

*Da técnica ao prato: os indícios da
configuração de uma cozinha brasileira nos
periódicos oitocentistas (notas de pesquisa)*

Patrícia M. S. Merlo¹

A chegada da Corte lusa, em 1808, impactou de inúmeras formas a América Portuguesa e a cidade do Rio de Janeiro, em especial. Ao se tornar o centro político-administrativo do Império português, a cidade, que já era capital da colônia desde 1763, sofreu grandes e céleres transformações, se convertendo, em pouco tempo, em um dos principais núcleos urbanos das Américas e um dos maiores centros comerciais do Atlântico Sul.

Dentre as mudanças no aspecto físico da cidade destacam-se a expansão dos limites geográficos e a atribuição de novas funções a diversos espaços, além da demanda por grandes investimentos em obras de me-

1 Doutora em História Social pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, professora da Universidade Federal do Espírito Santo, vinculada à graduação de História e ao Programa de Pós-graduação Stricto Sensu em História e coordenadora do Laboratório Saberes e Sabores: história da alimentação e das práticas de cura (UFES).

lhorria da precária infraestrutura existente. Essas transformações urbanas e sociais, impulsionadas pelo novo posicionamento político do Rio de Janeiro, foram concebidas como um projeto civilizador, inspirado nos moldes europeus. A intensificação do comércio internacional e a presença de várias delegações estrangeiras tornaram a cidade mais atraente e cosmopolita.

Paulatinamente, a corte carioca foi se tornando uma espécie de laboratório do processo civilizacional que atingiria o Brasil oitocentista: “Maior porta de entrada das novidades europeias, o Rio de Janeiro passou a ser o local de desfile e difusão, para todo o Império, do progresso, das novas diversões e práticas culturais, da moda e dos valores requintados” (VAINFAS, 2002, p. 176).

Não podemos deixar de destacar o papel da imprensa neste processo, visto que, a produção de jornais e periódicos em *terras brasilis* foi uma novidade no século XIX. Os periódicos já estavam presentes na colônia portuguesa desde o século XVII através de impressos vindos de Portugal e outras regiões da Europa, mas passam a ser produzidos no Brasil em 1808 e se consolidou em 1821, tendo se espalhado nos anos seguintes em diversos pontos do território (MOREL, 2005).

Com efeito, em meados do século XIX, a sociedade brasileira se pretendia “civilizada”. Para mais, o processo de independência política e a constituição do Estado nacional brasileiro se enraizaram entre 1840-1860, produto de um efeito que já vinha se consolidando na Europa. Gradualmente, procurou-se divulgar o nacional e fortalecer um certo projeto

de nação que começava a ser grafado pelo recém-criado Instituto Histórico e Geográfico do Brasil: “[...] um discurso, marcado pelo romantismo, de exaltação de sua natureza esplendorosa, de sua flora exuberante e de sua numerosa e variada fauna” (EL-KAREH, 2013, p. 290).

No plano internacional, a questão da identidade também ganhava forças. Nesse sentido, no século XIX, emergiu um discurso baseado, entre outras coisas, na gastronomia, onde a mesa tornou-se a expressão de uma identidade que pode ser vista tanto nos pratos quanto nos gestos que acompanham as práticas comensais. De fato, as obras culinárias da segunda metade do século XIX passaram a apresentar pratos entendidos como específicos do país em número cada vez maior, apesar das chamadas cozinhas regionais terem vivenciado um processo de aceleração no século XX (BRAGA, 2014).

Tratando sobre o tema na Europa, Massimo Montanari (2008, pp. 135-136) destaca que a ideia de

“cozinha regional é uma invenção recente [...] são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigadas nos territórios como emblemas da autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla”.

O Brasil, produto desse processo, refletia as transformações do Velho Mundo.

