



SAMUEL MATEUS GERENCSEZ GERALDINO

Os relatos de viagem entre a *norma* e o *gosto*
os viajantes franceses e a alimentação no Brasil no século XIX

CAMPINAS
2015



Universidade Estadual de Campinas
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas

SAMUEL MATEUS GERENCSEZ GERALDINO

Os relatos de viagem entre a *norma* e o *gosto*
os viajantes franceses e a alimentação no Brasil no século XIX

ORIENTADOR: PROF. DR^A LEILA MEZAN ALGRANTI

Dissertação de Mestrado apresentada ao Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, para obtenção do título de Mestre em História, área de concentração: Política, Memória e Cidade.

CAMPINAS
2015

Ficha catalográfica
Universidade Estadual de Campinas
Biblioteca do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas
Cecília Maria Jorge Nicolau - CRB 8/3387

G311r Geraldino, Samuel Mateus Gerencsez, 1984-
Os relatos de viagem entre a norma e o gosto : os viajantes franceses e a
alimentação no Brasil do século XIX / Samuel Mateus Gerencsez Geraldino. –
Campinas, SP : [s.n.], 2015.

Orientador: Leila Mezan Algranti.
Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de
Filosofia e Ciências Humanas.

1. Alimentação - História. 2. Escritos de viajantes franceses - Brasil - História e
Crítica. 3. Alteridade. I. Algranti, Leila Mezan, 1953-. II. Universidade Estadual de
Campinas. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. III. Título.

Informações para Biblioteca Digital

Título em outro idioma: Travel narratives between norm and taste : french travelers and the
feeding in the nineteenth century Brazil

Palavras-chave em inglês:

Feeding - History

Writing of french travelers - Brazil - History and Criticism

Otherness

Área de concentração: Política, Memória e Cidade

Titulação: Mestre em História

Banca examinadora:

Leila Mezan Algranti [Orientador]

Amílcar Torrão Filho

Rui Luis Rodrigues

Juliana Gesuelli Meirelles

Iara Lins Schiavinatto

Data de defesa: 26-02-2015

Programa de Pós-Graduação: História



A Comissão Julgadora dos trabalhos de Defesa de Dissertação de Mestrado, em sessão pública realizada em 26 de fevereiro de 2015, considerou o candidato SAMUEL MATEUS GERENCSEZ GERALDINO aprovado.

Este exemplar corresponde à redação final da Tese defendida e aprovada pela Comissão Julgadora.

Profa. Dra. Leila Mezan Algranti

Leila Mezan Algranti

Prof. Dr. Amílcar Torrião Filho

Amílcar Torrião Filho

Prof. Dr. Rui Luis Rodrigues

Rui Luis Rodrigues

Profa. Dra. Juliana Gesuelli Meirelles

Juliana Gesuelli Meirelles

Profa. Dra. Iara Lis Franco Schiavinato

Iara Lis Franco Schiavinato

Resumo: A descrição da alimentação nas narrativas de viagem se deu sob o olhar característico do viajante, mas também se configurou segundo os parâmetros do próprio gênero literário. Isto fez com que a alimentação em geral e a experiência culinária vivenciada na viagem fossem pensadas em consonância aos sentidos tanto de um quanto de outro. Procuramos, então, nos concentrar na presente dissertação nas questões de como a alimentação apareceu descrita e qual é o espaço e a importância de sua presença nas descrições de viagem de Auguste de Saint-Hilaire e Jean-Baptiste Debret.

Palavras-chave: alteridades; história da alimentação; viajantes franceses;

Abstract: The description of feeding in travel narratives occurred under the characteristic look of the traveler but also sets itself according to the own literary genre parameters. This made that the food and the gastronomic experience absorbed during the trip were considered thought in accordance with the senses in both directions. We then seek to focus on this thesis on questions such as how the food appeared described and what is the space and importance of its presence as seen in the travel descriptions of Auguste de Saint-Hilaire and Jean-Baptiste Debret.

Keys Words: otherness; feeding history; french travelers;

Sumário

Introdução	1
1. A alimentação e as viagens eruditas nos séculos XVIII e XIX	9
1.1. O grand tour do pensamento: as narrativas de viagem na época da Ilustração	18
1.2. A filosofia, as ciências e as reflexões sobre o gosto alimentar	40
1.3. A organização do paraíso: a viagem erudita na América Portuguesa	54
2. Trajetórias de viajantes e a alimentação	63
2.1. A França e seus terroirs: os viajantes franceses e as regionalidades nacionais	69
2.2. Trajetórias savantes: os viajantes e o ambiente acadêmico francês na passagem do século	79
2.2.1. Auguste de Saint-Hilaire: uma trajetória na ciência	85
2.2.2. Jean Baptiste Debret: uma viagem pitoresca	95
3. Dois viajantes franceses e a alimentação no Brasil	105
3.1. A alimentação entre o científico e o pitoresco	111
3.2. A culinária, os exotismos, e as narrativas de viagem: “eu e os outros”	123
3.3. Um Brasil entre o regional e o geral: impressões singulares dos costumes alimentares	136
Considerações finais	147
Fontes e Bibliografia	151

Agradecimentos

Felizmente chegou o momento de agradecer nossa alegria e reconhecimento a todas as pessoas que ajudaram nesta caminhada. Foram muitas as pessoas que compartilharam comigo a experiência do mestrado, ensinando-me coisas que não caberiam nesta dissertação. A essas pessoas, que sustentaram de diversos modos o meu percurso, agradeço, de coração pelo carinho, pela amizade, pela confiança.

À minha orientadora, professora Leila Mezan Algranti, meu reconhecimento por ter confiado no projeto desde o princípio. Agradeço o comprometimento com o trabalho, a paciência com que acolheu minhas angústias e ansiedade e a simplicidade com que partilhou seus conhecimentos.

Meu agradecimento aos professores Amilcar Torrão Filho e Wanessa Asfora pelas dicas preciosas, pelas indicações de leitura e pela importante participação na qualificação.

Aos professores do Programa de Pós-Graduação da UNICAMP expresso minha admiração e respeito. A todos meus colegas do mestrado, e em especial, Ligia Souza Guido, Júlia Glaciela da Silva Oliveira e Henrique Mendes Lucarelli, manifesto meu reconhecimento pela competência com que me ajudaram a resolver inúmeras questões de caráter burocrático, ao longo desses anos, e meus agradecimentos pela gentileza com que me atenderam nas diversas situações de dúvida.

Para além dos “muros” da academia quero agradecer a meus maravilhosos pais responsáveis por tudo de bom na minha vida. Sou grato pelo amor incondicional e pelas declarações entusiasmadas de confiança e de incentivo.

À meu irmão Carlos agradeço mais do que a partilha de textos, a colaboração nos trabalhos e as expectativas quanto à conclusão da pesquisa. Sou grato, sobretudo, por seu carinho, sua compreensão, seu companheirismo e sua presença nas diversas situações e, principalmente, a sua amizade.

Ao CNPq, agradeço pelo fundamental apoio financeiro que tornou possível desenvolver este trabalho com tranquilidade e dedicação.

Por último, agradeço a Suianni Cordeiro Macedo, companheira de jornada e de vida. Obrigada por acreditar em mim e por não me deixar desistir nunca. Agradeço por todo amor, carinho e dedicação, que foram indispensáveis para a elaboração desta pesquisa. Por tudo que tem me dado, posso dizer que este trabalho é seu!

Le véritable voyage de découverte ne consiste pas à chercher
de nouveaux paysages, mais à avoir de nouveaux yeux.

Marcel Proust

Introdução

A reunião da alimentação às narrativas de viagem, no século XIX, era ainda apenas um encontro casual. Um encontro que a América, terra dos encontros, talvez, tenha podido proporcionar. Tal encontro no interior das narrativas de viagem se deu sob o olhar característico do viajante, mas também se configurou segundo os parâmetros do próprio gênero literário. Isto fez com que a alimentação em geral e a experiência culinária vivenciada na viagem fossem pensadas em consonância aos sentidos tanto um quanto de outro. Procuramos, então, nos concentrar na presente dissertação nas questões de como a alimentação apareceu descrita e qual é o espaço e importância de sua presença nas descrições de viagem de Auguste de Saint-Hilaire e Jean-Baptiste Debret.

A espelho da distinção feita pela historiadora Priscilla Ferguson, procuramos pensar tanto o *lugar* quanto o *espaço* ocupado pela alimentação nas narrativas dos dois viajantes franceses¹. Seguir a distinção conceitual, proposta pela autora, significa para nós duas coisas. No primeiro caso, significa considerar a alimentação e a culinária segundo a sua prática e seus costumes, os quais demandam locais específicos, bem como configuram locais específicos no cotidiano — as cozinhas e as salas de jantar, por exemplo — onde seu fazer é vivenciado. No segundo caso, o espaço é determinado pelo pensar intelectualizado e abstrato da alimentação e da culinária e se relaciona, portanto, às práticas mas é independente delas. Ao buscarmos incorporar o conceito de Ferguson em nossa pesquisa pretendemos propor uma análise tanto dos *lugares* da cozinha nos relatos como o *espaço* que impregnado pelo olhar do viajante agregaria elementos de sua cultura, formação intelectual e acadêmica ao pensamento sobre a alimentação e culinária nas suas narrativas. Assim *Voyage dans l'intérieur du Brésil* e *Voyage pittoresque et historique au Brésil* trazem, por um lado, informações sobre a alimentação enquanto lugar, ou seja, quais

¹ FERGUSON, Priscilla Parkhurst. **Accounting for taste: the triumph of French cuisine**. Chicago: The University Of Chicago Press, 2004. 258 p.

alimentos consumidos e como se organizavam os hábitos culinários, no início do século XIX, no Brasil². Por outro, as mesmas narrativas nos permitem traçar as formas de pensar a alimentação, a culinária e o próprio ato de comer como eram entendidos pelos dois viajantes.

No entanto, ao contrário dos guias de viagens atuais, os relatos de viagem da época nem sempre traziam muitas informações detalhadas sobre os costumes alimentares e culinários dos locais visitados. As narrativas de viagem, segundo destacou Denis Saillard, “não tem muito boa reputação junto aos pesquisadores que trabalham sobre a alimentação: frequentemente muito pouco desenvolvida sobre esta questão, pouco fiável, tendendo ao estereótipo, ela apresenta ainda o defeito de transmitir somente o discurso das elites sociais e intelectuais”³. Ainda assim, desde a obra pioneira de Câmara Cascudo, as narrativas de viagem são as principais fontes para a História da Alimentação na América Portuguesa, no período colonial, ou mesmo nas primeiras décadas do Império do Brasil⁴. Desde Câmara Cascudo e Buarque de Holanda, muitos outros historiadores têm se debruçado sobre o tema das viagens e suas respectivas narrativas, procurando ressaltar tanto a importância das informações registradas, quanto os pontos de vistas peculiares por essas veiculadas⁵.

² Ver: SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Voyage dans l'intérieur du Brésil**. Paris: Grimbart et Dorez, 1830. 8 v. Disponível em: <[http://gallica.bnf.fr/Search?adva=1&adv=1&tri=&t_relation="cb31281652n"&lang=pt](http://gallica.bnf.fr/Search?adva=1&adv=1&tri=&t_relation=)>. Acesso em: 13 set. 2014. E ver: DEBRET, Jean-Baptiste. **Voyage pittoresque et historique au Brésil ou Séjour d'un artiste français au Brésil, depuis 1816 jusqu'en 1831 inclusivement**. Paris: Firmin-Didot, 1839. 3 v.

³ “[...] n’a pas très bonne réputation auprès des chercheurs qui travaillent sur l’alimentation: souvent très peu développée sur cette question, peu fiable, portée vers le stéréotype, elle présente de surcroît le défaut de ne transmettre [...] que le discours des élites sociales et intellectuelles. Cf: SAILLARD, Denis. **Le goût des autres: de l’expérience de l’altérité gastronomique à l’appropriation (Europe, XVIII^e –XXI^e siècles)**. 2011. p. 7. Disponível em: <<http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/04/compte-rendu-saillard-le-gout-des-autres.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2014.

⁴ CÂMARA CASCU DO, Luís da. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1983.

⁵ BUARQUE DE HOLANDA, Sergio. **Visão do paraíso**. Rio de Janeiro: Editora José Olympio, 1959.

Se lançarmos um olhar comparativo aos dois principais temas de nossa pesquisa, a alimentação e as narrativas de viagens, concluiremos que ambas passaram por profundas mudanças na passagem do século XVIII ao XIX na França. Tais mudanças, modificaram modos de pensar e sentir, criaram outras questões relacionadas à prática tanto de alimentar-se e cozinhar, quanto de viajar e descrever viagens. Mudanças que inauguraram tensões novas, às quais corresponderam novas configurações e novos arranjos para ambas as práticas.

Na esfera da alimentação, por um lado, no período pós Revolução as particularidades culturais dos diferentes *pays* e *provinces* se destacaram, e às especialidades culinárias de cada uma delas, pautadas nos alimentos produzidos tradicionalmente na esfera local, foram atribuídas um caráter identitário forte e desconhecido até então⁶. Ao mesmo tempo que o sentido de regionalidade se fortalecia, em Paris se desenvolvia uma gastronomia mais centrada na racionalização das práticas e na ordenação do trabalho culinário que almejava ser sobretudo, cosmopolita. Da tensão entre tais formas de pensar a alimentação e a culinária inventou-se a cozinha francesa, ordenada, intelectualizada e racionalizada, mas que diante da ambição de ser cosmopolita procurou, por isso mesmo, conciliar as especialidade e produtos do *pays*, os assimilando e os introduzindo no espaço parisiense no âmbito da nova culinária; fazia parte do cosmopolitismo da cidade a própria relação com as províncias, como centro agregador de tudo que era produzido no país. Tal foi a cozinha inventada por Marie-Antoine Carême⁷. Tais transformações, que abriram caminho para que Carême “inventasse a cozinha francesa”, tiveram seu impulso mais forte

⁶ CSERGO, Julia. L'émergence des cuisines régionales. In: FLANDRIN, Jean-louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **Histoire de l'alimentation**. Paris: Fayard, 1996. Cap. 45. p. 823-841.

⁷ Marie-Antoine Carême (1783 - 1833), é considerado um dos mais importantes chef da cozinha francesa. Além de ter tido destaque pela sua prática na cozinha e confeitaria, também foi o autor da obra considerada fundadora da *haute-cuisine*. A obra intitulada *L'art de la cuisine française*, que deveria ser composta por cinco volumes, mas ficou inacabada devido à morte precoce do autor. CARÊME, Marie-Antoine. **L'art de la cuisine française au XIXe siècle: traité élémentaire et pratique**. Paris: L'auteur, 1833. 2 v. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k853460z/fl.image.r=.langPT>>. Acesso em: 09 ago. 2014.

com a publicação da *Physiologie du goût*, em 1826, por Brillat-Savarin⁸. A obra, considerada como um dos textos fundadores da cozinha francesa, abordou a alimentação de uma forma inovadora ao distinguir no ato alimentar a oscilação entre necessidade e desejo, ou nos termos do próprio Brillat-Savarin entre o “prazer de comer” e o “prazer da mesa”. As obras pioneiras de Brillat-Savarin e de Carême introduziram na cozinha o termo gastronomia, distinguindo com este último termo uma prática intelectualizada, especializada, que valorizava a estética dos pratos produzidos, ou seja a *haute cuisine*, em detrimento da culinária, termo que seria doravante empregado para a cozinha tradicional. Em nossa pesquisa, procuramos, contudo, adiar para o terceiro capítulo o enfrentamento da distinção entre alimentação, culinária e gastronomia, pois como a definição de significados numa língua também possui sua própria história, acreditamos que seria pertinente compor tal definição considerando também os indícios da forma como tal distinção se teria esboçado nos textos de Saint-Hilaire e Debret.

Na esfera das viagens, por outro lado, as narrativas de viagem haviam construído ao longo dos séculos XVII e XVIII um discurso de observação pautado numa forte estrutura normativa, a qual guiava os passos do viajante desde o início de sua viagem até à escrita do tão esperado relato da expedição. No final do século XVIII, o caráter unívoco da experiência da viagem retomou sua importância nas narrativas de viagem. O narrador reapareceu em seu próprio texto enquanto personagem e a viagem configurou-se enquanto um acontecimento, pois o subjetivo se consolidou como um aspecto importante e intermediário da construção do pensamento e do conhecimento. A transição na narrativa da

⁸ A primeira edição da obra creditava a autoria apenas a “um professor”. A obra conheceu um grande sucesso, como testemunha a quantidade de reedições que passaram a veicular o nome do seu autor em uma “notice sur l’auteur” de autoria do Barão de Richerand. No site da Bibliothèque National de France além da primeira edição, citada por nós, podemos encontrar mais cinco edições da obra publicadas ainda no século XIX por diferentes editoras. Cf. <<http://gallica.bnf.fr/Search?ArianeWireIndex=index&p=1&lang=PT&q=Brillat-Savarin%2C+Jean+Anthelme>> Acesso em: 11 ago. 2014. Em nossa dissertação utilizaremos a primeira edição. BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l’ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes**. Paris: A. Sauteret e C^{ie} de Libraires, 1826. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8626673x.r=langPT>> Acesso em: 11 ago. 2014.

concepção normatizada, pautada no discurso científico de observação para uma concepção de valorização da experiência subjetiva e da subjetividade como elemento que levaria à racionalidade inaugurou, como destacou Carolina Depetris, novas tensões e problemas à prática da viagem e sua posterior descrição⁹. Nosso objetivo foi pensar como as tensões e problemas específicos da literatura de viagem podem ter influenciado a forma como a alimentação aparecia descrita por Saint-Hilaire e Debret. Ou ainda, de que modo as características do gênero literário e seu tipo particular de escrita constituiu uma forma de escrever e pensar a alimentação, os produtos e os hábitos culinários das regiões visitadas.

No primeiro capítulo, portanto, procuramos investigar os debates científicos do século XVIII e a evolução do gênero literário, e sua busca por precisão, científicidade, evitando os aspectos de ficção e as dúvidas e a infidelidade atribuídas aos relatos anteriores. Para isso uma fonte importante para nossa pesquisa foram as compilações de viagens, que procuravam apontar, selecionar, os viajantes mais confiáveis bem como a enciclopédia e os textos normativos científicos do século XVIII. Em tais obras os autores discutiram de modo consistente a importância da viagem para a construção do conhecimento científico.

Nesse percurso, o Iluminismo se revelou um aspecto importante para a mudança do estatuto da viagem e dos seus relatos, com a valorização da científicidade, da razão, da busca por um conhecimento cumulativo e da crença de que podemos conhecer todo o mundo natural¹⁰. Esses conceitos, influenciaram o aparecimento de um discurso de prova, conforme indicou Christian Licoppe, e das instruções de viagem, e da ideia dos

⁹ DEPETRIS, Carolina. **La escritura de los viajes**: del diario cartográfico a la literatura. Mérida: Universidade Nacional Autónoma de México, 2007.

¹⁰ Ver: KANT, Immanuel. **Resposta a pergunta: que é o Iluminismo?** Trad. Artur Morão. p. 5. Disponível em: <http://www.lusosofia.net/textos/kant_o_iluminismo_1784.pdf> Acesso em: 11 ago 2014. E também: D'ALEMBERT, Jean le Rond. **Discours préliminaire de l'Encyclopédie**. Paris: Armand Colins et Cie Éditeurs, 1894. p. 51. [tradução e grifo nossos]. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k75526p.r=encyclopedie.langPT>> Acesso em: 11 ago 2014.

relatos de viagem como parte do texto científico¹¹. A passagem do século XVIII ao XIX, segundo apontaram os historiadores Carolina Depetris e Amílcar Torrão Filho, trouxe para as narrativas de viagem, entretanto, a concepção de que o conhecimento não era uma ação exclusiva da racionalidade, mas sim uma projeção consciente da subjetividade¹². Inaugurou-se, assim, uma tensão nova no interior da literatura de viagem, segundo a qual a experiência individual da viagem passou a fazer parte daquilo que deveria ser narrado. As narrativas de viagem tendiam, então, ao pitoresco e, portanto, procuravam descrições peculiares permeadas por impressões sensíveis de seus autores.

A adoção, por parte dos dois viajantes por características mais científicas ou mais pitorescas resultavam em modos específicos de pensar e descrever a alimentação, na medida em que alteraram a forma da narrativa, bem como a relação que os viajantes estabeleciam com o lugar visitado em geral e em particular com a alimentação. Assim no segundo capítulo, nos concentramos na aproximação dos dois viajantes, relacionando as trajetórias de Saint-Hilaire e Debret às influências do pensamento científico e ao pensamento sobre a alimentação na França da passagem do século. Para isso procuramos apontar a relação deles com a ciência e o ambiente acadêmico do *Institut de France*, instituição que reagrupava a *Académie des Sciences* e a *Académie des beaux arts*, das quais ambos foram correspondentes: Saint Hilaire da primeira a partir de 1819 e Debret da segunda a partir de 1830.

Analisar as trajetórias de Saint-Hilaire e Debret contribuiu para um olhar mais acurado sobre suas narrativas de viagem. Se, por um lado, é inegável a importância na trajetória de Auguste de Saint-Hilaire da sua formação enquanto naturalista e a sua adesão às ideias científicas utilitaristas e filantrópicas — que almejam o bem da humanidade e o

¹¹ LICOPPE, Christian. **La formation de la pratique scientifique**: le discours de l'expérience en France et Angleterre (1630-1820). Paris: Éditions de la Découverte, 1996.

¹² Cf. DEPETRIS, Carolina. op. cit. E TORRÃO FILHO, Amílcar. **A arquitetura da alteridade: a cidade luso-brasileira na literatura de viagem : (1783-1845)**. 2008. 323 f. Tese (Doutorado em História) – Departamento de História Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 2008.

desenvolvimento da Nação — no caso de Debret, por outro lado, seu olhar que foi sobretudo pitoresco devido, sem dúvida, à sua formação artística e sua trajetória na pintura. Ao escrever sua passagem pelo Brasil, os elementos da sua formação acadêmica de artista e sua formação intelectual se conjugaram criando uma narrativa que é duplamente pitoresca, tanto pelas imagens que a ilustram, como pelo modo de compor o texto. Nossa hipótese é de que os elementos dos percursos culturais e intelectuais dos dois viajantes franceses resultou também em modos correspondentes de pensar o que é alimentação. Tal pensamento permeou a vivência dos dois viajantes da alimentação e, principalmente, o modo como a descreveram.

Assim, no terceiro capítulo da dissertação, delineamos qual paisagem cada um deles compôs da alimentação no país, na segunda e terceira décadas do século XIX. Procuramos compreender como a tensão entre o científico e o pitoresco transparece através da descrição dos produtos e da culinária experimentadas ao longo da estadia.

Ainda que as narrativas de Saint-Hilaire e Debret sejam fontes importantes para o estudo da vida cotidiana, da cultura e sociedade no Brasil do século XIX, suas narrativas revelam paradoxalmente aspectos intrínsecos da sociedade, da cultura, do modo de ver, e das formas de pensamento de seus autores. Assim, à medida que avançamos em direção à “redescoberta do Brasil”, podemos avançar também numa redescoberta do “Velho Mundo”. Tal perspectiva representa a possibilidade de, por meio do olhar lançado à América Portuguesa, conhecer aspectos fundamentais daqueles que a contemplaram. Nesse sentido, Antônio Candido afirma que quanto mais estudamos os relatos de viajantes europeus, mais conhecemos a cultura européia do século XIX; segundo o mesmo autor, “[...] o europeu que chega se comporta geralmente como se fosse um foco absoluto. Ele detém conceitos, preconceitos e noções, mediante os quais vai organizar o mundo novo, e que é tão diverso do seu”¹³. Por isso nossa opção em abordar a descrição da alimentação brasileira no início

¹³ CANDIDO, Antônio. Prefácio. In: LEITE, Ilka Boaventura. **Antropologia de viagem**. Belo Horizonte: UFMG, 1996. p.1.

do século XIX nos relatos dos viajantes franceses, pois deste modo abarcamos uma série de elementos culturais que estes indivíduos possuíam em comum. Assim, nossa proposta, se desloca da construção de uma história da alimentação brasileira no início do século XIX para o campo do pensamento acerca da alimentação. Interessou-nos refletir sobre como os dois viajantes franceses se relacionaram com a cultura alimentar local, assim como entender de que forma se configurou o pensamento sobre a alimentação e a culinária na literatura de viagem analisada.

A alimentação e as viagens eruditas

*Le voyageur est encore ce qui importe le plus dans un voyage*¹⁴.

As primeiras visões acerca do território português na América foram resultado das crônicas e dos relatos de viagem escritos, em sua maioria, por funcionários a serviço do Rei ou da Igreja. Estes cronistas e viajantes tinham o objetivo de descrever e de esclarecer as circunstâncias das novas terras e dos povos subjugados e catequizados¹⁵. Após este prelúdio houve uma considerável redução de cronistas e de relatos sobre essa região remota do reino português, redução que só foi superada no final do século XVIII e início do XIX. O fato de haver uma diminuição no número de relatos de viagem entre os primeiros anos da colonização e o século XVIII está associado a uma série de restrições oficiais por parte da administração colonial que procurava impedir a entrada e permanência de estrangeiros no território americano.

A historiadora Ângela Domingues ressaltou, ao estudar os viajantes ingleses, que os portos brasileiros serviam para reabastecimento, mas que nem sempre os ocupantes destes navios podiam desembarcar¹⁶. Ainda assim, a importância dos portos brasileiros, como destaca a autora, indicia que tais restrições da metrópole não resultaram num território hermético à presença de estrangeiros. Segundo Domingues, pode-se afirmar com segurança que “os portos brasileiros tiveram uma importância estratégica e logística na navegação atlântica, apesar das restrições impostas ao acesso e permanência de estrangeiros em território brasileiro, constantemente expressas nas diretrizes emanadas do governo

¹⁴ SUARÈS, André. **Voyage du Condottière**. Paris: Emile Paul Éditeur, 1954. p. 9.

¹⁵ Podemos citar nesse sentido as observações de Padre Manoel de Nóbrega que veio para o Brasil em 1549 com a expedição de Tomé de Souza.

¹⁶ DOMINGUES, Ângela. O Brasil nos relatos de viajantes ingleses do século XVIII: produção de discurso sobre o Novo Mundo. In: **Revista Brasileira de História**. São Paulo, V.28 n° 55, 2008. pp. 133- 152.

central”¹⁷. Tal perspectiva é corroborada pelo estudo acerca da cidade do Rio de Janeiro e seu porto realizado por Maria Fernanda Bicalho, no qual a historiadora afirma que :

a frequência das arribadas estrangeiras nas praças coloniais do Brasil e a ampla circulação de informações sobre elas contradiziam a cautela e o cuidado metropolitanos em torno do segredo e da clausura dos seus portos ultramarinos, desmistificando a ideia de exclusividade do desembarque, do conhecimento e até mesmo dos negócios dos súbditos portugueses naquelas paragens¹⁸.

As pesquisas citadas acima apontam de forma contundente os limites das ações restritivas impostas pela Coroa Portuguesa aos estrangeiros, sem contudo desqualificarem o fato de que, à partir do século XIX, o número de europeus que chegou às costas brasileiras aumentou, assim como se constata a ampliação da diversidade da origem de tais estrangeiros.

Com a abertura dos portos às nações amigas em 1808 a então capital do Império, a cidade do Rio de Janeiro, e as demais províncias deste território português conheceram uma grande afluência de estrangeiros. Oriundos de diversas partes do mundo, sobretudo da Europa, a chegada destes estrangeiros configurou outros modos de olhar a América e uma nova movimentação no território que Sergio Buarque de Holanda, em *Visão do Paraíso*, definiu como a “redescoberta do Brasil”¹⁹. Em outra obra o historiador retoma a mesma idéia afirmando: “Hão de ser homens de outras terras, emboabas de olho azul e línguas travadas, falando francês, inglês e principalmente alemão, os que vão incumbir do novo descobrimento do Brasil”²⁰. Longe de ser um termo exagerado, a redescoberta é uma caracterização precisa desse contingente de estrangeiros que chegou a esta região da

¹⁷ Ibidem, p. 136.

¹⁸ BICALHO, Maria Fernanda. **A cidade e o Império**. O Rio de Janeiro no século XVIII. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003. p. 109.

¹⁹ BUARQUE DE HOLANDA, Sergio. **Visão do paraíso**. Rio de Janeiro: Editora José Olimpyo, 1959.

²⁰ BUARQUE DE HOLANDA, Sergio. Introdução. In: _____. **História Geral da Civilização Brasileira: o Brasil Monárquico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997. v. 3. p. 13.

América. Esses indivíduos formavam um corpo heterogêneo de pesquisadores, naturalistas, artistas e artífices dispostos a conhecer um outro universo paisagístico e cultural completamente adverso da realidade do que à época dos descobrimentos passou-se então a denominar “Velho Mundo”.

Os relatos de viagem estão, sem nenhuma dúvida, entre as fontes mais divulgadas, e em alguns casos quase que as únicas, para o conhecimento da história dos hábitos cotidianos e da vida privada no Brasil colonial. Tal historiografia ressalta as descrições minuciosas feitas por esses viajantes dos aspectos sociais, políticos, culturais locais, bem como a parcialidade do olhar estrangeiro, ressaltando a impossibilidade do olhar configurar-se enquanto neutro e imparcial. Exemplo importante são os trabalhos de Ana Maria Mauad e de Karen Macknow Lisboa nos quais as historiadoras procuraram destacar a constituição do olhar estrangeiro, evidenciando como o visto é definido a partir de ideias e conceitos de seus narradores²¹. No mesmo sentido, Lorelai Kury procurou ressaltar a necessidade de pensar as narrativas como um olhar estrangeiro sobre a cultura local, contudo, considerando também as especificidades da origem e trajetória de cada viajante, evitando-se que os relatos de viagem fossem “apenas genericamente tratados como fazendo parte de um olhar “de fora”, como se todo estrangeiro fosse igual”²². À medida em que avançamos para o estudo do período imperial outras fontes vem se somar a estas sem, contudo, lhes retirar o papel central nos estudos culturais e sociais da história brasileira.

É do relato minucioso dos muitos viajantes que passaram pelas diversas regiões do território português que devemos grande parte das precisões acerca da alimentação no

²¹ Cf. MAUAD, Ana Maria. “Imagem e auto-imagem do segundo reinado”. IN: NOVAIS, Fernando A. (coord); ALENCASTRO, Luis Felipe de. (org). **História da vida privada no Brasil: Império**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. Vol. 2. LISBOA, Karen Macknow. “Olhares estrangeiros sobre o Brasil do século XIX.” IN: MOTA, Carlos Guilherme (org). **Viagem incompleta: a experiência brasileira (1500-2000)**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2000.

²² KURY, Lorelai. **Auguste de Saint-Hilaire, viajante exemplar**. Intellektus (UERJ) Rio de Janeiro, v. Ano 2, n. 3, p. 1-11, 2003. p. 1.

Brasil no início do século XIX. A monumental obra de Câmara Cascudo *História da Alimentação no Brasil* foi pioneira, pelo enfrentamento do tema na época inédito na historiografia brasileira, mas também pelo fato de ter posto em relevo a literatura de viagem como uma fonte primordial e singular para o estudo da alimentação no Brasil²³. Como destacaram Algranti e Asfora, “a importância de História da Alimentação no Brasil, reside na disponibilização de pesquisa exaustiva de fontes em mais de uma centena de fontes de tipologia variada — muitas delas, na época inéditas público brasileiro [...]”²⁴. A obra, apesar de ter sido publicado em 1963, ainda hoje, é um trabalho de referência por ser um dos principais a abordar a alimentação na totalidade das regiões brasileiras. Apesar das críticas, que ressaltam a abordagem antropológica, de clara vertente folclorista, e, portanto, menos histórica da obra de Câmara Cascudo, nenhum dos críticos, contudo, invalida o aspecto inovador da obra. Na *História da Alimentação no Brasil*, o autor utilizou uma série de cronistas e viajantes, como Luccok, Koster, Saint- Hilaire, Macgrave, Von Martius, só para citar alguns, dos quais fez importantes compilações referente à alimentação no

²³ CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1983.

²⁴ ALGRANTI, Leila Mezan; ASFORA, Wanessa. “Luís da Câmara Cascudo e a ementa portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira.” In: SOARES, Carmem; MACEDO, Irene Coutinho de. **Ensaio sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014. p. 254. Disponível em: <https://digitalis.uc.pt/pt-pt/livro/luis_da_câmara_cascudo_e_ementa_portuguesa_contribuição_de%20portugal_na_construção_do> Acesso em 12 de dezembro de 2014.

Brasil²⁵. Cabe ressaltar ainda que Câmara Cascudo foi tradutor do viajante Henry Koster – obra publicada sob o título de *Viagens ao nordeste do país*²⁶.

Mesmo bem depois da publicação da obra de Câmara Cascudo as narrativas de viagem continuam contribuindo para os numerosos trabalhos que têm se dedicado, nas últimas três décadas, ao campo da alimentação. A partir da década de 1990, com o desenvolvimento de pesquisas influenciadas pelo trabalho de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, os relatos de viagem, somados agora também aos livros de receitas, foram retomados na historiografia brasileira para compor uma abordagem da alimentação como cultura e diretamente relacionada ao entendimento do gosto como uma categoria cultural²⁷. As obras destes dois historiadores chegaram ao Brasil primeiramente associadas a uma obra importante da historiografia francesa ligada a *École des Annales*, a *Histoire de la vie privée*, traduzida e publicada no Brasil em 1991²⁸. Esta obra e o trabalho de Jean-Paul Aron publicado em *Histoire nouveaux objets*, que havia sido traduzido na década de 1970 deram um novo vigor ao tema da alimentação no Brasil²⁹. Impulso ainda maior quando da

²⁵ MENESES, Ulpiano Bezerra de & CARNEIRO, Henrique. “A História da Alimentação: balizas historiográficas.” In: **Anais do Museu Paulista – História e Cultura Material**. vol. 5 jan/dez, São Paulo, 1997. p. 53

²⁶ Câmara Cascudo em seu prefácio listou as edições da obra de Koster publicadas em diferentes países, entre elas consta a tradução, a partir da edição francesa, de Antonio C. de A. Pimentel publicada em na Revista do Instituto Arqueológico Pernambucano e que não foi reunida em volume. Cf: CÂMARA CASCUDO, Luís da. “Prefácio do tradutor” In: KOSTER, Henry. **Viagens ao Nordeste do Brasil**. Trad. Luís da Câmara Cascudo. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1942. p. 17. Disponível em: <<http://www.brasiliana.com.br/obras/viagens-ao-nordeste-do-brasil>> Acesso em: 11 ago. 2014. A tradução de Cascudo, a partir da edição inglesa, reuniu pela primeira vez em nosso idioma a obra completa, sendo por isso considerada a primeira edição da obra.

²⁷ FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (dir). **Histoire de l'alimentation**. Paris: Fayard, 1996. 915 p.

²⁸ ARIÈS, Philippe & DUBY, Georges (dir). **Histoire de la vie privée: de la Renaissance aux Lumières**. Paris: Éditions du Seuil, 1986. vol 3.

²⁹ ARON, Jean-Paul. “A cozinha: um cardápio do século XIX.” In: LE GOFF, Jacques & NORA, Pierre (dir). **História novos objetos**. Trad. Terezinha Marinho. Rio de Janeiro: Francisco Alves Editora, 1995. p.160-187.

tradução e da publicação de *Histoire de l'alimentation* organizada por Montanari e Flandrin, por ser uma obra inteiramente dedicada a este “novo objeto” da história.

Além disso, o estudo de Flandrin acerca do gosto instituiu este como um objeto legítimo de pesquisa histórica. Nesse sentido é muito significativo a obra *A história do sabor*, organizada por Paul Freedman, na qual a história do gosto ganhou uma série de desdobramentos³⁰. Os artigos que a compõe, assinados por diversos autores, tratam, sobretudo, das experiências do paladar na Europa do século XIX. O gosto assume nesta obra uma posição conceitual importante que já havia sido iniciada nos trabalhos de Flandrin e Montanari. Podemos afirmar que a ressonância destes estudos na historiografia brasileira tem motivado o desenvolvimento deste campo de estudo no Brasil. Destacamos na produção brasileira os trabalhos de Leila Algranti, Henrique Carneiro em parceria com Ulpiano Meneses e de Carlos Roberto Antunes dos Santos que têm abordado a alimentação considerando a importância da cultura na formação do paladar e na construção dos hábitos alimentares³¹.

Todos esses trabalhos tiveram um importante papel de continuidade e aprofundamento das questões referentes à alimentação iniciada por Câmara Cascudo. Nesse sentido, muito foi feito para recompor os produtos utilizados nas diversas regiões da colônia ou do império, bem como as influências e as apropriações entre as culturas que conformaram o modo da alimentação e da vida cotidiana em nosso território. No âmbito da história da alimentação, os relatos de viagem têm sido profundamente estudados para a formação de um quadro mais detalhado dos produtos e os modos de se alimentar no Brasil, principalmente no que diz respeito ao século XIX, como por exemplo a obra de Helena

³⁰ Cf. FREEDMAN, Paul (org.). **A história do sabor**. São Paulo: Editora SENAC, 2009. p. 368.

³¹ Cf. ALGRANTI, Leila Mezan. “História e historiografia da alimentação no Brasil (séculos XIV-XIX)” In: CAMPOS, A. P. et al. **A cidade à prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos**. Vitória: GM Editora, 2010. p.131-154. MENESES, Ulpiano Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. “A História da Alimentação: balizas historiográficas” In: **Anais do Museu Paulista – História e Cultura Material**. vol. 5 jan/dez, São Paulo, 1997. SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba, Juruá Editora, 2007.

Menezes sobre o pinhão indígena no Paraná³². Ou ainda, o importante trabalho sobre o álcool e as drogas no Brasil dos historiadores Renato Pinto Venâncio e Henrique Carneiro³³.

São essas mesmas fontes que compõem o cerne deste trabalho. Nosso olhar, entretanto, procura se concentrar no modo como o visto, o vivido e o experimentado da alimentação aparecem registrados nos relatos de viagem resultantes da passagem desses diferentes personagens pelas terras brasileiras. Nesse sentido, quando André Suarès afirma que “o viajante é ainda o que mais importa em uma viagem”, o autor põs em relevo a composição existente entre o percurso do viajante, sua cultura e sua formação, as características do relato de viagem enquanto estilo literário e o encontro com o território visitado³⁴. Como aponta Suarès, o viajante ocupa o lugar central na viagem, pois a formação cultural, intelectual e científica no caso dos viajantes do século XIX os acompanharam no decurso das viagens ao continente americano, e foram fatores que configuraram o olhar sobre o território e a cultural local³⁵.

A maior abundância de narrativas de viagem a partir do século XVIII relaciona-se ao fato de que viajar fazia parte da formação do *gentilhomme* europeu. Apesar da prática não ser nova ela apresenta uma grande inflação no final do Iluminismo. Os viajantes do *Grand Tour* dispunham de guias de viagem os quais assumiam a tarefa de apresentar aquilo que deveria ser visto no país visitando³⁶. Tal tipo de literatura apareceu, em forma de guia

³² MENEZES, Helena. **Pinhão indígena: a culinária do Paraná**. Curitiba: SENAC, 2009.

³³ VENANCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique. **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo / Belo Horizonte: Alameda / Editora Puc Minas, 2005.

³⁴ SUARÈS, André. **Voyage du Condottière**. Paris: Emile Paul Éditeur, 1954. p. 9. [tradução nossa]

³⁵ *Ibidem*, p. 10.

³⁶ O *Grand Tour* foi uma prática comum nos séculos XVIII e XIX entre os jovens aristocráticos franceses e, principalmente, ingleses. Tratava-se de uma viagem didática com o objetivo de completar a formação dos herdeiros da aristocracia enquanto homem elegante. O principal destino foi a Itália, por se ligar diretamente ao humanismo e sua valorização da Antiguidade Clássica. Sobre esse tipo de viagem: BRILLI, Attilio. **Quand voyager était un art: le roman du Grand Tour**. Trad. Marie-José Tramuta. Saint Pierre de Salerne: Gérard Monfort, 2001.

propriamente dito, no século XVI e não cessou de crescer até o século XVIII. Para compreendermos a produção dos relatos de viagens necessitamos saber como eles foram concebidos. Como evidenciou o trabalho de Almicar Torrão Filho, a literatura de viagem, tal como se difundiu a partir do século XVII, orientou-se entre o eixo da ficção e da descrição objetiva e imparcial³⁷. A partir do final do século XVIII, destacou Torrão Filho, os problemas epistemológicos das ciências assumiram uma maior importância na constituição das narrativas o que transformou os métodos de sua concepção³⁸. Seguindo os passos do historiador, mais que um traçado histórico do gênero literário, nosso objetivo no presente capítulo é ressaltar como no final do século XVII surgiram inúmeros questionamentos sobre tais narrativas, particularmente, acerca da autenticidade das informações prestadas; desvelou-se a partir da dúvida metódica a importância do confronto entre resultados diferentes para garantir a veracidade dos dados disponíveis aos leitores.

Assim, o relato de viagem, fruto da combinação entre o viajante e os paradigmas da forma da narrativa de viagem, é mais do que uma fonte documental capaz de nos informar sobre os hábitos no âmbito da alimentação. É também um texto composto de conteúdos normativos, conceituais, culturais, e poéticos próprios. Submetidos a normas próprias, tal gênero possuía parâmetros estritos de escrita e estilo, designações específicas daquilo que deveria ser descrito e sobretudo, a forma de o fazer³⁹. As *instruções*, como ficaram conhecidos estes trabalhos normativos procuraram fixar formas claras e cientificamente coerentes para a redação dos relatos de viagem. Entre as diversas obras

³⁷ Nos referimos em especial ao primeiro capítulo. Cf. TORRÃO FILHO, Almicar. **A arquitetura da alteridade: a cidade luso-brasileira na literatura de viagem : (1783-1845)**. 2008. 323 f. Tese (Doutorado em História) – Departamento de História Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 2008.

³⁸ Cf. TORRÃO FILHO, Almicar. **A arquitetura da alteridade: a cidade luso-brasileira na literatura de viagem : (1783-1845)**. 2008. 323 f. Tese (Doutorado em História) – Departamento de História Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 2008. p. 95.

³⁹ Cf. TORRÃO FILHO, Almicar. **A arquitetura da alteridade: a cidade luso-brasileira na literatura de viagem (1783-1845)**. 2008. 323 f. Tese (Doutorado) - Curso de História, Departamento de Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2008.

deste gênero destaca-se a obra de Carlos Lineu, por ser uma das que mais se difundiu, bem como serviu de modelo para muitas outras obras do mesmo gênero e objetivos similares. Entre o século XVII e o século XIX, entretanto, os parâmetros definidores tanto das viagens quanto dos relatos não se mantiveram estáveis e sofreram modificações importantes.

1.1. O grand-tour do pensamento: as narrativas de viagem à época da Ilustração

[...] *Todo homem que descreve viagens é um mentiroso*⁴⁰.

Durante o século XVIII, viajar fazia parte da formação do *gentilhomme* europeu. A viagem por prazer, como a caracteriza Salgueiro, se difundiu no final do século XVII, mas é a partir do século XVIII que ela se configurou como um fenômeno social⁴¹. Antes do século XVII as viagens ligavam-se principalmente às motivações religiosas como, por exemplo, as peregrinações a locais sagrados de diferentes credos. Ou ainda às motivações políticas dos governos que enviavam funcionários para a administração de seus territórios. Conforme destaca Cintia Abrahão e Marcelo Chemin: “Pode-se dizer que até o século XVII, os seres humanos, em sua maioria, mantinham suas vidas circunscritas a alguns poucos quilômetros de distância em relação às suas moradas”⁴².

A partir do século XVII, entretanto, as viagens assumem um importante papel na formação intelectual e erudita dos indivíduos, daqueles que poderiam chamar-se *gentilhomme*, jovens oriundos da aristocracia, para os quais as viagens constituíam a conclusão da sua formação enquanto homens elegantes. O verbete *viagem* da Enciclopédia organizada por Denis Diderot e Jean D’Alembert aponta quatro significações para o termo, sendo a relacionada à educação aquela a qual o autor do verbete mais amplamente

⁴⁰ “[...] Tout homme qui décrit des voyages est un menteur.” Cf: DIDEROT, Denis (org). **Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers par une société des gens de lettres**. Geneve: Chez Pellet Imprimeur-Libraire, 1778. vol. 35. p. 842. [tradução nossa]. Disponível em: <http://www.e-rara.ch/gep_r/content/pageview/6597652> Acesso em: 11 ago. 2014.

⁴¹ SALGUEIRO, Valeria. Grand Tour: uma contribuição à historia do viajar por prazer e por amor à cultura. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 22, n. 44, p.289-310, ago. 2002. Semestral. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-01882002000200003&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 11 ago. 2014.

⁴² Cf: ABRAHÃO, Cinthia Maria de Sena; CHEMIN, Marcelo. Viagens: itinerários de sensibilidade e razão. **Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 2, n. 2, p. 110-127, outubro de 2009.

descreve⁴³. O verbete inicia apontando a tradição do pensamento da Antiguidade de valorização da viagem: “os grandes homens da Antiguidade julgaram que não havia melhor escola da vida que aquela das viagens; escola na qual se aprende a diversidade de tantas outras vidas, na qual se encontra sem cessar alguma nova lição neste grande livro do mundo”⁴⁴. O verbete, entretanto, também é testemunho da importância que as viagens haviam assumido na sua época, pois mais adiante o autor escreveu: “hoje as viagens nos estados civilizados da Europa (pois não se trata aqui de viagens de longo curso) fazem, ao julgamento das pessoas esclarecidas, uma parte das mais importantes da educação da juventude, e uma parte da experiência dos idosos”⁴⁵. As viagens de longo curso referidas no texto eram aquelas destinadas aos territórios ultramarinos, as quais o autor do volume dedicou um verbete a parte. As viagens para fins educacionais — as quais permitiriam a expansão do espírito, pois “[...] o elevam, o enriquecem de conhecimentos e o curam de preconceitos nacionais” — são aquelas empreendidas por jovens aristocratas⁴⁶. Tais viagens ficaram conhecidas como *Grand Tour* e sua difusão coincide com o momento de paz propiciado pelo Tratado de Paz de Utrecht⁴⁷. Os viajantes do *Grand Tour* eram, inicialmente, os membros da classe de proprietários ingleses, no entanto, no final do século

⁴³ As demais acepções do termo são gramatical, comercial e jurídica. Cf: DIDEROT, Denis (org). **Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers par une société des gens de lettres**. Geneve: Chez Pellet Imprimeur-Libraire, 1778. vol. 35. p. 841. [tradução nossa]. Disponível em: <http://www.e-rara.ch/gep_r/content/pageview/6597652> Acesso em: 11 ago. 2014.

