

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

ELTON JOSÉ DA SILVEIRA

A REPRESENTAÇÃO DA GASTRONOMIA PELAS ARTES PLÁSTICAS NO  
BRASIL DO SÉCULO XIX: SUAS RELAÇÕES CULTURAIS, SOCIAIS E  
TURÍSTICAS.

CURITIBA

2015

ELTON JOSÉ DA SILVEIRA

A REPRESENTAÇÃO DA GASTRONOMIA PELAS ARTES PLÁSTICAS NO  
BRASIL DO SÉCULO XIX: SUAS RELAÇÕES CULTURAIS, SOCIAIS E  
TURÍSTICAS.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado  
ao Curso de Graduação em Turismo da  
Universidade Federal do Paraná, como  
requisito parcial para obtenção do título de  
Bacharel em Turismo.

Orientador: Prof. Dr. Miguel Bahl.

Curitiba

2015

## RESUMO

Este trabalho teve como finalidade investigar como se davam as representações de alimentos e bebidas, portanto, como a gastronomia do século XIX no Brasil era representada pelas artes plásticas. Para tanto utilizou-se das imagens e registros dos artistas plásticos que produziram no Brasil no século XIX, dos quais, muitos eram integrantes de missões culturais estrangeiras que vinham ao Brasil para registrar os costumes, tradições e diversidade do país. Fez-se uma análise, através destas imagens inventariadas, das relações sociais, festas, hábitos e buscou-se saber qual o papel dos alimentos e bebidas nestas diferentes situações. A importância da gastronomia como elo integrador das atividades que eram realizadas pela sociedade brasileira do século XIX, em especial no Rio de Janeiro e São Paulo, cidades de maior importância social, política e econômica da época. O projeto proposto por este trabalho foi de uma exposição de artes no Museu Oscar Niemeyer, com o objetivo de oferecer ao público um olhar diferenciado sobre arte e gastronomia no Brasil do século XIX, estimulando e oportunizando este evento ao turismo de Curitiba.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Artes plásticas. Turismo. Alimentos e bebidas. Cultura.

## **ABSTRACT**

This study aimed to investigate how were the representations of food and drink, so as the gastronomy of the nineteenth century in Brazil was represented by the visual arts. For that, we used the images and records of artists that produced in Brazil in the nineteenth century, of which many were members of foreign cultural missions coming to Brazil to register the customs, traditions and diversity of the country. There was an analysis by these inventoried images, social relations, parties, habits and sought to know what the role of food and drinks in these different situations. The importance of gastronomy as an integrating link among activities that were carried out by the Brazilian society of the nineteenth century, especially in Rio de Janeiro and Sao Paulo, cities of greater social, political and economic significance of the time. The project proposed by this work was an art exhibition at the Oscar Niemeyer Museum, in order to offer to the audience a different view on art and gastronomy in nineteenth-century in Brazil, stimulating and providing opportunities to Curitiba's tourism.

**Keywords:** Gastronomy. Visual arts. Tourism. Food and drinks. Culture.

## **AGRADECIMENTOS**

Para a realização deste trabalho tive importantes contribuições, sem as quais não conseguiria atingir um bom resultado, em primeiro lugar gostaria de agradecer às seguintes pessoas, Marlene, Eniel e Rosaldo, foram imprescindíveis para meu equilíbrio pessoal e me estimularam a buscar sempre o melhor para minha formação.

Não posso deixar de agradecer ao meu Orientador Prof. Dr. Miguel Bahl, este sempre ao meu lado me conduzindo a resultados de excelência e me estimulando nos momentos de dificuldades, os quais foram superados e transformados em trabalho e dedicação.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1	A cabeça do bispo, 2014 - Simone Mattar	14
Figura 2	Fettuccine de palmito à carbonara, de Alex Atala	15
Figura 3	Festa da liberdade, Nicolas-Antoine Taunay	26
Figura 4	Obra de título desconhecido, Jean-Baptiste Debret	27
Figura 5	Engenho manual que faz caldo de cana, Jean-Baptiste Debret	28
Figura 6	Café torrado , Jean-Baptiste Debret	29
Figura 7	O velho orfeu africano. Oricongo ,Jean-Baptiste Debret	29
Figura 8	Voyage pittoresque et historique au Brésil , Jean-Baptiste Debret	30
Figura 9	Negra tatuada vendendo caju, Jean-Baptiste Debret	30
Figura 10	Título desconhecido , Jean-Baptiste Debret	31
Figura 11	Cena de carnaval, Jean-Baptiste Debret	31
Figura 12	Refrescos do largo do palácio, Jean-Baptiste Debret	31
Figura 13	Cozinheiro imperial	32
Figura 14	Um jantar brasileiro, Jean-Baptiste Debret	33
Figura 15	Presentes de natal, Jean-Baptiste Debret	34
Figura 16	Tropeiros pobres de São Paulo, Jean-Baptiste Debret	34
Figura 17	Coleta de esmolas para a igreja do Rosário, Jean-Baptiste Debret	35
Figura 18	Coleta de esmolas para a igreja do Rosário, Jean-Baptiste Debret	35
Figura 19	Comércio de água no Rio de Janeiro, Thomas Ender	36
Figura 20	Tropeiros, Thomas Ender	36
Figura 21	Tropeiro paulista atravessando um rio, Charles Landseer	37
Figura 22	A família na casa da rua São Francisco Xavier	40
Figura 23	Escravos. Marc Ferrez	40
Figura 24	Escravos. Marc Ferrez	41
Figura 25	Escravos. Marc Ferrez	41
Figura 26	Escravos. Marc Ferrez	42
Figura 27	Sem título. Autor desconhecido	43

Figura 28	Natureza morta com maçãs. Paul Cézanne	45
Figura 29	Visitante inesperado – August Müller	46
Figura 30	<i>A bottle of chateau margaux....</i> August Müller	47
Figura 31	Baby's dinner, August Müller	48
Figura 32	Natureza morta, Benedicto Calixto	49
Figura 33	Caipira picando o fumo, Almeida Júnior	49
Figura 34	Garoto com banana, Almeida Júnior	49
Figura 35	Pêssegos, Rodolfo Amoedo	50
Figura 36	Natureza morta, Rodolfo Amoedo	51
Figura 37	Natureza morta, Rodolfo Amoedo	51
Figura 38	Ostras, Pedro Alexandrino	51
Figura 39	Maçãs e metais, Pedro Alexandrino	51
Figura 40	Natureza morta, Estevão Silva	52
Figura 41	Natureza morta, Estevão Silva	52
Figura 42	Natureza morta, Estevão Silva	53
Figura 43	Menino com melancia, Estevão Silva	53
Figura 44	Natureza morta com melancia, Estevão Silva	53
Figura 45	Still life with watermelons, pineapple with other fruit. Albert Eckout	60

## SUMÁRIO

	Página
LISTA DE FIGURAS	6 e 7
<b>1 INTRODUÇÃO</b>	10
1.1 APRESENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA DO TEMA ESCOLHIDO, DEMONSTRANDO SUA RELEVÂNCIA	10
1.2 DESCRIÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO E O CENÁRIO ONDE OCORRERÁ A PESQUISA	12
1.3 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA E HIPÓTESES/SUPOSIÇÕES	13
1.4 DESCRIÇÃO DOS OBJETIVOS DA PESQUISA	18
1.5 APRESENTAÇÃO DA ESTRUTURA DO PLANO	20
<b>2 REFERENCIAL TEÓRICO</b>	21
2.1 OS PINTORES DA MISSÃO FRANCESA, AUSTRIACA E INGLESA E A REPRESENTAÇÃO DA SOCIEDADE CARIOCA DO SÉCULO XIX	25
2.2 A IMPORTÂNCIA DA FOTOGRAFIA NO REGISTRO DA ARTE E GASTRONOMIA NO BRASIL	38
2.3 ARTISTAS E SUAS OBRAS REPRESENTANDO ALIMENTOS E BEBIDAS	44
<b>3 METODOLOGIA</b>	54
3.1 QUANTO Á IMPORTÂNCIA DO MÉTODO NA PESQUISA	54
3.2 PESQUISA EXPLORATÓRIA	55
3.3 PESQUISA BIBLIOGRÁFICA	57
<b>4 CONCLUSÃO</b>	58
4.1 ANÁLISE DOS DADOS COLETADOS	58
4.2 INTERPRETAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	59
<b>5 PROJETO DE TURISMO</b>	61
5.1 DESCRIÇÃO DA PROPOSTA DO PROJETO	63
5.2 ETAPAS PARA EXECUÇÃO DO PROJETO	64
5.2.1 Etapa teórica	64
5.2.1.1 Planejamento	65
5.2.1.2 Organização	65
5.2.1.2.1 Título do evento	65
5.2.1.2.2 Caracterização	65

5.2.1.2.3	Objetivos	66
5.2.1.2.4	Promoção	66
5.2.1.2.5	Realização	67
5.2.1.2.6	Apoio e patrocínio	67
5.2.1.2.7	Sede	67
5.2.1.2.8	Local do evento	68
5.2.1.2.9	Duração, período e horário	68
5.2.1.2.10	Metodologia	68
5.2.1.2.11	Calendário e estrutura do evento	69
5.2.1.2.12	Participantes	69
5.2.1.2.13	Estratégias de comunicação	69
5.2.1.2.14	Recursos materiais, instalações e serviços	69
5.2.1.2.15	Materiais para os participantes	69
5.2.1.2.16	Recepção e serviços para os visitantes	70
5.2.1.2.17	Ambientação do evento	70
5.2.1.2.18	Organograma	70
5.2.1.2.19	Treinamento de pessoal	70
5.2.1.2.20	Planejamento financeiro	70
5.2.1.2.21	Cronograma	71
5.2.1.2.22	Avaliação	71
5.2.1.2.23	Informações	71
5.2.2	Etapa dinâmica	71
5.2.2.1	Operacionalização	71
5.2.2.2	Controle	72
5.2.2.3	Execução	72
5.2.2.4	Avaliação	72
<b>6</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>72</b>
<b>7</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>72</b>
<b>8</b>	<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<b>73</b>
<b>9</b>	<b>APÊNDICE</b>	<b>81</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Este trabalho foi elaborado a partir de um inventariado de imagens e textos que representam a gastronomia do século XIX no Brasil, mais especificamente no Rio de Janeiro e São Paulo, pela maior produção de trabalhos artísticos no século XIX, dos hábitos e costumes da população destes locais, muitos dos quais estimulados por incentivos e demanda da família real portuguesa instalada no Rio de Janeiro e, já na segunda metade do século XIX, pelo alavancamento de São Paulo como um centro econômico de grande importância para o Brasil.

Inicia-se com uma apresentação e justificativa do tema escolhido, demonstrando sua relevância como pesquisa. Ao se pesquisar trabalhos artísticos do século XIX no Brasil, encontrou-se diversas obras de arte que retratavam e, de alguma forma, representavam alimentos e bebidas, bem como hábitos culturais ligados a esta questão de alimentos.

As missões artísticas que vieram ao Brasil, em especial no século XIX, representaram um importante ramo de negócios, em especial prestação de serviços à corte e a classes mais abastadas, outras missões vieram por iniciativa própria, com a finalidade de exploração cultural e comercial, como foi o caso da missão holandesa de 1624, ou, segundo o IMS(2015), mesmo por legitimação de laços comerciais ou diplomáticos entre países, como no caso da missão inglesa, com Charles Landseer (período de permanência no Brasil - 1825 e 1826).

### 1.1 APRESENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA DO TEMA ESCOLHIDO, DEMONSTRANDO SUA RELEVÂNCIA

Por séculos no Brasil ocorrem os fenômenos da gastronomia e das artes plásticas, mas constata-se que pouco se pesquisou até onde há tangência entre estas duas áreas, bem como a relevância argumentativa entre paralelos de suas produções e representações.

Verifica-se haver trabalhos que mostram como se davam os hábitos e costumes da sociedade da época no século XIX no Brasil, sem estabelecer um estudo crítico entre o como a arte representava a gastronomia, os alimentos e

as bebidas. Há também a questão de hierarquia representativa, onde pintores ao representar alimentos e bebidas ou outras formas de hábitos e paisagens alimentares, constatando-se não terem sido estudadas em profundidade o porquê destas representações, a não ser no quesito comercial. Pouco se compreende a relação entre tipos e apresentações de alimentos e bebidas relacionando-se ao *status* social atingido com tais produções.

O que se produzia para a elite era representado de que forma? Preferencialmente em qual estilo? O que era representado sobre hábitos e costumes alimentares das classes mais baixas seguia a mesma lógica? Estes foram alguns questionamentos que este trabalho procurou investigar.

No Brasil do século XIX repetiam-se critérios compositivos já de épocas egípcias, onde o aulismo e a lei da frontalidade regulavam as representações da elite e da religiosidade, porém nas classes baixas a representação era de cunho bem mais naturalista, como se pode encontrar nos mais diversos livros sobre história da arte, como em Janson (1989), por exemplo.

O século XIX era particularmente rico em movimentos artísticos e estilos, desde o fim da representação colonial, passando pelo academicismo trazido pela missão francesa em 1816. (PROENÇA, 2007)

O realismo e as ideias impressionistas também acabaram influenciando a representação da época, bem como os hábitos alimentares em suas diversas escalas, Proença (2007), em seu livro História da Arte, escreve e registra brevemente todos estes estilos e missões vindas ao Brasil no século XIX. A política, as artes e a disponibilidade diversa de alimentos e bebidas ficaram registradas neste período por diversos autores, dentre os quais Câmara Cascudo (2011). É através dessa diversidade de escalas que se pretende analisar o legado imagético de alimentos e bebidas visto na ótica do artista deste século, sem esquecer certamente de que uma produção segue uma demanda, que consome para diversos fins, estes fins serão investigados neste trabalho, bem como os estilos desta produção.

Estes registros do Brasil, feitos através das obras de artes, muitas das quais realizadas por viajantes, configuram um importante eixo cultural, viabilizada pelo interesse mútuo entre distintas culturas as quais se caracterizam como sendo um significativo eixo de alinhamento ao turismo cultural. O Brasil do século XIX começa, assim como em outros países, a

receber cada vez mais pessoas, viajantes, interessados na exótica terra das Américas, permeada por índios, animais exóticos, frutos, ou seja, uma fauna e uma flora que ainda desperta o interesse dos que a visitam. A professora Ana Maria Beluzzo (1996, p.18) escreve que:

Finalmente, o tema indissociável da experiência do viajante do século XIX é a paisagem. Com a vinda da corte portuguesa para o Brasil, especialmente após a independência, chegam ao país artistas profissionais, diletantes com domínio do desenho. Ancoram no Rio de Janeiro passageiros de viagens turísticas pelo mundo. Possuem uma visão educada na estética do pitoresco e buscam desfrutar paisagens características. Mais do que a descrição naturalista, predominam entre eles a abordagem romântica do passeio pelos arredores e pelos jardins, a visão do homem “original” na floresta virgem ou a forte sensação da grandiosidade do universo.

A ligação deste trabalho com o turismo pode ser percebido através do olhar do estrangeiro sobre o Brasil registrados em suas obras de arte, e portanto o interesse turístico exercido pelo Brasil para sobre o europeu.

## 1.2 DESCRIÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO E O CENÁRIO ONDE SE DEU A PESQUISA

Objeto de estudo é a representação através das artes plásticas de hábitos e rotinas alimentares do século XIX, no Rio de Janeiro e São Paulo, dado à importância e concentração de produção artística, muito do qual, gerado por missões artísticas de viajantes europeus, contratados pela família real portuguesa, que precisava fomentar sua própria vida cultural e de seus súditos, vindos com eles da Europa e que precisavam de um panorama adequado para desenvolver uma vida sociocultural na cidade do Rio de Janeiro.

São Paulo com o passar dos anos acabou se tornando uma espécie de contraponto à tradição e à realeza baseada no Rio de Janeiro. São Paulo começa aos poucos a prosperar graças a uma leva de imigrantes chegados da Europa e que lá encontraram moradia. Muitos enriqueceram e começaram a fomentar, através de patrocínios e encomendas, artistas que muito mais desprendidos das tradições cariocas, começam aos poucos a produzir de forma a agradar mais o gosto da burguesia que os sustentavam, e assim

puderam desenvolver uma arte mais desprendida dos canonizados padrões europeus, segundo Cavalcanti (1981, p. 200): "A pintura começava a expressar a mentalidade prática e nacionalista de nossa, também, insipiente burguesia urbana e mercantilista, que engatinhava no caminho da industrialização". A representação de seus hábitos, inclusive os alimentares, também foi encontrada no transcorrer desta pesquisa, e percebeu-se através das obras de arte, quais eram os comportamentos e gostos alimentares da burguesia paulista e carioca.

### 1.3 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA E HIPÓTESES/SUPOSIÇÕES

Dentro das artes, e ao se analisar o termo gastronomia, se deve considerar a apropriação das artes sobre o estudo da gastronomia no que se refere tanto à representação artística desta gastronomia segundo estilos e técnicas das artes plásticas, como também alguns materiais, ingredientes e preparo, mesmo o empratamento representado nas obras dos artistas da época, que de alguma forma define um estilo ou tendência da época quanto à estética vigente.

Entendendo-se que gastronomia é um termo mais amplo ligado a hábitos culturais e a uma determinada estética proposta ou vigente, e que é importante compreender em primeiro lugar o que é gastronomia. Para a Braune (2007, p. 14),

Gastronomia é uma disciplina que exige arte não somente de quem executa, mas também de quem a consome ou usufrui. É artesanato, porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica. É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia.

Percebeu-se que tanto nas artes plásticas como na gastronomia, é necessário o uso e o estímulo dos cinco sentidos para a realização frutiva: o olhar, escutar, cheirar, tocar e saborear, são recursos e possibilidades os quais são apropriados pela arte.

Na contemporaneidade os cinco sentidos humanos são levados ao extremo, seja nas artes plásticas, como na gastronomia, não apenas na elaboração da obra enquanto técnica, mas como o próprio conceito de obra de

arte, no *food design* de Simone Mattar, a obra é o próprio conceito e o alimento.

Trata-se de uma obra comestível, onde numa espécie de instalação, a artista e culinária propõe aos sentidos uma experiência, onde a arte está no conceito e na experiência vivida, e não na perpetuação da forma para a posteridade, como se pode observar no trabalho “A Cabeça do Bispo”, Mattar (2014) explica: chamou atenção pelas três cabeças metálicas no prato, representando o Bispo Sardinha, personagem histórico que foi devorado pelos índios caetés.

