

Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis

Diversidade de fontes e possibilidades de abordagens

Food and Material Culture in Rio de Janeiro at the Time of the Viceroy

Sources and Possible Approaches

LEILA MEZAN ALGRANTI

Departamento de História

Universidade Estadual de Campinas|

Rua Cora Coralina, 100, Cidade Universitária Zeferino Vaz, Campinas, SP,
13.083-896, Brasil

RESUMO A proposta deste artigo é analisar alguns aspectos das práticas alimentares na cidade do Rio de Janeiro, na segunda metade do século XVIII, entre as quais a posse de bens de mesa por parte de indivíduos de segmentos distintos da população. Entre os objetos disponíveis destacamos a posse de talheres, considerados indicadores de modernização dos hábitos à mesa. Para tanto, o artigo se apoia em inventários pós morte e explora suas possibilidades de análise para o estudo das Artes da Mesa, um segmento de destaque na história da alimentação e que tem atraído a atenção dos historiadores. No caso da América portuguesa, embora a história da alimentação seja um campo de investigação muito amplo e em crescente desenvolvimento, a cultura material da mesa e da cozinha tem sido menos contemplada por parte da historiografia colonial. Visa-se, portanto, contribuir na discussão sobre os rituais das refeições e seus artefatos.

PALAVRAS-CHAVE práticas alimentares, cultura material, história da alimentação, artefatos de mesa

Recebido: 23 de agosto de 2015 | Aprovado: 3 de novembro de 2015

<http://dx.doi.org/10.1590/0104-87752016000100003>

Varia Historia, Belo Horizonte, vol. 32, n. 58, p. 21-51, jan/abr 2016

ABSTRACT This article proposes the analysis of some aspects concerning food practices in the city of Rio de Janeiro during the second half of the eighteenth century among them the ownership of tableware by individuals belonging to several strata of the population. Among such objects, we stress cutlery, considered as indicators of modernity in table manners. As such, the article draws on post-mortem inventories and explores the possibilities of their analysis in what concerns the study of the arts of table, a segment in the history of food that has recently attracted the attention of historians. Although the history of food in Portuguese America is a vast research field in constant development, the material culture of the table and the kitchen has received less attention. As such, our aim is to give a contribution to the debate about meals, their rituals and artifacts.

KEYWORDS food practices, material culture, history of food, tableware

INTRODUÇÃO

Desde o início do Setecentos o ouro das Gerais escoava para Portugal a partir do Rio de Janeiro, fato que tornava sua defesa assunto fundamental para os governantes, exigindo a presença de tropas permanentes. Era também nessa localidade que se situavam os grandes negociantes de açúcar e de escravos do Sudeste, além das casas comerciais de maior destaque. Todos esses fatores, responsáveis pela mudança da capital da Bahia para o Rio, em 1763, explicam porque a cidade atraía, já há algum tempo, um número elevado e diversificado de pessoas. Garantir o abastecimento de víveres era, portanto, um dos assuntos mais importantes a ser considerado pelas autoridades, já que era preciso dispor de mantimentos não só para atender à demanda local, mas também para abastecer os navios que atracavam no porto. Ou seja, havia um contingente considerável de bocas a alimentar.

Embora de acordo com as estimativas o número de escravos e mesmo de libertos e homens pobres que vagavam pelas ruas fosse elevado, havia outros grupos sociais bem representados na cidade, os quais

possivelmente prezavam a boa mesa, como por exemplo os grandes negociantes, os funcionários régios e demais agentes da Coroa. Estes provavelmente esperavam ansiosos pelos produtos importados que chegavam da Europa, entre os quais sobressaíam o trigo e o vinho. Na ausência destes produtos, contentavam-se com substitutos disponíveis no mercado, pois não era raro haver períodos de carestia de gêneros.

A história da Alimentação trata desses assuntos e é um campo muito amplo de estudo, o qual envolve desde a produção e a comercialização dos produtos, até o modo de confecção dos alimentos, incluindo a transmissão dos saberes, os rituais de consumo, os protocolos de serviço de mesa, bem como os utensílios usados em todas as etapas da culinária e das refeições.¹

O objetivo deste estudo é analisar alguns aspectos das práticas alimentares no Rio de Janeiro, na segunda metade do século XVIII, entre as quais a posse de bens de mesa por parte de indivíduos de segmentos distintos da população. Entre os objetos disponíveis destacamos a posse de talheres, considerados indicadores de modernização dos hábitos à mesa (Higuera, 2013, p.188-189). Para tanto, o artigo se apoia em inventários *pós mortem* e explora suas possibilidades de análise para o estudo das Artes da Mesa, um segmento de destaque na história da alimentação e que tem atraído a atenção dos historiadores da época moderna, quer se trate da mesa palaciana ou de outros segmentos da sociedade (Buescu, 2011; Strong, 2004). Em ambas as situações, todos os tipos de inventários de bens contendo descrições de objetos são fontes fundamentais para o estudo da comensalidade (inventários de compra de artefatos, inventários *pós mortem*, enxovais, etc).

No caso da América portuguesa, embora a história da alimentação apresente um crescente desenvolvimento,² a cultura material da mesa e da cozinha tem sido menos contemplada por parte da historiografia

1 Sobre os campos da história da alimentação ver MENESES; CARNEIRO, 1997, p.9-91.

2 Sobre a recente história da Alimentação na América Latina ver: ASFORA; SALDARRIAGA, 2013, p.205-213 e sobre a América portuguesa: ALGRANTI, 2010, p.131-154.

colonial.³ Há, contudo, uma série de estudos apoiados em inventários e testamentos que analisam diferentes aspectos da vida doméstica e seus artefatos, inclusive bens de mesa (Meneses, 2000; Borrego, 2007; Maranhão, 2010; Paiva, 1995). Por meio de diferentes caminhos, tais trabalhos evidenciam que estudar os objetos é entender a sociedade que os criou em termos de técnicas, valores e práticas culturais ao longo do tempo. Para Sandra Nogueira a análise da cultura material de uma sociedade é uma experiência muito rica e gratificante, já que os objetos não são apenas cor, textura, matéria prima, forma e função. Eles são tudo isso e mais história, contexto cultural, emoção, experiência sensorial e comunicação corporal (Nogueira, 2002). É no domínio dos rituais de comensalidade e seus objetos, portanto, que o presente artigo pretende contribuir.

Mas, como bem apontou José Newton Meneses, os bens materiais, as coisas, “compõem uma materialidade inserida em contextos sociais que lhes dão significação e historicidade” (Meneses, 2013, p.48). Do que se conclui a importância e a necessidade de um reconhecimento da cidade e do que havia disponível em seus mercados em termos de produtos alimentícios para, em seguida, nos atermos aos objetos que intermediavam as ações e os gestos dos indivíduos à mesa.

Com tal propósito, o artigo foi organizado em três partes. Primeiramente, com base em fontes impressas distintas e bibliografia específica sobre a história do Rio de Janeiro, procura-se compreender como se dava o abastecimento alimentar da cidade e no que consistia a dieta básica de seus habitantes, ou seja, o que potencialmente se comia. Em um segundo momento, o artigo se atém aos bens de mesa e de cozinha e investiga sua presença em inventários *pós mortem* da segunda metade do século XVIII, procedendo a uma análise do conjunto dos artefatos disponíveis e, especialmente, da posse de talheres nas fontes

3 Este texto originou-se de uma mesa redonda no V Encontro Internacional de História Colonial (Maceió, 2014) cuja proposta foi discutir metodologias e caminhos de pesquisa sobre cultura material nos espaços domésticos na América portuguesa. Em nossa comunicação privilegamos os artefatos de mesa, um tema tradicionalmente explorado por estudiosos das artes decorativas, museólogos e mais recentemente historiadores. Ver sobre assunto: GOURARIER, 1994; GOODWIN, 1999.

consultadas. Em seguida, a fim de melhor compreender as formas de consumo dos alimentos, isto é, como se comia, sugere algumas possibilidades de tratamento dos bens de mesa, a partir de estudos de caso.

