraram os modos de produzir, preparar e consumir alimentos. A expansão da indústria alimentícia, a reorganização do tempo doméstico e a crescente externalização do preparo culinário contribuíram para reconfigurar os repertórios alimentares e as formas de circulação do conhecimento culinário. Nesse processo, práticas do espaço doméstico passaram a coexistir com produtos, dispositivos técnicos e referências produzidos fora dele, ampliando as instâncias de mediação da alimentação (Scrinis, 2013).

Este artigo tem como fonte primária o caderno de receitas de D.M., nascida em fevereiro de 1927 em Belo Horizonte, Minas Gerais, avó de uma das autoras. O caderno foi elaborado em meados da década de 1940, durante o curso preparatório para o casamento, sacramentado em junho de 1951. Trata-se de uma fonte singular, cujo alcance interpretativo não comporta generalizações sobre o conjunto da sociedade brasileira da primeira metade do século XX. O documento permite analisar a experiência de uma jovem da classe média urbana, inscrita em um projeto de formação situado historicamente e delimitado por relações de gênero e classe. Mais do que um receituário doméstico, o caderno constitui um currículo estruturado em 31 aulas, articulando receitas culinárias, textos normativos de autores consagrados e conselhos práticos relativos à organização da vida doméstica.

O caderno registra um momento em que práticas de produção doméstica da comida coexistem com produtos e referências associados à industrialização, permitindo acompanhar transformações nos modos de produzir e organizar o saber culinário. Para analisar esse processo, o artigo mobiliza as categorias “Comida de Panela” e “Comida de Caixa”. A primeira designa um modo de produção alimentar centrado no preparo doméstico, na experiência cotidiana e na circulação de saberes incorporados à prática. A segunda, um modo marcado pela crescente externalização de operações, pela mediação técnica e pela

padronização industrial da comida. As categorias não são tomadas como modelos estanques ou excludentes, mas como instrumentos histórico-analíticos para observar sua sobreposição, seus deslocamentos e as formas de coexistência que caracterizam diferentes configurações do fazer alimentar.

A análise comparativa é desenvolvida em perspectiva diacrônica, tomando a comparação como procedimento para colocar em relação configurações históricas distintas e identificar diferenças, permanências e transformações (Kocka, 2003). Não se pressupõe equivalência entre os conjuntos documentais. O caderno de D.M. constitui a base empírica para a análise das práticas e saberes associados à "Comida de Panela", enquanto a caracterização da "Comida de Caixa" é construída em diálogo com a literatura histórica e sociológica sobre industrialização da alimentação, processamento e externalização do preparo. Trata-se, portanto, de uma comparação diacrônica assimétrica, organizada a partir de eixos comuns de análise e voltada à compreensão das transformações nas formas de produzir, transmitir e legitimar o saber culinário.

Do ponto de vista metodológico, a investigação adota uma abordagem qualitativa de base histórica, fundamentada na análise documental do caderno de D.M. O documento é compreendido não apenas como registro técnico de receitas, mas como forma de escrita cotidiana e arquivo doméstico feminino, capaz de preservar práticas, valores e experiências historicamente situadas. Essa perspectiva dialoga com as reflexões de Certeau (2013) sobre as práticas ordinárias do cotidiano e com os estudos de Perrot (2007) sobre os arquivos femininos e a historicidade da vida privada.

A análise articula-se ainda à memória autobiográfica como instrumento interpretativo. Uma das autoras é neta de D.M. e herdou o caderno por transmissão direta, o que implica proximidade afetiva e familiaridade com o objeto e exige reflexividade quanto à posição de quem guarda, lê e analisa o arquivo familiar. Essa condição não é tomada como exterior à pesquisa, mas explicitada como parte de sua construção, sem deixar de estabelecer procedimentos analíticos para tratar o caderno como fonte histórica: a identificação das vozes autorais transcritas, a análise da progressão pedagógica das 31 aulas como estrutura curricular e o exame dos registros de receitas, produtos, procedimentos e objetos que compõem o documento.

Para a análise dos produtos comerciais, foram consideradas as receitas em que Pó Royal, Maisena e Fermento Fleischmann aparecem explicitamente registrados, incluindo os

casos em que produtos ou suas embalagens assumem outras funções no preparo. Para a dimensão formativa, foram examinadas as 31 aulas que compõem o caderno, com atenção aos textos normativos, às receitas, às imagens e aos registros que articulam alimentação, trabalho doméstico e formação feminina. A seleção dos excertos e exemplos apresentados no artigo considerou sua capacidade de colocar essas dimensões em relação.

Nesse enquadramento, o artigo investiga de que modo a incorporação de produtos e referências associados à industrialização participa da transformação dos saberes culinários, considerando as relações de gênero que atravessam sua formação e suas práticas. Interessa, particularmente, examinar como esses elementos passam a integrar um saber ainda assentado na experiência doméstica, sem produzir uma ruptura imediata com suas formas de transmissão.

Alimentação, cotidiano e construção social do saber culinário

Ao longo do processo histórico, cozinhar esteve associado à experiência cotidiana, à observação prática e à convivência familiar. O conhecimento culinário era aprendido no âmbito da vida doméstica por meio da repetição de gestos, da oralidade e da participação contínua nas tarefas da cozinha. Nesse contexto, as receitas escritas funcionavam como registros auxiliares de um saber parcialmente incorporado, e não como instruções necessariamente suficientes para sua execução. Medidas imprecisas e expressões como “a gosto” ou “até dar o ponto” remetem à existência de conhecimentos tácitos que pressupunham convivência, prática e experiência acumulada.

Nessa perspectiva, os cadernos de receitas podem ser compreendidos como arquivos do cotidiano. Mais do que coleções de preparações, registram formas de organização da vida doméstica, relações afetivas, valores e modos historicamente situados de produzir e transmitir conhecimentos. Como demonstra Certeau (2013), as práticas ordinárias do cotidiano constituem espaços de produção cultural nos quais sujeitos comuns se apropriam de normas e as reelaboram em situações concretas. Cozinhar, nesse sentido, não corresponde apenas à execução de técnicas, mas envolve práticas, escolhas e modos de fazer constituídos no cotidiano.

