

A corte joanina e os novos hábitos alimentares:

a mudança de sensibilidades expressa na *Gazeta do Rio de Janeiro* (1808-1821)

The johannine court and the new eating habits: the change of sensibilities expressed in *Gazeta do Rio de Janeiro* (1808-1821)

**FERNANDO SANTA CLARA
VIANA JUNIOR**

Doutorando em História pela Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) e professor dos cursos de Gastronomia do Centro Universitário São Camilo e da Faculdade Novo Milênio, ambos do Espírito Santo
fernandosantaclara@gmail.com

RESUMO: Este artigo elege como tema central a mudança das sensibilidades — em especial, dos hábitos alimentares — no Rio de Janeiro, decorrentes da chegada da corte portuguesa ao Brasil, em 1808. Buscaremos compreender como os novos modelos de conduta e de consumo se inscreveram no cotidiano da cidade, por meio da análise dos classificados da *Gazeta do Rio de Janeiro*, jornal oficial, produzido pela Imprensa Régia e circulante à época. Por meio da análise de conteúdo, procuramos elencar a emergência de novas necessidades que se faziam presentes no recorte temporal exposto, tendo como motivador a corte reinventada na colônia.

PALAVRAS-CHAVE: História da Alimentação no Rio de Janeiro; Alimentação no Brasil Joanino; Cozinha de Corte no Brasil; Gazeta do Rio de Janeiro.

ABSTRACT: This article selects as a central theme the change in the sensitivities — especially the eating habits — in Rio de Janeiro, arising from the arrival of the Portuguese court in Brazil in 1808. We will try to understand how the new models of conduct and consumption did not inscribe any daily life of the city, through analysis of the classified of the *Gazeta do Rio de Janeiro*, official newspaper, produced by the Royal Press and circulating at the time. Through the methodology understood as content analysis, we will highlight the emergence of new needs that were present in the temporal cut exposed, relating the arrival of the Portuguese court and the creation of new food needs.

KEYWORDS: History of Food in Rio de Janeiro; Feeding in Brazil Joanino; Curteous Kitchen in Brazil; Gazeta do Rio de Janeiro.

Introdução

O presente artigo busca compreender, por meio da análise do impresso *Gazeta do Rio de Janeiro*, publicado entre os anos de 1808 e 1821, quais foram as modificações mais marcantes dos rituais cortesãos — com destaque aos ligados à alimentação — desencadeados com a chegada da corte lusa ao Brasil.

Elencamos como recorte o intervalo entre os anos de 1808 e 1821, apesar do impresso ter circulado oficialmente até o ano de 1822. Nossa escolha justifica-se em função dos anos em que D. João VI esteve à frente da regência da corte no Brasil, haja vista, segundo compreendemos, que foram estes os anos de maior impacto na implementação e adoção dos moldes cortesãos europeus na América.

Partimos da premissa de que a corte portuguesa, nesse novo contexto, abraçeiou-se, em alguma medida, enquanto a *nobreza da terra* e os grandes mercantis locais buscaram se europeizar, em larga medida. Afinal, era preciso construir vias de acesso ao *modus vivendi* da corte, agora estabelecida no Brasil, com suas práticas e cerimoniais áulicos.

É sabido que o conjunto de representações, com destaque às cerimônias, missas de *Te Deum Laudamos* etc., compuseram um poderoso arsenal para a teatralização dos rituais, criando, aos moldes do que observa o antropólogo Clifford Geertz (1991), um *teatro didático*, considerando a necessidade de se ensinar a um novo grupo processos rituais já estatutários no Velho Mundo. Como expõe o sociólogo Norbert Elias (2011, pp. 79-80), as lutas entre a nobreza, a partir do século XVI, dava-se no campo do *simbólico*, sob os olhos do rei e a partir da adesão de condutas ditadas sob as novas regras da corte. Logo, o simbólico foi o grande campo de ação da monarquia moderna, uma vez que as representações conformam um importante campo de atuação para a realeza, que se fazem de rituais que se forjam e se reinventam constantemente.

A acomodação das ações nos moldes de um simbólico forjado e estratificado, por sua vez, é de suma importância na conformação de uma cultura política que tinha na realeza — e nos rituais cortesãos — a sua força e o seu centro. Assim, perpetuar rituais como o *beija-mão*, dentre outros que compõem a ritualística da corte, revelavam-se estratégias necessárias à manutenção do Estado Moderno: “Esse é, portanto, o terreno da cultura, de uma cultura política, cuja eficácia é simbólica e não exclusivamente racional” (SCHWARCZ, 2010, p. 28).

É certo, portanto, que todo o processo de chegada da corte ao Brasil e de implementação de uma nova dinâmica social provocou impactos tangí-

veis no cotidiano dos moradores da cidade do Rio de Janeiro. Assim, foi em busca por tais indícios que voltamos nosso olhar aos anúncios do jornal circulante, cujas pistas ajudam a conhecer alguns aspectos da dinâmica social e da cultura forjada à época.

Cabe lembrar que os anúncios — ou classificados —, por sua vez, têm, eles mesmos, “tanto um aspecto informativo quanto também comercial” (NEVES, 2008, p. 137). Logo, se por um lado fomentavam novos consumos, também despertavam distintas necessidades e tipos de serviços. Assim, os classificados são, por eles mesmos, parte importante da expressão de um microcosmo social local, do consumo voltado às pessoas que podiam pagar, ao mesmo tempo que revelam os padrões vigentes no período.