As cabeças eram feitas de *mousse* de sardinha, que contrastaria com o suporte crocante que podia ser quebrado aos poucos para acompanhar, ou seja, uma mistura de texturas e sentidos neste prato, misturando premissas entre artes plásticas e gastronomia.



FIGURA 1 - SIMONE MATTAR – A CABEÇA DO BISPO, 2014. Fonte: diasaduas.com. 2015

Nas artes plásticas constata-se que a crítica estabelece diversas linhas na análise de uma obra de arte, e em muitas, os sentidos são os grandes qualificadores e variáveis deste processo.

Ao selecionar a análise estruturalista como forma fruitiva, investiga-se visualmente as forças que fazem com que uma obra expresse sua função de como as formas, cores, texturas e demais elementos gráficos são utilizados

para garantir a sensação apropriada ao público. A percepção é mediada pelos sentidos, Chauí (1988. p. 40) escreve:

Percepção vem de perceptio que se origina em capio - agarrar, prender, tomar com ou nas mãos, empreender, receber, suportar. Parece, assim, enraizar-se no tato e no movimento, não sendo casual que as teorias do conhecimento sempre a considerassem uma ação-paixão por contato: os sentidos precisam ser tocados (pela luz, pelo som, pelo odor, pelo sabor) para sentir.

Na contemporaneidade, pode-se afirmar que os sentidos são cada vez mais elementos frutivos e ferramentas importantes no sucesso de um prato ou pintura. As chamadas instalações são pura experiência sensorio-cognitivas, onde o público é levado, através de técnicas, a sentir um determinado resultado, podendo assim experienciá-lo, avaliá-lo e qualificá-lo com base em sua percepção e repertório individual.

Também será avaliado de acordo com suas características culturais, seja pelo meio social onde vive ou pelos códigos transmitidos no país ou cidade dos mesmos. A estética nos últimos anos vem ganhando mais importância ao lado do sabor para atrair o olhar - avalia o *chef* Alex Atala (2015).



FIGURA 2 - FETTUCCINE DE PALMITO À CARBONARA, DE ALEX ATALA FOTO: SÉRGIO COIMBRA. 2014. Fonte: ela.oglobo.globo. 2015.

Essa carga aprendida e transmitida é o âmago do conceito de cultura. Como afirma Silva e Silva (2006, p. 37): Cultura é todo complexo de conhecimentos e toda habilidade humana empregada socialmente. Além disso, é também todo comportamento aprendido, de modo independente da questão biológica. As relações se construíram, em sua maioria, tacitamente. Muito antes da descoberta do Brasil, a gastronomia por algum fator, ou vários fatores, seguia numa relação cultural, social e imagética com as raízes culturais e identidade de todas as culturas, tais fatores balizavam também, de alguma maneira, as demais artes produzidas, como uma forma de transmitir os valores característicos de cada comunidade, como diz Silva e Silva (2006, p. 56): “Nesse sentido, se todas as culturas são dinâmicas e mudam ao longo do tempo, todas as sociedades são também históricas, independentemente de serem tribos, bandos de caçadores-coletores ou grandes Estados”.

O historiador alemão Tim Wätzold (2012) afirma que a culinária foi um dos meios utilizados para atingir a ideia de nação brasileira. O ponto de partida para o nascimento de uma cozinha brasileira foi o livro de receitas *Cozinheiro Imperial*, o primeiro do gênero impresso no país, em 1840. Vargas (2011, p. 422) e segundo Wätzold (2012, p.18):

Existe ainda assim a chamada identidade cultural que, de fato, também surge de modelos aprendidos e do mesmo modo construídos, mas que, no entanto, está mais impregnada na ação inconsciente da vida cotidiana. Só aparece no contato mais íntimo com outras identidades culturais, por exemplo, na migração. Ao contrário da identidade cultural construída, que instrumentaliza diferentes métodos da identidade cultural para o seu sentido, esta é enraizada no cotidiano e limitada pela influência da respectiva cultura. Neste sentido, a alimentação é, sobretudo, parte da identidade cultural. Mas, a identidade nacional conseguiu, sim, ser incorporada no conceito de identidade cultural.

Assim exposto, esclareça-se que o objetivo deste trabalho é primeiramente inventariar o que foi produzido pelos artistas no século XIX e que tivesse relação com alimentos e bebidas. A partir deste inventário poder-se-á criar análises de como esses alimentos eram representados, para quem iam essas imagens, com quais finalidades e quem as representavam.

Cardápios representam outro tipo de fonte para a reconstrução da alimentação e da cozinha brasileira da elite, pois através da leitura deles pode-se perceber com bastante rigor o que era consumido pelas classes mais

abastadas e pela nobreza e o que o povo consumia. Estes cardápios foram pesquisados no Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro no Rio de Janeiro. Os cardápios mais antigos encontrados lá datavam de 1858. Mas segundo Wätzold (2012, p. 19):

Antes de mais nada vale lembrar que a situação das fontes sobre alimentação da população é difícil. Primeiramente, a maior parte das receitas foi transmitida de forma oral, e, por outro lado, o plano alimentar, era influenciado sobretudo de acordo com a época e a região, submetendo-se, portanto, a fortes variações.

Desta maneira poderia ser analisado quais seriam as relações entre a técnica artística, público alvo, estilos de produção das pinturas e desenhos produzidos no séc. XIX, bem como qual a lógica cultural e de classes sociais elas seguiam, seja através do olhar do viajante, que vinha produzir tais representações no Brasil e ao mesmo tempo trazia consigo o estilo, cultura e técnica vigente em seu país de origem. Ou seja, através das escalas sociais e hierárquicas vigentes no Brasil império, período vigente em boa parte do século XIX.

Quais seriam os propósitos dessa produção e de qual maneira tocavam-se relacionalmente as artes plásticas e a gastronomia deste período?

Assim exposto, considera-se poder alinhar o tema ao turismo cultural, pois no mesmo se engloba todos os aspectos da cultura de um povo, que por meio de algum registro possa ser frequentado ou inserido dentro de um roteiro, pesquisa ou registro qualquer.

No Brasil, atualmente, há regulamentações sobre bens culturais de natureza materiais e imateriais. Os museus possuem um vasto acervo, normalmente acomodados em reservas técnicas ou mostras permanentes ou itinerantes que, de acordo com algum aspecto cultural relevante, alguma temática selecionada por curadores e especialistas em determinados assuntos.

Podem ser mostrados à população diversos segmentos pormenorizados e organizados em mostras ao público para ressaltar determinados aspectos de uma determinada cultura. O que se pretende também com este estudo é ressaltar a produção artística que foi realizada no Brasil do século XIX, e concentrar esse olhar sobre o registro das comidas e bebidas, bem como sobre os diversos aspectos que estes registros revelam, como: diferenças entre

classes sociais, rotinas e preferências alimentares registradas pelos artistas da época.

A investigação de quais comidas e bebidas eram mais representadas, tanto por pessoas de classes mais abastadas como por pessoas mais humildes da sociedade da época foi também pesquisado neste trabalho.

Estes registros podem contribuir para o interesse de museus públicos ou privados realizarem mostras temáticas, a partir de obras que possuam em seus acervos, bem como a partir de obras de particulares ou outras entidades, através de convênios, tendo registros e um texto pesquisado sobre este assunto, facilitando a criação e realização de eventos nas áreas de turismo, arte e gastronomia, o que alavancaria o turismo cultural no Brasil. O Museu Nacional de Belas Artes no Rio de Janeiro possui em grande acervo de artistas da missão holandesa e francesa no Brasil, houve mostras sobre aspectos paisagísticos, folclóricos e arquitetônicos dessas obras.

Poder-se-ia criar eventos que mostrassem o aspecto gastronômico e culinária através destes trabalhos, tais eventos interessariam a todos em geral, com interesse em história e cultura, porém, em particular a profissionais ligados às artes plásticas e gastronomia, mesmo cursos e oficinas poderiam ser desenvolvidos a partir deste estudo e de eventos que este trabalho possa estimular.

#### 1.4 DESCRIÇÃO DOS OBJETIVOS DA PESQUISA

Foi estipulado um objetivo geral que consiste no item 2.4.1, onde se pretendeu inventariar a produção de trabalhos e artistas do século XIX que produziram imagens e obras de arte no Rio de Janeiro e São Paulo, tendo o alimento e a bebida como objeto representado e seis outros objetivos específicos investigando-se estilos artísticos vigentes nessas representações, como se davam nas distintas classes sociais, ou seja, como era a representação de ricos e pobres neste contexto.

A busca de estabelecer relações entre artes plásticas e gastronomia, com o viés do turismo cultural. A formação de um banco de imagens para pesquisa da temática proposta no objetivo geral.

A investigação do mercado de arte e gastronomia através de um questionário aplicado a profissionais das artes plásticas e da gastronomia, Eventos, Turismo e um pesquisado leigo no assunto, afim de que possa verificar a relevância deste estudo para o mercado, em especial tais áreas de atuação.

Este questionário será aplicado no mercado de Curitiba, por critério de viabilização da pesquisa.

1.4.1 Inventariar a produção de trabalhos e artistas do século XIX, separando para análise suas produções que de alguma forma tivessem enfoque nas questões de alimentos e bebidas do período.

Esclareça-se que existe pouca referência de pesquisa nessa área e sua aplicabilidade é bem vasta, como: harmonização de cardápios para restaurantes temáticos ou de bom padrão, onde a gastronomia, além do paladar, som e ambiência pode contar com as artes, pinturas, gravuras, desenhos e esculturas para essa finalidade.

1.4.2 Analisar por intermédio das obras de quem participou dessa produção, tanto do lado da gastronomia como das artes plásticas, quais regras ou estilos vigentes eram seguidos na época.

Isto com a intenção de estabelecer relação entre fazeres e técnicas, os quais podem ser aproveitados em receitas, ilustração de impressos nas áreas interdisciplinares oferecendo ao mercado de arte, turismo e gastronomia, argumento e material para uso em seus empreendimentos.

1.4.3 Pesquisar e analisar como se davam as diferenças na forma e na técnica de representação dos alimentos e bebidas para as distintas classes sociais representadas imgeticamente, levando em conta sempre o contexto cultural do período.

Observe-se que ao se conhecer as aplicabilidades em diferentes contextos culturais, pode-se dessa maneira oferecer serviços e produtos direcionados a diferentes públicos, a partir do conhecimento de como o gosto, o uso e a aceitação gastronômica têm se comportado com o passar dos anos.

1.4.4 Buscar subsídios que possam ser úteis aos pesquisadores e profissionais interessados nesta temática através deste trabalho, referências e relações entre arte e gastronomia, que possam ser aplicadas ao mercado brasileiro em geral, como forma de conhecimento e valorização de sua cultura e identidade nacional, tendo em vista as duas variáveis principais propostas: artes plásticas e gastronomia.

Esclareça-se que em projetos de qualificação e reafirmação cultural isso se torna importante, poder aplicar um projeto a uma comunidade com base em referências passadas, tendo as artes e a gastronomia como parceiras dialéticas, porém prevê-se a possibilidade de relacionar este estudo a programas e projetos de planejamento turístico e educacional.

1.4.5 Formar um banco de imagens cronológicas e fundamentadas teoricamente através de bibliografia pesquisada da época, com a intenção de traçar um contexto cultural do período, sempre tendo em vista a relação de cultura e sociedade entre artes plásticas e gastronomia.

Este banco de imagens poderia vir a ter diversas aplicabilidades, como: inventário para criação de exposições sobre arte e gastronomia do século XIX a partir de acervos compostos ou próprios de museus públicos e coleções particulares, aberto ao público e com foco ao ensino educação de jovens e adultos.

1.4.6 Obter subsídios visando, como projeto, propor uma exposição de artes para ser aplicada a um museu, especificamente neste trabalho o museu selecionado para a proposta é o Museu Oscar Niemeyer(MON). A exposição terá como temática e título provisório seja: Arte e gastronomia no Brasil do século XIX.

## 1.5 APRESENTAÇÃO DA ESTRUTURA DO PLANO

Na revisão de literatura, o planejamento deu-se iniciando pela apresentação do panorama histórico brasileiro do século XIX, tendo, quando necessário, a fundamentação em conceitos da história geral, para que se justifiquem estilos e técnicas utilizadas pela produção artística no Brasil.

Na sequência, neste trabalho abordou-se as missões artísticas mais significativas, que vieram ao Brasil e que aqui produziram, realizou-se um relato de cada missão, bem como a seleção e análise das imagens das obras de arte que mostravam relação entre alimento e bebida.

Na sequência relatou-se a importância da fotografia no registro da arte e gastronomia no Brasil, através de um histórico sucinto sobre a fotografia e logo em seguida foi abordado seu uso e inserção no contexto artístico e gastronômico do século XIX no Brasil.

Abordou-se em seguida o tema sobre artistas e suas obras, representando alimentos e bebidas, onde através de um inventariado foi selecionado e descrito, através de texto e imagem a produção artística no Rio de Janeiro e São Paulo de artistas que, de alguma forma representaram alimentos e bebidas, Analisou-se os contextos e porquês de suas representações, muitas das quais de caráter econômico, outras de gosto pessoal de cada artista ou as obras que foram realizadas com intuito de registro para alguma outra finalidade.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

Neste trabalho objetivou-se inventariar e resgatar a produção das artes plásticas do XIX que representavam especificamente alimentos e bebidas. Diversos artistas, muitos dos quais estrangeiros, vieram ao Brasil ou por iniciativa própria ou à convite da Coroa brasileira para produzir arte, satisfazendo assim a uma necessidade de nobres e ricos do Brasil colônia.

Para que fique mais contextualizado, expõe-se abaixo um quadro de estilos artísticos mencionados neste trabalho, onde o autor desenvolve-o a partir da obra de CAVALCANTI (1981), referenciado em bibliografia.

<b>ESTILO ARTÍSTICO</b>	<b>PERÍODO VIGENTE</b>	<b>CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS</b>	<b>PRINCIPAIS NOMES NO BRASIL E NO MUNDO</b>
BARROCO	Séc. XVII, XVIII (no mundo) e início do século XIX (este no Brasil)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dinamismo e movimentação das formas.</li> <li>• Contrastes de luz e sombra</li> <li>• Expressividade</li> <li>• Dramaticidade e</li> </ul>	No mundo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Michelangelo Merisi da Caravaggio (1593-1610)</li> <li>• Tintoretto (1518-1594)</li> </ul>

		<p>excesso de decorativismo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composição em diagonal</li> <li>• Predomínio da cor sobre a linha</li> </ul>	<p>No Brasil:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aleijadinho - Antônio Francisco Lisboa (1730,1814)</li> <li>• Manuel da Costa Ataíde (1762-1830)</li> </ul>
NEOCLASSICISMO	Segunda metade do século XVIII (no mundo) e século XIX (no Brasil)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arte mais racional</li> <li>• Simetria, proporção e equilíbrio</li> <li>• Arte idealizada</li> <li>• Inspiração na arte clássica</li> <li>• Idealização do tema</li> </ul>	<p>No mundo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jacques Louis David (1748-1845)</li> <li>• Jean Dominique Ingres (1780-1867)</li> </ul> <p>No Brasil:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pedro Américo</b> de Figueiredo e Melo (1843-1905)</li> <li>• <b>Victor Meirelles</b> de Lima (1832-1903)</li> </ul>
REALISMO	Segunda metade do século XIX no mundo. No Brasil o realismo mesclou-se com o academicismo e teve maior força com o naturalismo, uma de suas vertentes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Representação das coisas objetivas e visíveis</li> <li>• Acelerou o surgimento da fotografia</li> <li>• Ser realista é ser exato</li> <li>• Caráter mais documental da arte</li> </ul>	<p>No mundo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gustave Courbet (1819-1877)</li> <li>• Honoré Daumier (1808-1879)</li> <li>• Jean François Millet (1814=1875)</li> <li>• Gustave Flaubert (1821-1880)</li> </ul> <p>No Brasil:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aluísio</b> Tancredo Belo Gonçalves <b>de Azevedo</b> (1857-1913)</li> <li>• José Ferraz de <b>Almeida Júnior</b> (1850-1899)</li> </ul>
IMPRESSIONISMO	Surge em 1874, na França e chega ao Brasil com Eliseu Visconti no final do século XIX, início do século XX.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O pintor deixa seu atelier para pintar ao ar livre</li> <li>• Preocupação com a luz e a cor, e como representar esse efeito nos corpos e objetos.</li> <li>• Pintura mais racional e técnica</li> <li>• A cor não é uma qualidade permanente na natureza</li> <li>• A linha não existe na natureza</li> </ul>	<p>No mundo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pierre-Auguste Renoir (1841-1919)</li> <li>• Oscar-Claude Monet (1840-1926)</li> <li>• Paul Cézanne (1839-1906)</li> </ul> <p>No Brasil:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliseo d'Angelo Visconti (1866-1944)</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sombras são luminosas e coloridas</li> <li>• Uso do contraste complementar</li> </ul>	
--	--	--	--

FONTE: O autor. Baseado no livro de CAVALCANTI, 1981.

Missões trazidas pelo Rei D. João VI, como a missão francesa (1816), outras trazidas pela princesa Leopoldina, como a missão austríaca (1817), trazida pela princesa Leopoldina ao Brasil, como cita Ribeiro (2015):

O grupo de artistas e pesquisadores trazido pela princesa Leopoldina de Habsburgo – que em princípios do século XIX chegou ao Brasil para se casar com o príncipe D. Pedro de Alcântara – ficou conhecido como Missão Austríaca. O grupo contava com uma diversidade privilegiada de pintores e cientistas. Entre eles, fora contratado um artista de 23 anos para registrar o andamento da Missão Austríaca que acompanharia a princesa na sua instalação no novo reino. Thomas Ender produziu mais ou menos 766 trabalhos inspirados no Brasil (São Paulo e, principalmente, Rio de Janeiro). A maior parte destes trabalhos foi elaborada com a utilização da técnica de aquarela (sobre papel). Deve-se notar ainda que, em decorrência de problemas de saúde, Thomas Ender não pôde completar uma viagem que iniciara juntamente com Spix e Von Martius pelo interior de São Paulo. É por essa razão, também, que a maioria das suas aquarelas tematizam principalmente o Rio de Janeiro e a sua gente.

No trabalho investigou-se como se deu o academicismo no Brasil, onde estão as principais obras deste estudo, podendo dessa forma se propor e se pensar um uso turístico-educacional para essa temática entre arte e gastronomia.