Nos cadernos de receitas domésticos femininos, a alimentação encontra-se estreitamente articulada à construção social dos papéis de gênero. Como argumenta Scott (1995), o gênero constitui uma categoria histórica de análise das relações sociais, envolvendo

a distribuição de funções, expectativas e formas de poder. Durante a primeira metade do século XX, particularmente entre os setores urbanos das camadas médias brasileiras, o trabalho culinário integrava um conjunto mais amplo de atribuições associadas às mulheres no espaço doméstico. Cozinhar, organizar a mesa, administrar os recursos da casa, cuidar da higiene e atender às necessidades da família compunham práticas vinculadas aos ideais de feminilidade então difundidos.

Essa associação aparece em discursos pedagógicos, higienistas e morais que circularam no Brasil nas décadas de 1930 e 1940. A modernização urbana e a consolidação das camadas médias contribuíram para reforçar a casa como espaço de ordem, moralidade e organização familiar, ao mesmo tempo em que o saber doméstico era apresentado como competência necessária à formação da mulher. O trabalho realizado nesse espaço, contudo, permanecia pouco reconhecido enquanto atividade produtiva, em razão de sua vinculação à esfera privada e à divisão sexual do trabalho. Como observa Perrot (2007), a história das mulheres passa também pela recuperação de práticas, espaços e experiências privadas frequentemente ausentes dos registros históricos convencionais. Nesse quadro, a alimentação constitui uma dimensão significativa da vida cotidiana.

O caderno de D.M. como um currículo de formação feminina

A análise do caderno de D.M. requer situá-lo em seu contexto histórico. Belo Horizonte, planejada e inaugurada em 1897 como capital de Minas Gerais, consolidou-se nas primeiras décadas do século XX como espaço de afirmação de uma cultura urbana associada a projetos de modernização, ao higienismo e à formação de novos padrões de sociabilidade. Nesse contexto, setores das camadas médias urbanas mineiras, constituídos por funcionários públicos, profissionais liberais e comerciantes, participaram da construção de modelos de distinção social que articulavam valores de modernidade, organização doméstica e tradições culturais e religiosas. É nesse cruzamento que o caderno de D.M. se insere, não como documento representativo da totalidade das mulheres brasileiras dos anos 1940, mas como expressão situada de um projeto de formação feminina vinculado a uma determinada classe social e a um contexto urbano específico. Como demonstra Silva (2026), ao analisar os cadernos goiabada como arquivos femininos da primeira metade do século XX, esses documentos não se dissociam das estruturas sociais e das relações de poder que atravessam sua produção e circulação. O caderno de D.M. registra, assim, as tensões de um projeto de

domesticidade que associava a formação feminina à valorização das competências domésticas e, simultaneamente, à delimitação do espaço social destinado às mulheres.

O caderno de receitas doméstico constitui uma fonte que articula saberes culinários, valores sociais e normas de comportamento. Como demonstra Demeterco (2003), os livros de cozinha podem ser compreendidos como registros que articulam práticas alimentares, formas de conhecimento e modos de organização da vida cotidiana. Teixeira, Souza e Dias (2023) e Morais (2025) reforçam que esses documentos não apenas organizam instruções culinárias, mas também registram narrativas, memórias e vínculos afetivos que atravessam gerações, desempenhando papel relevante na preservação de práticas e referências culturais.

No caso de D.M., entretanto, o caderno ultrapassa a função de registro de preparações culinárias. Seu conteúdo mostra que cozinhar constituía apenas uma das competências atribuídas à mulher que se preparava para o casamento, articulada a prescrições sobre conduta, religiosidade, economia doméstica, organização da casa e comportamento social. Trata-se de um documento de formação composto por 31 aulas, cuja sequência apresenta uma progressão pedagógica organizada em quatro módulos, reunindo textos de autores reconhecidos, conselhos práticos e receitas culinárias:

- Módulo 1 - Fundamentos existenciais da vida feminina: 'O Lar', 'O Trabalho', 'A Economia', 'A Ordem', 'A Manhã'
- Módulo 2 - Formação do caráter da futura esposa: 'O Dever', 'A Preguiça', 'A Verdade', 'A Perseverança', 'A Paciência'
- Módulo 3 - Inserção da mulher em redes de espiritualidade e sociabilidade: 'A Oração', 'A Leitura', 'A Amizade'
- Módulo 4 - Operacionalização dos valores em práticas concretas: 'Regras Alimentícias', 'A Roupa Branca', 'A Mesa', 'Falta de Tempo'

O curso encerra-se com “Como passar camisa de homem”, aula proveniente de uma revista de trabalhos manuais, o que torna particularmente explícito o destinatário implícito de parte significativa dessa formação: o marido que ainda não existe, mas em função de cuja vida doméstica se organizam diversas das competências ensinadas.

A primeira aula, intitulada “O Lar” (Figura 1), estabelece o horizonte normativo do curso por meio de uma citação de Félix Ferreira transcrita no caderno: *“O lar é o domínio onde se exercem constantemente todas as faculdades da mulher. É aí que se estendem sem limites uma soberania”.*

Figura 1- Página do caderno de D.M. com a transcrição do texto 'O Lar', de autoria de Félix Ferreira, seguido por 'Conselhos práticos' e receita.



Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

A aula conclui com palavras atribuídas a outro escritor: *"Pobre ou rico o lar é a única verdadeira vida da mulher."* A posição inaugural dessas formulações não é circunstancial, elas apresentam o lar como espaço privilegiado de realização feminina e estabelecem o enquadramento normativo a partir do qual as demais aulas podem ser lidas.

Esse enquadramento permite compreender que as receitas não aparecem isoladamente no caderno, mas integradas a uma pedagogia mais ampla da vida doméstica. O registro culinário participa de uma formação que articula conhecimentos práticos, valores morais e expectativas de comportamento. Nesse sentido, a escrita da receita não substitui a experiência acumulada na cozinha, mas constitui uma de suas formas de registro e organização. Anotações marginais, substituições de ingredientes e adaptações presentes no caderno tornam visível a distância entre a prescrição e sua realização cotidiana, mostrando que o conhecimento culinário se produz também na prática, na adaptação e na experiência.