⁴⁴ “Les grands hommes de l’antiquité ont jugé qu’il n’y avoit (sic) de milleure (sic) école de la vie que celles des voyages; école où l’on apprend la diversité de tant d’autres vies, où l’on trouve sans cesse quelque nouvelle leçon dans ce grand livre du mond.” Cf: Ibidem, p. 841.

⁴⁵ “Aujourd’hui les voyages dans les états policés de l’Europe (car il ne s’agit point ici des voyages de long cours) font, au jugement des personnes éclairées, une partie des plus importantes de l’éducation dans la jeunesse, et une partie de l’expérience dans les vieillard.” Cf: DIDEROT, Denis (org). op. cit., p. 841. [tradução nossa].

⁴⁶ “[...] l’élève, l’enrichissent de connoissances (sic) et les guérissent des préjugés nationaux”. Ibidem, p. 841.

⁴⁷ Tratado assinado na cidade de Utrecht em 1715, e que pôs fim à crise de sucessão ao trono espanhol.

XVIII o hábito já havia se difundido também entre as classes burguesas que possuíam meios e também entre as aristocracias de outras nações européias. Viajar deixou de ser uma excentricidade de certos indivíduos; constituiu-se como um hábito, e mesmo uma necessidade de todo homem elegante⁴⁸.

As viagens empreendiam-se, inicialmente, através da França, da Alemanha, da Suíça e, principalmente, da Itália, como o mesmo verbete punha em evidência: “é em particular um país além dos Alpes, que merece a curiosidade de todos aqueles cuja a educação foi cultivada pelas letras”⁴⁹. As viagens do *Grand Tour* inicialmente concentraram-se na busca pelos elementos culturais e artísticos da Antiguidade Clássica e do Renascimento, resultando, justamente por isso, que a Itália fosse o destino mais importante. Com a difusão do *Grand Tour*, as viagens ganharam objetivos e percursos mais amplos, e passaram a se caracterizar, sobretudo, pela busca de uma formação erudita. Como destaca o historiador inglês Edward Thompson: “o controle da classe dominante, no século XVII, localizava-se antes de tudo numa hegemonia cultural [...]”⁵⁰. Essa hegemonia cultural se constituiu, em certa medida, num elemento definidor da aristocracia, e se realizava também a partir da viagem, através das possibilidades que esta abria: ver obras de artes, ouvir óperas e assistir espetáculos que de outro modo eram inacessíveis.

Os viajantes do *Grand Tour* dispunham de guias de viagem os quais apresentavam o que deveria ser visto no país visitado. Este tipo de literatura desponta, em forma de guia propriamente dito, no século XVI e não para de crescer até o século XVIII. Apesar do hábito da viagem e desta forma de literatura não serem novidades na cultura européia, como demonstra Numa Broc, o século XVIII e o século XIX experimentaram um

⁴⁸ Cf. ABRAHÃO, Cinthia Maria de Sena CHEMIN, Marcelo. Viagens: itinerários de sensibilidade e razão. **Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 2, n. 2, p. 110-127, outubro de 2009.

⁴⁹ “Il est un particulier un pays au-delà des Alpes, qui mérite la curiosité de tous ceux dont l’éducation a été cultivée par les lettres.” Cf. DIDEROT, Denis (org). op. cit., p. 841-842. [tradução nossa].

⁵⁰ THOMPSON, Edward Palmer. **A Formação da Classe Operária Inglesa: a Árvore da Liberdade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987. p. 43.

aumento significativo no movimento de viajantes e, principalmente, a ampliação dos destinos. Isto resultou também no aumento significativo das narrativas e diários de viagem, muitos deles escritos por literatos de grande envergadura como Johann Goethe e Gustave Flaubert⁵¹. Conforme destacou Salgueiro: “A escrita do diário e a ilustração faziam parte de um ritual metodológico que ia se impondo, cujo ponto alto era a sua publicação ao retorno do viajante [...]”⁵². Na mesma medida em que as viagens se ampliavam, passou também a se ampliar os leitores do gênero narrativo.

À medida que a literatura de viagem se tornou mais abundante criou-se também compilações, pois se tornou difícil para os leitores se orientarem em meio a tantas publicações⁵³. Apareceram então as compilações, resumos e extratos as quais não só descreviam resumidamente os relatos de viagens, mas também os organizam de forma sistemática. Para o contexto francês, podemos destacar a obra *Histoire Générale des Voyages*, publicada entre 1746 e 1761, na qual Antoine-François Prévost D’Exile procurou reunir e organizar todos os relatos de viagem. Os sete primeiros volumes, como destaca o prefácio do autor, são a tradução da compilação inglesa de autoria de Astley⁵⁴. Acerca de tal compilação Broc destacou que “é a uma verdadeira necessidade que atende a grande *História das viagens* do abade Prévost [...]”⁵⁵. Tal obra, ao ser inspirada pela compilação de Astley, só reafirma a importância das narrativas de viagem durante o século XVIII, tanto

⁵¹ Cf: GOETHE, Johann Wolfgang. **Le voyage en Italie**. Paris: Omnia, 2011. E também FLAUBERT, Gustave. **Voyage en Orient**. Paris: Gallimard, 2006.

⁵² SALGUEIRO, Valeria. Grand Tour: uma contribuição à história do viajar por prazer e por amor à cultura. In: **Revista Brasileira de História**, vol. 22, nº 44, 2002. p. 301.

⁵³ Cf: BROU, Numa. Voyages et géographie au XVIIIe siècle. In: **Revue d'histoire des sciences et de leurs applications**. 1969, Tome 22 nº 2. p. 139.

⁵⁴ PRÉVOST D’EXILES, Antoine-François. **Histoire Générale des Voyages**. La Haye: Pierre de Hondt Éditeur, 1747. vol 1. Disponível em: <<http://www.e-rara.ch/zut/wihibe/content/titleinfo/3655535>> Acesso em: 11 ago. 2014.

⁵⁵ “Aussi est-ce à un véritable besoin que répond la grande *Histoire des voyages* de l’abbé Prévost [...]” Cf: BROU, Numa. op.cit., p. 139. [tradução nossa].

pelo volume de obras produzidas, da qual advinha a necessidade da organização sistemática, quanto destaca a presença de um público leitor interessado e crescente. Além disso, a obra de Prévost assumiu mais do que a função de reagrupar as narrativas de viagem segundo uma ordem cronológica ou geográfica, mas também procurava evitar repetições que poderiam resultar a leitura cansativa e, conseqüentemente, diminuir o interesse do leitor. Para tal, Prévost recorreu, segundo Broc aos paradigmas ingleses — dos quais já havia emprestado o estilo da compilação — ao adotar: “[...] a ideia de que **é necessário separar as aventuras do viajante e os ensinamentos de sua viagem**⁵⁶.

A separação sistemática empreendida por Prevost e diversos outros compiladores, entretanto, assumiu uma função para além da mera organização catalográfica, pois o que estava em jogo era também uma separação sistemática do conteúdo destas narrativas. Tal separação procurava, sobretudo, distinguir os elementos reais, capazes de contribuir para a educação dos seus leitores, das fábulas aventureiras e improváveis relatadas pelos viajantes. No mesmo sentido, Michèle Duchet ressaltou que:

o método de ‘reduções’ que Prévost emprestou dos ingleses e que separa o quadro dos costumes, dos usos e das crenças do relato propriamente dito, permite passar pelo filtro da ‘sã filosofia’ os testemunhos contraditórios. As fábulas suspeitas são denunciadas, os autores ‘dignos de fé’ e os viajantes-filósofos [...] recebem a preferência. Prévost inaugura na França a crítica dos relatos de viagem, e fornece aos redatores da *Encyclopédie* e aos filósofos uma matéria já totalmente digerida⁵⁷.

Desde a sua página de rosto, a obra Prévost procura esclarecer o seu leitor acerca da fidelidade das informações prestadas. No título enorme, no qual se explica os

⁵⁶ “[...] l’idée qu’il est nécessaire de séparer les aventures du voyageur et les enseignement de son voyage.” Cf: *Ibidem*, p. 140. [tradução nossa].

⁵⁷ “La méthode des ‘réductions’, que Prévost a empruntée aux Anglais et qui sépare le tableau des moeur, des usages et des croyances du récit proprement dit, permet de passer au crible de la ‘saine philosophie’ les témoignages contradictoires. Les fables suspectes sont dénoncées, les auteur ‘dignes de foi’ et les voyageurs-philosophes [...] reçoivent la préférence. Prévost inaugure en France la critique des Relations de voyages, et fourni aux rédacteur de l’*Encyclopédie* et aux philosophes une matière déjà toute digérée.” Cf: DUCHET, Michèle. “Monde civilisé et monde sauvage au siècle des Lumières, les fondements de l’anthropologie des Philosophes.” *In: Au siècle des Lumières*. Paris/Moscou, SEVPEN/Académie de Sciences de l’URSS, 1970. p. 14.

objetivos da obra lê-se: “[...] enriquecida de cartas geográficas recentemente compostas **sobre observações** as mais autênticas”⁵⁸. A crítica aos relatos, apontada por Duchet e por Broc, visava distinguir os elementos idiossincráticos e não verificáveis do relato de viagem daqueles conhecimentos verdadeiros. Como realçou Duchet: “os relatos antigos eram em toda parte objeto de uma dúvida metódica”⁵⁹. Assim, já no final do século XVII, começou-se a questionar os relatos, particularmente, quanto à autenticidade das informações prestadas e à importância do confronto entre resultados diferentes, de modo a garantir a veracidade dos dados disponíveis aos leitores.

Em meados do século XVIII, obras como a de Prévost indicavam a ampliação desta tendência; Duchet apontou ainda a obra de Rousselot de Surgy publicada em 1767, na qual o autor almejava: “[...] recolher tudo o que se encontra de interessante nas *Lettres Édifiantes*... suprimindo os absurdos e os prodígios que são tão abundantes”⁶⁰. No mesmo sentido, se a Enciclopédia assumiu uma posição positiva em relação ao papel da viagem na formação dos indivíduos, o mesmo otimismo, entretanto, não seria utilizado para descrever o viajante. A sinceridade das suas narrativas é questionada desde a primeira linha do verbete, o qual descreve o viajante como:

aquele que faz viagens por diversos motivos e que algumas vezes dá relatos, mas **é nisso que de ordinário os viajantes usam de pouca fidelidade**. Eles acrescentam quase sempre às coisas que eles viram aquelas que eles poderiam ter visto; e para não deixar a narrativa de suas viagens imperfeita, eles relatam o que eles leram em outros autores; **de**

⁵⁸ Cf. “[...] enrichie de cartes géographiques nouvellement composées sur l’observations les plus authentiques.” Cf. PRÉVOST D’EXILES, Antoine-François. op. cit.

⁵⁹ “Les *Relations* anciennes sont partout l’objet d’un doute méthodique”. DUCHET, Michèle. op. cit., p. 15. [tradução nossa].

⁶⁰ “[...] de recueillir tout ce qui se trouve d’intéressant dans les *Lettres Édifiantes*... d’en supprimer les absurdités et les prodiges qui y sont si multipliés.” Cf. SURGY, Rousselot. *Mémoires géographiques, physiques et historiques sur l’Asie, l’Afrique et l’Amérique* *apud* DUCHET, Michèle. op. cit., p. 15.

modo que eles são primeiramente enganados e eles enganam em seguida seus leitores⁶¹.

A separação sistemática indicia uma mudança de paradigma da viagem bem como de suas narrativas. Por um lado, a partir da segunda metade do século XVIII, as viagens e os viajantes sofreram uma profunda mudança: distinguem-se dois tipos de viajantes o *turista* ou *filosófico* e o viajante *científico*, e a medida que a distinção se aprofunda, conseqüentemente os relatos de viagem se modificaram⁶². Segundo Broc, os *viajantes turistas* mantinham o espírito do *grand-tour*; viajavam por prazer e pela instrução, os viajantes científicos viajavam a serviço da ciência, das academias científicas e do Estado. O viajante científico conformou uma mudança paradigmática à viagem e, conseqüentemente, criou um outro modo de narrativa ao relatarem suas próprias viagens. O novo paradigma submeteu o relato de viagem aos parâmetros da ciência e designou a inserção dos mesmos no plano mais amplo do discurso científico, bem como nas relações que a ciência mantém com o Estado. Nesse sentido, Christian Licoppe apontou a formação de uma nova prática científica, a partir da segunda metade do século XVII, a qual resultou em outra forma de narrativa dos relatos de experiência⁶³.

Tal movimento paradigmático, contudo, não pode ser compreendido apenas como uma busca pela verdade, ou uma tentativa de distinção entre uma literatura comprometida com a realidade e outra comprometida com a ficção. Além disso, cabe destacar que os procedimentos de distinção sistemática entre as aventuras e os conhecimentos posta em prática por Prévost, evidentemente, combinam com o espírito do

⁶¹ “Celui qui fait des voyages par divers motifs, et qui, quelquesfois (sic) en donne des relations, mais c’est en cela que d’ordinaire les voyageurs usent de peu de fidélité. Ils ajoutent presque toujours aux choses qu’ils ont vues, celles qu’ils pouvaient voir; et pour ne pas laisser le récit de leur voyages imparfait, ils rapportent ce qu’ils ont lu dans les auteurs; ensorte (sic) qu’ils sont premièrement trompés, et qu’ils trompent leurs lecteurs ensuite.” Cf: DIDEROT, Denis (org). op. cit., p. 842. [tradução nossa, grifo nosso].

⁶² BROC, Numa. op. cit., p. 137.

⁶³ LICOPPE, Christian. **La formation de la pratique scientifique**: le discours de l’expérience en France et Angleterre (1630-1820). Paris: Éditions de la Découverte, 1996.

projeto enciclopédico de ordenação do conhecimento, que conjugou, no plano da narrativa de viagem, os parâmetros que correspondiam ao novo tipo de viajante: o científico.

Aos poucos, os relatos de viagem passaram a ser submetidos aos paradigmas do método científico, e às exigências da cientificidade, ou seja, objetividade e universalidade. Como destacou Broc, o procedimento de organização sistemática dos relatos de viagem visava separar as aventuras do viajante dos conhecimentos “úteis” retirados de sua viagem. É este movimento de ordenação, que levou, segundo Michèle Duchet, Prévost a “eliminar o maravilhoso em detrimento do verossímil”⁶⁴. Tal mudança revela a modificação nos objetivos agregado à literatura de viagem, a política científica adotada refletia o interesse renovado do público, mais voltado à aventura, ao exótico e ao pitoresco, bem como das academias interessadas no conhecimento científico e no comércio transatlântico. Mas mais do que isso, as mudanças na escrita do gênero apontaram como as viagens e sua literatura assumiram uma função para o Estado. Como destacou Ângela Domingues, para o caso inglês, as viagens e suas respectivas narrativas “eram para além do mais, um instrumento do Estado Britânico para legitimar o poder territorial e soberano sobre os seus domínios coloniais ou domínio comercial sobre as colônias de outros países e de outras zonas do universo da época”⁶⁵.

As viagens e as narrativas passaram a integrar o campo de interesse dos Estados, assim como as ciências no século XVIII procuraram constituir um conhecimento útil para este. Duchet sublinhou que “se colocamos à parte as grandes viagens de exploração (viagens ao Norte, circunavegações, descoberta da Oceania e a das Terras Austrais) a maior parte dos documentos assim reunidos, o foram no contexto de uma

⁶⁴ “Éliminé le **merveilleux** au profit du **vraisemblable**. Cf. DUCHET, Michèle. **Aspect de la littérature française de voyages au XVIIIe siècle**. Paris: Actes Sud, 1966. p. 8.

⁶⁵ DOMINGUES, Ângela. O Brasil nos relatos de viajantes ingleses do século XVIII: produção de discurso sobre o Novo Mundo. In: **Revista Brasileira de História**. São Paulo, V.28 n° 55, 2008. p 148.

política de colonização”⁶⁶. Note-se, também, que as viagens do *grand-tour* destinavam-se aos países civilizados da Europa, como destacou a *Enciclopedia*, cabia às viagens científicas os destinos “não civilizados”. Tais destinos — que até o final do século XVII figuravam apenas nos relatos de missionários, funcionários reais e comerciantes — passaram, então, a estar associados ao discurso científico e aos interesses do Estado. A viagem tradicional continuava a existir, mas cada vez mais havia a exigência de que o viajante deveria prestar seus conhecimentos à sua nação e à civilização. Como destacou Christian Licoppe sobre a academia de ciência francesa: “é enfim um reforço da posição do estudioso no Estado que preconiza Réaumur quando procura redefinir o papel da instituição acadêmica de maneira que esta instituição intervenha mais eficazmente no serviço da utilidade pública”⁶⁷. Intervir no “serviço da utilidade pública” significa aqui colocar a ciência a serviço das artes; torna-la capaz de trazer melhorias para a execução de objetos úteis.

A distinção entre ciência e arte pressupõe que a primeira seja entendida como conhecimento puramente especulativo e a segunda entendida como conhecimento prático para a execução de objetos. Tal definição, proporciona dois campos de conhecimento totalmente distintos e aparece, por exemplo, no *Discours Préliminaire de l'Encyclopédie*; a tal distinção D'Alembert acrescentou ainda o problema da desvalorização das artes por serem atividades manuais, e consideradas por muitos como negativas enquanto atividades puramente repetitivas. No mesmo discurso D'Alembert, no entanto, apontava a presença de um conhecimento capaz de “[retirar] do estudo especulativo de seus objetos o **uso** que

⁶⁶ “Si l'on met à part les grands voyages d'explorations (voyages au Nord, circumnavigations, découverte de l'Océanie et des Terres Australes) la plupart des documents ainsi rassemblés le sont dans le cadre d'une politique de colonisation”. DUCHET, Michèle. Monde civilisé et monde sauvage au siècle des Lumières, les fondements de l'anthropologie des Philosophes. In: **Au siècle des Lumières**. Paris/Moscou, SEVPEN/Académie de Sciences de l'URSS, 1970. p. 17. [tradução nossa].

⁶⁷ René-Antoine Ferchault de Réaumur (1683-1757) foi membro da Académie de Science sendo diretor da mesma diversas vezes. “C'est enfin un renforcement de la position du savana dans l'État que préconise Réaumur lorsqu'il cherche à redefinir le rôle de l'institution académique de manière à ce que cette institution intervienne plus efficacement au service de l'utilité publique.” Cf: LICOPPE, Christian. **op. cit.**, p. 123. [tradução nossa].

possamos fazer na prática”⁶⁸. Nesse sentido, o autor utilizou como exemplo, algumas páginas à frente, a bússola que além de sua utilidade prática e de suas técnicas de fabricação pertencentes ao domínio das artes era igualmente importante à descoberta, do ponto de vista da ciência física, o modo de funcionamento da mesma. O interesse das ciências no desenvolvimento de pesquisas com fins práticos, voltadas para a criação ou melhoria de tecnológicas aconteceu a partir do século XVIII. A *Encyclopédia*, como testemunha o discurso de D’Alembert, é sem dúvida um importante indício da busca por pesquisas científicas de forte sentido prático. Tal tendência, todavia, se firmou como um aspecto importante da atividade científica somente no século XIX, pois os debates acadêmicos e a formação nos colégios permaneceram durante muito tempo especulativos e com pouco sentido prático⁶⁹. Ainda assim, na segunda metade do século XVIII, a presença das academias nas ações do Estados se fizeram sentir. Nesse sentido, Licoppe destacou Réaumur, em sua atuação reformatória à frente da academia de ciências, procurou: “fazer reconhecer e reforçar o status de oficial do estudioso a serviço do Estado [...] e controlar e disciplinar os empreendedores e os artesãos [...] em nome do interesse público”⁷⁰.

A busca por universalidade e objetividade da ciência a serviço do Estado passaram a se encontrar no cerne das narrativas de viagem, pois estas passaram a assumir o mesmo papel utilitário. Do mesmo modo que Ângela Domingues destacou, para o contexto inglês, a relação estrita que existia entre as narrativas e os interesses de um Estado colonialista, Numa Broc não deixou de apontar que a iniciativa de Prévost de produzir uma

⁶⁸ “[...] tirent de l’étude spéculative de leur objet l’usage qu’on en peut faire dans la pratique”. Cf: D’ALEMBERT, Jean le Rond. **Discours préliminaire de l’Encyclopédie**. Paris: Armand Colins et Cie Éditeurs, 1894. p. 51. [tradução e grifo nossos]. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k75526p.r=encyclopedie.langPT>> Acesso em: 11 ago 2014.

⁶⁹ SOBOUL, Albert. Le système du monde. In: SOBOUL, Albert (org). **Le siècle des Lumières**. Paris: Presses Universitaire de France, 1977. t 1. vol 1. p. 499-500.

⁷⁰ “[...] faire reconnaître et renforcer le statut d’*officier* du savant au service de l’État et de contrôler et discipliner les entrepreneur et les artisans [...] au nom de l’intérêt public.” Cf: LICOPPE, Christian. **op. cit.**, p. 123. [tradução nossa].

compilação, a qual punha em relevo os conhecimentos úteis oriundos das narrativas de viagem, recebia o apoio do ministro da marinha francesa Jean Frédéric Phélypeaux de Maurepas.

Esta atuação da ciência, ao se modificar na passagem de um século ao outro, resultou também na mudança na estrutura do próprio discurso científico e no modo de apresentá-lo no registro escrito. Para Licoppe, o século XVIII instaurou um discurso científico pautado na retórica da prova e no testemunho como a sustentação desta prova; testemunho real, através da nomeação dos presentes no experimento realizado no laboratório, ou testemunho virtual dado através da relação entre o autor e seus leitores. Independentemente do tipo de testemunho: “a **retórica da prova pode ser interpretada como a forma literária** que integra na sua estrutura este modo particular de construção da prova”⁷¹. Em certa medida, este modo de construção da prova transferiu-se por analogia ao âmbito específico da literatura de viagem, pois também nesse caso a questão reside na descrição de fenômenos para os quais se requisita um estatuto de verdade, daí a necessidade de pautá-lo sob o regime da retórica da prova.

Importante ressaltar o fato de que a discussão proposta pelo autor centra-se nas narrativas de experiência, as quais, no período em questão, não se confundiam com as narrativas daquilo por ele nomeado de observação, cabendo à primeira a descrição dos experimentos realizados no laboratório e seus respectivos resultados e à segunda, a descrição dos eventos observados tais como eles acontecem na natureza. Esta distinção, conforme salientou Licoppe, marca uma separação clara entre dois regimes de pesquisa no âmbito da tarefa científica resultando, conseqüentemente, em distinções no plano da escrita científica.

Ainda assim, ao destacar a mudança na forma literária do texto científico Licoppe destacou também a distinção, já clara na segunda metade século XVII, entre a

⁷¹ “La rhétorique de l'épreuve peut alors être interprétée comme la forme littéraire qui intègre dans sa structure ce mode particulier de construction de la preuve.” Cf: *Ibidem*, p. 55. [tradução e grifos nossos].

observação científica e a observação leiga. Mesmo ainda havendo no ambiente da Academia de Ciências dúvida a respeito da importância da viagem na composição do conhecimento científico, no final do século XVII já havia clareza na distinção entre a descrição dos viajantes não eruditos daqueles viajantes científicos. Licoppe utilizou o exemplo de um relatório apresentado por Richer a propósito de uma viagem a Cayenne. Tal relatório foi comentado por Fontenelle e aparece registrado na publicação da referida academia da seguinte forma: “[Richer] traz observações [do campo da] física, que são na verdade em pequeno número, porque um Viajante, que quer relatar apenas o que ele viu e bem examinou, não pode fazer tão grande coleção”⁷². A observação de Fontenelle aponta justamente o entendimento do relato de viagem destinado a fins científicos como um tipo de literatura distinta dos guias de viagem destinados aos viajantes “turistas” para recuperarmos a definição de Broc citada acima. Além disso, Licoppe analisou esta forma de observação como estando submetida às regras do método científico, o qual se concentrava, sobretudo, em distinguir a observação científica das meras impressões visuais descritas por qualquer viajante sustentadas apenas pelo senso comum. Para a Academia as observações de Richer: “possuíam o caráter de uma viagem cognoscente, e que tinha focado o olhar em direção a certas coisas que os outros não se prestariam a olhar”⁷³. Note-se que para a Academia o relato de observação remete-se a uma tipologia de viagem correspondente. Tal demanda criou uma secção no âmbito da literatura de viagem, segundo a qual aquela dita científica passou a ser gerida pela restrição do método e se referia “a uma **competência**

⁷² [...] Il en rapporta des observations physiques, qui étaient à la vérité en petit nombre, parce qu’un Voyageur, qui ne veut dire que ce qu’il a vu et ce qu’il a bien examiné, ne peut pas faire de si gros recueils.” FONTENELLE, Bernard le Bovier de. **Histoire de l’Académie 1666-1699** apud LICOPPE, Christian. **op. cit.**, p.77. [tradução nossa].

⁷³“Une partie de ces observations portaient le caractère d’un Voyage savant, et qui avait tourné la vue vers certaines choses que les autres ne s’avisent pas de regarder.” FONTENELLE, Bernard le Bovier de. **Histoire de l’Académie 1666-1699** apud LICOPPE, Christian. **op. cit.**, p.77. [tradução nossa].

particular, parece remanescente do acesso **normatizado que rege a prática experimental** [...] ⁷⁴.

Tal conformação do relato de observação resulta na transposição de certos valores do discurso científico, associado a partir do século XVII à retórica da prova, para os relatos de viagem; por ser esta a forma literária correspondente ao discurso da observação. A presença destas competências particulares, citadas por ele, nada mais são que as aptidões do cientista construídas através do conhecimento intenso do método científico.

Tudo indica, no entanto, que a desconfiança acerca dos relatos de viagem é um debate permanente e não resolvido até o século XIX. No verbete da Enciclopédia – da qual os últimos volumes foram publicados em 1772 – o autor destacava a tentativa de alguns cientistas em criar narrativas fidedignas, tais como as de Richer apresentada à Academia de Ciências em 1674. Apesar disso, segundo o verbete, as falsidades encontradas nas narrativas de viagem dificultavam a credibilidade do gênero narrativo, pois:

[...] o que faz com que os protestos que vários destes observadores, como Belon, Pison, Marggravius e alguns outros que não dizem nada além daquilo que eles viram e as garantias que eles dão de ter verificado uma quantidade de falsidades escritas antes deles, **não tem outro efeito senão o de tornar a sinceridade de todos os viajantes muito suspeita** porque estas censuras da boa fé e da exatidão dos outros, **não dão o caução suficiente de sua sinceridade** ⁷⁵.

Se “as viagens expandem o espírito” como apresentou o verbete “viagem”, a conclusão do verbete viajante não poderia ser mais negativa: “existem bem poucos relatos aos quais não podemos aplicar o que Estrabão dizia daqueles de Menelau: eu vejo bem que

⁷⁴ “qui réfère à une compétence particulière semble réminiscence de l'accès réglementé qui régit la pratique expérimentale [...]” Cf: Ibidem, p. 77-78. [tradução nossa].

⁷⁵ “C'est ce qui fait que les protestations de ces observateur, comme Belon, Pison, Marggravius et quelques autres font de ne rien dire que ce qu'ils ont vu, et les assurances qu'ils donnent d'avoir vérifié quantité de faussetés qui avoient (sic) été écrites avant eux, n'ont guère d'autre effet que de rendre la sincérité de tous les voyageurs fort suspect parce que ces censures de la bonne foi et de l'exactitude des autres, ne donnent point de cations suffisantes de la leur. Cf: DIDEROT, Denis (org.) op. cit., p. 842-843. [tradução e grifo nossos].

todo homem que descreve viagens é um mentiroso”⁷⁶. Todavia, nas últimas linhas do verbete apareceu a ressalva a alguns poucos viajantes, aos quais o autor isenta de censura e credita veracidade aos seus escritos, entre eles estão listados os “senhores da nossa Academia de Ciências”⁷⁷, o que, no entanto, não é suficiente para superar a forte descrença esboçada no verbete. Ainda no início do século XIX, segundo Paul Hazard, permanecia a dúvida se o trabalho de campo, realizado por meio de viagens, era fundamental, ou se o verdadeiro trabalho científico consistia na atuação em um laboratório, no qual o cientista encarregava-se de fazer experimentos e comparações com a bibliografia sobre o tema. Nesse sentido, como bem destacou Lorelai Kurry viajar era uma decisão árdua e incerta, pois além dos perigos enfrentados ao longo dos percursos **“a comunidade científica não era unânime quanto à valorização do trabalho do viajante”**⁷⁸.

Apesar da dúvida que permaneceu até o século XIX, a viagem havia se constituído numa etapa da pesquisa. A preocupação com a precisão foi acompanhada pela crescente importância da História Natural e do estudo da Física. E a importância destas ciências foi acompanhada pela crescente importância da viagem. No século XIX as viagens de naturalistas tornaram-se, evidentemente, mais frequentes e os materiais recolhidos passaram a compor uma parte importante e complementar ao trabalho de laboratório, no qual se analisavam, classificavam e organizavam os frutos das viagens. É esta complementaridade que criou a necessidade de relatos de viagens cientificamente estruturados. Conforme salientam os autores de *Travels of learning*, as “viagens culturais”

⁷⁶ “Il y a bien peu de relations auxquelles on ne puisse appliquer ce que Strabon disoit (sic) de celles de Ménélas: je vois bien que tout homme qui décrit des voyages est un menteur.” Cf: Ibidem, p. 843. [tradução nossa].

⁷⁷ “[...] nos M.M. de l’académie de sciences” Cf: Ibidem, p. 843. [tradução nossa].

⁷⁸ KURY, Lorelai. **Viajantes-naturalistas no Brasil oitocentista: experiência, relato e imagem**. História, Ciências, Saúde. Manguinhos, vol. 8 (suplemento). 2001. p. 863. (grifo nosso)

transfiguram-se em “viagens cognocentes”⁷⁹. De onde surge então, uma crescente preocupação com a formação e característica do viajante, bem como acerca da estrutura fundamental que deveriam ter as narrativas daquela viagem. Segundo Almicar Torrão, antes da influência do pensamento iluminista os relatos eram compostos em sua maioria de maneira impessoal, em terceira pessoa visando um ar de neutralidade que seria improvável ser conseguido com narrativas em primeira pessoa. A mudança, todavia, afirma o historiador, deveu-se ao fato “das viagens científicas [transformarem] essa característica em método de conhecimento e de investigação [...]”⁸⁰. No mesmo sentido, Friedrich Wolfzettel nomeou o capítulo dedicado às viagens do século XVII como “um discurso da ordem”⁸¹. Logo separação foi também da produção dos *guias de viagem* daquela dos *relatos de viagem filosóficos*, sendo estes últimos profundamente alterados pelos fundamentos prescritos e precisados em manuais que explicavam ao viajante a maneira como deveria produzir seus relatos. Tais obras, conhecidas como *instruções*, tinham por objetivo a constituição de uma normatização científica dos relatos de viagem⁸².

Uma das instruções que conheceu maior difusão na Europa foi *L’Instructio peregrinatoris*, de 1759, atribuída a Carolus Linnaeus, conforme costume da época, mas trata-se do texto de um estudante orientado por ele⁸³. Note-se que este trabalho, não foi um manual geral, nem o único do gênero produzido sob a orientação de Lineu; Koerner apontou indícios de que *L’Instructio Peregrinatoris* se tratava de uma síntese de diversas monografias e instruções destinadas a viajantes específicos. Nesse sentido, podemos

⁷⁹ SIMÕES, Ana, CARNEIRO, Ana & DIOGO, Maria Paula. **Travels of Learning: A geography of Science in Europe**. Dordrecht/Boston/Londres: Kluwer Academic Publishers, 2003.

⁸⁰ Cf: TORRÃO FILHO. Almicar. op. cit., p. 30.

⁸¹ “Le voyage au XVII: un discours de l’ordre.” Cf: Friedrich Wolfzettel. **Le discours du voyageur. Pour une histoire littéraire du récit de voyage en France, du moyen âge au XVIIIe siècle**. Paris, PUF, 1996.

⁸² Cf: TORRÃO FILHO. Almicar. op. cit., p. 123.

⁸³ CAROLUS, Linnaeus. **Amoenitates academicae seu dissertationes variae physicae, medicae, botanicae antehac. Erlangen. Seorsim Editae**. 1788.

destacar o fato dos trabalhos de Pehr Kalm sobre economia natural terem sido publicados sob autoria de Lineu; o naturalista e professor os teria publicado para servirem de ordens e instruções para seus alunos que partiriam em viagem. Como salientou Koener essas publicações “[...] não tinham a intenção, no entanto, de inspirar todos os viajantes. Eram recomendações, inspiradas pelas próprias instruções que Lineu havia recebido quando partiu em suas viagens provinciais⁸⁴.

O trabalho de Kalm data de 1749, e foi a partir de 1745 que Lineu começou a selecionar estudantes para realizarem viagens sob a sua supervisão. A obra síntese *L’Instructio Peregrinatoris*, divide-se em duas partes: na primeira parte descreve os atributos físicos e mentais necessários ao viajante e, na segunda, o autor demonstra pontualmente o que deveria ser apresentado em seu relato e como fazê-lo. Segundo Kury, as instruções de Lineu e de outros naturalistas apontavam:

os detalhes materiais e práticos indispensáveis aos viajantes: a necessidade de se ter habilidade na escrita e no desenho, métodos para redigir um diário claro e preciso ou pensar vegetais, etc. Além disso, as instruções têm o objetivo claro de orientar o olhar do naturalista para aquilo que seria relevante observar e anotar, tanto no que diz respeito às plantas, minerais e animais quanto no que concerne aos climas, aos hábitos das populações visitadas, suas práticas de cura, sua alimentação e seu comércio⁸⁵.

As instruções de Lineu foram difundidas entre a comunidade científica europeia e apesar de não serem um manual geral que visasse inspirar todos os viajantes, a difusão destas instruções foi ampla e, sobretudo, serviram de modelo para a produção de diversas outras obras. Tais obras partilhavam com aquelas de Lineu os objetivos, a forma e as indicações aos viajantes-filosóficos. O que explica encontrarmos no mesmo período instruções semelhantes redigidas na França como, por exemplo, o trabalho publicado em

⁸⁴ “They were not intended, however, to inspire all travelers. They were individualized commandments, inspired by instructions Linnaeus himself had received as he set out on his provincial journeys”. Cf. KOERNER, Lisbet. **Linnaeus: Nature and Nation**. Cambridge/Massachusetts/Londres: Harvard University Press, 2000. p. 116.

⁸⁵ KURY, Lorelai. As viagens Luso-Americanas e as práticas científicas do século das luzes. In: **Anais do XXVI Simpósio Nacional de História - ANPUH**. São Paulo, julho 2011.

1758 (um ano antes de *L'Instructio Peregrinatoris*) de Etienne François Turgot, no qual abordava técnicas de coleta, conservação e envio de amostras de História Natural; monografia na qual o autor se debruçou sobre o tratamento às espécies animais recolhidas em viagens, mas que também re-editava o tratado de Henri Louis Duhamel du Monceau sobre a coleta de espécies botânicas⁸⁶. Entre as várias obras do gênero produzidas na França, durante o final do século XVIII, Moravia afirma, que a obra de Lineu foi a mais assimilada no país, sendo leitura obrigatória e usada como manual para viajantes em missões oficiais, e provavelmente inspiradora de obras do mesmo gênero produzidas por naturalistas franceses⁸⁷.

A presença do viajante como parte importante da pesquisa científica é atestada por Lineu em outra obra denominada *Philosophie Botanique*, traduzida para o francês em 1788, na qual a primeira parte da obra foi dedicada a apontar e classificar as diversas etapas necessárias para os estudos da História Natural. Entre os elementos classificados e descritos por Lineu, constam os “coletores” e entre os subtópicos os viajantes, os quais são descritos pelo naturalista: os viajantes que se transportaram nas regiões as mais distantes para observar as produções vegetais”⁸⁸. Nesta mesma obra, ao comentar as dificuldades em concluir a obra devido à falta de tempo, o naturalista apontou a importância da viagem para a formação do conhecimento científico. Escreveu Lineu: “os afazeres públicos e particulares crescentes com os anos, as comissões que me honraram, as viagens

⁸⁶ A obra de Henri Louis Duhamel du Monceau, re-editada por Turgot é: *Avis pour le transport par mer des arbres, des plantes vivaces, des semences et de diverses autres curiosités d'Histoire Naturelle*. Cf. TURGOT, Etienne François. **Mémoire instructif sur la manière de rassembler, de préparer, de conserver et d'envoyer les diverses curiosités d'Histoire Naturelle**. Lyon: Jean Marie Bruyset Libraire, 1758.

⁸⁷ MORAVIA, Sergio. **Pensiero degli (Idéologues): Scienza e filosofia in Francia (1780-1815)**. Florence. La Nuova Italia, 1974. p. 78.

⁸⁸ “les voyageurs se sont transporté dans les Régions les plus éloignées pour en observer les productions végétales.” LINNÉ, Charles. **Philosophie Botanique**. Trad. Fr. A. Quesné. Paris: Cailleau Libraire-Imprimeur, 1788. p. 12. [tradução nossa].

empreendidas para aumentar nossos conhecimentos em História Natural se sucederam a tal modo que eu começava a duvidar do sucesso da Obra”⁸⁹.

Assim, se as instruções surgiram em meados do século XVIII, estas continuaram a se difundir e a se constituir como parâmetro para as viagens da primeira metade do XIX. Note-se que a principal diferença que surgiu com as instruções foi uma nova apresentação dos relatos, pois pressupunham que os viajantes tivessem justamente o objetivo de que suas informações fossem utilizadas por outros indivíduos⁹⁰. Os textos almejavam que as anotações e descrições fossem compreensíveis e utilizáveis por qualquer outro naturalista, mesmo que esse nunca houvesse visitado a região relatada. Assim pouco importava a autoria do relato, mas apenas a cientificidade garantia credibilidade.

Esta concepção de que o texto deveria estar apto a ser utilizado por outros indivíduos, resulta que tais relatos, sob a égide da cientificidade passam a servir como fonte de outros estudos científicos. Kant, por exemplo, a quem se atribui a lenda de não ter deixado a sua região, ministrou diversos cursos, na universidade de Königsberg, de Geografia Física e Antropologia⁹¹. Os cursos de Antropologia foram reunidos num manual, no qual, na introdução, Kant escreveu que “viajar, ainda que seja apenas pela leitura de relatos de viagens, é um dos meios de ampliar o âmbito da antropologia”⁹². Destacamos aqui o fato do filósofo criar uma equivalência entre viajar e ler os relatos de viagens. Seus cursos foram pautados nesses relatos de viagem filosóficos, sobretudo nos de Lineu, os

⁸⁹ “les affaire publiques e particulières accroissant avec les années, les commissions dont on m’honora, les voyages entrepris pour augmenter nos connaissances en Histoire Naturelle se succédaient de telle sorte que je commençais à douter du succès de l’Ouvrage. LINNÉ, Charles. op. cit., p. 3. [tradução nossa]

⁹⁰ KURY, Lorelai. **Viajantes-naturalistas no Brasil oitocentista: experiência, relato e imagem**. História, Ciências, Saúde. Manguinhos, vol. 8 (suplemento). 2001. p. 879.

⁹¹ Segundo Kuehn, Kant teria ministrado 49 cursos de Geografia Física e 28 de Antropologia. KUEHN Manfred. **Kant: a biography**. Cambridge: University Press, 2001, p. 83 *apud* VITTE, Antônio Carlos. Influência da filosofia kantiana na gênese da geografia física. In: **Mercator - Revista de Geografia da UFC**, ano 07, número 14, 2008, p. 57.

⁹² KANT, Immanuel. op. cit., p. 22.

quais por serem redigidos sob rigor científico possibilitavam o desdobramento de outras pesquisas àqueles que não haviam viajado⁹³.

Apesar do tom otimista dado por Kant à importância da viagem e, sobretudo, aos seus respectivos relatos, o percurso do conhecimento antropológico não se encerrava na viagem. No mesmo parágrafo, o filósofo prosseguiu apontando que “os *conhecimentos gerais* sempre precedem os *conhecimentos locais*, caso tal antropologia deva ser ordenada e dirigida pela filosofia, sem a qual todos os conhecimentos adquiridos não podem proporcionar senão um tatear fragmentário, e não ciência”⁹⁴. A ciência constitui-se no método, na ordenação e na sistematização dos elementos conformadores do “conhecimento do mundo”, para usarmos mais uma expressão kantiana.

Os propósitos da ciência que se constituiu e se expandiu ao longo do século XVIII visava uma compreensão completa, irrestrita e definitiva do mundo natural. Para Flora Süssekind, “cabia não só [as] enciclopédias sob forma de periódicos trazer ‘a terra inteira’ aos gabinetes de leitura local, mas também à produção literária cumprir instruir, servir de mapa e manual histórico e científico”⁹⁵. Para isso, entretanto, apenas a viagem não bastava, pois os percursos do viajante eram sempre limitados. Tais narrativas e as descobertas por elas veiculadas, contudo, também alimentavam o gosto pelo laboratório. Os relatos de viagem filosóficos associados às pesquisas e aos experimentos minuciosos feitos a partir das informações recolhidas possibilitavam “uma descrição exata das modificações da terra e do mar, da formação ou desaparecimento de ilhas, rios, montanhas, vales, lagos, golfos, estreitos, cabos (...) e também das obras feitas pela mão do homem que deram à

⁹³ PAES, Marco de Souza. **Liberdade e natureza: o problema da causalidade nas críticas de Kant e sua influência na geografia alemã neokantiana**. 2008. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Instituto de Geografia, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 2008.

⁹⁴ KANT, Immanuel. **op. cit.**, p. 22.

⁹⁵ SÜSSEKIND, Flora. **O Brasil não é longe daqui: o narrador, a viagem**. São Paulo, Companhia das Letras, 1990. p.82

terra um novo aspecto” como descreve o historiador Paul Hazard acerca das pretensões da *Académie de Bordeaux*⁹⁶.

Como apontamos acima, os cientistas acompanhavam de perto os viajantes científicos, procurando determinar através das instruções os modos pelos quais as informações seriam recolhidas. A relação entre o laboratório e as viagens, entretanto, foi mais estreita, pois muitas vezes os destinos de determinado viajante passavam pela aprovação das academias de ciências, nas quais seus membros definiam não só os lugares a serem visitados, bem como as estratégias a serem adotadas para a observação e coleta de dados. Interessa citar aqui, mais uma vez, o exemplo de Carlos Lineu. O naturalista, conforme destacou Lisbet Koerner, recrutava estudantes para realizarem viagens de pesquisa, e definia muito especificamente quais destinos deveriam ser visitados e os pontos principais a serem pesquisados⁹⁷.

Para nós, isso denota claramente que *L’Instructio Peregrinatoris* não foi apenas um exercício intelectual de redação de um manual de orientação para a pesquisa de campo, mas sim parte de um projeto científico mais amplo, no qual estava incluída a concepção de uma economia natural. Tal economia apareceu descrita, por exemplo, em duas de suas obras *Œconomia naturæ* e *Culina Mutata*, nas quais Lineu definiu a economia como uma disciplina em estrita relação com o mundo natural, pois era aquela “que nos ensina a usar a *Naturalia*”⁹⁸. A economia era, então, não um modo racional de aplicar recursos consonante a demanda, mas um conjunto de conhecimentos úteis a serem aplicados ao mundo natural,

⁹⁶ HAZARD, Paul. **O pensamento europeu no século XVIII**. Lisboa: Editorial Presença, 1983. p.131.

⁹⁷ KOERNER, Lisbet. **Linnaeus: Nature and Nation**. Cambridge/Massachusetts/Londres: Harvard University Press, 2000.

⁹⁸ “that teaches us to use *Naturalia*” LINEU, Carlos. “Œconomia naturæ” *apud* KOERNER, Lisbet. op. cit., p. 101. [tradução nossa].

“uma tecnologia sub-divisível mesmo em ‘economia mineral’, ‘economia vegetal’ e ‘economia animal’”⁹⁹.

Os aspectos econômicos desenvolvidos por Lineu nas referidas obras são preocupações de uma ciência utilitarista que anseia em se colocar a serviço do Estado. Como mostrou Koerner, “a ciência aplicada de Lineu – um novo conhecimento natural para o Estado – era inspirada não apenas pelo utilitarismo instrumental do princípio do Iluminismo, mas também pela sua adesão à doutrina econômica do cameralismo”¹⁰⁰.

