

BOM GOSTO À MESA: CULTURA MATERIAL E DISTINÇÃO SOCIAL NO BRASIL DO SÉCULO XIX

Fernanda Codevilla Soares
Mariana Corção

RESUMO

O presente artigo objetiva demonstrar que a cultura material utilizada nos jantares, chás, cafés e chocolates do século XIX, constitui uma significativa fonte de estudos sobre costumes alimentares e sociabilidade. Numa proposta de cunho interdisciplinar, o artigo entrecruza estudos históricos e arqueológicos visando tecer considerações sobre práticas de comensalidade no Brasil deste período. O texto apresenta a análise de fragmentos de louças do sítio arqueológico Palácio Cruz e Souza (MHSC), localizado na cidade de Florianópolis, em Santa Catarina. Para tanto, inicia-se com uma breve discussão sobre a relação da alimentação e da cultura material com os estudos de história e arqueologia. Na sequência, apresentam-se alguns aspectos do contexto alimentar brasileiro do século XIX. E por fim, expõe-se a análise de uma parte do material arqueológico (fragmentos de louças) recuperado no sítio, que sugere repercussões do seguimento do “bom gosto” europeu nas práticas sociais dos grupos domésticos que viveram no Palácio do Governo da capital catarinense no século XIX.

PALAVRAS-CHAVE: história, arqueologia, alimentação

ABSTRACT

This article aims to demonstrate that the material culture used in dinners, teas, coffees and chocolates during the nineteenth century, is a significant source for the studies on food habits. In an interdisciplinary proposal, the article intertwines historical and archaeological studies in order to consider commensality practices in Brazil during this period. The paper analyzes fragments of pottery from the archaeological site Palace Cruz e Souza (MHSC), located in Florianópolis, Santa Catarina. The article begins with a brief discussion relating food and material culture studies. Following, some aspects of the context of the nineteenth century Brazilian food are presented. The study of pottery fragments of the archaeological site suggests a great impact of the European notion of “good taste” in social practices in Florianópolis during the nineteenth century.

KEYWORDS:

history,

archaeology,

food

INTRODUÇÃO

A noção de “bom gosto” refere-se, de uma forma geral, a um conjunto de preferências materiais que culturalmente podem inserir um indivíduo em determinado grupo social de acordo com as suas escolhas. O conceito teria surgido, segundo Flandrin (1998), no contexto da vida da aristocrática francesa do século XVIII, como forma de distinção entre nobres e a burguesia ascendente. O “bom gosto” alimentar nos palácios franceses agregava a formulação dos *menus*, desde a escolha dos ingredientes até a apresentação dos pratos, assim como a escolha de toda a louçaria utilizada no serviço. Tudo isso acompanhado por um conjunto de regras de comportamento no ritual da refeição. Um complexo artisticamente arquitetado para servir como meio de pertencimento identitário a determinado grupo social.

Por sua força de influência, a cultura alimentar francesa desse período se tornou a principal referência na Europa, e em outros países do mundo, para a elaboração de banquetes. No século XIX, o Brasil, ainda Colônia Portuguesa, passou a recepcionar a corte metropolitana e teve seus modos influenciados pelos hábitos franceses, sentindo os efeitos da vida da corte nos hábitos rotineiros e nos eventos sociais da aristocracia do período.

Além do Rio de Janeiro, outras cidades brasileiras também foram influenciadas pelos novos hábitos alimentares e comportamentos afrancesados. Tal movimento, contudo, não se deu de maneira uniforme em todas as regiões. A análise de fragmentos de louças do sítio arqueológico Palácio Cruz e Souza (MHSC), localizado na cidade de Florianópolis, em Santa Catarina, proposta do presente artigo, demonstra como se deu a apropriação desses novos hábitos entre a alta sociedade catarinense.

O Palácio Cruz e Souza serviu de residência para os governadores de Santa Catarina e seus familiares ao longo do período que se estende entre 1750 e 1954. Atualmente, o mesmo espaço abriga o Museu Histórico de Santa Catarina (MHSC).

O Palácio Cruz e Souza foi alvo de intervenções arqueológicas devido a um projeto de revitalização que seria empreendido no mesmo. A escavação foi realizada pela Empresa Geoarqueologia Pesquisa Científica Ltda. nos anos de 2002 e 2003 (SILVA, 2002a, 2002b, 2003a, 2003b, 2003c, 2003d, 2003e, 2003f, 2003g e SOARES e SILVA, 2009) e teve parte dos fragmentos de louças analisados no ano de 2011 para compor uma tese de doutorado sobre o modo de vida da elite política desterrense do século XIX (SOARES, 2011).