A utilização de fontes distintas para tratarmos dos dois aspectos selecionados - o abastecimento de víveres e os artefatos de mesa no Rio de Janeiro - oferece elementos para uma reflexão sobre os tipos de documentos consultados, bem como sobre as possibilidades de suas abordagens por parte dos historiadores da alimentação. O artigo assume, assim, um caráter de investigação histórica sobre as práticas alimentares em uma dada sociedade e, ao mesmo tempo, permite uma incursão metodológica sobre as fontes disponíveis para uma análise da cultura material da mesa.

O ABASTECIMENTO DA CIDADE E A DIETA DO DIA A DIA: DIVERSIDADE DE FONTES

O Rio de Janeiro é uma das cidades da América portuguesa mais visitadas por viajantes estrangeiros entre finais do século XVIII e início do XIX, os quais deixaram registradas suas impressões em relatos escritos e em imagens que contemplaram os hábitos de moradia, de vestir e de comer de seus habitantes. Muitos desses estrangeiros, se detiveram no local por pouco tempo, o suficiente talvez para consertar embarcações avariadas e abastecer seus porões com água potável e viveres. Estes últimos foram geralmente mencionados nos relatos de viagem, o que favorece a identificação do que possivelmente se comia. Mas mais do que apenas informar os produtos disponíveis para consumo, as narrativas dos estrangeiros deixam entrever a importância da alimentação como fator de identidade dos indivíduos e nos ajudam a perceber que o gosto ou o paladar é também uma construção cultural. Isto é, um produto social que advém de uma vivência coletiva, e que sofre transformações ao longo do tempo por meio do contato com novos produtos e novos alimentos.⁴

4 Ver sobre a relação entre alimentação, gosto e narrativas de viagem na América portuguesa GERALDINO, 2015, p.9-53.

Joseph Banks é um bom exemplo de tal postura. Visitando a cidade em 1795 tratou dos três produtos mais importantes da dieta local: a carne, no caso a de vaca, considerada de má qualidade por ser muito magra; a farinha de mandioca, base da alimentação em todos os grupos sociais, e as frutas tropicais ingeridas cruas ou em compotas. Sobre essas, ao invés de proclamar suas virtudes e sabores exóticos como se poderia esperar de um europeu do norte diante da exuberância e da variedade da flora brasileira, ele apresentou um rol de queixas e de desencantos sobre os alimentos que vale a pena citar:

Dr. Solander e eu concordamos que todos os frutos que comemos eram bem inferiores aos que comemos na Inglaterra. Mesmo que sejam em geral mais doces e suculentos, não têm sabor, são como açúcar derretido em água. Seus melões são ainda piores, a julgar pelo único espécime que tínhamos, que era completamente farinhoso e insípido (...). O acajou ou casshew tem o formato de uma maçã, mas maior. Seu gosto é desagradável pois um tanto ácido e amargo.⁵

As impressões se prolongam um pouco mais sempre no mesmo tom, sendo que o trecho selecionado chama a atenção pela intolerância com as coisas do Brasil. É possível que tal postura seja resultante da pouca generosidade com que a tripulação do navio foi tratada pelo vice-rei Conde de Resende ao ser proibida de desembarcar. Mas também podemos pensar que os produtos não estavam frescos, ou que não era dia de mercado. Enfim, há uma série de questões interessantíssimas no comentário, que vão desde o gosto e o estranhamento pelo diferente, aos produtos que havia no mercado, aspecto que interessa destacar aqui.

Na verdade esses eram problemas corriqueiros na cidade, quando se pensa na questão do abastecimento, pois além de suprir as necessidades internas, parte dos produtos existentes era destinada às tropas que

5 BANKS, Joseph. *Journal of the Right Hon.* Londres: Macmillan & Co., 1896 *apud* BRITO, Danilo Lopes, 2008, p.25-27. Disponível em: <http://www.lettras.ufrj.br/linguisticaaplicada/site/dissert/danilobrito.pdf>; Acesso em: 08 jun. 2015.

guardavam a fronteira sul e drenavam a cidade de víveres, especialmente carne e farinha de mandioca. Desde o século XVII, o Rio de Janeiro assumiu essa posição de “celeiro” cabendo-lhe contribuir também no abastecimento das Minas, o que elevava os preços dos alimentos na zona urbana. Para o governador Gomes Freire de Andrade, “o Rio de Janeiro era o maior empório do Brasil” devido à importância do seu porto por onde entravam e saíam mercadorias, esclarece Fernanda Bicalho (2003, p.85).

No final do mesmo século XVII e início do XVIII há notícias de falta de alimentos devido ao êxodo para a região mineradora e até menções a uma grande fome na década de 1730 (Sampaio, 2003, p.81-82). Mas parte da crise também se deveu ao crescimento populacional que antecedeu a mudança da capital. As estimativas indicam uma população em torno dos doze mil habitantes em 1710 que chegou a quase trinta mil em meados do século (Sampaio, 2003, p.85).⁶ A população continuou a crescer em função da prosperidade econômica, suplantando ao que tudo indica a crise de abastecimento. A pergunta que permanece, no entanto, é como funcionava esse abastecimento no período em questão?

Os autores que se dedicaram à história da cidade apontam que desde a sua fundação até o vice-reinado de Luís de Vasconcelos (1779-1790), as praias da marinha fronteira à cidade eram pontos para o exercício do pequeno comércio de alimentos como pescado, hortaliças ou legumes e que cabia à câmara aforar os terrenos públicos junto ao mar, cobrando licenças para o estabelecimento de barracas. Pescadores e lavradores do recôncavo e de vilas costeiras e mesmo de outras capitanias traziam seus produtos em canoas ou em embarcações maiores para serem vendidos especialmente na praia junto ao palácio do governador (Bicalho, 2003, p.203-204; p.220-221). Os viajantes estrangeiros por sua vez, observaram que não se vendia a crédito — com exceção dos açougues — e era costume a população ir ao mercado público no início do dia para comprar com dinheiro tudo aquilo que necessitava .

6 Ver também: LISBOA, Baltazar da Silva. Anais do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Seignet-Plancher, 1834, p.176.

Esse comércio regular e fixo era muitas vezes atravessado por intermediários, pois o acesso marítimo à cidade era controlado pelos oficiais que guardavam as fortalezas da entrada da baía de Guanabara. Todas as embarcações que chegavam de alto mar deveriam ser fiscalizadas e não raramente pescadores e comerciantes se queixaram dos funcionários dos fortes, os quais compravam seus produtos a preços baixos e os vendiam no mercado urbano burlando as licenças e impostos, obtendo dessa forma grandes lucros (Bicalho, 2003, p.204).

Em 1779, porém, D. Luis de Vasconcellos não só transferiu o aforamento e a administração daqueles estabelecimentos que vendiam alimentos para a jurisdição da Provedoria da Fazenda, como mudou as barracas das imediações do paço do palácio para o terreno que se estendia do terreiro de Santa Cruz ao canto da rua das Violas. A medida, conforme destacou a historiadora Fernanda Bicalho, consolidou a perda de poder da câmara, o que já vinha ocorrendo ao longo do século XVIII com significativa queda nos rendimentos oriundos da cobrança de taxas (Bicalho, 2003, p.221).