Alimentação: objeto historiográfico

Atualmente, a alimentação se apresenta enquanto objeto caro aos estudos e às produções historiográficas. Foi graças à escola dos *Analles* que o alimento passou a ganhar espaço de discussão nos estudos históricos na década de 1970. Desde então, a comida enquanto prática, expressão do cotidiano — ao lado do vestuário, das noções estéticas etc. — vem conquistando lugar de destaque (BURKE, 1992, pp. 32-38; REIS, 2003, pp. 27-42).

As últimas décadas assistiram o crescimento de pesquisas relacionadas à cultura material, merecendo destaque a publicação da coletânea *História da Alimentação* (1998), organizada pelos historiadores Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. A obra apresenta, em seu escopo, discussões acerca do fazer cotidiano relacionado não somente ao alimento, mas a todos os processos e relações que o cercam, reunindo um grupo significativo de historiadores que escolheram, portanto, a alimentação como objeto de suas pesquisas.

Vale também destacar a recente obra *A história do sabor* organizada por Paul Freedman, publicada em 2009, uma antologia reunindo a nova geração de historiadores da alimentação de todo o mundo em uma abordagem que vai das conquistas culinárias de várias civilizações, do passado e do presente, aos prazeres de comer.

No Brasil, a temática relacionada ao cotidiano começou a ocupar os debates intelectuais também no século XX. Sem dúvidas, *Casa Grande e Senzala*, obra escrita pelo sociólogo Gilberto Freyre e publicada pela primeira vez

em 1933, foi quem trouxe à tona uma série de questões acerca da formação da sociedade brasileira através dos fazeres cotidianos dos diversos povos que formaram este emaranhado.

Também na década de 1960, o antropólogo Luís da Câmara Cascudo lançou o seu *História da Alimentação no Brasil*, obra que, a exemplo de *Casa Grande & Senzala*, buscou analisar a formação do Brasil a partir da importância da alimentação no encontro dos três troncos formadores da sociedade brasileira (negros, indígenas e europeus). A grande novidade da obra foi tratar exclusivamente sobre a alimentação, abrindo importantes caminhos para reflexão sobre a temática.

No campo historiográfico, ainda na década de 1970, a professora Maria Beatriz Nizza da Silva buscou analisar a chegada da corte joanina ao Brasil em sua obra *Cultura e Sociedade no Rio de Janeiro (1808-1821)*. Em seu estudo, as modificações alimentares aparecem como elemento explicativo de destaque.

Na esteira de tais trabalhos, podemos verificar um crescimento da produção historiográfica brasileira voltada ao campo da cultura material. Contudo, dada a impossibilidade de abarcar a completude do tema, haja vista a extensão de possibilidades de abordagens, optamos por destacar a coleção *História da Vida Privada no Brasil*, publicada em 1997, importante compêndio cujo foco repousa na análise dos costumes, hábitos e modos diários.

Tomando como base o itinerário de produções, é possível perceber a riqueza de possibilidades apresentadas ao pesquisador interessado. Por meio de abordagens que contemplem a alimentação, a culinária e os rituais de comensalidade, entendidos como práticas culturais, é possível conferir outros sentidos aos comportamentos sociais, econômicos e políticos.

Considerando a alimentação como expressão da dimensão simbólica, retrato de um grupo em dado período, não podemos encará-la como fim último. Para o historiador Daniel Roche (2000, p. 58),

Se admitirmos que o mundo exterior dos objetos não é o local da nossa total alienação, e sim o meio de um processo criativo, e que a relação do indivíduo com o social passa pela objetificação, a história do consumo permite compreender melhor a continuidade do material e do simbólico, o esforço de inteligência e de trabalho cristalizado que se conserva no menor objeto, a união entre as representações e as realidades. O mundo não pode ser isolado sem risco para suas contingências nem as

ideias em sua pureza. Trata-se de compreender os limites do possível, isto é, como nascem as possibilidades de transformação, como coexistem ao mesmo tempo as diferentes temporalidades, como os efeitos negativos e positivos se entrelaçam quando as rupturas se produzem. O crescimento pode autorizar sua parte de libertação, assim como pode instalar sua produção de alienação.

Estudar a alimentação enquanto prática histórica, por sua vez, nos convoca à reflexão acerca de seu papel dentro de um processo social dinâmico: mais que a mera expressão do alimento no tempo, seu estudo busca compreender o alimento e as práticas que o envolvem a partir de perspectivas de enfoques biológico, social, antropológico e filosófico (CARNEIRO et al, 1997). Desta maneira, ter na alimentação um parâmetro para a compreensão das sociedades é destacar seu potente papel para a compreensão do homem a partir de suas práticas ao longo de sua história.

A corte lusa no Brasil

As motivações para a partida da corte de Portugal são múltiplas e evocadas pelos historiadores brasileiros desde, pelo menos, Oliveira Lima, em seu *Dom João no Brasil, 1808-1821* (1865). Desde então, a discussão ocupou muitas páginas dos livros de História, sendo tratada sempre a partir de revisões do processo.¹

De maneira geral, a literatura sobre o tema aponta uma pretensa neutralidade lusa frente ao avanço de Napoleão pela Europa, que acabou por convertê-la em alvo francês, face a manutenção dos acordos com os ingleses. O historiador Jurandir Malerba (2000, p. 19) afirma que a tomada da decisão por D. João

Foi razão de Estado e senso de sobrevivência ao ultimato dado por Napoleão Bonaparte, que àquela altura havia derrubado praticamente todas as principais casas dinásticas da Europa e tinha no pequeno Estado português uma ameaça nem um pouco desprezível, por causa de sua posição estratégica de entreposto comercial e aliado histórico que era do império britânico.

