

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS DO SERTÃO
CURSO DE LICENCIATURA EM HISTÓRIA

MAYSA DE SOUZA CORDEIRO

**A HISTORIOGRAFIA E A ALIMENTAÇÃO NO RIO DE JANEIRO NOS ÚLTIMOS
ANOS DA COLONIZAÇÃO: 1808-1821**

Delmiro Gouveia

2025

MAYSA DE SOUZA CORDEIRO

**A HISTORIOGRAFIA E A ALIMENTAÇÃO NO RIO DE JANEIRO NOS ÚLTIMOS
ANOS DA COLONIZAÇÃO: 1808-1821**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Licenciatura Plena em História da
Universidade Federal de Alagoas, como requisito
parcial à obtenção do título de licenciada em
História.

Orientador: Prof. Dr. Pedro Abelardo de Santana

Delmiro Gouveia

2025

Folha de Aprovação

MAYSA DE SOUZA CORDEIRO

A HISTORIOGRAFIA E A ALIMENTAÇÃO NO RIO DE JANEIRO NOS ÚLTIMOS ANOS DA COLONIZAÇÃO: 1808-1821

Trabalho de Conclusão de Curso submetido à banca examinadora do curso de Licenciatura em História da Universidade Federal de Alagoas, Campus do Sertão, como requisito para obtenção do grau de licenciada em História.

Banca examinadora:



Documento assinado digitalmente
PEDRO ABELARDO DE SANTANA
Data: 05/05/2025 14:28:03-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Orientador(a) – Prof. Dr. Pedro Abelardo de Santana
Universidade Federal de Alagoas



Documento assinado digitalmente
VINICIUS ALVES DE MENDONÇA
Data: 08/05/2025 10:55:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Examinador(a) Externo(a): Prof. Me. Vinicius Alves de Mendonça
SEMED/AL



Documento assinado digitalmente
AYRTON MATHEUS DA SILVA NASCIMENTO
Data: 17/05/2025 21:55:51-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Examinador(a) Interno(a): Prof. Me. Ayrton Matheus da Silva Nascimento
Universidade do Estado da Bahia

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	5
2 TRANSFORMAÇÕES DO COMPORTAMENTO SOCIAL DOS OCIDENTAIS	8
2.1 Comportamento, hábitos e escolhas alimentares	9
3 O PROCESSO DE CONSTITUIÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES BRASILEIROS	11
4 ANTECEDENTES DOS COMPORTAMENTOS E HÁBITOS ALIMENTARES NOS DIFERENTES GRUPOS SOCIAIS DO RIO DE JANEIRO	16
4. 1 Acerca da elite	16
4. 2 Acerca da população escravizada	19
4.3 Acerca dos povos indígenas e da população livre	20
5 IMPACTOS DA TRANSFERÊNCIA DA CORTE NOS COMPORTAMENTOS E HÁBITOS ALIMENTARES.....	21
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	26
REFERÊNCIAS	28

RESUMO

Considerando que a alimentação é também um ato social e cultural e que os comportamentos e hábitos alimentares surgem e se modificam a partir de trocas culturais entre grupos, este trabalho buscou verificar quais foram os impactos causados pela vinda da Corte portuguesa ao Rio de Janeiro (1808-1821) nos comportamentos e hábitos alimentares daquela sociedade. A partir da leitura da bibliografia existente, foi feita uma análise das transformações dos comportamentos e hábitos ocidentais à mesa; em seguida, buscou-se compreender o processo de constituição dos hábitos alimentares brasileiros a partir das culturas indígenas, africanas e portuguesa, e posteriormente, verificar os comportamentos e hábitos alimentares nos diferentes grupos sociais do Rio de Janeiro. Por fim, foram apresentados os achados quanto aos impactos causados pela transferência da Corte, dentre eles, o refinamento dos modos pelas elites, a europeização dos hábitos e comportamentos em decorrência do processo civilizador, a importação de elementos estrangeiros e a formação de dois tipos de sociabilidade.

Palavras-chave: alimentação; civilização; Brasil Colonial.

ABSTRACT

Considering that eating is also a social and cultural act and that eating habits and behaviors emerge and change as a result of cultural exchanges between groups, this study sought to verify the impacts caused by the arrival of the Portuguese Court in Rio de Janeiro (1808-1821) on the eating habits and behaviors of that society. Based on the reading of the existing bibliography, an analysis was made of the emergence of Western behaviors and habits at the table; then, an attempt was made to understand the process of formation of Brazilian eating habits based on indigenous, African and Portuguese cultures, and subsequently to verify the eating habits and behaviors of the different social groups in Rio de Janeiro. Finally, the findings were presented regarding the impacts caused by the transfer of the Court, among them, the refinement of manners by the elites, the Europeanization of habits and behaviors, as a result of the civilizing process, the importation of foreign elements and the formation of two types of sociability.

Keywords: food; civilization; Colonial Brazil.

1 INTRODUÇÃO

Incorporada à História durante a segunda geração dos Anais por um de seus principais representantes Fernand Braudel, a alimentação ganhou a atenção dos historiadores a partir do conceito de cultura material. Desde a década de 1970, historiadores, sociólogos, antropólogos e pesquisadores de outras áreas, têm estudado a temática da alimentação partindo de diferentes perspectivas e abordagens.

Nesta pesquisa, partimos da premissa de que não comemos apenas por uma questão nutricional e biológica. O ato de alimentar-se envolve acima de tudo, seleção, escolhas, ocasiões, rituais e está intrinsecamente ligado à sociabilidade, significados e interpretação de situações e experiências (Canesqui e Garcia, 2005, p. 9).

Desde as primeiras civilizações, fatores socioeconômicos, culturais e étnicos levaram a mudanças no comportamento alimentar. No Brasil, os hábitos alimentares foram miscigenados, pois consolidaram-se sob forte influência de negros, indígenas e brancos (Pinheiro, 2005, p. 173). No entanto, devido a fatores como a vasta extensão do nosso território, esses hábitos e comportamentos acabaram firmando-se com diferenças e especificidades que variam de acordo com cada região.

Durante os primeiros anos do século XIX, o Rio de Janeiro, enquanto principal polo político e econômico, recebia a Corte Portuguesa e iniciava o “processo civilizador”, ocasionando uma série de mudanças naquela sociedade. Nesse contexto, os comportamentos e hábitos alimentares foram diretamente atingidos. Ao mesmo tempo em que a então capital da Colônia e outros centros urbanos sofriam os impactos dessa tentativa de civilização e atraíam para si todos os olhares, viajantes e cronistas da época descreviam os comportamentos e hábitos alimentares presentes no sertão. Faremos uma síntese geral da alimentação sertaneja com o intuito de mostrar a abrangência do tema, antes de tratar do objeto específico que são os novos hábitos alimentares na Corte do Rio de Janeiro.

Um desses cronistas foi Henry Koster, escritor da obra *Viagens ao Nordeste do Brasil*, de 1816. Ao descrever o ambiente doméstico do sertanejo, esse autor chama a atenção para o fato, de que não era comum o uso da mesa na realização das refeições, pois “o uso comum é a família acocorar-se derredor de uma esteira, com as tigelas, os cabaços e as travessas no centro, e aí comer sua refeição, sobre o solo” (Koster, 1942, p. 203). Acerca do uso de talheres como garfo e faca, menciona que não eram muito conhecidos e que as famílias mais pobres não os utilizavam. Outro costume destacado e presente na maioria das casas, independente da condição financeira diz respeito a higiene. Era ato comum, levar à mesa uma

bacia de prata, barro ou mesmo uma cuia acompanhada de uma toalha, para que as pessoas presentes lavassem as mãos antes das refeições (p. 203).

A utilização dos cabaços para usos domésticos diversificados, também foi observada pelo autor. A partir da coleta do fruto e da retirada de sua polpa, passava por um processo de secagem e tornava-se uma espécie de vasilhame multifuncional na cozinha do sertanejo (Koster, 1942, p. 203).

Quanto aos hábitos alimentares no sertão, Koster destaca que a carne de carneiro era consumida geralmente em substituição a carne bovina, nos momentos em que o gado ficava magro devido a seca. Acerca da galinha, o autor menciona que era tão cara quanto uma cabra ou carneiro e que chegou a pagar por uma ave, quatro vezes mais o valor que pagaria por um cabrito. Para o viajante, a alimentação do sertanejo consistia basicamente de carnes (presentes nas três refeições), acompanhadas de farinha de mandioca ou arroz e feijão, quanto a este último, enfatiza que era a “iguaria favorita”. Para sua surpresa, o milho não era tão utilizado (1942, p. 212-215).

Poucos frutos eram cultivados, mas dentre esses, o autor destaca dois: a melancia e a bananeira. De acordo com ele, os sertanejos praticamente não conheciam vegetais verdes ou consumiam qualquer tipo de salada. Quanto ao plantio de alguns alimentos, menciona que era realizado onde as terras permitiam, mas que grande parte vinha de localidades mais férteis. O comércio consistia basicamente de itens vindos da Europa ou produzidos localmente. Comercializavam aguardente, manteiga, açúcar etc. Além do comércio tradicional, o autor menciona as negociações feitas com os mascates, personagens que passavam por várias localidades, visitando fazendas e trocando suas mercadorias por gado, queijo, couro de boi e outros itens (Koster, 1942, p. 214).