Além desses estabelecimentos havia o comércio ambulante de gêneros alimentícios, bem como de comidas prontas, pois das chácaras e quintas existentes no centro e nos arredores da cidade chegavam produtos de todo tipo. Tavernas, casas de pasto e botequins também eram espaços de venda e consumo de alimentos. De acordo com o Almanaque de 1799, havia na cidade 391 estabelecimentos desse tipo sendo 334 tavernas, 17 casas de pasto e 40 cafés.⁷

A julgar pelos documentos da intendência da polícia referentes aos estabelecimentos que vendiam comida e os relatos dos viajantes, havia variedade de alimentos. O próprio Joseph Banks observou nos jardins e chácaras plantações de couves, ervilhas, grãos, feijões, nabos, rabanetes, abóboras, melancias e abacaxis (Brito, 2008, p.17). George Barrington,

7 Lojas de varejo e oficinas que há nessa cidade. *Almanac da Cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro*, composto por Antônio Duarte Nunes. In: *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, tomo XXI, p.155, 1o trim. 1858. Sobre tais estimativas comparadas aos dados da Intendência da Polícia da cidade ver ALGRANTI, 2011, p.28.

o famoso “batedor de carteiras”, como o definiu Jean Marcel França, (França, 2000, p.198) considerou o mercado da sede do vice-reinado bem suprido e com peixes excelentes, assim como John Barrow.⁸ Mas se para este as frutas eram insuperáveis no sabor, concordou com Banks quanto à má qualidade da carne de vaca e notou a rara oferta de carne de carneiro e a abundância de aves comestíveis (Brito, 2008, p.50). Todos os estrangeiros que visitaram a cidade, contudo, comentaram a presença obrigatória da mandioca na dieta local e a falta de trigo.

De acordo com os relatórios de fim de gestão do Marquês do Lavradio e de D. Luis de Vasconcellos, procurou-se sanar a falta de trigo estimulando a produção no sul da colônia. Da ilha de Santa Catarina e do Rio Grande, importava-se trigo, carne de vaca e manteiga. Ambos os vice-reis mencionados dedicaram bastante espaço em seus relatórios a essas duas localidades quer pela sua importância em termos de defesa, quer devido à produção de alimentos para o mercado interno e externo.⁹

Por outro lado, em uma cidade portuária de tal importância, não causa estranheza a referência na documentação a gêneros alimentícios importados. O comércio de tais produtos era bastante regulado e estava nas mãos dos grandes negociantes que vendiam a crédito. Eles formavam uma rede de fornecedores que nas palavras de Nireu Cavalcanti “lhes garantia privilégios para estabelecer o preço dos produtos”. Isso significava uma espécie de monopólio, já que os navios estrangeiros não podiam desembarcar produtos sem autorização especial e o comércio nas praias, como vimos, era também controlado. Assim, aqueles retalhistas que conseguiam romper os bloqueios comercializavam “produtos sem grande importância, como presunto, paio, chouriço, sardinha azeitona, alecrim, alho, louro” (Cavalcanti, 2004, p.77-78).

8 BARROW, John. *A Voyage To Conchinchina, In The Years 1792 And 1793*. Londres: T. Cadell and W. Davies in the Strand, 1806 *apud* BRITO, 2008, p.36-60.

9 Relatório do vice-rei do Estado do Brasil Luís de Vasconcelos ao entregar o governo ao seu sucessor o conde de Resende. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, n. 23, p.21 e p.217, p.229-233, 1860. Relatório do Marquês do Lavradio vice-rei do Brasil. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, tomo 4, p.480-482, 1842.

Com a finalidade de romper tais monopólios, o Marquês do Lavradio criou a Feira da Glória (no largo da igreja), proporcionando espaço para os comerciantes se instalarem e pernovernarem, acreditando que viriam, inclusive, de outras capitânias¹⁰. A feira, porém, não teve o sucesso esperado, ao contrário de outras medidas deste vice-rei voltadas para a agricultura, como as culturas do anil e da cochonilha.

Em termos de dieta, portanto, os alimentos de consumo diário na cidade dos vice-reis eram a carne (porco, gado, peixe e aves) fresca ou salgada, feijão e farinha de mandioca, complementados eventualmente com arroz, legumes e frutas. Todos esses produtos eram dependentes do circuito de abastecimento que acabamos de mencionar e do nível social dos consumidores. Em 1764, por exemplo, John Byron (1723-1786), oficial de carreira inglês, comentou que os negros comiam sobretudo pescado e milho.¹¹ Informação confirmada por Juan Francisco Aguirre (1756-1811) membro da marinha espanhola que esteve no Rio de Janeiro, em 1782, e mencionou a importância do peixe e da farinha de mandioca que, segundo ele, substituíam o pão. Observou, porém, que o uso do pão estava cada vez mais generalizado, depois que o Rio Grande passou a enviar trigo para a cidade.¹²

O balanço de pessoas, gastos e resultados de uma expedição botânica organizada por D. Luis de Vasconcellos, em 1788, confirma a presença de tais produtos na alimentação dos membros da expedição e, possivelmente, na dieta do dia a dia de outros segmentos intermediários da sociedade. Os gêneros alimentícios foram fornecidos pela fazenda Real de Santa Cruz e alimentaram os quarenta e três membros da expedição por vinte e cinco dias (entre 6 e 30 de setembro daquele ano). Esses consistiram em carne, farinha, feijão e arroz. Compunham a expedição

10 Relatório do Marques de Lavradio, p.459-460.

11 BYRON, John. *A voyage round the world in his majestys ship the Dolphin*. Londres: J. Newberry, 1767, p.12-27 *apud* FRANÇA, 2000, p.112.

12 AGUIRRE, Juan Francisco de. Diário de J.F Aguirre. *Anales de la Biblioteca*, Publicación de Documentos Relativos al Rio de la Plat. Buenos Aires: Coni Hermanos, tomo V, 1905, p.23-34, p.66-80, p.114-123, 1905, *apud* FRANÇA, 2000, p.163.

três sacerdotes, treze militares, um seleiro, um pedreiro, um oleiro e um desenhador, além de vinte e três escravos. Estes últimos, de acordo com o documento, não receberam ração de carne e tiveram que se contentar com as sobras dos demais.¹³ Em termos de quantidades foram enviados no total: dezesseis arrobas e meia de carne, doze alqueires de farinha, três alqueires de feijão e quatro alqueires de arroz.

Sobre tais produtos, sabe-se que a farinha de mandioca era o alimento básico e se tornou, nas palavras de Câmara Cascudo, a “rainha do Brasil” (2004, p.90). Quanto ao arroz, o seu cultivo acabou por ser estimulado na colônia, devido à aceitação na metrópole (Amorin, 1987, p.106). No período dos vice-reis, o arroz havia se transformado em um alimento consumido por representantes de todas as classes sociais, pois participava não só das rações dos empregados, como também das mesas mais ricas. Fato que explica o interesse do Marques do Lavradio e do seu sucessor em incentivarem a lavoura deste produto. Já o feijão, tratava-se de termo que designava sementes de plantas de gêneros diferentes. Mas o chamado “feijão vulgar” (*phaesolus vulgarus*) é de indiscutível origem americana, e se tornou alimento diário associado à farinha (mandioca ou fubá) (Algranti, 2013, p.158-162). Quanto às bebidas, a aguardente era certamente de consumo diário.

Esses são alguns dados colhidos em fontes de caráter variado, as quais nos ajudaram a compor uma visão abrangente dos produtos destinados à alimentação na cidade do Rio de Janeiro. A partir desse reconhecimento do contexto, já podemos nos aventurar nas breves informações oferecidas pelos inventários *post mortem* referentes à posse de bens de mesa e cozinha pelos habitantes desta localidade.

13 BNRJ, Seção de manuscritos, I-32, 12, 13, “Mapa de expedição botânica, q por ordem do Illmo. e Exmo. Senhor Vice-Rey, se achao’ empregados em serviço de S. Magestade; das praças que existem, trabalhos que fez, e o mais respectivo a beneficio da mesma expedição’: desde 6 de Setembro de 1788, até o último do dto. mez e anno”.