As vozes do caderno: Coelho Neto, Renato Kehl e Júlia Lopes de Almeida

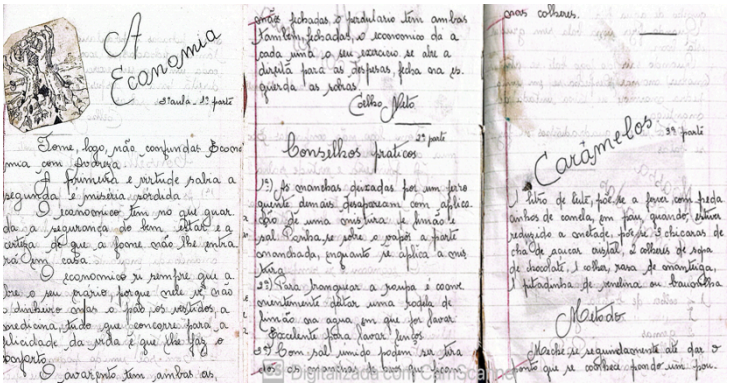
As vozes presentes no caderno de D.M. aparecem na transcrição de textos de autores reconhecidos e participam da construção de seu conteúdo formativo. Não se trata de uma presença meramente ornamental. A incorporação desses textos introduz diferentes formas de autoridade no interior do projeto pedagógico, articulando referências literárias, científicas e

morais às práticas de formação doméstica. Entre os autores transcritos, destacam-se Coelho Neto e Renato Kehl, cada um com sete textos, e Júlia Lopes de Almeida, com quatro. A presença desses três nomes permite observar diferentes modos de legitimação dos valores e comportamentos ensinados no caderno.

Coelho Neto (1864–1934), membro fundador da Academia Brasileira de Letras e conhecido como "Príncipe dos Prosadores Brasileiros", é o autor mais presente no caderno de D.M., com os textos "A Economia", "A Ordem", "A Manhã", "A Árvore", "A Oração", "A Leitura" e "O Trabalho". Sua presença constitui um dado significativo para compreender os repertórios culturais mobilizados na formação feminina. Quando o caderno foi elaborado, na década de 1940, Coelho Neto já havia falecido e sua obra ocupava uma posição distinta daquela que assumira no campo literário das décadas anteriores. Como observa Salgado (2025), sua trajetória esteve associada ao ambiente literário da Belle Époque carioca e ao processo de transformação do campo intelectual brasileiro. No caderno de D.M., contudo, sua presença não se relaciona diretamente à discussão estética, mas à autoridade conferida ao conteúdo normativo de seus textos.

Em "A Economia" (Figura 2), por exemplo, o texto apresenta a economia doméstica como virtude, distinguindo-a da avareza: *"O econômico ri sempre que abre o seu erário, porque nele vê, não o dinheiro, mas o pão, os vestidos, a medicina, tudo que concorre para a felicidade da vida."* Em "A Ordem", afirma-se: *"A Ordem é a segurança porque resguarda a economia porque conserva. Onde não há ordem tudo é desmantelado."* A escolha desses textos insere princípios de administração e organização doméstica em um repertório revestido de autoridade literária. Economia e ordem deixam de aparecer apenas como procedimentos práticos e passam a ser apresentadas como qualidades morais a serem cultivadas pela mulher responsável pela organização do lar.

Figura 2 - Página do caderno de D.M. com a transcrição do texto 'A Economia', de autoria de Coelho Neto, seguido por 'Conselhos práticos' e receita.



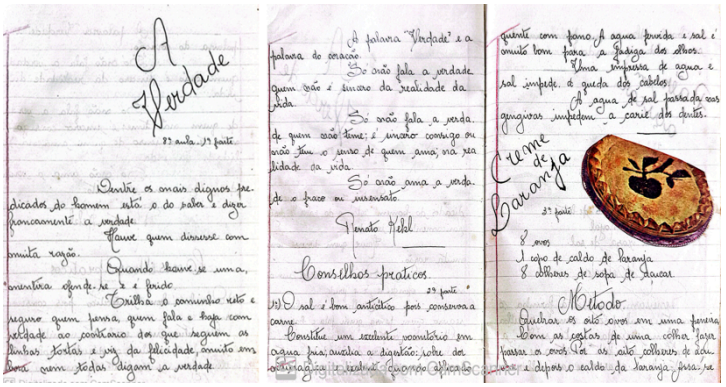
Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

De Renato Kehl (1889–1974), médico paulista e importante divulgador do pensamento eugenista no Brasil nas primeiras décadas do século XX, são transcritos sete textos: “O Dever”, “A Preguiça”, “A Verdade”, “A Amizade”, “Humor”, “A Mentira” e “A Obediência”. Sua presença exige uma leitura contextualizada, uma vez que sua atuação esteve ligada à difusão de concepções eugenistas e à articulação entre eugenia, higiene e educação como instrumentos de intervenção social (Oliveira, 2023). No caderno de D.M., entretanto, os textos selecionados não tratam diretamente de hereditariedade ou de classificação racial. O que se incorpora ao projeto formativo são prescrições relativas ao caráter, à conduta e à disciplina.

Essa dimensão é particularmente significativa para compreender a circulação de discursos de autoridade no espaço doméstico. Textos como “A Verdade” (Figura 3) e “A Obediência” apresentam determinadas condutas como virtudes, aproximando formação moral, disciplina e comportamento.

O caderno, portanto, desloca para a formação feminina conteúdos produzidos em um universo discursivo mais amplo, no qual higiene, educação e aperfeiçoamento moral se articulavam. A análise desse material não implica atribuir à D.M. adesão consciente às concepções eugenistas de Kehl, mas reconhecer que sua escrita doméstica incorporou textos provenientes de um repertório intelectual marcado por essas concepções. Como propõe Certeau (2013), a apropriação cotidiana das prescrições não se confunde necessariamente com sua aceitação integral. Os sujeitos reelaboram os conteúdos que recebem no interior de práticas concretas.

Figura 3 - Página do caderno de D.M. com a transcrição do texto 'A Verdade', de autoria de Renato Kehl, seguido por 'Conselhos práticos' e receita.



Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

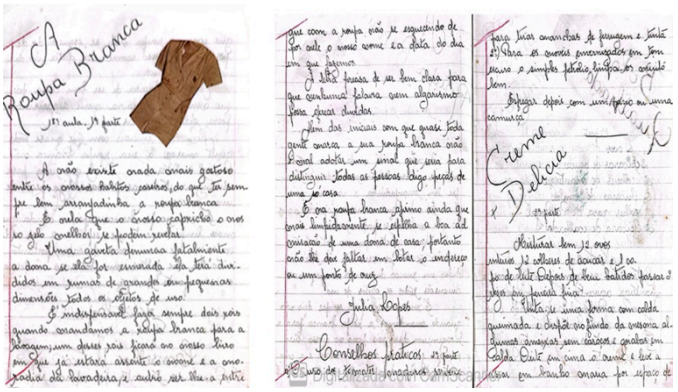
A dimensão racial do pensamento eugenista de Kehl, embora não apareça explicitamente nos textos transcritos no caderno, constitui parte do contexto histórico de produção de sua autoridade. Essa dimensão é relevante não para afirmar que o caderno reproduz diretamente um programa eugenista, mas para situar historicamente o repertório de saberes do qual provêm algumas das vozes mobilizadas em sua formação. O documento permite observar, assim, como determinados discursos podem circular em contextos distintos daqueles em que foram originalmente formulados, adquirindo novos usos e significados no cotidiano.

De Júlia Lopes de Almeida (1862–1934), escritora reconhecida no ambiente literário da Belle Époque brasileira, são transcritos quatro textos no caderno: “Os Pobres”, “A Roupa Branca”, “A Mesa” e “Falta de Tempo”. Sua presença introduz uma dimensão particularmente complexa, pois sua produção esteve simultaneamente vinculada à reflexão sobre a condição feminina e à elaboração de discursos sobre a vida doméstica. Como observa Salgado (2025), Júlia Lopes participou ativamente do campo literário de seu período, embora sua trajetória posterior tenha sido marcada por processos de apagamento e reavaliação crítica.

Em 1896, Júlia Lopes publicou *Livro das Noivas* (Almeida, 2023), obra voltada à formação prática de mulheres para a vida conjugal e doméstica. Seus escritos sobre economia doméstica articulavam cuidados com a casa e a família a prescrições relativas à conduta feminina, inserindo a organização do espaço doméstico em um projeto mais amplo de formação (Costruba, 2011). Sua presença no caderno de D.M. aproxima, portanto, duas formas de escrita feminina destinadas à circulação de conhecimentos sobre a vida doméstica.

O texto “A Roupa Branca” (Figura 4), de Júlia Lopes, afirma: *“Não existe nada mais gostoso entre os nossos hábitos caseiros do que ter sempre bem arranjadinha a roupa branca. É nela que o nosso capricho, o nosso zelo melhor se pode revelar”.* A formulação associa o cuidado com a roupa a qualidades femininas como capricho e zelo, convertendo uma tarefa doméstica em expressão de virtude.

Figura 4 - Página do caderno de D.M. com a transcrição do texto 'A Roupa Branca', de autoria de Júlia Lopes, seguido por 'Conselhos práticos' e receita.



Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

Já “Falta de Tempo” introduz uma tensão importante nesse conjunto de prescrições. Em um caderno que reúne numerosas competências atribuídas à mulher no espaço doméstico, a própria tematização da falta de tempo permite entrever a extensão das tarefas que compunham esse ideal de domesticidade. Nesse sentido, a presença do texto pode ser lida não apenas como reforço das obrigações domésticas, mas também como registro de uma dificuldade concreta produzida pela multiplicidade dessas tarefas. A discussão de Federici (2019) sobre a naturalização histórica do trabalho doméstico como atributo feminino contribui para situar essa tensão.

A presença conjunta de Coelho Neto, Renato Kehl e Júlia Lopes de Almeida permite observar como diferentes formas de autoridade são mobilizadas no interior do caderno. A autoridade literária confere legitimidade a princípios de organização doméstica; a autoridade associada ao discurso médico e higienista introduz prescrições relativas à conduta e à disciplina; e a escrita de uma autora mulher participa da formulação de valores destinados ao universo doméstico. O caderno registra essas prescrições, mas também sua apropriação no cotidiano. A distância entre os conteúdos normativos e os usos concretos da escrita,

perceptível nas adaptações, nas escolhas e nos registros feitos por D.M., impede que o documento seja lido apenas como reprodução passiva das normas que o estruturam.

As imagens coladas no caderno participam igualmente dessa construção de sentidos. Um homem elegantemente vestido à mesa acompanha as "Regras Alimentícias" (Figura 5), estabelecendo uma relação visual entre alimentação, mesa e figura masculina; uma mulher ajoelhada diante de uma cruz acompanha "A Oração", articulando domesticidade e religiosidade; e a representação de um interior doméstico acompanha "A Ordem", reforçando visualmente a casa como espaço privilegiado da formação proposta pelo curso. Textos e imagens, portanto, não aparecem como elementos independentes: juntos, constituem uma pedagogia material da vida doméstica.

Figura 5 - Imagens coladas ao caderno de D.M.



Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

Gênero, culinária e domesticidade: as mulheres entre a panela e o dever

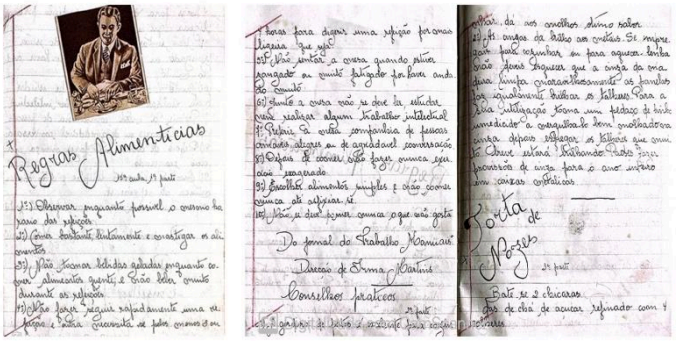
A análise do caderno de D.M. evidencia que o saber culinário, no Brasil da primeira metade do século XX, estava profundamente articulado às relações de gênero. Scott (1995) propõe compreender o gênero como uma categoria histórica que organiza relações sociais a partir de diferenças percebidas entre os sexos. Nesse sentido, a cozinha não constitui apenas um espaço físico, mas também um lugar de produção e reprodução de normas de gênero.