Assim, aliado à Inglaterra, D. João, príncipe regente, partiu com sua corte em 29 de novembro de 1807, aportando no ano seguinte em terras brasileiras.

Fuga ou golpe político, o fato é que “transferiam-se para o Brasil a própria corte portuguesa — cujo número estimado de pessoas chegava a 20 mil” (SCHWARCZ, 1998, p. 35). Tal feito era inédito na história. Logo, é possível compreendermos que, o que chegava ao Brasil era um arsenal — material e social, este em relação a condutas — até então nunca visto no novo continente. Tratou-se do embarque de 36 navios com pessoas de diversas condições sociais (BRAGA, 2010, p. 162). Via-se, portanto, aportar uma estrutura transportada

[...] em navios de 400 toneladas, que, depois de cerca de cinco ou seis semanas de viagem, despejavam na praça do Rio de Janeiro louças, vidros, cachimbos, pentes, navalhas, óculos de longo alcance, meias, instrumentos matemáticos e metalúrgicos de Birmingham e Sheffield e vestimentas em algodão e lã das indústrias de Lancashire e Yorkshire [...] (TOSTES, 2008, pp. 270-271).

Os novos produtos que chegaram — e permaneceram chegando ao longo da estada da corte lusa no Brasil — estabeleceram um marco para a modificação da estrutura de consumo material vivido na colônia até então. De igual modo, os hábitos locais de comportamento precisaram se alinhar aos critérios de uma sociedade de corte, cujos contornos já estavam definidos em âmbito europeu. Interessa-nos, desse modo, apresentar, em linhas gerais, tais mudanças e adaptações e seus impactos na nova configuração dessa elite da terra, expressos por meio da gazeta circulante à época.

As representações na *Gazeta do Rio de Janeiro*

Conforme exposto, filiamos este trabalho à importância das representações enquanto fator de expressão de determinado grupo social. Portanto, procuramos entender como a sociedade cortesã carioca, rearranjada após a chegada da corte portuguesa, se reconfigurou e passou a demandar elementos que antes não eram considerados.

Dentro de um contexto de Antigo Regime, devemos compreender quem decide sobre uma determinada dinâmica social — aqui, com destaque,

a alimentar. A historiadora Maria Beatriz da Silva (1978, p. 3) já destacava que “é preciso levar em conta que uma determinada cultura culinária pode, numa dada sociedade, assumir o papel de modelo e, portanto, tornar-se o exclusivo dos grupos que ocupam as camadas superiores da sociedade”.

No caso das sociedades forjadas aos moldes de tal contexto, como ocorrera com a transposição da família real e da corte lusa ao Brasil, os grandes responsáveis, sobretudo neste momento, por forjar as novas etiquetas, foram os cortesãos e o séquito real. Assim, a eleição de determinados códigos de comportamento, incluso os que se referem à mesa, estava nas mãos do pequeno grupo ligado à realeza lusa. Desta forma, a emergência de novos hábitos alimentares estava diretamente unida às novas demandas trazidas e produzidas por este grupo na corte carioca.

Tais modificações de demandas requeriam a adaptação da oferta, seja de produtos, seja de serviços. Para se fazerem notar enquanto ofertantes, vários foram os comerciantes que recorreram aos anúncios no impresso da época, ferramenta essencial para se fazerem notar. Logo, a primeira gazeta seria um verdadeiro balcão de ofertas em meio ao recente contexto trazido ao Brasil naquele início do século XIX.

A *Gazeta do Rio de Janeiro* foi o primeiro impresso legal circulante no Brasil. Com a liberação das tipografias em território nacional, fundou-se a Imprensa Régia em 13 de maio de 1808. Tal instituição era a responsável pela impressão da *Gazeta*, esta que cumpria o papel de

dar a conhecer a legislação do governo, as notícias da política internacional, o movimento de entrada e saída dos navios, os agraciados com títulos de nobreza e, também, manter os súditos informados sobre os principais acontecimentos e notícias que se referiam à Família Real (CASTRO, 2011, p. 82).

Assim, com o objetivo de trazer ao grupo letrado o que ocorria oficialmente em relação às tomadas de decisão da coroa, o impresso veio a figurar como o principal meio de divulgação das decisões tomadas pelo corpo administrativo do Brasil.

Apesar de sua potencialidade enquanto fonte do período, cabe ressaltar que o impresso era alvo da censura, de modo que só se publicava aquilo que fora previamente autorizado (CASTRO, 2011, p. 81). O papel dos redatores, por sua vez, também se revela como outra questão à análise do impresso. Segundo se compreendia à época, os redatores não deveriam

emitir sua opinião, cabendo a eles selecionar, traduzir e publicar a notícia, devendo submetê-la, antes disso, aos diretores da Imprensa Régia (SILVA, 2007, p. 12).

Mesmo assim, há importante potencial no estudo dos periódicos enquanto fontes. Nas palavras da historiadora Maria Beatriz Nizza da Silva (2007, p. 22),

embora esse tipo de periódico² não forneça artigos de opinião nem seções de literatura ou de ciências e artes, ele é precioso para o historiador como documento da vida cotidiana, pois sua seção de avisos deixa entrever vários aspectos do Rio de Janeiro que dificilmente se encontram em outra documentação.

Logo, considerando os limites da fonte e as balizas que direcionam o trabalho do historiador, acreditamos ter no conjunto de impressos da *Gazeta* um grande contributo na busca por descortinar partes de nosso passado.