Motivado tanto pelo utilitarismo científico, quanto pelos conceitos de uma economia cameralista, a qual pressupunha, entre outras coisas, políticas de redução de importações, Lineu se mostrou preocupado com o comércio global que abastecia amplamente as cidades européias com os produtos do “Novo Mundo”, oriundos da Ásia e das Américas. Segundo a autora “ele até pediu aos escandinavos para voltar aos velhos “alimentos góticos”, como bolotas, carne de porco, e hidromel”¹⁰¹. Daí as estratégias de viagem de seus discípulos, programadas por Lineu, procurarem, por exemplo, complementar suas pesquisas na tentativa de aclimatar espécies de outros continentes ao clima e solo escandinavos. “[...] o clima Báltico era a chave do fator limitador nos esforços de Lineu para promover a auto-suficiência nacional [...]. Talvez por isso que Lineu desenvolveu várias hipóteses sobre a relação das plantas com o clima”¹⁰². No retorno dessas viagens os relatórios de seus discípulos enfocavam uma pesquisa, pautada pelo trabalho de

⁹⁹ “It was a technology, sub dividable even into ‘mineral economics’, ‘vegetable economics’, and ‘animal economics’. Cf. *Ibidem*, p. 101. [tradução nossa].

¹⁰⁰ “Linnaeus’ applied science - a new natural knowledge for the state - was inspired not only by the instrumental utilitarismo to the early Enlightenment, but also by his adherence to the older economic doctrine of cameralism.” Cf. KOERNER, Lisbet. op. cit., p. 95-96. [tradução nossa].

¹⁰¹ “He even urged Scandinavians to return to the old “Gothic foods”, such as acorns, pork, and mead”. Cf. *Ibidem*, p. 95. [tradução nossa].

¹⁰² “the Baltic climate was the key limiting factor in Linnaeus’ efforts to promote national self-sufficiency [...]. Perhaps this why Linnaeus developed several different hypotheses about plants’ relation to climate. Cf. *Ibidem*, p. 118. [tradução nossa].

campo desenvolvido na viagem e nas pesquisas científicas desenvolvidas pelo próprio Lineu, na qual se apontavam propostas, muitas vezes otimistas, para a aclimação de espécies. Segundo Koerner, “Lineu e seus estudantes esperavam novas culturas de produtos alimentares naturalizados. Em 1748, Kalm prometeu milho, castanhas, ginseng, nozes, caqui, *cranberries*, e açúcar de ácer”¹⁰³.

São estas estratégias de aclimação de espécies, para fins alimentares ou para fins de produção de matérias-primas para as manufaturas, que se ligam estruturalmente ao conceito de economia defendido por Lineu. Economia, tal como a entende o naturalista, diz respeito ao uso dos elementos do mundo natural para promover o benefício do homem, bem como do Estado. Logo, enquanto cameralista Lineu preocupava-se com a “perda” de metais preciosos para o Oriente em troca de chá e especiarias, por exemplo, mas é enquanto defensor de uma *oeconomia naturæ*, que ele exerceu sua função de homem da ciência junto ao Estado.

¹⁰³ “Linnaeus and his students hoped for new naturalized food crops as well. In 1748, Kalm promised maize, chestnuts, ginseng, walnuts, persimmons, cranberries, and sugar maples.” Cf: KOERNER, Lisbet. op. cit., p. 129. [tradução nossa].

1.2 A filosofia, as ciências naturais e as reflexões sobre o gosto alimentar

As ciências naturais fundaram, no século XVIII, parâmetros rígidos e concretos em prol da fundação do seu estatuto científico, no qual as experiências e as observações passaram a estar amparadas nas categorias da razão. Apesar disso, havia uma tensão não resolvida. Mesmo com todos avanços no campo da História Natural e da expansão científica rumo a um conhecimento irrestrito do mundo, a tensão residia em garantir que a apreensão do mundo visível não sofresse distorções pelos sentidos. As academias de ciências procuraram compor manuais, instruções, notas, monografias aos quais pode-se atribuir um objetivo geral em comum: em todos estes documentos se tratava a proposta de estratégias de escrita científica isenta das idiossincrasias de seus autores.

A tensão entre a razão e os sentidos que despontou no plano das ciências era oriunda de um debate filosófico muito antigo revivido pela filosofia renascentista, sobretudo, com a filosofia cartesiana. Para Descartes, o conhecimento advém da formação de conceitos, oriundos exclusivamente da razão, que posteriormente são aplicados para a compreensão dos elementos particulares. Conhecer é, portanto, uma adequação do visto aos conceitos formados *a priori*, ou ainda, conhecer pressupõe a aplicação de uma lógica dedutiva. Tal problema filosófico dividia pensadores entre os realistas e os idealistas, ou seja, aqueles que confiavam nos sentidos para o conhecimento do mundo e aqueles que confiavam apenas na razão¹⁰⁴. O embate entre os dois pontos de vista resume-se, de forma sintética, entre os partidários do mundo sensível como forma de acesso ao conhecimento e aqueles que defendiam apenas a razão como forma de conhecimento do mundo, desprezando os elementos dos sentidos, por considera-los enganadores.

A filosofia iluminista, sua teoria do conhecimento e a sua decorrente episteme procuraram fundamentar a origem do conhecimento pautado na razão. Em um texto

¹⁰⁴ Cf. LOUZADO, Gerson Luiz. “O realismo transcendental e os fundamentos da terceira antinomia da Crítica da Razão Pura”. *Analytica*, Rio de Janeiro, v. 12, n. 1, p.13-30, jul. 2008. Semestral.

entusiasta Kant afirmou ser o “Iluminismo a saída do homem da sua menoridade de que ele próprio é culpado. A menoridade é a incapacidade de se servir do entendimento sem a orientação de outrem”¹⁰⁵. A expressão Iluminismo, da qual Kant demonstra, em seu manifesto, ser não só entusiasta, mas também um importante difusor, sintetiza a inquietação moderna da busca pela novidade, pela expansão e pela conquista da natureza¹⁰⁶. Apenas a “menoridade”, ou seja, o mal uso da razão, impediria o homem de alcançar o conhecimento do “sistema do mundo”. O texto kantiano, *Resposta a pergunta: que é o Iluminismo*, publicado em 1883, destacou precisamente o empenho iluminista em colocar à Razão a tarefa de conhecer e dominar o mundo e a natureza¹⁰⁷. É a ideia de sistema, muito cara à filosofia iluminista, que possibilita à razão o conhecimento da natureza, pois a natureza é racional, ordenada, inteligível e composta por leis, e assim sendo desvendável pelo entendimento.

A epistemologia da ciência, fundada sob as bases da filosofia iluminista, procurou estabelecer um rigor lógico para o conhecimento do mundo fenomênico. Procurou-se formar um *sistema do mundo*, conformado segundo a necessidade de estabelecer esquemas de explicação capazes de ordenar as evidências fornecidas pelo mundo¹⁰⁸. A ordenação, contudo, reside no entendimento sistemático, pautado na razão, e por isso destinado a perceber não só a variedade dos fenômenos, mas o encadeamento entre eles. Evidentemente, no sistema iluminista, este *conhecimento do mundo* submete-se ao *conhecimento puro*. Ao ser regido por este último, o *conhecimento do mundo* pertence ao âmbito do mundo sensível, mas que só pode ser conhecido através da razão. Daí advém a

¹⁰⁵ KANT, Immanuel. **Resposta a pergunta: que é o Iluminismo?** Trad. Artur Morão. p. 5. Disponível em: <http://www.lusosofia.net/textos/kant_o_iluminismo_1784.pdf> Acesso em: 11 ago 2014.

¹⁰⁶ Artur Morão afirma ser o texto de Kant sobre o Iluminismo o manifesto mais interessante e contundente do Iluminismo. MORÃO, Artur. Apresentação. In: KANT, Immanuel. op. cit. p. 1.

¹⁰⁷ SOBOUL, Albert. “Le système du monde.” In: SOBOUL, Albert (org). **Le siècle des Lumières**. Paris: Presses Universitaire de France, 1977. t 1. vol 1. p. 468-469.

¹⁰⁸ SOBOUL, Albert. op. cit., p. 473.

ideia de captura através da ciência de todo o mundo natural. De tal arranjo filosófico resulta o papel fundamental e cumulativo desempenhado pelas ciências na construção do conhecimento.

Semelhante projeto ao de Kant, podemos atribuir à *Enciclopédia* organizada por Denis Diderot. Se no contexto do pensamento em língua alemã Kant é o principal expoente do Iluminismo, no contexto francófono Diderot é sem dúvida um nome incontornável, e a *Enciclopédia* o texto mais representativo do pensamento Iluminista na França. Apesar dos quase trinta anos que separam a edição do primeiro volume da enciclopédia da primeira edição da *Crítica da razão pura*, Kant se via como um homem do Iluminismo, e em sua defesa deste escreveu: “Vivemos nós agora numa época *esclarecida*? A resposta é: não. Mas vivemos numa época do Iluminismo”¹⁰⁹. Tal projeto procurou ampliar os conhecimentos do mundo – os quais se sustentavam a partir de então na confiança depositada na razão e na ciência – e ao mesmo tempo difundia a crença de que era possível tudo conhecer acerca do mundo e da natureza: “o universo, para aquele que souber o abraçar de um único ponto de vista [afirma D’Alembert no *Discours préliminaire de l’ Encyclopédie*] será somente um fato único e uma grande verdade”¹¹⁰. Interessante notar, no mesmo texto o modo pelo qual D’Alembert explicou o projeto enciclopédico:

A *Enciclopédia* que nós apresentamos ao público, é, como seu título o anuncia, a obra de uma sociedade de homens de letras. [...] Nós [os editores] declaramos, então, que **não tivemos a temeridade de nos encarregar sozinhos de um peso tão superior a nossas forças**, e que nossa função de editores consiste, principalmente, colocar em ordem os materiais cuja a parte mais considerável nos foi inteiramente fornecido¹¹¹.

¹⁰⁹ KANT, Immanuel. op. cit. p. 6.

¹¹⁰ “L’univers, pour qui saurait l’embrasser d’un seul point de vue, ne serait [...] qu’un fait unique et une grande vérité. Cf: D’ALEMBERT, Jean le Rond. op. cit., p. 39. [tradução nossa].

¹¹¹ “L’Encyclopédie que nous présentons au public, est, comme son titre l’annonce, l’ouvrage d’une société de gens de lettres. [...] Nous déclarons donc que nous n’avons point eu la témérité de nous charger seuls d’un poids si supérieur à nos forces, et que notre fonction d’éditeur consiste principalement à mettre en ordre des matériaux dont la partie la plus considérable nous a été entièrement fournie.” Cf: D’ALEMBERT, Jean le Rond. op. cit., p. 12. [tradução nossa].

O *Discurso Preliminar* dedica-se a expor, de forma detalhada, a *Enciclopédia*, mas é também uma defesa do projeto e de suas pretensões e crenças acerca do papel do conhecimento racional. Além de apresentar a obra D’Alembert encarregou-se de responder às críticas de seus contemporâneos “[...] uma multidão de pessoas do público em geral, e mesmo algumas pessoas das letras, que nos perguntaram como duas pessoas podiam tratar de todas as ciências e de todas as artes [...]”¹¹². D’Alembert esclareceu o fato da obra ser um trabalho coletivo, ao fazê-lo destacou a crítica de seus contemporâneos que não haviam compreendido exatamente a essência do projeto. Ao destacar tal fato, D’Alembert nos indicia o princípio de uma compreensão da ciência como progressiva e cumulativa.

Uma ciência, porém, fortemente sustentada pela racionalidade, pois à sequência desta afirmação inicial o autor discorre longamente sob o papel da razão na ampliação do entendimento; por ser esta a faculdade que nos permite mediar aquilo que apreendemos do mundo através dos sentidos. Kant, assim como a *Enciclopedia*, representada pelo matemático D’Alembert, defendia os sentidos como meio de acesso ao conhecimento do mundo. Ambos assumiram sua defesa: Kant o fez no prefácio à segunda edição da *Crítica da razão pura*, e D’Alembert no *Discours Préliminaire de l’Encyclopedie*. Interessante notar o fato de que ambos os textos foram compostos como combates, pois escritos *a posteriori* aos textos para os quais serviam de introdução, tinham o objetivo de rebater críticas de adversários aos seus projetos. Em tais respostas combativas não se tratava da exposição dos paradigmas nem das demonstrações das deduções de seus argumentos, isto já estava feito nas obras em questão. A episteme da ciência fundamentou-se, então, em uma teoria do conhecimento que procurou resolver o problema que opunha a razão e os sentidos. Os sentidos eram a forma de apreensão da realidade, do mundo, dos fenômenos, mas somente a razão era capaz de ordenar e dar sentido as formas da apreensão sensíveis¹¹³.

¹¹² [...] une foule de gens du monde, et même à quelque gens de lettres, qui nous ont demandé comment deux personnes pouvaient traiter de toutes sciences et de tous les arts[...]. Cf. Ibidem, p. 12. [tradução nossa].

¹¹³ LOUZADO, Gerson Luiz. op. cit. p. 23.

A ciência iluminista se constituiu no âmago de tal embate, e enquanto tal foi submetida diretamente as disputas teóricas e práticas dele decorrente. Não lhe era facultado passar ao largo destes combates, pois seu fazer, conceito e método, dependiam diretamente, senão da solução da questão, pelo menos de uma tomada de posição. A ciência iluminista foi devedora, em grande medida, das conquistas da teoria do conhecimento iluminista, da qual Kant é talvez o grande porta-voz. Seus conceitos gerais, todavia, não discordam daqueles expostos por D'Alembert no texto de abertura da *Enciclopédia*, pois trata-se sobretudo, de reabilitar os sentidos como forma de acesso ao mundo; mediadores do conhecimento, mas evidentemente submetidos aos parâmetros da racionalidade. Se no plano filosófico a questão se desdobra na definição das categorias da razão e na, conseqüente, relação entre as primeiras e os sentidos, no plano da ciência isso resulta na constituição metódica que pouco a pouco foi estabelecendo a normatização da observação e do discurso científico¹¹⁴.

Para nós, o novo entendimento da razão resultou em algumas das mudanças verificadas nos paradigmas da viagem, as quais passaram a se enquadrar nos propósitos científicos do conhecimento arbóreo. Tal conhecimento, cujo o melhor modelo é, sem dúvida, a enciclopédia buscou construir um saber crescente. A viagem se integrou às motivações e às regras da ciência Iluminista e isso resultou na alteração das narrativas; estas passaram pela mesma transformação pela qual haviam passado os discursos científicos produzidos pelas academias científicas. A normalização através das instruções e sistematizações propostas no âmbito das academias para reger os relatos dos viajantes, conforme destacamos acima, buscavam, precisamente, submeter as narrativas aos parâmetros da observação racional da natureza, bem como determinar o que era preciso ser visto, em prol da construção mais ampla de um sistema de conhecimento.

Mais do que normas e regras para a realização da viagem e sua posterior descrição em forma de diário ou relato, o que essa epistemologia forneceu às narrativas de

¹¹⁴ VITTE, Antônio Carlos. op. cit. p. 57.

viagem foi, por um lado, o conceito de que o viajante é um mero observador e que a verdade de seu testemunho se sustenta por um regulado exercício de observação. Por outro lado, fundou a crença, que tal observação é fruto de um sujeito cognoscente imparcial que observa os objetos da realidade, os fenômenos, de forma neutra. Conforme salientou Depetris, a episteme da ciência ilustrada resultou na concepção de que “[...] é a apreensão desapassionada da realidade a que gera os conceitos que permitem compreendê-la, explicá-la e representá-la”¹¹⁵. As formas de tal apreensão são os sentidos, mas que controlados pela razão podiam então ser “desapassionados”, ou seja, independentes das idiossincrasias dos sujeitos cognocentes.

O iluminismo reabilitou os sentidos como formas do acesso ao conhecimento ao preço da submissão desses aos desígnios da racionalidade. A experiência passou a ser uma parte importante do conhecimento apenas na medida que “ a observação está submetida a um forte realismo científico”¹¹⁶. As narrativas de viagem segundo tal paradigma passaram a apresentar as experiências dos sentidos. A visão, segundo Depetris, foi incorporada aos relatos de viagem sob os moldes de uma gramática da visão, através da qual a apreensão sensorial do viajante era descrita em observações que apresentavam apenas aquilo que a realidade oferece aos sentidos¹¹⁷.

Nesse contexto, desponta o problema do gosto: como separar seu aspecto privado e impartilhável e a vontade ou mesmo a necessidade de sermos capazes de partilharmos nossas experiências com os outros? Em 1790, Immanuel Kant investigou profundamente este problema, por ele nomeado como antinomia do gosto: o confronto entre a impossibilidade de discutirmos (disputar) acerca dos sentimentos estéticos, porque estes não se baseiam em conceitos universais do entendimento, mas ao mesmo tempo por

¹¹⁵ DEPETRIS, Carolina. **La escritura de los viajes: del diario cartográfico a la literatura**. Mérida: Universidade Nacional Autónoma de México, 2007. p.22.

¹¹⁶ Ibidem, p. 16.

¹¹⁷ Ibidem, p. 23.

guardarem a possibilidade de comunicarmos a outrem nossas experiências estéticas¹¹⁸. É, precisamente, segundo Kant, a faculdade do juízo que possibilitaria o desenvolvimento de um conhecimento empírico, na medida em que os juízos reflexionantes pautam-se no princípio de conformidade a fins, ou seja, a finalidade é atribuída pelo sujeito cognoscente e não pelos princípios da razão. Deste modo, o conhecimento se constrói a partir dos dados do mundo percebidos pelos sentidos e ordenados segundo princípios, “finalidade” ou “conformidade a fins da natureza”, que não existem a priori na razão. Ao julgar o conhecimento segundo esse princípio de finalidade da natureza, o sujeito cognoscente cria um procedimento que permite a superação do caráter estritamente privado, idiossincrático e subjetivo da apreensão sensível¹¹⁹.

Interessante notar que a *Crítica da faculdade do juízo*, e os conceitos de juízo determinante e juízo reflexivo nela desenvolvidos, foram inspirados a Kant pela história natural, em especial pelos modelos de classificação das espécies, aspectos aos quais Kant dedica inteiramente a segunda parte da obra. A organização de espécies era um exemplo de juízo reflexionante, pois a classificação pressuporia uma “conformidade a fins da natureza” atribuída por indução, ou seja, que não existiria a priori, mas que segundo a qual seria possível pensar e compreender o funcionamento do mundo natural. A terceira crítica divide-se, então em duas partes, sendo a primeira dedicada ao juízo estético e a segunda ao juízo teleológico. Sendo ambos pautados nos juízos reflexivos, aqueles através dos quais a razão alcançaria a conceitos universais a partir de conceitos particulares, ou mais precisamente, “a faculdade do juízo em geral é a faculdade de pensar o particular como contido no

¹¹⁸ KANT. Immanuel. **Crítica da Faculdade do Juízo**. Trad. Valério Rohden e Antônio Marques, Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008.

¹¹⁹ *Ibidem*, p. 13.

universal”¹²⁰. Logo a obra, dentro do plano mais amplo da teoria do conhecimento kantiano, asseguraria a passagem do entendimento puro (teórico) ao prático¹²¹.

Em certa medida, a terceira crítica garantiu fundamento conceitual para a ideia do conhecimento pautado na experiência e nos sentidos, pois assegurou que o “particular ao ser contido no universal” estivesse além dos limites do subjetivo, da experiência privada e impartilhável. O juízo reflexivo, foi para Kant a “apreensão de um fenômeno em sua forma, a superação da perspectiva individualista e o ajuizamento sob a forma do todo” e podemos acrescentar uma forma de conciliação entre as impressões sensíveis individuais e o conhecimento universal¹²². A abertura da filosofia e das ciências aos sentidos, fundamentada teoricamente no conjunto da obra crítica de Kant, conforme destacou Rohden, estendeu o pensamento kantiano a um plano pragmático. Para além das fronteiras da filosofia alemã, assim como o pensamento de Kant enfrentou o problema de conciliar os sentidos a um conhecimento universal, outros filósofos do iluminismo, como Locke e os enciclopedistas Diderot e D’Alembert procuraram traçar soluções para a mesma dificuldade, se influenciando uns aos outros.

A abertura para uma filosofia prática levou a filosofia iluminista ao estudo mais detalhado dos sentidos e sua relação com o conhecimento através de uma investigação do homem, no caso de Kant essas questões foram desenvolvidas ao longo dos cursos por ele ministrado. Reunidos mais tarde em um volume, os cursos fazem parte de uma investigação

¹²⁰ Ibidem, p. 11.

¹²¹ ROHDEN, Valério. Juízo e reflexão desde de um ponto de vista prático. **O Que nos Faz Pensar: Cardenos do Departamento de Filosofia da Puc-Rio**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 9, p.40-53, out. 1995. Anual. Disponível em: <http://www.oquenofazpensar.com/admin/uploads/artigo/juizo_e_reflexao_desde_de_um_ponto_de_vista_pratico/n9valerio.pdf>. Acesso em: 22 set. 2014.

¹²² Ibidem, p.44-45.

a que o filósofo denominou antropologia¹²³. Em tal estudo, Kant procurou desenvolver um conjunto de apontamentos sobre o homem em geral, segundo o que chamou um ponto de vista pragmático; entre elas aparecem as considerações sobre os sentidos, suas funções e seus efeitos. O texto descreve os cinco sentidos, três dos quais o filósofo classificou como mais objetivos (o tato, a audição e a visão) e dois que classificou como mais subjetivos (o olfato e o paladar) “os sentidos do paladar e do olfato são, ambos, mais subjetivos que objetivos”¹²⁴. Interessa-nos apontar o caráter objetivo dado a visão, por ser tal concepção, bastante recorrente na filosofia e na ciência ilustrada. Nos relatos de viagem abundam referências à visão como artifício para solicitar credibilidade do leitor, conforme destacou a historiadora Carolina Depetris “ver por meio dos olhos se revela nestes documentos como um princípio epistemológico inquestionável para obter informação confiável do mundo físico”¹²⁵.

Se no âmbito da filosofia iluminista, e da epistemologia fundada a partir dela, a visão aparece como um dos sentidos que “conduzem o sujeito por reflexão ao conhecimento do objeto como uma coisa fora de nós” as apreciações do gosto referentes ao palato situavam-se no extremo mais delicado, nos limites da objetividade. Kant, por exemplo, o considerava, no pequeno trecho dedicado ao paladar e ao olfato em *Antropologia de um ponto de vista pragmático*, sobretudo, como subjetivo. Essa subjetividade nos remete novamente aos relatos de viagem, na medida que estes, em busca do rigor científico fundamentado nas instruções, parecem sustentarem-se em preceitos

¹²³ Essa antropologia dedicava-se ao homem em geral, sem dedicar-se a **separação** dos indivíduos em raças e culturas distintas como foi desenvolvida a antropologia a partir do século XIX. Cf. KANT, Immanuel. **Antropologia de um ponto de vista pragmático**. Trad. Clélia Aparecida Martins. São Paulo: Iluminuras, 2006.

¹²⁴ KANT, Immanuel. **Antropologia de um ponto de vista pragmático**. Trad. Clélia Aparecida Martins. São Paulo: Iluminuras, 2006, p. 56. [grifos do autor].

¹²⁵ DEPETRIS, Carolina. **La escritura de los viajes: del diario cartográfico a la literatura**. Mérida: Universidad Nacional Autónoma de México, 2007. p. 17.

bastante difundidos de que o paladar é “mais subjetivo que objetivo”¹²⁶ e de que quanto mais intensamente os sentidos fossem “afetados, ainda que o grau de influxo permaneça o mesmo, tanto menos eles *ensinam*”¹²⁷. E assim sendo, pouco nos informariam sobre o paladar como uma impressão sensível.

Ainda às voltas com a questão do paladar, quase trinta anos depois do texto kantiano, Brillat-Savarin, procurou descrever, no estudo intitulado *Physiologie du goût*, o desenvolvimento da ciência gastronômica a qual, no seu entendimento se desenvolveu a partir dos avanços das ciências em geral¹²⁸. O texto datado em sua primeira edição de 1826, apontava um interesse renovado pelo sentido do paladar, caracterizado, sobretudo, por uma distinção entre o homem físico e o homem moral¹²⁹. Do ponto de vista do homem físico a descrição do paladar de Brillat-Savarin em muito se assemelhava àquela de Kant, a saber o sentido afetado por “sais fixos e voláteis”, segundo o filósofo alemão, ou por “corpos sápidos” segundo o professor francês¹³⁰.

A característica subjetiva do paladar era por si só suficiente para provocar a exclusão do sentido do paladar das narrativas de viagem por contradizerem as perspectivas neutras e objetivas que a ciência procurou erigir ao longo do século XVIII. Entretanto, na passagem do século XVIII ao século XIX, com a crescente influência do romantismo, “o

¹²⁶ KANT, Immanuel. op. cit., p. 56.

¹²⁷ Idem, p. 57.

¹²⁸ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **Physiologie du goût ou méditation de gastronomie transcendante**: ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour. Paris: A. Sautet et Cie Des Libraires, 1826. 2 v. Disponível em: <http://gallica.bnf.fr/Search?adv=1&adv=1&tri;=&t_relation=cb30161657n&q=Physiologie+du+goût++par+Brillat+Savarin>. Acesso em: 11 ago. 2014.

¹²⁹ Segundo a tradutora de *Antropologia do ponto de vista pragmático*, a versão final da obra teria sido organizada por Kant em 1798. Cf. MARTINS, Clélia Aparecida. Introdução a Antropologia. In: KANT, Immanuel. **Antropologia de um ponto de vista pragmático**. Trad. Clélia Aparecida Martins. São Paulo: Iluminuras, 2006, p. 11.

¹³⁰ Cf. KANT, Immanuel. op. cit., p. 56. Cf. BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. op. cit., p. 63.

subjetivo invade o testemunho objetivo” em consequência disso “a viagem real se translada em um discurso verossímil e a realidade observada é retificada em um real poético”¹³¹. Conformou-se, então, uma nova tensão entre os elementos científicos e os aspectos culturais e subjetivos dos viajantes que conformam as narrativas de viagens. No plano da descrição da alimentação Brillat-Savarin apontou a importância das viagens para o que ele denomina evolução do paladar com a introdução de novos “corpos apreciáveis” oriundos da experiência da viagem. Resta saber, se esta evolução, a qual o autor credits mais ao aspecto do homem moral do que ao homem físico encontrou correspondência na descrição de impressões gustativas nas narrativas de viagem. Mas antes de avançarmos nesta direção, retrocedamos aos conceitos sobre o paladar como definidos pelo autor.

A introdução da noção de homem moral aponta a novidade da obra, pois Brillat-Savarin procurou pensar a gastronomia para além da prática culinária ou do simples preparo de pratos. Nesse sentido, o subtítulo da obra é bastante elucidativo: propõe o autor que sua obra fosse uma “meditação de gastronomia transcendente”, ou seja, superior ou para além de uma tradição puramente prática. O que se refletiu na obra por suas preocupações que vão para além da ação de preparo dos pratos, mas que enfocavam, principalmente, as características humanas na sua relação com o gosto e o prazer de comer. Talvez fosse a esse aspecto estético, que Brillat-Savarin não atribuiu a um conjunto humano culturalmente constituído, que o termo transcendente se referiria, adotando para a gastronomia as noções filosóficas modernas: se conhecer é saber algo sobre um objeto, o conhecimento transcendental é saber como se conhece, logo uma gastronomia transcendental procuraria firmar não formas de conhecer elementos da gastronomia, mas saber como um conhecimento gastronômico se funda.

No primeiro passo para tal feito Brillat-Savarin, procurou, então, definir o gosto, encontrando três definições as duas primeiras se aproximam da definição semântica da palavra, o gosto como um dos sentidos, e, que portanto pertenceria ao homem físico, o

¹³¹ DEPETRIS, Carolina. op. cit., p. 8.

segundo seria a propriedade dos corpos capazes de provocar sensações no sentido¹³². O autor introduz a terceira definição, pertencente ao que ele denomina o homem moral, “[...] é a sensação que excita, no centro comum, o órgão impressionado por um corpo saboroso”¹³³. O que em princípio pode parecer uma repetição da primeira definição, todavia, acrescenta um elemento valoroso à questão, pois ao tratar do homem moral o autor deixou a esfera biológica e física para alcançar os aspectos mais subjetivos projetados pelo sentido do gosto. Tal passagem se realiza no âmbito do próprio sentido do gosto, que segundo o autor se divide em três ordens de sensação, a primeira a sensação direta, que é provocada pelo contato imediato do corpo sávido com a boca, a sensação completa, que é a combinação da primeira impressão com o retro-gosto. A última ordem é a sensação refletida, que consiste no juízo do espírito das duas sensações transmitidas pelo órgão do sentido. É, precisamente, do aspecto moral que o autor derivou a importante distinção entre o prazer de comer e o prazer da mesa. Por um lado, “o prazer de comer é a sensação atual e direta de uma necessidade que se satisfaz”¹³⁴, atrelado a ideia de necessidade, portanto aos aspectos físicos o prazer de comer “supõe exclusivamente a fome”¹³⁵. Por outro lado, “o prazer da mesa é a **sensação refletida** que nasce de diversas circunstâncias de fatos, de lugares, de coisas e de pessoas que acompanham a refeição”¹³⁶, e, por não provir de uma necessidade, é independente da fome ou apetite. No homem moral não se trata mais de falar

¹³² Optamos por adotar aqui uma tradução mais literal do original, pela polissemia que o autor pretende evocar. Na língua francesa o termo *goût* é tanto o nome dado ao sentido do paladar, quanto a sapiência provocada por um alimento, sinônimo portanto de sabor, a essas duas definições que se referem à alimentação Brillat-Savarin introduziu uma terceira conforme mencionamos no texto.

¹³³ “[...] c’est la sensation qu’excite, au centre commun, l’organe impressionné par un corps savoureux;” BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. op. cit., p. 65. [tradução nossa].

¹³⁴ “Le plaisir de manger est la sensation actuelle et directe d’un besoin qui se satisfait.” BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. op. cit., p. 334. [tradução nossa].

¹³⁵ “[...] il ne suppose que la faim”. Ibidem, p. 335. [tradução nossa].

¹³⁶ “Le plaisir de la table est la sensation réfléchie qui naît de diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas” Ibidem, p. 335. [tradução e grifo nossos]

do sentido do paladar, mas sim da sensação, ou da impressão, tal como ela figura em seu espírito, adentramos assim a esfera da subjetividade da experiência do gosto.

A tendência a uma abordagem mais científica havia se constituído a partir do final do século XVII e se consolidado no século XVIII, havia criado para a literatura de viagem um percurso normativo o qual visava a anulação dos aspectos subjetivos e das observações personalizadas por parte dos viajantes. Em tal contexto, o gosto não se enquadrava como uma possibilidade de reflexão, pois permanecia como um aspecto da experiência mais subjetivo que objetivo, conforme salientou o texto de Depetris. Na virada do século, todavia, a tônica no objeto se trasladou para o sujeito, e o conhecimento passou a ser considerado como parte da projeção consciente da subjetividade, pois o conhecimento “já não é fruto da reflexão passiva do dado exterior no sujeito cognoscente”¹³⁷. No mesmo sentido, Kury salientou que “o viajante-naturalista do século XIX parece não ter hesitado entre considerar a irreprodutibilidade de sua experiência e fornecer registros fíéis do que viu, ouviu e sentiu”¹³⁸. O entendimento do gosto como experiência reflexiva estaria, assim, habilitado a figurar nas narrativas de viagem como parte do conhecimento fruto da projeção da subjetividade na experiência da alimentação.

Ainda segundo a historiadora, eram os aspectos mais individuais que compunham um estilo pitoresco, elemento partilhado por grande parte dos relatos de viagem¹³⁹. O pitoresco, tanto as descrições de cenas pitorescas quanto as pinturas deste gênero pelos artistas que acompanhavam as expedições, eram parte tão indispensável da pesquisa de observação quanto a sua componente científica. O termo carregava até o início do século XVIII apenas a significação: “próprio para pintar” – significação relacionada

¹³⁷ DEPETRIS, Carolina. op. cit., p. 61.

¹³⁸ KURY, Lorelai. **Viajantes-naturalistas no Brasil oitocentista: experiência, relato e imagem**. História, Ciências, Saúde. Manguinhos, vol. 8 (suplemento). 2001. p. 879.

¹³⁹ Ibidem, p. 879.

diretamente à origem etimológica latina: pintar¹⁴⁰. A partir de meados do século, contudo, o termo passou a estar associado a características específicas da pintura de paisagem, conforme atestou a historiadora Eneida Sela: “Faziam parte da estética pitoresca a imperfeição e a irregularidade. Assim, as cenas pitorescas [...] eram [...] repletas de variedades e detalhes curiosos, singulares”¹⁴¹. Os detalhes curiosos e singulares, apontados pela historiadora como parte de um estilo artístico, viram-se transportados para o âmbito das narrativas de viagem, configurando para aquilo que, anteriormente, era um estilo pictórico um estilo poético. Conforme indicação de Sela, “a dilatação dos sentidos do pitoresco [da representação de paisagens naturais para universos sociais] está mesmo relacionada à prática das viagens e seus registros, entre fins do século XVIII e início do XIX”¹⁴².

¹⁴⁰ CUNHA, Antônio Geraldo da. **Dicionário etimológico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Lexikon, 2010.

¹⁴¹ SELA, Eneida Maria Mercadante. **Modos de ser, modos de ver: viajantes europeus e escravos africanos no Rio de Janeiro (1808-1850)**. Campinas: Editora Unicamp, 2008. p. 155.

¹⁴² SELA, Eneida Maria Mercadante. op. cit., p. 155.

1.3 A organização do paraíso: a viagem erudita na América Portuguesa

“Bom Deus! Se os portugueses e espanhóis conhecessem seus bens naturais, quão infelizes seriam quase todos os outros, que não possuem terras exóticas”¹⁴³.

Em uma carta escrita em fevereiro de 1765 ao naturalista italiano Domenico Vandelli, Carlos Lineu pôs em evidência o fato do território português no continente americano ter sido à época tão pouco desbravado sob a ótica naturalista¹⁴⁴. A colônia portuguesa era, em sua época, uma terra na qual os viajantes-filosóficos tiveram pouco acesso para empregar os métodos de observação e os paradigmas da “viagem cognoscente”. Na mesma carta, o naturalista reforçou a importância da viagem e, sobretudo, de um método coerente às exigências científicas para a escrita dos relatos dos viajantes, e ausência de relatos deste gênero para esta região da América. Escreveu Lineu a Vandelli: “tomara que tu possas ir ao Brasil, **terra que ninguém calcou**, exceto Marcgraf, com seu seguidor Piso, mas em um tempo em que ainda não havia um facho de luz aceso na História Natural: **por isso tudo deve ser descrito de novo à sua luz**”¹⁴⁵.

Por essa correspondência podemos perceber o interesse que o território português despertava aos homens das ciências e da História Natural, na segunda metade do século XVIII. O território era submetido a um rígido controle colonial, o qual objetivava

¹⁴³ Carta de Lineu a Vandeli (Upsala, 12 de fevereiro de 1765) *apud* KURY, Lorelai *et al.* O gabinete de curiosidades de Domenico Vandelli. Rio de Janeiro: Dantes Editora, 2006. vol. 2 p. 58-59.

¹⁴⁴ Domenico Vandelli (1735-1816) foi o naturalista responsável pelas expedições filosóficas portuguesas no final do século XVIII e acredita-se ter sido o responsável pelas instruções de viagem destinadas a orientar a viagem de Alexandre Rodrigues Ferreira. Cf. COSTA, Maria de Fátima. Alexandre Rodrigues Ferreira e a capitania de Mato Grosso: imagens do interior. HISTÓRIA, CIÊNCIAS, SAÚDE, v.8.(suplemento), 2001. p. 993-1014.

¹⁴⁵ Carta de Lineu a Vandeli (Upsala, 12 de fevereiro de 1765) *apud* KURY, Lorelai *et all.* op. cit., p. 58-59. [grifo nosso].

dificultar o ingresso de estrangeiros, o que não diminuía o interesse despertado nos homens de ciência, tampouco a importância de seus portos, como ressaltou Ângela Domingues:

É inegável que os portos brasileiros tiveram uma importância estratégica e logística na navegação atlântica, apesar das restrições impostas ao acesso e permanência de estrangeiros em território brasileiro, constantemente expressas nas diretrizes do governo central¹⁴⁶.

Daí o entusiasmo de Lineu diante da possibilidade da concretização do projeto de expedição a ser liderado por Domenico Vandelli. As terras portuguesas, no entanto, não eram totalmente desconhecidas aos homens de letras europeus, como a mesma carta testemunha. Havia relatos de viagens que circulavam no continente europeu e que davam conta das descobertas portuguesas no continente americano. Tais relatos, descreviam àqueles que não podiam visitá-la, seus aspectos naturais bem como os povos que nela habitavam. Na compilação executada por Prévost figurava entre os relatos resumidos pelo autor alguns textos dedicados ao continente americano e mais especificamente aos territórios portugueses na região.

O naturalista escandinavo, entretanto, queixava-se da ausência de um tipo de narrativa de viagem pautada nos paradigmas de uma viagem científica, alicerçada nos conceitos da ciência iluminista. Isso se deve ao fato de que as primeiras visões acerca do território português na América foram resultado das crônicas e dos relatos de viagem escritos, em sua maioria, por funcionários a serviço do Rei ou da Igreja. Estes cronistas e viajantes tinham o objetivo de descrever e de esclarecer as circunstâncias das novas terras e dos povos subjugados e catequizados. Após este prelúdio houve uma considerável redução de cronistas e de relatos sobre essa região remota do reino português. Os relatos disponíveis eram os mesmos que a partir do final do século XVII passaram a ser “objetos de dúvidas metódicas”, conforme apontou Duchet, e os relatos dos jesuítas não eram mais dignos de credibilidade do que os demais escritos por funcionários reais ou homens envolvidos no comércio atlântico. Como salientou a historiadora, se os relatos dos missionários eram

¹⁴⁶ DOMINGUES, Ângela. O Brasil nos relatos de viajantes ingleses do século XVIII: produção de discurso sobre o Novo Mundo. In: **Revista Brasileira de História**. São Paulo, V. 28 n° 55, 2008. p 136.

dignos de despertar a piedade dos crentes em relação aos povos pagãos do continente, não eram, todavia, precisos e verídicos o bastante para satisfazer a busca por conhecimento. A referência feita por Lineu ao trabalho do viajante Marcgraf sugere, justamente, a necessidade de que os relatos de viagem apresentassem um rigor na forma e no modo de traçar a natureza, inexistente, para o naturalista escandinavo. Nesse sentido, a continuação da referida carta não poderia ser mais contundente: “Bom Deus! [escreveu Lineu] Se os portugueses e espanhóis conhecessem seus bens naturais, quão infelizes seriam quase todos os outros, que não possuem terras exóticas”¹⁴⁷.

O interesse de Lineu pelo continente, contudo, era mais do que puramente especulativo, no sentido de almejar o progresso científico; o naturalista esteve diretamente ligado à expedição científica realizada entre 1754 e 1756 na região de domínio espanhol na América do Sul. O naturalista responsável pela referida expedição era discípulo de Lineu e viajou a região de Orinoco (região que atualmente pertence a Venezuela), sob sua supervisão direta. Como evidenciou Lisbet Koerner, Lineu fazia uma seleção minuciosa dos estudantes a serem enviados nas expedições, preparava com estes os detalhes da viagem, e as instruções que descreviam os procedimentos a serem realizados para a observação, descrição e coleta eram redigidos para cada viajante em particular¹⁴⁸. Tal expedição é a primeira de uma série de viagens botânicas conduzidas pelo Império Espanhol na segunda metade do século XVIII no continente americano. Como constatou Daniela Bleichmar em sua pesquisa, no período de 1760 e 1808 a Coroa Espanhola patrocinou 57 expedições científicas em seus territórios no continente americano¹⁴⁹. A expedição liderada por Pehr Löfling, que inaugurou esta iniciativa do Estado espanhol, associa-se diretamente com a

¹⁴⁷ Carta de Lineu a Vandeli (Upsala, 12 de fevereiro de 1765) *apud* KURY, Lorelai *et all.* op. cit., p. 58-59.

¹⁴⁸ KOERNER, Lisbet. op. cit. 116.

¹⁴⁹ BLEICHMAR, Daniela. *Atlantic Competitions: Botany in the Eighteenth-Century Spanish Empire.* In: DELBOURGO, James, DEW, Nicholas (org). **Science and Empire in the Atlantic World.** Nova York/Londres: Routledge, 2008.

iniciativa de mesmo gênero por parte da Coroa Portuguesa: a expedição que partiu de Belém em 1754, da qual participaram o croata Ignác Szentmártonyi e o italiano Giovanni Angelo Brunelli ambos astrônomos e matemáticos com a finalidade de demarcação de limites

Ressaltamos estas duas expedições, pois apesar de possuírem o patrocínio de duas Coroas distintas, ambas atendiam a uma demanda em comum: a determinação da fronteira dos dois Impérios na região amazônica. Estava em questão, neste caso, a divisão territorial no continente pelas duas Coroas na seqüência do Tratado de Madrid (1750), no qual se fixou os termos da divisão -pautada no direito romano da posse efetiva significando a posse de direito. A demarcação de fronteiras deveria ser orientada pelos rios e montanhas na determinação dos limites, e para tal feito era necessárias a organização de uma expedição científica. Daí a importância destas duas expedições, pois mesmo que possamos listar outras expedições precedentes também de cunho científico, avulta-se neste caso a relação entre as expedições científicas e os interesses do Estado. Ao abordar o período entre 1760 e 1808 na América espanhola, Bleichmar não hesitou em denominá-lo por redescoberta do Império, pois identifica-se nas expedições científicas os interesses do Estado por mercadorias¹⁵⁰.

O traçado original da expedição previa o encontro dos viajantes na região, o que não se concretizou. Do lado espanhol a expedição previa, não apenas o mapeamento da região e a demarcação de fronteiras, mas também a observação e coleta científica de espécies, anotações sobre aspectos minerais, climáticos, etc. Todo o material recolhido possuía dois destinos: a Academia de ciências e o próprio Lineu. Do lado português, tudo indica, que os interesses da Coroa para a expedição centravam-se nos aspectos de demarcação de fronteiras, como nos faz crer as reclamações de Brunelli junto ao Ministro da Corte de Portugal. Escreveu Brunelli pedindo ao referido ministro que:

¹⁵⁰ Cf. *Ibidem*.

pondere algumas coisas que, se não forem alteradas, não será possível que eu queira expor-me a tantos perigos e fadigas, que necessariamente devem ser encontrados por todos aqueles que estão para ir ao Brasil.

Em primeiro lugar, não pretendo de maneira alguma ser anexado a uma expedição, quando, **posto que deva haver um diretor geral, não seja ele um dos matemáticos que foram aceitos, e não um simples engenheiro**, tal como o senhor Coronel Miguel de Blasco, o qual, de sua própria boca, fez-me saber que seria ele o diretor geral da carta que se deve fazer do Brasil.

[...] Ao fazer esta projeção da Carta Geográfica Geral deve-se ter muitos cuidados, que dependem de princípios sobre os quais o medidor prático ou o simples engenheiro talvez nunca tenha pensado¹⁵¹.

A queixa de Brunelli prossegue enfatizando a importância do conhecimento científico, mas ressaltando apenas a sua demanda em relação à concretização da carta geográfica. Ainda assim, os interesses da Coroa portuguesa em manter o território por si só já evidenciam os interesses econômicos despertados pela região. Acrescente-se a isso as iniciativas de ocupar a região empreendidas no século XVIII para a extração das chamadas “drogas do sertão”. A expedição, todavia, marcava-se pela primazia do aspecto cartográfico e da demarcação de limites. Fato que não impediu a produção de outras pesquisas como comprovam a publicação de três trabalhos de Brunelli após seu retorno a Portugal.

Se a América espanhola contou com diversas expedições botânicas na segunda metade do século XVIII, na região portuguesa é sobretudo a partir do século XIX, que esta se inseriu no percurso de viagem do europeu¹⁵². Ainda no século XVIII, entretanto, a viagem organizada por Domenico Vandelli, assunto da citada carta de Lineu, é digna de nota. Como ressaltou Kury a influência de Vandelli se estende para além da fronteira da Academia de Ciência Portuguesa, da qual foi um membro de destacada atuação¹⁵³. Sua

¹⁵¹ PAPAVERO, Nelson. Os escritos de Giovanni Angelo Brunelli, astrônomo da Comissão Demarcadora de Limites portuguesa (1753-1761), sobre a Amazônia brasileira. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum., Belém, v. 5, n. 2, p. 493-533, maio-ago. 2010.

¹⁵² Para a América espanhola, a historiadora Carolina Depetris ressaltou que foi sobretudo a partir de 1740 que os monarcas bourbons passaram a incentivar expedições científicas no território, motivados pelo crescimento da influência inglesa no continente e pelos conflitos com os indígenas. Cf. DEPETRIS, Carolina. op. cit., p. 11.

¹⁵³ KURY, Lorelai. As viagens Luso-Americanas e as práticas científicas do século das luzes. Anais do XXVI Simpósio Nacional de História - ANPUH. São Paulo, julho 2011.

importância diz respeito também à valorização da viagem no ambiente dos estudos da história natural. No caso do espaço português, a presença de Vandelli inaugura o período de viagens filosóficas. Se a viagem de demarcação tinha objetivos precisos e em certa medida limitados, aquela planejada por Vandelli e da qual foi responsável Alexandre Rodrigues Ferreira pode ser considerada uma viagem científica. Paralela a esta ao território colonial português na América, Vandelli organizou viagens aos territórios de influência portuguesa no continente africano.

