

# “A LOUÇA DO MEU USO, TANTO DA ÍNDIA COMO DE ESTANHO”: RUSTICIDADE COTIDIANA E REQUINTE OCASIONAL NAS MESAS DAS MINAS GERAIS SETECENTISTAS<sup>1</sup>

*José Newton Coelho Meneses<sup>2</sup>*

Nas Minas setecentistas os costumes europeus no uso dos talheres são evidenciados pelo grande número de peças descritas nos Inventários *post mortem*. O emprego dos dedos para o ato de comer é, como analisa Jean-Louis Flandrin, cada vez mais proscrito na Europa, desde o século XVII. O rol de objetos de mesa, de estanho, latão e prata nos documentos do período, nos levam a crer que seu uso era cotidiano e, de acordo com a ocasião, variava-se de peças ordinárias a peças mais requintadas. Comer “de arremesso” ou “de capitão” seria uma forma menos usual de se alimentar. Louças da Índia e do Porto, chocolateiras, terrinas, sopeiras e outros utensílios de mesa, inclusive os guardanapos, descritos em Inventários de pessoas de origem europeia e de negras e negros forros, nos dão a medida de que, em ocasiões especiais, deixava-se a rusticidade cotidiana para se fazer do ato de comer uma atitude cerimonial.

Os Inventários *post mortem*, fontes principais desse estudo, são documentos fundamentais para a história social, mormente para a história das famílias, das condições cotidianas de vida, das possibilidades de produção e de consumo e, em síntese, dos elementos materiais da cultura. Para a história das Minas Gerais no século XVIII são documentos sistematicamente utilizados, não por sua abundância quantitativa, mas por sua universalidade no que diz respeito aos diversos grupos sociais que o fazem e a inclusão nestes documentos de bens acumulados ao longo das vidas. Obviamente, há negligências em arrolar bens de pouco valor, como certas roupas de vestir e equipamentos de madeira branca, mas, para o nosso caso, não diminuem a riqueza da diversidade de peças. Essas nos indicam pautas e formas de consumo, bem como a construção de um gosto alimentar que evidenciam uma base alimentar uniforme e modos à mesa distintos entre as camadas sociais.

Essa comunicação apresenta as coisas como fatos sociais. Interessam-nos os objetos, os gestos que os utilizam, as sociabilidades que os conformam, as vivências de quem os usam, a economia que os fundamentam, as identidades em que eles se inserem. As coisas não são trivialidades, são instrumentos de experiências humanas. Assim,

---

<sup>1</sup> Este texto é originário de uma comunicação oral feita na UNICAMP, em Campinas, no diálogo com autores que estudam a história da alimentação, no evento *Seminário Internacional Alimentação, História, Gênero e Cultura*, organizado por Leila Mezan Algranti em 2012. Como tal, tem formato não plenamente adequado à linguagem escrita própria dos periódicos acadêmicos, pelo que, seu autor se desculpa com os leitores. Agradeço ao fomento, em momentos distintos, à CAPES e à FAPEMIG, que possibilitaram a pesquisa fundamental para essa análise.

<sup>2</sup> Doutor em História pela Universidade Federal Fluminense. Professor Adjunto do Departamento e do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Minas Gerais. E-Mail: <jnmeneses@uol.com.br>.

os elementos materiais da cultura alimentar dos habitantes das Minas setecentistas nos permitem inferir sobre a história colonial desse sertão português na América, para além de suas cozinhas, mesas e quintais. Na perspectiva da materialidade, essa história da alimentação que aqui se propõe não é, simplesmente, uma reflexão sobre os talheres e a comida. É, de outro modo, uma interpretação sobre a linguagem do ato social do comer; sobre o sistema de comunicação que a alimentação torna-se ao ser lida como um complexo e dinâmico *corpus* de objetos, de imagens, de protocolos de usos, de ritos, de situações e de formas de conduta.

Os elementos materiais da cultura são, em minha perspectiva de análise, documentos que nos permitem configurar quadros e repertórios daquilo que o *Homo faber* é capaz de fazer, entendendo *Homo faber* como aquele que não se satisfaz com a explicação, mas com a interposição da dúvida, da reflexão. É o homem que pergunta o “por que?” e não apenas o “como?”. Assim, as coisas não apenas fazem, mas sabem.