Desta sorte, enquanto a maioria da documentação oficial busca dar conta de eventos pontuais, os classificados da *Gazeta* traziam uma expressão do cotidiano, revelando, por exemplo “a proliferação de mestres particulares, nacionais e estrangeiros, ensinando as mais variadas matérias a grupos sociais e etários distintos” (SILVA, 2007, p. 23).

Como nos jornais atuais, os classificados eram um setor específico da *Gazeta*, onde se ofereciam e se demandavam serviços, produtos etc. Voltaremos nossa atenção a esta seção em especial, pois o conteúdo presente neste setor do impresso pode se revelar bastante rico para a identificação das novas necessidades sociais. Partindo da análise do conteúdo (BARDIN, 1977) presente nos anúncios do impresso, buscaremos aventar algumas possibilidades explicativas sobre parte do cotidiano cortesão no Brasil joanino.

O cotidiano alimentar e suas novas especificidades: a corte lusa e a nova corte carioca nos classificados da *Gazeta do Rio de Janeiro*

A elite colonial instalada no Rio de Janeiro até 1808 tinha seus negócios pautados no capital mercantil, conforme apontam João Fragoso e Manoel Florentino (2001). Cabe lembrar que esse grupo hegemônico era formado por comerciantes atacadistas e exportadores, que se tornaram, nas palavras

de João Fragoso (1998, p. 187) “mercadores especializados”, ou seja, dedicados a negociar produtos advindos de uma só região, comerciando um produto ou um número reduzido de produtos em grande volume, conhecidos como comerciantes de *grosso trato*.

É sobre esse grupo e seus negócios que se encontra o maior número de informações na *Gazeta do Rio de Janeiro*, conforme já apontado por Silva (2007, p. 23),

Alguns aspectos da vida mercantil da praça do Rio de Janeiro aparecem com mais clareza na *Gazeta* do que em outro tipo de documentação. [São a] atividade de corretagem e seguros, a multiplicidade de leilões de mercadorias, a sempre presente venda de embarcações e, sobretudo, a questão das falências e concordatas. Também acerca do Banco do Brasil encontramos informações relevantes, como os dividendos distribuídos anualmente aos acionistas.

Assim sendo, enquanto expressão de um cotidiano econômico das elites, a *Gazeta* cumpre importante função em descortinar parte das trocas comerciais do período. Contudo, outros aspectos parecem ser completamente ignorados. Segundo a pesquisadora Juliana Meirelles (2007, p. 6),

o jornal jamais noticiava os fatos que ameaçavam a estabilidade do Império Português e/ou não retratassem a imagem idílica que a monarquia desejava veicular, compondo, assim, ao longo do tempo, uma omissão fundamental no leque informativo do periódico.

Logo, retratar o cotidiano da elite econômica, além das questões ligadas à família real e à Europa era, então, uma forma de colaborar com a manutenção do *status quo* aos moldes do que se pretendia naquele momento: a estabilidade em meio ao episódio de deslocamento da corte lusa.

Dentro dessa compreensão, é importante reconhecer as limitações da própria fonte no que tange ao cotidiano carioca do período. Mesmo porque, na prática, os moradores locais passaram a dividir seu espaço, insumos, saberes e convívio com uma parte significativa da Europa que chegou à América. O historiador Sérgio Barra (2015, p. 792) observa que

o aumento no número de habitantes impulsionou a expansão dos limites geográficos do núcleo urbano; demandou um grande investimento

em obras de melhoria da precária infraestrutura da cidade; suscitou a preocupação com a aparência na construção dos imóveis; e determinou a refuncionalização de diversos espaços tradicionais da cidade no intuito de abrigarem os serviços do Paço e órgãos da administração do Império Português.

No campo da alimentação, outra novidade foi a chegada dos livros de cozinha portugueses: *Arte de Cozinha* (1680), do mestre cozinheiro Domingos Rodrigues, e *Nova Arte de Cozinha* (1780), do chefe de cozinha Lucas Rigaud. Tais livros demandavam produtos europeus, além de algumas técnicas não conhecidas no Brasil e impeliam novos ritmos às refeições.

Para os historiadores Ronaldo Vainfas e Lucia Bastos, a chegada e a presença da corte lusa em território americano convocou determinadas mudanças no campo da inovação e da sociabilidade à mesa. Inclusive, segundo observam, vários dos migrantes “mostraram alguma repugnância em adotarem certas comidas brasileiras, bem como algumas técnicas culinárias. Daí ter sido frequente a importação de vários gêneros da Europa” (VAINFAS et al., 2008, p. 41).

O surgimento de novas demandas, necessidades e ofertas parece indicar uma profunda modificação na economia cotidiana da capital. O economista Thorstein Veblen, já no século XIX, observando a adaptação de uma economia cotidiana de manutenção do capital mercantil para suprir necessidades de uma classe ociosa ([1899]1983, p. 6), cunhou o termo “consumo conspícuo”. Tal noção, em linhas gerais, atravessa a ressignificação dos processos de produção: a economia característica do barroco era a calçada na moral, ou seja, só deveria ter acesso a dados bens materiais aqueles que foram eleitos para tal. Com a afirmação do capital comercial (ou capital mercantil), processo em que se gerava uma oferta de produtos, era possível perceber como “uma doutrina [inspirada na economia moral] pode se transformar em cultura e fazer da virtude uma necessidade” (ROCHE, 2000, p. 105). Ainda segundo o autor:

Outros modos de vida, portanto, eram possíveis, inimagináveis já pouco tempo. A progressiva reabilitação da despesa, o elogio do luxo, a passagem do lema ‘gaste o que você ganha’ para o imperativo ‘ganhe o que você gasta para gastar mais’, a reabilitação dos empreiteiros vinha junto, esboçando uma outra sensibilidade, criando novas normas e outros consumos intelectuais. A nova filosofia que unia troca e necessidades

aumentadas supunha várias rupturas, com o autoconsumo familiar e regional, com uma economia pouco monetarizada, com a imobilidade das coisas (ROCHE, 2000, p. 106).