Koster, através de seus registros realizados durante suas viagens pelo sertão nordestino, nos mostra um panorama geral dos comportamentos e hábitos alimentares dos sertanejos durante os primeiros anos do século XIX. Não temos a pretensão, no entanto, de fazer generalizações a partir daquilo que foi relatado, mas de iniciar discussões e análises futuras a partir do que foi posto.

De acordo com Pinheiro Filho, considerando a variedade de comidas existentes na cozinha sertaneja hoje, podemos identificar que:

os gostos foram se somando de acordo com o decorrer da história da ocupação do território, das condições socioeconômicas, da cultura compartilhada, do bioma natural ou domesticado, de gêneros comestíveis e, no caso em especial do clima (Pinheiro Filho, 2019, p. 228).

Segundo o autor, a ausência de verduras e frutos no cardápio sertanejo, mencionadas por Koster, era uma característica marcante dos hábitos alimentares no sertão, assim como outros hábitos que surgiram em decorrência de fatores específicos dessa região (Filho, 2019, p. 228).

Apesar de pertencerem a uma mesma unidade política, sertão e litoral sofriam mudanças nos comportamentos e hábitos alimentares a partir de contextos diferentes. Neste artigo, buscaremos analisar a relação entre os aspectos sociais, culturais e econômicos e os comportamentos e hábitos alimentares nos últimos anos da colonização (1808-1821). Considerando que durante esse período o Brasil passava por uma série de mudanças políticas e sociais, ocasionadas pela chegada da Corte portuguesa ao território, ocasionando como consequência a abertura dos portos com a entrada de um número maior de estrangeiros e, posteriormente, do chamado processo civilizador.

Para isso, primeiro procuramos definir o conceito de processo civilizador e sua relação com os hábitos alimentares. Depois, passamos a descrever a constituição dos hábitos alimentares brasileiros com enfoque no Rio de Janeiro, sede do Império Português e local onde pudemos observar as primeiras mudanças em decorrência desse contato entre a Corte portuguesa emigrada e a elite local. A fim de compreender os hábitos e comportamentos alimentares daquela sociedade antes da vinda da família real portuguesa, buscamos verificá-los nos diferentes grupos sociais. Por último, analisamos quais foram os impactos causados pela chegada da Corte nos comportamentos e hábitos alimentares dos diversos grupos sociais locais.

2 TRANSFORMAÇÕES DO COMPORTAMENTO SOCIAL DOS OCIDENTAIS

Na obra *O processo civilizador*, o sociólogo Norbert Elias analisa o processo de formação dos comportamentos tidos como característicos do homem ocidental, partindo do pressuposto de que nem sempre o Ocidente foi “civilizado” e que houve com o passar dos séculos, um refinamento no modo de comportar-se do indivíduo. Elias discute o conceito *civilisation*, nos mostrando que:

Conceitos como *politesse* ou *civilité* tinham, antes de formado e firmado o conceito *civilisation*, praticamente a mesma função que este último: expressar a auto-imagem da classe alta europeia em comparação com outras, que seus membros consideravam mais simples ou mais primitivos, e ao mesmo tempo caracterizar o tipo específico de comportamento através do qual essa classe se sentia diferente de todos aqueles que julgava mais simples e mais primitivos (1994, p. 54)

Sintetizando Elias, Silva (2012) afirma que os comportamentos considerados refinados, civilizados ou até mesmo mais evoluídos eram aqueles pertencentes a classe alta europeia, que enxergava a civilização como a evolução de sua própria história, colocando-se como superior aos demais povos, considerados “bárbaros”. Esse processo de refinamento dos comportamentos, nos mostra que para que houvesse um comportamento considerado mais adequado em determinada situação, haveria em contrapartida um inadequado, e que para cada comportamento correto haveria um incorreto, este, por sua vez, tomado como característico das classes mais baixas. Podemos afirmar diante disso, que o refinamento dos comportamentos e modos surge afim de atender a necessidade da classe alta de distanciar-se e diferenciar-se das demais.

Nessa obra, Elias mostra que os comportamentos “refinados” foram resultado de um processo que durou séculos. Ele recorre à uma extensa documentação e analisa o refinamento dos modos e comportamentos enquanto consequência de transformações estruturais no comportamento, mentalidade, emoção e personalidade dos indivíduos que se consideravam civilizados (Silva, 2012, p. 198). O processo civilizador do qual trata Elias:

[...] internaliza comportamentos sociais nos indivíduos, através de ações coercitivas, estabelecendo modificações profundas no mesmo, o qual concebe suas atitudes, emoções e personalidade como algo natural e constituinte do indivíduo, fazendo-o perder a consciência de que sua constituição psíquica e emocional, fazem parte de um longo processo de transformações nas relações sociais no percurso da história (Silva, 2012, p. 199).

A partir disso, podemos concluir que os comportamentos dos ocidentais são consequências de um longo processo social que se iniciou na Sociedade de Corte, esta

“constituída pela exclusão do que não foi nobreza, revelando-se uma sociedade altamente excludente pela etiqueta” (Lucas, 2014, p. 121), e interiorizou-se no indivíduo, que cada vez mais foi reprimindo muitos de seus impulsos e deixando de lado comportamentos considerados rudes através de normas de etiqueta. De acordo com Costa e Menezes, “Graças ao “aumento dos padrões de embaraço e vergonha, as pessoas na corte passaram a ter um comportamento mais civilizado, em que a cortesia passou a ser a tônica” (2013, p. 254).

Ou seja, podemos afirmar que a maneira como agimos e nos comportamos nas mais diversas situações foi determinada por regras socialmente impostas, as quais reproduzimos inconscientemente; e que isso pode ser observado também na maneira como nos comportamos à mesa. Não podemos desconsiderar, entretanto, o fato de que “o homem é o resultado do meio cultural em que foi socializado” (Laraia, 1993, p. 45). Ou seja, a cultura também é um fator determinante na formação dos valores e comportamentos dos indivíduos, inclusive dos comportamentos e hábitos alimentares.

2.1 Comportamento, hábitos e escolhas alimentares

Os comportamentos alimentares de um indivíduo ou de um grupo de pessoas, diz respeito a qualquer tipo de ação relacionada ao alimento, já hábito alimentar “é a resposta do indivíduo frente ao alimento ficando caracterizado pela repetição desse ato” (Vaz e Bennemann, 2014, p. 111). Ainda de acordo com as autoras, ambos conceitos se interligam, sendo que o comportamento alimentar promove o hábito alimentar, este formado através de escolhas alimentares feitas pelos indivíduos.

Para Lima, Neto e Farias (2015) o ato de comer não é feito apenas para sobrevivência, é também um comportamento simbólico e cultural. Canesqui e Garcia (2005) afirmam que a alimentação é moldada pela cultura sofrendo também os efeitos da organização da sociedade, e que o ato de comer não se dá apenas por questões fisiológicas. Para as autoras, antes de serem ingeridos, os alimentos precisam ser escolhidos, selecionados e finalmente preparados ou processados pela culinária, e todo esse processo é matéria cultural.

No entanto, não são apenas os aspectos sociais e culturais que influenciam as escolhas alimentares dos indivíduos. Essas escolhas são multifatoriais, sendo determinantes também os aspectos econômicos, técnicos e geográficos de cada sociedade. Segundo De Garine, citando Margaret Mead, “as sociedades humanas fazem uma seleção entre as possibilidades

nutricionais que o ambiente oferece e que os recursos técnicos disponíveis colocam ao seu alcance” (1987, p. 4). Ou seja, as escolhas alimentares são feitas diante das disponibilidades de alimentos e das limitações de recursos, sejam eles técnicos ou financeiros enfrentados por cada sociedade. Os aspectos geográficos ou até mesmo climáticos também podem vir a influenciar nessas escolhas; preferir alimentos locais, por exemplo, é um traço adaptativo evolutivo (Jacob, 2021, p. 18-19).

Devemos considerar que essas escolhas impactam diretamente os grupos sociais, uma vez que a cultura alimentar (regras, utensílios, práticas, valores sociais e simbólicos), resultante de um longo processo histórico e cultural que envolve aspectos do cotidiano, permite o surgimento de um hábito alimentar que vem a se transformar em um objeto de reconhecimento de um grupo, propiciando a construção de uma identidade comum que os distingue dos demais (Altoé e Azevedo, 2018, p. 06). Dessa maneira cada grupo lhe atribui um valor simbólico, cultural ou até mesmo religioso.

Podemos afirmar que vínculos são criados com quem come, com aquilo que é produzido e com outras dinâmicas que envolvem a comensalidade (Lima, Neto e Farias, 2015, p. 509-10). Para Flandrin e Motanari (1996) a comensalidade é um elemento de diferenciação entre homens e animais. Carneiro (2005) a define enquanto a prática de comer junto, partilhando a comida -ainda que de maneira desigual- ato praticado inclusive por animais, dos quais nos distinguimos à medida em que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo. Trata-se, portanto, do ato de comer junto, com outros indivíduos, compartilhando refeição ou bebida em torno de uma mesma mesa (Gimenes-Minasse, 2023, p. 163).