Doria (2012) aprofunda essa dimensão ao analisar a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. A cozinha é simultaneamente valorizada como expressão de dedicação e afeto e desvalorizada como trabalho não remunerado e invisibilizado. O caderno de D.M. inscreve-se nessa contradição. Elaborado no contexto de um curso preparatório para o casamento, articula saber culinário e formação de gênero, contribuindo para a construção de uma identidade social específica. Para Federici (2019), a

transformação do trabalho doméstico em “atributo natural” da feminilidade resultou de um longo processo de socialização, no qual as mulheres foram levadas a incorporar como necessidade interna aquilo que constitui, em essência, trabalho produtivo não remunerado.

Essa articulação é visível na própria estrutura do caderno. As “Regras Alimentícias” (Figura 6), classificadas como “15ª aula, 1ª parte”, prescrevem: “1ª] Observar enquanto possível o mesmo horário das refeições. 2ª] Comer bastante, lentamente e mastigar os alimentos. 3ª] Não tomar bebidas geladas enquanto come alimentos quentes; e não beber muito durante as refeições.” As regras são acompanhadas pela fotografia de um homem elegante à mesa, que pode ser lida como representação do destinatário implícito do saber culinário ensinado.

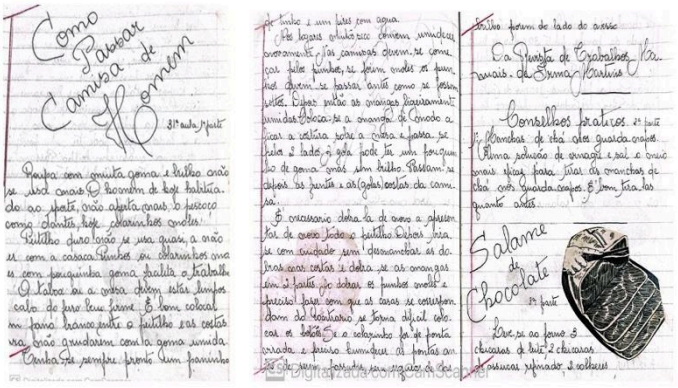
Figura 6 - Página do caderno de D.M. com o texto 'Regras Alimentícias', seguido por 'Conselhos práticos' e receita.



Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

A formação da mulher para o domínio das práticas alimentares aparece, assim, articulada ao cuidado com o outro e à organização do espaço doméstico. A última aula do caderno, “Como passar camisa de homem” (Figura 7), extraída de uma revista de trabalhos manuais, constitui o fecho simbólico desse percurso. O currículo que se inicia com “O Lar” como “única verdadeira vida da mulher” termina com o ensino de uma prática diretamente relacionada ao cuidado com o marido. Entre a primeira e a última aula, delineia-se um modelo de formação feminina que reúne economia, ordem, religiosidade, obediência, domínio das práticas culinárias e cuidados com a roupa.

Figura 7 - Página do caderno de D.M. com o texto 'Como Passar Camisa de Homem', seguido por 'Conselhos práticos' e receita.



Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

Contudo, como observa Perrot (2007), os arquivos domésticos femininos preservam dimensões da experiência histórica frequentemente ausentes da documentação pública. O caderno de D.M. não se restringe ao registro de normas e prescrições, constitui-se também, como espaço de apropriação e reelaboração. Ao escrever, adaptar receitas, colar imagens e incorporar textos de origens diversas, D.M. imprimia marcas de sua experiência ao processo de formação, apropriando-se, no cotidiano, das normas que lhe eram apresentadas e atribuindo-lhes novos sentidos (Certeau, 2013).

Industrialização da alimentação e reconfiguração dos saberes culinários

A industrialização da alimentação constitui uma transformação histórica que ultrapassa a incorporação de produtos industrializados à dieta. Envolve mudanças nas formas de produção, circulação e consumo dos alimentos e, igualmente, nos conhecimentos, técnicas e práticas mobilizados em seu preparo. A partir da classificação NOVA, Monteiro *et al.* (2019) distinguem diferentes graus de processamento e evidenciam a centralidade adquirida pelos produtos ultraprocessados nos sistemas alimentares contemporâneos. Essa perspectiva, contudo, não deve ser projetada retrospectivamente sobre contextos nos quais a presença de produtos industrializados ainda se articulava a formas predominantemente domésticas de preparação. No caso do caderno de D.M., interessa justamente observar esse momento de articulação entre o saber-fazer doméstico e a incorporação gradual de novos produtos e referências materiais.

Como demonstra Abrahão (2018), em sua pesquisa sobre receituários manuscritos de Campinas produzidos entre o século XIX e a primeira metade do século XX, o caderno de receitas não constitui apenas um lugar de conservação, mas também um espaço de seleção, apropriação e reorganização de conhecimentos. Nesses documentos, a circulação de receitas, livros e materiais culinários participa da transformação dos repertórios e dos modos de preparo. Os receituários manuscritos de famílias da elite e das camadas médias urbanas revelam processos contínuos de inclusão, exclusão e adaptação de receitas, evidenciando que esses documentos são menos impessoais que os livros de culinária e permanecem sujeitos às intervenções de suas escritoras e usuárias.

Essa perspectiva permite analisar o caderno de D.M. como fonte para acompanhar a composição de um repertório culinário no qual técnicas de preparo, ingredientes, produtos comerciais e objetos de uso cotidiano se articulam.

O caderno registra a presença de produtos comerciais incorporados ao repertório culinário doméstico. O Pó Royal aparece em 29 preparações; a Maisena, em 14; e o Fermento Fleischmann, explicitamente identificado pela marca, em duas receitas. O Quadro 1 sistematiza as formas como esses registros se manifestam no documento.

Quadro 1 - Produtos comerciais e suas formas de presença no caderno de D.M.

Registro	**Exemplo no caderno**	**Significado analítico**
Ingrediente	Pó Royal; Maisena	Incorporação de produtos comerciais ao repertório culinário. A maisena aparece como denominação culinária, sem identificação de marca.
Marca nominalmente registrada	Pó Royal e Fleischmann	Reconhecimento explícito de produtos comerciais pela denominação comercial
Receita de fabricação doméstica	Receita “Pó Royal” (cremor tártaro, bicarbonato e maisena, peneirados ‘quatro vezes’)	O produto industrial é ao mesmo tempo referência e objeto de apropriação doméstica

Embalagem como utensílio	Latinha de Pó Royal (‘Raviólis’); tampa de produtos (‘Rosas Santa Teresinha’); latas de goiabadas (‘Tortas de amendoim e nozes’)	A mercadoria ultrapassa sua função original; sua embalagem é incorporada às práticas do cozinhar
Prática doméstica preservada	Bater, peneirar, misturar, sovar, modelar, fritar, assar	A incorporação de produtos industrializados não elimina o saber-fazer doméstico; modifica os recursos para sua realização

Fonte: Elaboração das autoras a partir da análise documental do caderno de D.M. (déc. 1940).