As artes do século XIX eram inicialmente de cunho barroco, estilo vigente na Europa do século XVIII, e mesmo na Europa do século XIX, já ser vigente o neoclassicismo, o Brasil ainda mantinha o barroco como estilo predominante, uma vez que a coroa não residia no Brasil, tinham o Brasil apenas como uma colônia de interesse exploratório, não havia interesse de expansão cultural no Brasil Colônia, até a chegada de D. João VI no início do século XIX ao Brasil, onde fixa residência, esse desinteresse cultural e relatado por Fausto (1996, p. 69):

A Coroa portuguesa, ao contrário da espanhola, temia a formação na própria Colônia de uma elite letrada. Já no século XVI, a Espanha criou na América várias universidades: a de São Domingos, em 1538, e as de São Marcos, em Lima, e da Cidade do México, em 1551. Nada disso ocorreu na América lusa, durante todo o período colonial. Aliás, praticamente a mesma coisa aconteceu com a imprensa, que

surgiu nas maiores cidades coloniais da América espanhola também no século XVI. Enquanto isso, ressaltando-se uma oficina gráfica aberta em 1747 no Rio de Janeiro e logo depois fechada por ordem real, a imprensa no Brasil só nasceria no século XIX, com a vinda de Dom João VI.

Os próprios artistas de renome no Brasil eram em sua maioria mestiços, negros ou indígenas, ensinados por religiosos ou por alguns artistas portugueses que se arriscavam a povoar o Brasil, como por exemplo, o pai de Antonio Francisco Lisboa, mais conhecido como Aleijadinho.

De acordo com o site do Iphan(2015), seu pai chamava-se Manuel Francisco da Costa Lisboa (?-1767), um arquiteto português, que veio ao Brasil e realizou diversas obras, entre elas o projeto da igreja de Nossa Senhora do Carmo, em Ouro Preto (1766-1772). (IPHAN, 2015)<sup>1</sup>

No início do século XIX o estilo vigente no Brasil era o Barroco/Rococó, que até a chegada da família real portuguesa ao Brasil, fugida da invasão napoleônica, era a referência em termos de produção artística na colônia portuguesa, como cita Cavalcanti (1981, p. 199), "As sobrevivências barrocas, ao lado do Neoclassicismo dominante, passaram a traduzir agora mais o gosto popular, enquanto o neoclássico expressaria melhor os ideais estéticos da corte e das classes superiores". A nobreza e a burguesia portuguesa que se estabelece no Rio de Janeiro, fugidos de Napoleão, trazem consigo gostos de padrões europeus, o que destoava do já ultrapassado barroco vigente.

Durante os primeiros anos da chegada de D. João VI ao Brasil, foi reivindicado à coroa, pela nobreza e burguesia portuguesa residente no Brasil, uma mão de obra que atendesse aos padrões neoclássicos vigentes na Europa do início do século XIX (HOIRISCH; RIBEIRO, 2010, p. 256-258).

Foi em 1816 que o então imperador D. João VI, manda trazer uma missão de artistas franceses, que introduzem no Brasil o neoclassicismo europeu. Dela faziam parte os pintores Jean-Baptiste Debret e Nicolas Antoine Taunay, os escultores Auguste Marie Taunay, Marc e Zéphirin Ferrez e o arquiteto Grandjean de Montigny. Esse grupo organizou, em agosto de 1816, a Escola Real das Ciências, Artes e Ofícios, transformada, em 1826, na Imperial

---

<sup>1</sup> Site IPHAN:

[http://portal.iphan.gov.br/ans.net/tema\\_consulta.asp?Linha=tc\\_belas.gif&Cod=1374](http://portal.iphan.gov.br/ans.net/tema_consulta.asp?Linha=tc_belas.gif&Cod=1374). Dia 22/09/2015 às 15h

Academia e Escola de Belas-Artes. Como citam Hoirisch e Ribeiro (2010, p. 256-258):

Tão logo aqui se instalou, Grandjean foi encarregado do projeto do prédio da Escola Real de Ciências Artes e Ofícios. Apesar de ter sido criada em Carta Régia em 1816, a construção da sede só se iniciou em 1817, mas as aulas ainda não haviam começado quando a denominação foi mudada para Academia Real de Desenho, Pintura, Escultura e Arquitetura Civil. Ainda foi renomeada Academia das Artes e em 1826, já após a independência de Portugal, Academia Imperial de Belas Artes.

Abordou-se também, na sequência, sobre as principais missões artísticas que vieram ao Brasil no século XIX, seus artistas, propósitos e seus trabalhos produzidos, nesta pesquisa foram mostrados basicamente os trabalhos onde alimentos e bebidas eram representados.

## 2.1 OS PINTORES DA MISSÃO FRANCESA, AUSTRIACA E INGLESA E A REPRESENTAÇÃO DA SOCIEDADE CARIOCA DO SÉCULO XIX

As duas principais missões artístico-científicas vindas ao Brasil à convite da coroa portuguesa foram as missões: francesa (1816) e austríaca (1817). Todas elas tendo como principal objetivo produzir e contribuir para o melhoramento e produção de arte e ciência no Brasil colônia do século XIX, Hoirisch e Ribeiro (2010, p. 256-258).

Vieram nestas missões os dois maiores artistas dessa missão e que neste trabalho se dará mais ênfase são, segundo ALENCAR (2006), os principais artistas da missão francesa.

- Nicolas-Antoine Taunay (1775-1830) pintor francês que produziu para a corte de Napoleão Bonaparte. Durante os cinco anos em que esteve no Brasil, retratou as paisagens do Rio de Janeiro, bem como costumes e hábitos alimentares da sociedade carioca.

- Jean-Baptiste Debret (1768-1848), artista da Missão Francesa. desenhista, pintor, aquarelista, decorador, professor de pintura. Organiza a primeira exposição de arte no Brasil (1829).

Ainda Alencar (2006) cita que:

Em "Viagem Pitoresca ao Brasil", coleção composta de três volumes com um total de 150 ilustrações, Debret retrata e descreve a sociedade brasileira. Seus temas preferidos são a nobreza e as cenas do cotidiano brasileiro. Sua obra dá uma excelente ideia da sociedade brasileira do século 19,

Ao se observar qualquer obra de Taunay, não raro percebe-se nas cenas de paisagens urbanas, as criações e hábitos alimentares da população carioca do século XIX.

Na figura 3, observa-se a importância das aves para a dieta das pessoas, o que diferenciava hierarquicamente este prato era o preparo, o trincar das carnes, e a etiqueta trazida pela corte portuguesa, que nas classes mais auferia requinte e *status*.

Entre a classe média, as carnes de animais, principalmente gado e aves, eram de uso frequente. Como se pode verificar nesta obra de Taunay representando uma festividade popular.



FIGURA 3 - FESTA DA LIBERDADE, ÓLEO SOBRE TELA, C. 1790, NICOLAS-ANTOINE TAUNAY COLEÇÃO PARTICULAR. Fonte: [www2.uol.com.br/historiaviva](http://www2.uol.com.br/historiaviva), 2015

Ribeiro e Corção (2013, p.430-31) escrevem sobre o uso da carne no século XIX no Brasil:

Seguindo a tendência da civilidade metropolitana, no Brasil oitocentista a carne era o prato principal na maior parte dos cardápios ou ementas. Observamos a relevância da carne também nos livros de receita do século XIX. Grande porcentagem das páginas de O Cozinheiro Nacional, O consumo de carne no Brasil: entre valores socioculturais e nutricionais Demetra; 2013; 8 (3); 425-438 431 livro que retrata o desejo de uma alimentação mais nacionalizada por parte da elite brasileira, é dedicada às receitas de carne, primeiro a de vaca, em seguida vitela, depois carneiro, porco, aves domésticas, peru, caça e aves silvestres. Para o autor anônimo dessa obra, “a carne de vaca é indispensável para a cozinha, e oferece um variado número de partes, das quais cada uma tem um emprego especial, o que um cozinheiro experimentado reconhece à primeira vista”.

O jantar representado era realizado na rua, numa mesa que ocupava o centro da tela, une a coletividade ao espaço público, lembrando os ideais iluministas de Taunay (1790) que põe em cena o desejo de Rousseau de uma festa cívica com essa reunião do povo, liberto de barreiras sociais.

Debret retorna à França em 1831. Parte das aquarelas feitas no Brasil, litografadas, ilustra a obra Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil (DEBRET, 1839), publicada entre 1834 e 1839. O livro, em três volumes, trata das florestas e dos selvagens, das atividades agrárias, do trabalho escravo e também dos acontecimentos políticos e culturais (DEBRET, 1839).

Sob o olhar do estrangeiro, curioso acerca dos hábitos e costumes do Brasil, percebe-se em Debret uma preocupação documental, pintando as rotinas e costumes do Rio de Janeiro. Mostra o trabalho escravo bem como os carregadores e trabalhadores das moendas (DEBRET, 1839).

Através destes registros, legados de Debret ao Brasil, pode-se, ao olhar as imagens, compreender o processo de produção e feitiço dos alimentos no Rio de Janeiro do século XIX (DEBRET, 1839).

Na imagem 2, Debret reforça, através deste registro, a importância do uso dos cereais na alimentação, tanto das classes baixas como da corte portuguesa, percebe-se o manuseio e preparo do milho por escravas.



FIGURA 4 - OBRA DE TÍTULO DESCONHECIDO, POR JEAN-BAPTISTE DEBRET. Fonte: dasartes.com.br, 1820. Acesso em 2015

A produção do popular caldo de cana, oferecido nas ruas do Brasil por ambulantes, era de muito prestígio no Século XIX, e salvo a atual tecnologia que se dispõe, o processo de extração ainda é muito similar ao registrado por Debret na figura 5.

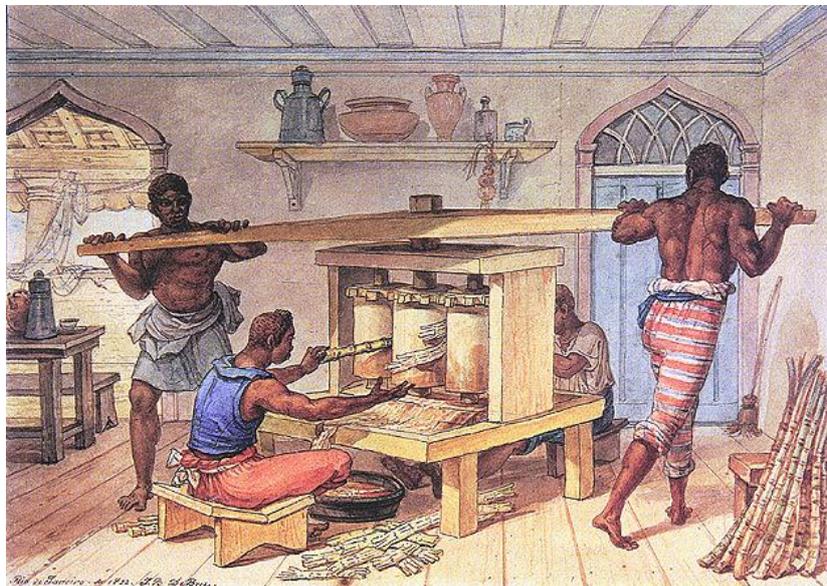


FIGURA 5 - TÍTULO ENGENHO MANUAL QUE FAZ CALDO DE CANA, JEAN-BAPTISTE DEBRET. AQUARELA SOBRE PAPEL, C. I. E. 17,6 X 24,5 CM Fonte: Museus Castro Maya - Iphan/minic Rio de Janeiro, rj reprodução fotográfica Pedro Oswaldo cruz. 1822. Acesso em 2015

Debret ainda registra o café, servido e consumido nas casas e nas ruas, como se verifica na figura 6, uma bebida que desde tempos remotos se afirma como de predileção dos moradores do Brasil (DEBRET, 1839).



FIGURA 6 – TÍTULO: CAFÉ TORRADO, JEAN-BAPTISTE DEBRET. AQUARELA SOBRE PAPEL, C.I.D. - 15,4 X 19,6CM. Fonte: Museus Castro Maya - IPHAN/MinC (Rio de Janeiro) Reprodução Fotográfica Pedro Oswaldo Cruz. 1826.

Percebe-se a relação próxima entre o ser humano e o alimento, estar com comidas e bebidas nas mãos ou sobre as cabeças era cena rotineira, apesar de ser bastante comum nas periferias e interior do Brasil, é, para a maioria dos jovens, algo curioso e que causa estranheza.



FIGURA 7 – TÍTULO O VELHO ORFEU AFRICANO. ORICONGO, JEAN-BAPTISTE DEBRET. AQUARELA SOBRE PAPEL, C.I.E. 15,6 X 21,5 CM. Fonte: Museus Castro Maya - Iphan/minc (Rio de Janeiro, RJ) reprodução fotográfica Pedro Oswaldo Cruz. 1826. Acesso em 2015.

As frutas eram sempre presentes, seja nas refeições rotineiras, lanches ou mesmo nos banquetes promovidos pela corte. Percebe-se olhando as

imagens reproduzidas por Debret e outros artistas do Brasil no século XIX, Em especial o abacaxi, mamão e o cacau. Fossem estes consumidos como sucos ou como frutos *in natura*.



FIGURA 8 - TÍTULO: VOYAGE PITTORESQUE ET HISTORIQUE AU BRÉSIL. DEBRET, JEAN BAPTISTE. PARIS: FIRMIN DIDOT FRÈRES. 1839. Acesso em 2015..



FIGURA 9 - NEGRA TATUADA VENDENDO CAJU. JEAN-BAPTISTE DEBRET: 1827. AQUARELA SOBRE PAPEL. FONTE: VIAGEM PITTORESCA E HISTÓRICA PELO BRASIL (1834-1839). Acesso em 2015...

Os alimentos circulavam junto com as pessoas por toda a cidade, faziam parte de suas rotinas e de suas festas, eram ora matérias primas para suas profissões, ora o sustento de suas próprias famílias. A vida social no Rio de Janeiro mesclava-se com a socialização das pessoas, isto estava representado nas obras dos pintores do século XIX no Brasil.



FIGURA 10 - TÍTULO: DESCONHECIDO. JEAN-BAPTISTE DEBRET AQUARELA SOBRE PAPEL. Fonte: Viagem Pitoresca e Histórica pelo Brasil (1834-1839). Acesso em 2015.

A alegria era evidente, os alimentos faziam parte dessa alegria, receber amigos, ou presentear pessoas, muitas vezes isso era feito tendo o alimento como objeto de troca, de consumo e de prazer.

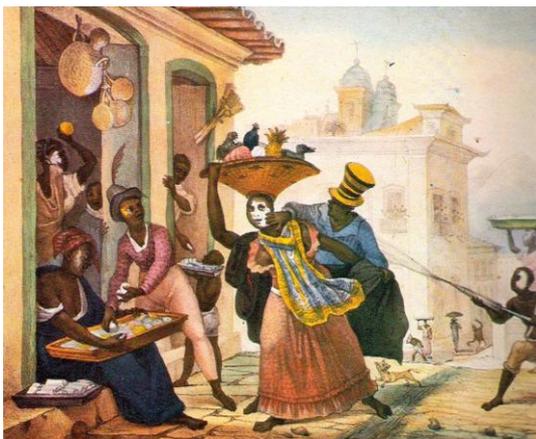


FIGURA 11 - TÍTULO: CENA DE CARNAVAL. ANO DESCONHECIDO. JEAN-BAPTISTE DEBRET. AQUARELA SOBRE PAPEL. Fonte: Viagem Pitoresca e Histórica pelo Brasil (1834-1839). Acesso em 2015

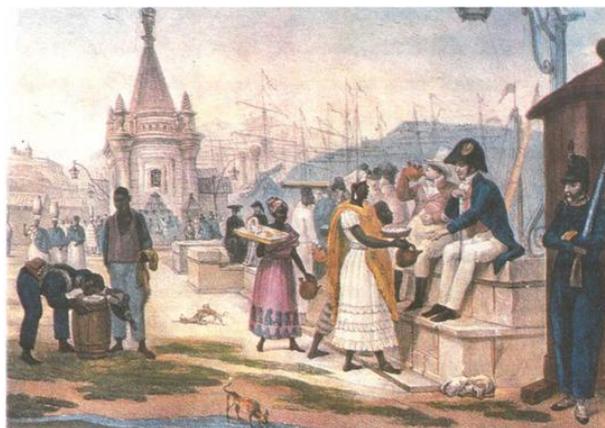


FIGURA 12 - TÍTULO: REFRESCOS DO LARGO DO PALÁCIO. JEAN-BAPTISTE DEBRET. RIO DE JANEIRO. Fonte: Viagem Pitoresca e Histórica pelo Brasil (1834-1839). Acesso em 2015

Ao se comparar a cena de uma refeição de alguém de classe mais baixa com os de maior poder aquisitivo, percebe-se que tanto na forma de apresentação dos pratos, como no tipo de alimento, havia uma clara distinção e apresentação ou de preparo, embora se utilizassem de produtos equivalentes ou de mesma origem, como as frutas e as carnes, fossem de criação ou de caça.

A esta referência pode-se citar o texto publicado em 1843, no livro *Cozinheiro Imperial*, de autor desconhecido, conforme referenciado neste trabalho (AUTOR DESCONHECIDO, 1843):

esforços possíveis para preencher uma tão importante lacuna. Elle espera que com ajuda do seu novo tratado os Artistas Brasileiros poderão tirar todo o proveito que desejão dos productos naturaes deste bello e fértil paiz. Os peixes, as aves, as fructas do Brasil gosão de uma reputação que corresponde á sua variedade, sabor e delicadeza.

Em mais de mil e duzentos artigos cuidadosamente redigidos, compilados e inventados, se encontrarão os elementos de uma Cozinha que póde ao mesmo tempo servir para as mais esplendidas mezas, e delicados gostos, bem como fica ao alcance das mais moderadas posses, e mais simples necessidades. Muitos destes artigos são applicaveis a especies diferentes o que naturalmente augmenta o seu numero.

Deve-se com particularidade notar os artigos de pastelaria e doces, que nada deixão que desjar, e os deste ultimo são embellecidos com versos adaptados ao assumpto.

Recommendamos ainda á attenção dos Artistas os Mólhos, Culis, e Polmes, bem como as muitas receitas de Caldos medicinaes, cuja utilidade merecerá o devido apreço. Hum dos nossos cuidados foi o de fazer a separação da cozinha para os dias de jejum, e para os de carne. Os ingredientes os mais delicados, como as tubaras e os cogumellos, não forão nesta obra esquecidos.