Se a viagem de Rodrigues Ferreira, iniciada em 1783, não foi um completo sucesso do ponto de vista da sua execução, devido a sucessivos cortes de financiamento, podemos considerá-la o início de uma política implementada pelo Marquês de Pombal, a qual visava diversificar e fortalecer a economia colonial através da pesquisa científica¹⁵⁴. Como destacou Lorelai Kury, a Academia de Ciências de Lisboa mantinha ligação com os demais centros de conhecimento e ciência da Europa, e seguia os parâmetros de Lineu para a constituição de uma História Natural. A referida Academia possuía ainda uma compilação de instruções, feita aos moldes lineanos, destinadas a orientar a coleta, organização e o preparo dos materiais a serem remetidos¹⁵⁵. A conclusão de Kury, é nesse sentido, bastante esclarecedora, pois:

[...] no que se refere aos pressupostos filosóficos, objetivos, métodos de coleta, preparação e envio de produtos naturais, as viagens lusas se inserem no amplo movimento de assenhoreamento do mundo natural promovido pelos Estados europeus, com a participação da parte das elites culturais e econômicas identificada com as Luzes e de países secundários no panorama dos impérios coloniais, como a Suécia, ou onde as vertentes políticas radicais do Iluminismo não tiveram espaço para se expandir, como a Rússia¹⁵⁶.

¹⁵⁴ RAMINELLI, Ronald. **Viagens ultramarinas: monarcas, vassallos e governo a distância**. Rio de Janeiro: Alameda, 2008.

¹⁵⁵ Breves instruções aos correspondentes da Academia de Ciências de Lisboa sobre as remessas dos produtos e notícias pertencentes à História da Natureza para formar um Museo Nacional. Disponível em: <<http://purl.pt/720>> Acesso em: 11 ago. 2014.

¹⁵⁶ KURY, Lorelai. op. cit., p. 7-8.

A expedição de Alexandre Rodrigues Ferreira, realizada entre 1783 e 1792, não teve, no entanto, uma grande repercussão e os resultados retirados foram analisados como previsto pela Academia de Ciência de Lisboa. Não pretendemos desenvolver aqui as hipóteses levantadas pela historiografia especializada para o “esquecimento” e a pouca aplicação que os conhecimentos levantados em tal expedição tiveram na economia colonial. Compete salientar, contudo, que apesar do material enviado não ter recebido o tratamento de análise previsto pela instruções científicas, ainda assim, a experiência de tal empreendimento, aponta a inserção do Império português no percurso da ciência iluminista. Além disso, abre outras possibilidades de interpretamos a abertura vivenciada no século seguinte, ainda na administração de Dom João VI, às comissões científicas, tais como a Missão Francesa.

Na virada do século foi a viagem de Humbolt e Aimé Bonpland, em 1799-1804, à América do Sul aquela que teve maior difusão e acabou por influenciar posteriores descrições e coletas nesta região¹⁵⁷. A partir do século XIX, entretanto, as expedições se multiplicaram, bem como a origem dos viajantes. Tais estadias foram registradas em um grande número de obras, que poderíamos nomear genericamente de “viagens ao Brasil” realizadas por viajantes de diversas nacionalidades que circularam ao longo do século por diferentes regiões¹⁵⁸. Estas viagens, evidentemente, tornaram-se abundantes consoante as transformações importantes pela qual o Brasil passou ao longo deste século. Com a transferência da Família Real Portuguesa e sua corte para o Rio de Janeiro o número de europeus que chegaram às costas brasileiras aumentou, bem como ampliou a diversidade da origem de tais estrangeiros. Com a abertura dos portos às nações amigas em 1808, a então capital do reino, a cidade do Rio de Janeiro, e as demais províncias do território português

¹⁵⁷ Cf. PRATT, Mary Louise. **Humboldt e a invenção da América**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 4. n. 8, 1991, p. 151-165.

¹⁵⁸ Queremos com isso apenas apontar a quantidade de obras que se dedicaram a descrever percursos empreendidos pelo Brasil pelos mais diferentes viajantes evidenciados nos títulos e subtítulos. Não querendo dizer com isso que não haja distinções fundamentais e consistentes que as diferenciem.

conheceram uma grande afluência de estrangeiros. Se no início do século a colônia portuguesa carecia de descrições na literatura de viagem, em 1821, como testemunha o viajante inglês Gilbert Mathison, pelo menos a capital estava tão amplamente descrita nesta literatura que ele se sentia dispensado de descreve-la: “Desde que [a paisagem pitoresca do Rio Janeiro] tem sido minuciosamente e repetidamente descrita, no entanto, por outros viajantes, essas belezas não necessitam agora de serem particularizadas; e pela mesma razão uma descrição geral da cidade de São Sebastião será suficiente”¹⁵⁹.

Oriundos de diversas partes do mundo, sobretudo da Europa, a chegada destes estrangeiros configurou outros modos de olhar a América e uma nova movimentação no território a qual Sergio Buarque, em *Visão do Paraíso*, definiu como a “redescoberta do Brasil”¹⁶⁰. Longe de ser um termo exagerado, a redescoberta é uma caracterização precisa desse novo movimento no continente e a sua consequente descrição na Europa através dos relatos de viagem. Não mais funcionários do Estado ou da Igreja, esses estrangeiros formavam um corpo heterogêneo de pesquisadores, naturalistas, artistas e artífices dispostos a redescobrir um outro universo paisagístico e cultural completamente adverso da realidade do que desde os descobrimentos passou-se então a denominar “Velho Mundo”.

Destacamos, evidentemente, a viagem do Duque de Luxemburgo que se revelou a oportunidade de Auguste de Saint-Hilaire vir ao Brasil para realizar suas pesquisas de história natural¹⁶¹. Além desta cabe destaque a Missão Francesa, que aportou no Rio de Janeiro também em 1816, a qual trouxe um grupo de intelectuais, artistas e arquitetos, entre

¹⁵⁹ “Since, however, it has been minutely and repeatedly described by other travelers, its beauties need not now be particularized; and for the same reason, a general description will suffice of the tow of St. Sebastian.” Cf. MATHISON, Gilbert Farquhar. **Narrative of a visit to Brazil, Chile, Peru and the Sandwich Islands during the years 1821 and 1822 with miscellaneous remarks on the past and present state, and Political prospects of those countries.** Londres: Charles Knight Editor, 1825. p. 7. Disponível em: <<http://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=mdp.39015027967036;view=1up;seq=2>> Acesso em: 11 ago. 2014.

¹⁶⁰ BUARQUE DE HOLANDA, Sergio. **Visão do paraíso.** Rio de Janeiro: Editora José Olimpyo, 1959.

¹⁶¹ A viagem do Duque de Luxemburgo tinha por objetivo negociar questões referentes a disputa de fronteiras da Guiana que opunham Portugal e França. Cf. KURY, Lorelai. **Auguste de Saint-Hilaire, viajante exemplar.** Intellèctus (UERJ) Rio de Janeiro, v. Ano 2, n. 3, 2003.

eles o pintor Jean-Baptiste Debret que nos legou uma narrativa de viagem composta por três volumes¹⁶². Esta tendência se manteve no percurso do Brasil enquanto nação independente a partir de 1822, lembrando que diversos membros da missão francesa continuaram atuando no país depois do retorno do rei Dom João a Portugal.

¹⁶² A historiografia muito tem discutido a origem da chamada Missão Artística Francesa, não pretendemos aqui nos estendermos neste debate, mas os trabalhos mais recentes tem apontando que o projeto foi idealizado por Joachim Lebreton e só contou com o apoio de Dom João após a chegada dos artistas ao Rio de Janeiro. Cf: BANDEIRA, Júlio; XEXÉO, Pedro Martins Caldas; CONDURU, Roberto. **A missão francesa**. Rio de Janeiro: Sextante Artes, 2003. 204 p.

Trajetórias de viajantes e a alimentação

*As viagens são os viajantes.
O que, não é o que vemos, senão o que somos*¹⁶³.

Ainda no século XVIII a ciência iluminista estabeleceu no plano filosófico bases na atividade intelectual para a fundamentação do *gosto* como categoria sensível de apreensão do mundo, segundo os mesmos preceitos filosóficos e científicos o sentido foi considerado como o mais subjetivo e, portanto, classificado entre os que menos eram capazes de *ensinar* acerca do mundo. No plano dos discursos de ciências, no início do século XIX, tal dificuldade epistêmica vê-se envolvida na combinação tensa entre os elementos rígidos das técnicas e das normas da observação, por um lado, e da descrição dos elementos pitorescos, ou seja, exóticos e singulares, por outro. A tensão configurou-se como parte integrante do discurso de ciência e das narrativas de viagem. As recomendações e *instruções de viagens* com as quais os viajantes naturalistas eram enviados às terras distantes do continente europeu apontavam, para além da padronização dos cuidados na coleta e catalogação das amostras, a importância do viajante registrar os usos locais das espécies, os detalhes do ambiente e quaisquer outras peculiaridades, o que poderia, por vezes, induzi-los às descrições mais pitorescas.

Simultaneamente, verifica-se no plano da alimentação européia uma mudança de paradigma em que o ato de comer passa a ser algo sobre o qual possamos refletir e desenvolver novas experiências. No plano da historiografia da alimentação, tal mudança também precisou ser considerada a partir de pressupostos de individuação das práticas culturais. Ou seja, coube à historiografia também considerar os modos de vida dos indivíduos e seus contextos históricos-culturais. Para falarmos sobre o *gosto* e sua relação com a alimentação concentramos nossa pesquisa nos relatos de dois viajantes franceses que

¹⁶³ PESSOA, Fernando. **O livro do desassossego**: composto por Bernardo Soares, ajudante de guarda-livro na cidade de Lisboa. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p. 410.

no início do século XIX estiveram no Brasil. Devemos, contudo, considerarmos a impossibilidade de tomarmos a França enquanto uma totalidade uniforme, sem particularidades regionais. Logo, devemos considerar cada viajante como representante de um conjunto de preceitos alimentares partilhados no território francês, mas, ao mesmo tempo, como integrante de uma rede de peculiaridades culturais. Assim, ao longo do desenvolvimento desta pesquisa, foi necessário investigar as trajetórias dos viajantes em questão para buscarmos compreender os elementos culturais presentes nas impressões acerca da alimentação nas regiões visitadas na América portuguesa e as particularidades do *gosto*¹⁶⁴.

Os relatos de viagem e as respectivas trajetórias de seus autores nos interessam, portanto, naquilo em que elas podem nos comunicar acerca do *gosto* como *saber*. A biografia desses viajantes não nos permitirá conhecer, em detalhes, os aspectos individuais e o modo como cada um deles definia e experimentava o gosto como sabor, pois nem a biografia tampouco a história são capazes de abarcar a totalidade do vivido. A biografia, todavia, pode abrir uma brecha no vivido através da qual podemos vislumbrar os elementos culturais coletivos que determinam o que é aceitável e louvável em termos de alimentação na sua época. Os mesmos elementos culturais são responsáveis por diferenciar o aceitável de tudo aquilo que é impensável e que provoca desprazer à mesa. A capacidade da cultura ser agente de determinação daquilo que nomeamos como alimentos reforça nossa escolha pelos viajantes, pois o *depaysement* cultural, o confronto com a diferença faz ressaltar os aspectos mais intrínsecos da cultura do viajante.

Os relatos dos viajantes, normalmente, são utilizados para a história da alimentação como fontes informativas sobre os alimentos consumidos comumente nas diferentes regiões brasileiras. Muitos dos estudos realizados recentemente que abordam literatura de viagem as utilizaram enquanto fontes destinadas a permitir novos modos de

¹⁶⁴ BERTHIAUME, Pierre. **L'aventure américaine au XVIIIe siècle. Du voyage à l'écriture.** Ottawa, Paris, Londres: Les Presses de l'Université d'Ottawa, 1990.

compreensão do Brasil – sua geografia, sua sociedade, sua cultura ou sua agricultura. Não pretendemos invalidar ou desqualificar análises dos relatos dos viajantes cujo enfoque recai sobre o Brasil e seus eventos históricos, dos quais, por vezes, poucas outras fontes seriam capazes de retrair. No campo específico da história da alimentação, a literatura de viagem é, na maioria das vezes, senão a única fonte, aquela mais detalhada e informativa. A história da alimentação no Brasil tem contado com pesquisas nas quais os relatos de viagem são fontes primárias, associados aos documentos oficiais acerca do abastecimento e a alguns livros de receitas. Para nós, os relatos de viagem, contudo, podem se constituir também enquanto base para a pesquisa acerca da cultura européia do século XIX, numa abordagem ampla.

Se eles fornecem os elementos para um traçado da alimentação européia da época, igualmente, abrem caminho para a compreensão dos parâmetros alimentares e o entendimento do *gosto* enquanto categoria em formação no referido período. São tais aspectos os menos abordados acerca desse gênero literário, os quais bem descreve Lorelay Kury em sua obra. Para a autora apesar de:

[...] muito citados, os textos dos viajantes do século XIX são, no entanto, muito pouco estudados em seus contextos europeus e mesmo em sua repercussão no Brasil da época. Seus relatos são apenas genericamente tratados como fazendo parte de um olhar ‘de fora’, como se todo estrangeiro fosse ‘igual’¹⁶⁵.

O problema principal que se apresenta, no âmbito de nossa análise, é como tratar o gosto enquanto categoria cultural quando existe em sua constituição uma componente fundamentalmente subjetiva. Logo, considerar que todos os estrangeiros são iguais, ou até mesmo que todos os franceses são iguais, invalidaria imediatamente a nossa premissa de investigar o gosto alimentar. É, precisamente, o ponto no qual reside a importância de voltarmos nossas investigações históricas para os dois viajantes e suas respectivas culturas. Pretendemos executar, portanto, uma passagem do texto ao autor;

¹⁶⁵ KURY, Lorelai. **Auguste de Saint-Hilaire, viajante exemplar**. Intellèctus (UERJ) Rio de Janeiro, v. Ano 2, n. 3, p. 1-11, 2003. p. 1.

trata-se de uma tentativa de através da obra destacar elementos culturais e identitários que a conformam. Um percurso às avessas, mas que pode ressaltar elementos da cultura francesa até então pouco evidentes.

Nesse contexto, faz sentido abordarmos aqui as questões referentes às biografias. Procuramos refletir em que medida a análise biográfica do viajantes elencados no escopo de nossa dissertação pode nos permitir uma solução metodológica capaz de evidenciar elementos formadores do gosto. Procuramos meios de responder à questão de como a alimentação aparece por eles descrita. No entanto, o uso do conhecimento da biografia do indivíduo com o intuito de um melhor entendimento de sua cultura (no caso presente o gosto alimentar) é dificultado por alguns motivos. A impossibilidade de abarcarmos a vida de um indivíduo através de um viés interpretativo ancorando-se no pressuposto “de que a vida constitui um todo, um conjunto coerente e orientado, que pode e deve ser apreendido como expressão unitária de uma ‘intenção’ subjetiva e objetiva, de um projeto”¹⁶⁶. Ou seja, esquecer que cada homem é “um locus no qual uma incoerente e freqüentemente contraditória pluralidade de determinações relacionais interagem”¹⁶⁷.

Outro motivo aparente é que ao buscarmos compreender sua biografia nós recorreremos por muitas vezes a relatos orais ou produções narrativas que encerram em seu cerne uma multiplicidade de intenções e interesses como nos indicou Roger Chartier:

[...] há uma pluralidade de intervenções implicadas na publicação dos textos. Os autores não escrevem livros, nem mesmo os próprios. Os livros manuscritos ou impressos são sempre o resultado de múltiplas operações que supõe decisões, técnicas e competências muito diversas¹⁶⁸.

¹⁶⁶ BOURDIEU, Pierre. A ilusão biográfica. *In*: AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes (Org.). **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 1996. p. 184

¹⁶⁷ CERTEAU, Michel de. **The practice of everyday life**. Berkeley/Los Angeles/Londres, University of California Press, 1984. p. 12.

¹⁶⁸ CHARTIER, Roger. “Escutar os Mortos com os Olhos”, **Revista Estudos Avançados/ USP**, nº 69, 2010. p. 21

Por isso não pretendemos cair na ilusão de alcançarmos uma real compreensão do gosto alimentar dos viajantes, mas sim vislumbrar se havia ou não uma coerência na estética do gosto em seus relatos com a estética de gosto da França nesta época. Fugindo então, do antigo modo, através do qual as biografias eram feitas, ou seja, colocar os atos ou as características dos indivíduos a favor dos seus resultados históricos. De tal forma podemos compreender que se uma produção escrita não pode abarcar somente o autor e sua vida e nem ser as bases de seu futuro, pode ao menos nos fazer vislumbrar e refletir acerca daquele instante histórico.

Ao pensarmos, então, o uso da biografia, não como uma visão única de um homem ou de uma compreensão geral de sua época, mas como um elemento capaz de acrescentar à historiografia informações sobre o ambiente em que viviam seguimos as bases teóricas de Chartier. Conforme destacou Eduardo Navarrete o historiador francês distanciou-se dos: “modelos explicativos reducionistas e deterministas, ele [esboçou] um projeto historiográfico em que a cultura é concebida como as significações que os homens atribuem à sua realidade, às suas práticas e a si mesmos”¹⁶⁹.

Outra dificuldade seria considerarmos as diversas narrativas de viagens como a representação de uma única cultura francesa, tendo em vista o fato de que devemos considerar a cultura francesa do século XIX como algo fragmentado (e ainda hoje a cultura nacional francesa não é uma totalidade uniforme). Assim cada viajante é um particular em si, oriundo de uma parte específica da França, possui em partilha com os demais uma série de elementos em comum, mas ao mesmo tempo uma grande possibilidade de variações. Temos, então, múltiplos particulares para tentarmos responder à nossa questão de como a alimentação, e o pensamento sobre a alimentação e o gosto estão configurados na França do século XIX. Mas não estamos fadados ao fracasso, pois estas particularidades podem também ser reunidas em algum tipo de totalidade, de generalidade. Tal generalidade é

¹⁶⁹ Cf. NAVARRETE, Eduardo. “Roger Chartier e a Literatura”. In: **Revista Tempo, Espaço e Linguagem (TEL)**, v. 2 nº 3 p. 23-56 Set. p. 24.

oriunda daqueles elementos culturais comuns aos indivíduos, franceses de regiões e classes sociais distintas, viajantes, bem como a posição que momentaneamente partilham no novo mundo: o lugar de estrangeiro. Deste modo, empreendemos o estudo da biografia de de Auguste de Saint-Hilaire e Jean-Baptiste Debret.

Procuramos compor um vasto conjunto de elementos acerca de cada um dos viajantes com a finalidade de relacionar os aspectos individuais de seus percursos às transições culturais ocorridas na França na passagem do século XVIII ao XIX, ressaltando por um lado as questões referentes às ciências e às artes no âmbito das academias do *Institut de France* das quais ambos faziam parte, e por outro as transformações que concernem o entendimento da alimentação, da gastronomia e do *gosto* ocorridas na França do período. Ao considerarmos as trajetórias de Auguste de Saint-Hilaire e Jean-Baptiste Debret no âmbito de nossa pesquisa, interessa-nos compreender as particularidades do olhar francês sobre as práticas alimentares no Brasil, e como tal olhar se configurou a partir de um pensamento sobre a alimentação, a gastronomia e o *gosto* que são partes das trajetórias culturais e intelectuais dos dois viajantes. Por isso, consideramos pertinente avançarmos tanto em direção da formação e prática científica e acadêmica quanto da história da alimentação francesa do início do século XIX. Procuramos destacar, sobretudo, como as questões e tensões pertinentes à escrita das narrativas de viagem se desdobram no interior das mesmas no modo como a alimentação e a culinária locais são pensadas pelos viajantes.

2.1 A França e seus “terroirs”: os viajantes franceses e as regionalidades nacionais

*Digas-me o que comes, eu te direi quem tu es*¹⁷⁰.

A palavra *terroir* significa terras agricultáveis como indicam os principais dicionários da língua francesa. O termo, muito em voga na atualidade quando se fortalecem medidas regionais de proteção e difusão das culturas locais, é no entanto parte do idioma e cultura franceses desde a idade média como testemunha o dicionário etimológico de Frédérique Godefroy, segundo o qual a primeira ocorrência do termo data do ano de 1200¹⁷¹. Se no dicionário etimológico o que se ressaltava era a origem em comum com o termo *terre*, sobretudo, na sua acepção de terra produtiva, no século XVII, o dicionário de Antoine Furetière acrescentou à definição uma precisão: “terra considerada segundo suas qualidades”¹⁷². No século seguinte tanto o *Dictionnaire de l’Académie Française* quanto a *Encyclopédie*, assim como Furetière, já não deixavam de apontar nos seus verbetes a relação do termo como um espaço ou terreno considerado segundo suas qualidades, tanto físicas como por exemplo aridez, umidade etc., quanto produtivas que agregariam

¹⁷⁰ “Dis-moi ce que tu manges: je te dirai ce que tu es.” BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l’ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes**. Paris: A. Sautet et C^{ie} de Libraires, 1826. p. 8 Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8626673x.r=.langPT>> Acesso em: 11 ago. 2014.

¹⁷¹ GODEFROY, Frédéric. **Dictionnaire de l’ ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècle**. Paris: Émile Bouillon Libraire-Éditeur, 1892. vol. 7. p. 696-697. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50640w.r=.langPT>>. Acesso em: 29 set. 2014.

¹⁷² “Terre considérée selon ses qualités” Cf: FURETIÈRE, Antoine. **Dictionnaire Universel: contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts**. Haye / Rotterdam: Arnout e Reinier Leers, 1640. vol 3. p. 669. Disponível em: <<http://books.google.fr/books?id=nCiGIkecOOgC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>>. Acesso em: 29 set. 2014.

características peculiares às espécies agrícolas cultivadas¹⁷³. O exemplo recorrente, evocado por essas obras de referência, era o vinho, que possuía conhecidas variações de gosto segundo o *terroir* em que a uva teria sido cultivada. As definições propostas por esses verbetes coincidem com as pesquisas de história natural que procuravam compreender a forma como o meio influenciava no desenvolvimento de espécies botânicas e que procuravam encontrar soluções para a melhoria das colheitas e de aclimação.

Apesar do termo indiciar elementos da paisagem natural na sua relação com o cultivo humano o que, conseqüentemente, poderíamos supor levariam à formação de aspectos de identificação regionais, não eram um fato consolidado à época de nossos dois viajantes. As regiões francesas e suas respectivas identidades culturais ainda eram, no início do século XIX, territórios movediços e os laços identitários bastante fracos. A formação das identidades regionais nos interessa particularmente na medida em que a questão encontra-se profundamente imbricada à história da alimentação na França do início do século XIX e, principalmente, ao pensamento sobre a alimentação e a gastronomia no período. A formação de uma cozinha regional coincide, conforme salientou Julia Csergo, com o período pós-revolução, que deu origem a uma reordenação do território¹⁷⁴. Houve segundo a historiadora, uma tendência na década revolucionária e que se prolongou pelo período napoleônico, a elaboração de inventários das riquezas naturais e dos costumes de um *pays* ou *province*. A cozinha e as especialidades do *pays* encontraram “inscrição nesta redefinição que fundam a nação histórica”¹⁷⁵. Interessante notar que o termo *pays*, indica justamente um conjunto de características geográficas, climáticas e culturais, podendo

¹⁷³ Académie Française. **Dictionnaire de l'Académie Française**. 5. ed. Paris: J.J Smits Et Cie. Imp-lib, 1798. vol 2. p. 651. Disponível em: <<https://archive.org/stream/dictionnairedel02acad#page/n7/mode/2up>>. Acesso em: 29 set. 2014. DIDEROT, Denis (Org.). **Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers par une société des gens de lettres**. Geneve: Pellet Imprimeur-libraire, 1778. vol. 33. p. 127. Disponível em: <http://www.e-rara.ch/gep_r/content/pageview/6597652>. Acesso em: 11 ago. 2014.

¹⁷⁴ CSERGO, Julia. L'émergence des cuisines régionales. In: FLANDRIN, Jean-louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **Histoire de l'alimentation**. Paris: Fayard, 1996. Cap. 45. p. 823-841.

¹⁷⁵ Ibidem, p. 823.

então significar a Nação, mas também as regiões, províncias¹⁷⁶. Por tal fato, preferimos adotar em nosso texto, quando nos referimos ao século XIX, o termo *pays* no lugar de “regional” e suas variantes, tendo em vista que tanto o fato de que as regiões (enquanto subdivisões administrativas) estavam em formação, quanto o fato de que a carga semântica do termo “regional” assumiu na sua relação com o “nacional”, era ainda muito pouco clara no período estudado.

O período subsequente à Revolução significou um reconhecimento das particularidades de cada *pays*. O que não significa, absolutamente, que no Antigo Regime as características locais não existissem, mas eram apenas ocasionalmente referidas. No que diz respeito à culinária e aos livros de receitas, Csergo apontou que desde a Idade Média, já se encontravam compilações de receitas, nas quais pratos ou especialidades eram nomeadas segundo denominações de localidade, “à la flamande”, “à la provençale”, “à la bourgnonne”, entre outras¹⁷⁷. Foi a reordenação do território, que resultou na divisão de departamento e regiões inexistentes no Antigo Regime, entretanto, que fez com que as tradições culinárias e as especialidade emergissem como “signos de distinção de uma localidade”¹⁷⁸. O fato de haver especialidades *du pays*, e assim nomeadas no Antigo Regime, todavia, não significava, necessariamente, a presença de uma consciência regional, tal como entendemos hoje. Como escreveu Flandrin, a existência de especialidades culinárias de uma região não resulta numa consciência identitária no interior ou no exterior

¹⁷⁶ Segundo o Dictionnaire de l'Académie François, o termo significaria Pátria ou lugar de nascimento, se estendendo tanto a todo o Estado quanto a Província, região, ou da cidade no qual nascemos. Cf: Académie Française. op. cit., p. 651. DIDEROT, Denis (Org.). **Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers par une société des gens de lettres**. Geneve: Pellet Imprimeur-libraire, 1778. vol. 33. p. 127. Disponível em: <http://www.e-rara.ch/gep_r/content/pageview/6597652>. Acesso em: 11 ago. 2014.

¹⁷⁷ CSERGO, Julia. op. cit., p. 824.

¹⁷⁸ Ibidem, p. 826.

da região¹⁷⁹. As identidades regionais se formam a partir dos elementos culturais distintivos, mas a simples existência dos mesmos não resulta obrigatoriamente no reconhecimento de uma identidade regional particular.

As características da culinária das diferentes regiões variavam em consonância do *terroir*; pois se a alimentação francesa fora da cidade de Paris divergia segundo aspectos geográficos e sociais, as diferenças repousavam, principalmente, sobre a produção e cultivos da localidade. Nas décadas revolucionárias foi a identificação dessa particularidade condicionada pelo meio, segundo argumento de Csergo, que dominou as formas assumidas pelas diferentes cozinhas regionais. Além disso, a introdução dos alimentos do “Novo Mundo” sobretudo, a partir do século XVIII, segundo a historiadora, teriam também contribuído para o reconhecimento de uma culinária local, pautada nos produtos do *terroir*. Apesar disso, devemos igualmente considerar, que as tradições de base alimentar pautadas nos produtos do *terroir*, muitas vezes, determinaram a demora na assimilação nos costumes locais dos produtos do “Novo Mundo”. É o caso por exemplo da batata, que em algumas localidades francesas permaneceu durante muito tempo apenas como alimento para os animais¹⁸⁰. A adoção de novos alimentos, sobretudo, nas classes mais populares é sempre muito difícil de determinar, tendo em vista a ausência de fontes, mas Flandrin destacou por exemplo que, em geral, as regiões nas quais os cereais eram a base da cultura alimentar a introdução da batata teria tido uma maior resistência.

A consciência regional e a identificação da gastronomia tradicional do *pays* com os produtos alimentares, através da consciência do *terroir* derivaram nas atuais e conhecidas *Appellations d'Origine Contrôlée* (AOC) as quais se fixaram sob forma de leis

¹⁷⁹ FLANDRIN, Jean-Louis. “Internacionalisme, nacionalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV et XV. Le témoignage des livres de cuisine”. In: _____. **Manger et boire au Moyen Âge**. Paris: Les Belles Lettres, 1984. v. 2. p. 75-91.

¹⁸⁰ FLANDRIN, Jean-louis. Les temps modernes. In: FLANDRIN, Jean-louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **Histoire de l'alimentation**. Paris: Fayard, 1996. p. 557.

mais específicas apenas no início do século XX¹⁸¹. Elas começaram a ser discutidas e efetivadas, entretanto, ainda nas décadas revolucionárias, através de leis que limitavam e previam punições contra fraudes, iniciativas do mesmo teor se estenderam durante toda a primeira metade do século. Salientamos os primórdios das AOC, pois conforme apontou Alessandro Stanziani, os processos e demandas judiciais referentes aos produtos naturais, em detrimento dos produtos industrializados, eram marcados não por justificativas das características qualitativas dos mesmos, segundo o historiador, “é destacável que as características do produto fossem apenas mencionados”¹⁸². Predominava a concepção de que as características advinham quase exclusivamente da localidade, ou do *terroir* e, portanto, figuravam como uma parte importante do processo de formação das identidades regionais pautadas sobre as especialidades do *pays*.

Ao mesmo tempo que as províncias associavam suas identidades locais as especialidades culinárias, Paris se caracterizava pela ausência de regionalização, segundo apontou Priscilla Ferguson¹⁸³. A historiadora definiu desta forma o ambiente gastronômico parisiense precisamente pela variedade de produtos alimentícios disponíveis “oriundos de todo o país”, segundo atestou um testemunho ainda no século XVI¹⁸⁴. A variedade que fazia de Paris um “paraíso *gourmand*”, mas exatamente por sua ausência de regionalidade constituiu um espaço gastronômico intelectual¹⁸⁵. Em Paris a cozinha se desenraíza de seu próprio território, propondo em seu lugar uma culinária codificada, racionalizada e

¹⁸¹ STANZIANI, Alessandro. Normes et produits.: L'origine des appellations régionales des vins en France, 1905-1914. In: MONTANARI, Massimo; PITTE, Jean-robert. **Les frontières alimentaires**. Paris: Cnrs Éditions, 2009. p. 160.

¹⁸² Ibidem, p. 164.

¹⁸³ FERGUSON, Priscilla Parkhurst. **Accounting for taste: the triumph of French cuisine**. Chicago: The University Of Chicago Press, 2004. 258 p.

¹⁸⁴ O testemunho citado pela autora é do embaixador veneziano. Cf. FERGUSON, Priscilla Parkhurst. op. cit., p. 44.

¹⁸⁵ Ibidem, p. 44.

intelectualizada. Não se tratava mais de um lugar associado à prática culinária, mas um espaço intelectual e estético, no qual o “trabalho culinário divorciou a cultura da agricultura”¹⁸⁶. A análise da historiadora ressaltou o aparecimento de inúmeras publicações sobre gastronomia que já não se resumiam a livros de compilações de receitas, entre elas se destacou a obra de Marie-Antoine Carême, sem dúvida uma das mais importantes na formação do que chamamos “cozinha francesa”¹⁸⁷. A obra de Carême propôs uma ordenação dos produtos tradicionais aliados aos parâmetros da cozinha de elite do Antigo Regime, o que segundo Ferguson, “reconciliou o social e o geográfico”¹⁸⁸.

Para além da multiplicação dos livros de autorias de *chefs* de cozinha, o que nos interessa principalmente destacar é que tais obras configuraram não apenas novas formas de cozinhar, mas novas forma de pensar a alimentação e a comida. Mais do que compilações de práticas culinárias, abundam obras que procuraram ordenar técnicas, racionalizar o uso dos ingredientes e fazer da gastronomia uma ciência. Nesse sentido a obra de Antoine Carême possui muito em comum com aquela de Brillat-Savarin; a primeira focada na ordenação e racionalização dos molhos, dos pontos de cozimento e da criação de pratos e acompanhamentos e a segunda mais atenta aos prazeres da mesa, na convivialidade. Apesar disso, ambas se ocupam de uma culinária intelectual, muito interessada em pensar a própria comida e a alimentação.

Como salientou Ferguson na introdução de *Accounting for taste*, as definições do que é comida variam se consideramos o ponto de vista do produtor agrícola, do médico, do cozinheiro, do *chef*, etc¹⁸⁹. A ampliação significativa de publicações sobre alimentação

¹⁸⁶ Ibidem, p. 44.

¹⁸⁷ CARÊME, Marie-antoine. **L'art de la cuisine française au XIXe siècle: traité élémentaire et pratique**. Paris: L'auteur, 1833. 2 v. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k853460z/fl.image.r=langPT>>. Acesso em: 09 ago. 2014.

¹⁸⁸ “[...] reconcile the social and the geographical [...]” Cf: FERGUSON, Priscilla Parkhurst. op. cit., p. 47.

¹⁸⁹ FERGUSON, Priscilla Parkhurst. op. cit., p. 2.

no início do século XIX, nos permite perceber como se delineou, do ponto de vista dos *chefs* e amantes da gastronomia – a quem era dedicado à obra *Physiologie du Goût*, sendo último o grupo do qual o próprio autor fazia parte –, o pensamento sobre comida. As transformações nos modos de alimentar na França, na passagem do século XVIII ao XIX, como procuramos salientar até aqui, modificaram as práticas alimentares, mas não apenas isso, modificaram, talvez, de modo até mais significativo os modos de pensar o que era a própria alimentação.

O período teria sido marcado, então, como salientaram Piero Camporesi e Jean-Louis Flandrin, por uma mudança paradigmática segundo a qual o ato de comer passou a ser entendido como algo sobre o que se podia refletir e o sentido do paladar um sentido a ser exercitado a fim de desenvolver novas experiências sensíveis¹⁹⁰. Segundo os estudos destes autores sobre a história da alimentação européia, o século XVIII foi marcado por uma transformação consistente no conceito de alimentação em que “o olho, destronando o nariz, favorece e exalta a policromia do desfile, o minueto das taças, o baile das iguarias”¹⁹¹. A percepção das especialidades culinárias como partes constituintes da identidade local, por um lado, e a construção de uma prática gastronômica intelectualizada, por outro, são indícios de um outro modo de pensar o ato de comer, do qual os cozinheiros, então transformados em autores, pela primeira vez nos legaram amplos registros do seus pontos de vistas. Interessante salientar que a importância dessas publicações foi determinante, por exemplo, na adoção do termo gastronomia, segundo Carole Faivre, a

¹⁹⁰ FLANDRIN, Jean-Louis. La distinction par le goût. In: ARIÈS, Philippe & DUBY, Georges (dir). **Histoire de la vie privée. De la Renaissance aux Lumières**. Paris: Éditions du Seuil, 1986. vol 3. p. 267-309. CAMPORESI, Piero. **Hedonismo e exotismo: A arte de viver na época das luzes**. São Paulo. Editora UNESP, 1996.

¹⁹¹ CAMPORESI, Piero. op. cit., p. 13

partir da obra de Brillat-Savarin, “as obras que tratam de cozinha falam a partir de então de gastronomia”¹⁹².

O apontamento de Ferguson, acerca de como diferentes tipos de indivíduos definem de modo diferenciado o que seja comida, nos direciona, igualmente, ao problema principal de nossa pesquisa, o pensamento sobre comida e alimentação do ponto de vista dos viajantes. Se os livros de cozinha formaram um testemunho em consonância aos interesses e propostas daqueles que nela trabalhavam, podemos perguntar que tipo de pensamento sobre a alimentação se configurou na literatura de viagem das primeiras décadas do século XIX. A historiografia sobre a literatura de viagem procurou apontar como os viajantes construíam um discurso sobre o outro e sobre a alteridade¹⁹³. No que diz respeito à comida e suas práticas, a historiografia da alimentação procurou destacar como os conceitos de alteridade fundamentaram descrições estereotipadas e caracterizações dos hábitos alimentares focados principalmente nas elites.¹⁹⁴ Como afirmou Martine Courtois, os relatos de viagem são frequentemente decepcionantes se procuramos informações sobre os alimentos e as cozinhas estrangeiras”¹⁹⁵.

¹⁹² “[...] les ouvrages traitant de cuisine parlent désormais de gastronomie [...]” Cf: FAIVRE, Carole. **Onomastique de l'art culinaire en France**. 2012. 470 f. Tese (Doutorado) - Curso de Connaissance, Langage, Modélisation, Departamento de Sciences Du Langage, Université Paris Ouest Nanterre La Défense, Natterre, 2012. p. 68. Disponível em: <<https://bdr.u-paris10.fr/theses/internet/2012PA100104.pdf>>. Acesso em: 01 out. 2014.

¹⁹³ Ver por exemplo: GOHARD-RADENKOVIC, Aline. "L'altérité" dans les récits de voyage. **L'homme Et La Société: Littérature et sciences sociales**, [s.l.], n. 34, p.81-96, abr. 1999. Disponível em: <http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/homso_0018-4306_1999_num_134_4_3227>. Acesso em: 03 ago. 2014. E também: LAMOTHE, Jacques. Une esthétique de l'altérité dans le récit de voyage moderne. **L'homme Et La Société: Littérature et sciences sociales**, [s.l.], n. 34, p.97-110, abr. 1999. Disponível em: <http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/homso_0018-4306_1999_num_134_4_3228>. Acesso em: 28 jul. 2014.

¹⁹⁴ Ver por exemplo: LACECLA, Franco. Faux contact. In: BESSIS, Sophie (Org.). **Mille et une bouches**. Paris: Autrement, 1995. p. 82-88. Disponível em: <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/07_faux_contact.pdf>. Acesso em: 17 ago. 2014. E também: COURTOIS, Martine. Sans pain ni vin. In: BESSIS, Sophie (Org.). **Mille et une bouches**. Paris: Autrement, 1995. p. 89-95. Disponível em: <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/08_sans_pain_ni_vin.pdf>. Acesso em: 12 ago. 2014.

¹⁹⁵ “Les récits de voyage sont souvent décevants si l’ on y cherche des informations sur les aliments et les cuisines étrangères.” Cf: COURTOIS, Martine. op. cit., p. 89.

No mesmo artigo, a historiadora apontou que em grande parte das narrativas de viagem eram os alimentos da cultura do viajante aqueles mais frequentemente mencionados, fosse pela presença deles nos territórios visitados, dos quais muitas vezes se queixavam da qualidade, fosse pela falta dos mesmos. A busca incessante dos franceses por pão e vinho resultava, ainda segundo a mesma autora, na descrição dos alimentos locais não em si mesmos “mas como desagradáveis substitutos dos indispensáveis pão e vinho”¹⁹⁶. Os apelos da sua própria cultura alimentar determinavam em grande medida a relação com a cultura culinária da região visitada. Nesse sentido, Fischler afirmou que apesar de sermos “biologicamente capazes de comer qualquer alimento, no entanto, nem todos são possíveis culturalmente”¹⁹⁷. Para muitos viajantes franceses o encontro com a culinária distinta da sua própria não foi, de fato, algo que eles experimentaram “sem desprezo ou desgosto... Sobretudo quando eles não encontraram pão”¹⁹⁸.

O relativo desprezo que demonstram os viajantes franceses, como exemplificou Courtois, não era uma dificuldade exclusiva dos franceses, mas algo que se repete em tantos outros relatos de tantos outros viajantes de origens distintas. As dificuldades do contato com a cultura alimentar do outro é fruto, por um lado, como salientou Courtois, das dificuldades da relação com a alteridade, da tendência a dar maior valor à sua própria cultura e à visão do outro pautada num conjunto de estereótipos. Por outro lado, conforme escreveu Franco Lincea, existe também uma dificuldade que advém do *gosto* tanto sentido, quanto conhecido¹⁹⁹. Massimo Montanari apontou precisamente a distinção entre o *gosto como sabor*, definido como privado, indisputável e submetido à subjetividade, e o *gosto*

¹⁹⁶ “[...] mais comme fâcheux substituts des indispensables pain et vin.” Ibidem, p. 94.

¹⁹⁷ FISCHLER, Claude. **L’omnivore**. Paris: Éditions Odile Jacob, 1993. p. 91.

¹⁹⁸ “[...] sans dédain ni dégoût... surtout quand ils n’ont pas trouvé de pain.” Cf. COURTOIS, Martine. op. cit., p. 95.

¹⁹⁹ LACECLA, Franco. op. cit., p. 86.

como saber, aquele comunicável e partilhável culturalmente²⁰⁰. Comer uma comida de outra cultura, segundo Linceu equivale a estar numa zona de tradução e “o texto a ser traduzido quando “eu experimento é o gosto”²⁰¹. O viajante encontra em suas viagens paladares para os quais seu palato não possui referências realizando uma tradução sempre ambígua da sensação do que seria o gosto do *outro*²⁰². A ambiguidade provém da ausência de uma espécie de escala de valores do *gosto*, que são culturais, e justamente por isso, o configuram enquanto um saber partilhado no interior de uma dada cultura.

A despeito das críticas pertinentes aos relatos de viagem acerca da predominância de uma descrição da alimentação pautada em estereótipos e em confrontos com a alteridade existem outras questões pouco consideradas pela historiografia da alimentação. Para além do desprezo pela culinária do *outro* ou das dificuldades da descrição do *gosto*, as narrativas de viagem ao descreverem a alimentação e a culinária dos locais visitados o fazem a partir da cultura, formação intelectual, e mesmo da trajetória individual do viajante. O difícil contato com a alteridade é apenas uma parte dessa cultura, da qual ainda fazem parte também as questões científicas, por exemplo, quando se tratava de uma viagem com finalidades acadêmicas. O conhecimento disponível das trajetórias de Auguste de Saint-Hilaire e Jean-Baptiste Debret não nos permitem aferir com precisão o conhecimento e vivências que ambos tiveram das mudanças no âmbito da alimentação e da gastronomia. Ainda assim, os modos como a alimentação apareceu descrita em suas narrativas nos fornecem indícios importantes acerca dos modos como os dois viajantes franceses teriam pensando a experiência da alimentação e culinária no Brasil.

²⁰⁰ MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC, 2008. p. 84.

²⁰¹ “Le texte à traduire, lorsque j’ « essaie », est un goût.” LACECLA, Franco. op. cit., p. 85.

²⁰² *Ibidem*, 86.

2.2 Trajetórias savantes: os viajantes e as academias francesas do século XIX

Mariano José Pereira da Fonseca, ministro da Fazenda do Brasil entre os anos de 1823 e 1825, registrou a seguinte frase em seu livro de máximas, publicado no final da década de 1830: “Se as viagens simplesmente instruísem os homens, os marinheiros seriam os mais instruídos”²⁰³. Apesar da descrença esboçada acerca do valor das viagens pelo político e pensador brasileiro, o Império Brasileiro, na sua época, recebia um número crescente de viajantes estrangeiros, continuidade de um processo iniciado ainda no final do século XVIII, mas que aflorou a partir da chegada da corte portuguesa ao Rio de Janeiro em 1808. Portugal e Espanha foram Estados de vastos territórios coloniais, apesar disso também foram aqueles que menos incentivaram as viagens científicas. O fortalecimento da relação entre Estado e ciência – através de um modelo de ciência cada vez mais utilitarista e destinada a favorecer os interesses da nação – associado aos questionamentos, por parte de outros Estados europeus, acerca do direito dos dois Estados pioneiros marítimos sobre seus territórios transformaram tal cenário colonial. Conforme destacou Torrão Filho, a partir do século XVIII fez -se também necessário “tomar posse intelectual e cientificamente de seus territórios, sobretudo Portugal e Espanha que tinham sua soberania ultramarina constantemente contestada, o que claramente explica a posição de reserva e sigilo adotada por tanto tempo”²⁰⁴. De tal necessidade surgiu, por exemplo, a iniciativa de criação da Academia Real de Ciências de Lisboa, a qual foi encarregada da expedição de Alexandre Rodrigues Ferreira²⁰⁵, citada no capítulo anterior.

²⁰³ Mariano José Pereira da Fonseca, Marques de Maricá (1773 -1848) foi político, escritor e ministro da fazenda no Império do Brasil. Cf. FONSECA, Mariano José Pereira. **Máximas, pensamentos e reflexões**. p. 22. Disponível em: <<http://redememoria.bn.br/wp-content/uploads/2011/12/maximas-pensamentos-e-reflexoes.pdf>> Acesso em: 11 ago. 2014.

²⁰⁴ TORRÃO FILHO. Almicar. **A arquitetura da alteridade: a cidade luso-brasileira na literatura de viagem : (1783-1845)**. 2008. 323 f. Tese (Doutorado em História) – Departamento de História Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 2008. p. 116.

²⁰⁵ Instituição criada em 1779.

Com efeito, a necessidade de uma posse intelectual e científica, apontada pelo historiador, se confirmou no crescente número de expedições posteriores à experiência pioneira de 1783-1792. Destaca-se, sobretudo, a natureza de tais expedições, realizadas muitas vezes por viajantes de diferentes nacionalidades, detentores de uma formação acadêmica completa e especializada. São essas viagens que inseriram os territórios coloniais ibéricos “num circuito internacional de exploração científica das terras ‘tropicais’”²⁰⁶. Apesar da opinião de Fonseca, tais viajantes não eram mais simples marinheiros e a viagem imbuída de teoria e método era, então, meio para a instrução especializada em favor da humanidade e do Estado.

O interesse inspirado pelo continente americano sob possessão portuguesa na comunidade acadêmica francesa em muito se assemelhava ao entusiasmo expresso por Carlos Lineu em sua correspondência a Domenico Vandelli²⁰⁷. Difícil rastrear o interesse inspirado pela América portuguesa no interior da *Académie Royale des Sciences*, contudo, chama a atenção as diversas narrativas de viagem sobre a região traduzidas na França ainda no início do século XIX entre elas: *Voyage au Brésil* de Thomas Lindley, publicada em 1806, *Voyage à la Conchichine...* de John Barrow, publicada em 1807, *Voyages dans la partie septentrional du Brésil* de Henry Koster, publicada em 1818, todas as três obras

²⁰⁶ TORRÃO FILHO. Almicar. **A arquitetura da alteridade: a cidade luso-brasileira na literatura de viagem : (1783-1845)**. 2008. 323 f. Tese (Doutorado em História) – Departamento de História Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 2008. p. 116-117.