A receita intitulada “Pó Royal” (Figura 8) constitui um registro expressivo desse processo.

Figura 8 - Receita caseira de Pó Royal presente no caderno de D.M.



Fonte: arquivo pessoal das autoras. Reprodução autorizada.

Ao lado dos procedimentos para fabricar domesticamente o fermento (“cremor de tártaro, bicarbonato e maisena, peneirados quatro vezes”), encontra-se a representação de uma lata do produto comercial. O registro articula, na mesma página, duas formas de acesso ao mesmo recurso: a aquisição de um produto industrial e a reprodução de sua preparação no espaço doméstico. O documento permite observar, assim, que a presença da indústria não implica a eliminação imediata das práticas culinárias existentes, mas sua incorporação a um repertório no qual produtos, técnicas e conhecimentos passam a coexistir.

A maisena merece uma observação específica. Embora apareça reiteradamente como ingrediente, o caderno não a identifica, em cada ocorrência, como marca comercial. Essa sobreposição entre denominação do ingrediente e referência comercial é historicamente significativa, uma vez que evidencia como determinados produtos podem incorporar-se ao vocabulário culinário cotidiano a ponto de sua denominação comercial passar a identificar o próprio ingrediente. Por essa razão, suas ocorrências são consideradas na análise como referências ao ingrediente, sem que sejam automaticamente tomadas como registros de marca. O Fleischmann, por contraste, aparece explicitamente identificado pela marca em duas receitas ("Bolo de batata" e "Pães para lanche"), funcionando como referência específica ao produto empregado.

Como demonstram Oliveira e Santos (2020), a industrialização da alimentação no Brasil esteve relacionada à transformação dos repertórios culinários e à introdução de novos produtos e referências no espaço doméstico. No caderno de D.M., esse movimento pode ser observado de forma situada. A cozinha continua dependente do saber-fazer doméstico, mas passa a incorporar produtos comerciais e objetos associados à produção industrial. A novidade não reside na substituição imediata da cozinha doméstica, mas na ampliação dos recursos materiais e técnicos que passam a participar dela. A industrialização aparece, portanto, como um processo gradual de incorporação, negociação e reconfiguração dos saberes e materiais envolvidos no cozinhar.

Entre a 'Comida de Panela' e a 'Comida de Caixa': transformações nos modos de saber e fazer

A presença de produtos comerciais identificada no caderno de D.M. permite avançar da descrição da incorporação de novos ingredientes e materiais para a análise das transformações na organização do trabalho e do saber culinário. As categorias "Comida de Panela" e "Comida de Caixa" são empregadas, neste artigo, como categorias histórico-analíticas, e não como modelos estanques ou etapas sucessivas. A primeira designa uma configuração na qual a transformação dos alimentos permanece predominantemente vinculada ao espaço doméstico. A segunda permite pensar uma configuração em que parte crescente dessas operações é realizada fora da cozinha, por processos produtivos especializados.

O primeiro eixo de diferenciação é, portanto, o modo de organização do trabalho culinário. No caderno de D.M., o preparo permanece associado à atuação direta de quem cozinha e a conhecimentos constituídos na prática. A partir da noção de "técnicas do corpo", formulada por Marcel Mauss, Doria (2012) compreende o trabalho culinário como um conjunto de práticas corporalmente aprendidas e socialmente transmitidas. Nesse contexto, cozinhar envolve não apenas seguir instruções, mas mobilizar competências adquiridas pela experiência e pela repetição.

A industrialização modifica essa organização ao deslocar parte das operações de transformação dos alimentos para fora da cozinha. Doria (2012) relaciona esse processo à modernização do trabalho culinário e à incorporação de procedimentos e saberes em equipamentos, produtos e processos especializados. O deslocamento é significativo porque altera a localização do fazer culinário. Determinadas operações que antes dependiam diretamente da ação de quem preparava passam a ser realizadas previamente, em outras instâncias de produção. A transformação, portanto, não se restringe ao alimento, mas alcança a distribuição do trabalho e do conhecimento envolvidos em sua preparação.

Essa diferença também incide sobre a forma de transmissão do saber culinário. Na configuração documentada pelo caderno, conhecimento, prática e execução permanecem estreitamente articulados. Na configuração industrial, parte das competências necessárias à transformação do alimento encontra-se incorporada previamente ao produto e aos processos que o constituem. Isso não significa o desaparecimento do conhecimento culinário, mas sua redistribuição entre diferentes agentes, espaços e dispositivos. A classificação NOVA contribui, nesse contexto, para distinguir diferentes graus de processamento, particularmente ao caracterizar os alimentos ultraprocessados como formulações industriais constituídas a partir de substâncias e aditivos e desenvolvidas para diferentes usos alimentares (Monteiro *et al.*, 2019).

A mudança na localização do saber acompanha uma transformação nas instâncias de autoridade. O repertório de D.M. resulta da articulação entre experiência doméstica, materiais impressos, prescrições relativas à alimentação e conhecimentos de diferentes naturezas. No contexto contemporâneo, a produção e a circulação de informações sobre alimentação envolvem, de maneira crescente, instituições científicas, profissionais especializados, indústria e dispositivos de comunicação. Como observam Monteiro *et al.* (2019) e Kerpel, Medrano e Hellmann (2024), os sistemas alimentares contemporâneos são atravessados por

formas de regulação, classificação e orientação que ultrapassam o espaço doméstico. O Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), por sua vez, constitui uma referência institucional que recoloca as habilidades culinárias e a comensalidade entre os elementos constitutivos de uma alimentação adequada.

A transformação do trabalho culinário possui ainda uma dimensão de gênero. No universo documentado pelo caderno, o cozinhar integra um conjunto de competências associado à formação e às responsabilidades femininas no espaço doméstico. A modernização da alimentação não elimina essa dimensão, mas participa da reorganização das formas de realização e distribuição do trabalho culinário. Como observa Doria (2012), a industrialização e a profissionalização da cozinha deslocam operações anteriormente concentradas no trabalho doméstico e feminino, ao mesmo tempo em que produzem novas formas de especialização e autoridade sobre o ato de cozinhar.