N'ella se encontrarão muitas disposições de Banquetes cuidadosamente feitas, indispensaveis ás grandes cazas das capitaes, e que lhes servirão de guia segura para os dias de grande galla.

Finalmente um Diccionario explicativo dos termos technicos da Cozinha, e outros, tratado novo, necessario e conscienciosamente feito á custa de numerosas indagações, faz o feixo do presente tratado.

Tal é a obra que o Autor offerece ao Publico illustrado e justo apreciador dos seus esforços! Elle se lisongêa de ter desta maneira prestado um verdadeiro serviço á Arte de Cozinha: e docemente

FIGURA 13 - COZINHEIRO IMPERIAL OU NOVA ARTE DO COZIMENTO E DO COPEIRO EM TODOS OS SEUS RAMOS. 1843. Fonte: [www.brasiliana.usp.br](http://www.brasiliana.usp.br), 1843. Acesso em 2015

Percebe-se que no texto seleccionado anteriormente, os alimentos eram basicamente comuns a todos, o que os diferenciava eram as receitas e os formatos de apresentação.



FIGURA 14 – TÍTULO UM JANTAR BRASILEIRO. JEAN BAPTISTE DEBRET.  
Fonte: Viagem Pitoresca ao Brasil. (1834-1839).

O alimento era representado não apenas nas refeições, também era tido como um presente de grande importância, em datas festivas, principalmente no Natal, como mostra a aquarela de Debret na figura 15, era de bom tom presentear com alimentos pessoas afins. Segundo o próprio Debret escreve em seu livro, *Viagem Pitoresca e Histórica pelo Brasil* (DEBRET, 1839, p. 37):

Dão-se presentes no Brasil especialmente por ocasião das festas de Natal, de primeiro do ano e de Reis. No dia de Natal e no dia de Reis, sobretudo, são de rigor os presentes de comestíveis, caça, aves, leitões, doces, compotas, licores, vinhos, etc. Costuma-se renovar na mesma época a roupa dos escravos, o que leva a conceder em geral gratificações aos subalternos. Entretanto, entre as pessoas de posses, os presentes de gosto mais apurado são mandados em bandejas de prata com toalhas de musselina muito finas, pregueadas com arte e presas com laços de fitas cuja cor é sempre interpretativa, linguagem erótica complicada pela adição engenhosamente combinada de algumas flores inocentes. A véspera do dia de Reis é igualmente festejada. Com efeito, grupos de músicos organizam serenatas debaixo do balcão de seus amigos, os quais em troca os convidam a subir para tomar algum refresco e continuar o concerto no salão até de madrugada.

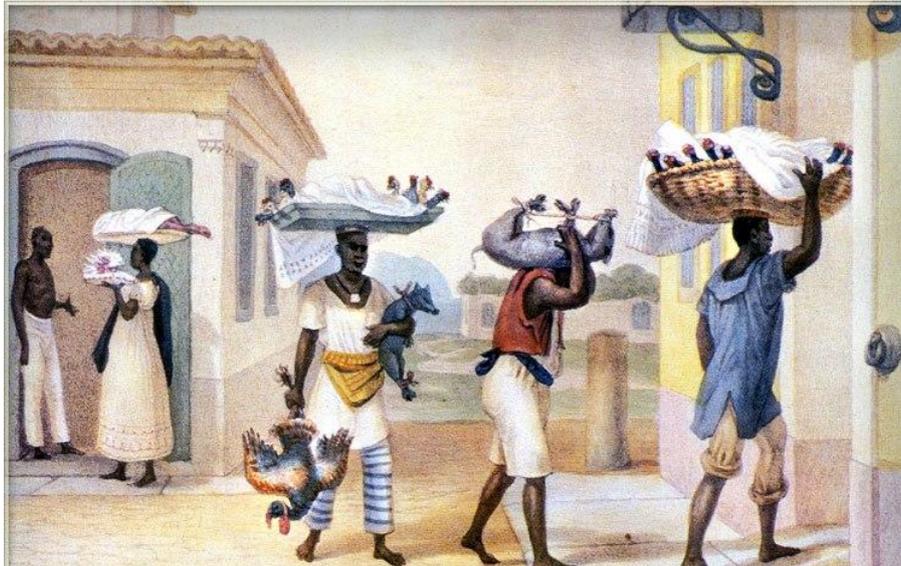


FIGURA 15 - TÍTULO: PRESENTES DE NATAL. SÉCULO XIX. JEAN-BAPTISTE DEBRET Fonte: HISTORIAHOJE.COM – ANO DESCONHECIDO. Acesso em 2015.

Debret pinta também imagens do tropeirismo em São Paulo, uma referência à importância dos transportes de alimentos e bens pelas várias regiões do Brasil, conforme verifica-se na figura 16.

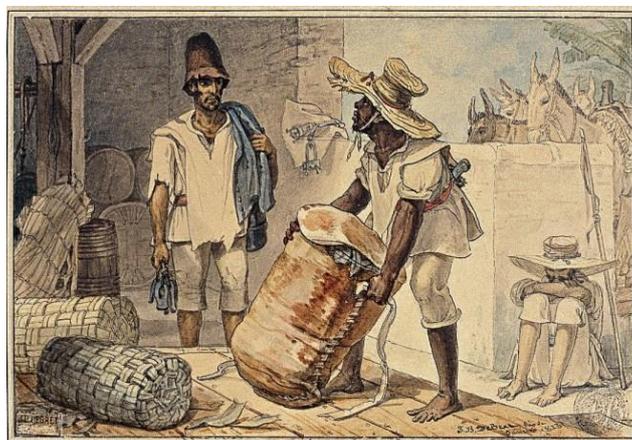


FIGURA 16 - TÍTULO: TROPEIROS POBRES DE SÃO PAULO. SÉCULO XIX. SÃO PAULO. JEAN-BAPTISTE DEBRET. Fonte: <http://www.brasilcultura.com.br> – ano desconhecido. Acesso em 2015

As doações também tinham como base alimentos e bebidas, as práticas de caridade estimuladas pela igreja, como a coleta de esmolas para doação aos necessitados, recebiam alimentos e bebidas conforme verifica-se nas figuras 17 e 18.

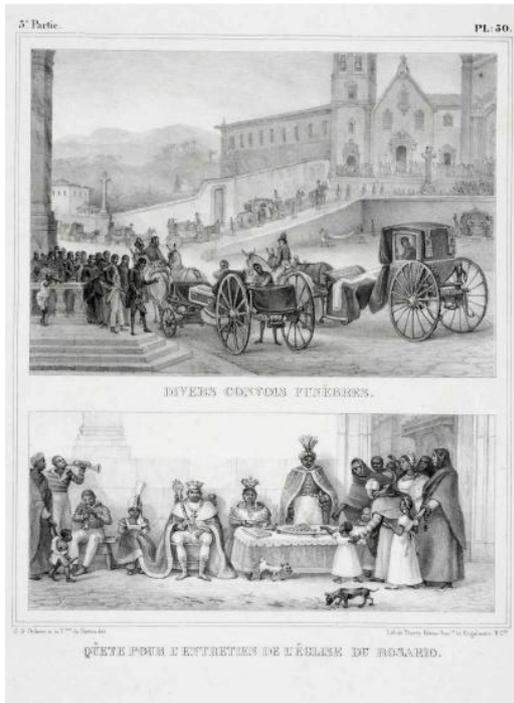


FIGURA 17 - TÍTULO: COLETA DE ESMOLAS PARA A IGREJA DO ROSÁRIO. JEAN BAPTISTE DEBRET, 1768-1848.  
 Fonte: Voyage Pittoresque et Historique au Brésil. Paris: Firmin Didot Frères. 1839.



FIGURA 18 - TÍTULO: COLETA DE ESMOLAS PARA A IGREJA DO ROSÁRIO. JEAN BAPTISTE DEBRET, 1768-1848.  
 Fonte: Voyage Pittoresque et Historique au Brésil. Paris: Firmin Didot Frères. 1839.

No olhar do estrangeiro sobre os costumes e paisagens brasileiras, embora a qualidade técnica varie de acordo com a formação e estilo do artista, observa-se que há uma preocupação maior com a importância do registro, da veracidade da cena, de que com a qualidade estilística do que é representado.

Diferente daquilo que se praticava no neoclassicismo europeu, que tinha a idealização e a técnica, aliada ao sentimento de nacionalismo, como premissas.

A segunda missão vinda ao Brasil a convite da princesa Leopoldina foi a chamada Missão Austríaca no Brasil (1817), dela fizeram parte diversos pesquisadores e em especial um artista plástico, Thomas Ender, este pintou centenas de aquarelas sobre paisagens e costumes brasileiros, dono de uma técnica de aquarela apurada, fez registro dos usos e costumes brasileiros, mas sua especialidade foi a pintura de paisagem, porém, em várias aquarela pode-se verificar como eram transportadas e armazenadas comidas, sejam elas para consumo humano ou animal, como pastos e grãos, o transporte de água também fora representa do Ender em 1817, como segue na imagem abaixo:

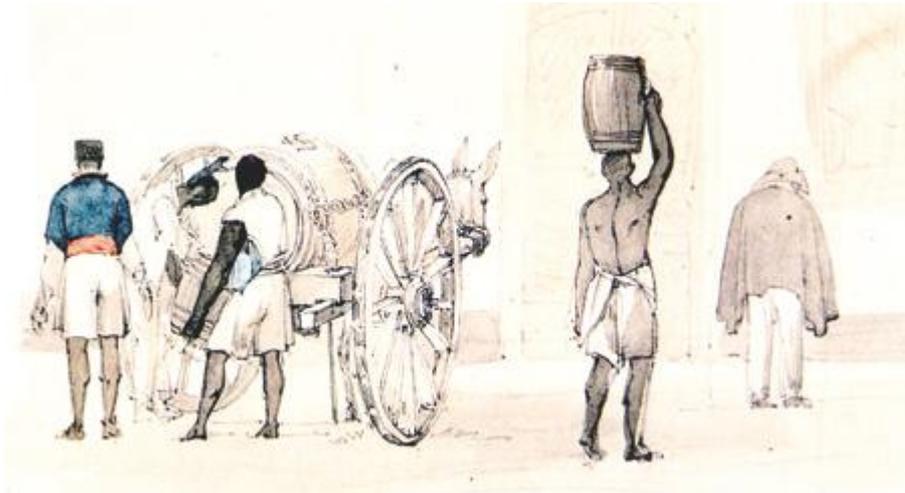


FIGURA 19 - TÍTULO: COMÉRCIO DE ÁGUA NO RIO DE JANEIRO, THOMAS ENDER Fonte: [www.casaruibarbosa.gov.br](http://www.casaruibarbosa.gov.br). 1818. Acesso em 2015.

Ender também pintou em suas aquarelas a figura do tropeiro, este de extrema importância no transporte e comércio entre regiões no Brasil do século XIX, muito do que se transportava eram alimentos e bebidas.

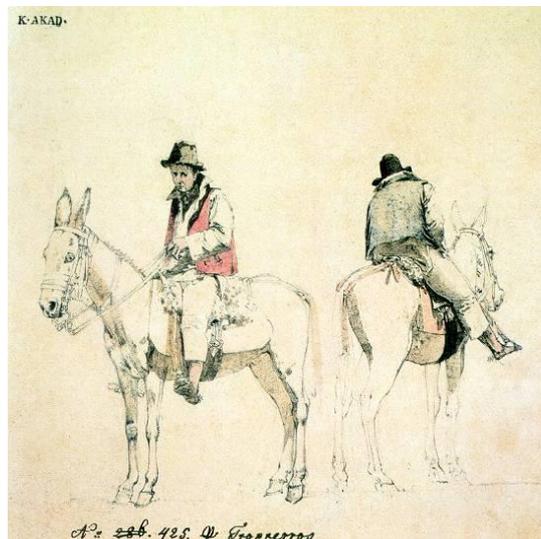


FIGURA 20 - TÍTULO: TROPEIROS. 1817. THOMAS ENDER.

Fonte: *Iconografia paulistana do séc. XIX*, metalivros/bmef, sp/sp. 1998.

A terceira missão a ser apresentada neste trabalho é a Missão Inglesa no Brasil, esta bem mais curta, durou 10 meses, mas deixou um registro imagético bastante significativo sobre a cultura brasileira do século XIX. O

artista plástico que compôs esta missão foi Charles Landseer, que chega em 1825 junto com a Missão Inglesa no Brasil, como cita o IMS (2015):

O ano de 1825 marcou a viagem de Charles Landseer ao Brasil sob o cargo de artista oficial da missão diplomática comandada por Sir Charles Stuart. A comitiva tinha por meta articular a devida legitimação da independência do Brasil entre as coroas de Portugal e Inglaterra; a ocasião significou ao jovem artista uma oportunidade de aperfeiçoar os seus talentos, bem como ampliar seu repertório iconográfico. Assim, embarcado no navio HMS Wellesley de março a julho de 1825, Landseer aportou primeiramente em Portugal, seguindo posteriormente para o Brasil. A comitiva retornou à Inglaterra, pelo navio HMS Diamond, no período de maio a outubro de 1826. Entre os caminhos de ida e volta, Landseer passou três meses em Portugal, dois na viagem de ida (março a maio de 1825) e um na volta (julho a agosto de 1826), e dez meses no Brasil (julho de 1825 a maio de 1826), onde destinou a maior parte de sua estada brasileira ao Rio de Janeiro. Também visitou e registrou os estados de Pernambuco, Bahia, Santa Catarina, São Paulo e Espírito Santo.

Atualmente, alguns de seus quadros pertencem ao acervo de instituições inglesas como o Victoria and Albert Museum e a Tate Gallery, portanto para se realizar uma mostra com algum material produzido pela Missão Inglesa no Brasil, deve-se contatar os responsáveis pelos museus acima citados.



IMAGEM 21 - TÍTULO: TROPEIRO PAULISTA ATRAVESSANDO UM RIO, 1827: DESENHO DE CHARLES LANDSEER, Fonte: iconografia paulistana do séc. Xix, metalivros/bmef, s. p. 1998.

Apenas mais tarde, com a formação de artistas, frutos da Academia Imperial de Belas Artes, é que se começa a ter nos ideais neoclassistas europeus sua grande busca enquanto arte e técnica. Como cita Couto (2015):

A AIBA cumpriu papel fundamental na vida artística nacional ao longo de mais de seis décadas, tendo sido a responsável pela implantação no Brasil do ensino de arte em moldes semelhantes aos das academias europeias, fundamentado em sólida formação científica e humanística, bem como em treinamento intensivo baseado no desenho de observação e na cópia de moldes. Durante toda a sua existência, a Academia ditou os padrões de produção e recepção das artes plásticas no país, tendo como referência os princípios estéticos do neoclassicismo e do romantismo, importados da Europa. Entre os seus principais professores, além dos nomes já citados, destacam-se Agostinho José da Mota, João Zeferino da Costa, Vítor Meireles, Pedro Américo, Chaves Pinheiro e Georg Grimm.

Artistas como Pedro Américo (1843-1905) e Vitor Meireles (1812-1903), formados pela Academia de Belas Artes, ganham bolsas de estudo do império brasileiro para estudar com artistas europeus renomados, e trazem ao Brasil o neoclassicismo como estilo técnico propriamente dito. Estes se tornam professores da academia e formam diversos outros artistas e discípulos para a arte brasileira.

Salvo algumas exceções, estes mestres da Academia de Belas Artes, tinham como meta a representação de temas idealizados, dignos de serem pintados, e não se atinham a cenas cotidianas, como os estrangeiros faziam. Essa era a regra do neoclassicismo, idealizar e registrar de forma solene os temas de importância.

No item a seguir foi abordado a importância da fotografia para a representação da arte e dos alimentos do século XIX.

## 2.2 A IMPORTÂNCIA DA FOTOGRAFIA NO REGISTRO DA ARTE E GASTRONOMIA NO BRASIL

Até o surgimento da fotografia, o pintor era quem registrava as coisas, personagens e fatos de uma sociedade, portanto havia uma tendência a representar aquilo que era tido como significativo, ou o que era orientado pelas

academias de arte como digno de ser representado, o que fosse digno de pertencer à temática artística.

Com a fotografia, representar elementos rotineiros e temáticas comuns passou a ser visto como normal, o próprio imperador D. Pedro II passa a admirar a nova técnica, a fotografia, e traz da Europa um daguerreótipo, passando a ser um dos primeiros fotógrafos brasileiros. Como escreve Romanelli (2012):

D. Pedro II foi o primeiro brasileiro a comprar um daguerreótipo, o precursor da máquina fotográfica, em 1840. Ele incentivou o trabalho de fotógrafos e reuniu uma coleção de 25 mil imagens, hoje pertencentes à Biblioteca Nacional. É, em grande parte, graças ao imperador, que hoje o Brasil tem um dos principais acervos de fotografias antigas da América Latina e se destaca na produção de livros na área.

Compreende-se tal atitude, pois, até 1939, nem o Brasil, nem o mundo conhecia a fotografia, havia alguns experimentos com impressão de rótulos de remédios, como os realizados por Hercule Florence (1833) no Brasil e por outros fora do Brasil. Segundo o Instituto Moreira Salles (2015):

Com a ajuda do farmacêutico Joaquim Correa de Mello, Florence conseguiu, em 1833, fixar em papel a imagem captada por uma câmara escura, por meio de sais de prata. Um processo próximo àquele que, sem seu conhecimento, era pesquisado na França havia alguns anos por Joseph Nicéphore Niépce e por seu sócio e sucessor, Louis Daguerre, e também por William Henri Fox Talbot na Inglaterra. Segundo o historiador da fotografia Boris Kossoy, cuja pesquisa pioneira foi publicada em 1980 no livro *1833: a descoberta isolada da fotografia no Brasil*, Hercule Florence usou em seus diários a palavra *photographie* em 1834, quatro anos antes de o químico inglês John Hershel cunhar o termo *photography*.

Daguerre (1839) desenvolve e apresenta o daguerreótipo, e só chega ao Brasil em 1840, portanto, era a grande função da arte preservar as imagens e registros históricos para a posteridade, para isso pouco podiam distorcer ou variar essa realidade.

A partir da popularização da fotografia, meados das décadas de 60 e 70 do século XIX, é que a arte intuitivamente consegue libertar-se da *premissa* de ser a única fonte de registro imagético, perdendo, paulatinamente essa função para a fotografia, que para isso oferece melhores resultados enquanto captura do real, assunto este, desenvolvido na dissertação de mestrado da

pesquisadora Selma Machado Simão que aborda o impacto que, no século XIX, a fotografia causou na linguagem pictórica, que se sentiu, então, desobrigada de reproduzir a realidade. (SIMÃO, 2008).