²⁰⁷ Carta de Lineu a Vandelli (Upsala, 12 de fevereiro de 1765) *apud* KURY, Lorelai *et al.* O gabinete de curiosidades de Domenico Vandelli. Rio de Janeiro: Dantes Editora, 2006. vol. 2 p. 58-59.

traduzidas do inglês²⁰⁸. Um pouco mais tarde *Voyage au Brésil* do Príncipe Maximilien de Wied-Neuwied, foi traduzida do alemão e publicada em 1821²⁰⁹.

A primeira década do século revelou-se, todavia, menos abundante no que se refere às narrativas de viagem e às notícias sobre o Brasil, em consequência da prevalência das normas impostas pela Coroa Portuguesa à entrada de estrangeiros no Brasil. Além da tradução das narrativas citadas acima, entre 1807 e 1814 foi publicado na França o periódico *Annales des voyages, de la géographie et de l'histoire*, no qual se publicou resumos, extratos de relatos e cartas de viajantes, o Brasil, contudo, apareceu em poucos números do periódico²¹⁰. A viagem de Humboldt e Bonpland tiveram dois extratos publicados entre os anos de 1809 e 1810, mas os trechos selecionados não abordavam em específico a América portuguesa. Em 1811, uma notícia sobre novas fontes sobre a América meridional prometia a publicação de alguns capítulos sobre a história do Brasil, de uma obra de autoria de “um literato distinto, que escreve neste momento a história do Brasil, e

²⁰⁸ LINDLEY, Thomas. **Voyage au Brésil**. Trad. François Soulés. Paris: Leopold-Collin Libraire, 1806. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k57025928.r=Lindley%2C+Thomas.langPT>> Acesso em: 11 ago. 2014. BARROW, John. **Voyage en Conchichine par les îles de Madère, de Ténériffe et du Cap Verd, le Brésil et l'Île de Java**. Trad. Malte-Brun. Paris: F Buisson Libraire, 1807. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1048048.r=Barrow%2C+John.langPT>> Acesso em: 11 ago. 2014. KOSTER, Henry. **Voyages dans la partie septentrionale du Brésil, depuis 1809 jusqu'en 1815, comprenant les provinces de Pernambuco (Pernambouc), Seara, Paraíba, Maragnan, etc.** Trad. M. A. Jay. Paris: Delaunay Librairie, 1818. Disponível em: <<http://catalog.hathitrust.org/Record/008653655>> Acesso em: 11 ago 2014.

²⁰⁹ MAXIMILIEN, S.A.S. **Voyage au Brésil**. Trad. J. B. B. Eyriès. Paris: Arthus Bertrand Libraire, 1821. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k56063789.r=voyage+au+brésil.langPT>> Acesso em: 11 ago. 2014.

²¹⁰ Ao todo foram publicados 24 edições entre 1807 e 1814, todas sob a responsabilidade de Conrad Malte-Brun. Para a primeira edição: MALTE-BRUN, Conrad. **Annales des voyages, de la Géographie et de l'Histoire**. Paris: F. Buisson Libraire, 1807. As edições estão disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb32694340k/date.r=Nouvelles+Annales+des+voyages%2C+de+la+Géographie.langPT>> Acesso em: 16 set. 2014.

que consultou fontes portuguesas”²¹¹. O pequeno número de publicações não são, para nós, resultado de desinteresse pelo assunto, pois o número de artigos sobre outras regiões do continente é abundante. Creditamos tal fato, sobretudo, à dificuldade de acesso às fontes sobre a América portuguesa. Ressaltamos tais aspectos, pois eles condicionam as leituras que eventualmente os viajantes teriam disponíveis antes da viagem, além da motivação que despertava regiões pouco exploradas, servindo tal característica, muitas vezes, como justificativa à viagem.

Nesse contexto, se construíram as negociações cujo ponto culminante foi o acordo que trouxe um conjunto de viajantes, na segunda década do século XIX, ao território português na América. Tanto Auguste de Saint-Hilaire quanto Jean-Baptiste Debret chegaram ao Rio de Janeiro em 1816, no entanto, a natureza e os objetivos da viagem de ambos eram distintas. O naturalista chegou ao continente americano acompanhando o Duque de Luxemburgo, o qual estava incumbido da tarefa de discutir junto à administração portuguesa questões envolvendo a posse da Guiana. Saint-Hilaire veio ao Brasil com objetivos científicos que se entrelaçam aos interesses coloniais franceses. Já o pintor chegou ao Rio de Janeiro como membro da chamada Missão Artística Francesa comanda por Joachim Lebreton. O grupo que incluía, pintores, arquitetos, escultores, mecânicos, ferreiros, serralheiros, carpinteiros, etc.

Para elucidar os aspectos particulares da viagem de Saint-Hilaire e Debret é necessário uma explanação mais detalhada do circuito acadêmico do qual faziam parte os viajantes em seu país de origem. Primeiramente cabe ressaltar que a citada Académie Royale de Sciences, da qual Saint-Hilaire faria parte como correspondente a partir de 1819, havia passado por algumas mudanças estruturais importantes entre 1793 e o final da

²¹¹ A referida publicação não aconteceu em nenhuma das edições subsequentes, o que também impossibilita a identificação do citado literato. “Un littérateur distingué, qui écrit dans ce moment l’histoire du Brésil, et qui a consulté des sources portugaises [...]” Cf. Aperçu des quelques nouvelles sources pour la Géographie de l’Amérique méridionale. In: MALTE-BRUN, Conrad. **Annales des voyages, de la Géographie et de l’Histoire**. Paris: F. Buisson Libraire, 1811. v. 15. p.355. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k102716h.image.langPT.r=Nouvelles%20Annales%20des%20voyages,%20de%20la%20géographie>> Acesso em: 16 set. 2014.

segunda década do século XIX, da mesma forma que sua congênere Académie de Beaux Arts da qual Debret fazia parte a partir de 1830 também como correspondente.

As academias francesas, surgidas no âmbito do Antigo Regime, foram instituídas por ordens reais ainda no século XVII. Conforme procuramos salientar no capítulo precedente o discurso científico instituído no âmbito da *Académie des Sciences* a partir do século XVIII se encaminhou principalmente no sentido do utilitarismo e do serviço prestado ao Estado. De fato, os dois aspectos garantiriam às academias sua continuidade durante o governo revolucionário instaurado a partir de 1792. A Convenção considerou, em 1793, necessária a extinção de todas as academias visto o fato de serem instituições que possuíam vínculos estreitos com o patrocínio real²¹². Coube exclusivamente à *Académie de sciences* uma defesa através de uma proposta de lei que lhe garantisse exceção de forma a manter a renda da instituição, por parte do *Comité de l'Instruction Publique*. Tal proposta aparecia precisamente justificada pelo argumento do reconhecimento do comitê dos serviços prestados pela referida academia.

A defesa, contudo, não foi suficiente para evitar sua extinção, mas foi o bastante para disseminar a ideia de um instituto, o qual submetesse as diferentes academias aos interesses da nação. O projeto surgiu inicialmente da proposta do conde de Mirabeau, o qual sugeria a criação de um academia nacional responsável por controlar todas as academias, a fim de evitar a corrupção e incentivar a propagação de ideias sãs e conhecimentos úteis²¹³. Apenas em 1795, entretanto, as academias seriam re-criadas sob a autoridade do recém fundado *Institut de France*, herdeiro em certa medida do projeto de

²¹² GAUJA, Pierre. **L'Académie des Sciences de L'Institut de France**. Paris: Librairie-Imprimerie Gauthier-Villars, 1934. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3257m/f7.image.r=Flourens,%20Pierre.langPT>> Acesso em: 15 set. 2014.

²¹³ Segundo o texto de Pierre Gauja, secretário da *Académie des Sciences*, Honoré-Gabriel Riquety, conde de Mirabeau teria escrito quatro discursos, no primeiro deles defendia a criação da academia nacional e apresentava propostas de decretos com tal finalidade. GAUJA, Pierre. **L'Académie des Sciences de L'Institut de France**. Paris: Librairie-Imprimerie Gauthier-Villars, 1934. p. 24. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3257m/f7.image.r=Flourens,%20Pierre.langPT>> Acesso em: 15 set. 2014.

Mirabeau²¹⁴. Criava-se, assim um instituto encarregado de reunir as descobertas e aperfeiçoar as artes e as ciências. Desta forma as antigas academias de ciências e belas-artes foram recriadas e reunidas sob os auspícios da Revolução e assim se mantiveram durante o Império Napoleônico e mesmo depois com a Restauração, em 1815, pois mesmo o retorno do Rei não fez extinguir o instituto²¹⁵. Entretanto, se alteraram novamente o nome das academias que receberam outra vez a titulação de Académies Royales, fato que pouco alterou a relação que cada uma delas mantinha com o *Institut de France*.

As conseqüências das mudanças regulamentares e administrativas após 1792, no que concerne o desenvolvimento da história natural, em especial, cabe ressaltar o sucedido ao *Jardin du Roi*. Até a Revolução o jardim foi a instituição encarregada de abrigar e cultivar as espécies coletadas em diversas partes do mundo, bem como pela formação de naturalistas. Nesse período foi dirigida por importantes naturalistas entre eles Buffon²¹⁶. Após a Revolução, o *Jardin du Roi* teve, no entanto, um destino menos incerto que as academias: ainda em 1893, passou a chamar-se *Jardin des Plantes* e um decreto o transformou no *Muséum d'histoire naturelle*, instituição para a qual os viajantes e os naturalistas continuavam enviando as espécies coletadas pelo mundo²¹⁷.

²¹⁴ O *Institut de France* foi criado por decreto em 25 de outubro de 1795, portanto ainda durante a Convenção. A instituição originou-se do agrupamento da Académie Française, da Académie des inscriptions et belles-lettres, da Académie des sciences, da Académie des beaux-arts e Académie des sciences morales et politique. GAUJA, Pierre. **L'Académie des Sciences de L'Institut de France**. Paris: Librairie-Imprimerie Gauthier-Villars, 1934. p. 24. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3257m/f7.image.r=Flourens,%20Pierre.langPT>> Acesso em: 15 set. 2014.

²¹⁵ GAUJA, Pierre. **L'Académie des Sciences de L'Institut de France**. Paris: Librairie-Imprimerie Gauthier-Villars, 1934. p. 24. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3257m/f7.image.r=Flourens,%20Pierre.langPT>> Acesso em: 15 set. 2014.

²¹⁶ Georges-Louis Leclerc, conde de Buffon (1707 – 1788).

²¹⁷ O Museu de história natural foi criado por decreto em 23 de junho de 1793. BERNARD, Pierre *et all*. **Le Jardin des plantes : description complète, historique et pittoresque du Museum d'histoire naturelle, de la ménagerie, des serres, des galeries de minéralogie et d'anatomie et de la vallée suisse**. Paris: L. Curmer, 1842. 2 vol. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6513869c.r=.langPT>> Acesso em: 15 set. 2014.

Nas páginas que se seguem, procuraremos desenvolver uma reflexão sobre a relação dos dois viajantes com o ambiente científico na França do início do século XIX. Procuramos com isso, sobretudo, ressaltar em suas trajetórias suas proximidades com o discurso acadêmico bem como com os debates científicos da época.

2.2.1 *Auguste de Saint-Hilaire: uma trajetória na ciência.*

Ainda que Saint-Hilaire, muito provavelmente, não tenha tomado conhecimento da reflexão do Marques de Maricá acerca da inutilidade da viagem para a formação de homens cultivados, sua máxima expressa uma objeção frequente no século XVIII e no século XIX, no que diz respeito ao valor e à importância das viagens, conforme procuramos apontar no primeiro capítulo da presente dissertação.

O enfrentamento do problema é, precisamente, um dos objetivos do texto do prefácio a *Voyage dans l'intérieur du Brésil* de Auguste de Saint-Hilaire, no qual é patente a preocupação do autor em evidenciar os métodos e os processos envolvidos na preparação de sua narrativa de viagem. O viajante aponta que seu relato de viagem pauta-se no diário escrito ao longo da sua estadia no país, no qual anotava tudo “aquilo que se oferecia ao meu olhar²¹⁸”. Nos parágrafos subsequentes, se acumulam os termos que remetem à precisão, à exatidão, ao verdadeiro, ao observado, ao visto, etc. Na conclusão do assunto, Saint-Hilaire, em um extenso parágrafo, afirma ter estado “menos preocupado em tornar seu estilo mais correto do que pintar fielmente o que tinha observado”²¹⁹.

Ainda assim, o viajante ressalta o fato de que “é preciso reconhecer, o viajante não saberia tudo ver por ele mesmo. Ele passa quando se semeia; ele estará em lugares bem

²¹⁸ “[...] ce qui s’offrait a mes regards [...]” Cf: SAINT-HILAIRE, Auguste. **Voyage dans l’intérieur du Brésil**. Paris: Grimbart et Dorez Libraires, 1830. 3vol. p. 8. [tradução nossa]

²¹⁹ [...] “je me suis moins attaché a rendre mon style plus correct qu’a peindre fidèlement ce que j’avais observé.” Cf: SAINT-HILAIRE, Auguste. **Voyage dans l’intérieur du Brésil**. Paris: Grimbart et Dorez Libraires, 1830. 3vol. p. 9. [tradução nossa]

distantes quando se fizer a colheita” e conclui com um porém ao afirmar que “ele [o viajante] é então frequentemente obrigado a recorrer ao testemunho de outros, e por conseqüência ele pode ser enganado”²²⁰. Interessante notar, nesse sentido, que a fim de justificar os erros da publicação, aos quais seu estado de saúde o haviam impedido de corrigir ao longo da impressão, Saint-Hilaire elenca um conjunto de obras as quais ele considera de excelência e que figuram entre as melhores obras publicadas sobre o Brasil na sua opinião. Desta forma, nos dá importantes pistas sobre as narrativas de viagem ao Brasil que conhecia, e que talvez as tivesse utilizado para complementar suas observações. A lista de obras citadas por Saint-Hilaire, sem dúvida não é completa, pois ele considera apenas aquelas as quais haviam sofrido também os percalços da edição e demandado de seus autores longas erratas²²¹. Contudo, seu prefácio reforça a tese apresentada por Torrão Filho, acerca do gênero literário em questão. Segundo o historiador, o viajante “organiza seu relato por meio de ‘uma série de fontes livrescas’, cujo conteúdo ele busca confirmar na viagem”²²².

Ao lado das fontes literárias, repousavam as *instruções de viagem* similares àquelas de Carlos Lineu, que apesar de serem individualizadas para cada um de seus estudantes haviam influenciado um conjunto de textos do mesmo gênero nas diversas academias científicas européias. No caso da Academia francesa, conforme destacado no capítulo precedente, a obra de Etienne Turgot constituiu-se um importante manual

²²⁰ “ [...] il faut convenir, le voyageur ne saurait tout voir par lui-même. Il passe lorsque l’on sème; il sera dans de lieux bien éloignés quand on récoltera; Il est souvent obligé de s’en rapporter au témoignage d’autrui, et par conséquent il peut être trompé.” Cf. SAINT-HILAIRE, Auguste. **Voyage dans l’ intérieur du Brésil**. Paris: Grimbart et Dorez Libraires, 1830. 3vol. p. 9-10. [tradução nossa]

²²¹ No prefácio, o naturalista cita as obras de Manuel Ayres de Casal (a quem ele chama de pai da geografia brasileira), Spix e Martius, José Feliciano Pinheiro, D’Eschwege e José de Souza Azevedo Pizarro e Araújo. Cf. SAINT-HILAIRE, Auguste. **Voyage dans l’ intérieur du Brésil**. Paris: Grimbart et Dorez Libraires, 1830. 3vol. p. 14.

²²² TORRÃO FILHO. Almicar. **A arquitetura da alteridade: a cidade luso-brasileira na literatura de viagem : (1783-1845)**. 2008. 323 f. Tese (Doutorado em História) – Departamento de História Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 2008. p. 96.

destinado a orientar os viajantes²²³. A historiadora Lorelai Kury citou ainda a *Instructions pour les voyageurs* atribuída a André Thouin, publicada em 1818, portanto, após a partida de Saint-Hilaire e de Debret, mas que segundo a autora foi diversas vezes republicada e seria uma das principais diretrizes aos viajantes da década seguinte²²⁴. As preocupações expressas por Saint-Hilaire quanto à fidelidade de seu relato convergem para os elementos normativos presentes nas *instruções de viagem*, ao mesmo tempo em que apontam a constante tensão entre a realidade e a ficção presente no citado gênero narrativo²²⁵.

Além das *instruções*, a *Académie des Sciences* produziu uma grande quantidade de anais, relatórios e monografias dedicadas à História Natural. Os relatos de viagem, bem como os materiais coletados derivavam em monografias redigidas pelos próprios viajantes, em debates nas sessões na academia e em resumos e relatórios, como é o caso do material coletado por Auguste de Saint-Hilaire. O primeiro a se encarregar de tal tarefa foi Antoine-Laurent de Jussieu. O membro da Academia redigiu, ainda em 1823, um relatório sobre os seis anos passados por Saint-Hilaire no Brasil, no qual destacava entre outros feitos do viajante as numerosas coleções formadas pelo naturalista²²⁶. Além dele, Alexander von Humboldt também fez um relatório, apresentado à mesma academia em 1825, no qual, em

²²³ TURGOT, Etienne François. **Mémoire instructif sur la manière de rassembler, de préparer, de conserver et d'envoyer les diverses curiosités d'Histoire Naturelle**. Lyon: Jean Marie Bruyset Libraire, 1758.

²²⁴ KURY, Lorelai. **Auguste de Saint-Hilaire, viajante exemplar**. *Intellêctus* (UERJ) Rio de Janeiro, v. Ano 2, n. 3, 2003. p. 4.

²²⁵ Cf. TORRÃO FILHO, Almicar. **A arquitetura da alteridade: a cidade luso-brasileira na literatura de viagem : (1783-1845)**. 2008. 323 f. Tese (Doutorado em História) – Departamento de História Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 2008.

²²⁶ JUSSIEU, Antoine-Laurent de. **Rapport sur le voyage de M. Auguste de Saint-Hilaire dans le Brésil et les missions du Paraguay**. Paris: J. Smith, 1823.

consonância àquele de Jussieu, afirmou ter o viajante coletado seis a sete mil espécies de plantas, o que seria “provavelmente a maior coleta feita por um viajante”²²⁷.

O cuidadoso prefácio de Saint-Hilaire cumpre a função de se distanciar o mais possível dos aspectos literários em direção a um texto científico, o que não se fez necessário aos olhos do autor quando da publicação de *Plantes usuelles de Brasiliens*²²⁸. Essa obra é, na realidade, o primeiro resultado da viagem de seis anos ao Brasil – publicada em 1824, apenas um ano após o relatório de Jussieu – e sua breve advertência (que faz o papel de prefácio) apenas aponta o objetivo: ser útil. Tratava-se de uma publicação de natureza muito diversa, de indubitável caráter científico, para a qual o autor acreditava ser dispensável qualquer tipo de ressalva quanto à natureza e à veracidade das informações prestadas. A comparação entre os dois textos introdutórios evidencia, para nós, uma preocupação com os sentidos que o próprio estilo literário, leia-se literatura de viagem, poderiam agregar à sua obra, comprometendo seu caráter científico. Talvez possamos inclusive aventar a hipótese de que a ideia inicial de Saint-Hilaire não se concentrava na publicação de seu relato de viagem, tendo em vista o fato de ter publicado três obras dedicadas à botânica da região visitada, e só, posteriormente, sua narrativa²²⁹.

Ainda no prefácio de *Voyages dans l'intérieur du Brésil*, o autor revelou o principal objetivo da viagem: registrar as espécies vegetais do território visitado. Para cumprir tal objetivo, apontou as estratégias de coleta e armazenamento das amostras, seguindo parâmetros semelhantes àqueles descritos por Henri Louis Duhamel du Monceau

²²⁷ “[...] probablement la plus grande récolte qu’ait faite un voyageur” Cf: HUMBOLDT, Alexander von. Rapport fait à l’Académie des Sciences dans sa séance du 19 septembre 1825 par M. A de Humboldt. In: **Annales de la Société Royale des Sciences, belles-lettres et arts D’Orléans**. Orléans: Imprimerie de M^{me} V^e Huet-Perdoux, 1824. p. 252. [tradução nossa] Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6489935g.image.langPT.r=Annales%20de%20la%20Société%20Royale%20des%20Sciences,%20belles-lettres%20et%20arts%20D'Orléans>> Acesso em: 11 ago. 2014.

²²⁸ SAINT-HILAIRE, Auguste. **Plantes usuelles des Brasiliens**. Paris: Grimbert Libraire, 1828.

²²⁹ A primeira publicação de Saint-Hilaire sobre o Brasil, *Plantes usuelles des Brasiliens*, foi publicada em 1824 e a narrativa de sua viagem, *Voyage dans l'intérieur du Brésil*, apenas em 1830.

ou por Carlos Lineu²³⁰. O naturalista, entretanto, não se limitou a fazer as coletas, como era o caso dos estudantes, para os quais as instruções se dirigiam prioritariamente, pretendia ele mesmo analisar as coleções de botânica enviadas em várias remessas ao *Muséum d'histoire naturelle* em Paris. Conforme afirmou Kury, Saint-Hilaire “pediu a seu amigo Deleuze, do Museu, que guardasse os envios de plantas que fazia, pois ele mesmo era a pessoa mais indicada para analisar as coleções que formara”²³¹. A historiadora destacou ainda que os demais elementos remetidos, animais e minerais, estariam à disposição dos membros da instituição²³². Sabemos pela advertência de sua primeira publicação sobre o Brasil que isso não se realizou plenamente devido às condições de saúde do naturalista, que já o atrapalhavam em seu trabalho em 1824. Nosso objetivo, ao destacar tais elementos da trajetória do viajante, é, precisamente, evidenciar a rede científica na qual sua viagem estava inserida. Além disso pretendemos destacar também como ela era delimitada por um método, o qual justificaria o fato do naturalista se considerar mais indicado para fazer as análises, pois se somariam os elementos registrados *in situ* àqueles pesquisados nos gabinetes a partir da bibliografia especializada. Ao mesmo tempo, é o método que permite que ele não seja o único capacitado a fazê-lo.

Os parâmetros da ciência iluminista revelam-se, então, precisamente na valoração da viagem como método. Mas não só, pois na trajetória de Saint-Hilaire se destacou também a busca pelo entendimento abrangente dos fenômenos e a sua utilidade para a humanidade em geral e para a nação em particular. Aspectos esses que não

²³⁰ Referimos aqui a obra re-editada por Turgot: MONCEAU, Henri Louis Duhamel du. “Avis pour le transport par mer des arbres, des plantes vivaces, des semences et de diverses autres curiosités d’Histoire Naturelle.” In: TURGOT, Etienne François. **Mémoire instructif sur la manière de rassembler, de préparer, de conserver et d’envoyer les diverses curiosités d’Histoire Naturelle**. Lyon: Jean Marie Bruyset Libraire, 1758.

²³¹ KURY, Lorelai. **Auguste de Saint-Hilaire, viajante exemplar**. Intellèctus (UERJ) Rio de Janeiro, V. Ano 2, n. 3, 2003. p. 4.

²³² KURY, Lorelai. **Auguste de Saint-Hilaire, viajante exemplar**. Intellèctus (UERJ) Rio de Janeiro, V. Ano 2, n. 3, 2003. p. 4.

escaparam à observação de Humboldt em seu relatório. O também naturalista e geógrafo afirmou na sessão da Academia que:

[...]ele [Saint-Hilaire] não se contentou em recolher e em acumular os materiais, ele estudou os vegetais em seus próprios lugares, ele reuniu todas as informações que podiam lançar alguma luz sobre seu desenvolvimento progressivo, sobre suas estações ou suas relações geográficas, sobre sua utilidade para a alimentação do homem, para as artes e para a medicina²³³.

A perseguição, aos moldes de Lineu, pelo conhecimento totalizante do mundo natural, fazem com que seu texto se preocupe com muitos elementos que extrapolam os limites do mundo natural dos minerais, vegetais e animais. Seu relato, em consequência, ocupa-se profundamente dos elementos culturais, descrição de aspectos religiosos, da administração civil e judiciária, dos ofícios e do comércio. O que talvez justifique o interesse em publicá-lo, por sua capacidade de complementar aspectos ainda não mencionados nas três obras precedentes.

Além disso, estar a serviço da nação é praticamente o ponto de partida da sua viagem: sendo o Brasil e a Guiana territórios relativamente semelhantes o conhecimento da geologia, da flora e da fauna brasileira poderia ser útil a uma melhor exploração dos recursos da colônia francesa na América. As particularidades do território tropical americano configuravam a pauta de interesses coloniais do Estado francês, e as contribuições científicas do naturalista poderia favorecer experiências de cultivo de espécies não nativas, assim como os produtos coloniais portugueses bem sucedidos poderiam servir de modelo para a atividade colonial na Guiana. Como argumento para a concessão da autorização para a sua viagem, os professores do museu argumentam ao

²³³ [...] il ne s'est pas contenté de recueillir et d'accumuler des matériaux, il a étudié les végétaux sur les lieux mêmes, il a réuni tous les renseignements qui pouvaient jeter quelque lumière sur leur développement progressif, sur leurs stations ou rapports géographiques, sur leur utilité pour la nourriture de l'homme, pour les arts et la médecine." Cf: HUMBOLDT, Alexander von. Rapport fait à l'Académie des Sciences dans sa séance du 19 septembre 1825 par M. A de Humboldt. In: **Annales de la Société Royale des Sciences, belles-lettres et arts D'Orléans**. Orléans: Imprimerie de M^{me} V^e Huet-Perdoux, 1824. p. 252. [tradução nossa] Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6489935g.image.langPT.r=Annales%20de%20la%20Société%20Royale%20des%20Sciences,%20belles-lettres%20et%20arts%20D'Orléans>> Acesso em: 11 ago. 2014.

ministro, precisamente, que “a facilidade com que as árvores européias se aclimataram na parte meridional do Brasil dá o direito de esperar que lá encontraremos vegetais úteis fáceis de introduzir em nossas províncias”²³⁴. As pesquisas botânicas visavam conhecer as diversas condições de crescimento das espécies de forma que elas pudessem ser introduzidas em outras regiões consideradas semelhantes, como testemunha a carta dos professores do museu. O próprio Museu, cujos professores se manifestaram a favor da viagem de Saint-Hilaire havia sido criado a partir do jardim real que já existia com essa finalidade. Durante a administração de Buffon, afirmou Pierre Bernard, “as descobertas, as observações feitas em todas as partes do mundo desembocavam no *Jardin du Roi*: ali se formava um oceano de conhecimentos cujos trasbordamentos fecundavam em seguida as províncias e o estrangeiro”²³⁵. Em seu elogio a Andre Thouin, Georges Curvier descreveu a época de Buffon como o período de expansão responsável por dobrar as dimensões e multiplicar o número de estufas do jardim, as quais, segundo ele eram “[...] proporcionais ao número de plantas que os viajantes recolhiam a cada dia”²³⁶.

Era para o museu que os viajantes não só enviavam espécies vivas como grandes quantidades de sementes e os cuidados para tal remessa apareciam precisamente descritos nas referidas *instruções*. Em seu elogio Cuvier prosseguia afirmando o extenso trabalho de Thouin em redigir correspondências que buscavam as riquezas do jardim bem como as instruções necessárias quando se tratava do envio de vegetais para as províncias e para as colônias. Segundo o elogio as instruções providas por Thouin cuidavam do

²³⁴ Archives nationales (Paris), F17 1543, carta (17/01/1816) *apud* KURY, Lorelai. **Auguste de Saint-Hilaire, viajante exemplar**. Intellèctus (UERJ) Rio de Janeiro, v. Ano 2, n. 3, 2003. p. 8.

²³⁵ BERNARD, Pierre *et all.* **Le Jardin des plantes : description complète, historique et pittoresque du Museum d'histoire naturelle, de la ménagerie, des serres, des galeries de minéralogie et d'anatomie et de la vallée suisse**. Paris: L. Curmer, 1842. 2 vol. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6513869c.r=.langPT>> Acesso em: 15 set. 2014.

²³⁶ “[...] proportionnés au nombre des plantes que les voyageurs recueillaient chaque jour” Cf. CUVIER, Georges. Éloge historique de Thouin, lu le 20 juin 1825. *In*: CUVIER, Georges Recueil des éloges historiques lus dans les séances publiques de l’Institut de France: 1815-1826. Paris: Librairie de Firmin Didot Frères, Fils et Cie, 1861. Disponível em: <http://gallica.bnf.fr/Search?adva=1&adv=1&tri=&t_relation=%22cb302930260%22&lang=pt> Acesso em: 15 set. 2014.

transporte, seu estabelecimento no novo local, colheita, etc. mas, nos interessa considerar o papel da instituição, a qual funcionava como uma espécie de intermediária entre os conhecimentos produzidos pelos naturalistas e viajantes e os produtores. Saint-Hilaire também redigiu uma carta, na qual procurou justificar a utilidade de sua viagem e afirmou ideias semelhantes àquelas dos professores do museu. Escreveu o naturalista: “as plantas do Pará encontrar-se-iam provavelmente na Guiana, que é sua vizinha, ou, ao menos, é de se esperar que aí poderiam ser introduzidas sem esforço”²³⁷. Além de “naturalizar” espécies botânicas em regiões, as pesquisas incluíam também estratégias de aclimação, as quais consistiam em conseguir que espécies se adaptassem em outras regiões com condições climáticas e geológicas completamente diferentes. Carlos Lineu foi muito conhecido por suas pesquisas em aclimação, mas ao longo do século XIX os jardins de aclimação se multiplicaram em diversos países da Europa, e o *Jardin de Plantes* figurava entre uma dos mais importantes do gênero. Ambas as estratégias para ambientar espécies faziam parte de condutas que visavam aportar benefícios econômicos ao Estado. As remessas de espécies feitas por Saint-Hilaire provavelmente foram recebidas sob a responsabilidade de Andre Thouin que permaneceu trabalhando na instituição até o ano de sua morte em 1824, segundo afirmação de Cuvier.

Ainda sobre a ambientação de espécies, interessa-nos destacar em especial, a relação da prática a questões referentes à alimentação. O naturalista Carlos Lineu foi um dos pioneiros e sua obra *Œconomia naturæ*, como destacamos no capítulo precedente, procurou tanto investigar as possibilidades de aclimação de espécies estrangeiras que eram consumidas em seu país quanto fazer propostas que visavam conter o avanço do consumo de produtos alimentícios não cultivados no país.

Apesar de Saint-Hilaire não ter escrito especificamente sobre a economia natural, como fez Carlos Lineu, sua atividade junto ao Museu e as justificativas de que ele e seus companheiros de instituição fizeram uso para justificar a sua partida ao Brasil indiciam

²³⁷ Archives nationales (Paris), F17 1543, carta (12/01/1815) *apud* KURY, Lorelai. **Auguste de Saint-Hilaire, viajante exemplar**. Intellêctus (UERJ) Rio de Janeiro, v. Ano 2, n. 3, 2003. p. 8.

preocupações do mesmo gênero daquelas professadas por Lineu em em *Œconomia naturæ*. As justificativas se pautavam na utilidade das pesquisas de história natural defendida constantemente por seus praticantes como um estudo não fragmentário de objetos meramente curiosos, mas como uma ciência geral que identificaria o homem com a natureza. A construção dessa ciência geral contemplava precisamente a investigação detalhada das propriedades das espécies a fim de conhecer suas propriedades úteis, tanto medicinais quanto alimentícias. A proposta, entretanto, era mais ambiciosa, como escreveu Georges Cuvier, no elogio a Andre Thouin, os feitos da historia natural, não se limitavam “somente a descobrir suas propriedades úteis; frequentemente ela lhes dava [tais propriedades]”²³⁸.

A alimentação ligada estreitamente à história natural, através do cultivo agrícola, se constituía como uma parte importante dos interesses dos naturalistas. Ao contrário dos *chefs* que haviam separado a culinária da sua estrita relação com a agricultura, para os naturalistas alimentar-se e cultivar a terra estavam definitivamente interligados e a relação podia ser mediada de forma muito proveitosa por seus conhecimentos científicos. Os exemplos escolhidos por Cuvier não poderiam ser mais elucidativos. “Quem poderia crer [escreveu Cuvier], que o pêssago, venenoso na Pérsia, se tornaria nas proximidades de Paris a mais deliciosa das frutas”²³⁹. Ou ainda, o exemplo das vinhas que devido às transformações realizadas pelo homem teriam se modificado, criando um grande número de espécies de uvas aptas a se transformarem em incontáveis variedades de vinhos. Mas, sem dúvida, o exemplo do cultivo da batata no continente europeu é o caso considerado pelo autor como uma das mais importantes contribuições da historia natural para a alimentação.

Quem teria pensado que uma *solanum* da América, que em seu estado selvagem possui apenas propriedades suspeitas, estava destinada, pelo aumento dos seus tubérculos e da espantosa multiplicação deles, a

²³⁸ [...] ne découvre pas seulement leur propriétés utiles; souvent elle leur en donne.” Cf. CUVIER, Georges. op. cit., p. 361.

²³⁹ “Qui aurait cru que la pêche, vénéneuse en Perse, deviendrait autour de Paris le plus délicieux des fruits”. Ibidem, p. 361.

preservar para sempre a Europa destas fomes que tão frequentemente dizimaram sua população; que ela povoaria as províncias por tanto tempo desertas; que ela entraria em pratos de todos os gêneros, desde os mais grosseiros até os mais delicados; que ela forneceria até mesmo açúcar e bebidas destiladas?²⁴⁰

O texto é bastante entusiasta, o que não condiz necessariamente com a recepção das inovações na prática agrícola das diferentes regiões da França tampouco com as práticas culinárias, que como destacou Flandrin durante muito tempo foram refratárias ao uso da batata como alimento²⁴¹. Para nós, interessa, todavia, a compreensão que estes naturalistas tinham da missão e da capacidade de sua ciência modificar as práticas alimentares e trazer benefícios econômicos ao Estado através da melhoria das condições de abastecimento e do incremento da produção de bens alimentícios, pois eles muitas vezes eram importante matéria de exportação. Interessante notar ainda, que a trajetória de Saint-Hilaire anterior à sua carreira de naturalista foi precisamente no comércio de açúcar. A partir das informações no verbete da enciclopédia biográfica que lhe é destinado, de autoria do também naturalista Alfred Moquin-Tandon, nosso naturalista teria passado alguns anos na Holanda, para onde teria ido estudar comércio, com a finalidade de administrar, no seu retorno uma refinaria de açúcar de propriedade de sua família²⁴². Sua cidade natal foi um importante porto do comércio de açúcar das Antilhas na França, o que provavelmente teria influenciado sua família a escolher a formação no comércio para o jovem Saint-Hilaire, carreira que ele abandonaria logo em seguida ao seu retorno à França, tomando assim o

²⁴⁰ “Qui aurait pensé qu’une solanée d’Amérique, qui, dans l’état sauvage n’a que des propriétés suspectes, était destinée par le grossissement de ses tubercules et leur étonnante multiplications à préserver, pour toujours l’Europe de ces famines qui ont si souvent décimé sa population; qu’elle peuplerait des provinces longtemps désertes; qu’elle entrerait dans de mets tous les genres, depuis les plus grossiers jusqu’aux plus délicats; qu’elle fournirait jusqu’à du sucre et de l’eau-de-vie?” Ibidem, p. 361-362.

²⁴¹ FLANDRIN, Jean-louis. Les temps modernes. In: FLANDRIN, Jean-louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **Histoire de l’alimentation**. Paris: Fayard, 1996. p. 557.

²⁴² MOQUIN-TANDON, Alfred. “Saint-Hilaire, Auguste Prouvençal”. In: MICHAUD, Louis-gabriel (Ed.). **Biographie universelle ancienne et moderne**: ou histoire, par ordre alphabétique, de la vie publique et privée des tous les hommes qui se sont fait remarquer par leurs écrits, leurs actions, leurs talents, leurs vertus et leurs crimes. Paris / Leipzig: C. Desplaces / F. A. Brockhaus, 1843. p.327-329 Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k51677g/f332.image.r=.langPT>> Acesso em: 08 mai 2014.

caminho da história natural, carreira que ele desenvolveria com destaque e na qual, talvez, a primeira formação comercial tenha mantido uma pequena influência no que diz respeito a pensar a ciência segundo os interesses e benefícios para o Estado.

O aforismo de Brillat Savarin “o destino das Nações depende da maneira pela qual elas se alimentam” talvez sintetize o pensamento desses naturalistas dispostos a irem a lugares longínquos em nome de sua pátria²⁴³. O elogio de Humboldt a Saint-Hilaire não poderia ser mais conclusivo: “[...] ele não esquecerá que a gloria nacional da França está interessada na finalização de uma obra pela qual ele faz tão grandes e tão nobres sacrifícios²⁴⁴”.

2.2.2 Jean Baptiste Debret: uma viagem pitoresca

Acerca da narrativa de Jean Baptiste Debret uma das primeiras coisas que nos chamou a atenção foi o título escolhido por seu autor. A “viagem pitoresca e histórica” nos encaminha múltiplas questões tanto acerca da natureza da obra quanto acerca de elementos distintivos que caracterizaram seu autor. Dentro da enorme variedade de narrativas de viagens publicadas no século XIX, muitas delas se nomeavam também como “pitorescas” justamente por agregarem texto e imagens, estas últimas realizadas por pintores e gravadores convidados a fazer parte das expedições e que eram apenas autores das imagens e não da narrativa. Cabe destacar, ainda, que além daqueles artistas convidados a registrar imagens dos percursos foi também grande o número de “pintores viajantes”, os quais, assim

²⁴³ “La destinée des Nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.” BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme.op. cit., p. 7-8.

²⁴⁴ [...] il n’oublie pas que la gloire nationale de la France est intéressé à l’achèvement d’un ouvrage pour lequel il fait de si grands et si nobles sacrifices”. Cf. HUMBOLDT, Alexander von. Rapport fait à l’Académie des Sciences dans sa séance du 19 septembre 1825 par M. A de Humboldt. In: **Annales de la Société Royale des Sciences, belles-lettres et arts D’Orléans**. Orléans: Imprimerie de M^{me} V^e Huet-Perdoux, 1824. p. 254. [tradução nossa] Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6489935g.image.langPT.r=Annales%20de%20la%20Société%20Royale%20des%20Sciences,%20belles-lettres%20et%20arts%20D’Orléans>> Acesso em: 11 de ago. de 2014.

como outros tipos de viajantes, partiram para regiões pouco conhecidas, por vezes, acompanhando cientistas ou naturalistas, a fim de registrarem e descreverem essas terras por meio da pintura²⁴⁵. A tarefa empreendida por Jean Baptiste Debret é notável, precisamente, pela proposição de reunir a “pluma ao pincel”, usando a linguagem da pintura como complemento à linguagem escrita, “superando-se assim a suas mútuas insuficiências”²⁴⁶.

A contratação de um artista viajante nas expedições científicas cumpria a função de fornecer à ciência outros meios de registro da paisagem, flora, fauna que seriam complementares ao registro de observação racional e normatizado incentivado pelas academias de ciências. Ainda assim, o exercício de observação do artista era também um exercício de exploração formal de temas, atividade condizente às práticas artísticas as quais também haviam sido objetos de pesquisas e de formalização no âmbito das academias próprias formadoras de artistas e reguladoras de suas práticas. Assim, viajar era também um exercício formal de pintura no qual o artista exercitava a pintura de paisagem, de natureza morta, de costumes etc. A título de exemplo, podemos citar o próprio Debret e seus retratos dos tipos brasileiros através da apresentação pictórica detalhada de suas vestimentas. O exercício formal de apresentar as vestimentas de um povo já havia sido realizado pelo pintor quando sua viagem à Itália²⁴⁷.

²⁴⁵ Sobre os artistas viajantes ver: AMBRIZZI, Miguel Luiz. O olhar distante e o próximo: a produção dos artistas-viajantes. 19&20, Rio de Janeiro, v. VI, n. 1, jan./mar. 2011. Disponível em: <http://www.dezenovevinte.net/artistas/viajantes_mla2.htm> Acesso em: 13 ago. 2014.

²⁴⁶ “la plume et le pinceau [...] suppléassent tour à tour à leur mutuelle insuffisance.” DEBRET, Jean-Baptiste. **Voyage pittoresque et historique au Brésil ou Séjour d’un artiste français au Brésil, depuis 1816 jusqu’en 1831 inclusivement**. Paris: Firmin-Didot, 1839. vol 1. p. 2. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k55673128.r=.langPT>> Acesso em: 13 ago. 2014.

²⁴⁷ Os cadernos do Brasil são exercícios em aquarela. O cadernos sobre a Itália foram gravados a partir das aquarelas de Debret por L. M. Petit, em 1809. DEBRET, Jean Baptiste. **Costumes du Brésil**. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b72001103/f7.item>> Acesso em: 07 jun. 2014. E DEBRET, Jean Baptiste. **Costumes italiens dessinés à Rome em 1807**. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b6500267r/f2.item>> Acesso em: 07 jun. 2014.

Como destacou Valéria Lima, a partir do século XVIII os tipos de viajantes se multiplicaram assim como as viagens a destinos diferenciados foram se tornando mais frequentes. Havia, então, entre os viajantes exploradores, topógrafos, cientistas, naturalistas e entre tantos outros também artistas. A variedade das “atividades e [dos] olhares específicos a cada uma destas ocupações revelam diferentes formas de registro das experiências pelas quais passavam aqueles que viajavam”²⁴⁸. Debret, entretanto, não veio ao Brasil no âmbito de uma viagem para a qual estivesse encarregado do registro pictórico do percurso e experiência. Na introdução da sua narrativa Debret escreve que Joachim Lebreton teria idealizado a expedição, conhecida na historiografia como “Missão Artística Francesa”, atendendo à solicitação do governo português da qual ele fez parte enquanto pintor de história²⁴⁹. A historiografia recente tem procurado apontar que a organização da missão foi na verdade iniciativa do Joachim Lebreton, não tendo havido convite governamental²⁵⁰. Não avançaremos nessa questão, pois nos interessa, sobretudo, os objetivos conformados para a viagem. Como destacou Valeria Lima “Debret veio ao Brasil para informá-lo e não para informar-se”²⁵¹. Assim a ideia de escrever uma narrativa pitoresca e histórica sobre sua viagem foi um objetivo que o pintor concebeu apenas muito

²⁴⁸ LIMA, Valéria Alves Esteves. **A viagem pitoresca e histórica de Debret: por uma nova leitura**. 2003. 379 f. Tese (Doutorado) - Curso de História, Departamento de Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2003. p. 161. Disponível em: <<http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=vtls000290010>>. Acesso em: 06 jul. 2014.

²⁴⁹ DEBRET, Jean-Baptiste. **Voyage pittoresque et historique au Brésil ou Séjour d'un artiste français au Brésil, depuis 1816 jusqu'en 1831 inclusivement**. Paris: Firmin-Didot, 1839. vol 1. p. 1. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k55673128.r=.langPT>> Acesso em: 13 ago. 2014.

²⁵⁰ A tese de Valeria Lima apresenta no seu primeiro capítulo uma completa e pertinente análise da historiografia da Missão Artística Francesa, e em particular, da fortuna crítica sobre Debret. LIMA, Valéria Alves Esteves. **A viagem pitoresca e histórica de Debret: por uma nova leitura**. 2003. 379 f. Tese (Doutorado) - Curso de História, Departamento de Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2003. p.21. Disponível em: <<http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=vtls000290010>>. Acesso em: 06 jul. 2014.

²⁵¹ LIMA, Valéria Alves Esteves. **A viagem pitoresca e histórica de Debret: por uma nova leitura**. 2003. 379 f. Tese (Doutorado) - Curso de História, Departamento de Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2003. p. 162. Disponível em: <<http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=vtls000290010>>. Acesso em: 06 jul. 2014.

tempo depois de sua chegada ao Rio de Janeiro. A mesma historiadora atribuiu a iniciativa ao fato de Debret ter sido nomeado em 1830 como correspondente da *Académie des beaux arts*, e assim a empreitada de descrever sua estadia seria, em parte, resultado das suas obrigações junto à instituição. Além disso, a autora destacou também a situação financeira complicada do artista após seu retorno à sua cidade natal, como motivação para a publicação de sua viagem.

Em sua narrativa, Jean Baptiste Debret procurou centrar-se nos hábitos e características da cultura local, conforme expressou o viajante em sua introdução. Pintor histórico, com formação em Belas-Artes, assim como os demais viajantes, Debret almejava para o seu relato a forma de texto informativo e verídico sobre a realidade que descrevia. Assim, o viajante afirmou ser “a obra que eu ofereço ao público [...] uma **descrição exata** [...]”²⁵². O autor se diz um “historiador fiel”, ponto de vista a partir do qual apresentaria então o país no qual havia permanecido durante dezesseis anos. Se retornarmos ao título de sua narrativa, parece assim esclarecido os termos “pictórico” e “histórico” empregados pelo pintor: ambos são a essência de sua atividade no Brasil. Conforme salientou Valéria Lima, todavia, a narrativa publicada por Debret parecia oscilar entre olhares de viajantes distintos, como se ora Debret assumisse um tom de viajante-científico, ora de viajante-artista, hora de viajante-filósofo. É precisamente o ponto de vista de viajante-científico, que para nós faz com que o sentido de pitoresco seja duplo na obra de Debret, pois se por um lado o pictórico remete às inúmeras imagens que cuidadosamente o artista selecionou e litografou, por outro, sua narrativa assumiu também os novos sentidos de pitoresco na passagem do século XVIII. Carregou-se também de aspectos singulares e curiosos de sua estadia que repousam ao lado da descrição histórica desde os primeiros ocupantes da terra e a chegada dos portugueses. Em alguns momentos sobressaiu em Debret os aspectos históricos em outros a sua forma de relatório — destinado a cumprir sua função junto à academia como

²⁵² “L’ouvrage que j’offre au public est une description exacte [...]”. Cf: DEBRET, Jean-Baptiste. **Voyage pittoresque et historique au Brésil ou Séjour d’un artiste français au Brésil, depuis 1816 jusqu’en 1831 inclusivement**. Paris: Firmin-Didot, 1839. vol 1. p. 3 [tradução e grifo nossos] Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k55673128.r=.langPT>> Acesso em: 13 ago. 2014.

correspondente; na sua forma de relato destacou-se pelas descrições dos aspectos científicos, mas plenamente imbuídos de aspectos subjetivos. As descrições assumiram a forma de um discurso de um narrador que é personagem da viagem, assim como a viagem é um acontecimento a ser descrito e não apenas a paisagem e seus elementos geográficos, característica importante de um conjunto de narrativas de viagem da primeira metade do século XIX como salientou Carolina Depetris²⁵³.