Nesse sentido, a passagem da "Comida de Panela" à "Comida de Caixa" deve ser compreendida como deslocamento progressivo de operações, saberes e formas de autoridade, e não como substituição da cozinha doméstica pela produção industrial. O próprio caderno de D.M. documenta uma situação intermediária, na qual produtos comerciais já integram o repertório culinário, enquanto a organização do preparo permanece fundamentalmente doméstica. A industrialização, portanto, não aparece no documento como ruptura, mas como processo de incorporação e redistribuição do trabalho e do conhecimento culinário.

O Quadro 2 evidencia que a principal transformação não reside simplesmente na passagem de ingredientes "naturais" a "industriais", mas na mudança da localização das operações e dos conhecimentos que constituem o fazer alimentar. O caderno de D.M. situa-se justamente em um momento em que essas duas configurações coexistem. A cozinha doméstica conserva a centralidade do preparo, ao mesmo tempo que incorpora produtos, materiais e referências provenientes da industrialização. É essa condição intermediária que torna o documento particularmente relevante para compreender a reconfiguração histórica dos saberes culinários.

Quadro 2 - Transformações nos modos de produção, transmissão e legitimação do saber culinário

Eixo Analítico	**Comida de Panela: caderno de D.M. (déc. 1940)**	**Comida de Caixa: transformações associadas à industrialização da alimentação**
Produção do saber e do alimento	O preparo e o conhecimento culinário permanecem articulados ao espaço doméstico, ao corpo, aos utensílios e à experiência. No contexto de D.M., esse trabalho integra as responsabilidades atribuídas às mulheres.	Parte das operações de transformação é deslocada para circuitos produtivos especializados. Equipamentos, formulações e produtos passam a incorporar operações anteriormente realizadas no espaço doméstico.
Transmissão do saber	O conhecimento é produzido e transmitido pela prática, pela experiência, pela repetição e por diferentes formas de orientação presentes no universo doméstico.	Parte do saber-fazer é incorporada previamente aos produtos, processos e dispositivos técnicos, reduzindo a quantidade de operações que precisam ser realizadas pelo consumidor no momento do preparo.
Legitimação do saber	A autoridade culinária resulta da articulação entre experiência doméstica, materiais impressos e diferentes formas de conhecimento.	Ciência, especialistas, indústria e dispositivos de informação passam a participar da produção, validação e circulação dos conhecimentos alimentares.

Fonte: elaboração das autoras com base em análise documental do caderno de D.M. (déc. 1940); Doria (2012); Monteiro *et al.* (2019); Kerpel, Medrano e Hellmann (2024); Jönsson, Michaud e Neuman (2021); Brasil (2014).

Alimentação, memória e resistência

O caderno de D.M. não chegou às pesquisadoras por meio de arquivo público ou acervo institucional. Chegou por transmissão direta, de avó a neta, em um percurso que integra a própria história do documento. Como observa Perrot (2007), os arquivos domésticos

femininos preservam dimensões da experiência histórica frequentemente ausentes da documentação pública. Sua permanência depende, muitas vezes, de práticas privadas de guarda, transmissão e conservação que escapam aos mecanismos institucionais de arquivamento.

Essa trajetória do documento também interfere em sua leitura. A memória autobiográfica, aqui, não é tomada como relato capaz de restituir integralmente o passado, mas como dimensão que participa da construção do objeto de pesquisa. O caderno é simultaneamente vestígio de uma experiência doméstica situada e objeto que atravessou gerações, adquirindo novos sentidos à medida que foi guardado, transmitido e novamente lido.

Como demonstra Demeterco (2003), os cadernos de receita constituem suportes de memória nos quais se articulam saberes culinários, hábitos alimentares e formas de organização da vida cotidiana. No caso de D.M., a permanência material do documento permite que receitas, procedimentos e referências culinárias continuem disponíveis para novas leituras e usos. A transmissão não conserva, portanto, um repertório imóvel. Ela cria as condições para sua continuidade e transformação.

É nesse sentido que se pode compreender a resistência. Não como oposição consciente à industrialização ou como preservação intacta de uma tradição, mas como continuidade, adaptação e reapropriação de saberes no interior das transformações históricas. Doria (2021) chama atenção para a sobreposição de temporalidades que caracteriza a formação dos sistemas alimentares, nos quais novas práticas não eliminam necessariamente as anteriores. A permanência do caderno de D.M. constitui um exemplo situado dessa sobreposição: conhecimentos produzidos em determinado contexto doméstico permanecem disponíveis para outros usos, interpretações e formas de transmissão.

A memória, nesse processo, não corresponde apenas ao conteúdo preservado pelo caderno, mas também às relações que tornam possível sua permanência. O documento guarda vestígios de uma experiência doméstica específica, ao mesmo tempo que sua transmissão permite que esses vestígios sejam novamente mobilizados. A resistência realiza-se, assim, menos pela oposição a um modelo alimentar do que pela possibilidade de manter em circulação, transformar e transmitir conhecimentos que poderiam desaparecer.

Entre a “Panela” e a “Caixa”, inscrevem-se, portanto, diferentes modos de produzir, transmitir e legitimar saberes culinários. A trajetória do caderno de D.M. mostra que a

transformação dos sistemas alimentares não implica necessariamente o desaparecimento dos conhecimentos anteriores. Eles podem permanecer nos objetos, nos registros e nas práticas de transmissão, adquirindo novos sentidos à medida que circulam entre diferentes gerações.

Considerações finais

A análise do caderno de receitas de D.M. permitiu compreender a formação do saber culinário como parte de um projeto historicamente situado de formação feminina. Estruturado em 31 aulas e produzido em Belo Horizonte, na década de 1940, o documento articula receitas, prescrições, imagens e práticas domésticas, tornando visível a relação entre o aprendizado do cozinhar e a organização da vida doméstica em um segmento da classe média urbana. Sua especificidade social e histórica impede generalizações para o conjunto da sociedade brasileira, mas é justamente essa delimitação que permite apreender, em escala documental, as formas pelas quais determinados saberes eram ensinados, organizados e incorporados ao cotidiano.