Interessa-nos perceber tal dimensão no Brasil do Dezenove, frente ao surgimento de novos padrões de consumo. Tal processo pode ser observado também por meio da circulação de mercadorias. Por exemplo, em 1809, chegaram ao Brasil insumos vindos de Liverpool, tais como “bacalhau, manteiga, queijo, sardinha, batata, sal, aguardente e azeite” (SILVA, 2007, p. 33). Como é possível perceber, insumos europeus, voltados a atender demandas específicas.

Por outro lado, alguns produtos locais também tinham espaço no comércio de víveres anunciados na *Gazeta*. As aves, por exemplo, eram insumos destinados à gente abastada e aos doentes (SILVA, 1978, p. 11). De acordo com a pesquisadora Isabel Drumond Braga (2010, pp. 167-168),

À capital chegavam regularmente aves — galinhas, frangos e capões — de São Paulo e Minas Gerais, bem como dos arrabaldes da cidade, sem esquecer as que eram criadas no interior da própria cidade. Essas aves eram vendidas num mercado de praia de D. Manuel, onde também se podiam adquirir perus, papagaios, macacos e outros animais. O abastecimento de carne de vaca era igualmente feito a partir de São Paulo e do Rio Grande do Sul, nesse caso, carne-seca e charque. Os porcos vinham também do sul.

Cabe lembrar que o consumo de carne é uma característica do período moderno europeu. Se o porco — e seus subprodutos, como a gordura e os embutidos — era consumido em grande quantidade desde o medievo (FLANDRIN, 1998, p. 652), a Modernidade é marcada pelo aumento considerável do consumo das carnes de vaca e caça (FLANDRIN, 1998, pp. 655-657). As aves, consideradas como alimento nobre na Idade Média, tornam-se também bem mais corriqueiras (FLANDRIN, 1998, p. 659).

Herdeira dessas mudanças dietéticas, é recorrente nas edições da *Gazeta* anúncios de produtos cárneos europeus. Assim, em 25 de fevereiro de 1809, o italiano João Barbon, cujo endereço comercial estava na Rua dos Latoeiros, informa que dispõe de paíes, linguças e salsichas, tudo “ao uso da Itália” (GAZETA, 1808, n. 48). Na edição de 28 de agosto de 1813 encontramos o anúncio de um novo estabelecimento na Rua do Ouvidor: “uma casa

de salsichas e salame de toda a qualidade à moda da Itália” (GAZETA, 1813, n. 69). Já o anúncio de João Barbon falava em salame de cabeça de porco e em “codegini para panela” (GAZETA, 1813, n. 99).

Como é possível observar, nos anúncios apresentados, era grande a importância da carne de porco. De fato, ela já fazia parte do cotidiano alimentar, tanto dos brasileiros, quanto dos portugueses. Contudo, as técnicas para seu preparo e a produção de seus subprodutos estavam baseadas em modelos estrangeiros. Além disso, alguns desses subprodutos vinham do exterior. A pesquisadora Isabel Drummond Braga (2010, p. 164) aponta que

Muitos comerciantes publicitavam a venda de carne de porco transformada, quer de importação — caso dos presuntos e paios de Melgaço, dos salames e salsichas da Itália e dos presuntos da Vestfália —, quer [de origem] brasileira, independentemente de ter sido tratada, por exemplo, à moda italiana.

Não queremos com isso afirmar que a importação de gêneros foi inaugurada com a chegada da corte. A presença de produtos de luxo — ingredientes e utensílios vindos da Europa (ou feitos à moda de algum lugar do Velho Mundo) — eram parte significativa dos lucros de um nicho comercial estabelecido. Vejamos, por exemplo, na edição 101:

Na loja de Luís Zoveti e Cia., na Rua do Ouvidor, n. 9, se acham a vender os gêneros seguintes: licores de Martinica de várias qualidades, ditos da fábrica, finos, de muitas qualidades, ditos para medidas; mostarda, conservas inglesas de muitas qualidades, cidra, molhos para peixe, vinhos de muitas qualidades estrangeiros, vinagre engarrafado de França, azeite engarrafado de Florença, frutas em aguardente, chá de diferentes qualidades, genebra, cerveja, doces para chá, também se preparam bandejas de doces, águas-de-cheiro de várias qualidades, gotas amargas, chocolate de Espanha. Todos estes gêneros são por preços muito cômodos (GAZETA, 1813, n. 101).

A edição de n. 89, de 1814, dava conta de divulgar uma série de gêneros vegetais vindos da corte e que comporiam o paladar da época, como “sementes de nabos da Suécia, amarelos, encarnados, brancos e mais qualidades, assim como sementes de repolho”, além das de “salsa, couve tronchuda, brócolos, cebolinho, espinafres, chicória, alface, acelgas, chicarola”

(GAZETA, 1814, n. 89). Tal oferta, devemos considerar, está diretamente ligada à valorização do ingrediente fresco, característica do período moderno europeu. Neste momento, como nos sinaliza o historiador Jean-Louis Flan-drin (1997, p. 641), “entre 1545-1660, na França, o número de espécies de legumes mencionadas em receitas quase dobrou”, fator recorrente em outros países, inclusive em Portugal. Tal modificação na alimentação, ligada ao uso de ervas e legumes frescos, foi aferida em Portugal por meio de seus livros de cozinha — em especial o escrito por Rigaud, em 1780 (VIANA JUNIOR, 2015, pp. 112-116) — e chegou ao Brasil, como observado aqui, na oferta — em decorrência da demanda — por tais produtos.