Como a fotografia, no Brasil, era um processo bastante raro e caro, principalmente até o final do século XIX, esta técnica era usada apenas por famílias ricas que a utilizavam como registro das famosas fotos de família.



FIGURA 22 - TÍTULO: A FAMÍLIA NA CASA DA RUA SÃO FRANCISCO XAVIER (1895), Fonte: [CARIOCADORIO.WORDPRESS.COM/TAG/SECULO-XIX/](http://CARIOCADORIO.WORDPRESS.COM/TAG/SECULO-XIX/). Acesso em 2015.

Segundo consta no *site* do Instituto Moreira Salles (IMC, 2015), algumas cenas sociais e urbanas foram registradas por Marc Ferrez (1870-1890), muitas reafirmando a relação entre alimentos e hábitos sociais, como na imagem abaixo:



FIGURA 23 – TÍTULO: ESCRAVOS. MARC FERREZ  
Fonte: [www.ims.com.br](http://www.ims.com.br) ANO DESCONHECIDO. Acesso em 2015

Verifica-se nas imagens a relação possível de ser observada dos negros com sua indumentária, preservavam muito de sua cultura africana, seja na alimentação, como na vestimenta ou em ritmos transpostos em suas festividades, e que com o passar dos anos foram em parte absorvidos e miscegenados na formação da cultura brasileira vigente.



FIGURA 24 - TÍTULO: ESCRAVOS. MARC FERREZ  
Fonte: [www.ims.com.br](http://www.ims.com.br). ANO DESCONHECIDO. Acesso em 2015



FIGURA 25 - TÍTULO: ESCRAVOS. MARC FERREZ.  
Fonte: [www.ims.com.br](http://www.ims.com.br). ANO DESCONHECIDO. Acesso em 2015

A maioria dos registros onde aparecem comidas e bebidas no século XIX, reafirmam a imagem do negro numa postura de subserviência, ligado ao preparo ou transporte do alimento. As classes abastadas não costumavam preparar suas refeições, tinham escravos para isso. Alguns registros mostram o consumo ou a proximidade dos alimentos e bebidas nas senzalas, ou em festas que os negros promoviam entre eles.



FIGURA 26. TÍTULO. ESCRAVOS. MARC FERREZ. SÉCULO XIX, Fonte: IMS<sup>2</sup>, ,ANO DESCONHECIDO. Acesso em 2015

Segundo consta no *site* do Instituto Moreira Salles (IMS), tem-se:

Marc Ferrez (1843-1923) foi o mais importante fotógrafo brasileiro do século XIX. Cerca de metade da sua produção fotográfica foi realizada na cidade do Rio de Janeiro e no seu entorno. A outra parte nas diversas regiões do Brasil que percorreu regularmente em trabalhos comissionados, seja como fotógrafo da Comissão Geológica do Império em meados dos anos 1870, ou como principal fotógrafo das construções ferroviárias no Brasil, particularmente nos anos de 1880 e 1890, o que possibilitou que articulasse um grande panorama da paisagem brasileira do período. (IMS, 2014).

<sup>2</sup> Site pesquisado: <http://www.ims.com.br/ims/visite/exposicoes/marc-ferrez-mestre-da-fotografia-do-seculo-xix>. pesquisado em 20/5/15, às 14:50h, 2014.

Como toda a novidade, a fotografia chegou a ser colocada como a técnica que levaria a pintura a uma espécie de limbo das artes, como escreve Porto Alegre (1855), diretor da Academia de Belas Artes do Rio de Janeiro no século XIX:

A descoberta da fotografia foi útil ou perniciosa à pintura? E se ela chegar a imprimir as cores da natureza com a fidelidade com que imprime as formas monocromaticamente, que será da pintura e momento dos retratistas e paisagistas?

A arte, na figura dos artistas, logo se apropria da fotografia, esta por um bom tempo em preto e branco, e desenvolve a técnica da foto-pintura, uma forma de agregar cor à imagem realista, o que ajudaria na representação da imagem e seu entorno, de maneira mais eficaz.



FIGURA 27 - SEM TÍTULO. AUTOR DESCONHECIDO  
Fonte: SLIDESHARE. NET/OSWALDOHERNANDE.  
2015.

A fotografia ajuda em especial o registro em tempo real, e fidedigno dos usos e costumes, dentre os quais se inscreve a gastronomia, como pode ser visto nas obras de arte descritas neste trabalho.

No item que se segue, serão apresentados outros artistas e suas obras produzidas no século XIX no Brasil, Rio de Janeiro e São Paulo. Artistas que surgiram com o estímulo da economia e da necessidade da sociedade da época, muitos deles criando obras que evidenciam tendências estilísticas misturando o que de vanguarda era produzido na Europa com as influências locais e regionais, como era o caso de Almeida Júnior em São Paulo, que pinta segundo o estilo naturalista.

### 2.3 ARTISTAS E SUAS OBRAS REPRESENTANDO ALIMENTOS E BEBIDAS

A fotografia surgindo e proporcionando a redução do limite entre o real e o reproduzido nas artes, após alguns questionamentos de cunho existencial, por parte de artistas e críticos, faz com que a fotografia concentre o olhar sobre a realidade, e não mais sobre o idealizado, o cânone perfeito buscado pelas regras do academicismo. Também como recurso de captura da cor e da forma, a fotografia passa a ser utilizada por vários artistas no processo criativo de suas obras de arte.

Seguem alguns artistas que eram usuários da fotografia para produzir suas obras: August Müller, Almeida Jr., Rodolpho Amoedo e Benedicto Calixto, entre outros.

Segundo Sterling (1952), o gênero Natureza-Morta remonta a antiguidade em sua representação, porém é somente em meados do século XVI que a natureza-morta emerge como gênero artístico independente em obras de pintores como Pieter Aertsen (1507 ou 1508-1575) e Jacopo Bassano (ca. 1510-1592), que articulam os temas religiosos à vida cotidiana e às cenas de gênero. As composições simbólicas e grotescas de Giuseppe Arcimboldo (ca. 1527-1593) – numa composição que se fosse do século XX poderia facilmente ser classificada como de estilo surrealista.

No século XIX, os impressionistas, sendo referenciado por Cavalcanti (1981, p. 71) como tendo surgido em 15 de abril de 1874, com a exposição no estúdio do fotógrafo Felix Tournachon Nadar(1820-1910).

Os impressionistas ainda que afeitos às paisagens ao ar livre, vão realizar naturezas-mortas, mas é com Paul Cézanne (1839-1906), um que o gênero ganhava novas dimensões, imortalizado pelas composições com maçãs executadas a partir de 1870. Cézanne, segundo Cavalcanti, resolve reconstruir aquilo que os impressionistas haviam destruído – a sensação de estrutura, densidade e peso dos objetos (CAVALCANTI, 1981, p. 101).



FIGURA - 28. TÍTULO: NATUREZA MORTA COM MAÇÃS. .  
PAUL CÉZANNE. FRANÇA. ÓLEO SOBRE TELA, 35.2 X 46.2  
CM. Fonte: the hermitage, st. petersburg, Coleção: Otto Krebs,  
Holzdorf. 1890

Artistas brasileiros, que ganhavam a bolsa de estudos do imperador D. Pedro II e iam para a Europa estudar, tomavam contato com esses novos estilos e propostas e quando retornavam ao Brasil, naturalmente, agregavam tais influências em suas obras, trazendo novas fontes de inspiração para o panorama da arte do século XIX, encontrando resistências de diversos setores da academia, ao novo, a tudo aquilo que abava a estética vigente do século XIX.

Como Lins, citando Gonzaga Duque (1996, p. 12), escreve em seu livro, *Crítica e utopia na virada do século*:

Ah! Se o artista em lugar de encher a sua tela decorativa de tanta riqueza de estofos, colunas de mármore, e tapetes e flores e ânforas, tivesse pintado uma paisagem do Amazonas, a mata virgem daquela região vastíssima! Talvez tivesse interpretado o assunto.

Nas obras de August Müller (1836-1885), embora tenha se dedicado a representar mais retratos, e cenas da rotina de uma casa, em especial, o cuidado materno e cenas descontraídas dos lares de classe média no Brasil do século XIX, pode-se perceber como as criações faziam parte desse lúdico, ou seja, as referências alimentares se misturavam com a diversão e rotina das casas.



FIGURA 29 - VISITANTE INESPERADO – AUGUST MÜLLER - SÉCULO XIX. BRASIL Fonte: <https://iamachild.wordpress.com/2011/01/20/>, ano desconhecido. 2015

Müller pintou comidas e bebidas, as mais consumidas na sociedade carioca e paulista do século XIX no Brasil, como o vinho, pão, queijo e frutas. Na figura 30, percebe-se a influência da França no consumo de vinhos.

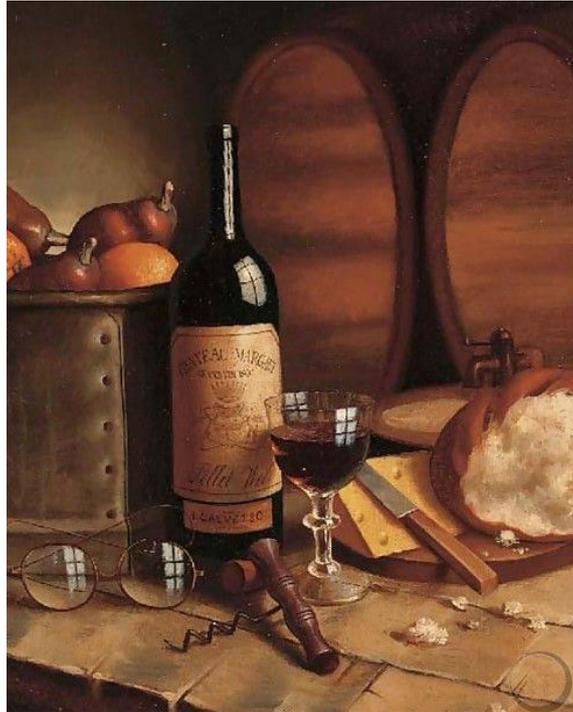


FIGURA 30 - TÍTULO: A BOTTLE OF CHATEAU MARGAUX, A GOBLET, FRUIT, BREAD, CHEESE AND SPECTACLES ON A TABLE. AUGUST MÜLLER (1836-1885). Fonte: [www.wikigallery.org](http://www.wikigallery.org). Ano desconhecido. 2015

Müller também deixou registrado em suas obras o alimento ligado ao ato lúdico numa relação entre o adulto e a criança, o prazer de alimentar uma criança pode ser observado na figura abaixo:



FIGURA 31 - TÍTULO: BABY'S DINNER. AUGUST MÜLLER. SÉCULO XIX. RIO DE JANEIRO. TÉCNICA: ÓLEO SOBRE TELA. Fonte: [wikigallery.org/wiki](http://wikigallery.org/wiki). ANO DESCONHECIDO. Acesso em 2015.

Benedicto Calixto(1853-1927), nascido em Itanhaém, São Paulo não tem grande interesse a temas ligados a alimentos e bebidas, sua obra volta-se mais a registros históricos e paisagísticos, sendo o principal pintor que se utiliza da fotografia para aprimorar seus registros, ou seja, de multi técnicas. Por sua vez, Chiarelli (2005, p. 86) escreve:

Em 1882 a sorte bateu em sua porta com um convite para realizar trabalhos de entalhe e pintura na parte interna do Teatro Guarany, em Santos, o que lhe rendeu homenagens e uma bolsa de estudos para se aprimorar em Paris, onde ficou por quase um ano, frequentando o ateliê do mestre Rafaelli e a Academia Julien. Na Europa pôde realizar várias exposições de sucesso e, de volta à Santos, trouxe na bagagem um equipamento fotográfico e tornou-se pioneiro, no Brasil, na arte de pintar a partir de fotografias.

Porém, mesmo a um paisagista o tema da natureza-morta também foi sedutor, representar comidas e bebidas era, além de um exercício de composição criativa, também um tema que despertava a atenção dos mais diversos públicos, como mostra a figura 32:



FIGURA 32 - TÍTULO: NATUREZA MORTA, BENEDICTO CALIXTO. SÃO PAULO, BRASIL Fonte: [www.sabercultural](http://www.sabercultural), 1885. Acesso em 2015.

Almeida Júnior (1850-1899) – ou José Ferraz de Almeida Júnior, é um dos mais conhecidos pintores do naturalismo no Brasil, dedicando-se a pintar cenas da rotina interiorana paulista, o picador de fumo, o pescador, os violeiros, são personagens que encantam sua criatividade. Como escreve Santos (2006, edição 390):

A introdução do tema regional nas obras do pintor José Ferraz de Almeida Júnior sempre foi um ponto polêmico entre a crítica: se uma parte nega-se a reconhecer aspectos inovadores na produção de Almeida Jr. (assim reconhecido internacionalmente), por causa dos padrões acadêmicos de pintura, a outra ressalta a importância de sua obra para a arte brasileira. Oswald de Andrade, um dos críticos mais influentes do período modernista, por exemplo, aponta o artista como precursor de uma pintura genuinamente brasileira. Entre suas principais obras estão Caipira picando fumo, Violeiro e Amolação interrompida.

Pouco se dedica à representação de alimentos, mas dedica-se a um tipo de pintura que valoriza o interior do estado, em especial seu estado natal, São Paulo, onde nasceu em Itu – SP (1850).

Redirecionando o foco da arte, este, quase sempre voltado para as capitais das províncias do Brasil, em especial Rio de Janeiro e São Paulo Santos (SANTOS, 2006, edição 390).

Porém, mesmo Almeida Júnior tem obras onde o alimento é referenciado, como o quadro Garoto com Banana (1897), identificado na figura 33.

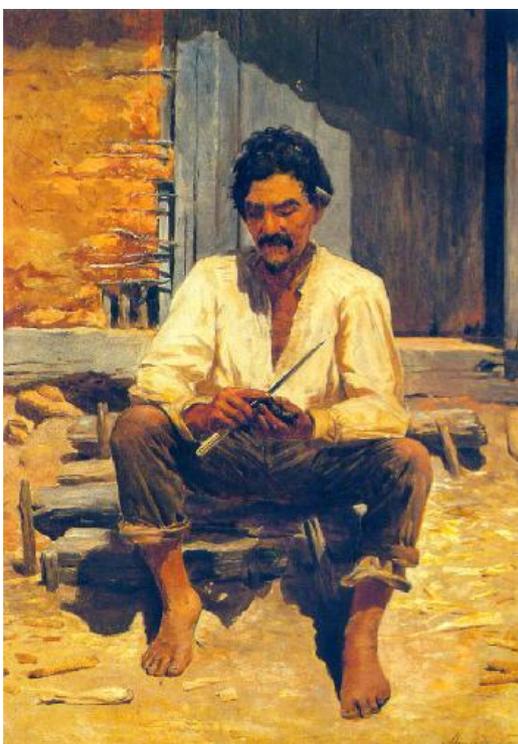


FIGURA 33 - CAIPIRA PICANDO O FUMO, ALMEIDA JÚNIOR.  
Fonte: Pinacoteca do Estado de São Paulo, Brasil, 1893. Acesso em 2015.



FIGURA 34 - GAROTO COM BANANA. ALMEIDA JÚNIOR. ÓLEO SOBRE TELA, 59 X 44 CM COLEÇÃO PARTICULAR. Fonte: <http://commons.wikimedia.org>. 1897. Acesso em 2015.

Outro artista, Rodolpho Amoedo (1857-1941) é um dos grandes mestres da pintura brasileira do século XIX – muito embora se dedicasse a temáticas históricas, literárias e idealizadas, com uma produção voltada ao gosto da burguesia da época, ele também consegue enxergar em alguns alimentos, fonte de inspiração, principalmente em alimentos cuja temática remete a um consumo mais imediato, a um prazer ligado ao consumo menos intelectualizado, se comparado aos temas religiosos e históricos como pode ser visto no quadro da figura 34.

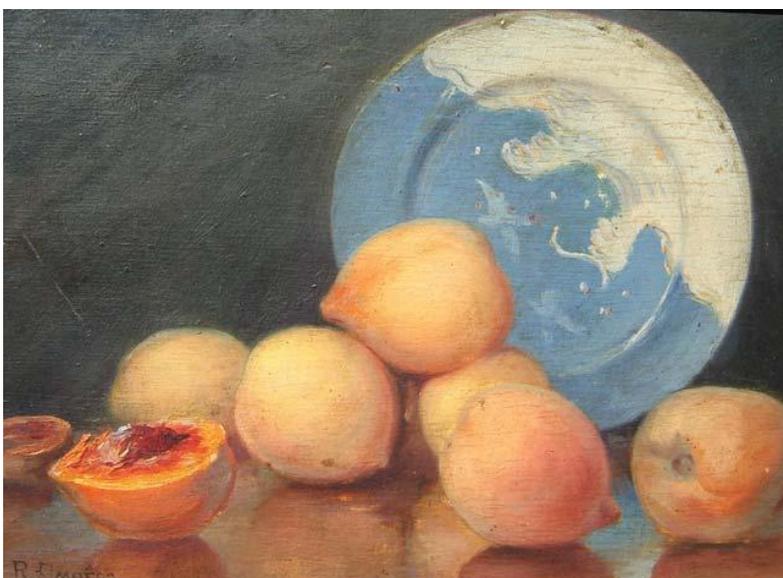


FIGURA 35 - PÊSSEGOS – RODOLFO AMOEDO. SÉCULO XIX – BRASIL.  
Fonte: [www.arteeeventos.com.br](http://www.arteeeventos.com.br). ANO DESCONHECIDO. Acesso em 2015.

Amoedo é um pintor de formação acadêmica, portanto, é possível verificar sua composição claramente neoclassicista, onde o desenho direciona a composição, a cor passa a ser um elemento secundário e, o equilíbrio, tão valorizado no neoclássico, aparece harmonioso no trabalho deste artista.

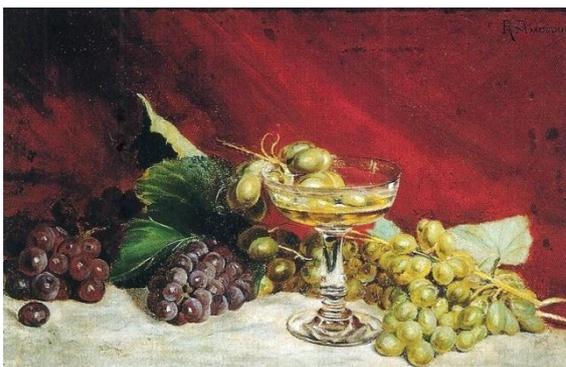


FIGURA 36 - TÍTULO: NATUREZA MORTA – RODOLFO AMOEDO – SÉCULO XIX – BRASIL.  
 Fonte: [commons.wikimedia.org/wiki](https://commons.wikimedia.org/wiki/Arquivo:Rodolfo_Amoedo_-_Natureza_Morta.jpg) ANO DESCONHECIDO. Acesso em 2015.