De acordo com Laraia (1993), nossa herança cultural, desenvolvida através de várias gerações, nos condiciona a agir de maneira depreciativa em relação a comportamentos diferentes daqueles aos quais estamos habituados e que fazem parte da nossa comunidade. Apesar de dispormos do mesmo “equipamento anatômico”, a utilização do mesmo não é geneticamente determinada, mas ocorre através do aprendizado e cópia dos comportamentos que pertencem a herança cultural do nosso grupo. O mesmo ocorre com nossos hábitos, práticas e comportamentos alimentares:

As pessoas não se chocam, apenas, porque as outras comem coisas diferentes, mas também pela maneira que agem à mesa. Como utilizamos garfos, surpreendemo-nos com o uso dos palitos pelos japoneses e das mãos por certos segmentos de nossa sociedade (1993, p. 72)

Para o autor, a chegada de um estranho em uma comunidade pode em alguns casos acabar sendo considerada como uma quebra da ordem social e sobrenatural. No entanto, o que pode vir a ocorrer quando dois ou mais grupos de diferentes culturas se chocam, é a chamada aculturação, ou seja, “o processo pelo qual grupos culturais diferentes adotam os costumes e comportamentos culturais de uma outra cultura” (Araujo, 2017, p. 23). Incluindo as normas, atitudes e valores da cultura hospedeira. Para Perez-Escamilla e Putnik (2007), o processo de aculturação é complexo e multidirecional, pois apesar de geralmente ser considerado linear e unidirecional, no qual a cultura dominante acaba se sobressaindo às demais, os outros grupos possuem o poder de tomar iniciativas de não adesão, resistindo e preservando sua cultura. Apesar de suas várias definições, compreendemos cultura como:

[...] o conjunto dos comportamentos, saberes e saberfazer característicos de um grupo humano ou de uma sociedade dada, sendo essas atividades adquiridas através de um processo de aprendizagem, e transmitidas ao conjunto de seus membros (Laplantine, 2007 p. 120)

Portanto, os comportamentos e hábitos alimentares influenciam e são influenciados pela cultura, (à medida em que reproduzimos e criamos novos elementos) pelo meio social, (envolvendo aspectos como a comensalidade e outras trocas sociais) e por aspectos econômicos, geográficos etc. No entanto, apesar de cada grupo desenvolver seus próprios comportamentos e hábitos, estes podem vir a sofrer modificações à medida em que o tempo passa e a partir de trocas culturais, ou aculturação. Compreendemos também que o comportamento do homem ocidental à mesa é fruto de um longo processo de refinamento dos modos que se deu “de cima para baixo”, ou seja, iniciou-se nas classes altas europeias e posteriormente disseminou-se entre as demais.

3 O PROCESSO DE CONSTITUIÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES BRASILEIROS

A fim de compreender as alterações e impactos sofridos nos comportamentos e hábitos alimentares posteriores à chegada da Corte portuguesa ao Rio de Janeiro em 1808, analisaremos seus antecedentes, ou seja, aquilo que podemos chamar de pilares dos hábitos alimentares brasileiros, visto que as bases da cozinha brasileira, formadas a partir das tradições culinárias do Mediterrâneo, África e América tropical, já estavam firmadas ao final

dos anos 1700 (Khatounian, 2012). Para isso, utilizaremos duas grandes obras que tratam da temática: *História da Alimentação no Brasil e Casa-Grande e Senzala*.

Apesar de contemporâneos, Câmara Cascudo e Gilberto Freyre possuíam diversas diferenças teóricas e de abordagens. Enquanto Freyre era regionalista e acreditava que a cozinha pernambucana era a que melhor equilibrava as influências indígenas, africana e portuguesa, Cascudo era mais modernista e pensava a cozinha brasileira em contraposição a cozinha internacional, centralizando a cozinha nacional nas variantes comuns da cozinha popular do dia a dia brasileiro (Corção, 2014, p. 43-46). No entanto, ambos concordavam em alguns aspectos, dentre eles o fato de que seria a cultura do açúcar a base da identidade regional e nacional e de que “a cozinha brasileira consistiria na miscigenação das culturas culinárias indígena, africana e portuguesa” (Corção, 2014, p. 46).

Cascudo (1967), nos dá um panorama geral dos hábitos e comportamentos alimentares de alguns povos indígenas durante os primeiros contatos com portugueses. Na Bahia, os portugueses registraram algumas características relacionadas à alimentação dos tupiniquins. De acordo com os relatos, esse povo não cultivava alimentos ou criava animais para consumo, alimentavam-se de frutos e raízes (especialmente a mandioca) fornecidos pela própria natureza, e praticavam a caça e a pesca. Todos os indígenas brasileiros conheciam e utilizavam o fogo, tanto para o preparo de alimentos, quanto para se aquecer e defender-se. Com relação ao preparo, os alimentos eram assados, tostados e em poucos casos cozidos ou fervidos. Os ameríndios aqueciam as bebidas antes de servi-las mesmo que estas já tivessem sido fervidas anteriormente, prática que segundo Cascudo, criou o conceito de que “comida quente é que sustenta a gente” (Cascudo, 1967, p. 85-86).

Os alimentos eram assados principalmente acima de pedras, em espetos, vasilhames, forno subterrâneo ou moquém (espécie de grelha de madeira utilizada para conservar os alimentos). O uso de uma ou outra técnica de preparo variava de acordo com as características de cada povo e de cada região. Em meados de 1500 os tupiniquins paulistas fabricavam a farinha de mandioca com a qual negociavam com os portugueses utilizando-se da *Iapuna*, um forno feito de barro, para cozer a farinha. Com relação a fabricação do forno e de outros utensílios e vasilhames, Cascudo (1967) aponta que era um trabalho principalmente das mulheres (1967, p. 86-90).

Os derivados da mandioca, principalmente a farinha, agradaram o paladar português e seu consumo não se restringiu apenas ao território americano, estando presente nas embarcações durante as viagens e sendo exportada também para as colônias africanas, “a farinha é a camada primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira. Todos os

elementos são posteriores [...]” (Cascudo, 1967, p. 96). De acordo com o autor nos primeiros anos o alimento de destaque foi a mandioca, o milho ganhou espaço apenas a partir da junção das culinárias indígena, africana e portuguesa, ou seja, ao longo do processo de colonização (1967, p. 117).

A mandioca, segundo Cascudo era valorizada também pelas lendas que indicavam sua origem sobrenatural, nos revelando que esse elemento possuía para além da função alimentícia um significado religioso. Ainda com relação ao cardápio indígena, Cascudo (1967) ressaltou o papel da banana, um elemento que apesar de não ser nativo, era apreciado por todos, e entre os indígenas sua falta denunciava o isolamento de um grupo em relação a outros (1967, p.124). Destacou ainda o mingau e o pirão, como frutos da junção entre técnicas portuguesas e materiais brasileiros, evidenciou o incremento do sal pelo português, algumas pimentas utilizadas por africanos e indígenas e também bebidas fermentadas (Corção, 2014, p. 60-61).

Além de apresentar alguns hábitos alimentares, Cascudo (1967) revela um pouco sobre as diferenças de comportamentos entre indígenas e estrangeiros:

“Não tinham horário para comer. Possível. Comia a tôda a hora o homem que não ia caçar, pescar, derrubar mato para a roça, ou guerrear. Ficava farejando panelas e tachas onde os beijos aloiravam [...] Nenhuma conversa e muita surpresa quando os estrangeiros falavam comendo” (1967, p. 151)

De acordo com Cascudo (1967), entre 1600 e 1800 as revoltas e fugas indígenas para outras regiões do país, especialmente para o Norte e o contato com outros povos contribuíram para um ininterrupto processo de aculturação. A partir disso, destaca alguns alimentos que herdamos dos indígenas, dentre eles a paçoca (feita a partir da carne assada e da farinha de mandioca), a moqueca e outros:

“Herdamos do indígena as bases da nutrição popular, os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão, decisivos na predileção cotidiana brasileira. "Acompanhantes" indispensáveis. Ou constituindo, sozinhos, a refeição humilde” (1967, p. 163)

Quanto as contribuições africanas, Cascudo (1967) destaca duas principais: o leite de coco e o cuscuz. O africano vindo de Moçambique foi o responsável por trazer a técnica de extrair o leite do coco e adicioná-lo aos alimentos. Já o cuscuz, alimento típico de regiões da África setentrional como Egito e Marrocos, conhecido e apreciado pelos portugueses antes mesmo de ser trazido ao Brasil, era originalmente preparado a partir do arroz, da farinha de trigo ou do sorgo (planta de origem africana). É somente na América que passa a ser feito a

partir do milho. Apesar de dar um destaque a esses dois elementos, afirma que foi a banana “a maior contribuição africana para a alimentação brasileira, em volume, difusão e uso” (1967, p. 200-244)