Vale destacar que no século XIX e durante parte do XX, a hegemonia culinária pertenceu a uma cozinha internacional cujo centro estava na França e, principalmente, nos grandes restaurantes de Paris, entendida

como o centro cultural da Europa e da civilização dos costumes. Tratando sobre o assunto, José Manuel Sobral (2007, p. 15) afirma que:

Essa cozinha [francesa], a única que merecia ser contemplada nos grandes livros de cozinha do século XIX em Portugal, era aquela que era mais valorizada pela elite dominante: a Corte, a aristocracia, a alta burguesia, os círculos políticos. A cozinha vernácula, plebeia, consumida pela maioria, que reflectia origens regionais distintas, não era consagrada socialmente.

Essa é também a realidade que caracterizou as produções brasileiras. Tanto no plano internacional quanto no nacional, a alta sociedade não achava que qualquer prato regional se sobrepusesse em valor à alta cozinha internacional de matriz francesa. As elites, ao menos nas ocasiões mais importantes, se identificavam com uma cozinha importada, cosmopolita, internacional, produto de chefes, a qual assegurava a sua preeminência em termos sociais, num tempo em que essa cozinha representava o topo do refinamento e da sofisticação. Ainda assim devemos notar que essa cozinha internacionalizada não refletia o comer da maioria e nem mesmo uma imagem da totalidade da comida da elite. Mas, seria preciso esperar outras publicações para que uma codificação de preparações alimentares correntes viesse a lume.

Nesse aspecto, os jornais ganharam importante destaque, pois nelas circulavam anúncios e matérias diversas que ajudam a identificar a presença de ingredientes, técnicas e pratos que nem sempre estariam contemplados nos livros de cozinha. Exatamente por se tratar de publicações de produção e consumo mais imediato, dando conta inclusive de

demandas mais cotidianas e retratando cenas ordinárias, em oposição aos receituários dedicados à cozinha elaborada das elites. No presente projeto, interessa-nos mapear os indícios dessa cozinha com traços locais em processo inicial de divulgação nos periódicosoitocentistas.

Dada a impossibilidade de acompanhar a trajetória dos inúmeros pratos que compõem na atualidade o receituário brasileiro, escolhemos analisar o caso da moqueca, técnica de origem indígena, convertida em prato. Propomos pensar as camadas temporais que indicam a constituição desse prato considerando o diálogo com a herança lusa que subsidiou a criação de uma cozinha normatizada no Brasil do séc. XIX.

No levantamento preliminar que realizamos, foi possível perceber um número de ocorrências em crescimento ao longo do Dezenove de menções relacionadas à moqueca, distribuídas de maneira difusa pelo território nacional. Cabe então aprofundar tal levantamento, analisando os diferentes contextos em que aparecem tais menções.

O levantamento das fontes seguirá uma estrutura concêntrica. Primeiramente, será realizado o inventário das publicações relativas à Corte, já que é no Rio de Janeiro que se concentram os mais antigos e numerosos periódicos, totalizando 2034 jornais no período. Em seguida, dada a influência da corte na difusão de temas e debates, interessa-nos mapear como os impressos produzidos nas províncias vizinhas (MG, SP e ES) incorporam ou não o tema, compondo um conjunto de 890 diferentes periódicos. Por fim, buscaremos aferir as referências ao uso da palavra moqueca em seus conteúdos (sejam eles anúncios ou não), fosse como

técnica culinária, prato ou como uso metafórico do termo, nas demais províncias do Império brasileiro, fora dos limites imediatos da Corte, num universo de 2636 periódicos disponíveis.

Referências

- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. “Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso”. **ArtCultura**, Uberlândia, v. 16, n. 28, pp. 129-142, jan-jun.2014.
- EL-KAREH, Almir Chaiban. “Comer papagaio e ser brasileiro: receitas culinárias e construção da identidade brasileira”. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**. n. 8 (Supl.1.). Rio de Janeiro: Uerj, pp. 289-308, 2013.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.
- MOREL, Marco. **Independência no papel: a imprensa periódica. Independência: história e historiografia**. São Paulo: Hucitec/Fapesp, p. 617-636, 2005.
- SOBRAL, José Manuel. “Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)”. **RURIS** - Revista do Centro de Estudos Rurais - UNICAMP, v. 1, n. 2, 2007.
- VAINFAS, Ronaldo. **Dicionário do Brasil Imperial (1822-1889)**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2002.