FIGURA 37 - TÍTULO: NATUREZA MORTA – RODOLFO AMOEDO – SÉCULO XIX – BRASIL.  
 Fonte: [commons.wikimedia.org/wiki](https://commons.wikimedia.org/wiki/Arquivo:Rodolfo_Amoedo_-_Natureza_Morta.jpg). Acesso em 2015.

Pedro Alexandrino Borges(1856-1942): Um dos grandes artistas que representou comidas e bebidas no século XIX, como citado no *site* de Enciclopédia Itau Cultural(2015):

Antes mesmo de sua viagem de estudos a Paris, Pedro Alexandrino já é um artista especializado em natureza-morta. Segundo a historiadora da arte Ruth Tarasantchi, sua produção desse período é influenciada por seu mestre, Almeida Júnior (1850 - 1899), principalmente na fatura lisa e na utilização de planos de fundo escuros. Em *Cozinha na Roça*, 1894, apresenta uma composição com pinceladas mais livres, na qual é possível observar a habilidade do pintor no uso das cores(...)Alexandrino é conhecido pela representação de objetos em metal, dos quais consegue transmitir a impressão de volume e brilho. Reúne, por vezes, em uma mesma pintura, dois ou três tipos diferentes de metais, demonstrando sua habilidade em reproduzir os diferentes tons de cada peça. Outra constante em seu trabalho é a exploração dos efeitos de transparência, quando pinta cristais ou garrafas de vidro.



FIGURA 38 - TÍTULO: OSTRAS. . PEDRO ALEXANDRINO.  
 Fonte: Pinacoteca do Estado.SP. [flickr.com/photos](https://www.flickr.com/photos/pinacoteca_estado_sp/), 2015.



FIGURA 39 - TÍTULO. MAÇÃS E METAIS. 1903. PEDRO ALEXANDRINO. SÃO PAULO.  
 Fonte: Pinacoteca do Estado. [flickr.com/photos](https://www.flickr.com/photos/pinacoteca_estado_sp/), 2015.

Estevão Silva: Pintor brasileiro (1844-1891), desenhista e professor brasileiro da segunda metade do século XIX. Primeiro pintor negro de destaque formado pela Academia Imperial de Belas Artes, notabilizou-se por suas naturezas-mortas, sendo considerado um dos maiores expoentes da arte brasileira no gênero, começa a se libertar das regras da academia praticando o estudo da natureza através da observação direta e a pintura ao ar livre, prática que não era ensinada na academia de Belas Artes, pois, não era comungada pelo academicismo tradicional.



FIGURA 40 – TÍTULO: NATUREZA MORTA (1891). PINTURA DE ESTEVÃO SILVA.

Fonte: Museu Afro Brasil, São Paulo. 2015.



FIGURA 41 - TÍTULO: NATUREZA MORTA, FIGOS E MARACUJÁS, SÉCULO XIX, SÃO PAULO - COLEÇÃO THEREZINHA PINOTTI SP.

Fonte: Romulo Fialdini. 2015

Em suas naturezas-mortas, pode-se notar o interesse não apenas pela fruta, mas pelo seu conteúdo, sementes, texturas, cores, era um estímulo ao público que podiam degustar com os olhos alimentos representados. A essa fuga direta do academicismo França (2007, p.241) escreve:

Apresentamos um olhar contemporâneo de valorização da produção de Estevão, entendendo que algumas das propostas estéticas executadas em suas telas permitem ver algumas singularidades e mudanças que permeavam a produção daquele momento da arte brasileira. Acreditamos que a pintura de natureza-morta lhe oferecia modos de escapar à ortodoxia da produção da época, de conduzir seu trabalho com mais liberdade do que se dedicasse aos retratos ou à pintura histórica - os gêneros mais municiados pela Academia.

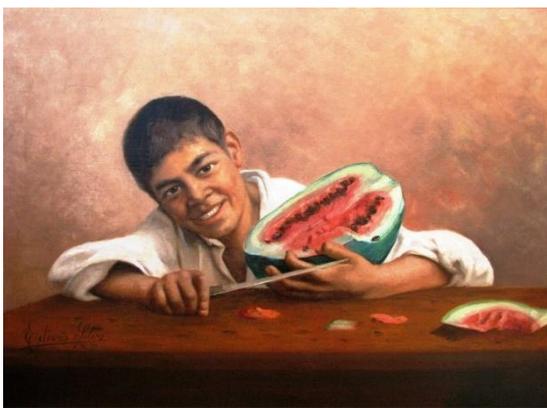


FIGURA 42 - TÍTULO: MENINO COM MELANCIA. SÃO PAULO. 1889. ESTEVÃO SILVA. Fonte: Pinacoteca do Estado-peregrinacultural, Acesso em 2015.



FIGURA 43 - TÍTULO: NATUREZA MORTA. 1888. ESTEVÃO SILVA. Fonte: [catalogodasartes](http://catalogodasartes.com), Acesso em 2015.

Percebe-se o fruto e legumes pintados por Silva com uma certa curiosidade pré científica, seja no ato de representar as sementes, as folhagens, raízes, tudo sendo produzido aos moldes de sua formação acadêmica, porém com mais naturalidade, como já citado por França (2007)



FIGURA 44 - TÍTULO: NATUREZA MORTA COM MELANCIA. SÉCULO XIX. ESTEVÃO SILVA (1844-1891). Fonte: [deniseludwig.blogspot](http://deniseludwig.blogspot.com). ANO DESCONHECIDO. Acesso em 2015.

Estes foram os artistas mais significativos que produziram no Brasil do século XIX obras de arte, pinturas, que representassem alimentos e bebidas

em seu panorama imagético, com possibilidade de pode ser investigar suas razões, usos e costumes sociais ligados ao contexto representado.

### 3 METODOLOGIA

Para este trabalho se estipulou como metodologia utilizar pesquisa bibliográfica e exploratória que visa registrar fatos, analisá-los, interpretá-los e identificar suas possíveis relações.

#### 3.1 QUANTO Á IMPORTÂNCIA DO MÉTODO NA PESQUISA

Todo procedimento metodológico tem como objetivo delinear o caminho a ser percorrido pelo pesquisador na tentativa de relacionar a teoria com a vivência. A metodologia dá origem ao método, e é o método que possibilita a pesquisa. Conforme Lakatos e Marconi (2003, p. 83), método é “o conjunto das atividades sistemáticas e racionais que, com maior segurança e economia, permite alcançar o objetivo – conhecimentos válidos e verdadeiros, traçando o caminho a ser seguido, detectando erros e auxiliando as decisões do pesquisador”.

Segundo Galliano (1986), todas as acepções da palavra “método” registradas nos dicionários estão ligadas à origem grega *methodos* - que significa “caminho para chegar a um fim”.

GOLDENBERG (1997, ) define o método como:

A observação sistemática dos fenômenos da realidade através de uma sucessão de passos, orientados por conhecimentos teóricos, buscando explicar a causa desses fenômenos, suas correlações e aspectos não-revelados. A característica essencial do método científico é a investigação organizada, o controle rigoroso das observações e a utilização de conhecimentos teóricos.

Barros e Lehfeld (1986) mostram a importância da observação como procedimento investigativo. A observação deve ser exata, completa, sucessiva e metódica, e sobretudo imparcial. Segundo eles, pode ser:

1) Observação assistemática (ou não estruturada): sem controle anteriormente elaborado e sem instrumental apropriado. Foi realizado este tipo

de observação quanto á análise das obras de arte levantadas neste trabalho através de pesquisa bibliográfica.

2) Observação sistemática (ou planejada): requer um planejamento prévio para seu desenvolvimento. É estruturada e realizada em condições controladas, com objetivos e propósitos previamente definidos.

### 3.2 PESQUISA EXPLORATÓRIA

Essa metodologia visa proporcionar maior familiaridade com um problema; envolve levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado, como é o caso do questionário a ser aplicado aos profissionais da área, bem como a análise de exemplos levantados através de pesquisas bibliográficas.

Segundo Gil (2007, p.41)

Este tipo de pesquisa tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses. A grande maioria dessas pesquisas envolve: (a) levantamento bibliográfico; (b) entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado; e (c) análise de exemplos que estimulem a compreensão.

Diversos exemplos de produção artística do Brasil do século XIX foram levantados e analisados no sentido de estimular a compreensão do leitor acerca de como os alimentos e bebidas participavam do contexto cultural e social da população no Brasil do século XIX.

Foi elaborado e aplicado um questionário a profissionais das áreas de artes plásticas e de gastronomia, como forma de investigar a relevância deste assunto para o mercado de arte e gastronomia e sua relevância turística a ser aplicada em possíveis projetos futuros, bem como pesquisar entre os pesquisados, o grau de conhecimento que têm sobre o tema desta pesquisa.

A pesquisa exploratória exige maior investimento em síntese, teorização e reflexão a partir do objeto de estudo. Visa identificar os fatores que contribuem para a ocorrência dos fenômenos ou variáveis que afetam o processo. Explicar o porquê das imagens e produções artísticas produzidas neste período do século XIX referente a alimentos e bebidas.

O objetivo de uma pesquisa exploratória é familiarizar-se com um assunto ainda pouco conhecido, pouco explorado. Ao final de uma pesquisa exploratória, objetiva-se conhecer mais sobre aquele assunto, estando apto a construir hipóteses. Como qualquer exploração, a pesquisa exploratória depende da intuição do explorador e das relações que o mesmo constrói sobre o assunto e o levantamento dos dados pesquisados.

Santos (2015, p.42) escreve:

Como qualquer pesquisa, ela depende também de uma pesquisa bibliográfica, pois mesmo que existam poucas referências sobre o assunto pesquisado, nenhuma pesquisa hoje começa totalmente do zero. Haverá sempre alguma obra, ou entrevista com pessoas que tiveram experiências práticas com problemas semelhantes ou análise de exemplos análogos que podem estimular a compreensão.

Ainda sobre a pesquisa exploratória, Gil (1991, p. 207) escreve:

Este tipo de pesquisa é realizado especialmente quando o tema escolhido é pouco explorado e torna-se difícil sobre ele formular hipóteses precisas e operacionalizáveis. O produto final deste processo é um problema mais esclarecido, passível de investigação mediante procedimentos sistematizados.

O inventariado das imagens, conteúdos bibliográficos, conteúdos históricos e técnicos foi realizado através de pesquisa em museus, livros e catálogos publicados, impressos e digitais, bem como em pesquisa de material veiculado em internet, como artigos e revistas.

Foi feito, após o inventariado, uma análise imagética das obras de arte produzidas pelos artistas selecionados nesta pesquisa, bem como a fundamentação teórica através de conceitos pesquisados em estudos e autores estudiosos das temáticas: arte e gastronomia do século XIX no Brasil.

Neste trabalho se parte do princípio de que a arte, como a gastronomia, são dinâmicas e se reorganizam de acordo com as mudanças e aprendizagens durante um determinado período de tempo. Portanto, ao se comparar a produção das obras de arte frente à gastronomia do século XIX, no Rio de Janeiro e São Paulo, estados escolhidos para o recorte deste estudo, pode-se com isso entender os porquês das mudanças de cada forma de registro e feitura das obras de arte, podendo-se também respaldar com referências históricas as mudanças técnicas e estilísticas do material inventariado.

### 3.3 PESQUISA BIBLIOGRÁFICA

A pesquisa bibliográfica é uma etapa fundamental em todo trabalho científico que influenciará todas as etapas de uma pesquisa, na medida em que der o embasamento teórico em que se baseará o trabalho. Neste trabalho utilizou-se também este método onde nele fez-se o levantamento, seleção, fichamento e arquivamento de informações relacionadas à pesquisa. É imprescindível fazer uma pesquisa bibliográfica exaustiva sobre o tema em questão, e não começar a coleta de dados e depois fazer a revisão de literatura. Essa pesquisa bibliográfica tem os seguintes objetivos:

- Fazer um histórico sobre o tema;
- Atualizar-se sobre o tema escolhido;
- Levantar contradições sobre o tema;
- Evitar repetição de trabalhos já realizados.

Segundo Lakatos e Marconi (2007, p. 71):

A pesquisa bibliográfica, ou de fontes secundárias, abrange todo a bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo, desde publicações avulsas, boletins, jornais, revistas, livros, pesquisas, monografias, teses, material cartográfico, etc..., até meios de comunicações orais: rádio, gravação em fita magnética e audiovisuais: filmes e televisão. Sua função é colocar o pesquisador em contato com tudo o que foi escrito, dito ou filmado sobre determinado assunto, inclusive conferências seguidas de debates que tenham sido transcritos por alguma forma, quer publicadas quer gravadas.

Para este trabalho se realizou busca em artigos, livros, sejam eles impressos ou digitais, bem como em fontes de catálogos de museus, fundações e institutos que de alguma forma guardavam registros sobre o assunto alimentos e bebidas no Brasil do século XIX, sejam textos ou imagens de obras de arte que retratavam o tema da pesquisa.

Outro critério metodológico utilizado para este estudo foi a aplicação de um questionário para 5 pessoas das áreas de Turismo, Gastronomia, artes plásticas, eventos e uma pessoa sem envolvimento direto com nenhuma das

áreas citadas, procurando saber quanto à validade, pertinência, conhecimento e interesse de um projeto que envolvesse uma exposição de artes cuja a temática seria gastronomia e cultura representada pelas artes plásticas no Brasil do século XIX.

## **4 CONCLUSÃO**

Este trabalho proporcionou um amplo levantamento bibliográfico de textos e imagens sobre a representação da gastronomia pelas artes plásticas no Brasil do século XIX, o que viabilizou a possibilidade de compreender como os principais artistas da época, atuantes no Rio de Janeiro e São Paulo, cidades de maior significado para a produção artística do século XIX, no Brasil.

### **4.1 ANÁLISE DOS DADOS COLETADOS**

Percebeu-se que as cenas representadas com mais ênfase eram ligadas às festas e rotinas sociais tanto das classes mais abastadas quanto das classes populares. A comida era ligada ao rito, à socialização, reunião da família em torno da mesa, comércio (figura 10), tropeirismo (figuras 16 e 20) e religiosidade (figura 18).

Na figura 3, pode-se observar que os congraçamentos sociais davam-se em torno de mesas, comidas e bebidas. O alimento e a bebida eram importantes fatores de socialização, oferecer e servir fazia parte do sucesso de qualquer festividade, seja ela de cunho social, religioso ou familiar.

Constatou-se neste trabalho, através das representações dos alimentos e bebidas, pelos artistas plásticos, que o protocolo e a forma do que era servido variava de acordo com a classe social e tipo de finalidade da reunião (figuras 9 e 14).

Outro aspecto explorado e representado pelos artistas era o teor estético, além do de preparo e beneficiamento dos alimentos, como se pode observar respectivamente nas figuras 8 e 5.

## 4.2 INTERPRETAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Constatou-se através das obras inventariadas, o amplo interesse dos artistas plásticos pelo contexto cultural onde estavam envolvidos os alimentos e bebidas no Brasil do século XIX. Em especial os artistas das missões artísticas estrangeiras presentes no Brasil que, produziram e registravam em torno do conceito das cenas retratadas, as quais neste trabalho foram filtradas com o critério de se apresentar apenas as obras que envolviam de alguma forma alimentos e bebidas.

As missões artísticas vinham ao Brasil com finalidade de registro, pesquisa e conhecimento sobre a diversidade que poderia existir no local em que se estabeleciam, seja a convite da coroa ou por conta e interesse próprio. A missão francesa, por exemplo, veio a convite de D. João VI para que fundassem a primeira Academia de Arte no Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves. Conforme se encontra no artigo escrito no *site* Itaú Cultural (2015):

Por sugestão do conde da Barca, o príncipe Dom João (1767-1826) requer ao marquês de Marialva, então representante do governo português na França, a contratação de um grupo de artistas capaz de lançar as bases de uma instituição de ensino em artes visuais na nova capital do reino. Aconselhado pelo naturalista Alexander von Humboldt (1769-1859), Marialva chega a Lebreton, que se encarrega de formar o grupo. A outra versão<sup>3</sup> afirma que os integrantes da Missão vêm por iniciativa própria, oferecendo seus serviços à corte portuguesa. Formados no ambiente neoclássico e partidários de Napoleão Bonaparte, os artistas se sentem prejudicados com a volta dos Bourbon ao poder. Decidem vir para o Brasil e são acolhidos por D. João, esperançoso de que possam ajudar nos processos de renovação do Rio de Janeiro e de afirmação da corte no país.

Como pode ser observado no texto anteriormente citado, as missões eram compostas de diversos especialistas, não apenas de artistas, compondo uma equipe multidisciplinar, o que fortalece o interesse pela diversidade, pela cultura do Brasil que era representada e ao mesmo tempo somada aos conhecimentos técnicos trazidos pelas missões.

A miscigenação brasileira pode ser claramente observada na produção e interação entre cultura brasileira sob o olhar do artista estrangeiro, que ao pintar e representar as tradições do Brasil ofereciam suas técnicas, olhares e repertórios que passam a ser agregados ao panorama cultural do Brasil.

Não apenas no século XIX, mas desde tempos mais remotos, outros artistas como os da missão holandesa no Brasil já mostravam este interesse pelos alimentos, fauna e flora do Brasil, representando inclusive frutos partidos para que seu interior e sementes fossem revelados, como era o caso do pintor holandês Albert Eckout (1610-1666) podendo-se observar na figura 45.



FIGURA 45 - STILL LIFE WITH WATERMELONS, PINEAPPLE AND OTHER FRUIT. ALBERT ECKOUT. Fonte: Itau cultural, 2015.

Na medida em que as décadas se passam no Brasil do século XIX, a arte absorve outros estilos e técnicas, chegando a utilizar a fotografia como suporte e técnica, e observa-se pelas temáticas produzidas na época e registradas neste trabalho, o contínuo interesse dos artistas por alimentos, bebidas bem como sua aplicação nas festas, jantares, meios de produção e comercialização dos mesmos.