O chocolate, produto americano, mas que já integrava o arsenal das bebidas coloniais de grande destaque na Europa — junto ao café e ao chá — era proveniente do Pará e poderia ser adquirido na “rua Direita, no estabelecimen-to de Joaquim José da Rocha” (GAZETA, 1820, n. 49), como mostrava o impres-so. Caso o cliente escolhesse, entretanto, bebida de *maior requinte*, era possível “sorver como servida na Europa, [proveniente] das colônias da Espanha” (GA-ZETA, 1810, n. 58), num botequim da rua da Quitanda, conforme anunciado.

Os chás faziam coro junto ao café no âmbito das bebidas. Apesar des-te último ainda não fazer parte de um cotidiano dos brasileiros, sua emer-gência já dava sinais neste período (SILVA, 2007, p. 27). No n. 8, de 1816, pode-se ler as seguintes variedades, com diferentes preços: “Na Rua das Violas, n. 14, se vende chá às libras, vindo na ‘Maria I’, Aljofre, 1\$800; Pérola, 1\$500; Hisson, 1\$000; Uxim, \$720; Sequim, \$560”.

A doçaria também foi destaque nos classificados do impresso. Os do-ces europeus podiam ser adquiridos nos estabelecimentos em recipientes que variavam entre 2,5 kg e 3 kg, e eram “de damasco, figo, ginja, pera e pêssigo” (GAZETA, 1820, n. 20), conforme anunciado. Cabe ressaltar que alguns desses produtos eram novidade na corte carioca e começaram a ser comercializados somente após a vinda da Família Real.

É interessante observar que além dos produtos, em alguns anúncios era possível ler um pouco sobre a origem do produto. Vejamos um exemplo na edição n. 89 de 1814: “tâmara doce muito fresca, fruta de grande estima-ção que pela primeira vez vem a este país e serve para qualquer sobremesa pela sua qualidade e delicadeza” (GAZETA, 1814, n. 89). Contudo, os doces de compta feito à base de produtos locais também apareciam em alguns anún-cios. Este é o caso da edição n. 101, de 1820, que destacava as “frutas ameri-canas”, como o “caju, [o] abacaxi, [a] pitanga, [o] tamarindo e [a] mangaba” (GAZETA, 1820, n. 101).

As refeições também sofreram modificações. Ao longo do dia, havia a necessidade do consumo de víveres; entretanto, apenas um momento era tido como refeição principal: o jantar, que ocorria ao meio-dia (LOPES, 2009, p. 22). Vale destacar que, apesar das diferenças entre os vários grupos que compunham o Brasil-colônia, com relação ao horário e ao cardápio dessa refeição, o jantar era, majoritariamente, o principal momento de alimentação no período.

A mudança veio com a chegada dos europeus: ao raiar do dia, servia-se a primeira refeição, normalmente com frutas e pães; ao meio dia, correntemente, o jantar — ora chamado em alguns momentos como *pasto*, herança ibérica da ordenação das refeições. Estas foram as modificações implementadas logo num primeiro momento. Além do que compunha a refeição em si — ora alimentos já produzidos no Brasil, ora alimentos advindos do estrangeiro —, os atos e objetos que acompanham não só a preparação do alimento como o seu gozo também são modificados. A maneira como se come, com quem se come, os significados dos alimentos e dos rituais são reordenados (SILVA, 1978, pp. 3-5).

Outra novidade que ganhou espaço no Brasil joanino diz respeito à alimentação/refeição fora do ambiente da casa (BRAGA, 2010, p. 168). Casas especializadas nesse tipo de serviço ganham espaço na corte carioca. Um mestre cozinheiro, José Narcizo, anunciou numa edição de 1809, que no

Catete, junto à venda do Machado, se abriu uma nova casa de pasto, na qual dá mesa redonda³ a 800 réis por pessoa, e quem a quiser separada para jantar, tem quarto fechado, havendo na dita casa boas massas, salsichas, e tudo o mais com muito asseio. Também dará jantares para fora a quem lhos encomendar, pois é muito hábil em caçarolas e massas (GAZETA, 1809, n. 53).

De igual modo, lia-se, na edição de n. 102, de 1816,

Para a comodidade do público há de ter duas mesas de hóspedes: uma às 2 horas precisas, e a outra às 4 e meia precisas. O preço das mesas há de ser de 800 réis por pessoa. Se terá à sua escolha uma meia garrafa de vinho do Porto, ou uma garrafa de Bordéus. Se achará na mesma vinhos e licores de várias sortes. As pessoas que desejarem ser servidas em quartos particulares às horas que lhes convierem acharão deles que são decorados com gosto e elegância. Se abrirá também no mesmo dia um café tido no melhor gosto (GAZETA, 1816, n. 102).

No ano seguinte, a hospedaria mudou de dono, mas seu anúncio, no n. 28, de 1817, garantia o mesmo requinte em sua proposta:

A casa de pasto da Travessa da Alfândega, Hôtel Royaume du Brésil, foi passada em propriedade a Gafurio e Cia., os quais prometeram de fazer servir na dita casa mesa redonda às 2 horas e meia, pelo preço de 800 réis, compreendida uma garrafa de vinho de Bordéus, ou meia do Porto. Dão jantares em mesas particulares com serviço decente e preços cômodos. Também mandarão jantares para fora de casa. Na mesma há uma sala para almoços de café, fiambres etc. (GAZETA, 1817, n. 28).