O artigo inicia-se com uma breve discussão sobre a relação da alimentação e da cultura material com os estudos de história e arqueologia. Na sequência, apresentam-se alguns aspectos do contexto alimentar brasileiro do século XIX. E por fim, a análise de fragmentos de louças do sítio arqueológico Palácio Cruz e Souza, através da qual se busca distinguir usos sociais do mundo material, em sua relação com os grupos domésticos que conviviam em refeições, chás, banquetes e bailes na capital catarinense oitocentista.

A ALIMENTAÇÃO E CULTURA MATERIAL: NO LIMAR DA HISTÓRIA E DA ARQUEOLOGIA

Um dos primeiros tratados acerca da complexidade gastronômica foi escrito pelo iluminista francês Brillat-Savarin. Sua obra *A Fisiologia do Gosto* foi publicada em 1825, logo após a Revolução Francesa (BRILLAT-SAVARIN, 1995). Nesse contexto, a civilidade, distintivo marcante da corte, passou a integrar hábitos sociais das classes mais altas. As regras de etiqueta e comportamento, a alta cozinha francesa, elementos determinantes dos nobres, foram introduzidas nas práticas das classes burguesas. Para franceses e ingleses, tais práticas de civilidade, deveriam ser expandidas (ELIAS, 1990). A máxima do *gourmand* Brillat-Savarin: *dis-moi ce que tu manges, jê te dirai ce que tu es* [Diga-me o que comes e te direi quem és] tornou-se referência no tema alimentar. A referência cristalizou o “bom gosto” gastronômico em associação ao “bom gosto” artístico.

Segundo Flandrin (1998), o conceito de “bom gosto” é uma novidade do século XVIII que surgiu no contexto da aristocracia francesa. Associado ao campo das artes, o “bom gosto” faz referência à multiplicação das obras de arte e da ampla difusão dos discursos críticos das mesmas. Esse movimento de produção e formulações críticas teve como consequência um processo de valorização do “bom gosto”, que ficou associado ao gosto clássico (em associação às culturas greco-romanas). Os progressos da arte gastronômica, desta forma, passaram a ser associados ao “bom gosto” dos aristocratas franceses.

A tomada de consciência da gastronomia enquanto manifestação da arte do “bom gosto” da elite francesa determinou sua influência nas diferentes aristocracias europeias. A alta cozinha francesa se expandiu acompanhando a expansão da civilidade, referido por Elias (1990). Um importante meio que viabilizou esse movimento da cozinha aristocrática francesa foi a publicação de tratados de culinária na França desde 1480 (FLANDRIN, 1998). Ressalta-se que os livros de receita publicados para a aristocracia até a Revolução Francesa, que marcam bem a distinção entre comida aristocrática (carnes) e comida camponesa (vegetais), não serão

reeditados no período pós-revolução. Somente o manual *La Cuiinière bourgeoise*, um *best-seller* do período publicado pela primeira vez em 1746, será retomado pelos editores, os quais se encontravam imersos nos ideais republicanos que propunham o fim das distinções entre burgueses e nobres (HYMAN e HYMAN, 1998).

A relevância da gastronomia na consolidação do nacionalismo francês marca a importância das tradições e costumes alimentares em diversas esferas da sociedade, inclusive nas Ciências Humanas. A influência dos estudos de sociologia e antropologia marcou a nova historiografia francesa, iniciada na década de 1930. Na revista intitulada *Annales*, chefiada por Lucien Febvre, buscava-se incentivar uma escrita histórica que abarcasse todas as esferas da vida social, rompendo com a perspectiva positivista que dominava os estudos históricos até então. A alimentação, nesse contexto, é um tema apenas pincelado. Somente com Fernand Braudel, sucessor de Febvre, que a alimentação ganha destaque em associação ao conceito de cultura material. Para Braudel (1979: 12), a “civilização material” - que compreende a alimentação, o vestuário e o habitat - se destaca enquanto objeto de análise por estar na base das práticas rotineiras de cada dia. A vida material, nesse contexto, se insere como parte crucial de uma infra-história que estaria na base das perspectivas sócio-econômicas, por sustentar hábitos e costumes que permaneciam em movimentos de longa duração. A alimentação, nesse contexto, se destacava como o aspecto mais importante da vida cotidiana (CARNEIRO, 2003).