O alimento e a bebida ilustram boa parte das pinturas produzidas, sejam eles em sua forma *in natura*, representados nas plantações e paisagens representadas ou na sua forma beneficiada, transformada em produto ou elemento pronto para o consumo. Tais alimentos e bebidas funcionavam, pela análise das imagens como integradores sociais, estimuladores dos rituais, festividades, cerimônias e intimidade familiar da sociedade brasileira.

Assim sendo, considera-se que este trabalho torna-se significativo na medida em que reúne tais elementos como arte e gastronomia e os insere num olhar revelador e investigativo, capaz de acentuar e deflagrar a importância dos alimentos na formação da cultura do Brasil do século XIX. Ao mesmo tempo em que mostra os aspectos perceptivos e fruitivos dos artistas que produziram neste período que o trabalho engloba e sua intimidade com a representação da cultura brasileira onde os alimentos e bebidas são elementos de suma importância, dignos de possuírem uma categoria própria de representação, denominado: Natureza Morta.

Na sequência se apresenta o projeto de turismo que foi proposto. Um evento de exposição de trabalhos produzidos pelos artistas plásticos que produziram no século XIX no Brasil, e que tinham o alimento e bebidas como elementos representados em suas obras. No projeto será apresentado o detalhamento do evento a ser proposto.

## **5 PROJETO DE TURISMO**

Para este trabalho se propõe como projeto de turismo vinculado a uma exposição de artes no Museu Oscar Niemeyer em Curitiba com a temática: Arte e gastronomia no Brasil do século XIX.

Para tanto foi elaborado um questionário e distribuído para 5 profissionais das áreas de turismo, artes plásticas, eventos, gastronomia e uma pessoa leiga nestas áreas correlatas, com perguntas sobre a pertinência do tema, de um evento como este proposto, Arte e gastronomia no Brasil do século XIX, e as respostas todas foram positivas, houve total interesse dos pesquisados sobre visitar um evento desse tema e com essa qualidade.

Apenas a artista plástica tinha algum conhecimento neste segmento arte e gastronomia do Brasil do século XIX, os demais embora pelas respostas tivessem se mostrado bastante curiosos e interessados no assunto, relataram desconhecimento específico sobre o tema.

O pesquisado da área de gastronomia relatou que considera um casamento frutífero a interligação das duas áreas, porque ambas, se tratadas como arte, permitem rupturas e descontinuidades de práticas que as vezes precisam ser revistas, revisitadas. As artes podem proporcionar a gastronomia

novos padrões estéticos, novas texturas, novas transgressões nos padrões, como, por exemplo, nas harmonizações entre ingredientes, cores e sabores.

Da mesma maneira, acha que qualquer área quando confrontada com a arte, permite as aberturas e rupturas necessárias dentro de determinados padrões sociais, normalmente contrapondo normas vigentes.

Acredita ainda que a gastronomia e a arte são indissociáveis, pois trata-se de criação, existe técnica, porém a diferença está na capacidade da criação, da novidade aliada a criatividade e isso pode proporcionar ganhos em todos os sentidos.

Quando perguntado sobre a relevância quanto ao consumo de novos produtos ligando arte com gastronomia, o pesquisado acredita que teria importante espaço entre cozinheiros, especialmente os que tratam a gastronomia como cultura alimentar., ressaltou ainda a constante presença de editoras nos eventos gastronômicos, o que denota um amplo espaço para associar arte e gastronomia.

O pesquisado da área de turismo relatou que o assunto poderia despertar interesse de escolas o que poderia gerar um produto turístico a ser oferecido às escolas em Curitiba, mas nunca havia tido interesse ou imaginado uma associação como esta, entre arte e gastronomia do Brasil do século XIX, embora a ideia de visitar uma exposição como esta fosse bastante interessante ao seu ver.

O pesquisado leigo disse que tinha bastante interesse sobre história do Brasil, qualquer que fosse seu aspecto ou tema e que visitaria sim o evento no MON.

A pesquisada no setor de eventos informou que, como organizadora de eventos, vê como inovação, acredito sinceramente que grandes talentos da gastronomia possam receber ainda mais importância e valorização pelo trabalho desenvolvido em parceria com artes visuais. Relatou ainda que pouco conhece sobre o assunto, mas consumiria produtos com essa proposta, unindo arte e gastronomia sim.

Segue, na sequência, a proposição do roteiro e procedimento de curadoria desta mostra disposta nos seguintes itens:

## 5.1 DESCRIÇÃO DA PROPOSTA DO PROJETO

Uma das grandes possibilidades que a arte oferece, além de sua liberdade fruitiva e de linguagens, é poder fazer o registro daquilo que de alguma forma é significativo para o artista, poder propor uma ênfase, um olhar, uma sugestão, ou mesmo questionar e desconstruir valores que estejam sólidos nas diversas culturas existentes.

A diversidade é sem dúvida a grande ferramenta de trabalho do artista. Perceber, associar e interagir são soluções que os artistas oferecem e que revelam através de técnicas e recortes, um universo infinito de leituras e associações que a mente humana pode inferir.

Unir numa proposta de exposição Três áreas importantes e pouco exploradas, como as artes plásticas, gastronomia e turismo, em especial na compreensão da cultura brasileira, é sem dúvida um projeto convincente e de interesse para qualquer cidadão brasileiro, além do seu apelo turístico.

Numa exposição onde poderá se focar em como a gastronomia era representada pelos artistas do século XIX no Brasil, se consegue unir vários interesses, tais como: temática, valores sociais, festividades, rotinas familiares, ritos e religiosidade, comércio, produção e beneficiamento de alimentos, hierarquias sociais entre outros que dependendo da obra analisada é capaz de remeter o olhar do observador a associações diversas.

O projeto é previsto para um museu do porte do Museu Oscar Niemeyer, de agora em diante mencionado como MON, ou qualquer outro museu que possua espaço apropriado e condições de receber um evento deste porte, no estado do Paraná, o MON é um desses espaços com tal capacidade técnica, por isso a proposta é sugerida para este museu, caso ocorra no estado do Paraná.

O primeiro passo seria estabelecer um curador para a mostra, o qual seria o responsável pela seleção e recorte do tema, bem como pela proposição da ambientalização da exposição.

Tal curador selecionaria as obras, as quais muitas delas têm seu registro de fonte aqui neste trabalho, seria estabelecido os contatos iniciais com os proprietários das obras e após acordado os itens contratuais de seguro,

transporte, segurança e prazos, cada contrato podendo ter exigências próprias, sendo elaborado o contrato e formalizado entre as partes envolvidas.

A partir de todo o acervo da exposição ser estabelecido o curador poderá partir para a segunda fase que é a fase conceptiva da exposição, onde se estabelecerá a linguagem, recursos, pessoal, equipamentos, iluminação, suportes, bem como o cronograma do evento, pois, tudo dependeria do que for acordado com o dono de cada obra de arte exposta.

O curador também orientaria e aprovaria os textos a serem divulgados e publicados para o evento, bem como seus formatos e mídias. Podendo convidar algum crítico especializado no assunto para escrever ou abrir algum catálogo a ser criado.

O curador será também o responsável pelo treinamento do *staff* do evento, como recepção, monitores permanentes, de grupos escolares, grupos privados e profissionais.

O MON foi escolhido por ser um museu que tem como maior função receber exposições de grande porte e complexidade, e provisórias, itinerantes ou não.

O MON possui um planejamento e calendário complexos, há a necessidade de ser definido com a instituição, desde que haja interesse numa exposição deste perfil, o melhor período avaliando a disponibilidade do calendário do MON e o tempo hábil de se programar um evento deste porte, não menos de um ano e meio de antecedência.

Como todo evento há de se elaborar um pré-projeto que segue abaixo com os itens devidos, de acordo com sequência de tópicos proposta por Bahl (2015):

## 5.2 ETAPAS PARA EXECUÇÃO DO PROJETO

O projeto deve seguir as seguintes etapas:

### 5.2.1 Etapa teórica

Na etapa teórica se prevê o planejamento e organização do evento, que tratam dos seguintes assuntos: Planejamento Define os objetivos, detalha os

aspectos reais e potenciais e norteia as atividades gerais do evento. A Organização cuida da disposição e organização do planejamento e da confecção do regulamento, projeto, regimento e relatórios do evento em sua fase conceptiva.

#### 5.2.1.1 Planejamento

Tal etapa está descrita neste trabalho e depende do aceite por parte do Museu Oscar Niemeyer de organizar e promover este evento e da consequente contratação de um curador para o evento.

#### 5.2.1.2 Organização

---

Contratado o curador e o museu aceitando organizar o evento, será necessário estabelecer um projeto para o evento, na sequência apresenta-se um pré-projeto para o evento na forma dos seguintes subitens:

##### 5.2.1.2.1 Título do evento

Arte e gastronomia no Brasil do século XIX.

##### 5.2.1.2.2 Caracterização

Este evento proposto neste projeto de turismo, exposição de artes, envolve os temas Artes plásticas, em especial pinturas, e alimentos e bebidas, os quais aqui serão abrangidos pelo termo – Gastronomia.

O interesse desta exposição é amplo, desde o público em geral que consegue observar nas obras os aspectos históricos e culturais envolvidos, como profissionais das áreas de artes e gastronomia, que através deste recorte temático, ampliam seus repertórios para um olhar específicos sobre estes dois temas que podem parecer bastante diferentes e pouco associados.

O turismo aparece como forma de atrair pessoas da cidade, do estado e mesmo de lugares mais distantes, que se interessam ou buscam conhecer mais sobre o assunto exposto. Na pesquisa bibliográfica deste trabalho

observou-se a pouca fonte de pesquisa que explora este assunto, o qual intuitivamente foi registrado pelos artistas que no Brasil estiveram produzindo durante o século XIX.

#### 5.2.1.2.3 Objetivos

Neste projeto se procura alcançar o acesso de diferentes públicos a uma exposição que por diversas razões contribui para o conhecimento e valorização da história e cultura brasileira. A exposição será organizada e montada de acordo com o material que o Museu através de sua importância, conseguir disponibilizar e trazer para o evento.

O MON, tem um amplo apoio do governo do Estado do Paraná, e uma tradição em oferecer mostras de indiscutível valor cultural e informativo.

Esta temática, pela sua importância e abrangência se inscreve dentro deste contexto e dessa forma torna-se bastante atraente, sob o ponto de vista de se reunir tais obras envolvendo arte e gastronomia.

Recortou-se, cronologicamente, o Brasil do século XIX, por ser um período rico em representações artísticas, em especial por artistas estrangeiros que retrataram em suas obras seus olhares e juízos de gosto e valor sobre o Brasil.

Este recorte já é em si um filtro que pode ser utilizado como critério de valor para que se proponha esta exposição.

#### 5.2.1.2.4 Promoção

A promoção deste evento é proposta para que seja a cargo do MON, através de seu departamento de eventos e exposições, que todo ano tem um calendário que abriga as exposições e eventos paralelos anuais do museu.

Este departamento estaria a cargo de promover esta mostra, entrar em contato com as instituições com as quais se poderia estabelecer uma parceria e, trazer ao MON as obras descritas neste trabalho, ou mesmo outras que possam não ter sido incluídas neste trabalho, mas, tenham relação e importância equivalente à temática proposta.

A promoção ficaria inteira a cargo do MON, com toda a informação e contato sendo executados pelos seus departamentos pertinentes, estes já acostumados a tratar e desenvolver parcerias de grande porte no âmbito das artes plásticas.

#### 5.2.1.2.5 Realização

A realização do evento seria também feita pelo MON, sendo que este poderá fazer contatos e acordos de acordo com o que estabelece seu regimento interno e com a amplitude dos canais de apoio e custeio que estão acostumados a utilizar, sejam estes públicos ou privados.

#### 5.2.1.2.6 Apoio e patrocínio

O Governo do Estado do Paraná será o grande apoiador do evento, pois, é quem mantém o museu com sua verba, nada impede que o evento possa ter outros apoios e parcerias, com a iniciativa pública de outros estados, municípios e governos, pois, algumas destas obras constantes neste trabalho estão em acervos de outros países.

A parceria privada, seja na forma de apoio ou de acordos, também poderá ser utilizada pelo MON, uma vez que algumas obras pertencem a acervos particulares. Os apoios podem vir também de empresas que tenham de alguma maneira o interesse no evento, seja por acharem interessante terem suas marcas e produtos associados ao evento.

Ou por terem algum interesse comercial sobre o evento, como por exemplo, lançamento de catálogos que podem ser comercializados tanto durante o período do evento como no comércio em geral, uma vez que como já fora mencionado existem poucas bibliografias disponíveis aliando arte com gastronomia.

#### 5.2.1.2.7 Sede

A cidade de Curitiba tem uma boa estrutura tanto de transporte, quanto de hospedagem para abrigar pessoas que precisem utilizar desses serviços,

além de o Museu estar localizado em lugar de fácil acesso e que inclui a arquitetura do prédio assinada pelo famoso arquiteto Oscar Niemeyer, que leva o nome do museu, bem como situa-se num entorno do parque dos Bosque do Papa João Paulo II, um atrativo a mais para o contexto do evento a ser proposto para tal espaço cultural.

#### 5.2.1.2.8 Local do evento

Museu Oscar Niemeyer na cidade de Curitiba, localizado na R. Mal. Hermes, 999 - Centro Cívico, Curitiba - PR, CEP 80530-230. A sala ou espaço será de acordo com o montante e representatividade das obras selecionadas e acordadas.

#### 5.2.1.2.9 Duração, período e horário

O museu como promotor e organizador do evento é que estipulará a data, duração e horários da exposição, mas estará dentro do horário de funcionamento do museu, divulgado em seu *site*:

<http://www.museuoscarniemeyer.org.br/home>

#### 5.2.1.2.10 Metodologia

Exposição de artes plásticas, sem a finalidade de comercialização das obras, uma vez que são apenas cedidas para a mostra do evento, muito embora no meio artístico seja divulgada como exposição de artes, se encaixa mais no formato de mostra de arte, uma vez que não tem finalidade de venda das obras. Poderá ser previsto monitorias para a exposição seja ela física, impressa autoexplicativa ou eletrônica, dependendo dos apoios e interesses da instituição MON. É previsto um *vernissage* para a abertura da exposição, onde serão convidadas pessoas de interesse do museu e da comunidade para um coquetel de abertura. Este coquetel terá custeio com dinheiro da verba já aprovada pelo governo do Estado para este tipo de evento, desde que o evento seja aprovado e inserido no cronograma a ser definido pelo museu e seus gestores.

#### 5.2.1.2.11 Calendário e estrutura do evento

Será definido pelo MON, de acordo com sua equipe que estipulará, a partir da agenda do museu e dos acordos por ele firmados.

#### 5.2.1.2.12 Participantes

Público em geral, podendo ter horários e/ou agendamentos específicos para grupos, sejam estes escolares ou não.

Outra classe a ser buscada através de divulgação são os profissionais das artes e gastronomia da cidade de Curitiba e do Brasil no geral.

#### 5.2.1.2.13 Estratégias de comunicação

O próprio *site* do museu e demais canais que o MON utiliza para sua divulgação. Pode-se pensar em *mailings* ou convite impresso para ser enviado para profissionais da área de gastronomia e artes, bem como associações de classe destas categorias, o turismo seria outro setor a ser contemplado nessa divulgação, através de convites e parcerias com entidades de classe no turismo a mais que não apenas o setor de restauração.

#### 5.2.1.2.14 Recursos materiais, instalações e serviços

Dependerá do espaço e do montante das obras a serem expostas, bem como da particularidade de cada acordo de sessão de uso, cada contrato tem seus rigores e cláusulas que deverão ser avaliadas no momento do acervo definido.

#### 5.2.1.2.15 Materiais para os participantes

Serão propostos panfletos ou *folders* contendo informações sobre a mostra, bem como informações advindas da curadoria do evento, será contratado um curador ou designado alguém do próprio museu para isto.

#### 5.2.1.2.16 Recepção e serviços para os visitantes

Serviços de monitoria devem ser estruturados para complementar e informar os visitantes sobre a mostra e seu conceito, bem como sobre cada artista e panorama artístico-cultural do Brasil do século XIX.

#### 5.2.1.2.17 Ambientação do evento

Este quesito será definido pelo curador da exposição, o qual proporá a ambientação adequada, levando em conta o tema, clientela, espaço, recursos materiais e financeiros disponíveis.

#### 5.2.1.2.18 Organograma

Quanto a estrutura operacional e organizacional para a realização deste evento será utilizada a estrutura do próprio museu, este já bastante estruturado e acostumado com mostras desse porte.

#### 5.2.1.2.19 Treinamento de pessoal

O curador do evento terá a responsabilidade de estabelecer, selecionar e treinar monitores, estes já contratados pelo museu, na sua maioria estudantes universitários que estagiam no museu, MON.

Será organizado um material impresso para o treinamento de pessoal, bem como palestras, quanto aos temas, artistas envolvidos, períodos, estilos, história e condução de grupos, sejam eles escolares e pré-agendados na recepção do museu ou privados, estes de cunho profissional ou leigo.

#### 5.2.1.2.20 Planejamento financeiro

Será estabelecido pelo MON, pela instituição ser pública e já possuir uma verba anual para isto, bem como pode o MON utilizar de recursos advindos de leis de incentivo à cultura, nas esferas estaduais e federais.

Poderão ser previstos apoios e patrocínios privados, que deverão ser estabelecidos de acordo com as variáveis definidas pelo órgão gestor do MON e pelo curador, que tem um papel importante quanto à linguagem, esta pode ser oferecida a uma empresa com potencial de interesse em associar seu produto ou marca ao evento.

#### 5.2.1.2.21 Cronograma

Dependerá da disponibilidade e agendamento do MON, pois este já tem acordos e datas que deverão ser analisadas para definir a duração do evento. Não menos de que um ano e meio de antecedência da abertura do evento.

#### 5.2.1.2.22 Avaliação

Pode ser fornecido aos visitantes um questionário sobre a validade e sugestões para o evento, ou tais formulários podem ser disponibilizados no próprio *site* do MON.

#### 5.2.1.2.23 Informações

As informações sobre a exposição, uma vez definidas pelo MON em acordo com o curador do evento, poderão ser solicitadas na recepção do próprio museu, através de seu *site*, onde consta boa parte do conteúdo para o evento ou através de telefone, estes também disponíveis no *site* do MON.

### 5.2.2 Etapa dinâmica

Nesta etapa serão desenvolvidos quatro itens: operacionalização, controle, execução e avaliação.