Sem ofertar local para consumo, uma confeitaria, especializada nas produções das pastas (*pâtisserie*) à moda italiana anuncia que: “Na loja de Francisco Galli, na Rua da Quitanda, vende-se empadas com recheio de ave, de porco ou vitela, de camarão ou outro marisco e pastéis com picado de carne e com marmelada ou nata” (GAZETA, 1812, n. 16). Lemos na mesma edição outra oferta de serviços e acepipes prontos:

Se preparam jantares e refrescos para fora com todo o asseio e delicadeza, pois na dita loja se acha o mesmo mestre que dantes existia. Também se acham na dita loja vinhos generosos e esquisitas massas para sopas, conservas, doces etc. E também durante a Quaresma se preparam empadas, tudo isto por preço módico, isto é, as empadas se preparam todos os dias ao meio dia (GAZETA, 1812, n. 16).

Além desses tipos de serviços, a oferta a domicílio também começa a ganhar espaço. Se já havia cozinheiros e cozinheiras nos lares antes da chegada da corte ao Brasil, agora a exigência era com o tipo de serviçal para trabalhar nestes espaços: “A procura por cozinheiros que não fossem escravos aumentou com a chegada da corte — e era esse um ofício bem remunerado” (SILVA, 2007, p. 34). Destaca ainda Maria Beatriz Nizza da Silva (2007, p. 35) que

Em 1808, um cozinheiro que soubesse “trabalhar de caçarola e massas” ganharia por mês 14\$400 réis, mais do que muitos letrados obtinham com suas aulas. Tratava-se de uma profissão respeitada, desempenhada sempre por homens — as mulheres se dedicavam apenas ao trivial doméstico —, e que levava muitas vezes à comercialização dos talentos culinários. Em 1821, o cozinheiro José Luís Rodrigues da Silva encontra-

va-se à frente de uma casa de pasto e café na Rua Direita, dando-lhe seu nome: Silva.

Em 1820, com os novos e *requintados* hábitos adquiridos pela sociedade carioca, havia uma oferta grande de mestres cozinheiros estrangeiros, hábeis na arte de cozinha e que se prontificavam a ir à casa das pessoas executar jantares de grande nível:

O “mestre cozinheiro” Luís Rubin, por exemplo, oferecia-se para ir à casa das pessoas fazer jantares ou preparava em sua residência, à Rua da Moeda, “qualquer coisa de seu ofício que se lhe encomende, como pastéis, sobremesa”. Também um romano, Jacomo Fognoli, recém-chegado à corte, oferecia na Gazeta seus préstimos na “arte da cozinha”. Mais especializado era “um maravilhoso mestre copeiro, estrangeiro, com as habilidades que se podem excogitar nesta arte, fazendo todas as qualidades de doces finos para bandeja, chá etc.” (SILVA, 2007, p. 36).

A busca pelo requinte pode ser avaliada em um anúncio de 1820, na edição de n. 60 publicado em nome do botequim e casa de pasto do Largo do Rossio, de frente do Real Teatro, que havia reaberto, cujo proprietário teve o cuidado de esclarecer que naquele local só entrariam “pessoas qualificadas” (GAZETA, 1820, n. 60). O que parece indicar que ele considerava importante selecionar os frequentadores de seu estabelecimento.

As confeitarias também se avolumaram a partir deste ano. No n. 26 lia-se

Na Rua do Ouvidor, n. 9, loja de confeitaria, há para vender doces em calda em boiões pequenos, os seguintes: ananás, laranja, cidrão, caju, limão, tangerina, grumixama, orumbaba, quartos de marmelos, açúcar rosado em copos. Há também doces da Europa em frascos de 5 a 6 libras, de ginja, pêra, damascos, pêssegos, figos, vindos proximamente. Também se vendem em libras (GAZETA, 1820, n. 26).

No n. 42 de 1820, outra confeitaria anuncia:

Horácio Messeri participa que, tendo feito em sua confeitaria na Rua Direita, n. 13, nova reforma não só nos preços como também em dar café e chá, dará da mesma forma todas as segundas-feiras roviolos, e também

continuará a ter as costumadas empadas de galinha, lombo de porco e peixe, principiando no dia 20 do corrente mês de maio de 1820 (GAZETA, 1820, n. 42).

Considerações finais

Por meio da análise dos anúncios e classificados do impresso intitulado *Gazeta do Rio de Janeiro*, percebemos consideráveis modificações no cotidiano carioca — em especial, o alimentar —, que parecem ter resultado da instalação da corte a partir de 1808.

Os anúncios de produtos e serviços em alimentação voltados a atender novas demandas e gostos, se avolumaram e ganharam outros contornos à medida em que a corte se enraizava. Não só aumentavam sua quantidade, mas, também, a qualidade da oferta.

Como visto, essa corte tropical, forjava na junção entre nascidos e chegados, demandou um conjunto de rearranjos cotidianos num ritmo notavelmente inédito, até então. Não se tratava somente do volume de pessoas, mas todo um conjunto de rituais, modos e protocolos a serem implementados, haja vista a necessidade de se educar os locais à conformação civilizacional europeia do período.