No contexto da década de 1960, na segunda geração dos *Annales*, os estudos que relacionavam história e alimentação focavam a história de alimentos específicos (como o sal), fluxos comerciais e abastecimento dos centros urbanos. Esse impulso inicial motivou o estudo dos alimentos enquanto categoria histórica por outras perspectivas. Os estudos contemporâneos que tratam do alimento como objeto da história no Brasil contaram inicialmente com a influência braudeliiana. Nesse contexto destaca-se a publicação de Santos (1995), *História da Alimentação no Paraná*. A obra segue uma perspectiva econômica, traçando os dados de abastecimento alimentício do Paraná Província.

Anteriormente a essa publicação, a alimentação, enquanto objeto de estudo da cultura material, já havia sido abordada em diferentes perspectivas por autores clássicos das Ciências Sociais brasileiras, como Gilberto Freyre e Sérgio Buarque de Holanda.

Gilberto Freyre é o precursor da ênfase na alimentação nas Ciências Humanas com a publicação de *Açúcar* em 1939. Para Freyre (1969), o doce marcaria a preferência do paladar brasileiro e seria um dos responsáveis pela afetividade do povo. Isso porque, para Freyre (1969),

o paladar é condicionado pela sociedade a que se pertence, pelas culturas das quais se participa e pelas ecologias em que se vive. A máxima de Brillat-Savarin, “diga-me o que comes e te direi quem és”, na perspectiva da sociologia freyreana, torna-se: diga-me o que comes e te direi de onde és.

Sérgio Buarque de Holanda contempla a temática alimentar relacionada à expressão da cultura material. Corroborando com o nacionalismo de seu tempo, o historiador busca elementos de delineamento da identidade brasileira, inclusive no que contempla o campo alimentar. Em seu livro *Caminhos e Fronteiras* de 1957, Holanda (1994) enfatiza a alimentação ao tratar das tradições e transições das técnicas rurais na colonização da Capitania de São Vicente. Nessa que é a segunda parte do livro, separa um capítulo para a cultura do milho, intitulado: “Uma Civilização do Milho”. A preferência pelo modo de comer o milho, segundo sua análise, não foi marcado pelo costume europeu (como indica ter ocorrido com a mandioca e o feijão, também alimentos nativos), mas seguiu a tradição dos indígenas.

Em Holanda (1994), o milho é destacado como preferência popular em associação às condições de sobrevivência. Numa perspectiva diferente, a cultura material do universo açucareiro em Freyre (1969) ganha destaque devido ao ‘poder’ econômico que emana. Este autor considera que o açúcar consagrou o Brasil nas cortes da Europa oitocentista.

Em outras perspectivas, o tema alimentar foi tratado no Brasil de forma mais enfática em obras de pensadores como Josué de Castro, autor de *Geopolítica da Fome* (CASTRO, 1984), Antonio Cândido, autor de *Parceiros do Rio Bonito* (CÂNDIDO, 1977) e Câmara Cascudo, autor de *História da Alimentação no Brasil* (CASCUDO, 2004). As abordagens de estudos clássicos do pensamento social brasileiro têm servido como referência para as discussões no que se tem produzido no período contemporâneo em torno do universo alimentar.

A historiografia da alimentação contemporânea tem agregado, por sua vez, conceitos da antropologia e da sociologia nos estudos da cultura material alimentar. Nestes estudos, o universo material tem se expandido em diferentes perspectivas ao considerar aspectos simbólicos e identitários dos alimentos, a sociabilidade das refeições, a memória gustativa e as tradições sociais, a formação, a transmissão e as transformações dos gostos alimentares (FISCHLER, 2001).

Na arqueologia, os hábitos alimentares de uma sociedade ou grupo social são analisados por meio dos vestígios materiais recuperados em sítios arqueológicos históricos, especialmente naqueles denominados como unidades domésticas.

As unidades domésticas são sítios arqueológicos caracterizados pelo local onde conviveu um grupo de pessoas que utilizaram o mesmo espaço físico para propósitos relacionados a comer, dormir, descansar, compartilhar momento de lazer, cuidar dos filhos, procriar (LASLETT *apud* BEAUDRY, 1984), e, algumas vezes, trabalhar (TOCCHETTO e MEDEIROS, 2009) ¹. Os grupos domésticos podem ser compostos por famílias nucleares e/ou não nucleares (BLANTON, 1993), além de empregados, inquilinos, pensionistas, visitantes e outros (SYMANSKI, 1997). Uma das características dos grupos domésticos é a dinâmica (HENDON, 1996) nas relações entre seus membros e o mundo social externo².