ARTEFATOS DE MESA E COZINHA NOS INVENTÁRIOS DO RIO DE JANEIRO: POSSIBILIDADES DE ANÁLISES

Os Inventários pós morte são fontes extremamente ricas para o estudo da cultura material, pois oferecem informações sobre a posse de objetos pessoais e da casa no rol dos bens do inventariado. Possibilitam também inferências sobre os usos desses objetos, já que muitas vezes o inventário traz descrições físicas dos artefatos, como por exemplo os materiais dos quais eram feitos e detalhes sobre o seu estado de conservação: novo, antigo, gasto, quebrado, em bom estado (Sá, 2013, p.119-120). Sem falar, é claro, no valor monetário que os objetos atingiam no momento da avaliação, pois esta seria a finalidade primeira da realização do inventário: informar o montante dos bens, a fim de se proceder à partilha entre os herdeiros e efetuar o pagamento das dívidas, quando existentes. Portanto, embora se trate de uma documentação escrita e não possamos ver os objetos do passado em estudo, esses fazem parte de um conjunto de bens de uma pessoa em uma etapa específica do ciclo da vida (o fim dela no caso dos inventários *post mortem*). Ao contemplarmos o conjunto dos objetos, é possível pensar nas relações das coisas com seu proprietário, mas também das coisas entre si. É por isso também que encontramos na historiografia reflexões significativas sobre a importância dos testamentos e inventários como documentos históricos, uma vez que colaboram para o estudo de diferentes aspectos da vida social, econômica e religiosa de uma dada sociedade (Sá; García, 2010, p.9-18).

Os testamentos, por sua vez, diferentemente dos inventários, expressam a vontade do testador e em alguns casos, o destino a ser dado a certos bens móveis, entre os quais os artefatos de uso cotidiano como vestuário, joias ou utensílios de mesa e cozinha. Nesse sentido, oferecem ao historiador elementos para uma análise das sensibilidades e da circulação dos objetos entre pessoas porque ao serem legados a parentes e amigos ou mesmo vendidos, pode-se perceber se eram objetos que carregavam certa dose de afetividade, se eram raros, desejados, valiosos

e assim por diante.¹⁴ A maior parte dos historiadores que se dedica ao estudo da cultura material, trabalha com inventários e testamentos em algum momento de seu estudo. Certamente há muitas limitações nesse tipo de fontes, quer na forma dos registros, em termos de ausências de objetos, equívocos por parte do escrivão, doações que não aparecem anotadas. Mas o historiador trabalha com os vestígios que dispõe e aprende a tirar desses o melhor proveito possível.

Assim, voltando ao Rio de Janeiro da segunda metade do século XVIII, foi possível localizar no Arquivo Nacional um conjunto de inventários de pessoas que morreram entre 1763 e 1808 (o período dos vice-reis). Trata-se de uma série de quinhentos e noventa e seis inventários. Digo série, porque os documentos se estendem por um período sequencial de quarenta e cinco anos. Desse conjunto foram selecionados para uma primeira análise, aqueles referentes ao período entre 1763-1790, momento que coincide com o estabelecimento da sede do vice-reinado na cidade e o seu conseqüente crescimento populacional e econômico.¹⁵ Tal recorte cronológico resultou em um total de oitenta inventários localizados. Desses, quarenta e quatro (55%) possuem bens de mesa e cozinha e constituem a amostragem analisada no presente estudo.¹⁶

Cabe destacar ainda que no período selecionado para análise — a segunda metade do século XVIII — observa-se, na Europa, transformações importantes na comensalidade (Camporesi, 1996, p.152-163). Entre as quais destaca-se uma maior atenção à etiqueta e aos artefatos utilizados para servir e consumir os alimentos, especialmente o uso de talheres (Higuera, 2013, p.188-189). Por outro lado, trata-se também

14 Ver sobre esse tipo de abordagem na América portuguesa, SILVA, 2013.

15 Posteriormente, para efeito comparativo e avaliação de transformações nos hábitos à mesa, serão analisados os inventários com bens de mesa referentes ao período entre 1791-1808.

16 ANRJ. Acervo Judiciário. [Este acervo é dividido em fundos, os quais por sua vez, possuem uma série chamada “inventários” cada um. Os fundos são referentes aos diversos órgãos do Poder Judiciário. Os inventários acima contabilizados foram localizados em alguns desses fundos.

de um período no qual ocorre o início de um lento, mas crescente interesse pela vida privada e por novas formas de sociabilidade na América portuguesa (Algranti, 1997, p.52-153). A análise dos bens de mesa, apresentada a seguir, visa investigar a presença de tais objetos, considerados indicadores de modernização dos hábitos à mesa entre os habitantes do Rio de Janeiro.

A quantificação dos bens com vistas à análise qualitativa

Vimos que os inventários constituem fontes seriadas. Ou seja, documentos que apresentam informações para cada caso estudado, por um período de tempo sequencial e geralmente alargado. Esses dados se prestam à quantificação e podem ser analisados com o auxílio de programas estatísticos. Isso não significa que se pretenda fazer uma quantificação pura e simples, pois estatisticamente não possuem significado. Portanto, vale quantificar os dados dos inventários para descrever, para comparar, para proceder a uma análise qualitativa na maior parte dos casos. E, mais importante: ter o cuidado de evitar perder de vista os agentes históricos em meio a grandes séries quantitativas. Daí talvez o aspecto relevante dos estudos de caso, como veremos mais adiante. Outro ponto a destacar na análise serial é a possibilidade de se estabelecer comparações entre períodos distintos em uma mesma localidade ou entre diferentes regiões.

A título de exemplo, e com base na amostragem selecionada, vejamos o conjunto das informações a partir de uma análise serial e em seguida alguns caminhos possíveis para se trabalhar com os casos específicos.

Quanto ao local de moradia dos nossos inventariados (vinte e quatro homens e dezessete mulheres, além de três casais) quando as freguesias foram informadas, observa-se que essas configuravam-se como regiões de chácaras e propriedades agrícolas: freguesias de Guaratiba, São Gonçalo, Irajá, Nossa Senhora de Jacarepaguá, Nossa Senhora da Piedade de Água Santa e Nossa Senhora de Iguaçu. Com relação ao estado civil,

dezesseis homens eram casados enquanto cinco seriam solteiros. No caso das mulheres, somente duas eram solteiras. Para três casos não temos esse tipo de informação.

No que toca os bens móveis e imóveis presentes nos inventários, para efeito da coleta dos dados, esses foram agrupados em grandes categorias, tais como: bens de raiz (terras e moradias); escravos; animais; produtos agrícolas estocados (alimentos); mobiliário, utensílios de mesa e cozinha, prataria de mesa, ouro e prata, e por fim dívidas.

A primeira aproximação com os dados referentes aos artefatos de mesa e cozinha revelou mais de duzentos tipos de bens, uma vez que optamos por listá-los a partir das diversas formas de registro, levando-se em conta os materiais, dimensões e estado de conservação, como por exemplo: almofariz e almofariz de cobre; ou então: bacia, bacia de latão, bacia de cobre, bacia de arame; bacia e jarro de latão.¹⁷

Nota-se contudo que os objetos aparecem poucas vezes citados da mesma forma e geralmente apenas uma vez. É claro que se somarmos, por exemplo, as cinco vezes nas quais as bacias são mencionadas na amostragem, teremos um total de treze inventários em que aparecem bacias num conjunto de quarenta e quatro documentos. Certamente tratava-se de um utensílio importante, com múltiplos usos, inclusive para cozinhar, como se observa nas receitas de livros de cozinha do período.¹⁸ Mas talvez esses e outros objetos de menor valor tenham sido retirados dos domicílios pelos herdeiros antes da realização do inventário, o que explicaria sua baixa representatividade, embora em alguns casos, artefatos de lata tenham sido arrolados ao lado de outros do mesmo tipo fabricados em estanho e cobre. Isto sucedeu, por exem-

17 ANRJ. Acervo Judiciário. Fundo 84: Relação do Rio de Janeiro Fundo ZJ: Juízo da Provedoria do Rio de Janeiro; Fundo ZK: Juízo de Fora; Fundo ZL: Juízo de Órfãos e Ausentes da 1ª Vara; Fundo ZN: Juízo de Órfãos e Ausentes.

18 RIGAUD, Lucas. *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*. Sintra: Colares editores, 1999 (1780).

plo, com as canecas, os castiçais, as chocolateiras, e mesmo com alguns tipos de pratos e colheres. Tais registros podem indicar, por sua vez, que objetos de menor valor seriam estimados pela utilidade que apresentavam na vida doméstica e não pelo seu valor monetário. De qualquer modo, é rara a presença de artefatos de cozinha e de mesa nas partilhas dos inventários estudados.