Para os filósofos da Antiguidade e para Hipócrates a comida é *Res non naturalis*, ou seja, é coisa da vida que não está na ordem da natureza e sim da artificialidade construída pelo homem. É assim cultura. Com base nesta premissa, Massimo Montanari nos indica que comida é cultura *quando produzida* (porque não é apenas retirada da natureza), *quando preparada* (porque o homem utiliza o fogo e sofisticada tecnologia nas práticas da cozinha) e *quando consumida* (porque marcada de escolhas econômicas, nutricionais, simbólicas). A comida é, assim, um importante elemento identitário dos grupos sociais e, além disso, é dos melhores instrumentos para comunicar essas identidades. E, seguindo Montanari, ela é uma linguagem com vocábulos (produtos e ingredientes), gramática (as receitas, os saberes e as técnicas), sintaxe (cardápio e ordem de servir pratos) e retórica (gestos e comportamentos no produzir, preparar e consumir)<sup>3</sup>.

Como historiador de culturas alimentares, almejo, sem saber se o consigo bem, ser criativo dentro de alguns limites ou parâmetros:

1. entender que é necessário dar historicidade temporal ao meu objeto, ou seja considerá-lo em suas sazonalidades;
2. compreender o paradoxo humano de querer controlar o tempo do alimento, ao mesmo tempo aproveitando a sazonalidade acima e, também, querendo parar o tempo para conservar o alimento ou apressá-lo para a sua maturação ou, ainda manipulá-lo para aproveitar as fases reprodutivas de animais e de plantas;
3. refletir que as mordidas são gestos de necessidade, mas também de gosto; são oportunidades de sobrevivência, mas, também de prazer;
4. aquilatar que a cozinha é uma prática e, ainda, um lugar, ou seja, espaço de cocção intimamente ligado ao quintal e ao espaço rural, mas, sobretudo, espaço de sociabilidade, relações entre os da casa, a vizinhança e os amigos;

---

<sup>3</sup> MONTANARI, Massimo. “A cozinha, lugar de identidade e das trocas”. In: MONTANARI, Massimo (org.). *O mundo na cozinha: História, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade/ SENAC, 2009, p. 11.

5. por fim, o limite/parâmetro de que necessidades, gostos, prazeres, gestos, práticas, simbologias e desejos ligados aos atos da alimentação são elementos materiais e simbólicos de uma mesma cultura.

Para pensarmos os objetos da mesa do sertão das Minas da América portuguesa devemos apreender esse espaço como parte de um contexto português mais amplo que não se limita ao território americano. Essa cultura, sobretudo, se constrói em diálogo com formas de viver, produzir e consumir de um mundo que se põe em contatos cada vez mais largos. Assim, nossa reflexão deve, necessariamente, conversar não apenas com estudos historiográficos sobre a América portuguesa, mas com trabalhos acerca do mundo europeu e de áreas sobre sua influência<sup>4</sup>.

É temerário concatenar os achados de nosso continente rústico das gerais com as interpretações de Norbert Elias sobre a França dos séculos XVI ao XVIII, quando há, segundo Elias, um aburguesamento da aristocracia, com perdas nos parâmetros de “courtoisie” e de “civilité” para uma pasteurização civilizada dos modos à mesa que permanecem no mundo ocidental até nossa contemporaneidade<sup>5</sup>. Pensemos em alguns exemplos no espaço que aqui observamos, as Minas Gerais setecentistas<sup>6</sup>:

João de Azevedo Pereira<sup>7</sup>, comerciante no arraial do Tejuco e natural do Porto, era solteiro e vivia com seus 5 escravos no Rosário. Tinha para seu uso garfos e colheres de latão, mas, também, um “faqueiro de prata com 12 facas e 12 garfos” e “facas com cabo de osso”. No estoque de seu comércio, há roupas de cama e de mesa, vestimentas, aviamentos, panos diversos, chapéus, espelhos, armas de fogo, chumbo e pólvora, balanças, ferros de engomar, tesouras de diversos tamanhos e para diversificado uso e tantos outros objetos que gastam 20 folhas de arrolamento em seu Inventário post mortem. Dentre eles estão objetos de mesa de latão, estanho, gamelas de madeira, mas, também, de prata e de louça. A população, portanto, tinha oferta de produtos para uso no serviço das refeições.