Cascudo (1967) mostra, a partir de documentos do Engenho de Sergipe do Conde, a dieta de uma comunidade rural habitada por diversas classes sociais durante o século XVII. A base da alimentação de todos era composta principalmente por carne de vaca, porco, ovos, peixes, farinha, bacalhau e frango (1967, p. 211). Além dos alimentos mencionados, Cascudo chama atenção para os “elementos aculturados”:

Vamos vendo a presença de elementos aculturados, a persistência indígena ou reinol na ementa das refeições cotidianas. E a parafernália doméstica para a cozinha, copa e sala, toalhas, copos, potes, jarras, "coquo para tirar água", aquamanil, lençóis, esteiras para os escravos, louça de estanho, vidrada, branca, de Lisboa, de barro vermelho, os temperos diários, os regalos ocasionais para o paladar português, vinho de Portugal e das Canárias, marmelada, queijos flamengos ou do Alentejo, aguardente, da terra e do Reino [...] (1967, p.210)

Quanto ao português, este teria sido o responsável por valorizar o sal e o açúcar e revelá-los aos africanos e indígenas do Brasil (Cascudo, 1967, p. 268). Foram os responsáveis por trazerem bananais, coqueiros, arroz, diversos tipos de carnes, especiarias como alecrim, canela, cravo-da-índia e erva doce (Alessi, 2006, p. 329). Contribuíram também com a técnica, modificando o modo de preparo de alguns alimentos, especialmente aqueles feitos a partir da mandioca, lhes agregando ingredientes como ovos e leite de vaca. A galinha trazida pelos portugueses também foi amplamente negociada, no entanto seu consumo era algo ocasional. Algumas indígenas criavam galinhas e vendiam os ovos aos viajantes, mas não as utilizavam para consumo próprio; em contrapartida o ovo estava presente em diversos pratos indígenas (Cascudo, 1967, p. 268- 279).

Uma outra contribuição foi o doce. A doceria portuguesa, que já estava firmada antes mesmo do aparecimento do açúcar, graças a contribuição árabe, utilizava-se do mel de abelhas no preparo de doces, no entanto com a produção de açúcar no Brasil a doçaria ampliou-se (Cascudo, 1967, p. 336-337). Um dos elementos de destaque foi o bolo, pois este, segundo Cascudo (1967) possuía uma função social indispensável para os portugueses.

Nunca um brasileiro dispensou o adoçar a boca depois de salgar o estômago. Muito mais de sessenta por cento dos bolos e doces portugueses seguem no Brasil uso e abuso no plano do consumo (1967, p, 345)

As negras doceiras, personagens que vendiam quitutes em tabuleiros andando pelas ruas ou em pontos fixos, são exemplos que evidenciam o gosto brasileiro pelo doce. Esses tabuleiros eram repletos de pão-de-ló, mingaus, canjicas, broas etc. (Freyre, 2006, p. 543).

Freyre concorda em grande parte com as contribuições indígenas mencionadas por Cascudo, destacando assim como ele o caju, a cultura do mamoeiro, do araçazeiro e da mandioca: “Foi completa a vitória do complexo indígena da mandioca sobre o trigo: tornou-se a base do regime alimentar do colonizador” (2006, p. 190-198). Evidenciou ainda, o papel das distintas culturas na formação da culinária nacional:

Na tapioca de coco, chamada molhada, estendida em folha de bananeira africana, polvilhada de canela, temperada com sal, sente-se o amálgama verdadeiramente brasileiro de tradições culinárias: a mandioca indígena, o coco asiático, o sal europeu, confraternizando-se em um só e delicioso quitute sobre a mesma cama africana de folha de bananeira (2006, p. 193)

Quanto a contribuição africana, Freyre (2006) afirma que se deu principalmente pela introdução do azeite-de-dendê, da pimenta malagueta, do quiabo, pelo maior uso da banana e pelos diferentes modos de preparo da galinha e do peixe. Os alimentos preparados no Brasil, fossem de origem portuguesa ou indígena passaram por modificações através do incremento de temperos ou uso de técnicas africanas; alguns exemplos disso, são a farofa, o quibebe e o vatapá (2006, p. 542). Para Freyre, de todas as contribuições africanas os pratos que mais triunfaram foram o caruru e o vatapá, presentes ainda hoje na culinária baiana.

Além da contribuição na inserção de determinados hábitos alimentares, Freyre (2006) nos mostra a presença da herança portuguesa também na relação entre o alimento e a religião católica. Alguns rituais feitos afim de evitar inundações nas lavouras, rezas para evitar pragas nas plantações e até mesmo o São João -feira agrícola lembrada por suas comidas típicas (canjica, pamonha e bolo) – são exemplos disso (p. 328-329). Uma outra contribuição está na nomenclatura de alguns pratos da culinária colonial brasileira, especialmente doces e quitutes. De acordo com Freyre, carregavam a influência portuguesa dos estímulos ao amor e a fecundidade, ou possuíam intenções afrodisíacas (beijinho, casadinho, língua-de-moça):

[...] suspiros-de-freira, toucinho-do-céu, barriga-de-freira, manjar-do-céu, papos-de-anjo. Eram os bolos e doces porque suspiravam os freiráticos à portaria dos conventos. Não podendo entregar-se em carne a todos os seus adoradores, muitas freiras davam-se a eles nos bolos e caramelos. Estes adquiriam uma espécie de simbolismo sexual (2006, p. 330)

4 ANTECEDENTES DOS COMPORTAMENTOS E HÁBITOS ALIMENTARES NOS DIFERENTES GRUPOS SOCIAIS DO RIO DE JANEIRO

Recorremos às análises de Pierre Bourdieu para a compreensão do conceito de grupos sociais, portanto, partimos do princípio de que as classes ou grupos são:

conjuntos de agentes que ocupam posições semelhantes e que, colocados em condições semelhantes e sujeitos a condicionamentos semelhantes, têm, com toda a probabilidade, atitudes e interesses semelhantes, logo, práticas e tomadas de posição semelhantes (2004, P. 136).

No entanto, esses grupos existem apenas teoricamente, como “produto de uma classificação explicativa”, sendo, portanto, flexíveis, e ao mesmo tempo que se constroem podem também se dissolver dependendo das relações estabelecidas (Silva, 2010, p. 14).

4. 1 Acerca da elite

Com a chegada da Corte portuguesa em 1808, nobres e não nobres vindos de Portugal somaram-se a nobres e não nobres que viviam no Rio de Janeiro e esse quadro foi tornando-se cada vez mais complexo até 1821. A família real chegou acompanhada da nobreza titulada (chamados os “grandes”), de funcionários da administração, fidalgos da casa real, oficiais de alta patente, militares entre outros. Na colônia, a nobreza mais frequente era a civil ou política, conquistada através do exercício de cargos administrativos; entre o século XVII e a primeira metade do século XVIII, existia no Rio de Janeiro uma nobreza composta por portugueses e coloniais, em que era predominante a nobreza da terra. A inserção da nobreza hereditária ou de linhagem se dá em grande número apenas em 1808. (Silva, 2010, p. 14).

Durante o século XVIII, com as reformas pombalinas, os negociantes locais acabaram enriquecendo e acumulando fortunas, em alguns casos até maiores que as dos senhores de terra, apesar de não desfrutarem dos mesmos prestígios, pois apenas a riqueza não era suficiente para torná-los nobres. Foi somente a partir da instalação da Corte no Rio de Janeiro e da aproximação com a família real que aumentaram as oportunidades de “nobilitação” dos negociantes (Silva, 2010, p. 15). Soma-se a isso, algumas medidas administrativas tomadas por Dom João VI, dentre elas a abertura dos portos e o incentivo a entrada de estrangeiros no território através da concessão do direito a datas de terras, assim como era concedido aos súditos portugueses (Gagliardo, 2011, p. 91). Podemos observar que as mudanças mais

significativas nos grupos mais abastados do Rio de Janeiro ocorrem a partir das primeiras décadas do século XIX.

Ao longo dos séculos XVII e XVIII, o centro da cidade era habitado por aristocratas, negociantes, altas e baixas patentes militares, funcionários da burocracia civil, membros da hierarquia do clero, comerciantes, artesãos, traficantes de escravizados, indígenas, africanos escravizados e outros. Conviviam num mesmo ambiente- embora cada um com suas especificidades- diversos grupos (Lima, 2018, p. 353)

De acordo com Freyre (2006), a alimentação de grande parte dessa aristocracia e principalmente burguesia colonial era deficiente, exceto em ocasiões de festa, visto que priorizavam ostentar publicamente vestimentas, adereços de luxo ou até mesmo escravizados, a suprirem suas necessidades alimentares básicas (p. 529). Com relação ao preparo dos alimentos, desde o século XVI, as cozinhas das casas-grandes foram dominadas por africanos. Através da especialização doméstica, geralmente dois ou três indivíduos eram os responsáveis por desempenhar esse papel principalmente nos engenhos e fazendas (p. 542). Era sempre um escravizado do sexo masculino que dirigia todo o serviço na cozinha, pois durante grande parte do período colonial a mulher foi considerada como imperfeita no serviço (Edmundo, 2000, p. 351).