A variedade de tipos de bens de mesa e cozinha presente na amostragem, por outro lado, é sugestiva das possibilidades de abordagens que os inventários oferecem para o estudo da composição material das mesas no Rio de Janeiro, tanto em termos da posse de bens quanto de seus usos. Pode-se, por exemplo, selecionar tipos de bens e analisar sua representatividade, valores, composição material, utilidades e assim por diante.

Na amostragem analisada nota-se, por exemplo, a pequena representatividade dos artefatos para servir a comida. Temos dez registros de sopeiras (22,8% em relação ao conjunto de inventários consultados), oito de tigelas (18,4%), uma terrina de pó de pedra (2,3%) e uma saladeira (2,3%). Os tachos de cobre aparecem em vinte e quatro inventários, sendo geralmente avaliados de acordo com seu peso e, ainda que fossem velhos ou amassados, possuíam valor monetário além da utilidade. É possível que além de serem usados para cozinhar fossem à mesa, ou que a comida fosse retirada diretamente deles junto ao fogão.

Outra possibilidade de análise dos dados coletados seria selecionar, por exemplo, os objetos destinados à preparação, armazenamento e consumo de bebidas, como cafeteiras, chocolateiras, tamboladeiras, copos, xícaras, jarras ou bules. Enfim, selecionar certas tipologias mencionadas nas fontes pode enriquecer o conhecimento sobre as artes da mesa no período estudado e as formas de consumo dos alimentos.

Os bens de mesa presentes na amostragem, contudo, sugerem uma mesa no geral modesta e com pouco refinamento tanto em termos de números de peças, como de materiais: nada em cristal, por exemplo, pouquíssima louça oriental (cinco registros de peças da Índia,) e apenas um registro de louça inglesa. Por outro lado, as diferentes espécies de pratos registrados indicam uma certa variedade de usos para os mesmos: “pratos pequenos”, “prato grande” e “de guardanapo”, “pratos rasos”, “pratos fundos” e “de meia cozinha”, podendo ser de latão, de estanho e de louça. Nota-se igualmente a ausência de serviços para chá e café, os quais eram comuns nas mesas das elites portuguesas desde o século anterior. O protagonismo de saleiros (um), galhetas (uma) jarras (sete) e xícaras (quinze) em quarenta e quatro inventários consultados, por sua vez, é também reduzido. O mesmo pode ser dito em termos das peças de adorno, como as figurinhas de prata ou de louça, (Correia, 2011, p.167-171) e dos centros de mesa, totalmente ausentes na amostragem.

Para efeito do presente estudo, selecionamos a categoria dos talheres, a fim de captarmos a posse dos mesmos e, se possível, seus usos. Isso porque a posse de objetos utilizados para se levar a comida à boca tem sido considerada um dos indicadores de mudanças nas formas de comer, especialmente os garfos e o conjunto dos três utensílios: colher, garfo e faca (Higuera, 2013, p.193-194).

A tabela 1 foi elaborada a fim de indicar os tipos de talheres presentes nos inventários consultados. Em sua confecção optamos por manter as informações discriminadas, conforme aparecem nos documentos, procurando preservar informações. Assim, computamos o número de inventários nos quais esses bens aparecem, a quantidade total de acordo com cada tipo e um exemplo contendo o valor da peça.

Tabela 1: Tipos de talheres presentes nos inventários da amostragem (Rio de Janeiro 1763-1790)

Tipos de talheres	Material	Quantidade e valor total dos bens nos inventários		Número de inventários (%)	Exemplo de quantidade e valor do bem em um inventário	
Cabo de faca	Prata	17	24\$120	6 (13,7%)	4	8\$800
Colher	Não ident.	42	1\$680	1 (2,3%)	42	1\$680
Colher	Chifre	24	\$980	1 (2,3%)	24	\$980
Colher	Cobre	2	\$800	1 (2,3%)	2	\$800
Colher	Estanho	33	1\$698	1 (2,3%)	25	1\$458
Colher	Latão	24	13\$030	2 (4,5%)	24	2\$530
Colher	Metal	2	\$200	1 (2,3%)	2	\$200
Colher	Metal branco fino	35	2\$567	1 (2,3%)	2	2\$567
Colher	Prata	14	20\$050	1 (2,3%)	10	15\$950
Colher, garfo, colher [?], concha para açúcar, colher de sopeira	Não ident.	12, 12, 12, 1 e 1	41\$200	1 (2,3%)	12, 12, 12, 1 e 1	41\$200
Colher, garfo e cabo de faca	Prata	41, 40 e 39	157\$415	5 (11,5%)	12, 12 e 12	76\$200
Colher, garfo e cabo de faca pequenos	Prata	11, 12 e 12	60\$200	1 (2,3%)	11, 12 e 12	60\$200
Colher, garfo de concha e facas	Prata	1, 1, e 4	3\$450	1 (2,3%)	1, 1, e 4	3\$450
Colher, garfo e faca	Prata	7, 7 e 3	18\$125	2 (4,5%)	6, 6 e 2	16\$000
Colher com patena e colherinha	Prata	1	17\$650	1 (2,3%)	1	17\$650
Colher de chá	Não ident.	4	2\$775	1 (2,3%)	4	2\$775
Colher de chá	Prata	24	8\$600	1 (2,3%)	24	8\$600
Colher de chá, escumadeira e tana	Prata	6, 1 e 1	2\$700	1 (2,3%)	6, 1 e 1	2\$700
Colher de sopa	Prata	1	4\$400	1 (2,3%)	1	4\$400
Colher e garfo	Não ident.	2 e 2	3\$950	1 (2,3%)	2 e 2	3\$950
Colher e garfo	Ferro	3 e 2	\$100	1 (2,3%)	3 e 2	\$100

Tipos de talheres	Material	Quantidade e valor total dos bens nos inventários		Número de inventários (%)	Exemplo de quantidade e valor do bem em um inventário	
Colher e garfo	Latão	5 e 7	\$240	1 (2,3%)	5 e 7	\$240
Colher e garfo	Prata	59 e 56	132\$750	13 (29,5%)	12 e 12	30\$275
Concha	Latão	2	\$320	1 (2,3%)	2	\$320
Concha	Não ident.	10	4\$040	1 (2,3%)	3	1\$920
[?] de colher e colherinha de prata com o pá e [patena]	Cobre	1	2\$250	1 (2,3%)	1	2\$250
Escumadeira	Cobre	1	\$100	1 (2,3%)	1	\$100
Escumadeira e colher	Cobre	2 e 1	\$270	1 (2,3%)	2 e 1	\$270
Faca cabo de osso	Não ident.	38	3\$460	1 (2,3%)	38	3\$460
Faca cabo de pau	Não ident.	39	4\$290	1 (2,3%)	39	4\$290
Faca cabo de peso	Não ident.	72	3\$600	1 (2,3%)	72	3\$600
Faca cabo de prata	Prata	2	19\$200	1 (2,3%)	2	19\$200
Garfo	Não ident.	36	1\$420	1 (2,3%)	36	1\$420
Jogo de facas	Não ident.	2	\$600	1 (2,3%)	2	\$600
Talher (não especificado)	Estanho	1	1\$120	1 (2,3%)	1	1\$120
Talher de galhetas	Estanho	3	4\$000	1 (2,3%)	1	1\$600

Fonte: ANRJ, arquivo do judiciário fundos diversos. Ver nota 15

Observa-se na tabela 1 uma variedade de registros de tipos de talheres (trinta e seis), os quais eram geralmente de prata. Em termos numéricos, o destaque fica por conta das colheres, que despontam como o utensílio mais comum, como ocorria em outros países nessa época. Estas aparecem na maior parte dos registros e em grandes quantidades como, por exemplo: “três dúzias e meia de colheres ou duas dúzias de colheres de chifre”. Além disso, nota-se que havia colheres para tomar

sopa, outras para “comer doces”, como as colheres pequenas, assim como “colheres de chá”. Para servir os alimentos havia conchas e pás, mas também algumas colheres grandes e escumadeiras de cobre, que talvez fossem utensílios de cozinha.