D. Anna Perpétua Marcelina da Fonseca, inventariante de seu marido, o médico Luiz José de Figueiredo, morto em 1793<sup>8</sup>, arrola objetos finos de mesa: pratos

---

<sup>4</sup> Ver, dentre tantos, por exemplo, os excepcionais estudos de FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (dir.) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998; MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora SENAC, 2008. MONTANARI, Massimo (org.) *O mundo na cozinha: História, Identidades, Trocas*. São Paulo: Editora SENAC/ Estação Liberdade, 2009. FREEDMAN, Paul. *A história do sabor*. São Paulo: Editora SENAC, 2009; livros editados no Brasil em coletâneas e livros autorais. Ver ainda: *Table Royales et Festins de Cour en Europe 1661-1789, Actes Du colloque international*, Palais des Congrès, Versailles, fev. 1994; CAMPORESI, Piero, *Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das Luzes*. São Paulo: Editora da UNESP, 1996; SAMPER, Maria de los Angeles Pérez, “Fiesta y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento”, *Historia Moderna*, Espacio, Tiempo y Forma, serie IV, tomo 10, 1997.

<sup>5</sup> ELIAS, Norbert. *A sociedade de Corte*. 2. ed. Lisboa: Editorial Estampa, 1995.

<sup>6</sup> A documentação aqui criticada é de uma única região das Minas setecentistas (Comarca do Serro Frio) e foi por mim pesquisada para a investigação do meu Mestrado. Análise mais vertical da mesma, mas sob outro enfoque (a produção alimentar de abastecimento) encontra-se em MENESES, José Newton Coelho. *O Continente Rústico*. Abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina: Maria Fumaça Editora, 2000.

<sup>7</sup> Biblioteca Antônio Tôres (BAT) – IPHAN – Diamantina – MG. Inv.001/BAT/1º Of./Maço 27, 1785. BAT.

<sup>8</sup> Inv. 14/BAT/1º Of./ Maço 52, 1793.

da Índia (rasos e fundos, grandes e pequenos), chocolateiras de cobre, colheres, garfos e faca de prata, “faqueiro de prata com caixa forrada de veludo”, “1 talher de galhetas de vidro” e bandejas diversas.

O inventário de Felipe José Corrêa de Lacerda<sup>9</sup>, português, Administrador Geral dos Diamantes, no Tejuco, detalha objetos de mesa em grande quantidade que vão do latão à prata, da louça simples à da Índia ou do Porto, jogos de pires com xícaras, cálices e frascos de vidro, além de gamelas e bandejas de madeira. Os objetos de vidro, branco ou de cor, ou de “vidro mais ordinário”, são descritos com pormenores e possuem, geralmente, alto valor, quando comparados com outros objetos de mesa.

O mesmo nos mostra o Inventário de José da Silva Oliveira<sup>10</sup>, Primeiro Caixa da Real Extração dos Diamantes e pai do padre Rolim que arrola garrafas vazias, garrafas de vidro branco, copos de vidro ordinário, cálices e “24 garrafas cheias de vinho”.

José Soares de Araújo, artista com pinturas em várias igrejas da região e em quase todas as do Arraial<sup>11</sup>, Capitão João Pedro Coutinho de Almeida<sup>12</sup> e D. Mariana Joaquina Rosa<sup>13</sup>, todos moradores do Tejuco e de origem portuguesa possuíam objetos de mesa com maior requinte. Isso também acontecia em mesas das localidades no entorno do Arraial do Tejuco, como é o caso do Padre Luiz Manoel da Costa Souza<sup>14</sup>, ou do Capitão-Mor da Vila do Príncipe Liberato José Cordeiro<sup>15</sup> que descreve em seu testamento (coisa rara neste tipo documental) a mesma tipologia de objetos de mesa mais requintados, ou ainda, o Padre João Ferreira Coelho, morador de Minas Novas que descreve, da mesma forma em seu testamento<sup>16</sup> “a louça do meu uso tanto da Índia como de estanho (...) que tudo terá os meus testamenteiros em cuidado logo que eu falecer a fim de que não haja descaminho”.