A alimentação, por sua vez, sendo ela mesma um reflexo da cultura social de determinado grupo, se revelou importante indicador para se compreender tais fenômenos. É, portanto, uma expressão de um cosmos social muito maior, conjugado com vestimentas, moradias e relações rotineiras diversas.

Como procuramos apontar, a chegada da Corte Portuguesa ao Rio de Janeiro, em 1808, deu-se em um momento no qual a alimentação se afirmava como importante critério de diferenciação social — assim como outros usos e costumes trazidos da Europa. Portanto, saber comportar-se em público, especialmente à mesa, tornou-se para os membros da elite local um hábito necessário com que expressar sua conformidade cultural e social com os pares portugueses.

Notas

1 Conferir, por exemplo, as obras de M. P. Chagas, *João VI Primeiro Rei Constitucional de Portugal e do Brasil em que se referem as principais ocorrências do seu governo, bem como algumas particularidades da sua vida privada*. [por S... L...] (1866), Luis Norton, *A Corte de Portugal no Brasil* (1979), O. Martins, *História de Portugal* (1990), Jurandir Malerba, *A Corte no Exílio* (2000), dentre outras.

2 Conforme nos apresenta a historiadora, o conceito de gazeta, de acordo com as fontes do período, dizia que o impresso se tratava da notificações de eventos: fossem sobre eventos relevantes acerca da família real, sobre os despachos régios, sobre as decisões do ministro de Negócios da Marinha e Domínios Ultramarinos, ou, em grande medida (até o início da década de 1810), sobre as guerras na Europa e a figura de Napoleão Bonaparte (SILVA, 2007, pp. 7-23).

3 Dar mesa redonda, à época, equivale ao que hoje compreende-se como o serviço de *buffet*, ou seja, o pagante teria acesso às iguarias produzidas pelo local à sua disposição, não havendo limitações a seu consumo.

Referências bibliográficas

- BARRA, Sérgio Hamilton da Silva. A Cidade Corte: o Rio de Janeiro no início do séc. XIX. **1º Colóquio Internacional de História Cultural da Cidade**, pp. 791-805, mar. 2015.
- BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. **Sabores do Brasil em Portugal**: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI). São Paulo: Senac, 2010.
- BURKE, Peter. **A Revolução Francesa da Historiografia**: a escola dos Annales (1929-1989). 2ª ed. São Paulo: UNESP, 1992.
- CARNEIRO, Henrique; MENEZES, Ulpiano T. Bezerra de. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, v. 5, pp. 9-91, jan./dez., 1997.
- CASTRO, Giovanna Milanez de. **O Palco da Realeza**: as transformações no espaço urbano e nas práticas sociais do Rio de Janeiro joanino (1808-1821). 2011. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Estadual de Campinas, Campinas-SP, 158 f.
- ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador**. 2ª ed. – v. 1. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998.
- FRAGOSO, João. **Homens de Grossa Aventura**: acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998.
- GEERTZ, Clifford. **Negara**: O estado teatro no século XIX. Lisboa/Rio de Janeiro: Difel/Bertrand Brasil, 1991.
- MALERBA, Jurandir. **A corte no exílio**: civilização e poder no Brasil às vésperas da Independência (1808-1821). São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
- MEIRELLES, Juliana G. A Gazeta do Rio de Janeiro: o jornal oficial da Corte de D. João VI no Brasil (1808-1821). **V Congresso Nacional de História da Mídia**, pp. 1-12, mai-jun. 2007. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/alcar/encontros-nacionais-1/encontros-nacionais/5o-encontro-2007-1/A%20Gazeta%20do%20Rio%20de%20Janeiro%20o%20jornal%20oficial%20da%20Corte%20de%20D.%20Joao%20VI%20no%20Brasil.pdf>. Acesso em: 12/01/2018.
- NEVES, Lúcia Maria Bastos P. Avisos de livros nos periódicos luso-brasileiros: um instrumento dos acontecimentos políticos e culturais (1808-1821). In: SCOTT, Ana Silva Volpi; FLECK, Eliane Cristina D. **A corte no Brasil**: população e sociedade no Brasil e em Portugal no início do século XIX. São Leopoldo: Oikos; Unisinos, 2008.
- REIS, José Carlos. **História & Teoria** — historicismo, modernidade, temporalidade e verdade. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2003.
- ROCHE, Daniel. **História das coisas banais**: nascimento do consumo nas sociedades do século XVII ao XIX. Rio de Janeiro: Rocco, 2000.
- SILVA, Maria Beatriz Nizza da. **Cultura e Sociedade no Rio de Janeiro** (1808-1821). 2ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1978.
- _____. **A Gazeta do Rio de Janeiro (1808-1822)**: cultura e sociedade. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2007.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz. **As Barbas do Imperador**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- TOSTES, Vera Lúcia Brottel. O Rio de Janeiro

no tempo de D. João VI. **Revista Brasileira da Academia Brasileira de Letras**, v. 1, pp. 263-276, 2008.

TRIVINOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**. São Paulo: Atlas, 1987.

VAINFAS, Ronaldo; BASTOS, Lucia. **Dicionário do Brasil Joanino 1808-1821**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2008.

VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. **Dos Sabores Fortes aos Suaves**: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680-1780. 2015. Dissertação (Mestrado em História) – Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória-ES, 149f.

Fonte primária

GAZETA DO RIO DE JANEIRO. 1808-1813. Disponível em: http://objdigital.bn.br/acer-vo_digital/div_periodicos/gazeta_rj/gazeta.htm. Acesso em: janeiro e fevereiro de 2018.

Recebido em 02/05/2018

Aprovado em 30/05/2018