O elemento diferenciador em nossa amostragem, contudo, é a presença de garfos, principalmente de garfos acompanhados de colheres, o que sugere a possibilidade de serem utilizados juntos ou de pelo menos ser divulgado entre seus proprietários o conhecimento dessa forma de uso. O garfo é considerado uma peça modernizadora dos hábitos à mesa das classes favorecidas, no século XVIII, e foi geralmente registrado isoladamente em inventários de diferentes localidades, enquanto as facas de mesa seriam os artefatos menos comuns, talvez por suscitarem medo e lembrarem situações de violência, nos informa Rafaella Sarti (1999, p.175). Nos inventários de Valladolid, estudados por Rosa Dávila Corona e referentes às primeiras décadas do século XIX — ao contrário do que acontece nos registros do Rio de Janeiro — colher e faca compunham o conjunto de talheres mais citado e, posteriormente, colher, faca e garfo fariam sua aparição (Dávila, 2013, p.107-109). Nos inventários do Rio de Janeiro de fins do século XVIII, por sua vez, chama atenção não só a presença dos três utensílios registrados juntos, mesmo que em poucos casos, mas principalmente a presença de faqueiros completos, como no inventário do casal Manoel Antunes Susano e Antonia de Souza Matos, datado de 1783, que possuía um faqueiro completo contendo uma dúzia de colheres e garfos de prata com suas conchas no valor de trinta mil, duzentos e setenta e cinco réis e mais dois outros conjuntos: três colheres, três garfos e um cabo de faca de prata valendo onze mil, quatrocentos e quarenta réis, e ainda uma colher e um garfo de prata por dois mil, quinhentos e vinte e cinco réis. Tratava-se do arrolamento dos bens de um casal abastado, que possuía oitenta e um escravos e um total de bens avaliados em dezessete contos, quatrocentos e vinte e sete mil, quinhentos e trinta e cinco réis, ou seja, quase dezoito contos.¹⁹ Na verdade, é o maior montante localizado até o momento.

19 ANRJ N° 22, cx. 3629, fundo 84, série inventário.

Miguel Roiz Batalha, cujo inventário data de 1771 e é o segundo em termos de valor de montante na nossa amostra, possuía não só conjuntos de talheres completos, sendo nove colheres, sete garfos e doze cabos de facas de prata, [valor não identificado] como a posse de outras peças de prata valiosas.²⁰ Essas nos advertem para o fato de que nos inventários do Rio de Janeiro, a maior parte das peças de prata era de utensílios de mesa, tendo sido registrados, em alguns casos, separadamente dos trastes de casa e reaparecendo nas partilhas de bens entre os herdeiros. No conjunto dos bens valiosos, os talheres de prata (colheres e cabos de faca principalmente) são os objetos mais comuns nos inventários consultados. Outros itens de prata também presentes são os castiçais (três casos), as salvas (sete) e as jarras (sete), todos em menor frequência do que os talheres.²¹ Sobre estes o que se pode dizer, com base na tabulação dos dados realizada, é que se tratava de artefatos presentes nos domicílios do Rio de Janeiro, na maior parte das vezes confeccionados em prata e que poderiam ser usados tanto no serviço de mesa, quanto como entesouramento.²²

Para compreendermos um pouco mais sobre a posse e os usos dos objetos de mesa no período estudado foi preciso deixar temporariamente de lado a análise serial — que contemplou o conjunto dos inventários consultados — e selecionar alguns casos para levar a cabo uma análise comparativa das tipologias de objetos no interior do conjunto de bens de um indivíduo. Assim, procedemos à seleção de cinco inventários (um para cada década), além de um inventário de casal. Tal estratégia permite chamar atenção para formas distintas de tratamento dos dados disponíveis nos inventários, além de verticalizar a análise a partir da mudança na escala de observação.

20 ANRJ N° 9843, maço 594, fundo ZN, série inventário.

21 A prataria é um tema amplo de estudo, além de ter sido tratado nas leis suntuárias portuguesas, as quais limitavam o uso de certos materiais a determinados grupos sociais.

22 Quando se considera a prataria em um inventário é bom lembrar sua importância enquanto valor monetário para vendas e penhoras.

Objetos de mesa e cozinha: estudos de caso

Um primeiro procedimento a partir da seleção de casos foi procurar comparar os valores dos bens de mesa com o valor dos montantes dos inventários selecionados e, ao mesmo tempo, comparar os valores dos bens entre si, a fim de investigar sua representatividade e importância no conjunto de uma mesma propriedade.²³

Tabela 2: Valores de bens de mesa / cozinha e prataria em alguns casos da Amostragem (Rio de Janeiro – 1763-1790) ²⁴

Ano	1768	1776	1783	1789	1790
Nº do inventário	438	1392	22	9185	9592
Nome do inventariado	Sebastião Fernandez da Costa	João Vieira	D.Manoel Antunes Susano e Dona Antonia de Souza Matos (casal)	Batholomeu Machado Ferreira	Dr. Gonçalo José Muzi
Montante do inventário	5.609\$202	7.765\$406	27.174\$105	25.400\$590	8.157\$090
Dívidas do inventário	1.330\$344	-	2.102\$540	1.643\$915	759\$670
Valor total dos bens de mesa	354\$259	284\$321	1.241\$180	1.433\$165	318\$300
% bens mesa em relação ao inventário	6,3%	3,7%	4,6%	5,7%	1,3%
Valor total da prataria de mesa	275\$282	8\$100	142\$410	122\$075	80\$900

23 Justificativa da escolha dos casos: Inventários que tivessem bens de mesa. Para as décadas de 1760 e 1770 temos apenas 3 inventários para cada uma, enquanto na década de 1780 se concentra o maior número de inventários da amostragem: 36, dos quais 22 só para o ano de 1789, sendo um de casal. Para a década de 1790 temos 6 inventários.

24 Há uma série de ausências no documento de 1776, referentes aos valores dos bens, das dívidas e, inclusive, das partilhas o que leva a crer que estão faltando fólios no Auto de Partilhas. O inventário também possui uma lista de bens de taverna, que totalizam 273\$101 (3,5%).

Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis

Ano	1768	1776	1783	1789	1790
% em relação ao inventário	4,9%	0,1%	0,5%	0,5%	1%
Valor total dos bens de raiz	-	-	22.273\$264	11.551\$980	4.420\$000
% em relação ao inventário	-	-	82,9%	45,5%	54,2%
Valor total de escravos	1.145\$000	198\$400	6.471\$800	5.646\$400	586\$800
% em relação ao inventário	20,4%	2,6%	23,8%	22,2%	7,2%
Valor total de móveis	11\$000	13\$560	393\$140	132\$360	41\$240
% em relação ao inventário	0,2%	0,2%	1,5%	0,6%	0,5%
Valor total de vestuário e tecido	2.530\$910	15\$960	-	341\$427	62\$880
% em relação ao inventário	45,1%	0,2%	-	1,4%	0,8%
Valor total de ouro e prata	143\$255	4\$975	16\$025	250\$250	373\$145
% em relação ao inventário	2,6%	0,07%	0,06%	1%	4,6%
Valor total de alimentos	218\$040	236\$161	691\$220	898\$680	73\$320
% em relação ao inventário	3,9%	3,1%	2,6%	3,6%	0,9%
Valor total de animais	-	-	404\$600	868\$720	-
% em relação ao inventário	-	-	1,5%	3,4%	-

A tabela 2 oferece primeiramente o valor do montante do inventário e em seguida o valor das dívidas do inventariado, para depois computar o valor dos bens de mesa. Comparando-se os valores referentes aos cinco casos, observa-se que há uma diferença significativa entre os montantes dos inventariados selecionados. Por exemplo, aquele que apresenta uma proporção de bens de mesa mais elevada (6,3% do total do valor dos bens), no caso Sebastião Fernandez da Costa, é justamente o que possui o menor montante de inventário: cinco contos, seiscentos e nove mil, duzentos e dois réis. Curiosamente, seu inventário não apresenta bens imóveis. Por outro lado, nota-se que 45% do valor total dos bens refere-se a peças de vestuário, ou seja, objetos considerados típicos de ostentação, na época, e que poderiam estar associados ao consumo de luxo.