É interessante, para a nossa reflexão, não dissociar a casa, a sua cozinha e o seu quintal. São espaços não apenas complementares, mas, repertórios de uma mesma dinâmica, inseparável. Complementares em territorialidades, em funções e em significados.

John Mawe disse sobre as cozinhas de Minas Gerais, generalizando sua observação para espaços domiciliares de ricos e de pobres:

*[...] um compartimento imundo, com chão lamacento, desnivelado, cheio de poças d'água, onde, em lugares diversos armam fogões, formados por três pedras redondas, onde pousam as panelas de barro, em que cozinham a carne. Como a madeira verde é o principal combustível, o lugar fica cheio de fumaça, que por falta*

<sup>9</sup> Inv. 005/BAT/1º Of./ Maço 21, 1794.

<sup>10</sup> Inv. 007/BAT/1º Of./ Maço 28, 1796.

<sup>11</sup> Inv. 012/BAT/1º Of./ Maço 36, 1799.

<sup>12</sup> Inv. 026/BAT/1º Of./ Maço 28, 1802.

<sup>13</sup> Inv. 030/BAT/1º Of./ Maço 54, 1806.

<sup>14</sup> Inv. 031/BAT/1º Of./ Maço 52, 1807.

<sup>15</sup> Test. 045/FEL/Livro 34./f. 156-163, 1789.

<sup>16</sup> Test. 035/FEL/Livro 34./f. 87-92, 1793.

*de chaminé, atravessa as portas e se espalha pelos outros compartimentos, deixando tudo enegrecido pela fuligem.*<sup>17</sup>

Sejamos críticos com a narrativa de John Mawe. Pensemos esses espaços como de sobrevivência e de construção de formas de (sobre) viver.

D. Anna Perpétua Marcelina da Fonseca, uma testemunha especial nesta nossa conversa, possuía objetos de mesa finos, mas, ainda, “louça do cuieté”, provavelmente uma cerâmica vitrificada (proibida pelo Alvará de D. Maria I) que ela adquiria na região e que evidencia uma produção artesanal rica, talvez precursora da, mais tarde conhecida “cerâmica saramenha”.

Assim tentemos sintetizar uma “arquitetura” dos hábitos alimentares de famílias “portuguesas” das Minas Gerais do século XVIII. Um estudioso da gastronomia já disse e escreveu que não há comida mineira e sim uma comida paulista que o mineiro pouco modificou. Paulista, portuguesa, indígena, africana, com influências de outras regiões da América portuguesa, a comida mineira e as formas de se postar à mesa, usando os talheres, tem herança ampla. Se nos primeiros tempos da ocupação territorial das Minas do Ouro os mineiros tinham “sua melhor bodega nos matos e nos rios” como nos informa o mestre Sérgio Buarque de Holanda, no decorrer do século XVIII a comida da região vai ampliando e diversificando sua base alimentar, fundamentada em uma produção mais diversa e no acesso a produtos de outras áreas do espaço colonial português na América e da Europa. A “civilização do milho” como a interpretou Buarque de Holanda, transforma-se e diversifica-se com a sedentarização e com a fixação das populações nos arraiais e nas vilas das Minas Gerais.

Naturalmente que não se perderam os costumes dos primeiros tempos: continuaram a ser consumidos os produtos do milho e os da mata. Angu, milho verde em espiga (assado ou cozido), pipoca, curau, pamonha, farinha (“o verdadeiro pão da terra”), canjica grossa, canjiquinha, cuscuz, catimpuera, aluá e jacuba, originários do milho, além do broto de samambaia, do palmito, das caças e dos peixes, do mel de abelhas e outros produtos dos matos continuam a frequentar a mesa dos habitantes das Minas, associando-se àquela maior oferta de alimentos e, ainda, amalgamando-se mais perfeitamente aos costumes reinóis e aos de índios e de africanos. O milho, entretanto, não deixa de ser o alimento mais consumido e de modo mais democrático faz-se presente à mesa de pessoas de posses e do homem do povo, como nos denota o costume de comer angu de fubá que, de alimento destinado à escravaria, passa à mesa de todos.