A presença simultânea de práticas domésticas e de produtos associados à industrialização constitui um dos principais resultados da análise. O caderno não registra a substituição do fazer doméstico por uma alimentação integralmente industrializada, mas a incorporação gradual de novos produtos, objetos e referências a uma prática ainda estruturada pelo preparo realizado em casa. A receita de "Pó Royal", ao reunir a fabricação doméstica do produto e a representação de sua embalagem comercial, condensa essa coexistência e torna particularmente visível que a industrialização se inscreve no cotidiano antes de produzir uma ruptura com ele.

Nesse sentido, "Comida de Panela" e "Comida de Caixa" mostraram-se produtivas como categorias histórico-analíticas para acompanhar diferentes formas de organização do fazer alimentar. Mais do que designar modelos sucessivos, permitem observar a coexistência e a sobreposição de práticas, materiais e formas de conhecimento em diferentes momentos históricos. A comparação diacrônica desenvolvida no artigo permite reconhecer, assim, que as transformações associadas à industrialização envolvem não apenas os alimentos, mas também os modos de produzir, transmitir e legitimar o saber culinário.

O caderno também evidencia que esse processo se inscreve em relações de gênero. O aprendizado culinário não aparece isolado, mas integrado a um conjunto mais amplo de práticas e prescrições destinadas à formação feminina. Ao mesmo tempo, a escrita, as

adaptações e os usos que constituem o documento mostram que a incorporação dessas normas não se reduz à sua reprodução. Entre prescrição e prática, o caderno registra formas concretas de apropriação e reelaboração do saber no cotidiano.

Por fim, a trajetória do próprio documento amplia seu significado histórico. Sua transmissão entre gerações demonstra que a permanência de um saber culinário não depende exclusivamente de sua inscrição em arquivos institucionais, mas também se realiza na conservação, no uso e na releitura de documentos domésticos. O caderno de D.M. permanece, desse modo, simultaneamente como registro de uma experiência histórica situada e como suporte material de transmissão.

Mais do que estabelecer uma passagem linear da "Panela" à "Caixa", a análise permite reconhecer um processo histórico de coexistência e reconfiguração, no qual práticas domésticas, produtos industriais e diferentes formas de autoridade sobre o saber culinário se articulam. É nessa zona de sobreposição que o caderno de D.M. adquire sua força documental. Ele registra não apenas o que se cozinhava, mas como se aprendia, se praticava e se transmitia o conhecimento sobre o cozinhar.

Referências

ABRAHÃO, Eliane Morelli. **História da alimentação:** cadernos de receitas e práticas alimentares, Campinas: 1860-1940. Campinas: Pontes Editores; Instituto Histórico, Geográfico e Genealógico de Campinas, 2018.

ALMEIDA, Júlia Lopes de. **Livro das noivas**. São Paulo: Janela Amarela, 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano:** morar, cozinhar. v. 2. 12. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

COSTRUBA, Deivid Aparecido. **Conselho às minhas amigas:** os manuais de ciências domésticas de Júlia Lopes de Almeida (1896 e 1906). 2011. 175 f. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de ciências e Letras de Assis. Universidade Estadual Paulista, Assis, 2011.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Sabor e saber:** livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares (Curitiba: 1902–1950). 2003. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2003.

DORIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, Campinas, n. 39, p.251-271, 2012.

DORIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira:** escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Fósforo, 2021.

FEDERICI, Silvia. **O ponto zero da revolução:** trabalho doméstico, reprodução e luta feminista. São Paulo: Elefante, 2019.

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

JÖNSSON, Hakan; MICHAUD, Maxime; NEUMAN, Nicklas. What is commensality? A critical discussion of an expanding research field**. International Journal of Environmental Research and Public Health**, v. 18, n. 12, p. 6235, 2021.

KOCKA, Jürgen. Comparison and beyond. **History and Theory**, v.42, n. 1, p. 39–44, 2003. DOI: 10.1111/1468-2303.00228.

KERPEL, Raquel; MEDRANO, Carlos; HELLMANN, Fernando. Medicalização da alimentação e da nutrição: aproximações conceituais. Physis: **Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 34, e34003, 2024.

MINTZ, Sidney Wilfred. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31–42, 2001.
DOI: 10.1590/S0102-690920010000300002.

MONTEIRO, Carlos Augusto *et al.* **Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system**. Rome: FAO, 2019.

MORAIS, Alini Luza. **Mulheres e caderno de receitas:** escritas, memórias e partilhas de saberes em Ciríaco/RS. 2025. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2025.

OLIVEIRA, William Vaz de. Renato Kehl e a difusão das ideias eugenistas no Brasil. **Observatório de la Economía Latinoamericana**, v. 21, n. 11, p. 21496–21518, 2023.
DOI: 10.55905/oelv21n11-158

OLIVEIRA, Mayara Sanay da Silva; SANTOS, Ligia Amparo da Silva. Guias alimentares para a população brasileira: uma análise a partir das dimensões culturais e sociais da alimentação. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 7, p. 2519–2528, 2020.

PERROT, Michelle. **Minha história das mulheres**. São Paulo: Contexto, 2007.

SALGADO, Brenda Lana de Carvalho. **Júlia Lopes de Almeida:** uma flâneuse no auge da Belle Époque carioca. 2025. Dissertação (Mestrado em Letras: Estudos Literários) – Faculdade de Letras, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2025.

SCOTT, Joan Wallach. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. **Educação & Realidade**, Porto Alegre, v. 20, n. 2, p. 71–99, 1995.

SCRINIS, Gyorgy. **Nutritionism:** the science and politics of dietary advice. New York: Columbia University Press, 2013.

SEDLMAYER, Sabrina. Comer o passado como pão de fome: relações entre comida e literatura. **Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF**, v. 6, n. 12, p.141-152, 2014.

SILVA, Anna Carolina Deodato da. **Frutos bichados:** o entrelugar dos cadernos goiabada na literatura brasileira. 2026. Tese (Doutorado em Ciência da Literatura) – Programa de Pós-Graduação em Ciência da Literatura, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2026.

TEIXEIRA, Natália de Carvalho; SOUZA, Larissa Laura Gonçalves Fernandes de; DIAS, Frederico Divino. Cadernos de receitas: uma tradição familiar explícita do compartilhamento do conhecimento. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, Caxias do Sul, v. 15, n. 3, p. 768–786, 2023.

Recebido: 28/05/2026

Aprovado: 24/08/2026