Ainda no que toca este inventário, se aos objetos de mesa e cozinha mais comuns somarmos a prataria de mesa, os artefatos destinados ao serviço e consumo de alimentos atingiriam mais de 11% do total do montante do inventário. Uma porcentagem elevada em relação aos demais casos selecionados, mas bastante distante dos 20.4% que os escravos representavam no conjunto de seus bens.

Bartholomeu Machado Ferreira, por sua vez, um dos inventariados mais opulentos da amostragem, possuía um conjunto de bens de mesa que atingiu praticamente um conto e quinhentos mil reais, valor que representa 5,7% do montante de seu inventário. A prataria de mesa, por sua vez, é menos significativa em termos de porcentagem: apenas 0.5% do valor total dos bens. É claro que todos esses valores só tem sentido se procedermos a uma análise comparativa minuciosa das tipologias de bens e respectivas porcentagens, além de agregarmos informações específicas sobre os objetos. Para os objetivos de caráter metodológico do presente estudo, entretanto, as informações coletadas até o momento nos parecem suficientes.

Por outro lado, ainda numa perspectiva de análise em escala reduzida, seria extremamente interessante e importante para a pesquisa obtermos informações sobre a circulação dos utensílios de mesa no interior das famílias de nossos personagens, a fim de avaliarmos o interesse pela posse desses objetos. Tais informações costumam estar disponíveis nos

testamentos, momento no qual o testador lega a amigos e familiares bens de diversos tipos. Contudo, não localizamos testamentos para os inventariados da amostra estudada. Uma alternativa possível para expandir a análise na direção das sensibilidades e circulação dos objetos seria investigar um pouco mais os nossos personagens, perseguindo a trajetória de vida de seus pais ou filhos, por meio dos respectivos inventários e testamentos.

Foi o que procuramos fazer com alguns inventariados da amostragem e, a guisa de exemplo, destacamos aqui o já mencionado Bartholomeu Machado Ferreira. Com base em informações disponíveis em seu inventário tornou-se possível a montagem de uma árvore genealógica e a consequente localização dos inventários de alguns de seus herdeiros.

Sabemos, por exemplo, que Bartholomeu Ferreira foi casado com Joanna Ignacia da Luz com quem teve cinco filhas, das quais localizamos os inventários de Lauriana Angélica Ferreira (1816) e de Maria Joaquina do Bonsucesso (1838). De acordo com as fontes, Lauriana casou-se com Joaquim Francisco de Andrade com quem teve pelo menos um filho, seu herdeiro na época do inventário. No rol de seus bens há poucos artefatos de mesa, mas destaca-se o registro de “doze colheres de prata, doze garfos, doze colheres de chá, concha para açúcar, colher de sopa tudo liso pesa oito marcos e trinta e uma oitavas” [de prata] estimados em cinquenta e quatro mil, trezentos réis e sete mil, oitocentos réis. Havia ainda doze facas de cabo de prata, listadas separadamente, embora pudessem fazer parte do mesmo serviço, compondo um faqueiro de doze peças. Estas foram avaliadas em vinte e quatro mil réis. Nos bens de mesa arrolados constam ainda um par de castiçais “com três marcos e três oitavas e meia” (de prata) no valor de dezenove mil, quinhentos e cinquenta réis “e mais três mil, duzentos réis de feitio e uma salvinha de três pés com sessenta e cinco oitavas no valor de seis mil e quinhentos réis e mais seis facas de cabo de prata valendo seis mil réis.”²⁵ Nenhum desses bens encontrava-se no inventário de seu pai, o que não significa

25 ANRJ, fundo ZN, serie inventário; Inventário de Lauriana Angélica Ferreira, N° 8489, 1816, maço 440, gal B.

que não pudessem ter sido retirados antes da realização do mesmo. Mas há, porém, duas casas na rua da Alfândega que podem ser as mesmas registradas no inventário paterno.²⁶

No inventário de Maria Joaquina, sua irmã, natural da cidade do Rio de Janeiro e moradora em uma fazenda em São Gonçalo, nota-se que ela e o esposo amealharam muitos bens e propriedades durante a vida, especialmente escravos. Eles tiveram vários filhos e Joaquina já era viúva quando faleceu. Este é o único caso cujo testamento foi localizado, no qual, entretanto, não há legados de objetos de mesa para os entes queridos. Apenas os escravos foram distribuídos.

Quanto aos bens arrolados neste inventário, não há referências a talheres, embora observe-se a presença de várias mesas, sendo uma de jantar com doze cadeiras, além de aparadores, tachos, pratos, candelabros de cobre, pilão, galheta, taças de vários tipos, bem como uma toalha com doze guardanapos. A evidente relação que tais objetos mantêm entre si, sugere o interesse do casal com o serviço de mesa em sua residência. Como a prataria — a exemplo dos talheres — não foi mencionada, pode-se pensar que tenha sido retirada antes do arrolamento dos bens, pois se trata de uma senhora abastada tanto em terras, como em escravos e detentora de uma casa bem equipada com utensílios domésticos.²⁷

Assim, embora se observe que as descendentes de Bartholomeu Ferreira aumentaram qualitativa e quantitativamente seus bens de mesa, não foi possível detectar a origem dos mesmos. Esses podem ter sido adquiridos no crescente mercado de produtos de luxo que se abriu nas primeiras décadas do século XIX, ou terem sido herdados. Isto significa que estariam circulando na família de um dos cônjuges há algumas gerações. De qualquer modo, esperamos ter evidenciado algumas das possibilidades de abordagem que as fontes consultadas oferecem para

26 ANRJ, fundo ZN, série inventário; Inventário de Bartholomeu Machado Ferreira, nº 9185, 1789, maço 477, gal B.

27 ANRJ fundo ZN, série inventário; Testamento e Inventário de Maria Joaquina do Bonsucesso, Nº 8736, 1836, maço 458, gal. B.

o estudo da cultura material vinculada às práticas alimentares do passado. Mas o que talvez seja importante frisar, nesse momento, é que os caminhos de pesquisa aqui comentados não são excludentes e que a riqueza das abordagens repousa na sua utilização conjunta (análise serial e estudo de caso), uma vez que atuam de forma complementar, permitindo de um lado, uma visão geral sobre a posse dos artefatos de mesa e cozinha em dada comunidade e, de outro, vários tipos de detalhamento da temática por meio de estudos de caso.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo do artigo procuramos apontar alguns caminhos para o estudo das artes da mesa, no Rio de Janeiro dos vice-reis. A escolha de uma tipologia de artefatos, no caso os talheres, permitiu algumas reflexões sobre as práticas alimentares no período selecionado. Nota-se na amostragem que a posse de conjuntos de talheres compostos de colher, faca e garfo, e até mesmo de faqueiros completos não era estranha aos segmentos mais abastados da população. Fabricados de materiais nobres, mesmo que tais objetos pudessem servir apenas como entesouramento, é digno de nota sua presença nos inventários consultados. Primeiramente por indicarem que antes de 1808 e do conseqüente incremento do comércio de luxo na cidade, havia algum interesse na posse de talheres e de outros utensílios de mesa em prata. Em segundo lugar porque, possivelmente, seus proprietários sabiam para que serviam, podendo vendê-los, ostentá-los ou usá-los como forma de maior sofisticação à mesa. Por outro lado, sugere também que em caso de transferência por herança, esses objetos podem ter cruzado o Atlântico em períodos anteriores, acompanhando seus proprietários por gerações, sinal de que eram estimados devido a seus valores monetários e ou simbólicos.²⁸

28 Nos inventários de bens confiscados a cristãos novos residentes na América portuguesa na primeira metade do século XVIII e publicados por NOVINSKY, s./d., nota-se a presença de talheres de prata avulsos e de faqueiros completos. Ou seja, na mesma época em que a prataria de mesa encantava as elites europeias.