Mas não podemos nos esquecer que o homem português e sua família não abdicaram totalmente de seus costumes alimentares. Além disso, com o tempo, encontraram na produção local produtos que satisfizessem o gosto por comestíveis de origem animal, baseados em pratos da tradição portuguesa e da sua influência da cozinha francesa. Esses pratos adquiriram maior complexidade à medida que se juntavam diversos “adubos” à carne de porco, de boi, de carneiro, aos pombos, codornas, pacas e frangos, além de amêndoas, azeites doces e ovos em quantidade, porque comida portuguesa que se preze não os dispensa.

<sup>17</sup> MAWE, John. *Viagem ao interior do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1978, p. 75.

Vamos aqui inventariar a mesa de D. Anna Perpétua Marcelina da Fonseca, chefe de uma família portuguesa nas Minas Gerais. D. Anna Perpétua era a viúva do Dr. Luiz José de Figueiredo, homem que em vida teve posses e influências no Tejuco (Diamantina). Ele morreu em 1793 e sua viúva e inventariante foi cuidadosa em fazer a relação de *Despesas de Mantimentos* no período de julho de 1793 a outubro de 1796, quarenta meses em que se desenrolou o processo de Inventário *post mortem* do marido. Da mesma forma, D. Anna Perpétua listou em outro documento anexo ao Inventário do marido, os *Lucros que tem tido a Erança*, no mesmo período. Assim, nos informa sobre a produção de alimentos em suas terras de lavoura e dos produtos que ela, por ter produção própria, adquiria em menor quantidade no comércio local.

A lista de despesas arrola 42 itens de consumo distinguindo os produtos “do Reino” e os “da terra”, possibilitando-nos evidenciar a procedência dos mantimentos, a maior parte produzida na própria região do Tejuco. A produção “da roça” da família concorria para minorar em muito as despesas com a aquisição de produtos no mercado local. Incluía-se aí o feijão, o arroz, o milho e a sua farinha, carne de boi, leite, hortaliças, algodão (que se mandava para fiar), azeite de mamona para iluminação, lenhas, carvões e sebo para sabão.

O consumo de arroz, claramente percebido, contraria as interpretações tradicionais que não o colocam como hábito alimentar dos mineiros, no período.<sup>18</sup> O arroz está presente nas duas listas, “de Lucros” e de “Despesas”. Ou seja, D. Anna Perpétua, produzia arroz em sua roça, o armazenava e o consumia e, quando faltava em suas reservas o encontrava no mercado para comprar.

A dieta cotidiana no domicílio de D. Anna apresentava variações mensais. O consumo de peixe fresco, a título de exemplo, crescia durante os períodos que incluem os dias de jejum, notadamente nos meses de março e de abril, correspondentes ao tempo da Quaresma. O mesmo acontece com o bacalhau que é adquirido basicamente nos meses de março, abril e dezembro, ou eventualmente, como compra “para as sextas e sábados”. Já a carne de porco, seus miúdos e o toucinho são compras cotidianas, o que confirma-nos o uso do toucinho não apenas como componente de diversos pratos das pessoas de posses ou dos escravos e de pobres (no feijão e em “torresmos”, principalmente), mas como ingrediente na cocção de cereais, tubérculos e hortaliças e, também, como meio de conservação das carnes.

A mandioca, mesmo não sendo um alimento preferencial como na região litorânea, era consumida como farinha ou cozida. A família de D. Anna Perpétua adquiria pouca farinha de mandioca, apenas em dois meses, dos quarenta que compõem a listagem.

Podemos admitir que nas Minas Gerais a base alimentar das famílias abastadas e das pobres se distinguiu pouco. Os modos à mesa é que denotavam as distinções entre as categorias sociais, como evidenciam as análises de Jean-Louis Flandrin para os costumes europeus à mesa, no mesmo período.