Considerando que “a análise dos hábitos alimentares de uma sociedade inclui necessariamente o estudo dos utensílios de cozinha e dos objetos usados no serviço de mesa” (Silva, 1977, p. 17), Peixoto e Lima (2018) afirmam que o uso individual dos pratos tornou-se regra no Rio de Janeiro colonial já a partir dos seiscentos, ao menos nas residências do centro político-administrativo da cidade, seguidos das malgas (itens acessórios no serviço de mesa) e das tigelas utilizadas para servir caldos e alimentos semelhantes.

Em sua pesquisa, as autoras verificaram que a presença de pratos individuais de faiança portuguesa, italiana, holandesa e espanhola no Rio de Janeiro, revela a disseminação de comportamentos que estavam surgindo na Europa durante o século XVII, aqui na Colônia, visto que durante o século XVI ainda não existiam peças individuais. Nesse período, os alimentos sólidos eram colocados em rodela de pão e as sopas em caldeirões coletivos, ingeridas com o auxílio de conchas (Peixoto e Lima, 2018, p.13). De acordo com Algranti, a mesa no geral era modesta e com pouco refinamento:

[...] 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 [...]. (2016, p. 37)

O uso do garfo, elemento considerado uma peça modernizadora dos hábitos à mesa das elites no século XVIII, a faca, elemento que suscitava medo por lembrar atos de violência e a colher, já compunham faqueiros das famílias mais abastadas (Algranti, 2016, p. 40). Essas peças foram encontradas por Algranti, no inventário de um casal que possuía oitenta e um escravizados e dispunha de uma enorme fortuna. Segundo a autora, esses artefatos eram ostentados e utilizados afim de demonstrar maior sofisticação à mesa e ao que tudo indica eram heranças transmitidas de geração em geração. De acordo com Edmundo (2000) esses utensílios não estavam presentes em todas as casas graças ao seu alto custo devido ao fato de que Portugal não possuía uma indústria e a inglesa não era acessível a todos (2000, p. 356).

Durante a segunda metade do século XVIII, a elite consumia diversos produtos importados da Europa, especialmente o trigo e o vinho, - gêneros substituídos por outros disponíveis no mercado, durante períodos de carestia. No consumo diário, estavam presentes o arroz, consumido tanto pelos grupos mais abastados quanto pela população mais pobre, carnes de porco, gado, peixes e aves (fresca ou salgada), feijão, farinha, legumes e frutas. O acesso e consumo desses produtos dependia do circuito de abastecimento e do nível social de cada indivíduo (Algranti, 2016, p. 22-30).

De acordo com Lima, o sistema alimentar do Rio de Janeiro seiscentista e setecentista era organizado da seguinte maneira:

Feita a escolha, os gêneros podiam ser obtidos em armazém de secos e molhados nas proximidades [...]; as carnes, matadouro e no açougue que ficava nas vizinhanças do terreno. O processamento das comidas, feito nas panelas de barro, e sua apresentação à mesa e consumo nas travessas e pratos de louça, respectivamente [...] (2018, p. 353)

O consumo da carne bovina era maior que o de aves, peixes, suínos e ovinos, sendo os cortes macios mais caros e pouco acessíveis aos grupos menos abastados. A culinária era rica em sopas, caldos, guisados e ensopados nos quais as carnes mais duras poderiam ser encontradas. As faianças portuguesas estavam presentes na maior parte das mesas brasileiras durante esse período, enquanto as porcelanas orientais e faianças de outras partes da Europa, como Itália, Holanda e Espanha eram privilégios de poucos graças ao seu valor elevado; quanto aos recipientes utilizados no armazenamento e preparo dos alimentos, carregavam traços tanto portugueses quanto africanos (Lima, 2018, p. 353-355).

4. 2 Acerca da população escravizada

Nas áreas urbanas, a população escravizada ocupava-se de diversas atividades, dentre elas o trabalho nas cozinhas e a produção de manufaturas como a cerâmica. No Rio de Janeiro setecentista, os escravizados africanos foram os principais responsáveis pela produção de recipientes cerâmicos de uso culinário. Esses objetos continham muitos referenciais culturais africanos e possuíam traços utilizados geralmente por grupos da África central, região de origem da grande maioria dos escravizados que viviam no Rio de Janeiro (Souza e Lima, 2018, p. 321-322).

Com relação a alimentação dos escravizados negros, Cascudo afirma que de maneira geral, variava de acordo com a atividade que eles desempenhavam. Ou seja, considerando que haviam escravizados dos engenhos de açúcar, das fazendas de gado, da mineração, dos cafezais e escravizados urbanos, os produtos da dieta e os horários das refeições variavam de acordo com a região (1967, p. 222). De modo geral, a dieta africana era semelhante à das classes mais humildes, porém com uma regularidade diária e com algumas possibilidades de melhorias em ocasiões festivas. Consumiam principalmente a carne seca ao invés da carne fresca, farinha, milho, peixe, alimentos mais cozidos que assados, ao contrário dos indígenas, além de temperos vegetais da cozinha portuguesa. (1967, p. 238). Quanto aos escravizados cariocas:

[...] poderiam ter uma dieta potencialmente rica em proteína animal, que deveria suprir suas necessidades proteicas, bem como de sais minerais e vitaminas. Embora o leite fosse escasso no início do século, os laticínios, primariamente de cabras e vacas, tornaram-se cada vez mais disponíveis no século XIX. Porém, muitos tinham de ser importados, e eram então caros e inacessíveis aos escravos (Karasch, 2000, p, 199).

Em análise de restos faunísticos, Locks e Lima (2018), constataram que no Rio de Janeiro, a cabeça de boi foi um alimento destinado a prisioneiros e africanos ao longo da segunda metade do século XVIII e primeira metade do século XIX. De acordo com as autoras, essa parte do animal, pode ter sido uma alternativa, considerando a dificuldade enfrentada por escravizados negros na obtenção de carne fresca, que lhes era negada devido ao seu alto custo (2018, p. 311-312).

Durante o período colonial, os escravizados que dependiam apenas de seu senhor para conseguir se alimentar, possuíam uma dieta restrita e em muitos casos insuficiente para as funções por eles desempenhadas. A base da dieta, era a farinha de mandioca e peixe seco, ou seja, era carente de outros elementos e vitaminas (Munchinski e Martins, 2021, p. 183). Entre

os séculos XVII e XVIII, principalmente nas áreas rurais, alguns senhores concediam tempo aos escravizados para trabalhar em suas próprias hortas; em muitos casos, esses escravizados preferiam cultivar seus próprios alimentos, ainda que isso significasse aumentar sua carga de trabalho, visto que os alimentos oferecidos eram insuficientes (Schwartz, 2001, p. 106). No ambiente urbano, a alimentação dos escravizados não dependia apenas dessas duas alternativas; no Rio de Janeiro haviam diversas possibilidades de abastecimento, além das escravizadas quitandeiras, já mencionadas anteriormente, que vendiam alimentos nas ruas, como frutas, verduras, legumes, especiarias e bebidas (Munchinski e Martins, 2021, p. 187).

4.3 Acerca dos povos indígenas e da população livre

Apesar de Cascudo (1967) pontuar a importância da mandioca para os povos indígenas enquanto base de sua alimentação, Leite (2007) afirma que para alguns desses povos, o milho ou a batata-doce exerceram esse papel. Ou seja, considerando as diferenças entre cada região e povo, a mandioca era para alguns algo tão novo quanto o arroz e o açúcar (Leite, 2007, p. 183). No Rio de Janeiro do século XVIII, a grande massa, composta por brancos sem regalias e escravizados e indígenas, que não dispunham do privilégio europeu, alimentava-se de maneira semelhante aos seus avós indígenas. Fazia parte de sua alimentação as papas (mingaus) misturadas ao arroz, suco de carnes e de ervas -conhecidas hoje como pirão ou angu acompanhadas da farinha seca. Consumiam também uma variedade de carnes de caça, como a carne de tatu, de capivara e jacu, além do peixe que quando não era consumido após ser assado em espeto era preparado em conserva para os dias seguintes por meio do moquéim, em calor lento (Edmundo, 2000, p. 333-335). De acordo com Edmundo,

A cozinha do povo era, assim posto, no fundo, a cozinha tamoia, que a colonização ia, embora aos poucos, transformando. Paçocas, pirões, farófias, canjicas, angus, beijus, peixe e caça supriam a mesa do povilêu carioca. Não se levava muito em conta a vianda da terra: o boi, o carneiro, o porco e a própria cabra. Assim comia a gente do país, regaladamente, gostosamente, dando largas ao seu apetite [...] entre goles da boa linfa da terra ou da aguardente de cana (2000, p. 335).

Durante as refeições não existia tanto conforto. As pessoas geralmente sentavam-se em torno de mesas simples, em bancos, banquetas ou comumente em assentos improvisados por caixotes e tábuas e não raro, alimentavam-se no mesmo recipiente, duas pessoas. O uso de talher, como mencionado anteriormente, não havia se disseminado por toda a população,

menos ainda o uso de guardanapos, no entanto, as toalhas de mesa já eram um item popular (Edmundo, 2000, p. 353- 355).