#### 5.2.2.1 Operacionalização

Nesta etapa se iniciam as atividades de execução previstas através de estruturas organizacionais

#### 5.2.2.2 Controle

Etapa composta por reuniões e relatórios, para que haja um acompanhamento dos passos a serem desenvolvidos e dos itens que vão sendo cumpridos, previstos no projeto.

#### 5.2.2.3 Execução

É a ocorrida desde a abertura da exposição com o vernissage e a recepção dos convidados para a abertura, passando pela abertura do evento para o público em geral, com seus serviços complementares como monitorias, acessibilidades, material impresso a ser entregue e a ser disposto nos diversos ambientes do evento, sejam eles materiais de consulta, sinalizações específicas ou com regras de conduta, no caso de grupos. O MON possui um pessoal de segurança e apoio já treinado para eventos deste porte, o que facilita e otimiza o tempo e o custo, seja em treinamento mais direcionado ou mesmo em manejo e abordagem do público.

#### 5.2.2.4 Avaliação

Será realizada após o evento, onde o MON fará, através de seu departamento de comunicação, o envio dos agradecimentos, relatórios do evento, sejam os financeiros ou os administrativos e procurará colher a opinião e sugestões sobre o evento, através de reuniões com ATA e análise de formulários de opiniões entregues durante o evento para o público que visitará a mostra, tais formulários poderão estar *on line* para serem preenchidos no próprio *site* do MON.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho, na medida em que o assunto foi sendo inventariado, pode-se preliminarmente concluir acerca da importância cultural das relações entre alimentos e bebidas e as artes plásticas. Como as artes plásticas

representam as tradições, hábitos e diferenças sociais no século XIX no Brasil, e como está presente no material investigado, nas obras dos artistas que produziram neste período, o alimento e a bebida aparece como elemento integrador entre cultura, economia e sociedade.

Pesquisou-se o seu contexto econômico demonstrado pelo comércio, retratado por diversos artistas nesta pesquisa, na figura dos tropeiros e vendas de alimentos e bebidas em lugares públicos das cidades do Rio de Janeiro e São Paulo, como por exemplo, nas figuras 6, 7 e 10.

Tais registros demonstraram as rotinas sociais e econômicas vividas pela população das cidades estudadas, dado à grande quantidade de registros de diferentes artistas sobre o mesmo assunto, conclui-se que o alimento e a bebida eram elementos que figuravam como integradores sociais, bem mais que meramente econômicos ou de satisfação orgânica. Comidas eram comumente oferecidas como presentes em visitas sociais ou datas festivas.

Todas as classes sociais estiveram envolvidas e representadas num contexto de alimentação, seja em ambientes particulares, seus lares (figura 14), ou em ambientes coletivos, festas comunitárias (figuras 11 e 12).

Percebeu-se através da pesquisa cronológica, as mudanças que os estilos sofreram com invenções e tecnologias, bem como com o natural desenvolvimento frente a novos conhecimentos e trocas entre culturas, uma vez que os artistas brasileiros iam frequentemente estudar na Europa e lá tomavam contato com a arte local. As missões artísticas que da Europa vieram ao Brasil, também contribuíram sobremaneira para o registro e para a evolução da arte e gastronomia brasileiras, além das novas linguagens e técnicas que traziam.

Constatou-se haver grande quantidade de obras de arte e textos que apresentam a gastronomia do Brasil do século XIX, porém dispersos e não relacionados na maioria das vezes, tais materiais constituem um grande potencial para que se estabeleçam exposições e publicações sobre tal temática, artes plásticas e gastronomia, podendo outros pesquisadores ampliarem este estudo para períodos mais específicos da história do Brasil, que não foram abordados neste trabalho, como por exemplo a missão holandesa do século XVII, que trouxe artistas importantes, ao Brasil, entre os quais Franz Post e Albert Eckhout. Tais artistas retrataram com grande

qualidade a fauna e flora do Brasil, bem como hábitos, costumes e elementos culturais do Brasil do século XVII.

Espera-se que este trabalho tenha, de alguma forma, contribuído para o resgate e um olhar específico entre artistas que pintam e artistas que produzem alimentos, afinal a arte proporciona uma possibilidade de livre fruição, e por que não fruir a partir da relação entre os alimentos e bebidas aos olhos dos artistas plásticos? Esta é uma pergunta que este trabalho pretendeu poder ter respondido, ou pelo menos estimulado o interesse do leitor para tal aspecto e período relatado neste estudo.

Quanto ao projeto proposto, o de uma exposição no MON trazendo para a mostra trabalhos de artistas famosos, em especial os das missões artísticas que vieram ao Brasil no século XIX e aqui produziram.

Este projeto traria um alavancamento em diversos setores para o município de Curitiba dentro de um panorama nacional e até mesmo internacional, pois, algumas obras pertencem a acervos internacionais e seriam negociadas, as suas vindas, para a mostra de artes proposta neste projeto. Produziriam-se parcerias importantes entre instituições consagradas, públicas e privadas, podendo com a mostra disponibilizar o acesso das mesmas ao público em geral, democratizando e informando quem de fato se interessa pela temática do evento.

O resgate histórico e cultural da produção artística e gastronômica do Brasil do século XIX estaria neste evento, sendo oferecida ao público, viabilizada pela chancela do MON e sob os cuidados de um crítico e curador especialista sobre o assunto., isto estimularia não apenas interessados em artes, mas viabilizaria um olhar interdisciplinar sobre o Brasil do século XIX, integrando, artes, gastronomia, turismo, educação e cidadania, no estado do Paraná.

## 7 REFERÊNCIAS

ARNHEIN, R. **Arte e percepção visual**: Uma psicologia da visão criadora. São Paulo: Editora Thompson Pioneira, 2009.

Autor desconhecido. **Cozinheiro imperial ou nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus ramos**. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia, 1887.

BAHL, MIGUEL. **Planejamento e gestão de eventos**. UFPR. 2015.

BELUZZO, A. M. **A PROPÓSITO D'O BRASIL DOS VIAJANTES**. Revista USP , São Paulo (30) : 8 - 19 , junho/agosto 1996.

BRAUNE, R. e FRANCO, S. O que é Gastronomia. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 1ª edição, 2007

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**, Editora Global. São Paulo, 2011

CAVALCANTI, C. **Como entender a pintura moderna**. Ed. Rio, 5.a Ed. Rio de Janeiro, 1981.

CHAUÍ, Marilena. **Janela da alma, espelho do mundo**. In: NOVAES, A. (org.). O olhar. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

CHIARELLI, T. **História da arte / história da fotografia no Brasil – século XIX**: algumas considerações. Edusp: São Paulo. 2005.

DEBRET, J. B. **Voyage pittoresque et historique au Brésil**. Paris: Firmin Didot Frères, v. 3, 1839.

FAUSTO, B. **HISTÓRIA DO BRASIL** História do Brasil cobre um período de mais de quinhentos anos, desde as raízes da colonização portuguesa até nossos dias. EDUSP. São Paulo. 1996.

FRANÇA, C. **A pintura de Estevão Silva e sua relação com a brasilidade**. UFRJ - Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais UNIGRANRIO. III ENCONTRO DE HISTÓRIA DA ARTE – IFCH / UNICAMP. Campinas. 2007.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1994.

\_\_\_\_\_. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

HOIRISCH, Marisa; RIBEIRO, R. T. M.; **Academia imperial de belas artes: sua criação e seus arquitetos** Universidade Federal do Rio de Janeiro; Rio de Janeiro; Brasil; publicado em:

<<http://www.mackenzie.br/dhtml/seer/index.php/cpgau> ISSN 1809-4120>, 2010,

JANSON, H. W. **História da Arte**: Panorama das artes plásticas e da arquitectura da Pré-História à actualidade. Editora Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 1989.

LINS, V; GONZAGA DUQUE: **Crítica e Utopia na Virada do Século**. Rio de Janeiro: Fundação Casa de Rui Barbosa, 1996.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. Ed. Atlas, São Paulo, 5. Ed. 2003.

OSTROWER, F. **Universos da arte**. Rio de Janeiro: Editora Campus, 6. Ed. 1983.

PORTO ALEGRE, M. A. In: Sessão da Congregação da Academia de 27 de setembro de 1855. Ver RIOS, Morales de los. O ensino artístico. Subsídios para a sua história (1816-1889). In: **Boletim do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro** (Anais do III Congresso de História Nacional. v. 8. Outubro de 1938). Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1942, p. 247.

PROENÇA, M. da G. **História da Arte**. Editora Ática. São Paulo, 2007.

RIBEIRO, M. G. **A Missão Austríaca no Brasil e as aquarelas do pintor Thomas Ender no século XIX. 19&20**, Rio de Janeiro, v. II, n. 2, abr. 2007. Disponível em: <[http://www.dezenovevinte.net/artistas/thomas\\_ender.htm](http://www.dezenovevinte.net/artistas/thomas_ender.htm)>

RIBEIRO, C. da; S. G. CORÇÃO. M. O consumo de carne no Brasil: entre valores socioculturais e nutricionais. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde / Food, Nutrition & Health**, ISSN 2238-913X, é periódico científico multidisciplinar editado pelo Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. 8 (3); 425-438. 2013.

SANTOS, R. do C. **A alma caipira de Almeida Júnior**. Campinas. Jornal da Unicamp. Edição 340 - 9 a 22 de outubro de 2006

SILVA, K. V. S. M. H. In: **Dicionário de Conceitos Históricos**. São Paulo: Ed. Contexto, 2006.

SIMÃO, S. M. **Arte híbrida: entre o pictórico e o fotográfico**. São Paulo: Editora UNESP, 2008 - 110 páginas.

WÄTZOLD, T. **Proclamação da Cozinha Brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império Brasileiro 1822-1889**. Belo Horizonte: TCS Editora 2012. 348 páginas.

#### **PESQUISA EM SITES**

ECKOUT, A.. scanned from the book Albert Eckhout: een Hollandse kunstenaar in Brazilië ISBN 9040089299. Pesquisado em 01/11/2015, às 10:30am.

ALENCAR, V. P. de <http://educacao.uol.com.br/disciplinas/cultura-brasileira/missao-artistica-francesa-1-influencias-na-arte-brasileira-no-seculo-19.htm> Especial para a Página 3 Pedagogia & Comunicação é historiadora formada pela USP e cursa o mestrado em Artes no Instituto de Artes da Unesp. Pesquisado dia 05/5/2015.

Pesquisado: Charles Landseer. Pesquisa realizada no site do Instituto Moreira Salles:  
<http://www.ims.com.br/ims/explore/artista/charles-landseer/perfil>. dia 31/05/2015, às 12h.

COUTO, A. L. F. **Academia imperial de belas artes (AIBA)**. Pesquisado em:  
[http://www.brasilartesenciclopedias.com.br/temas/academia\\_imperial\\_de\\_belas\\_artes.html](http://www.brasilartesenciclopedias.com.br/temas/academia_imperial_de_belas_artes.html). 30/5/15, às 14h.

Pesquisado em:  
<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/termo340/missao-artistica-francesa>. 25/10/2015 às 13:30h.

Lisboa, Manuel F..  
Pesquisado em:  
[http://portal.iphan.gov.br/ans.net/tema\\_consulta.asp?Linha=tc\\_belas.gif&Cod=1374](http://portal.iphan.gov.br/ans.net/tema_consulta.asp?Linha=tc_belas.gif&Cod=1374). Dia 22/09/2015 às 15h.

MATTAR, S. Site pesquisado:<http://diasaduas.com/2014/11/14/espetaculo-de-arte-e-gastronomia-em-sp-aguca-os-5-sentidos/>. data da pesquisa 29/5/15, às 10h.

Pesquisado: Marc Ferrez. Pesquisa realizada no site do Instituto Moreira Salles: <http://www.ims.com.br/ims/visite/exposicoes/marc-ferrez-mestre-da-fotografia-do-seculo-xix>. pesquisado em 20/5/15, às 14:50h, 2014.

Artigo. Gastronomia brasileira é retratada em mostra de food art, pinturas e esculturas no MAM.  
Pesquisado em <http://ela.oglobo.globo.com/vida/gastronomia/gastronomia-brasileira-retratada-em-mostra-de-food-art-pinturas-esculturas-no-mam-12878460#ixzz3c1Si3GpQ>. Jornal: O Globo S.A. 03/06/2015, às 13h, . 2015.

ROMANELLI, C. Bem na foto. Pesquisado em 01/06/2015 às 09h.  
<http://www.revistadehistoria.com.br/secao/entrevista/bem-na-foto-1>. artigo publicado 11/09/2012.

AMOEDO, Rodolfo. Busca por: Natureza morta de Rodolfo Amoedo. Pesquisado em 20/05/2015 no site:  
[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Rodolfo\\_Amoedo\\_-\\_Natureza\\_Morta.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Rodolfo_Amoedo_-_Natureza_Morta.jpg)

DOS SANTOS, Carlos J. G. **Disciplina:** Metodologia Científica. Pesquisada no site:

<http://www.oficinadapesquisa.com.br/APOSTILAS/METODOL/ OF.TIPOS PESQUISA.PDF> . data da pesquisa: 07/10/15 às 17:28h.

TREVISAN, A. R. **Debret e a Missão Artística Francesa de 1816**: Aspectos da constituição da arte acadêmica no Brasil. Retirado do site: <http://www.revistas.usp.br/plural/article/view/75459/79015>. Pesquisado 12/5/15, às 12h, 2015.

Pesquisa sobre Fotos de Família. **A família na casa da rua São Francisco Xavier (1895)**, encontrado no site: <https://cariocadorio.wordpress.com/tag/seculo-xix/>. 20/5/15. 16h. 2015.

HERNANDEZ, O. Retrato fotográfico no século XIX. Pesquisado no site: <http://pt.slideshare.net/OswaldoHernandez/retrato-fotografico-no-sculo-xix>. 20/5/15, 15h, 2015

VARGAS, D. P. <file:///C:/Users/Elton/Downloads/1288-4563-2-PB.pdf>

## 8 BIBLIOGRAFIA

COLLAÇO, J. H. L. **Gastronomia**: a trajetória de uma construção recente.

ALKON, A. H.; AYGEMAN, J. **Cultivating Food Justice**. Massachussets: MIT, 2011.

APPADURAI, A. How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. In: **Comparative Studies in Society and History**, 30(I): 3-24, 1988.

APPADURAI, A.. Gastro-politics in hindu south Asia. In: *American Ethnologist*, v. 8, n. 3, Aug, 1981.

ARIÈS, P. **La fin des mangeurs**. Paris: Desclée de Brouwer, 1997.

BEARDSWORTH, A. & KIEL, T. **Sociology on the menu**. New York: Routledge, 1997.

BELASCO, W. [&]; SCRANTON, P. (ed.). *Food nations: selling taste in consumer societies*. New York, Routledge, 2002. Livro organizado?

BERMAN, M. **Tudo que é sólido desmancha no ar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

BESSIÈRE, J. Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial. Le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort el le Périgord noir. In : **Ruralia** [en ligne], mis en ligne le 25 janvier 2005, reference du 18 mai 2006, <http://ruralia.revues.org/document154.html>. 25

BONIN, A. M.; ROLIM, M. do C. “Hábitos alimentares: tradição e inovação”. In: **Boletim de Antropologia**, Curitiba: UFPR, Departamento de Antropologia, v. 4, n. 1, junho, 1991.

BOURDIEU, P. **La distinction**. Paris: Éditions Gallimard, 1979.

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

CANCLINI, N. G. **Culturas Híbridas**. São Paulo: Edusp, 1998.

COLLAÇO, J. H. L. **Saberes e Memórias**: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de Antropologia da FFLCH/USP, 2009.

COLLAÇO, J. H. L. Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo: concepções de fartura e distinção. In: **Anuário Antropológico**, 200/I, julho, 2012, p. 211-235.

CONTRERAS, J GRACIA-ARNÁIZ, M. **Alimentación y cultura**: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

CONTRERAS, J. Os paradoxos da modernidade alimentar. In: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; MONTEBELLO, Nancy di Pilla. **Cortes e Recortes**. V 2. Brasília: Editora Senac, 2008.

CSERGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, JeanLouis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

Da MATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro, Rocco, 1999.

DOUGLAS, M. **Implicit meanings**. London: Routledge & Kegan Paul, 1975.

DUTRA, R. C. de A.. Cozinha e Identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo. In: **Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre**, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

ELIAS, N. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1994, v. 1.

ELIAS, N. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1993, v. 2.

FIDDES, N. The omnivore’s paradox. In: MARSHALL, David. **Food choice and the consumer**. Glasgow: Blackie Academic & professional, 1995.

FISCHLER, C. **L’Honnivore**. Paris: Édition Odile Jacob, 1990.

FISCHLER, C. **Food, self and identity**. In: Social Science Information, vol. 27, n. 2, jun, 1988.

FREIDBERG, S. **French Beans and Food Scares**. Nova York: Oxford University Press, 2004.

FRY, P. Feijoada e soul food: notas sobre manipulação de símbolos étnicos e nacionais. In: **Ensaio de Opinião**, 2+2, Inubia, 1977.

GABACCIA, D. **We are what we eat**. Cambridge: Harvard University Press, 1998.

GEERTZ, C. **The Interpretatio of Cultures**. Eua, Basic Books, 1973.

GERMOV, J.; WILLIAMS, L. **A sociology of food & nutrition**:The social appetite. Osford: Oxford University Press, 2004 (2nd edition).

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Unesp, 1996.

GONÇALVES, J. R. S. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. In: **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.33, p-116-135, 2004.

GOODY, J. **Cooking, cuisine and class**. Cambridge[,]: Cambridge University Press, 1982.

GOODY, J. **Food an love**. London: Verso, 1998.

HARVEY, David. **A condição pós-moderna**. Lisboa: Edições Loyola, 2001.

HELSTOSKY, C. "Recipe for the nation: reading Italian History through La Scienza in Cucina and La Cucina Futurista". In: **Food & Foodways**, 11: New York, 113-140, 2003.

HELSTOSKY, C. **Garlic & Oil**: food and politics in Italy. New York: Berg, 2004.

HOBSBAWN, E; RANGER, T. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1997.

JOHNSTON, J; BAUMANN, S. **Foodies**. Nova York: Routledge, 2010.

KUPER, A. **Cultura**: a visão dos antropólogos. Buaru: Edusc, 2002.

LAFERTÉ, Gi. La production d' identités territoriales à usage commercial dans l' entre-deux-guerres en Bourgogne. In: **Cahiers d'économie et sociologie rurales**, n. 62, 2002.

STERLING. Charles, **La nature morte: de l'Antiquité à nos jours**, Paris, Éditions Pierre Tisné, 1952.