---

<sup>18</sup> Dentre outras interpretações, ver HOLANDA, Sérgio Buarque de. “Metals e pedras preciosas”. In: *História Geral da Civilização Brasileira*. Tomo 1, 2º vol., 7. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1993, p. 259-310; e HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

Alguns produtos eram escassos nas mesas das Minas, inclusive nas das famílias abastadas. O trigo, por exemplo, de consumo raro – embora fosse produzido em pequenas quantidades nas regiões contíguas às minas – vinha da Capitania de São Paulo ou da Europa e era caro. O pão de trigo, assim, não foi um alimento do cotidiano mesmo no ambiente doméstico das famílias de posses. Os portugueses, nas Minas, adaptaram-se à falta desse cereal nobre. A farinha de milho e o fubá configuraram-se, então como produtos para a confecção de vários petiscos, substitutos do pão, dando origem às tradicionais quitandas mineiras.

Observando a lista de D. Anna Perpétua, percebemos uma oferta já regular do sal, ao final do século XVIII. O preço do produto vindo do Reino não sofreu grandes variações, ao contrário do valor do “sal da terra”, originário das barrancas do rio São Francisco, que teve no decorrer do tempo da listagem uma variação de 4 a 7 oitavas de ouro por bruaca.

Consumiam-se queijos importados e de fatura local, além das hortaliças e frutas que, cotidianamente, enriqueciam a dieta alimentar de todas as categorias sociais. Os quintais continham bananeiras, frutas de espinho e jabuticabeiras, além de equipamentos e moinhos d’água, tudo muito detalhado nos inventários *post mortem*. As frutas, apreciadas *in natura* ou em doces como a marmelada e o doce de cidra e, como as hortaliças e os tubérculos, são alimentos descritos pelos memorialistas locais e pelas narrativas dos viajantes estrangeiros do início do século XIX.

A comida mineira, em sua origem setecentista, rústica em seu cotidiano, tinha requintes ocasionais. O uso dos talheres à mesa, seguindo os costumes já difundidos em toda a Europa, tornou-se comum tanto para os portugueses quanto para os nascidos na América portuguesa, ou vindos da África ou descendentes de africanos. É grande o número de peças descritas nos Inventários, o que pressupõe o seu uso cotidiano, principalmente nas famílias de origem reinol.

Mineira desde os tempos em que Minas Gerais era portuguesa (mas não era Portugal), a mesa dos mineiros tem gosto e tradição paulista, indígena, africana, de tantas partes da América portuguesa e, claro, de Portugal. Os modos à mesa não diferem dessa diversidade.



## RESUMO

A partir da leitura crítica de alguns Inventários *post mortem*, o texto apresenta as coisas cotidianas da cozinha e da mesa dos habitantes das Minas Gerais setecentistas como fatos sociais. Os elementos materiais da cultura alimentar dos habitantes desse espaço histórico nos permitem inferir sobre a história colonial desse sertão português na América, para além de suas cozinhas, mesas e quintais. Na perspectiva da materialidade, essa história da alimentação que aqui se propõe é uma interpretação sobre a linguagem do ato social do comer; sobre o sistema de comunicação que a alimentação torna-se ao ser lida como um complexo e dinâmico *corpus* de objetos, de imagens, de protocolos de usos, de ritos, de situações e de formas de conduta.

**Palavras Chave:** História da Alimentação; Minas Gerais; Século XVIII.

## ABSTRACT

Based on a critical reading of probate records, the text introduces everyday *things* from the kitchens and dining tables of the 18<sup>th</sup> century inhabitants of Minas Gerais as social facts. The material elements of the nutritional culture of those living in this historic space allow us to reach conclusions about the colonial history of this Portuguese hinterland in the Americas that go beyond the kitchens, tables, and gardens. From the perspective of materiality, this history of nutrition proposed here is an interpretation of the language of the social act of eating, of the communications system that nutrition becomes when read as a complex and dynamic *corpus* of objects, images, manners, rituals, situations, and as a form of behavior.

**Keywords:** History of Food; Minas Gerais; 18<sup>th</sup> Century.

Artigo remetido para publicação a convite do organizador do dossiê.