Os horários das refeições estavam divididos da seguinte maneira: almoço às sete, jantar do meio-dia até as treze horas, ceia das dezessete às dezoito e merenda fora das horas das refeições habituais. Nesses momentos o dono da casa sentava-se à cabeceira da mesa e era o responsável por servir. De maneira geral não existia o hábito de conversar durante as refeições e comia-se muito e depressa. (Edmundo, 2000, p. 356).

5 IMPACTOS DA TRANSFERÊNCIA DA CORTE NOS COMPORTAMENTOS E HÁBITOS ALIMENTARES

De acordo com Gagliardo, a partir do desembarque da Corte portuguesa no Rio de Janeiro iniciou-se um projeto civilizatório na cidade, cuja referência eram os padrões das sociedades europeias consideradas mais desenvolvidas. Dessa maneira a população precisou passar pela normatização de hábitos e comportamentos, que deveriam ser adequados ao modelo de sociabilidade cortesã (2011, p. 135).

Durante a primeira metade do século XIX, a instalação dessa sociedade e “sociabilidade de corte” no Rio de Janeiro desencadeou o *processo civilizador*, através da europeização dos hábitos da população (Barra, 2006, p. 44-49). A chegada da corte lusa “convocou uma modificação estrutural nas elites locais, formando, junto à sociedade cortesã carioca, novos moldes necessários à conduta de um séquito nobre no Brasil do período” (Viana Jr. 2019, p. 11).

Nesse contexto, chegaram a Corte os manuais de civilidade pedagógicos e cortesãos. Enquanto os primeiros eram voltados à educação de jovens que frequentavam as escolas públicas primárias, os segundos voltavam-se à etiqueta da corte -indispensável à perpetuação da hierarquia social- e a da sociedade (Rainho, 1995, p. 141- 146). Segundo esse autor,

a civilidade mostrava-se como um meio de clivagem social, cujos instrumentos eram a maneira de falar, de comer, de andar, entre outras. Era ela que conferia aos gestos, ao discurso, aos comportamentos em geral, uma propriedade distintiva, transformando-se em insígnia da 'boa sociedade no século XIX (1995, p. 148).

De acordo com Barra, essa tentativa acabou apresentando algumas limitações: durante a primeira metade do século XIX a escravidão atingia seu auge no Rio de Janeiro, graças ao

aumento da população branca e consequentemente da demanda por escravizados. Isso acabou dividindo a cidade em duas formas de sociabilidade, de um lado aqueles que aderiam a sociabilidade da corte e os hábitos europeus e do outro a grande massa - negros, mestiços, pobres e homens livres- que fazia parte da sociabilidade da cidade (Barra, 2015, p. 795). Como e em que medida esses grupos sofreram impactos nos comportamentos e hábitos alimentares durante esse período é o que buscaremos compreender.

Em análise de componentes do sistema alimentar em um conjunto de casas pertencentes a pessoas comuns na primeira metade do século XIX, Sene *et al.* (2018) constataram que em razão da abertura dos portos em 1808, e o fim do pacto colonial houve uma transformação considerável no aparato de serviço de mesa. Se nos séculos anteriores foram as faianças portuguesas que predominaram na maioria das casas, estas foram substituídas pelas faianças finas inglesas, de tal maneira que as faianças de Portugal acabaram desaparecendo dos registros arqueológicos do século XIX.

Os antigos pratos fundos portugueses foram pouco a pouco cedendo lugar aos pratos rasos ingleses, apesar desse processo não ocorrer de maneira uniforme; constatou-se que durante a primeira metade do século XIX, mesmo com essa mudança houve o predomínio de formas fundas devido a manutenção nas refeições de sopas, cozidos, ensopados, e guisados tal qual no século anterior, indicando que no segmento das louças conviveram lado a lado inovação e conservação. Da mesma maneira, perderam espaço as louças de barro de influência portuguesa ou importadas de Portugal, no preparo dos alimentos. Os recipientes utilizados mantiveram os traços e formatos globulares do século anterior, atribuídos às mulheres vindas do centro-oeste africano. (Sene; Morgado; Locks; Lima, 2018, p. 369-370).

Com relação ao consumo de alimentos, especialmente as carnes, as autoras verificaram que manteve-se o mesmo perfil do século anterior, porém com o predomínio de bovinos, e em menor escala suínos, aves, caprinos, peixes e outros (Sene; Morgado; Locks; Lima, 2018, p. 370). Durante esse período o consumo da carne fresca ou carne “verde” foi relativamente alto; o gado partia de regiões interioranas e percorria longas distâncias até chegar a Corte e ser abatido. De acordo com Viana Jr. (2022), na Europa do mesmo período os cortes de carnes e miúdos bovinos ganharam cada vez mais espaço nas refeições, estando presentes em grande parte dos manuais de cozinha utilizados pelos cozinheiros e cortesãos que atuavam nas diversas cortes. No Brasil, a carne fresca não foi um elemento de consumo popular, e com o passar do tempo tornou-se cada vez mais seletivo. Aqui ela foi um elemento de distinção, sendo consumido quase que exclusivamente pelos grupos mais abastados (2022, p. 96-102).

Ainda segundo o autor, o aumento na circulação e consumo desse item estava relacionado a entrada de estrangeiros no Rio de Janeiro, visto que fazia parte dos hábitos alimentares desses grupos (Viana Jr. 2022, p. 103). O consumo e o abastecimento de alimentos na Corte sofreram diversos impactos com a abertura dos portos:

[...] o leque de opções no fornecimento interno de mercadoria se tornou ainda mais amplo, principalmente a partir do que escoava do porto de Liverpool. A internacionalização do abastecimento da capital – e da Colônia, de modo geral – passou a contar com uma clara influência inglesa (Junior, 2022, p. 111)

Durante esse período o Rio de Janeiro apresentava-se como principal centro político do Brasil e polo econômico, devido a sua função portuária e financeira, o que acabou atraindo um elevado número de pessoas. O número de habitantes que em 1799 era de aproximadamente 43 mil pessoas, atingiu 60 mil em 1808 e 90 mil em 1819 (Silveira, 2012, p.136). A chegada da Corte trouxe consigo uma preocupação adicional com o abastecimento da cidade, considerando que esse crescimento populacional ampliou a demanda por alimentos. A partir disso, houve um aumento no fluxo da entrada de gêneros alimentícios vindos do mercado interno e externo (Marcondes, 2001, p. 41-45).

Houve também a entrada de objetos do serviço de mesa a fim de atender às normas de etiqueta. Nas mesas das elites da Corte, Algranti destaca a presença de alguns componentes indispensáveis às refeições, dentre eles as baixelas de prata (elementos que compunham o serviço de mesa, nos quais eram servidos os alimentos), toalhas de mesa e artigos de copa, possivelmente fabricados na França e na Inglaterra (2017, p. 14-16). Segundo a autora,

Assim, é possível dizer que os objetos de luxo destinados ao serviço de mesa da Corte joanina, no Rio de Janeiro, resultavam de um circuito comercial e de comunicação que interligava diferentes impérios coloniais (português, inglês, francês), os quais se estendiam por três continentes: Europa, Ásia e América (2017, p. 16)

Além desses elementos, o serviço de mesa contava com itens para servir os alimentos, tanto líquidos quanto sólidos, tais como travessas, bules e terrinas; itens para o consumo, ou seja, os talheres e pratos; objetos para iluminação, higiene e decoração (indispensáveis no serviço de mesa das elites), tais como castiçais, jarros e bacias, além da roupa de mesa. Ao que tudo indica esses elementos eram utilizados em uma mesa servida à francesa: “os alimentos eram oferecidos em duas ou três mesas sucessivas cobertas com travessas de

alimentos de vários tipos” (Algranti, 2017, p. 17-18). Nesse sentido as refeições já eram feitas individualmente, a partir da utilização de tal aparato:

“[...] a colher, o garfo e a faca associam-se num talher individual, colocado junto ao prato de cada conviva e os cabos das três peças uniformizam-se através de uma decoração idêntica” (Algranti, 2017, p. 20).

Segundo Algranti (2017), o uso de objetos de prata estrangeiros e porcelana chinesa eram indispensáveis nas cerimônias e celebrações realizadas na nova sede da Casa Real Portuguesa. O luxo das peças e o serviço de mesa, ou seja, a organização de todos os elementos envolvidos na ocasião, eram utilizados a fim de evocar a grandiosidade dos anfitriões. Podemos observar como a comensalidade nesse contexto, estava ligada a necessidade de demonstrar poder e diferenciar-se dos demais através da ostentação não apenas dos objetos luxuosos, mas também dos hábitos e comportamentos formados a partir das normas de etiqueta dessa elite.

Para Viana Jr. (2022), o surgimento de novos hábitos alimentares estava diretamente ligado às demandas produzidas e trazidas pela elite lusa ao Rio de Janeiro. Esse pequeno grupo foi responsável por eleger determinados comportamentos e normas à mesa. O hábito de lavar as mãos antes das refeições, por exemplo, esteve ligado às práticas e normas portuguesas desde o início da época moderna, sendo observado pelos viajantes que estiveram no Brasil durante esse período principalmente na casa dos mais abastados, nos revelando a preocupação da elite em seguir as normas de civilidade adotadas pela Metrópole (Novais e Souza, 2012, p. 126).