No primeiro volume a obra apresentou de forma impessoal a história do Brasil no período anterior à chegada da corte portuguesa bem como de nosso viajante. No segundo volume, Debret apresentou inicialmente de forma geral a geografia, a divisão administrativa e o caráter do povo para então abordar sua travessia e chegada ao Rio de Janeiro. Se no primeiro volume prevaleceu o distanciamento do autor, na descrição da viagem propriamente dita, o pintor se assumiu enquanto narrador-personagem completando sua narrativa de diversas passagens como a sensível descrição da primeira vista do amanhecer na baía de Guanabara: “Ao primeiro movimento de admiração sucedeu imediatamente o desejo de guardar uma lembrança, e pegando o meu lápis, apontado na véspera, eu me pus a traçar com cuidado o panorama do lugar no qual nos encontrávamos”²⁵⁴.

Interessante notar ainda que o fato de que Debret se oficializou como correspondente da *Académie des beaux-arts*, fez com que houvesse necessidade de uma escrita científica, mesmo que pautada em aspectos pitorescos. A partida de Debret não se fez, todavia, sobre a direção da academia, da qual o autor não recebeu nem a tarefa de empreender a viagem tampouco diretrizes normativas para a redação do relato da mesma. A escrita de sua narrativa se fez então principalmente preocupada em destacar a importância

²⁵³ DEPETRIS, Carolina. op. cit., p. 61.

²⁵⁴ “Au premier mouvement d’admiration succéda immédiatement le désir d’en garder le souvenir, et saisissant mon crayon, taillé de la veille, je me suis mis à tracer avec soin le panorama du site où nous trouvions.” Cf: DEBRET, Jean-Baptiste. **Voyage pittoresque et historique au Brésil ou Séjour d’un artiste français au Brésil, depuis 1816 jusqu’en 1831 inclusivement**. Paris: Firmin-Didot, 1839. vol 2. p. 25. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5570716d.r=.langPT>> Acesso em: 13 ago. 2014.

do trabalho desenvolvido no Brasil, sobre a fundação da Academia de Belas Artes no Rio de Janeiro e a contribuição dos artistas franceses para o desenvolvimento da nação brasileira, da qual a França poderia se considerar como contribuidora.

Havia, todavia, algo que indiretamente relacionava a *Académie des Sciences* e a *Académie des beaux-arts* além do fato de ambas se situarem sob a administração do *Institut de France*, era precisamente o fato do Instituto ser responsável por fazer convergir as atividades das diversas academias aos interesses do Estado. Cabe lembrar que as Belas Artes no século XIX permaneciam vinculadas aos conceitos de artes manuais e ofícios e assim como a academia de ciência, lhe cabia fiscalizar, organizar, e instruir a prática de certos ofícios. O duque de Luxemburgo em sua visita oficial ao Rio de Janeiro, todavia, não registrou grande entusiasmo pela ideia do desenvolvimento das artes e ofícios no país, por considerá-las um “luxo que pertence a uma civilização mais avançada, que não pode ser essa de uma colônia negligenciada”²⁵⁵. O cônsul francês também não se mostrou muito favorável ao projeto que trouxera o grupo de franceses ao Rio de Janeiro²⁵⁶. Apontamos tais opiniões para ressaltar que em 1816 não havia, por parte do governo francês, interesse nem coordenação do projeto encabeçado por Joachim Lebreton. Debret havia feito parte da *Académie des beaux arts* desde 1789 até o seu fechamento em 1793, posteriormente, havia trabalhado como pintor de história para o governo de Napoleão. Com o fim do império encontrava-se na França em uma situação delicada com o retorno da monarquia.

Ao contrário de Saint-Hilaire, a viagem de Debret não possuía junto à França nenhum caráter oficial e o artista não recebeu nenhuma orientação a respeito dos objetivos de sua viagem e da descrição da mesma. Em seu retorno à França, já como correspondente da Academia, sua narrativa procurou precisamente criar um percurso no qual se destacasse

²⁵⁵ Ministère des Affaires Étrangères. **Mémoire et Documents - Brésil**. v.1 f 4-7 *apud* LIMA, Valéria Alves Esteves. **A viagem pitoresca e histórica de Debret: por uma nova leitura**. 2003. 379 f. Tese (Doutorado) - Curso de História, Departamento de Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2003. p. 92. Disponível em: <<http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=vtls000290010>>. Acesso em: 06 jul. 2014.

²⁵⁶ *Ibidem*, p. 94.

a importância da Missão Artística, apontando aspectos de interesse da França na empreitada desses artistas no Brasil. Escreveu Debret em sua dedicatória: “[...]eu lembro antes de tudo, ao mundo ilustrado, que o Império do Brasil deve ao *Institut de France* sua Academia de Belas Artes do Rio de Janeiro”²⁵⁷.

Apesar do empenho de Debret, *Voyage pittoresque et historique au Brésil*, não conseguiu bons resultados de vendas, e há indícios de que não encontrou grande acolhimento no âmbito da *Académie des Sciences*, apesar do prospecto impresso na folha de rosto da obra apontar de forma otimista que “vasta em seu conjunto e completa em seus detalhes, esta obra oferece ao botanista excursões no terreno tão produtivamente percorrido pelo senhores Langsdorff e A. de Saint-Hilaire”²⁵⁸. A avaliação da *Académie des beaux-arts* foi positiva segundo o relatório lido na sessão da mesma, mas não há nenhum apontamento sobre a obra do pintor na congênera dedicada às ciências. Apesar da obra debretiana visar informar sobre “um assunto tão novo” e que segundo o prospecto já citado preenchia uma lacuna de mais de 10 anos sem novas publicações sobre o Brasil, à época de sua publicação, não pudemos encontrar comentários e avaliações entre os membros da academia de ciências ou do museu de história natural²⁵⁹. Outras publicações científicas, tais como *Nouvelle annales des voyages des sciences géographiques*, revista que acompanhava de forma intensa as publicações de narrativas de viagens também não apontaram em nenhum de seus números quaisquer referências à obra recém publicada de Debret. A referência à Academia de Belas Artes fundada no Rio de Janeiro, apareceu no *Nouvelle*

²⁵⁷ “[...] je rappelle avant tout, au monde savant, que l’Empire du Brésil doit à l’Institut de France son Académie des Beaux-Arts de Rio de Janeiro” DEBRET, Jean-Baptiste. **Voyage pittoresque et historique au Brésil ou Séjour d’un artiste français au Brésil, depuis 1816 jusqu’en 1831 inclusivement**. Paris: Firmin-Didot, 1839. vol 1. Disponível em: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k55673128.r=.langPT>> Acesso em: 13 ago. 2014.

²⁵⁸ “Vaste dans son ensemble et complet dans ses détails, cet ouvrage offre au botaniste des excursions sur le terrain si fructueusement parcouru par MM. Lagsdorff et A. de St. Hilaire”. DEBRET, Jean-Baptiste. **Voyage pittoresque et historique au Brésil ou Séjour d’un artiste français au Brésil, depuis 1816 jusqu’en 1831 inclusivement**. Paris: Firmin-Didot, 1839. vol 1. Disponível em: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k55673128.r=.langPT>> Acesso em: 13 ago. 2014.

²⁵⁹ Ibidem, p. 2.

Annales de Voyages, a partir do resumo da narrativa de Spix²⁶⁰. O texto publicado na revista procurou descrever os mais diferentes aspectos do Rio de Janeiro, apontando sua situação de desenvolvimento à época da viagem de Spix. Assim, no resumo coube também espaço à descrição da situação da educação no Brasil. No texto o autor descreveu as escolas existentes entre elas a Academia de Belas Artes, sem citar, contudo, a participação de Jean Baptiste Debret na sua criação, citando apenas o responsável pela Missão Artística, Joachim Lebreton. O autor a respeito da academia informa o leitor acerca da opinião que dela fez Spix, opinião bastante semelhante àquela expressada pelo conde de Luxemburgo. Segundo o autor do resumo após a criação da academia “[...] se reconheceu rapidamente a inutilidade desta tentativa entre um povo ainda muito atrasado nos conhecimentos mecânicos que devem satisfazer a suas primeiras necessidades[...]”²⁶¹.

Encontramos referência à narrativa pitoresca de Jean Baptiste Debret somente depois de mais de 20 anos de sua publicação, na obra *Voyage autour du monde*, publicada em 1858, na qual do autor no texto sobre o Brasil cita tanto Saint-Hilaire quanto Debret²⁶². Se, por uma lado, Saint-Hilaire foi citado para informar o leitor acerca da agricultura e comércio do Brasil, por outro, Debret apareceu para auxiliá-lo na descrição dos costumes, dos trabalhadores e da alimentação. O autor do texto sobre o Brasil optou, precisamente, por parafrasear e resumir uma extensa passagem de Debret sobre as refeições no Brasil²⁶³. A opção dos autores da compilação de viagens para nós reforça nossa entendimento de que

²⁶⁰ MALTE-BRUN, Conrad. Description de la province de Rio-Janeiro. **Nouvelles Annales Des Voyages Des Sciences Géographiques**, Paris, v. 47, p.195-244, set. 1830. Trimestral. Disponível em: <[http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k69812k.image.langPT.r=Nouvelles annales des voyages, de la géographie](http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k69812k.image.langPT.r=Nouvelles%20Annales%20des%20voyages,%20de%20la%20géographie)>. Acesso em: 16 set. 2014.

²⁶¹ *Ibidem*, p. 213.

²⁶² CHAMPAGNAC, Jean Baptiste; OLIVIER Joseph. Le Bresil. In: _____ **Voyage autour du monde: contenant la description géographique et pittoresque des divers pays**. Paris: Morizot Libraire-Editeur, 1858. p. 517-537. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k65265595.r=.langPT>> Acesso em 13 ago. 2014.

²⁶³ *Ibidem*, p. 533.

a narrativa de Debret foi escrita já sob a influência de um pensamento científico segundo o qual os aspectos subjetivos, ditos pitorescos, eram aqueles que deveriam ser buscados por um viajante que se propõe a descrever suas viagens. Tal fato, talvez esclareça um pouco a ausência de referências à *Voyage Pitoresque* por parte tanto da academia de ciência ou quanto da publicação científica dirigida por Malte-Brun.

Dois viajantes franceses e a alimentação no Brasil

*Os gostos variam entre as diferentes nações,
como os costumes e as opiniões*²⁶⁴.

*O destino das nações depende da
maneira pela qual elas se alimentam*²⁶⁵.

Os séculos XVIII e XIX nos deixaram pelo menos dois importantes testemunhos do entendimento do paladar como um sentido que variava segundo as culturas daqueles que comem. Tanto Jean-Anthelme Brillat-Savarin quanto Denis Diderot, citados acima, afirmaram o *gosto* como elemento fundado pela cultura, mas também fundador e, enquanto tal, capaz de distinguir povos e nações uns dos outros segundo aquilo que se come. O historiador Jean-Louis Flandrin, afirmou que “se os órgãos evoluem somente ao ritmo da natureza, as percepções evoluem ao ritmo das culturas”²⁶⁶. Foi, precisamente, por considerar como ponto de partida o *gosto* não enquanto categoria sensível do corpo físico, mas da cultura que optamos por adiar uma proposta de definição para alimentação, gastronomia e culinária no contexto do presente trabalho. Se o gosto é uma categoria cultural, o que se entende por cada um dos termos citados é também parte de uma cultura e conseqüentemente variável de uma época para outra de um lugar para o outro. Assim, procuramos traçar através das trajetórias de Auguste de Saint-Hilaire e Jean Baptiste Debret

²⁶⁴ “Les goûts varient chez les différentes nations, comme les mœurs et les opinions”. DIDEROT, Denis (org). **Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers par une société des gens de lettres**. Geneve: Chez Pellet Imprimeur-Libraire, 1778. vol. 14. p. 430. [tradução nossa]. Disponível em: <http://www.e-rara.ch/gep_r/content/pageview/6597652> Acesso em: 11 ago. 2014.

²⁶⁵ “La destinée des Nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.” BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme.op. cit., p. 7-8.

²⁶⁶ FLANDRIN, Jean-louis. Le goût a son histoire. In: PIAULT, Fabrice (Org.). **Le mangeur: menus, maux et mots**. Paris: Autrement, 1993. p. 147-158. (Collection Mutations). Disponível em: <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/12-le_gout_a_son_histoire.pdf>. Acesso em: 28 set. 2014.

os elementos que poderiam influenciar o modo como os dois viajantes compreendiam e definiriam alimentação, e seus termos correlatos.

Os termos alimentação, gastronomia e culinária passaram no início do século XIX por mudanças tão significativas quanto as práticas culturais às quais eles correspondem. Como destacamos no capítulo anterior, o termo gastronomia se difundiu na França a partir da obra de Brillat-Savarin, contudo, sua primeira aparição, segundo apontou Faivre, foi em 1801 com um poema de Joseph Berchoux²⁶⁷. Entretanto, a sua significação e uso atrelado ao *savoir-faire* dos cozinheiros bem como aos hábitos alimentares se consolidou a partir de Brillat-Savarin, de tal forma que, ainda segundo a mesma autora, o termo acabou por assumir certa conotação elitista. Etimologicamente o termo significava “lei ou norma do estômago”²⁶⁸. Foi a fórmula de Brillat-Savarin, todavia, aquela que se popularizou designando por gastronomia “o conhecimento racional de tudo que se refere ao homem enquanto ele se alimenta”²⁶⁹. Ao lado deste o termo *cuisine* permaneceu juntamente com *alimentation*, mas os três correspondiam a uma escala de valor, na qual o mais baixo era *alimentation* e o mais elevado *gastronomie*²⁷⁰.

A alimentação se transformou no início do século, através do surgimento de um maior número de livros de cozinha, da difusão dos restaurantes que procuraram se diferenciar a partir das criações do chef, e com ela a significação dos termos associados a

²⁶⁷ Joseph Berchoux (1760-1838) não foi cozinheiro, mas juiz e poeta francês.

²⁶⁸ Cf: FAIVRE, Carole. **Onomastique de l'art culinaire en France**. 2012. 470 f. Tese (Doutorado) - Curso de Connaissance, Langage, Modélisation, Departamento de Sciences Du Langage, Université Paris Ouest Nanterre La Défense, Naterre, 2012. p. 25. Disponível em: <<https://bdr.u-paris10.fr/theses/internet/2012PA100104.pdf>>. Acesso em: 01 out. 2014.

²⁶⁹ “la connoissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l’homme en tant qu’il se nourrit”. Cf: BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme.op. cit., p. 62.

²⁷⁰ O termo *cuisine* pode ser traduzido por “cozinha” designando tanto o espaço físico no qual se realizam os preparos dos pratos quanto a prática cultural que seria sinônimo em português também de culinária. Cabe destacar ainda que em francês o termo *culinaire*, é apenas adjetivo, e não substantivo como em português. Por isso preferimos adotar aqui os termos em francês.

tais práticas também se modificou sensivelmente. Até mesmo as formas de nomear os pratos se modificaram, ressaltou Faivre, as quais passaram a apresentar não mais apenas os ingredientes de formas genéricas, mas a adotar nomes que identificavam técnicas específicas de cozimento ou referências ao molho utilizado²⁷¹. Não avançaremos, entretanto, acerca das novas maneiras de nomear os pratos, pois nos interessa, sobretudo, a distinção e gradação que se estabeleceu entre os termos alimentação, culinária e gastronomia.

O termo alimentação, conforme salientou a pesquisa etimológica de Faivre, a partir de meados do século XIX foi incumbido de descrever o aspecto mais fundamental da nutrição, aquele que segundo Brillat-Savarin não envolveria o prazer de comer, mas apenas a fome. À cozinha ou à culinária cabia descrever aspectos que envolvem o preparo de pratos, seus cozimentos, sem no entanto abranger o que então passou a chamar “alta gastronomia”. O último então correspondeu aos preparos mais elaborados, mas também modos à mesa, forma de servir, etc. Mesmo considerando Brillat-Savarin como um importante marco na difusão do termo gastronomia, a partir da publicação de sua obra em 1825, é importante destacar que tais transformações correspondem a uma série de mudanças na alimentação e na prática profissional da cozinha ocorridas desde o final do século XVIII.

Apesar disso, nos relatos de Saint-Hilaire e Debret os termos alimentação, culinária e gastronomia não fazem parte de suas descrições do Brasil; não aparecem citados uma única vez nos relatos dos dois viajantes. Isso não significa que não haja um pensamento que se delineia acerca dos termos e suas significações a partir da descrição fornecida dos produtos encontrados e das refeições realizadas. Ao contrário parece haver certo entendimento pelo menos do que era alimentação e culinária que subjazem às impressões registradas. Seus textos enfocam produtos alimentares específicos ou descrevem as refeições: tanto as suas próprias durante o percurso de suas viagens quanto descrições

²⁷¹ Cf. FAIVRE, Carole. op. cit. p. 66.

gerais das refeições feitas pelos habitantes do Brasil. Em geral, Saint-Hilaire insere a alimentação como parte da descrição detalhada e cronológica da sua viagem. Deste modo, a alimentação foi bastante citada, em alguns casos associada ao cotidiano vivido na viagem em outros associada ao descrição da paisagem, e por essa razão as referências aos alimentos são abundantes, mas por vezes repetidas. As descrições mais gerais são bastante abundantes na narrativa de Debret, o que corresponde plenamente ao objetivo, proposto pelo autor, de proporcionar ao leitor um quadro detalhado e amplo do país.

A alimentação figura na narrativa de Saint-Hilaire a partir da descrição dos produtos consumidos, das espécies cultivadas. Seu texto delineia um conceito de alimentação centrado nos problemas da subsistência e na capacidade produtiva local. São recorrentes apontamentos sobre a agricultura, o cultivo nas regiões visitadas, chegando a sugerir melhorias ao cultivo ou fazer apontamentos sobre outras espécies que poderiam se adaptar ao clima e solo. A alimentação segundo as indicações de seu texto parece ser compreendida a partir de preocupações da história natural que procurava propor soluções para melhorias no cultivo, e na introdução de novas espécies que poderiam ser utilizadas para a subsistência. Além disso, a concepção de alimentação aparece no relato do naturalista mediada pelos aspectos técnicos e práticos os quais o autor entende que poderiam ser aprimorados a partir da intervenção da ciência. Debret, por sua vez, ao descrever os produtos centra-se, sobretudo, na forma, aparência ou sabor, ou na frequência com a qual eram consumidos pelos habitantes do Brasil. As narrativas conformam por meio de suas estratégias próprias de descrição, conceitos diferentes de alimentação: para o primeiro alimentar-se era um problema científico e econômico determinante no sucesso da nação em formação, para o segundo a alimentação é parte da descrição da paisagem natural, com suas variações de espécies de frutas e legumes desconhecidos do solo europeu, ou da descrição de uma paisagem cultural, seus costumes alimentares como parte da formação identitária de um povo.

Por outro lado, as referências às refeições e aos modos de preparo apontam a percepção de diferenças culturais marcantes entre as formas de comer, ou seja, a culinária local foi posta em confronto permanentemente com o lugar de origem dos dois viajantes, a França. Como salientou Carlos Dória, a culinária não consiste apenas num conjunto de receitas partilhadas por um determinado grupo ou nação, mas “incluem dimensões que não são visíveis nas receitas, como tabus alimentares; ideias sobre a ‘nobreza’ de alguns ingredientes e preferências amplas; [...] técnicas de tratamento de matérias-primas etc.”²⁷² Os apontamentos que constatarem diferenças são frequentes tanto na narrativa do naturalista quanto na do artista. As formas de registrar adotadas por cada um dos viajantes, todavia, são distintas, e apontam modos diversos da relação entre o vivido e o descrito na narrativa. Como procuramos destacar nos dois primeiros capítulos, as narrativas de viagem guiaram-se por paradigmas pertinentes às formas da construção do conhecimento. Assim a culinária local se delineia na obra de Saint-Hilaire, permeada por uma escrita filiada aos preceitos normativos das *instruções*; privilegia um discurso centrado na objetividade, quase nunca informando ao seu leitor suas sensações subjetivas diante das experiências gustativas durante a viagem. A culinária se delineia de modo quase geográfico, indicando os hábitos de consumo, combinações e receitas usuais de cada lugar pelo qual passou. Sua descrição que podemos dizer mais técnica, por ser precisamente oriunda de normas de escritura de textos de observação, aponta uma ideia de culinária que se conforma na diferença: a culinária local existe na narrativa à medida em que seu autor constata distinções ou semelhanças com aquela de sua cultura. Há portanto modos diferentes de conceber a alimentação e a culinária: a primeira consiste na execução de aspectos técnicos que são objetos de intervenção e estudo da ciência, a segunda na constatação de diferenças culturais, as quais o autor descreve procurando não se fazer sujeito da experiência com a alteridade.

²⁷² DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009. p. 19.

A narrativa de Debret é pictórica por natureza: além de procurar associar as duas linguagens, o artista procura fazer pintura quando escreve, descrevendo os alimentos, sobretudo aqueles talvez desconhecidos de seu público de maneira minuciosa, apontando formas, texturas, sabores e odores. A narrativa do pintor por conta desta característica acaba por fornecer menos indícios para que possamos compreender como o autor concebe a alimentação e a culinária. A ausência de um limiar muito claro entre os dois conceitos, parece ser fruto do foco do texto traçado pelo autor; ao se tratar de uma narrativa pictórica mas também histórica Debret se centrou nos aspectos culturais que para ele marcavam a sociedade brasileira. A distinção entre um conceito de alimentação e de culinária ficam assim pouco claros, pois mesmo a descrição dos produtos consumidos são permeados muitas vezes por apontamentos que marcam um grupo social ou um hábito cultural a eles associados. Assim como em Saint-Hilaire as percepções da culinária brasileira são marcadas por definições pautadas no confronto com a alteridade; muitas vezes Debret descreveu não sem espanto, o *gosto* dos brasileiros, em uma das ocasiões afirmou, por exemplo, ser “desagradável ao paladar europeu”²⁷³. Saint-Hilaire foi menos expansivo em relação às descrições detalhistas das refeições, sempre mais conciso e fiel a um texto que pretendia ser pouco subjetivo.

Nas narrativas dos dois autores foram poucos, relativamente, os trechos nos quais descreveram os pratos, as combinações comuns, e os temperos das refeições no Brasil das primeiras décadas do século XIX. Daí nossa dificuldade em traçar os modos como os dois viajantes percebiam a culinária praticada no território brasileiro. Em meio aos apontamentos sobre as refeições dos habitantes das diferentes regiões visitadas eram ainda mais raras as referências aos hábitos à mesa, aos ambientes dos almoços ou jantares, ou seja, os elementos envolventes ao ato de se alimentar, os quais Brillat-Savarin havia

²⁷³ “[...] désagréable au goût européen”. DEBRET, Jean-Baptiste. **Voyage pittoresque et historique au Brésil ou Séjour d’un artiste français au Brésil, depuis 1816 jusqu’en 1831 inclusivement**. Paris: Firmin-Didot, 1839. vol 1. p. 175. Disponível em: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k55673128.r=.langPT>> Acesso em: 13 ago. 2014.

incluído na sua definição de gastronomia. Interessante notar, nesse sentido, que apesar da proximidade de Debret da Corte, por conta da sua atividade como pintor real, o autor não descreveu nenhum jantar da vida na corte. Sua descrição restringe-se ao que ele chama de “homens abastados” ou “ricos proprietários das Províncias de interior”²⁷⁴.

Procuraremos, no presente capítulo, explorar a partir das anotações de viagem dos dois autores os modos como os conceitos de alimentação e culinária se configuram na narrativa. Objetivamos destacar como o modo por meio do qual descrevem o que experimentaram e viram é correspondente a um modo de pensar a alimentação e a culinária. Acreditamos que a descrição dos alimentos e pratos eram correlatas às condições e aos conceitos fixados segundo um determinado modo de pensar.

Assim, primeiramente, procuramos pensar como as ideias científicas e pitorescas resultaram em modos específicos de apresentar a alimentação e a culinária dos lugares compreendidos nas viagens de Saint-Hilaire e de Debret. Em seguida propomos analisar a relação que tais narrativas estabeleceram entre as culturas, procurando destacar como uma ideia do que seria a culinária do Brasil se constituiu a partir da diferença ou da aproximação que os autores traçaram de seus próprios hábitos alimentares. Movimento semelhante, nos parece, levou os viajantes a notarem e a descreverem os costumes e as práticas que se modificavam entre as diversas regiões pelas quais passaram. Tal aspecto é bastante interessante, tendo em vista, a ausência da formação de um conceito de “culinária brasileira” em contraposição às “cozinhas regionais” no século XIX. Por último, nos dedicamos a pensar como os alimentos foram divididos segundo duas categorias aqueles já conhecidos no continente europeu e aqueles considerados exóticos pelos viajantes.

²⁷⁴ DEBRET, Jean Baptiste. op. cit. p. 138 e 178 respectivamente.

3.1 a alimentação entre o científico e o pitoresco

Em seu livro *A formação da culinária brasileira*, Carlos Alberto Dória nos perguntava “o que é a cozinha brasileira?”²⁷⁵. E a resposta era quase tão incerta quanto aquela de Santo Agostinho nas *Confissões*²⁷⁶. Segundo Dória “sabemos e não sabemos” a resposta²⁷⁷. O que o sociólogo procurou salientar é o quão problemática uma definição como esta pode ser, e como considerá-la uma totalidade de abrangência nacional pode ser tão redutor quanto considerá-la como uma somatória de particularidades. Como procuramos demonstrar, ao longo do capítulo precedente, toda tentativa de definição do que seja a alimentação, a culinária e a gastronomia de um lugar deve ter, também, em conta os modos de pensar e de experimentar daqueles que as descreveram. Assim, o primeiro contato com as narrativas dos dois viajantes franceses são suficientes para percebermos incontáveis diferenças nas suas descrições, mas também inúmeras semelhanças. Procuraremos desenvolver a seguir os aspectos que consideramos fundamentais daquilo que os distingue: as formas de uma escrita científica.

As narrativas das viagens de Saint-Hilaire e Debret mantêm para com o discurso científico relações diferenciadas, pautadas, tanto pelo que poderíamos chamar de estilo, quanto pelas características de suas formações e as condições de elaboração dos textos, como procuramos destacar até aqui. Procuraremos salientar, com os exemplos a seguir, como as formas de cada uma das narrativas de viagem resultaram em modos

²⁷⁵ DÓRIA, Carlos Alberto. Op. cit. p. 7.

²⁷⁶ Santo Agostinho sobre o tempo é um exemplo da dificuldade em se definir certos conceitos apesar de os conhecermos. Assim escreveu ele: “O que é, por conseguinte, o tempo? Se ninguém mo perguntar, eu sei; se o quiser explicar a quem me fizer a pergunta, já não o sei. AGOSTINHO, Santo. Livro XI. _____. **Confissões**. Tradução de J. Oliveira Santos e Ambrósio de Pina. São Paulo: Nova Cultural, 1996. (Coleção Os pensadores). p. 322. O texto de Carlos Alberto Dória salientou, precisamente, a dificuldade em definirmos a culinária brasileira, da qual somos capazes de dar inúmeros exemplos, os quais, todavia, mesmo que somados, não resultariam numa definição consistente de nossa culinária.

²⁷⁷ DÓRIA, Carlos Alberto. Op. cit. p. 7.

característicos de descrever a alimentação das regiões visitadas. Nosso objetivo, é destacar como as formas de pensar a alimentação são crivadas por aspectos científicos e pitorescos, considerando ambos aspectos como parte do texto científico na passagem do século XVIII ao XIX.

Contudo, não pretendemos traçar uma classificação para as narrativas dos supra-citados viajantes que se desdobre sobre os relatos como um todo, nosso foco é como os aspectos científicos e pitorescos agem nas passagens dedicadas à alimentação. Com isso, queremos salientar que tanto Saint-Hilaire quanto Debret assumiram para seus relatos posturas de um discurso científico que, eventualmente, oscilaram entre a objetividade e a subjetividade. A alimentação, parece-nos ser um dos pontos nos quais mais se evidenciaram as formas da observação científica, tal como destacada por Licoppe, e a tensão entre objetividade e subjetividade no âmbito da literatura de viagem, tal como foi salientada por Carolina Depretis²⁷⁸. Por isso, propomos partir das referidas questões pensar como a alimentação apareceu descrita nas narrativas dos dois viajantes franceses.

As referências científicas condizentes às normas propostas nas *Instruções* em *Voyage dans l'intérieur du Brésil* são abundantes e revelam a preocupação metodológica acurada de seu autor²⁷⁹. A alimentação foi descrita segundo os mesmos parâmetros rigorosos e, apesar de não compor um tópico específico no plano de descrição, foi objeto de grande atenção do viajante. À descrição do pinhão, por exemplo, Saint-Hilaire dedicou um rigor acadêmico e normativo apontando as características morfológicas fundamentais do fruto bem como o seu uso. Em seguida, salientou que “os habitantes dos Campos Gerais

²⁷⁸ LICOPPE, Christian. **La formation de la pratique scientifique:** le discours de l'expérience en France et Angleterre (1630-1820). Paris: Éditions de la Découverte, 1996. DEPRETIS, Carolina. **La escritura de los viajes:** del diario cartográfico a la literatura. Mérida: Universidad Nacional Autónoma de México, 2007.

²⁷⁹ SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Voyage dans l'intérieur du Brésil.** Paris: Grimbert Et Dorez, 1830. 8v. Disponível em: <[http://gallica.bnf.fr/Search?adva=1&adv=1&tri;=&t_relation="cb31281652n"&lang=pt](http://gallica.bnf.fr/Search?adva=1&adv=1&tri;=&t_relation=)>. Acesso em: 13 set. 2014.

comem os grãos da *Araucária Brasiliensis*²⁸⁰, preferindo adotar o nome científico ao nome popular “pinhão”. Destacamos ainda, acerca do pinhão, que apesar de descrevê-lo em outras circunstâncias de sua viagem, o naturalista não se preocupou em fornecer pormenores sobre paladar e odor, optou apenas por comentar seu modo de preparo e o hábito dos habitantes em usá-lo para presentear amigos²⁸¹.

O viajante adotou o mesmo rigor de nomenclatura ao falar de duas plantas da família botânica *arácea*, com as quais teve contato nos arredores de Peçanha, Minas Gerais. Para a descrição das espécies iniciou apontando a família e seus respectivos nomes populares “mangareto branco” e “mangareto roxo” e em seguida brevemente a morfologia dos tubérculos²⁸². Não forneceu, no entanto, nenhum detalhe acerca de seu sabor, odor ou textura, fato de grande interesse para nós, tendo em vista, que Saint-Hilaire declara ter provado apenas a primeira espécie, mas a ausência de pormenores fez com que se equivalessem, em termos descritivos, tanto a espécie que ele revelou ter experimentado quanto a que não teve oportunidade de provar.

A presença, em sua narrativa, de uma nomenclatura botânica precisa e em acordo às normas de classificação usadas na época é, evidentemente, fruto do gênero de registro científico de observação. Logo, associada à noção de experiência regida pelo método. Além dos exemplos citados acima, encontraremos ao longo da sua narrativa diversas outras espécies relatadas segundo seus nomes científicos, e mesmo para aquelas que figuram apenas os nomes populares, podemos aventar a hipótese de que sua adoção se deveu as condições da viagem, pois tais anotações seriam (e foram) retomadas posteriormente para um estudo detalhado e suportado por uma bibliografia especializada em seu retorno à França. Os aspectos objetivos de sua narrativa não se limitavam ao uso da

²⁸⁰ “Les habitants des Campos Geraes mangent les graines de l’*Araucaria Brasiliensis*.” Ibidem, parte 4, tomo 2. p. 5.

²⁸¹ Ibidem, parte 4, tomo 1. p. 46.

²⁸² Ibidem, parte 1, tomo 1. p. 403.

taxonomia adequada, pois ao propor sua viagem como expedição científica, que seguiu os parâmetros usuais nas academias tais como descritos por Licoppe, Saint-Hilaire procurou estabelecer uma observação acurada na qual descreveu e observou particularidades interessantes à ciência, as quais os demais viajantes não seriam capazes de observar e registrar²⁸³.

Na sua *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, Jean Baptiste Debret se ocupou menos de uma descrição dos produtos cultivados apesar de eventualmente os citar, como para descrever a alimentação do mineiros que “vivendo de farináceos, **eles cultivam**, além do milho, o feijão-preto miúdo e dois tipos de arroz barbudo, um branco, outro vermelho”²⁸⁴. O pintor dedicou, todavia, sua atenção quase que exclusivamente à descrição de um panorama dos produtos consumidos, como se compusesse um quadro geral da alimentação no Brasil, da mesma forma como procurou compor um quadro da situação geral da sociedade brasileira ao descrever as raças que compunham sociedade, a estrutura das cidades, das instituições de ensino, etc. Seu olhar atento à história, evidentemente, fez dele também um observador acurado dos hábitos alimentares dos grupos sociais distintos que compunham a sociedade brasileira nas primeiras décadas do século XIX.

Além disso, a própria estrutura da narrativa talvez tenha corroborado para tal resultado. Primeiro por se tratar de uma narrativa histórica, como a historiografia sobre o artista e a missão francesa tem procurado salientar, tentou apresentar o que considerava uma origem histórica do país, fazendo em consequência disso, uma descrição detalhada das raças formadoras na nação. Ao fazê-lo estabeleceu distinções culturais e sociais que correspondiam aos atos de alimentação em geral, nos cardápios adotados, e na prática culinária em especial. Importante ressaltar que apesar das referências culturais com as quais pontua a sua descrição da alimentação, não encontramos na narrativa indícios de que

²⁸³ LICOPPE, Christian. op. cit. p. 77.

²⁸⁴ “Vivant de farineux, ils joignent à la culture du maïs celle des petits haricots noir, et de deux espèces de riz barbu, l’un blanc et l’autre rouge.” DEBRET, Jean Baptiste. op. cit. v. 2. p. 69. [grifo e tradução nossos]

Debret considerava a culinária praticada no Brasil como uma combinação dos elementos culturais e raciais que observou e narrou na sua versão da história do Brasil. Conforme salientou Carlos Alberto Dória, a ideia da culinária brasileira como uma “reunião de contribuições” apareceu no século XX, com o modernismo e o célebre texto de Gilberto Freire²⁸⁵.

Enquanto em Debret foi a opção de sua narrativa histórica que configurou a forma científica da descrição da alimentação no interior da sua viagem pitoresca, em Saint Hilaire foi o cuidado metódico resultado da acurada descrição sistemática e objetiva das espécies alimentícias, as quais encontram na narrativa, na maioria das vezes, o mesmo tipo de tratamento dedicado as demais espécies botânicas. Em um trecho da sua narrativa, por exemplo, escreveu que “após atravessar o pequeno vale em que corre o Riacho do Arraial de Baixo [...] encontrei aí *melastomataceas* e várias espécies de *utriculárias* sem folhas; mas a planta porém que mais merecia minha atenção era uma camará [...] que se conhece no local pelo nome de capitão-do-mato ou chá-de-pedestre”²⁸⁶. Das três plantas citadas apenas a última é utilizada como alimentação humana²⁸⁷.

Ao contrário do naturalista, Debret concentrou-se na descrição de diversas impressões privadas acerca da experiência, em algumas delas de forma bastante elaborada e quase poética. Sobre sua chegada a baía de Guanabara escreveu longamente acerca de uma experiência de um prazer do palato, o qual apenas observou. A cena foi proporcionada pelo desembarque do “passageiro brasileiro”, que aproveitou o barco dos marinheiros, que iriam

²⁸⁵ DÓRIA, Carlos Alberto. op. cit. p. 21-22.

²⁸⁶ “Après avoir traversé le vallon où coule le ruisseau d’Arraial de Baixo [...] j’y trouvai des mélastomées et plusieurs utriculaire sans feuilles; mais la plante qui méritait le plus mon attention est un lantana (lantana pseudo-thes, N.) qu’on connaît dans le pays sous le nom de *capitão do mato* (capitaine des bois) ou *chá de pedestre* (thé de piéton). SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. parte 1 tomo 1. p. 318.

²⁸⁷ Para verificarmos informações sobre as espécies ou famílias de plantas citadas por Saint-Hilaire utilizamos o site dedicado as plantas tropicais: <http://fm2.fieldmuseum.org/plantguides/color_images.asp> Acesso em: 26 nov. 2014.

buscar mantimentos na cidade, para visitar uma fazenda próxima ao porto. Ao seu retorno trouxe entre folhas e frutos do cafeeiro:

[...] enormes laranjas pendentes em grupos no fragmento de sua haste de nascimento, e confundindo sua cor ainda verde com aquela das suas folhas brilhantes, foram partilhadas entre as crianças e suas mães, admiradas de encontrarem já a carne tão doce e tão perfumada quanto aquelas que nos comemos na França e com a aparência de uma perfeita maturação. A única precaução recomendada nesta circunstância foi de preservar com cuidado os lábios da causticidade do óleo essencial contido nesta casca verde, e capaz de manchar a boca de uma pessoa delicada²⁸⁸.

À sequência da cena bucólica, Debret relatou o jantar proporcionado pelos mantimentos frescos trazidos pelos marinheiros e curiosamente apenas comentou o fato de ser composto por provisões frescas.

Em sua descrição de um “após refeição” Debret também não poupou detalhes pitorescos para descrever a cena de um homem rico que “procura, quase em vão”, abrigo do calor e do cansaço resultante da copiosa refeição: “a boca tomada pelo estimulante dos temperos e o paladar verdadeiramente queimado pelo café fervente”²⁸⁹. Como tais descrições conformavam tipologias, “homem abastado”, o “homem humilde” e o “homem indigente”, para as quais as aquarelas e textos procuravam compor um retrato fiel de sua alimentação e hábitos de lazer, as descrições não correspondem a uma situação vivida em especial. O que reforça o efeito pitoresco da narrativa e quase a aproxima de uma ficção.

Para as suas definições dos produtos locais em nenhum dos casos, o pintor adotou nomenclatura científica. Forneceu, ao invés disso, os nomes populares, acrescidos de uma descrição de cor, textura, espécies diferentes e seus usos. Muito das espécies das

²⁸⁸ “[...] d’énormes oranges pendantes en groupes au fragment de leur tige natale, et confondant leur couleur encore verte avec celle de leur feuilles brillantées, furent partagées entre les enfants et les mères, étonnés d’en trouver déjà la chair aussi douce et aussi parfumé que celle des oranges que nous mangeons en France ace l’apparence d’une parfaite maturité. La seule précaution recommandée dans cette circonstance, fut de préserver avec soin les lèvres de la causticité de l’huile essentielle contenue dans cette écorce verte, et capable de noircir la bouche d’une personne délicate.” DEBRET, Jean-Baptiste. op. cit. v. 2. p. 25-26. [tradução nossa]

²⁸⁹ “la bouche emportée par le stimulant des assaisonnements, et le palais véritablement brûlé par le café bouillant”. Ibidem, p. 42.

quais forneceu alguma descrição pormenorizada são também aquelas representadas nas aquarelas que acompanham a obra, e funcionam por assim dizer como uma espécie de índice explicativo dos elementos presentes nas imagens. Tais listas são interessantes, pois nos permitem conhecer frutas e similares encontrados no Brasil do século XIX. Contudo, devido a generalidade com a qual foram abordados pelo viajante tais descrições não nos fornecem informações sobre a frequência que eram consumidos pelos brasileiros. Tendo em vista que muitos deles não aparecem nas descrições que o pintor fez dos hábitos cotidianos, podemos talvez supor que eram exóticos mesmo para os brasileiros. O que não acontece na minuciosa descrição da paisagem e refeições feita por Saint-Hilaire; pautadas numa narrativa cuja construção foi paralela à experiência da viagem, sua descrição quase sempre denota a relação entre o cultivo e/ou abundância de um gênero alimentício e seu consumo, ou a falta de certos produto e a falta de hábito em se consumi-lo.

Por sua vez, Saint-Hilaire acreditou ser pertinente, em certos casos, acrescentar alguma outra informação sobre as espécies comestíveis. Nas raras ocasiões em que dedicou algumas linhas aos aspectos sensíveis referentes ao paladar, à textura e ao odor, a despeito da objetividade, seu texto se aproximou de uma descrição pitoresca — segundo a qual o narrador se apresentava com personagem da viagem, conforme salientou Carolina Depetris. Assim, acerca da “camará” citado acima o naturalista acreditou ser pertinente acrescentar, ao enquadrá-la no plano descritivo da região atravessada, que “essa espécie, muito aromática, tem folhas viscosas; secam-se estas, e seu decocto fornece uma **bebida extremamente agradável que eu preferia ao chá**, e que, com um sabor muito mais pronunciado, não tinha, sem dúvida, os mesmos inconvenientes”²⁹⁰. Na maioria das vezes, entretanto, o naturalista adotou expressos mais gerais com as quais registrou, por exemplo, em sua passagem pelos arredores de Florianópolis a abundância de *mirtáceas* e a presença

²⁹⁰ “[...] Cette espèce, très aromatique, a des feuilles visqueuses; on fait sécher celles-ci, e leur décoction fournit une boisson extrêmement agréable que je préférais au thé, et qui avec une saveur beaucoup plus prononcé, n’aurait pas sans doute les mêmes inconvénients. SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. parte 1. tomo 1. p. 318. [grifo e tradução nossa]

da *ericácea* da qual apontou o nome popular “camarinha” e precisou seus frutos apenas como “refrigerantes e de gosto agradável”²⁹¹. Expressões como “excelentes uvas”, “boa carne”, “vinhos magníficos”, “ótimas uvas”, “uvas deliciosas”, “leite insípido” só para citar algumas, foram muito mais frequentemente adotadas pelo naturalista²⁹². Procuramos, com isso, ressaltar a opção de Saint-Hilaire por uma narrativa pouco pitoresca, na qual o narrador aparece o menos possível, dando lugar a frases e expressões que descrevem paladares de forma impessoais.

Daí o fato de muitas dessas expressões acompanharem comentários acerca do solo, da altitude do terreno, das épocas de colheita. Mais do que precisões técnicas referentes à taxonomia botânica, Saint-Hilaire, se mostrou atento à História Natural como uma ciência complexa e completa para a qual creditava grande importância para o desenvolvimento do Estado. Por isso, além do registro de observação minuciosa da morfologia e família das espécies botânicas, em *Voyage dans l'interieur du Brésil* o naturalista registrou profusamente os aspectos referentes ao clima, ao solo, à floração que poderiam estar relacionados ao sucesso das culturas e da economia local.

Assim, a narrativa registrou inúmeras observações acerca dos elementos naturais que poderiam influenciar o desenvolvimento das plantas alimentícias usadas nas diferentes regiões percorridas. Procurou, incessantemente, apontar a adequação geográfica ao cultivo. Ao modelo da economia natural de Carlos Lineu, o ponto de vista marcadamente utilitarista de Saint-Hilaire marcou de modo definitivo seu contato com a produção de cereais, legumes e frutas no território brasileiro²⁹³. A alimentação, sem dúvida, se enquadrava como um aspecto econômico a ser desenvolvido para o sucesso do Estado. Nesse sentido, o naturalista em Santa Luzia - Goiás, escreveu: “as terras são provavelmente

²⁹¹ SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. p.

²⁹² SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. p.

²⁹³ Cf. KOERNER, Lisbet. **Linnaeus: Nature and Nation**. Cambridge/Massachusetts/Londres: Harvard University Press, 2000.

mais elevadas e, segundo dizem, mais propícias à cultura do trigo”, observação similar feita na localidade de Carrancas na qual destacou o fato das terras altas serem responsáveis pela qualidade das maçãs, pêssegos e uvas²⁹⁴. O clima frio da região de Borda do Campo em Minas Gerais foi descrito como um empecilho para o cultivo de bananas e do café, mas o viajante salientou que “teve o prazer de ver um campo de trigo que prometia uma colheita abundante”²⁹⁵. Referindo-se a região de floresta entre o Rio de Janeiro e Barbacena salientou que “se obtém das vacas apenas um leite quase insípido” ao qual o viajante comparou àquele produzido em Alto do Bois que, segundo ele, “poderia rivalizar com o melhor da Europa”²⁹⁶. A explicação para tal distinção o viajante atribuiu à presença de ervas aquosas na região de floresta, as quais não seriam eficientes para tornar o leite cremoso enquanto os pastos dos arredores de Minas Novas com suas plantas aromáticas e gramíneas resultavam num bom leite.

Às frutas o naturalista dedicou inúmeros apontamentos acerca das estações de colheita e do clima ideal para resultados satisfatórios. Ainda em Minas Gerais destacou o êxito de um proprietário em cultivá-las “o proprietário do Registro Velho plantou com o maior sucesso macieiras, marmelos, vinhas, cerejeiras, oliveiras e mesmo pereiras, árvore que produz tão raramente em outras partes elevadas do Brasil”²⁹⁷. Além de apontamentos acerca de boas colheitas o naturalista escreveu sobre os meses de colheita dos frutos, fato posto em relevo devido a mudança em relação a estação das mesmas frutas no continente europeu. Acerca das cerejas e das ameixas salientou, por exemplo, “dão desde o mês de

²⁹⁴ SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. p.