Além disso, a transferência da corte para o Rio de Janeiro é tida como um marco nas transformações dos costumes domésticos e na etiqueta importada da Europa. Conforme foi visto, porém, alguns segmentos da população local já tinham contato com artefatos que auxiliavam a levar a comida à boca antes de 1808, podendo usá-los para este fim. É provável, portanto, que na cidade dos vice-reis, nem todos comessem apenas com as mãos. Afinal, a posse de colheres era já bastante disseminada nessa época na Colônia e os demais talheres comentados neste artigo levam a pensar na mesma direção. Trata-se de uma percepção interessante e que atenua a visão de uma transformação profunda da comensalidade no Rio de Janeiro, somente após as influências modernizadoras europeias introduzidas pela corte portuguesa, no início do século XIX. Ou seja, é possível pensarmos em uma distância menor entre as artes da mesa no Reino e nos domínios americanos, principalmente se atentarmos às diferenças sociais em detrimento dos espaços territoriais. É provável, portanto, que o fluxo contínuo de pessoas e mercadorias no império português, ao longo dos séculos, tenha contribuído para atenuar tais fronteiras culturais em termos dos hábitos à mesa.

O estudo da cultura material — no caso os bens de mesa — conforme se procurou mostrar, constitui um caminho bastante rico e repleto de possibilidades para a análise das práticas sociais e de suas transformações, especialmente quando as fontes propiciam a comparação como, por exemplo, os inventários pós morte estudados. Estes favorecem as análises seriais de diferentes tipologias de objetos, bem como a seleção de estudos de casos passíveis de serem confrontados com os dados de outras localidades e em outros períodos de tempo.

AGRADECIMENTOS

A pesquisa para a elaboração deste artigo contou com o apoio do CNPq. Trata-se de resultados parciais de um estudo em desenvolvimento. Agradeço a Rozely Vigas a colaboração na coleta de dados e na elaboração das tabelas e planilhas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALGRANTI, Leila Mezan. A Arte de Cozinha e as plantas do Brasil - séculos XVI-XIX. In: KURY, Lorelai (org.). *Usos e circulação de plantas no Brasil séculos XVI-XIX*. Rio de Janeiro: Andrea Jakobson, 2013. p.138-179.
- ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: MELLO E SOUZA, Laura de (org.). *Cotidiano e vida privada na América portuguesa*, vol. 1. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p.83-153.
- ALGRANTI, Leila Mezan. História e historiografia da alimentação no Brasil (séculos XIV-XIX). In: CAMPOS, Adriana Pereira *et al* (orgs.). *A cidade à prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos*. Vitória: GM Editora, 2010. p.131-154.
- ALGRANTI, Leila Mezan. Tabernas e botequins: cotidiano e sociabilidade no Rio de Janeiro (1808-1821). *Revista Acervo*, vol. 24, n.2, p.25-42, 2011.
- AMORIN, Ruy. *Da Mão à boca: para uma história da alimentação em Portugal*. Lisboa: Salamnda, 1987.
- ASFORA, W.; SILDARRIAGA, G. A Decade of Research. *Ibero-America Food&History*, vol. 10, p.205-213, 2013.
- BICALHO, Maria Fernanda. *A Cidade e o Império o Rio de Janeiro o século XVIII*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.
- BORREGO, Maria Aparecida. *A Teia mercantil - negócios e poderes em São Paulo*. São Paulo: Alameda, 2007.
- BRITO, Danilo Lopes. *O Rio de Janeiro do século XVIII no olhar dos viajantes ingleses - traduções*. Rio de Janeiro: Iniciação científica UFRJ/ FBN, 2008. p.25-27.
- BUESCU, Ana Isabel. Sobre a construção de um campo historiográfico. In: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David (eds.). *A Mesa dos Reis de Portugal*. Lisboa: Circulo dos Leitores, 2011. p.14-24.
- CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e Exotismo a arte de viver na época das Luzes*. São Paulo: UNESP, 1996.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

- CAVALCANTI, Nireu. *O Rio de Janeiro setecentista - a vida e a construção da cidade: da invasão francesa ate a chegada da corte*. Rio de Janeiro: Zahar, 2004.
- CORREIA, Cristina Neiva. Deslumbramento, profusão e ordem. Aspectos decorativos da mesa real em finais do século XVIII. In: BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David (eds.). *A Mesa dos Reis de Portugal*. Lisboa: Circulo dos Leitores, 2011. p.166-186.
- DÁVILA, Rosa Maria Corona. Los patrimonios de la burguesia comercial vallisoletan, (1760-1860). GARCIA, Maximo (dir.). *Cultura material y vida cotidiana moderna: escenarios*. Madri: Silex, 2013. p.91-110.
- FRANÇA, Jean Marcel (org.). *Visões do Rio de Janeiro Colonial - Antologia de textos 1531-1800*. Rio de Janeiro: UERJ/Jose Olympio, 2000.
- GERALDINO, Samuel Mateu Gerencsez. *Os Relatos de viagem entre a norma e o gosto - os viajantes franceses e a alimentação no Brasil no século XIX*. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2015.
- GOODWIN, Lorinda B. R.. *An Archaeology of manners: the polite world of the merchant elite of colonial Massachusetts*. NY and Boston: Kluwe Academic Plenun Publishers, 1999.
- GOURARIER, Zeev. *Arts et manières de table en Occident - des origines à nos jours*. Thionville: Gerard Klapp Editeur SA, 1994.
- HIGUERA, Francisco José Sanz de la. Aproximación a la mesa de los burgesales. Cuberterias y platos en el setecientos. GARCIA, Maximo (dir.). *Cultura material y vida cotidiana moderna: escenarios*. Madri: Silex, 2013. p.183-195.
- MARANHO, Milena Fernandes. *A Oportunidade relativizada – níveis de vida em São Paulo do século XVII*. Bauru: EDUSC, 2010.
- MENESES, José Newton Coelho. *Artes Fabris e Ofícios Banais - o controle dos ofícios mecânicos de Lisboa e das Vilas de Minas Gerais (1750-1809)*. Belo Horizonte: Fino Traço, 2013.
- MENESES, José Newton Coelho. *O Continente Rústico abastecimento alimentar nas Minas Gerais Setecentistas*. Diamantina, MG: Maria Fumaça, 2000.

- MENESES, Ulpiano; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. Anais do Museu Paulista, vol. 5, p.9-92, jan./dez. 1997.
- NOGUEIRA, Sandra. Cultura Material – A emoção e o prazer de criar sentir e entender os objectos. *Ciudad Antropologica*, 2002. Disponível em: http://www.equiponaya.com.ar/congreso2002/ponencias/sandra_nogueira.htm; Acesso em: 22 set. 2005.
- NOVINSKY, Anita. *Inquisição* - inventários de bens confiscados a cristãos novos - fontes para a História de Portuga e do Brasil, século XVIII. Lisboa: Imprensa Nacional, da Moeda, s./d..
- PAIVA, Eduardo França. *Escravos e Libertos* – estratégias de resistência através dos Testamentos. São Paulo: Annablume, 1995.
- SÀ, Isabel dos Guimarães. Habitar: del espacio a los objetos. GARCIA, Maximo (dir.). *Cultura material y vida cotidiana moderna: escenarios*. Madri: Silex, 2013. p.113-129.
- SÀ, Isabel dos Guimarães; GARCIA, Máximo Fernandez. Prólogo - Introdução. In: SÀ, Isabel dos Guimarães; GARCIA, Máximo Fernandez (dir.). *Portas Adentro - comer, vestir, habitar (ss. XVI-XIX)*. Coimbra/Valladolid: Imprensa da Universidade, 2010. p.9-16.
- SAMPAIO, Antonio Carlos Jucá de. *Na Encruzilhada do Império hierarquias sociais e conjunturas econômicas no Rio de Janeiro (1650-1750)*. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2003.
- SARTI, Raffaella. *Vita di Casa abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*. Roma: Laterza, 1999.
- SILVA, Luciana. *Artefatos, sociabilidades e sensibilidades: cultura material em São Paulo (1580 - 1640)*. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2013.
- STRONG, Roy. *Banquete* - uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004.