Em 1811, ainda na tentativa do processo civilizador, houve a criação do Horto Botânico no Rio de Janeiro. Passou-se então a cultivar uma variedade de especiarias tais como, cravo-da-índia, pimentas, canela e noz moscada, além de uma infinidade de árvores frutíferas. Nesse contexto, ganhou espaço mais um hábito como parte desse verniz civilizatório: o de tomar chá (Viana Jr, 2022, p. 137).

Com relação aos hábitos alimentares da sociedade carioca, Silva (1977) em *Cultura e Sociedade no Rio de Janeiro (1808-1821)*, analisou a partir dos registros de Debret os quatro tipos de refeições de acordo com o nível social dos indivíduos: a do homem abastado, a do artífice (trabalhador), a do pobre, a do escravizado e a do mendigo.

De acordo com os registros, o jantar daqueles mais abastados começava com um caldo acompanhado de variadas espécies de carnes e verduras; ao lado um prato de escaldado (apresentado por Debret como substituto do pão), uma substância farinhenta meio líquida, a

qual se comia uma colherada à medida em que se alternavam os alimentos; em seguida era servida a galinha com arroz. As saladas e laranjas faziam parte do cardápio a fim de acalmar o paladar, pois todas as iguarias eram servidas com molhos picantes. Como sobremesa geralmente eram servidos bolo de arroz com canela, queijo-de-minas ou da Holanda e Inglaterra, frutas diversas, vinhos e café (Silva, 1977, p. 13).

O jantar dos trabalhadores em geral, era bem diferente. Geralmente continha um pedaço de carne-seca cozida com feijão preto, acompanhada da farinha de mandioca. Em alguns casos, uma porção de lombo assado ou peixe e como sobremesa banana ou laranja. Quanto ao pobre ou escravizado, de acordo com a autora, o registro de Debret restringiu-se a farinha seca e frutas como bananas ou laranjas. Para Silva (1977) exagerados ou não, estes "modelos" de Debret constituíram um exemplo de uma tentativa sistemática de relação entre grupos sociais e hábitos alimentares (Silva, 1977, p. 14). Podemos observar que os hábitos alimentares estiveram associados a condição financeira do indivíduo.

A alimentação não se restringia apenas ao âmbito privado, pois durante esse período a cidade já contava com as chamadas casas de pasto, além de botequins, cafés e confeitarias. Quanto a diferença entre os dois primeiros, Silva (1977) destaca que enquanto as casas de pasto serviam refeições como almoço e jantar e estavam ligadas a outros comércios, como hospedaria, loja de bebidas e café, os botequins geralmente serviam petiscos e ofereciam distrações como jogos. Normalmente os donos desses comércios divulgavam seus negócios na *Gazeta do Rio de Janeiro* através de anúncios que ganhavam cada vez mais um teor publicitário (1977, p. 14-17).

De acordo com Viana Jr. (2022), entre 1808-1821 as principais modificações observadas nos hábitos alimentares foram: o uso de técnicas estrangeiras no preparo da carne de porco e de seus subprodutos – gordura e embutidos- além da importação em maior escala desses itens; importação também de gêneros vegetais tais como, sementes de nabos da Suécia, sementes de repolho, salsa, couve, brócolis, espinafres, alfaces entre outros, devido a valorização do ingrediente fresco, característica do período moderno europeu; no âmbito das bebidas consolidou-se o chocolate, o café e os chás; ganhou destaque também a doçaria, especialmente de doces europeus, como os de damasco, figo, pera e pêssago, comercializados no Rio de Janeiro, apenas após a transferência da Corte (P. 54- 57).

A vinda da Corte ao Rio de Janeiro bem como sua estadia durante o período aqui analisado, ocasionaram uma série de modificações na sociedade da época. Como observado, no que se refere aos comportamentos e hábitos alimentares, deram os primeiros passos às mudanças que viriam a ocorrer apenas nas décadas seguintes:

Embora passando por grandes transformações em vários níveis e já se deixando permeiar pelos valores franco-ingleses em ascensão, no nível das práticas alimentares cotidianas essa ambivalente sociedade em transição parece ter conservado predominantemente, na primeira metade dos oitocentos, as tradições culinárias dos colonizadores, das quais só viria a se libertar de meados do século em diante (Sene, Morgado, Locks e Lima, 2018, p. 370)

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os hábitos e comportamentos alimentares dos indivíduos são consequências de um longo processo social e cultural que envolve trocas entre diferentes culturas. Observamos que nossos comportamentos à mesa são resultados da disseminação de modos refinados, num movimento que ocorreu de “cima para baixo” e se desenvolveu a partir da repressão de comportamentos considerados rudes.

Miscigenados e firmados já nos anos 1700, a partir da junção das culturas indígenas, negras e branca, os comportamentos e hábitos alimentares brasileiros, sofreram modificações, substituições e inclusões significativas, durante o início do século XIX, enquanto consequência da transferência da Corte para o Rio de Janeiro. Foi nesse local, onde observamos as primeiras mudanças, que viriam a se disseminar por grande parte do território ao longo do século.

No Brasil, verificamos que os comportamentos e hábitos alimentares na maior parte dos grupos sociais, foram muito semelhantes durante os primeiros séculos de colonização, mas que isso modificou-se, principalmente a partir da segunda metade do século XVIII, se fortalecendo ainda mais no início do XIX, quando grupos mais abastados procuraram aproximar-se dos comportamentos e hábitos europeus, passando pelo processo civilizador e seguindo as normas de etiquetas presentes nos manuais. Além disso, possuíam uma maior facilidade de acesso a elementos importados, tanto na sua alimentação quanto nos itens de suas cozinhas.

Em contrapartida, os grupos menos abastados, desenvolveram seus hábitos e comportamentos alimentares a partir daquilo que tinham acesso e dos conhecimentos adquiridos em seus territórios no caso dos escravizados africanos, ou de seus antepassados indígenas e portugueses. Esses grupos também foram impactados, ainda que indiretamente, pelas mudanças ocorridas no início do século XIX.

Os impactos causados pela chegada da Corte Portuguesa foram observados principalmente nos grupos mais abastados. Destacamos: a mudança nos comportamentos à

mesa em decorrência do projeto civilizatório iniciado na cidade, cuja referência eram os padrões europeus; o aumento no consumo da carne bovina fresca, graças a entrada de estrangeiros no território; o aumento no fluxo da entrada de alimentos do mercado interno e externo, bem como a entrada de objetos do serviço de mesa importados, como as pratarias francesas e inglesas e a porcelana chinesa; a criação do Horto Botânico e o cultivo de especiarias; a consolidação dos hábitos de tomar chá, café e chocolate, assim como a realização das refeições fora de casa, nas confeitarias da cidade; o aumento do uso de técnicas estrangeiras no preparo dos alimentos; a importação de diversos alimentos da Europa e a valorização do ingrediente fresco.

A partir da bibliografia analisada podemos afirmar que durante esse período, os impactos nos grupos menos abastados não foram tão significativos quanto na elite, exceto as transformações no aparato de serviço de mesa, a partir da substituição das faianças portuguesas pelas louças inglesas, observadas na maior parte das casas independente da condição social. Dessa maneira, abrimos caminhos para pesquisas futuras que possam dar continuidade a temática, estudando esses grupos, que talvez por escolha própria tenham mantido seus próprios hábitos e comportamentos como uma forma de resistência a tentativa civilizadora europeia.

REFERÊNCIAS

- ALESSI, Neiry Primo. Conduta alimentar e sociedade. **Medicina**, Ribeirão Preto, v. 39, n. 3, p. 327-332, set. 2006. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/387/388>. Acesso em: 27 dez de 2024.
- ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: diversidade de fontes e possibilidades de abordagens. **Varia História**, Belo Horizonte, v. 32, n. 58, p. 21-51, Jan/abr 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/vh/a/zJrz7vyCXrGCcMfqjpg7dqL/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 04 Jan 2025.
- ALGRANTI, Leila Mezan. Em torno da mesa do rei: artefatos, convivialidade e celebração no rio de janeiro joanino. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, [S.L.], v. 25, n. 1, p. 13-34, abr. 2017. Universidade de São Paulo, Agência USP de Gestão da Informação Acadêmica (AGUIA). <http://dx.doi.org/10.1590/1982-02672017v25n0101>.
- ARAUJO, Andrea V. **A escala de aculturação integral**: Um olhar integral em aculturação e satisfação com a vida em imigrantes. 2017. 188 f. Tese (Doutorado em Psicologia) - Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2017. Disponível em: <https://tede2.pucgoias.edu.br/bitstream/tede/3887/2/Andrea%20V.%20Araujo.pdf>. Acesso em: 14 dez 2024.
- ALTOÉ, Isabella Machado; AZEVEDO, Elaine de. Práticas alimentares e as negociações identitárias na atualidade. In: **III Seminário de Ciências Sociais** - PGCS UFES. Vitória: Pges Ufes, 2018. v. 3, p. 1-12. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/scs/article/view/21723>. Acesso em: 12 dez 2024.
- BARRA, Sérgio Hamilton da Silva. **Entre a Corte e a cidade**: o rio de janeiro no tempo do rei (1808-1821). 2006. 156 f. Dissertação (Mestrado em História) - Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: <http://www.dominionpublico.gov.br/download/texto/cp040449.pdf>. Acesso em: 02 Jan 2025.
- BARRA, Sérgio Hamilton da Silva. A cidade Corte: o rio de janeiro no início do século XIX. In: **1º Colóquio Internacional de História Cultural da cidade**, 1., 2015, Porto Alegre. p. 791-805. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/gthistoriaculturalrs/55CDSergiohamiltondasilvaBarra.pdf>. Acesso em: 16 Jan 2025.
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Difel, 1989.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Paraná, n. 42, p. 71-80, 2005. Disponível em: <https://culinariac5.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/02/henrique-carneiro-comida-e-sociedadesignificados-sociais-na-histc3b3ria-da-alimentac3a7c3a3o.pdf>. Acesso em: 13 dez 2024.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

COSTA, Célio Juvenal; MENEZES, Sezinando Luiz. Norbert Elias e a teoria dos processos civilizadores. **HISTEDBR On-line**, Campinas, n. 53, p. 238-262, 2013. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/histedbr/article/view/8640203/7762>. Acesso em: 10 dez 2024.

