



DOSSIÊ

Entre o  
Rio de Janeiro  
e o mundo:  
patrimônio  
alimentar  
e tradições

Festa de 70 anos de Aniceto do Império, 1982  
[Foto: BR RJ AGCRJ.FD.AGR.POR.01.32] — Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro

# Apresentação

Tanto a comensalidade quanto os rituais que a envolvem são criações humanas. Os animais se alimentam para providenciar sustento para seu corpo assegurando sua sobrevivência. Já os homens ressignificam essa necessidade fisiológica, cingindo-a de simbolismos. Desse modo, o ato de comer converte-se em uma ação social, econômica, religiosa ou mesmo política.

O estudo da alimentação tem local privilegiado na análise cultural, na medida em que as preferências alimentares figuram entre os traços distintivos e singularizantes de qualquer cultura. Sua abordagem nos conduz a questões múltiplas que envolvem desde a ecologia, passando pelas técnicas utilizadas, as relações sociais e a ordem simbólica. Por isso, acompanham a própria dinâmica da sociedade na qual se inserem, estabelecendo o diálogo contínuo entre o tempo, entendido aqui como processo histórico, e o espaço, a geografia propriamente.

Nesse entendimento, as pesquisas relacionadas ao tema têm galgado espaço frente às Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional ou biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências diretas na dinâmica social. Como afirmou o sociólogo Carlos Alberto Dória (2006, p. 48), “comemos aquilo que a nossa história permite, o que a nossa cultura selecionou como possibilidade e o que a nossa educação pessoal elegeu como prioridade.”

Cabe destacar que a historiografia brasileira começou a dialogar com temáticas relacionadas à história da alimentação e seu entorno de forma mais efetiva nas últimas décadas. Os pesquisadores locais, antes aglutinados pela sociologia e antropologia, vêm conquistando espaço importante dentro do campo historiográfico nacional, especialmente, por contribuírem para uma abordagem mais complexa e saborosa da realidade. Contudo, apesar do crescimento das pesquisas, ainda temos muito a caminhar, conhecer e experimentar sobre nosso país e suas múltiplas identidades regionais.

É no bojo de tais questões que se inscreve o dossiê **Entre o Rio Janeiro e o mundo: patrimônio alimentar e tradições** que ora apresentamos. Nosso principal objetivo foi reunir contribuições de diferentes pesquisadores sobre a temática. Assim, mais que a preocupação com ingredientes e técnicas, os trabalhos apontam a alimentação como mais uma possibilidade explicativa sobre o passado.

Abrindo a seleção de artigos, André Luís Lima Nogueira discute o espaço significativo para o uso de determinados alimentos e bebidas na composição de diferentes receitas de cura durante o século XVIII, especialmente em sua primeira metade. Tal realidade pode ser encontrada tanto nas páginas dos textos médicos escritos por físicos, cirurgiões e boticários, como nas práticas terapêuticas dos curadores não licenciados, não raro, alvo das ações persecutórias do Estado e da Igreja e usualmente tendo suas terapias associadas ao universo da feitiçaria e do pacto demoníaco.

Tratando sobre as primeiras décadas do século XIX, Livia Scheiner aponta as relações entre o abastecimento, a alimentação e a saúde pública na corte joanina. A gestão de aspectos fundamentais do cotidiano da cidade do Rio de Janeiro provocada pela instalação da corte — dentre eles, a oferta de gêneros alimentícios — permite vislumbrar a tessitura de projetos de poder e civilização, envolvendo, de maneira assimétrica, súditos e moradores de diferentes matizes sociais e culturais.

Fernando Santa Clara Viana Junior elegeu como tema central a mudança das sensibilidades — em especial, dos hábitos alimentares — decorrentes da chegada da corte portuguesa, em 1808, no Rio de Janeiro. Buscando compreender como os novos modelos de conduta e de consumo se inscreveram no cotidiano da cidade, focaliza sua análise nos classificados da *Gazeta do Rio de Janeiro*, jornal oficial produzido pela Imprensa Régia e circulante à época.

No artigo *Cozinheiro Imperial: intercâmbios gastronômicos e identidade nacional no primeiro receitairo brasileiro*, procurei apresentar algumas notas de pesquisa a partir de uma análise qualitativa das edições da obra, refletindo

sobre suas matrizes, a relação com os temas que marcaram os debates europeus sobre a temática da alimentação nesse período, bem como os indícios do delineamento de uma identidade nacional, na segunda metade dos oitocentos.

Jadir Peçanha Rostoldo analisa a relação entre cultura material e consumo alimentar na belle époque carioca. Partindo do pressuposto de que o produto alimentar passou a ser meio de expressão cultural, a pesquisa analisa registros do jornal *O Paiz*, entre 1904-1914, procurando apontar as mudanças no consumo alimentar, especialmente no aumento da demanda por produtos diferenciados, com vistas a entender a sociedade carioca nos primeiros ventos da modernidade.

Durland Puppim de Faria e Fabio da Silva Pereira apresentam uma análise sobre o impacto causado pela mudança dos hábitos alimentares dos militares brasileiros, com destaque aos oriundos da cidade do Rio de Janeiro, que foram combater, na Itália, as potências do Eixo, durante a Segunda Grande Guerra Mundial, no período compreendido entre 1944 e 1945.

Por fim, Manuela Ferreira trata da relação entre a comida e o patrimônio cultural. Enfocando a construção histórica da feijoada carioca e seu reconhecimento na contemporaneidade enquanto patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio de Janeiro. O artigo defende que, ao se converter em patrimônio reconhecido, a comida e seus rituais revelam-se em ricas possibilidades para explorar significados culturais mais profundos. Por outro lado, tal reconhecimento implica a obrigação de adotar medidas de salvaguarda, que visem garantir a viabilidade desse patrimônio.

Esperamos que a diversidade de temas, fontes e possibilidades de pesquisa apresentadas colaborem para o fortalecimento do campo de pesquisa da história da alimentação. Aproveitamos também para agradecer o apoio oferecido pela Revista do Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro, bem como a contribuição de todos os autores. Boa leitura!

## **PATRÍCIA M. S. MERLO**

Professora da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES)

### **Referência bibliográfica**

DÓRIA, C. A. **A culinária materialista**. A construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Senac, 2009.

Recebido em 02/05/2018

Aprovado em 05/06/2018