²⁹⁵ “[...] J’eus le plaisir de voir un champ de blé qui promettait une moisson abondante [...]” SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit., parte 1, tomo 1. p.113. [tradução nossa]

²⁹⁶ “on n’obtient des vaches qu’un lait presque insipide, [...] pourrait rivaliser avec le meilleur laitage de l’Europe. SAINT-HILAIRE, Auguste. Ibidem, parte 1 tomo 2. p. 65. [tradução nossa]

²⁹⁷ “[...] et le propriétaire du Registro Velho a planté, avec le plus grande succès, des pommiers, des cognassiers, de la vigne, des guigniers, des oliviers et même des poiriers, arbre qui produit si rarement dans d’autres parties élevées du Brésil.” Ibidem, p. 113. [tradução nossa]

janeiro” e as maçãs e marmelos eram colhidas “no correr de fevereiro e se continua até abril”²⁹⁸. Tais anotações podem parecer de pouca monta, contudo, devemos considerar os objetivos da viagem do naturalista, nos quais se incluíam inclusive as pesquisas sobre aclimatação de espécies e mesmo as possibilidades de introdução de certos cultivos nas possessões francesas na Guiana. Assim da mesma forma que destacou no Paraná o fato de que o “pessegueiro quase se naturalizou na região” salientou o fracasso das uvas que amadureciam mal na região, pois “a vinha não teme os grandes calores, mas é preciso que uma temperatura sensivelmente alta não se junte demasiada umidade” ou ainda que as “uvas seriam deliciosas se o clima dessa região permitisse a maturação completa”²⁹⁹.

Interessante notar é que foram as frutas européias aquelas entre os gêneros alimentícios aos quais Saint-Hilaire mais fez comentários a respeito do seu paladar, descrevendo uma espécie de gradação da qualidade, classificada através de adjetivos como boas, muito boas, ótimas, excelentes, magníficas, etc. Os adjetivos, todavia, foram adotados como modo de evidenciar o sucesso do cultivo, não aparecendo nunca associado a uma impressão subjetiva do viajante. Pela mesma razão diversas vezes Saint-Hilaire salientou nas mesmas passagens a necessidade de cuidados especiais os quais segundo ele eram determinantes no sucesso ou no malogro da colheita.

Além disso, as motivações filantrópicas orientavam parte das observações de Saint-Hilaire, que com as suas anotações sobre o solo, altitude, estações de plantio e colheita pretendia legar com seu trabalho acadêmico instruções cientificamente fundamentadas para que o desenvolvimento econômico dos proprietários³⁰⁰. Tal objetivo

²⁹⁸ “Les cerisiers et les pruniers donnent les leur dès le mois de janvier, [...] on commence a cueillir les pommes et les coings dans le courant de février et on continue jusqu’en avril.” SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. parte 4, tomo 1. p. 84. [tradução nossa]

²⁹⁹ “[...] le pêcher s’est presque naturalisé en ce pays [...] la vigne ne craint point de très fortes chaleurs, mais il ne faut pas, pour cette plante, qu’à une température sensiblement élevée il se joigne une trop grande humidité.” SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. parte 4, tomo 2. p. 28. [tradução nossa]

³⁰⁰ Sobre a filantropia em Saint-Hilaire ver: KURY, Lorelai. **Auguste de Saint-Hilaire, viajante exemplar.** Intellèctus (UERJ) Rio de Janeiro, v. Ano 2, n. 3, 2003. p. 4.

Saint-Hilaire o registrou textualmente em sua narrativa após registrar a boa e variada produção de uma horta em Itangua ressaltou que “é preciso citar fatos, em aparência tão insignificantes, para excitar mais e mais os Mineiros a cultivarem os legumes e árvores frutíferas em uso na Europa”³⁰¹. Acreditamos que, pela mesma razão, o naturalista registrou as suas observações sobre a propriedade de Registro Velho, citada acima. Do mesmo modo, descreveu suas impressões a respeito de inúmeras outras hortas e pomares pelas povoações por onde passou, em alguns casos para demarcar o êxito na produção e adaptação de espécies européias, em outros para criticar a falta de organização e empenho de seus proprietários. Nesse sentido, podemos destacar ainda o seguinte trecho sobre sua passagem pela cidade de Vila Rica na qual “os pequenos jardins que [...] acompanham as casas, são geralmente bastante mal cuidados. Laranjeiras, cafeeiros, bananeiras aí são plantados quase sempre sem ordem”³⁰².

No relato de Debret podemos perceber a composição de três formas de tratar a alimentação: uma primeira na qual o narrador relata minuciosamente o desembarque da expedição e uma segunda mais geral na qual relata hábitos corriqueiros que observou como forma de definir os grupos sociais da sociedade por ele observada. E por fim, compôs um conjunto frutas e produtos alimentícios, dos quais procurou criar uma definição, os acreditando possivelmente desconhecidos de seus leitores. As três etapas da sua composição dão forma a uma alimentação vista de um ponto de vista pitoresco em detrimento de uma alimentação visada a partir de um pensamento utilitarista, para o qual se alimentar corresponde um ato de subsistência, um problema para o qual a ciência pode propor soluções confiáveis e uma questão da qual o Estado deve se ocupar a fim de garantir seu desenvolvimento bem como evitar importações desnecessárias. Se para Debret, pintor

³⁰¹ “Il faut bien citer de faits, en apparence si insignifiants, pour exciter de plus en plus les Mineiros à cultiver les légumes et arbres fruitiers en usage en Europe.” SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. v. 2. p. 20. [tradução nossa]

³⁰² “Les petits jardins qui [...] accompagnent les maisons, sont généralement assez mal soignés. Des orangers, des caféyers [sic], des bananiers, y sont plantés presque toujours sans ordre.” SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit., parte 1, tomo 1. p.113. [tradução nossa]

viajante, interessou apresentar a alimentação, principalmente, os elementos distintivos do então território remoto e pouco conhecido da América, a Saint-Hilaire coube uma espécie de preocupação, que o levou a concluir possivelmente com alguma satisfação que “com algum cuidado poder-se-á cultivar no Rio Grande, São Paulo, e mesmo nas zonas elevadas da província de Minas todos os legumes das hortas européias”³⁰³. Ainda a respeito do naturalista, cabe observar que apesar da declarada intensão por parte da academia à qual estava vinculado, do propósito da expedição se tratar também de observar espécies cujas características permitiriam uma aclimatação bem sucedida na Guiana, ou mesmo na França, nada na sua narrativa aponta nessa direção³⁰⁴. A respeito das observações dos cultivos específicos das áreas por onde passou fez diversos comentários sobre a adaptação de plantas européias, mas ao comentar “se porém uma parte dos brasileiros não pode esperar poder cultivar nossos legumes, esse povo encontra substitutos em suas numerosas raízes comestíveis, as batatas, os aipins, os carás e as caatingas, os inhames, os dois mangaritos aráceas, etc.”³⁰⁵ A lista é bastante completa, mas não há nenhum indício ou informação acerca de uso das referidas plantas, a serem naturalizadas ou aclimatadas fora do Brasil ou na Guiana.

Os elementos científicos e pitorescos estão presentes em diversos aspectos da alimentação descrita nas duas narrativas de viagem. O que procuramos ressaltar foi como se organizaram dentro de cada um dos relatos, como configuraram um modo de ver, experimentar e pensar a alimentação na América portuguesa.

³⁰³ “Avec un peu de soin l’on pourra élever à Rio Grande, Saint-Paul, et même dans les parties élevées de la province des Mines, tous les légumes des potagers d’Europe. Ibidem, parte 1. tomo 1. p. 403.

³⁰⁴ Em carta ao ministro, Saint-Hilaire argumentou que as plantas do Brasil, da região do Pará, poderiam se adaptar ao clima e solo da Guiana. Cf. Archives nationales (Paris), F17 1543, carta (12/01/1815) *apud* KURY, Lorelai. **Auguste de Saint-Hilaire, viajante exemplar**. Intellèctus (UERJ) Rio de Janeiro, v. Ano 2, n. 3, 2003. p. 8.

³⁰⁵ “[...] Mais si une partie des Brésiliens ne peut guère espérer de pouvoir cultiver nos légumes, ce peuple trouve un dédommagement dans ses nombreuses racines comestibles les patates, les aypi (*manihot aipi*, P.), les caras et les caracatingas (*dioscorea*), les inhames (arum esculentum) les deux mangaretos (*aroides*), etc. SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. parte 1. tomo 1. p. 403.

3.2 a culinária, os exotismos e as narrativas de viagem: “eu e os outros”

A ausência ou presença do pão e do vinho nas mesas dos brasileiros é, sem dúvida, uma menção emblemática nas narrativas de viagem que aqui nos ocupamos. Apontar que em determinado jantar, em uma dada região, ou em certo grupo social se fazia uso do pão é, quase sempre, um fato digno de nota. Por vezes, o viajante ainda considerou importante, a esse respeito, acrescentar alguma impressão mais detalhada. A substituição do pão, para ambos os viajantes, pela farinha de mandioca ou de milho foi um aspecto de relevo a ser destacado. Na mesa de um homem abastado, Debret descreveu um escaldado feito de farinha de mandioca e caldo de carne, ou tomate ou camarões, que no prato “substituiu o pão, que nessa época não era usado ao jantar”³⁰⁶. A mesma substituição, Debret relatou acerca dos mineiros, os quais segundo ele: “comem habitualmente broa de farinha de milho em lugar de pão”³⁰⁷. Já o naturalista considerou importante ressaltar que a ampla presença do milho era devida não só ao fato de que a “sua farinha substitui o pão”³⁰⁸. Tal referência Saint-Hilaire considerou importante provavelmente devido a frequência da substituição do pão tanto pelo da farinha de milho quanto pelo de mandioca; em outra ocasião salientou seu estranhamento ao declarar que “não posso deixar de considerar a farinha de mandioca inferior à de milho [...] mas há luso-brasileiros que preferem a primeira à segunda e acham mesmo que, misturada a certa substâncias alimentícias, é mais agradável que o pão de trigo”³⁰⁹. Ainda sobre a pouca frequência do pão nas mesas das

³⁰⁶ [...] remplace à table le pain dont on ne faisait point usage, alors, pendant le dîner”. DEBRET, Jean Baptiste. op. cit. v. 2. p. 39. [tradução nossa]

³⁰⁷ “Les Mineiros mangent habituellement du gâteau de farine de blé de Turquie, en guise de pain” Ibidem, p. 69. [tradução nossa]

³⁰⁸ “Non seulement parce que sa farine remplace le pain”. SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. parte 1 tomo 1. p. 232.

³⁰⁹ SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. p.

casas, segundo Debret, devido ao “emprego generalizado da farinha de mandioca em lugar da farinha de trigo fazia da profissão de padeiro uma indústria de luxo no Brasil”³¹⁰.

Apesar dos dois viajantes se resguardarem de fazer críticas negativas, seus comentários indiciam uma valoração do grau de civilidade atrelada ao consumo do pão, fosse pela menção da sua presença como algo louvável cada vez que aparecia à mesa, fosse por certa decepção ou surpresa diante das características diante dos exemplares que lhes eram servidos. Nesse sentido, Saint-Hilaire parece não ter deixado de citar nenhuma das vezes que em uma refeição lhe fora servido o famigerado pão, chegando em algumas ocasiões a elogiar-los com adjetivos como excelente, magnífico. Em Campos Gerais, no Paraná, o pão mereceu por parte do naturalista um comentário detalhado no qual afirmou que o pão lá fabricado “é muito branco e saboroso”³¹¹. Mas devemos à Debret uma das passagens mais interessantes acerca do pão e sua fabricação no Rio de Janeiro. O viajante relatou que, por volta de 1817, a afluência de estrangeiros aumentou significativamente resultando, segundo ele, no aparecimento de diversos estabelecimentos comerciais, as quais nomeou de “lojas de comestíveis”, em sua maioria concentrados na Rua do Rosário, “já renomada pela morada de um dos três padeiros da cidade, os únicos nessa época”³¹². Ainda na mesma região da cidade Debret observou o florescimento do comércio de pão, pois “um *francês* se encarregou do aprovisionamento da farinha e a padaria se sustenta muito bem, graça ao acréscimo de consumo do produto pela prodigiosa afluência de seus compatriotas

³¹⁰ “L’usage général de la farine de *manioc*, au lieu de celle de froment, faisait de notre profession de boulanger, au Brésil, une industrie de luxe [...]. DEBRET, Jean Baptiste. op. cit. v. 2. p. 135. [tradução nossa]

³¹¹ “[...] est fort blanc et très-savaoureux [...]. SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. parte 4 tomo 2. p. 24. [tradução nossa]

³¹² “magasins de comestibles [...] déjà renommée par la demeure de l’un des trois boulangers de la ville, seuls à cette époque.” DEBRET, Jean Baptiste. op. cit. v. 2. p. 39. [tradução nossa]

comedores de pão. Vimos desde então se estabelecer algumas padarias alemãs e italianas dignas rivais das francesas que existem atualmente”³¹³.

Assim, através do pão podemos entrever como a culinária experimentada ao longo da viagem era, frequentemente, calcada em parâmetros gustativos condizentes com os hábitos de alimentação franceses. Debret, nesse sentido, é de uma clareza quase crítica, pois reconhece seus compatriotas como “comedores de pão”. Dizemos quase crítica, pois no trecho, no qual se insere a passagem citada acima, o pintor reconhece como um aspecto cultural o consumo do pão, mas no âmbito mais geral seu comentário se enquadra na ideia que tais adventos no centro da capital eram indícios de desenvolvimento e de civilização. Como havia destacado Martine Courtois, muitos viajantes ansiavam apenas por encontrar pão e vinho nas terras visitadas, conseqüentemente, suas descrições da alimentação de viagem se resumiam em apontar a presença ou a qualidade deles³¹⁴. Não podemos dizer que os textos de Saint-Hilaire e Debret apenas apresentam pão ou vinho, ainda assim, em detrimento da variedade com que procuraram descrever o universo alimentar nas regiões brasileiras, suas narrativas foram permeadas por julgamentos de paladar, culturalmente constituído, que nem mesmo a consciência de que o gosto era variável foi suficiente para isentarem suas descrições de se apresentarem segundo expectativas francesas de paladar, de bom gosto e de civilidade.

Se para Saint-Hilaire o pão, assim como o vinho — do qual Debret fez poucas anotações — foram numerosas vezes dignos de nota, suas referências às suas origens culturais não se restringiriam a tais apontamentos. Expressões “como em França”

³¹³ “[...] un *Français* s’adjugea l’approvisionnement de la farine, et la boulangerie qui se soutint assez bien, grâce au surcroît de consommation produit par la prodigieuse affluence de ses compatriotes *mangeurs de pain*. On vit depuis s’établir quelques boulangeries allemandes et italiennes dignes rivales de quelques françaises qui existent maintenant”. DEBRET, Jean Baptiste. op. cit. p. 39. [grifos do autor; tradução nossa]

³¹⁴ COURTOIS, Martine. Sans pain ni vin. In: BESSIS, Sophie (Org.). **Mille et une bouches**. Paris: Autrement, 1995. p. 89-95. Disponível em: <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/08_sans_pain_ni_vin.pdf>. Acesso em: 12 ago. 2014.

apareceram algumas vezes, ora para classificar uma cesta de maçã, por exemplo, ora para salientar a surpresa do jantar começar por uma sopa de pão³¹⁵.

Na maioria das ocasiões, entretanto, seu ponto de vista marcadamente francês associou-se ao espírito científico de sua viagem, e seus comentários se direcionavam para uma avaliação de melhorias possíveis com a introdução de hábitos e produtos comuns à alimentação européia e, principalmente, francesa. Nesse sentido, destacamos o vinho, digno de atenção pela sua presença ou ausências nas mesas das estâncias e anfitriões que o receberam, mas também pelas possibilidades e tentativas de cultivo. Em Porto Alegre, Saint-Hilaire ressaltou que:

a vinha prospera muito bem. Algumas pessoas fabricam vinho, porém inferior e sem aceitação. A elite usa os vinhos do Porto e, como o pouco que se faz no Brasil, está bem longe de ser bom e é desdenhado e até ridicularizado, isso conduz ao desânimo àqueles que se dedicam a experiências de enologia. **É incontestável, contudo, que o pior vinho nacional é mais apetecível às classes pobres** (impossibilitados de comprar o produto português) **que a água ou a cachaça com açúcar**³¹⁶.

Ainda na mesma cidade apontou as potencialidades do cultivo das azeitonas. Sobre elas o naturalista relatou que comeu “[...] deliciosas azeitonas produzidas na região, pois a oliveira aqui medra otimamente”³¹⁷. Apesar da qualidade o viajante se surpreendeu com o fato de não haver um plantio maior e mais regular de oliveiras, pois, segundo ele, “plantam-na a título de curiosidade, apenas. Penso que quando a população aumentar, e o número de propriedades tornar-se maior, a cultura da oliveira poderá vir a ser uma boa fonte de renda”³¹⁸.

Interessante notar que poucas foram as situações nas quais as plantas alimentícias naturais do continente americano foram objeto de expectativa de melhoria e

³¹⁵ SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. p.135 e p.170 respectivamente.[tradução nossa]

³¹⁶ Ibidem, [grifo e tradução nossas].

³¹⁷ Ibidem, p. 143.

³¹⁸ Ibidem, p. 312.

desenvolvimento das localidades. A batata, talvez tenha sido um dos poucos legumes do “novo mundo” para o qual Saint-Hilaire vislumbrasse um potencial, e sobre ela escreveu com empenho em Itangua: “que riqueza, por exemplo, seria a batata para a província de Minas, se conseguíssemos aí cultivá-la verdadeiramente!”³¹⁹

A “viagem pitoresca e histórica” proposta por Debret, apesar da profusão de referências às espécies exóticas peculiares da alimentação, também não deixou de saudar de maneira enérgica quando havia identificação de parâmetros alimentares similares àqueles habituais em França. Assim foi com ênfase que o artista francês registrou que desde 1817 o aparecimento das “lojas de comestíveis”, citadas acima. Tal fato, o permitiu declarar que a cidade do Rio de Janeiro “já oferecia aos gastrônomos recursos bastante satisfatórios”³²⁰. Cabe destacar, ser o referido trecho o único no qual um dos dois viajantes usou um termo similar. Mas a passagem como um todo é muito interessante para que possamos compreender a relação que o artista estabelecia com a culinária brasileira, permeada pelo filtro de sua própria origem cultural e gustativa. Debret relatou que o desenvolvimento dos estabelecimentos devia-se predominantemente a afluência de estrangeiros à cidade, “população que trouxe com ela a necessidade de satisfazer os hábitos de luxo europeus”³²¹. E conclui segundo uma inspiração Savariana, “a primeira e mais imperiosa dessas necessidades foi o *prazer da mesa*”³²². Note-se que o grifo é do próprio autor. Não nos é possível confirmar se Debret teve contato com a obra máxima de Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, mas a presença dos termos caros ao legado do “professor” só reforçam

³¹⁹ “Quelle richesse, par exemple, serait la pomme de terre pour la province de Mines, si l’on parvenait à l’y cultiver en grand!” Ibidem, parte 1 tomo 2. p. 20. [tradução nossa].

³²⁰ “[...] offrait déjà aux gastronomes des ressources assez satisfaisantes”. DEBRET, Jean Baptiste. op. cit. v. 2. p. 41. [tradução nossa]

³²¹ “[...] population amena effectivement avec elle le besoin de satisfaire les habitudes du luxe européen” Ibidem, p. 41 [tradução nossa]

³²² “[...] la première et la plus impurieuse des ses habitudes fut le *plaisir de la table*”. Ibidem, p. 41. [grifo do autor; tradução nossa]

a difusão, ao longo do século XIX, do seu pensamento sobre a culinária e a gastronomia³²³. Vale lembrar que o termo gastronomia, e sua variação gastrônomo, conforme salientou Faivre, foram adotadas usualmente na língua francesa a partir da obra de Brillat-Savarin³²⁴. O primeiro dos estabelecimentos instalados na capital do Reino, citado por Debret, foi um restaurante cujo responsável “repleto de talento, de atividade, se encarrega com sucesso de todos as refeições esplêndidas”³²⁵. O texto prossegue descrevendo os outros estabelecimentos que se seguiram a este primeiro exemplo de sucesso e cria, ao modelo de Louis-Sébastien Mercier em *Tableau de Paris*, uma descrição cosmopolita e européia do centro do Rio de Janeiro³²⁶. É provável que Debret conhecesse a obra de Mercier, pois esta, publicada 1781, conheceu grande sucesso, mas independente da sua inspiração, seu olhar marcadamente francês transparece até o fim da página que descreve a prancha n° 7 intitulada “Jantar no Brasil”³²⁷. No último parágrafo, acrescentou que “fiel ao plano de minha obra, eu me concentrei em dar, pela primeira descrição *do jantar*, a exata composição do ordinário de uma mesa na época de nossa chegada; uso mais característico que se conserva ainda hoje no interior do Brasil, ao menos sem diferença destacável”³²⁸.

³²³ BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes**. Paris: A. Sautet et C^{ie} de Libraires, 1826. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8626673x.r=langPT>> Acesso em: 11 ago. 2014.

³²⁴ FAIVRE, Carole. op. cit. p. 66.

³²⁵ “[...] remplie de talent, d’activité, se chargeait avec succès de tous les repas splendides.” DEBRET, Jean-Baptiste. op. cit. v. 2. p. 41. [tradução nossa]

³²⁶ MERCIER, Louis-Sébastien. **Tableau de Paris**. Amsterdam: 1783.

³²⁷ “Diner au Brésil”. DEBRET, Jean-Baptiste. op. cit. v. 2. p. 39-41. [tradução nossa]

³²⁸ “[...] fidèle au plan de mon ouvrage, je me suis attaché à donner, par la première description du dîner, l’exacte composition de l’ordinaire d’une table, à l’époque de notre arrivée; usage d’autant plus caractéristique qu’il se conserve aujourd’hui dans l’intérieur du Brésil, du moins sans différence notable.” Ibidem, v. 2. p. 41. [tradução nossa]

Prevaleceu, por fim, a descrição mais típica e, portanto, a menos européia e que, em *si*, fixava ainda mais o olhar europeu do artista.

Outros pormenores que nos separavam da cultura francesa, para além do pão, do vinho e de nossas limitadas possibilidades de vivência gastronômica dos “prazeres da mesa” foram também minuciosamente descritos. Ainda na localidade de Itangua, Saint-Hilaire registrou sobre um jantar que “se comeu, como em todos os lugares, com uma presteza desesperante”, o incomodo que isso lhe suscitava talvez se devia ao hábito ser tão pouco condizente com o “prazer da mesa” que o viajante parecia estar habituado na França³²⁹. No mesmo jantar “não se deixou de observar [afirmou ele] um costume que se pratica sempre quando se serve vinho”, prática era usual, mas o exasperou profundamente durante o jantar³³⁰. Segundo o costume, escreveu o viajante:

Cada vez que se pega o copo, se brinda a saúde de um dos participantes do jantar, que responde por uma saudação. Se começa sempre este brinde pelo dono da casa, e depois se prossegue para as pessoas mais honoráveis. Frequentemente um único copo de vinho serve para vários brindes, e então se nomeiam sucessivamente as pessoas as quais se deseja fazer a honra. Este costume, que originalmente foi inspirado pela benevolência, é extremamente incomodo. É preciso, sem cessar, estar alerta para saber se alguém não vos nomeou; é preciso estar atento à ordem na qual se deve fazer os brindes diversos; é preciso em fim apreender o instante no qual a pessoa que se deseja proclamar não conversa com seu vizinho, e não está muito ocupada em comer para poder vos escutar. Mais de uma vez, eu

³²⁹ “[...] l’on mangea, comme partout ailleurs avec une promptitude désespérante”. SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. v. 2. p. 17. [tradução nossa]

³³⁰ “[...] l’on ne manqua point d’observer un usage qui se pratique toujours, lorsque l’on sert du vin.” Ibidem, v. 2. p. 17. [tradução nossa]

confesso, eu preferi beber um pouco menos e não me submeter a tanto incomodo³³¹.

Na província de São Paulo, o naturalista registrou um costume menos incômodo, mas do qual reconheceu uma grande diferença daqueles praticados na Europa. Ao receber um convite para tomar mate, escreveu: “aceitei o convite acreditando que nos reuniríamos como quando se toma chá na Alemanha ou na França. Assim não ocorreu”³³².

A referência francesa foi talvez a responsável pelo apontamento a seguir no qual Debret salientou uma incorreção comum em nomear um legume: “caldo gordo, chamado caldo de substância, porque é feito com um enorme pedaço de carne de vaca, salsichas, tomate, toicinho, couves, imensos rabanetes brancos com suas folhas, chamados impropriamente de nabos etc., **tudo bem reduzido**”³³³. Cabe ainda destacar a informação acrescida do ponto de cozimento, uma das poucas precisões que Debret fez desse gênero. O trecho descritivo se conclui com a observação do tempero usado, hortelã ou uma erva da qual não cita o nome “cujo cheiro muito forte dá-lhe [ao prato] um gosto dominante **bastante desagradável para quem não está acostumado**”³³⁴.

³³¹ [...] Chaque fois qu'on prend son verre, on porte la santé d'un assistant, qui répond par un salut. On commence toujours ces toasts par le maître de la maison et l'on passe ensuite aux personnes les plus considérables. Souvent un seul verre de vin sert pour plusieurs santés, et alors on nomme successivement les personnes à qui l'on veut faire honneur. Cet usage, qui a été originairement inspiré par la bienveillance, est extrêmement incommode. Il faut être sans cesse aux aguets pour savoir si quelqu'un ne vous a point nommé; il faut être attentif à l'ordre dans lequel on doit porter les santés diverses; il faut enfin saisir l'instant où la personne que l'on veut proclamer ne cause point avec son voisin, et n'est pas trop occupée à manger pour pouvoir vous entendre. Plus d'une fois, je l'avoue, j'ai mieux aimé boire un peu moins et ne pas me soumettre à tant de gêne. Ibidem, v. 2. p. 17. [tradução nossa]

³³² Ibidem, v. 3. p. 264.

³³³ “[...] bouillon gras, que l'on appelle *caldo de sustancia* (bouillon de substance), parce qu'il se fait avec un énorme morceau de boeuf auquel on ajoute des saucisses, des tomates, du lard, des choux, d'énormes radis blancs et leur feuilles, nommés improprement *nabos* (navets), etc., le tout bien réduit. DEBRET, Jean Baptiste. op. cit. v. 2. p. 39. [tradução nossa]

³³⁴ [...] dont l'odeur très forte lui donne un goût dominant, assez désagréable pour celui qui n'y est pas accoutumé.” Ibidem, p. 39. [grifo e tradução nossa]

Além disso, as descrições nas quais se destacam as diferenças culturais e as, conseqüentes, constatações da alteridade que separavam o viajante do território visitado, por vezes, faziam emergir também distinções regionais no interior das possessões portuguesas na América, na primeira metade do século XIX. Variações resultantes de condições econômicas, como a pobreza extrema que Saint-Hilaire registrou em certas regiões da província de Santa Catarina³³⁵. Ou ainda o hábito peculiar de seus habitantes de alimentarem-se, quase exclusivamente, de carne: “em toda parte [escreveu Saint-Hilaire sobre as estâncias da região] servem-nos refeição logo à chegada; cardápios compostos unicamente de carne, de galinha e de vaca, sob diversos feitios, assada, cozida, ou guisada. Em parte nenhuma nos servem hortaliças”³³⁶. Bem como o costume de tomarem mate várias vezes ao dia ao ponto do autor ter percebido que “os verdadeiros viciados do mate tomam-no sem açúcar”³³⁷. Mesmo no interior de uma região o viajante notou distinções de práticas, por exemplo, ao passar pelos arredores de Vila Rica salientou a presença importante do milho e comparou: “enquanto que no deserto do Rio São Francisco (sertão) utiliza-se a farinha de mandioca em vez do milho”³³⁸.

Considerando o fato da narrativa de Debret pautar-se mais numa descrição geral do país e de seus costumes, as observações sobre hábitos regionais são bem menos abundantes do que em Saint-Hilaire. Se na obra do naturalista poderíamos ainda encontrar mais de uma dezena de anotações sobre particularidades da culinária ou dos costumes à mesa vistos em cada uma das regiões visitadas, em Debret os exemplos são mais escassos, mas ainda assim significativos. A limitação dos exemplos resulta também da menor quantidade de deslocamentos feito pelo pintor pelo interior do Brasil. Sua estadia consistiu

³³⁵ Ibidem, v. 4. p.64.

³³⁶ Ibidem, v. 4. p. 50.

³³⁷ Ibidem, v. 4. p. 83.

³³⁸ “[...] tandis que dans le désert du Rio São Francisco (*sertão*) on fait usage de la farine du manioc au lieu de celle du maïs.” Ibidem, parte 1 tomo 1. p. 321.

num grande período na cidade do Rio de Janeiro — a qual passou de sede do Reino a capital do Império, permitindo que o artista viajante pudesse observar e registrar mudanças ocorridas no período — e pela província de Minas Gerais, segundo podemos concluir por sua narrativa, sem saber ao certo, todavia, as localidades visitadas.

Uma particularidade, a qual Debret mencionou mais de uma vez, sobre o Rio de Janeiro era o calor, dito excessivo pelo autor, que resultava que “se fizesse, como se pensa sem dúvida, durante os excessivos calores do verão um grande consumo de licores refrescantes”³³⁹. Na sequência prossegue com a descrição das bebidas utilizadas para esse fim: “sobretudo do econômico aloá, água de arroz macerado e adoçado, o néctar da classe pouco abastada. Vem em seguida a lima, limão doce, e a cana-de-açúcar, vegetais bem aclimatados que oferecem nesta época o socorro benfeitor de seu sumo em plena maturação”³⁴⁰. Na região de Minas Gerais foi o consumo do milho o que chamou a atenção do viajante como uma característica peculiar da localidade. A abundância de campos de milho em toda a região mineradora permitia aos viajantes que atravessavam “uma estrada frequentada dessas regiões [podiam] ter a certeza de encontrar sempre milho seco para animais e canjica para restauração dos viajantes”³⁴¹. Em seguida, Debret preocupou-se de informar aos seus leitores o que seria a iguaria: “chama-se canjica uma sopa feita com uma espécie de milho branco, fervido no leite ou simplesmente na água com açúcar à qual, por requinte, se acrescenta algumas gemas”³⁴².

³³⁹ Il se fait, comme on le pense sans doute, à Rio de Janeiro, pendant les excessives chaleurs de l’été, une grande consommation de liqueurs rafraîchissantes”. DEBRET, Jean Baptiste. op. cit. v. 2. p. 101. [tradução nossa]

³⁴⁰ “[...] surtout de l’économe aloà, eau de riz macérée et sucrée, le nectar de la classe peu aisée. Viennent ensuite le *limà*, *limon doux*, e *la cana de assucar*, la canne à sucre. Végétaux acclimatés qui offrent à cette époque, le secours bienfaisant de leur suc en pleine maturité”. Ibidem, p. 101. [grifo do autor; tradução nossa]

³⁴¹ Ibidem, p. 69. [tradução nossa]

³⁴² “Aussi en voyageant sur une route fréquentée de ces pays, est-on sûr de trouver constamment du *milho secco* [sic] pour ses mules et du cantique pour se restaurer. On nomme *cangic* une soupe faite avec une espèce de blé de turquie blanchâtre, bouilli dans du lait, ou simplement dans de l’eau sucrée, et à laquelle, par recherche, on ajoute quelques jaunes d’oeufs.” Ibidem, p. 69. [tradução nossa]

A viagem ressaltava de forma indireta um certo sentido de compreensão e vivência da cultura francesa, que ia sendo confrontada cotidianamente, ao longo da viagem, com a alteridade. Isso significou, também, diversas vezes, perceber características culturais alimentares diversificadas na passagem de uma região para a outra.

Para além das diferenças regionais encontradas pelos viajantes, ambas narrativas destacam também os alimentos desconhecidos dos europeus. A farinha de mandioca e de tapioca Saint-Hilaire considerou demasiado conhecidas que justificassem se alongar em descrições e pormenores³⁴³. Por contraposição, podemos destacar a consciência do naturalista em fornecer maiores detalhes dos alimentos desconhecidos, experimentados ao longo da viagem. Entre esses alimentos, o mate experimentado na província de Santa Catarina, parece ter chamado especial atenção do naturalista, que descreveu os hábitos em torno do seu consumo em mais de uma ocasião, conforme já procuramos salientar. Interessante notar, é que tal gênero alimentício seria também aquele ao qual o naturalista teria tido a ocasião de relatar seu paladar e odor de formas mais detalhadas.

Ao que parece, todavia, a naturalista esteve sempre mais próximo de considerar o paladar e o olfato como sentidos mais subjetivos que objetivos, tendo em vista as poucas vezes que fez uso deles para compor sua descrição pormenorizada de um alimento experimentado. Nesse sentido, são dignas de notas duas ocasiões: a primeira quando o viajante afirmou que a primeira vez que provou o mate não o achou agradável. Na sequência escreveu: “a bebida acabou por me parecer deliciosa [...] seja por que a erva [...] não fosse de boa qualidade, seja porque eu tivesse necessidade de ao **uso da mesma me acostumar**”³⁴⁴. Destacamos aqui a consciência, por parte do autor, de seu paladar ao mesmo tempo como algo subjetivo ao mesmo tempo que amoldável pelo costume, ou seja, pela cultura. Mas a passagem que mais nos chamou a atenção devemos aos bichos da taquara, alimento que o naturalista considerou exótico, mas “a despeito da repugnância que

³⁴³ SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. p. 277.

³⁴⁴ Ibidem, p. 89.

me causava essa iguaria, quis prová-la e achei-lhe um sabor delicadíssimo que me lembrou o creme”³⁴⁵.

Em Debret, as descrições de suas impressões sensíveis são muito mais frequentes e precisas, como procuramos no tópico anterior. A respeito das impressões do palato. Mesmo que em diversas ocasiões as descrevesse como sensações privadas, o artista procurou criar “imagens” gustativas dos gêneros alimentares não usuais ou totalmente desconhecidos na França. As frutas foram, sem dúvida, as mais detalhadas. Do maracujá pequeno escreveu que se usava para doces cristalizados e por isso tinham: “um gosto ligeiramente resinoso”³⁴⁶. Já o coco guriri cuja a amêndoa tinha um “gosto de creme de leite ligeiramente acidulado”³⁴⁷. Do araçá do campo observou que este agravava “particularmente aos franceses, que o comem com vinho e açúcar, pela **semelhança de gosto** com groselha branca e **de aroma** com morango”³⁴⁸. Da goiaba salientou também o gosto e o odor apontando que “o brasileiro come a polpa bastante forte e ácida desse fruto que tem gosto de morango e cheiro bastante forte de urina de gato”³⁴⁹.

Os poucos exemplos citados acima, acreditamos que são suficientes para percebemos o lugar ocupado pelo paladar e pelo olfato nas duas narrativas de viagem. Podemos considerar que em Debret as referências a esses sentidos, através dos adjetivos que lhes são próprios como aroma, cheiro, sabor, textura, gosto, etc., foram mais frequentes. Ainda assim, descrever os mais “subjetivos dos sentidos” não parece constituir

³⁴⁵ Ibidem, p. 54.

³⁴⁶ [...] d'un goût légèrement résineux” DEBRET, Jean Baptiste. op. cit. v. 3. p. 170.

³⁴⁷ [...] le goût de crème de lait légèrement acidulée. Ibidem, p. 170.

³⁴⁸ “[...] plaît généralement aux Français qui le mangent arrosé de vin sucré, et y retrouvent ainsi le goût de la groseille à maquereau , et un léger arôme de la fraise. Ibidem, p. 172.

³⁴⁹ [...] le brésilien mange crue la chair assez acide de ce fruit, qui a le goût de fraise, et en même temps l'odeur Irès-forte d'urine de chat”. Ibidem, p. 173.

o cerne da descrição da alimentação das regiões visitadas³⁵⁰. Se sobrepôs a tal tarefa as preocupações com o abastecimento e o desenvolvimento econômico advindo da agricultura, no caso de Saint-Hilaire, e a descrição dos grupos sociais e culturais, no caso de Debret.

A culinária local se consolidou como uma alimentação cotidiana, a qual ambos atribuíram pouco requinte, e na qual procuraram observar costumes e traços reconhecíveis de sua própria origem: a cultura culinária e gastronômica francesa. A descrição da alimentação nos relatos de viagem configuram como uma cultura que olha para o interior de outra: por vezes para encontrar estranhamento, por vezes, para descansar nas semelhanças.

³⁵⁰ KANT, Immanuel. **Antropologia de um ponto de vista pragmático**. Trad. Clélia Aparecida Martins. São Paulo: Iluminuras, 2006, p. 56.

3.3 Um Brasil entre o regional e o geral: impressões singulares dos costumes alimentares

As narrativas de viagem prezavam o caráter único da experiência do viajante. Ainda que o vivido devesse se submeter aos parâmetros rígidos de um cientificismo iluminista, a viagem era única e individual e, portanto, diretamente relacionada àquele que viaja, a sua formação e trajetória. Como procuramos salientar até aqui, relação tão intrínseca ao gênero de narrativa configurou formas de descrição da alimentação e da culinária habitual das regiões do Brasil visitadas. Tais descrições eram pautadas, simultaneamente, por um lado, pelos parâmetros do gênero narrativo e da formação do viajante e por outro, pela sua própria cultura que criava modelos à expectativa do que seria consumido e à avaliação gustativa da alimentação vivenciada. Em consequência, como destacamos, a presença da alimentação nas narrativas de viagem analisadas correspondeu, igualmente, aos modos de ver e pensar o que era alimentação e a culinária.

Apesar do aspecto particular, individual, envolvidos na construção narrativa dos relatos, foram eles, também, responsáveis pela construção de uma imagem da alimentação e culinária da América portuguesa. Até aqui, procuramos evidenciar como a alimentação e a culinária nos relatos de Auguste de Saint-Hilaire e Jean-Baptiste Debret mantinham estreita relação com a cultura francesa das primeiras décadas do século XIX, reforçando o apontamento de Antônio Candido, segundo o qual os relatos dos viajantes apesar de descreverem “terras distantes” desvelam aspectos importantes da cultura européia³⁵¹.

Procuraremos destacar, a seguir, como a abordagem dos alimentos e da culinária locais descritos foram compondo, para além da comparação com o universo alimentar francês, uma imagem heterogênea e regionalizada da alimentação e dos hábitos culturais a ela interligados no Brasil do início do século XIX. Tais descrições, foram

³⁵¹ CANDIDO, Antônio. Prefácio. In: LEITE, Ilka Boaventura. **Antropologia de viagem**. Belo Horizonte: UFMG, 1996. p.1.

responsáveis pela formação de uma imagem da alimentação no Brasil, na qual se destacaram os alimentos habituais e recorrentes no cardápio do brasileiro, o consumo regionalizado de certos produtos e costumes culinários que nos uniam ou nos dividiam enquanto identidade nacional emergente.

Cabe ressaltar a importância, para nós, de distinguirmos alimentação e culinária, pois consideramos para a primeira aspectos específicos do consumo de certos produtos como parte da distinção cultural, e por outro lado, a culinária como formas de preparo, pratos, combinações peculiares. Assim, continuamos seguindo as definições de alimentação e culinária comuns ao século XIX. Evidentemente, assumimos essa posição em detrimento do uso mais recente, para o qual a alimentação se configurou como um grande área de conhecimento a qual engloba desde os aspectos nutritivos aos aspectos culturais envolvidos no ato de comer.

Nos relatos de ambos os viajantes alguns alimentos tiveram uma descrição mais destacada. Para tais produtos ou pratos os dois viajantes franceses se dedicaram a mencionar mais detalhes acerca das suas qualidades, modos de preparo, hábitos de consumo, e quando necessário ou pertinente, até mesmo outras peculiaridades. Pretendemos aponta-los a seguir, os agrupando por categorias.

No que se refere a carne Saint-Hilaire não deixou de salientar o amplo consumo de carne na região sul do Brasil. Foi com certeza fato que chamou muito sua atenção durante sua estadia na região, pois destacou diversas vezes a quantidade do consumo, apontando, ao mesmo tempo, a presença ínfima de legumes na alimentação. O naturalista descreveu como fato recorrente a presença da carne em todas as refeições servida, muitas vezes, sem nenhum outro acompanhamento. Segundo ele as refeições que lhe foram servidas eram “cardápios compostos unicamente de carne, de galinha, de vaca sob diversos feitios, assada, cozida, guisada. Em parte nenhuma nos serviram hortaliças”³⁵². Em outra

³⁵² “[...] des menus composés exclusivement de viande, de poule, de vache sous différents modes de prépare, rôtis, bouillis et cuits. En nulle part nous ont servi des légumes” Cf: SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. parte 5 tomo 1. p. 150. [tradução nossa]

estância seu anfitrião nomeado por Silvério lhe serviu ao almoço a mesma refeição do dia anterior: “inteiramente composta de carne”³⁵³. Fato que o levou a apontar a seguir: “Nesta região não se come outra coisa. Carne cozida, carne assada, carne picada ou cortada em pedaços, sempre carne, e quase sempre de vaca ou de boi”³⁵⁴. Ou ainda, em outra passagem, afirmou que “ao entrar nesta Capitania verifiquei logo os hábitos carnívoros de seus habitantes”, informação que o autor complementa com a observação de que em toda parte via ossos de bois espalhados por todos os cantos nas fazendas pelas quais passou³⁵⁵. Em alguns momentos dedicou algumas linhas a avaliar a qualidade da carne, dita succulenta mas muito dura, aspecto justificado pelo viajante pelo pequeno intervalo entre o abate do animal e o consumo da mesma³⁵⁶. Ou a observar que certos animais de criação não eram utilizados para o consumo da carne, como o caso dos carneiros criados nas fazendas da região de Campo Gerais, onde não era costume na região abate-los para o consumo³⁵⁷.

Interessante notar, que ao contrário de Debret, o naturalista pouco comentou sobre a carne seca e o consumo de aves, especialmente as galinhas. Sua narrativa concentrou-se nos “hábitos carnívoros” da província do Rio Grande do Sul, e no modo de vida preguiçoso, como ele caracteriza, da região de Santa Catarina³⁵⁸. A preguiça fazia com que a alimentação da sua população se resumisse ao consumo de peixes, mariscos e farinha de mandioca. Segundo afirmou os habitantes da região eram: “preguiçosos, muito pobres e vivem quase unicamente de peixe seco e farinha de mandioca” e, em seguida, salientou que

³⁵³ “[...] entièrement composé de viande” Ibidem, p. 152. [tradução nossa]

³⁵⁴ “[...] Dans cette région ne se mange pas d’autre chose. De la viande bouilli, de la viande rôti, de la viande hachée, toujours de la viande, et presque toujours de vache ou de bœuf”. Ibidem, p. 156. [tradução nossa]

³⁵⁵ “[...] Dès l’entrée dans ce pays, j’ai vérifié les habitudes carnivores de ses habitants”. Ibidem, p. 153. [tradução nossa]

³⁵⁶ Ibidem, p.168.

³⁵⁷ Ibidem, parte 4, tomo 2. p. 17.

³⁵⁸ Ibidem, p. 210.

“muitas pessoas tem pele extremamente amarela”³⁵⁹. Para o naturalista, tais hábitos, sem dúvida, eram os responsáveis pelo pouco vigor, pela palidez e pela feição doentia dos seus habitantes³⁶⁰. Conforme escreveu: “mas os alimentos pouco substanciais dos quais fazem uso habitual são provavelmente uma das causas principais”³⁶¹. O ócio ou a indolência, termos usados por Saint-Hilaire para caracterizar os moradores da região, características as quais os impediam de criar porcos ou de cultivarem à terra³⁶².

Debret, por sua vez, salientou a importância do consumo da carne de galinha, através da receita da canja. Segundo o autor, o prato de origem portuguesa era muito difundido entre os brasileiros, chegando a afirmar que no Rio de Janeiro era possível “observar a presença diária desse alimento na mesa do homem abastado e mais estritamente ainda no quarto do doente, como regime substancial, ligeiramente refrescante, tanto mais amiúde indicado pelo médico [...]”³⁶³. Sobre a carne seca, o pintor escreveu que esta era “um alimento de primeira necessidade no Brasil”³⁶⁴. Ainda acerca do consumo de carne, Debret salientou a presença de pratos nos quais se combinavam diferentes tipos de carne, um deles nomeado apenas de cozido, “ou melhor [escreveu Debret], um monte de diversas

³⁵⁹ “[...] paresseux, très pauvres et vivent presque uniquement de poisson sec et farine de manioc [...] beaucoup de gens qui ont le teint extrêmement jaune;” Ibidem, p. 210-211. [tradução nossa]

³⁶⁰ Ibidem, p. 211.

³⁶¹ “[...] mais les aliments peu substantiel dont ils font habituellement usage en sont probablement une des causes principales.” Ibidem, p. 211. [tradução nossa]

³⁶² Ibidem, p. 281.

³⁶³ “[...] que l’on voit effectivement cet aliment figurer tous les jour sur la table de l’homme aisé, comme complément à son repas; mais plus strietement encore dans la chambre du malade, comme régime substantiel et légèrement rafraîchissant, indiqué ddautactntplus spécialement par le médecin [...]” Ibidem, p. 58. [tradução nossa]

³⁶⁴ “[...] est un aliment de première nécessité au Brésil.” Ibidem, p.121. [tradução nossa]

espécies de carnes e legumes de gostos muito variados embora cozidos juntos³⁶⁵”. O outro prato de mesmo gênero era o angu que se compunha “no seu mais alto grau de requinte, de diversos pedaços de carne, coração, fígado, bofe, língua, amígdalas e outras partes da cabeça à exceção do miolo³⁶⁶”. Ainda sobre o angu, o artista não deixou de ressaltar que “a iguaria, aliás suculenta e gostosa” figurava com frequência na mesa da classe abastada “que com ela se regalam, embora entre chacotas destinadas a salvar as aparências e o amor próprio³⁶⁷”. Através da observação acurada do viajante nos é possível inferir o status pouco privilegiado do prato, cujo consumo era também comum à classe mais rica, a qual, todavia, não se orgulhava de fazer seu uso.