CORÇÃO, Mariana. **Câmara Cascudo, o “provinciano incurável”**: desvendando os caminhos de história da alimentação no Brasil. 2014. 267 f. Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2014.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995.

PINHEIRO FILHO, V. Raimundo. Comidas e cozinha na cultura sertaneja: assado e presente no interior da Bahia. **Fronteiras**: Revista de História, Dourados, v. 21, n. 38, p. 223-238, dez. 2019.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e Senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 51. ed. São Paulo: Global, 2006.

GAGLIARDO, Vinicius Cranek. **UMA “PARIS DOS TRÓPICOS”?**: perspectivas da europeização do Rio de Janeiro na primeira metade do oitocentos. 2011. 147 f. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Franca, 2011. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/server/api/core/bitstreams/5eb81eee-33f6-4c9f-a798-f52a0068807e/content>. Acesso em: 02 Jan 2025.

GARINE, Igor de. Alimentación, cultura y sociedad. **El Correo**: El hombre y lo que come, Paris, v. 7, n. 5, p. 4-9, maio 1987. Mensal. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000073102_spa/PDF/073178spao.pdf.multi.named_dest=73102. Acesso em: 11 dez 2024.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta S. Garcia. O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar. **Revista Mangút**: Conexões Gastronômicas, Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 162-175, jun. 2023.

JACOB, Michelle. Alimentação e cultura: para nutrição. Recife: Nupeea, 2021. 230 p. Disponível em: <https://nutrir.com.vc/horta/JacobCultura.pdf>. Acesso em: 12 dez 2024.

CLARA JUNIOR, V. Fernando Santa. A corte joanina no Rio de Janeiro Oitocentista: notas de pesquisa. **Diálogos Sobre a Modernidade**, Vitória, v. 4, n. 4, p. 41-62, fev. 2022. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/modernidade/article/view/37462>. Acesso em: 23 Jan 2025.

CLARA JUNIOR, V. Fernando Santa. **Rituais cortesãos e cultura alimentar**: elite e cozinha de corte no período joanino (1808-1821). 2022. 327 f. Tese (Doutorado História) - Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2022.

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

KOSTER, Henry; CASCUDO, Luís da Câmara (org.). **Viagens ao Nordeste do Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1942. 221 v.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

LEITE, M. S. Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena. In: BARROS, D. C., SILVA, D. O., and GUGELMIN, S. Â. (orgs.). **Vigilância alimentar e nutricional para a saúde Indígena** [online]. Vol. 1. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007, p. 180-210. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/fyyqb/pdf/barros-9788575415870-09.pdf>. Acesso em: 10 Jan 2025.

LIMA, Romilda de Souza; NETO, José A. Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**, v. 10, n. 3, p. 507- 522. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/16072/13748>. Acesso em: 10 dez 2024.

LIMA, Tania Andrade. Interpretando o conjunto dos achados. **Mesas Luso-Brasileiras: alimentação, saúde & cultura**, Paraná, v. 2, p. 353-355, 2018. Disponível em: <https://books.uc.pt/chapter?chapter=68102>. Acesso em: 04 Jan 2025.

LOCKS, Martha; LIMA, Tania Andrade. O sistema alimentar da cidade do Rio de Janeiro no século XVIII: um estudo arqueológico de restos faunísticos. **Mesas Luso-Brasileiras: Alimentação, saúde e cultura**, Paraná, v. 2, p. 305-318, 2018. Disponível em: <https://books.uc.pt/chapter?chapter=68099>. Acesso em: 06 Jan 2025.

LUCAS, Charlles da Fonseca. A Sociedade de Corte, segundo Norbert Elias. **Revista Educ**, Duque de Caxias, v. 1, n. 2, p. 120-123, dez. 2014. Disponível em: https://uniesp.edu.br/sites/_biblioteca/revistas/20170608150126.pdf. Acesso em: 17 dez. 2024.

MARCONDES, Renato Leite. Formação da rede regional de abastecimento do Rio de Janeiro: a presença dos negociantes de gado (1801-1811). **Topoi**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 41-71, mar. 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/topoi/a/R4MZKwSNhx7phg8GhzPYv8Q/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 17 Jan 2025.

NOVAIS, Fernando A.; SOUZA, Laura de Mello e. **História da vida privada no Brasil 1: cotidiano e vida privada na américa portuguesa**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

PEIXOTO, Sílvia; LIMA, Tania Andrade. O sistema alimentar da cidade do Rio de Janeiro no século XVIII: as louças destinadas ao serviço e consumo de alimentos. **Mesas Luso-Brasileiras: alimentação, saúde & cultura**, Paraná, v. 2, p. 333-351, 2018. Disponível em: <https://books.uc.pt/chapter?chapter=68101>. Acesso em: 04 Jan 2025.

PINHEIRO, Karina Aragão de Paula Nobre. História dos hábitos alimentares ocidentais. **Universitas: Ciências da Saúde**, Brasília, v. 3, n. 1, p. 173-190, 1 abr. 2005. Centro de Ensino Unificado de Brasília. <http://dx.doi.org/10.5102/ucs.v3i1.553>.

RAINHO, Maria do Carmo Teixeira. A distinção e suas normas: leituras e leitores dos manuais de etiqueta e civilidade - Rio de Janeiro, século XIX. **Acervo**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 1-2, p. 139-152, 1995. Anual. Disponível em: <https://revista.an.gov.br/index.php/revistaacervo/article/view/244/244>. Acesso em: 22 Jan 2025.

SCHWARTZ, Stuart B. **Escravos, roceiros e rebeldes**. Barueri: Edusc, 2001.

SENE, Gláucia Malerba; MORGADO, Andrea Jundi; LOCKS, Martha; LIMA, Tania Andrade. O sistema alimentar da cidade do Rio de Janeiro na primeira metade do século XIX: entre a conservação e a transformação. **Mesas Luso-Brasileiras: alimentação, saúde & cultura**, Coimbra, v. 2, p. 358-371, 2018.

SILVEIRA, Patrícia Gomes da. A Metrópole é Aqui: redes de abastecimento e o porto do rio de Janeiro no século XIX. **Espaço Aberto**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 133-150, 2012. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/EspacoAberto/article/view/2093/1860>. Acesso em: 17 Jan 2025.

SILVA, Camila Borges da. **O símbolo indumentário**: distinção e prestígio no rio de Janeiro (1808-1821). Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura: Arquivo Geral da Cidade, 2010, p. 13-25. Disponível em: https://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/4204431/4101446/livro_o_simbolo_indumentario.pdf. Acesso em: 01 Jan 2025.

SILVA, Jefferson Alexandre. Norbert Elias. O Processo Civilizador: Uma História dos Costumes. **Humanidades em diálogo**, São Paulo, v. 4, n. 2, p. 195-200, 2012. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/humanidades/issue/view/7995/413>. Acesso em: 03 dez 2024.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da. **Cultura e sociedade no Rio de Janeiro: 1808-1821**. São Paulo: Brasiliense, 1977.

SIMÕES, José Luís. NORBERT ELIAS E LA SOCIEDAD CORTESANA. **Conexões**, Campinas, v. 5, p. 44-47, dez, 2000. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/conexoes/article/view/8638148/5824>. Acesso em: 12 dez 2024.

SOUZA, Marcos André Torres de; LIMA, Tania Andrade. O sistema alimentar da cidade do Rio de Janeiro no século XVIII: as cerâmicas destinadas ao processamento e estocagem de alimentos. **Mesas Luso-Brasileiras: Alimentação, saúde e cultura**, Paraná, v. 2, p. 319-332, 2018. Disponível em: <https://books.uc.pt/chapter?chapter=68100>. Acesso em: 06 jan 2025.

VAZ, Diana Souza Santos; BENNEMANN, Rose Mari. Comportamento e hábito alimentar: uma revisão. **Uningá Review**, Paraná, v. 20, n. 1, p. 108-112, dez. 2014. Disponível em: https://mastereditora.com.br/periodico/20141001_083919.pdf. Acesso em: 14 dez. 2024.