Sobre as carnes exóticas ambos referiram a carne de tatu e de lagarto. A primeira caracterizada igualmente como desagradável. Debret salienta que o paladar era desagradável ao europeu, devido ao seu gosto muito forte e o odor, que segundo descreveu, lembrava a urina de gato, cuja “a prodigalidade do tempero não consegue absorver³⁶⁸”. Sua descrição não relata uma experiência pessoal de paladar, apenas descreve o resultado da caça de um grupo de negros cuja chegada a cidade foi por ele observado. Saint-Hilaire, todavia, relatou sua própria experiência gustativa a quando de sua estadia na região do Espírito Santo. A carne de tatu segundo escreveu, “foi-nos impossível suportar [...], por causa do cheiro almiscarado extremamente forte que a impregnava³⁶⁹”. Além do tatu o

³⁶⁵ “[...] ou plutôt un morceau de diverses espèces de viande et de légumes singulièrement variés de gout, quoique cuits ensemble [...]” Ibidem, p.39. [tradução nossa]

³⁶⁶ “[...] dans son plus haut degré de raffinement, de différents débris du boeuf, tels que coeur, foie, mou, langue, amygdales, et de quelques autres parties charnue de la tête, la cervelle exceptée [...]” Ibidem, p.110. [tradução nossa]

³⁶⁷ “[...] d’ailleurs assez succulent et de bon goût [...] et dont elles se régalaient, a titre de plaisanterie pour sauver leur amour-propre compromis [...]” Ibidem, p.110. [tradução nossa]

³⁶⁸ “[...] que ne peut absorber la force des assaisonnements qu’on lui prodigue à outrance.” Ibidem, p. 68. [tradução nossa]

³⁶⁹ “[...] Il nous a été impossible de supporter [...], à cause de l’odeur musquée extrêmement forte qui l’imprégnait”. SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. parte 1 tomo 1 p. 136. [tradução nossa]

naturalista relatou ter provado a carne de macaco e de cutia, das quais salientou o sabor agradável, sendo a última por ele comparada à carne de coelho³⁷⁰.

Para além da carne, é importante destacar a presença de certos cereais e leguminosas nas narrativas dos dois viajantes. O feijão figurou ao lado da farinha de mandioca e de milho como um alimento recorrente à mesa dos brasileiros. Este últimos descritos apenas algumas vezes e sem muitos detalhes pelo naturalista que os considerava demasiadamente conhecidos para se alongar em descrições. O feijão, Saint-Hilaire, achou necessário apontar em algumas ocasiões sua presença à mesa ou nos campos de cultivo. Nos arredores de Curitiba, por exemplo, salientou que a leguminosa era cultivada “mais universalmente ainda [...] porque não encontra o que possa substituir em parte alguma”³⁷¹. Debret, por sua vez, descreveu sua presença, sobretudo, na mesa dos menos abastados e na alimentação dos mineiros e escravos³⁷². A farinha de milho e de mandioca considerou igualmente importante apontar sua presença quase que constante à mesa, informando até mesmo detalhes acerca da sua fabricação³⁷³.

A gordura usada no preparo das refeições foi uma preocupação frequente no relato de Saint-Hilaire, que se queixou em diversas ocasiões da dificuldade de conseguir toucinho “única substância que, no Brasil, substitui a manteiga ou o azeite³⁷⁴”. O artista viajante salientou, a esse respeito, apenas o uso habitual do azeite português, o qual caracterizou como possuindo “o mesmo gosto detestável” que as azeitonas escuras e

³⁷⁰ Ibidem, p. 175.

³⁷¹ [...] plus universellement encore [...] parce que il n'en est pas possible trouver ce qui puisse la remplacer nulle part.” SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. parte 4 tomo 2 p. 56. [tradução nossa]

³⁷² Ver: DEBRET, Jean-Baptiste. op. cit. v. 2 p. 69. E ver também: Ibidem, p. 84.

³⁷³ DEBRET, Jean-Baptiste. op. cit. v. 2 p. 78.

³⁷⁴ “Je demandai, inutilement; dans toutes les *vendas*, du lard, seule substance qui, au Brésil, remplace le beurre ou l'huile.” SAINT-HILAIRE, Auguste. op. cit. parte 4 tomo 1. p. 318 [tradução nossa]

rançosas oriundas do mesmo país³⁷⁵. Debret considerou importante mencionar também em sua narrativa, ao se referir aos frutos nativos, a presença do azeite de dendê “cujo sabor lembra o da manteiga fresca [relatou ele], que aliás substitui nos cozidos”³⁷⁶. Descrição a qual complementou com a seguinte informação: “o azeite de coco dendê, engarrafado para uso doméstico, constitui um ramo da indústria da Bahia onde essa espécie de palmeira é muito comum”³⁷⁷.

A narrativa de Debret foi mais atenta ao consumo de açúcar, caracterizado sempre como exagerado pelo viajante. Em várias descrições salientou o abuso do uso da especiaria, por vezes, apenas para salientar que o excessivo consumo aumentava a sede ou fatigava o paladar³⁷⁸. As compotas de frutas e as bebidas refrescantes foram, por ele, descritas como muito adoçadas. Além do excesso de açúcar, o viajante salientou também o uso exagerado de pimentas quando afirmou que os brasileiros “acrescentam **sem escrúpulos** ao assado o molho”³⁷⁹. O referido molho foi em seguida esmiuçado: tratava-se de uma “preparação feita fria com malagueta esmagada simplesmente no vinagre” e acrescido da informação de que o prato resultante era “permanente e de rigor para o brasileiro de todas as classes”³⁸⁰. O uso inescrupuloso das especiarias não se resumia ao açúcar e pimentas, segundo Debret, os demais condimentos como a canela eram usados de forma exagerada, a título de exemplo descreveu um doce de arroz, o qual era servido

³⁷⁵ “[...] de même que l’huile de son assaisonnement, qui porte ce détestable goût.” DEBRET, Jean-Baptiste. op. cit. v. 2 p. 40. [tradução nossa]

³⁷⁶ “[...] et dont la saveur rappelle celle du beurre frais, qu’il remplace, coupé par morceaux dans le ragoûts.” Ibidem, v. 3 p. 170. [tradução nossa]

³⁷⁷ “L’huile de coco d’endê [sic], mise en bouteille pour l’usage de la cuisine, fait une branche d’industrie à Bahia, où cette espèce de palmier est très-commune.” Ibidem, p. 170. [tradução nossa].

³⁷⁸ Ver: DEBRET, Jean-Baptiste. op. cit. v. 2 p.40.

³⁷⁹ “[...] y ajoutent, sans scrupule, la sauce piquante (*o molho*)” Ibidem, p. 40. [tradução nossa].

³⁸⁰ “[...] préparation faite à froid avec du petit piment (*malagueta*) écrasé simplement dans le vinaigre [...] plat permanent et de rigueur pour l’ancien brésilien de toutes les classes.” Ibidem, p.40. [tradução nossa].

“excessivamente salpicado de canela”³⁸¹. Os condimentos receberam quase nenhuma atenção por parte de Saint-Hilaire. Assim como as bebidas e refrescos, pois sua narrativa se centrou muito na presença e paladar do vinho consumido nas regiões por onde passou e no consumo do mate, hábito que ele revelou particular interesse.

Com base nesses exemplos nos é possível perceber a formação de uma certa cartografia da alimentação no Brasil. Algumas das características descritas são ainda elementos reconhecíveis até nossos dias, como a presença do feijão como um alimento recorrente e o maior consumo de carne de origem bovina na região do Rio Grande do Sul. Interessante notar também que apesar do constante calor na cidade do Rio de Janeiro os refrescos consumidos se modificaram e o *aluá*, do qual Debret testemunhou seu uso abundante desapareceu por completo, se tornando um produto totalmente estranho a nossos contemporâneos. O mesmo podemos dizer das carnes de caça, a época apenas exóticas ao cidadão europeu, mas comum aos brasileiros.

Se por um lado as narrativas de viagem compuseram uma imagem da França e sua alimentação no início do século elas também foram eficazes para formar um quadro geral e ao mesmo tempo particular dos costumes alimentares da América portuguesa. Simultaneamente, apontaram nossa distancia da alimentação e culinária francesas — das quais nos distanciávamos sempre que faltava pão ou o vinho era de má qualidade — como nos aproximaram daquilo que nos caracterizaria, como o consumo do feijão, da farinha de mandioca, das frutas tropicais, as quais eram transformadas em compostas açucaradas. Ou ainda, da mistura de culturas conformando uma ideia de alimentação forjada por elementos portugueses, indígenas e africanos³⁸². Mesmo que tal mistura não tenha sido nem pacífica nem harmoniosa, como a tese de Gilberto Freire possa ter feito parecer, segundo pertinente

³⁸¹ “[...] excessivement saupoudré de cannelle.” Ibidem, p.40. [tradução nossa]

³⁸² ASFORA, Wanessa; ALGRANTI, Leila Mezan; “Luis da Câmara Cascudo e a Ementa Portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha” In: Soares, Carmen e Macedo, Irene Coutinho (coords.) Ensaios sobre Patrimônio Alimentar Luso-Brasileiro, Capítulo, ed. 1, Imprensa da Universidade de Coimbra; Editora Annablume, Vol. 01, pp. 22, pp.253-274, 2014.

observação de Dória, ela é ainda engenhosa³⁸³. E a sua presença ecoa desde às narrativas de viagem, as quais foram responsáveis pelos vestígios das generalidades e das regionalidades inerentes a nosso imenso território alimentar.

³⁸³ DÓRIA, Carlos Alberto. op. cit. p. 21.

Considerações Finais

Procuramos perceber, ao longo deste trabalho, como a dinâmica particular da escrita característica das narrativas de viagem poderia afetar à descrição da alimentação e culinária do Brasil do século XIX. Os aspectos científicos, tão determinantes no século XVIII à fundamentação da credibilidade das narrativas, se fizeram marcadamente presentes tanto ao longo dos oito volumes que compõem *Voyage des l'intérieur du Brésil*, quanto dos três de *Voyage pittoresque e historique au Brésil*³⁸⁴. A partir do final do século XVIII, o aspecto científico se alterou, conforme salientou Carolina Depetris, em direção à incorporação do sensível, através do olhar subjetivo do viajante³⁸⁵. Ainda assim, “os mais subjetivos dos sentidos”, o paladar e o olfato, pouco parecem ter sido incorporados à descrição pitoresca³⁸⁶. O *olhar* parece ter concentrado, majoritariamente, as descrições peculiares e as impressões sensíveis vividas na viagem. Das impressões sensíveis do paladar e do olfato pouco se escreveu.

Observamos, em Saint-Hilaire, uma menor dedicação aos aspectos pitorescos e maior foco num rigor de um discurso de observação científica, destinada a ser também utilizado por outros pesquisadores. No caso de Debret, foi o pitoresco a escolha descritiva que orientou a narrativa e, provavelmente, aquela a qual o viajante mais identificou como adequada aos objetivos da sua obra, que era também ser uma espécie de “caderno pictórico”. Nesse sentido, devemos muitas das descrições dos produtos brasileiros, da culinária e dos costumes à mesa a esse conjunto de aquarelas, pois às imagens o artista

³⁸⁴ Ver: SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Voyage dans l'intérieur du Brésil**. Paris: Grimbert et Dorez, 1830. 8 v. Disponível em: <[http://gallica.bnf.fr/Search?adva=1&adv=1&tri;=&t_relation="cb31281652n"&lang=pt](http://gallica.bnf.fr/Search?adva=1&adv=1&tri;=&t_relation=)>. Acesso em: 13 set. 2014. E ver: DEBRET, Jean-Baptiste. **Voyage pittoresque et historique au Brésil ou Séjour d'un artiste français au Brésil, depuis 1816 jusqu'en 1831 inclusivement**. Paris: Firmin-Didot, 1839. 3 v.

³⁸⁵ DEPETRIS, Carolina. **La escritura de los viajes: del diario cartográfico a la literatura**. Mérida: Universidade Nacional Autónoma de México, 2007. p. 17.

³⁸⁶ KANT, Immanuel. **Antropologia de um ponto de vista pragmático**. Trad. Clélia Aparecida Martins. São Paulo: Iluminuras, 2006, p. 56. [grifos do autor].

julgo necessário acrescentar informações tanto acerca dos nomes dos elementos representados, quanto suas características de paladar e uso.

Constatamos, com base em tais observações, que a forma narrativa, com seus paradigmas próprios, bem como a trajetória particular de cada viajante influenciaram o modo como a alimentação apareceu descrita. Os aspectos utilitaristas e filantrópicos da tradição científica a qual Saint-Hilaire se ligava, concentraram sua observação da alimentação no plano da produção de alimentos e nas possibilidades de inovações de cultivo. Para Debret, o ponto de vista do pintor de história criou uma narrativa atenta as “origens” históricas do território visitado e na acuidade da descrição dos costumes de alimentação de cada grupo étnico ou social. Com isso, acreditamos reforçar a ideia apresentada por Lorelai Kury de que os viajantes devem ser considerados segundo suas trajetórias, e não apenas de forma genérica³⁸⁷.

Apesar de partilharem a nacionalidade, Saint-Hilaire e Debret não configuram um mesmo olhar estrangeiro, mesmo que em alguns momentos suas narrativas tenham coincidido em certos apontamentos. Como procuramos salientar os aspectos científicos, em cada um, se configurou segundo parâmetros diferenciados; para um calcado na norma das *Instruções* e na classificação botânica, para outro na descrição histórica e pitoresca. Ao mesmo tempo, podemos destacar as aproximações que também se manifestaram na descrição da alimentação, sobretudo, da culinária. A descrição dos hábitos da cozinha praticada no Brasil do século XIX, resultou na conseqüente comparação aos seus próprios costumes. Assim, ainda que por meios distintos, ambos viajantes descreveram o pão, o vinho e os alimentos comuns da mesa brasileira os comparando com aqueles de sua terra natal.

³⁸⁷ KURY. Lorelai. **Auguste de Saint-Hilaire, viajante exemplar**. Intellêctus (UERJ) Rio de Janeiro, v. Ano 2, n. 3, p.1-11, 2003. p. 1.

Por fim, cabe ainda dizer que o *espaço* da cozinha, tal como o descreveu Priscilla Ferguson, se configurou dentro da narrativa de Saint-Hilaire e Debret³⁸⁸. A maior ou a menor presença do paladar e do olfato como sentidos a serem registrados e o conceito de ciência como elemento agregador da proposta narrativa foram responsáveis pelo *espaço* da alimentação na obra dos dois viajantes franceses. Tanto os sentidos quanto a ciência se configuraram como parâmetros reflexivos e descritivos, enquanto tais conformaram as formas de pensar a alimentação, entendida aqui como qualquer elemento pertinente ao ato de comer. Através dessa particularidade foi possível compreender o entendimento, nos autores estudados, da alimentação, principalmente, como ato de nutrição, e da gastronomia, tal como definida por Brillat-Savarin, como a totalidade do atos e das práticas envolvidas ao ato de comer. Mesmo que Saint-Hilaire não tenha utilizado o termo gastronomia, ou nenhuma variação de mesma raiz etimológica, sua narrativa se ocupa de modos distintos das preocupações com a alimentação (normalmente associada as questões referentes a agricultura) e as demais esferas do comer, como hábitos a mesa, modos de preparo, etc. Já Debret, preferiu, quase sempre, descrever os aspectos amplos dos atos de comer, mas restringiu o termo gastronomia para os costumes culturais das classes abastadas que procuravam aproximação aos costumes europeus.

Assim, cabe realçar a guisa de conclusão que as narrativas de viagem são permeadas de conceitos e forma de pensar social e culturalmente constituídas. Estudar a alimentação no Brasil do século XIX segundo tais fontes, significa um duplo movimento: refletir tanto acerca das formas do pensar sobre a alimentação e a culinária local, quanto acerca do pensamento e cultura daqueles que as descreveram.

³⁸⁸ FERGUSON, Priscilla Parkhurst. **Accounting for taste: the triumph of French cuisine**. Chicago: The University Of Chicago Press, 2004. 258 p.

Fontes e bibliografia

Literatura de Viagem

BARROW, John. **Voyage en Conchichine par les îles de Madère, de Ténériffe et du Cap Verd, le Brésil et l'Île de Java.** Trad. Malte-Brun. Paris: F Buisson Libraire, 1807. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1048048.r=Barrow%2C+John.langPT>> Acesso em: 11 ago 2014.

BERNARD, Pierre *et al.* **Le Jardin des plantes : description complète, historique et pittoresque du Museum d'histoire naturelle, de la ménagerie, des serres, des galeries de minéralogie et d'anatomie et de la vallée suisse.** Paris: L. Curmer, 1842. 2 vol. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6513869c.r=.langPT>> Acesso em: 15 set 2014.

CHAMPAGNAC, Jean Baptiste; OLIVIER Joseph. Le Bresil. In: _____ **Voyage autour du monde:** contenant la description géographique et pittoresque des divers pays. Paris: Morizot Libraire-Editeur, 1858. p. 517-537. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k65265595.r=.langPT>> Acesso em 13 ago. 2014.

D'ORBIGNY, Alcide. **Voyage dans l'Amérique méridionale: le Brésil, la République Orientale de l'Uruguay, la République Argentine, la Patagonie, la République du Chili, la République de Bolivia, la République du Pérou.** Paris: P. Bertrand, 1847.

D'ORBIGNY, Alcide (dir.). **Voyage pittoresque dans les deux Amériques: résumé général de tous les voyages.** Paris: L. Tenré Libraire-Éditeur, 1836. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86267486/f1.image.r=.langPT>> Acesso em: 11 ago 2014.

DEBRET, Jean-Baptiste. **Voyage pittoresque et historique au Brésil ou Séjour d'un artiste français au Brésil, depuis 1816 jusqu'en 1831 inclusivement.** Paris: Firmin-Didot, 1839. 3 vol.

DENIS, Ferdinand Jean. **Histoire et description du Brésil.** Paris: F. Didot frères, 1839.

DENIS, Ferdinand Jean & TAUNAY, Hippolyte. **Le Brésil, ou Histoire, moeurs, usages et costumes des habitants de ce royaume.** Paris: Nepveu, 1822. 6 vol.

FLORANCE, Hercule. **À la decouverte de l'Amazonie: les carnets du naturaliste Hercule Florance.** Paris: Gallimard, 1992. (Découvertes Gallimard Album).

_____. **Viagem fluvial do Tietê ao Amazonas: 1825 a 1829.** Trad. Visconde de Taunay. São Paulo: Cultrix, 1977.

HUMBOLDT, Alexander von. Rapport fait à l'Académie des Sciences dans sa séance du 19 septembre 1825 par M. A de Humboldt. In: **Annales de la Société Royale des Sciences, belles-lettres et arts D'Orléans.** Orléans: Imprimerie de M^{me} V^e Huet-Perdoux, 1824. p.p 251-254. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6489935g.image.langPT.r=Annales%20de%20la%20Société%20Royale%20des%20Sciences,%20belles-lettres%20et%20arts%20D'Orléans>> Acesso em: 11 ago 2014.

KOSTER, Henry. **Viagens ao Nordeste do Brasil.** Trad. Luís da Câmara Cascudo. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1942. p. 17. Disponível em: <<http://www.brasiliana.com.br/obras/viagens-ao-nordeste-do-brasil>> Acesso em: 11 ago 2014.

LINDLEY, Thomas. **Voyage au Brésil.** Trad. François Soulés. Paris: Leopold-Collin Libraire, 1806. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k57025928.r=Lindley%2C+Thomas.langPT>> Acesso em: 11 ago. 2014.

MATHISON, Gilbert Farquhar. **Narrative of a visit to Brazil, Chile, Peru and the Sandwich Islands during the years 1821 and 1822 with miscellaneous remarks on the past and present state, and Political prospects of those countries.** Londres: Charles Knight Editor, 1825. p. 7. Disponível em: <<http://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=mdp.39015027967036;view=1up;seq=2>> Acesso em: 11 ago. 2014.

MAXIMILIEN, S.A.S. **Voyage au Brésil.** Trad. J. B. B. Eyriès. Paris: Arthus Bertrand Libraire, 1821. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k56063789.r=voyage+au+brésil.langPT>> Acesso em: 11 ago. 2014.

PRÉVOST D'EXILES, Antoine-François. **Histoire Générale des Voyages.** La Haye: Pierre de Hondt Éditeur, 1747. 38 v. Disponível em: <<http://www.e-rara.ch/zut/wihibe/content/titleinfo/3655535>> Acesso em: 11 ago. 2014.

SAINT-HILAIRE, Auguste. **Leçons de botanique comprenant principalement la morphologie végétale.**, Paris: P.-J. Loss, 1840.

_____. **Plantes usuelles des Brasiiliens.** Paris: Grimbert Libraire, 1828.

_____. **Voyage dans l'intérieur du Brésil.** Paris: Grimbert et Dorez Libraires, 1830. 3vol.

_____. **Segunda viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e a São Paulo.** São Paulo / Belo Horizonte: Edusp / Itatiaia Editora, 1974.

_____. **Viagem a província de Santa Catarina.** São Paulo. Companhia Editorial Nacional, 1936.

_____. **Viagem ao Rio Grande do Sul.** São Paulo / Belo Horizonte: Edusp / Itatiaia Editora, 1974.

_____. **Viagem a província de Goiás.** São Paulo / Belo Horizonte: Edusp / Itatiaia Editora, 1975.

_____. **Viagem a província de São Paulo.** São Paulo: Edusp / Martins Editora, 1972.

_____. **Viagem ao Espírito Santo e Rio Doce.** São Paulo / Belo Horizonte: Edusp / Itatiaia Editora, 1974.

_____. **Viagem as nascentes do Rio São Francisco.** São Paulo / Belo Horizonte: Edusp / Itatiaia Editora, 1975.

_____. **Viagem no interior do Brasil.** Curitiba: s. ed., 1931.

_____. **Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil.** São Paulo / Belo Horizonte: Edusp / Itatiaia Editora, 1974.

TOLLENARE, Louis François de. **Notas dominicais tomadas durante uma viagem em Portugal e no Brasil em 1816, 1817 e 1818.** Salvador: Livraria Progresso Editora, 1956.

Instruções de viagem

BREVES instruções aos correspondentes da Academia de Ciência de Lisboa sobre as remessas dos produtos e notícias pertencentes à História da Natureza para formar um Museo Nacional. Lisboa: Régia Oficina Tipográfica, 1781. Disponível em: <<http://purl.pt/720>> Acesso em: 11 ago. 2014.

TURGOT, Etienne François. **Mémoire instructif sur la manière de rassembler, de préparer, de conserver et d'envoyer les diverses curiosités d'Histoire Naturelle.** Lyon: Jean Marie Bruyset Libraire, 1758.

Trabalhos filosóficos e científicos

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié**

aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes. Paris: A. Sautet et C^{ie} de Libraires, 1826. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8626673x.r=langPT>> Acesso em: 11 ago. 2014.

BRONGNIART, Alexandre; DUFRENOY; BEAUMONT, Elie de. Rapport sur un mémoire de M. Alcide D'Orbigny intitulé: Considerations générales sur la géologie de l'Amérique Merionale. In: **Extrait des comptes rendus des séances de l'Académie des Sciences.** Seances du 28 août 1843. Disponível em: <<http://www.e-rara.ch/zut/content/pageview/3287281>> Acesso em: 11 ago. 2014.

CAROLUS, Linnaeus. **Amoenitates academicae seu dissertationes variae physicae, medicae, botanicae antehac.** Erlangen. Seorsim Editae. 1788.

D'ALEMBERT, Jean le Rond. **Discours préliminaire de l'Encyclopédie.** Paris: Armand Colins et Cie Éditeurs, 1894. p. 51. [tradução e grifo nossos]. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k75526p.r=encyclopedie.langPT>> Acesso em: 11 ago. 2014.

JUSSIEU, Antoine-Laurent de. **Rapport sur le voyage de M. Auguste de Saint-Hilaire dans le Brésil et les missions du Paraguay.** Paris: J. Smith, 1823.

KANT, Immanuel. **Crítica da Faculdade do Juízo.** Trad. Valério Rohden e Antônio Marques, Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008.

KANT, Immanuel. **Antropologia de um ponto de vista pragmático.** Trad. Clélia Aparecida Martins. Sdesapaixonadosminuras, 2006.

LINNÉ, Charles. **Philosophie Botanique.** Trad. Fr. A. Quesné. Paris: Cailleau Libraire-Imprimeir, 1788.

MALTE-BRUN, Conrad. **Annales des voyages, de la Géographie et de l'Histoire.** Paris: F. Buisson Libraire, 1807. 24 v. As edições estão disponíveis em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb32694340k/date.r=Nouvelles+annales+des+voyages%2C+de+la+géographie.langPT>> Acesso em: 16 set 2014

MALTE-BRUN, Conrad. Description de la province de Rio-Janeiro. **Nouvelles Annales Des Voyages Des Sciences Géographiques,** Paris, v. 47, p.195-244, set. 1830. Trimestral. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k69812k.image.langPT.r=Nouvelles+annales+des+voyages,+de+la+géographie>>. Acesso em: 16 set. 2014.

Obras de referência

Académie Française. **Dictionnaire de l' Académie Française**. 5. ed. Paris: J.j Smits Et Cie. Imp-lib, 1798. 2 v. Disponível em: <<https://archive.org/stream/dictionnairedel02acad#page/n7/mode/2up>>. Acesso em: 29 set. 2014.

CARÊME, Marie-antoine. **L'art de la cuisine française au XIXe siècle: traité élémentaire et pratique**. Paris: L'auteur, 1833. 2 v. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k853460z/fl.image.r=.langPT>>. Acesso em: 09 ago. 2014.

DIDEROT, Denis. **Encyclopedie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers par une société de gens des lettres**. Geneve: Chez Pellet Imprimeur-Libraire, 1778. 38 v. p. 843. Disponível em: <http://www.e-rara.ch/gep_r/content/pageview/6597652> Acesso em: 11 ago. 2014.

FURETIÈRE, Antoine. **Dictionnaire Universel: contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts**. Haye / Rotterdam: Arnout e Reinier Leers, 1640. 3 v. Disponível em: <<http://books.google.fr/books?id=nCiGIkecOOgC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>>. Acesso em: 29 set. 2014.

GODEFROY, Frédéric. **Dictionnaire de l' ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècle**. Paris: Émile Bouillon Libraire-Éditeur, 1892. 10 v. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50640w.r=.langPT>>. Acesso em: 29 set. 2014.

Livros e capítulos de livro

ABDALA, Mônica. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro?** Uberlândia: Edufu, 1997.

ABREU, Capistrano de. Três séculos depois. *In: Capítulos de História Colonial*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira / MEC, 1976.

ALGRANTI, Leila Mezan. História e historiografia da alimentação no Brasil (séculos XIV-XIX) *In: CAMPOS, A. P.; SILVA, G. V.; NADER, M. B.; FRANCO, S.P.; FELDMAN, S. A. A cidade à prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos*. Vitória: GM Editora, 2010. p.131-154.

ARAÚJO, Socorro. **Tradição e cultura: cozinha quilombola do Paraná**. Curitiba: SEED-PR, 2008.

ARIÈS, Philippe & DUBY, Georges (dir). **Histoire de la vie privée. De la Renaissance aux Lumières.** Paris: Éditions du Seuil, 1986. vol 3. 267-309 p.

ARON, Jean-Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. *In:* LE GOFF, Jacques & NORA, Pierre (dir). **História novos objetos.** Trad. Terezinha Marinho. Rio de Janeiro: Francisco Alves Editora, 1995. 160-187 p.

BANDEIRA, Julio. **O Brasil na rota da navegação francesa.** Rio de Janeiro: Editora Reler, 2006. 127 p.

BANDEIRA, Júlio; XEXÉO, Pedro Martins Caldas; CONDURU, Roberto. **A missão francesa.** Rio de Janeiro: Sextante Artes, 2003. 204 p.

BERTHIAUME, Pierre. **L'aventure américaine au XVIIIe siècle. Du voyage à l'écriture.** Ottawa, Paris, Londres: Les Presses de l'Université d'Ottawa, 1990.

BESSIS, Sophie (Org.). **Mille et une bouches.** Paris: Autrement, 1995. 182 p.

BICALHO, Maria Fernanda. **A cidade e o Império.** O Rio de Janeiro no século XVIII. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

BOURDIEU, Pierre. A ilusão biográfica. *In:* AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes (Org.). **Usos e abusos da história oral.** Rio de Janeiro: Editora da FGV, 1996.

BRUEGEL, Martin & LAURIOUX, Bruno (dir). **Histoire et identités alimentaires en Europe.** Paris: Hachette Literatures, 2002. 278 p.

BUARQUE DE HOLANDA, Sergio. **Visão do paraíso.** Rio de Janeiro: Editora José Olimpyo, 1959.

BUARQUE DE HOLANDA, Sergio. **Caminhos e fronteiras.** São Paulo: Cia das Letras, 1994.

BUARQUE DE HOLANDA, Sergio (org.). História Geral da Civilização Brasileira. O Brasil Monárquico, v. 3, tomo II: O processo de emancipação. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1983.

CAMPORESI, Piero. **Hedonismo e exotismo: A arte de viver na época das luzes.** São Paulo. Editora UNESP, 1996.

CANDIDO, Antônio. Prefácio. *In:* LEITE, Ilka Boaventura. **Antropologia de viagem.** Belo Horizonte: UFMG, 1996.

CARELLI, Mario. **Cultures croisées. Histoire des échanges culturels entre la France et le Brésil de la Découverte aux Temps modernes.** Paris: Nathan, 1993. (Essais & Recherches).

CERTEAU, Michel de. **The practice of everyday life.** Berkeley/Los Angeles/Londres, University of California Press, 1984.

CHARTIER, Roger. **A história cultural.** Entre práticas e representações. Lisboa / Rio de Janeiro: Difel / Bertrand, 1990.

DEPETRIS, Carolina. **La escritura de los viajes: del diario cartográfico a la literatura.** Mérida: Universidad Nacional Autónoma de México, 2007. 104 p.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da Culinária Brasileira.** São Paulo: Publifolha, 2009.

DUCHET, Michèle. **Aspect de la littérature française de voyages au XVIIIe siècle.** Paris: Actes Sud, 1966.

FERGUSON, Priscilla Parkhurst. **Accounting for taste: the triumph of French cuisine.** Chicago: The University Of Chicago Press, 2004. 258 p.

FLANDRIN, Jean-Louis. La distinction par le goût. In: ARIÈS, Philippe & DUBY, Georges (dir). **Histoire de la vie privée. De la Renaissance aux Lumières.** Paris: Éditions du Seuil, 1986. vol 3. 267-309 p.

_____. “Internacionalismo, nacionalismo et régionalisme dans la cuisine des XIV et XV. Le témoignage des livres de cuisine”. In: _____. **Manger et boire au Moyen Âge.** Paris: Les Belles Lettres, 1984. v. 2. p. 75-91.

_____. MONTANARI, Massimo (dir). **Histoire de l'alimentation.** Paris: Fayard, 1996. 915 p.

_____. Le goût a son histoire. In: PIAULT, Fabrice (Org.). **Le mangeur: menus, maux et mots.** Paris: Autrement, 1993. p. 147-158. (Collection Mutations). Disponível em: <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/12-le_gout_a_son_histoire.pdf>. Acesso em: 28 set. 2014.

FISCHLER, Claude. **L'omnivore.** Paris: Éditions Odile Jacob, 1993.

FREEDMEN, Paul (org.). **A história do sabor.** São Paulo: Editora SENAC, 2009. 368 pp.

FREYRE, Gilberto. **Casa grande & Senzala.** 16ª Ed. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1973.

- FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. 216 p.
- FONSECA, Mariano José Pereira. **Máximas, pensamentos e reflexões**. p. 22. Disponível em: <<http://redememoria.bn.br/wp-content/uploads/2011/12/maximas-pensamentos-e-reflexoes.pdf>> Acesso em: 11 ago 2014.
- HACHE-BISSETE, F. e SAILLARD, D. **Gastronomia e identidade cultural francesa: discurso e representação. (século XIX-XXI)**. Paris: Edições Nouveau Monde, s/d.
- HAZARD, Paul. **O pensamento europeu no século XVIII**. Lisboa: Editorial Presença, 1983.
- KRISTEVA, Julia. **Étrangers à nous-mêmes**. Paris: Fayard, 1988.
- KOERNER, Lisbet. **Linnaeus: Nature and Nation**. Cambridge/Massachusetts/Londres: Harvard University Press, 2000.
- LAISSUS, Yves. **Les Naturalistes français en Amérique du Sud (XVIe – XIXe siècles)**. Paris: Comité des Travaux Historiques et Scientifiques (CTHS), 1995.
- LEITE, Ilka Boaventura. **Antropologia de viagem**. Belo Horizonte: UFMG, 1996.
- LICOPPE, Christian. **La formation de la pratique scientifique: le discours de l'expérience en France et Angleterre (1630-1820)**. Paris: Éditions de la Découverte, 1996.
- LINHARES, Maria Yedda e SILVA, Francisco Carlos Teixeira da. **História da agricultura brasileira, combates e controvérsias**. São Paulo: Brasiliense, 1981.
- LISBOA, Karen Macknow. “Olhares estrangeiros sobre o Brasil do século XIX.” IN: MOTA, Carlos Guilherme (org). **Viagem incompleta: a experiência brasileira (1500-2000)**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2000.
- MAUAD, Ana Maria. “Imagem e auto-imagem do segundo reinado”. IN: NOVAIS, Fernando A. (coord); ALENCASTRO, Luis Felipe de. (org). **História da vida privada no Brasil: Império**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. Vol. 2.
- MELLO, Maria Elizabeth Chaves de. Le regard français sur le Brésil aux XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles: récits de voyages. In: ALMEIDA, Cláudia, Silusionismo Cristina, PONTES, Geraldo (org.). **Relações literárias internacionais II – Intersecções e fricções entre fonias**. Niterói: EDUFF, 2008.
- MENEZES, Helena. **Pinhão indígena: a culinária do Paraná**. Curitiba: SENAC, 2009.
- MORAVIA, Sergio. **Pensiero degli (Idéologues): Scienza e filosofia in Francia (1780-1815)**. Florence. La Nouva Itália, 1974.

- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC, 2008.
- NEIVA, Saulo (dir). **La France et le Monde luso-brésilien: Échanges et représentations (XVIe-XVIIIe siècles)**. Clermont-Ferrand: Presses universitaires Blaise Pascal, 2005.
- NORA, Pierre & REVEL, Jacques (dir). **Les discours gastronomique français des origines à nos jours**. Paris: Éditions Gallimard / Julliard, 1998. (Collection Archives). 203 p.
- PESSOA, Fernando. **O livro do desassossego: composto por Bernardo Soares, ajudante de guarda-livro na cidade de Lisboa**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- POTELET, Jeanine. **Le Brésil vu par les voyageurs et les Marins français. 1816 -1840. témoignages et images**. Paris: Éditions l'Harmattan, 1993. 432 p.
- PRADO JUNIOR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo**. 12ª Ed. São Paulo: Brasiliense, 1972.
- REVEL, Jacques. **Jogo de escalas. A experiência da microanálise**. Rio de Janeiro: FGV, 1998.
- RIVAS, Pierre. **Diálogos interculturais**. São Paulo: Editora Hucitec, 2005.
- AGOSTINHO, Santo. Livro XI. _____. **Confissões**. Tradução de J. Oliveira Santos e Ambrósio de Pina. São Paulo: Nova Cultural, 1996. (Coleção Os pensadores).
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Juruá Editora, 2007.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz. **O sol do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008. 464 p.
- SELA, Eneida Maria Mercadante. **Modos de ser, modos de ver: viajantes europeus e escravos africanos no Rio de Janeiro (1808-1850)**. Campinas: Editora Unicamp, 2008.
- SIMÕES, Ana, CARNEIRO, Ana & DIOGO, Maria Paula. **Travels of Learning: A geography of Science in Europe**. Dordrecht/Boston/Londres: Kluwer Academic Publishers, 2003. 365p.
- SOBOUL, Albert (org). **Le siècle des Lumières**. Paris: Presses Universitaire de France, 1977. t 1. vol 1.
- STANZIANI, Alessandro. “Normes et produits: L'origine des appellations régionales des vins en France, 1905-1914”. In: MONTANARI, Massimo; PITTE, Jean-robert (Org.). **Les frontières alimentaires**. Paris: Cnrs Éditions, 2009. p. 157-187.

SUARÈS, André. **Voyage du Condottière**. Paris: Emile Paul Éditeur, 1954.

SÛSSEKIND, Flora. **O Brasil não é longe daqui: o narrador, a viagem**. São Paulo, Companhia das Letras, 1990.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **O sol do Brasil: Nicolas-Antoine Taunay e as desventuras dos artistas franceses na corte de d. João**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008. 412 p.

THOMPSON, Edward Palmer. **A Formação da Classe Operária Inglesa: a Árvore da Liberdade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

VENANCIO, Renato Pinto & CARNEIRO, Henrique. **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo / Belo Horizonte: Alameda / Editora Puc Minas, 2005.

VERRI, Gilda Maria Whitaker. **Viajantes franceses no Brasil: bibliografia**. Recife: Ed. Universitária UFPE, 1994. (Série Documentos).

WOLFZETTEL, Friedrich, **Le discours du voyageur : pour une histoire littéraire du récit de voyage en France, du Moyen Age au XVIIIe siècle**. Paris: PUF, 1996. 334 p.

Artigos em periódicos

ABRAHÃO, Cinthia Maria de Sena CHEMIN, Marcelo. Viagens: itinerários de sensibilidade e razão. **Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 2, n. 2, p. 110-127, outubro de 2009.

ALGRANTI, Leila Mezan; ASFORA, Wanessa. “Luis da Câmara Cascudo e a ementa portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira” In: SOARES, Carmem; MACEDO, Irene Coutinho de. **Ensaios sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014. p. 254. Disponível em: <https://digitalis.uc.pt/pt-pt/livro/luis_da_câmara_cascudo_e_ementa_portuguesa_contribuição_de_%C2%A0portugal_na_construção_do> Acesso em 12 de dezembro de 2014.

ALGRANTI, Leila Mezan. Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX) *In Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar – O açúcar e o cotidiano*. Funchal: Secretaria Regional do Turismo e Cultura / Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004.

ALGRANTI, Leila Mezan. **O Intercâmbio Alimentar e a transmissão de saberes entre o Velho e o Novo Mundo**. 2010. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

AMBRIZZI, Miguel Luiz. O olhar distante e o próximo - a produção dos artistas-viajantes. 19&20, Rio de Janeiro, v. VI, n. 1, jan./mar. 2011. Disponível em: <http://www.dezenovevinte.net/artistas/viajantes_mla2.htm> Acesso em: 13 ago. 2014.

AYMARD, Maurice. Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode. In: **Annales Économies Sciétés Civilisations**. março-junho, 1975.

BROC, Numa. Voyages et géographie au XVIIIe siècle In: **Revue d'histoire des sciences et de leurs applications**. 1969, Tome 22 n°2. pp. 137-154.

CARNEIRO, Henrique Soares. O múltiplo imaginário das viagens modernas: ciência, literatura e turismo. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 35, p. 227-247, 2001. Editora da UFPR.

CHARTIER, Roger. **A História hoje: dúvidas, desafios e propostas**. Estudos Históricos. Rio de Janeiro, n°. 13, v.7, p.97-113, 1994.

CHARTIER, Roger. “Escutar os Mortos com os Olhos”, **Revista Estudos Avançados/USP**, n° 69, 2010.

COSTA, Maria de Fátima. Alexandre Rodrigues Ferreira e a capitania de Mato Grosso: imagens do interior. **HISTÓRIA, CIÊNCIAS, SAÚDE**, v.8.(suplemento), 2001. p. 993-1014.

COURTOIS, Martine. Sans pain ni vin. In: BESSIS, Sophie (Org.). **Mille et une bouches**. Paris: Autrement, 1995. p. 94. Disponível em: <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/08_sans_pain_ni_vin.pdf>. Acesso em: 12 ago. 2014.

DOMINGUES, Ângela. O Brasil nos relatos de viajantes ingleses do século XVIII: produção de discurso sobre o Novo Mundo. In: **Revista Brasileira de História**. São Paulo, V.28 n° 55, 2008. pp. 133 - 152.

FERREIRA, A. B. **Ciência e colonização. Viagem filosófica**. Tempo, Rio de Janeiro, v. 3, n. 6, p. 157-182, dez. 1998.

FRANÇA, Jean Marcel Carvalho. Imagens do Brasil nas relações de viagem do século XVII e XVIII. In: **Revista Brasileira de Educação**. Set, 2000, n° 15, 7-15 p.

GOHARD-RADENKOVIC, Aline. "L'altérité" dans les récits de voyage. **L'homme Et La Société: Littérature et sciences sociales**, [s.l.], n. 34, p.81-96, abr. 1999. Disponível em: <http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/homso_0018-4306_1999_num_134_4_3227>. Acesso em: 03 ago. 2014.

KURY, Lorelai. **Viajantes-naturalistas no Brasil oitocentista: experiência, relato e imagem**. História, Ciências, Saúde. Manguinhos, vol. 8 (suplemento). 2001. 863-880 p.

_____. **Auguste de Saint-Hilaire, viajante exemplar**. Intellèctus (UERJ) Rio de Janeiro, v. Ano 2, n. 3, p. 1-11, 2003.

_____. **Homens de ciência no Brasil: impérios coloniais e circulação de informações (1780-1810)**. História, Ciências, Saúde. Manguinhos, vol. 11 (suplemento 1).2004. 109-129 p.

_____. **Les instructions de voyage dans les expéditions scientifiques françaises (1750-1830)**. Rev. Hist. Sci., v. 51, n. 1. 1998. 65-91 p.

_____. **As viagens Luso-Americanas e as práticas científicas do século das luzes**. Anais do XXVI Simpósio Nacional de História - ANPUH. São Paulo, julho 2011.

LACECLA, Franco. Faux contact. In: BESSIS, Sophie (Org.). **Mille et une bouches**. Paris: Autrement, 1995. p. 82-88. Disponível em: <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusochoa/07_faux_contact.pdf>. Acesso em: 17 ago. 2014.

LAMOTHE, Jacques. Une esthétique de l'altérité dans le récit de voyage moderne. **L'homme Et La Société: Littérature et sciences sociales**, [s.l.], n. 34, p.97-110, abr. 1999. Disponível em: <http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/homso_0018-4306_1999_num_134_4_3228>. Acesso em: 28 jul. 2014.

MENDES, Elizabeth. Viajantes e a construção de uma idéia de Brasil no ocaso da colonização (1808-1822). **Scripta Nova**. Revista electrónica de geografia y ciencias sociales. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1 de agosto de 2006, vol. X, núm. 218.

MENESES, Ulpiano Bezerra de & CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas In: **Anais do Museu Paulista – História e Cultura Material**. vol. 5 jan/dez, São Paulo, 1997.

MINDLIN, José E. Viajantes no Brasil: viagem em torno de meus livros. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 4, n. 7, 1991.

NAVARRETE, Eduardo. Roger Chartier e a Literatura. In: **Revista Tempo, Espaço e Linguagem** (TEL), v. 2 n° 3 p. 23-56 Set./Dez. 2011.

PAPAVERO, Claude G. História do Brasil guloso. **Rev. Inst. Estud. Bras.**, Set 2006, n°43, p.203-206.

PAPAVERO, Nelson *et all*. Os escritos de Giovanni Angelo Brunelli, astrônomo da Comissão Demarcadora de Limites portuguesa (1753-1761), sobre a Amazônia brasileira. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum., Belém, v. 5, n. 2, p. 493-533, maio-ago. 2010.

PRATT, Mary Louise. **Humboldt e a invenção da América**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 4. n. 8, 1991, p. 151-165.

SALGUEIRO, Valeria. Grand Tour: uma contribuição à história do viajar por prazer e por amor à cultura. In: **Revista Brasileira de História**, vol. 22, nº 44

SAMESHIMA, Maria Carolina Akemi. Os relatos dos viajantes franceses como forma de compreensão do mundo, no século XVI. In: **Anais do XVIII Encontro Regional de História – O historiador e seu tempo**. ANPUH/SP – UNESP/Assis, 2006.

SILVA, Luiz Antonio Gonçalves da. Bibliotecas brasileiras vistas pelos viajantes no século XIX. **Ciência da Informação**. Brasília, v. 39, n. 1, abr. 2010. Publicação online disponível em: <http://revista.ibict.br/index.php/ciinf>.

VITTE, Antônio Carlos. Influência da filosofia kantiana na gênese da geografia física. In: **Mercator - Revista de Geografia da UFC**, ano 07, número 14, 2008. pp. 57-66.

Teses e dissertações

COSTA, Christina Rostworowski da. **O Príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied e sua Viagem ao Brasil. (1815-1817)**. 2008. 132 fls. Dissertação (Mestrado em História) – Departamento de História, Universidade de São Paulo, São Paulo. 2008.

LIMA, Valéria Alves Esteves. **A viagem pitoresca e histórica de Debret: por uma nova leitura**. 2003. 379 f. Tese (Doutorado) - Curso de História, Departamento de Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2003. Disponível em: <<http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=vtls000290010>>. Acesso em: 06 jul. 2014.

PAES, Marco de Souza. **Liberdade e natureza: o problema da causalidade nas críticas de Kant e sua influência na geografia alemã neokantiana**. 2008. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Instituto de Geografia, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 2008.

TORRÃO FILHO. Almicar. **A arquitetura da alteridade: a cidade luso-brasileira na literatura de viagem : (1783-1845)**. 2008. 323 f. Tese (Doutorado em História) – Departamento de História Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 2008.