Nesse tipo de sítio arqueológico, normalmente, a maioria dos materiais recuperados numa escavação é composta por fragmentos de louças. Lima (1995:129) afirma que “escavações arqueológicas conduzidas em sítios históricos do século XIX têm seguramente nos fragmentos de louças os principais vestígios recuperados”. A expressiva quantidade desses artefatos está relacionada à febre de consumo que foram as louças nos séculos XVIII - XIX e os comportamentos que as mesmas passaram a representar, especialmente à mesa. Contudo, é importante ressaltar que a apropriação dos comportamentos europeizados e o consumo de artefatos manufaturados estrangeiros (entre eles as louças) não foram homogêneos em todo o país, existiram particularidades regionais e mesmo resistências a esses processos³.

A maioria dos fragmentos de louças encontrados nas lixeiras das unidades domésticas do século XIX constituem partes de xícaras, pires, bules, leiteiras, manteigueiras, açucareiros, pratos para doces, malgas, “pires para chá”⁴, pratos fundos, pratos rasos, sopeiras, travessas, tigelas, cremeiras e outros utensílios utilizados nas refeições e nos chás⁵.

A diversidade de formas, funções, usos, decorações, materiais e significados das louças estão relacionados às características do grupo doméstico que as adquiriram. Beaudry e Yentsch (2001: 218) lembram: “a cultura material é universal; seu estilo, forma, substância e simbolismo são relativos”⁶, ou seja, a funcionalidade, o aspecto visual (forma), a matéria-prima e o significado da cultura material são características que variam de cultura para cultura e/ou de grupo doméstico para grupo doméstico.

É importante frisar que a posição social; o poder aquisitivo; as opções ideológicas, religiosas e culturais; as diferenças etárias, étnicas e de gênero; entre outras especificidades do grupo doméstico, estão representados tanto nas práticas culturais, quanto nos hábitos alimentares e no comportamento de consumo dos ocupantes da residência e, conseqüentemente, no tipo de louças que serão adquiridas, utilizadas, descartadas e algumas

vezes, reutilizadas⁷. Nesse sentido, os estudos dos fragmentos arqueológicos de louça têm, entre seus objetivos, levantar informações sobre os hábitos alimentares dos grupos domésticos que os adquiriram e utilizaram ao longo dos tempos, visando identificar as particularidades culturais e sociais daquela unidade doméstica.

Os estudos de arqueologia histórica voltados à análise das louças no Brasil ganharam maior expressão na década de 1980, com os trabalhos de Lima et al. (1989) e Zanettini (1986), que visaram sistematizar as informações das faianças, faianças finas e porcelanas encontradas em sítios arqueológicos domésticos. Antes disso, já haviam sido realizados trabalhos de arqueologia histórica, porém, focados principalmente na cerâmica neobrasileira (ou cerâmica de produção local/regional, como atualmente tem sido denominada), no contato cultural e nas Missões Jesuíticas (LIMA, 1993; GASPARELLO, 2003 e SYMANSKI, 2009). Os trabalhos de Zanettini (1986) e Lima et al. (1989) destacaram-se entre a produção arqueológica do período devido a preocupação em atribuir significância social à variabilidade dos artefatos em louça encontrados nos sítios arqueológicos do tipo unidade doméstica.

Na década de 1990, ocorreu uma maior diversificação de estudos em arqueologia histórica, com uma maior diversidade de tipo de sítios e de tipos de cultura material pesquisada. Conforme o quadro geral das pesquisas da arqueologia histórica brasileira dos últimos 20 anos, sintetizado por Symanski (2009), a temática de pesquisa se expandiu em relação ao período anterior. Povoados e sítios associados à mineração, lixeiras urbanas, senzalas, cemitérios, estradas coloniais, engenhos, passaram a ser mais profundamente pesquisados. A cerâmica se encontra entre as principais categorias materiais analisadas, tendo ênfase especial as diferentes categorias de louças (faiança, faiança fina e porcelana). Tem crescido também o interesse por artefatos de vidro e de metal.

Atualmente, os estudos de louças arqueológicas no Brasil têm sido relacionados, de modo geral, ao estudo das práticas culturais - incluindo entre elas práticas alimentares e de higiene, comportamento de consumo, ideologias, identidades e outras temáticas.

Seguindo tal perspectiva, o presente artigo busca relacionar o estudo dos vestígios de louças encontradas no sítio arqueológico Palácio Cruz e Souza (MHSC) com os hábitos alimentares praticados pelos ocupantes dessa unidade doméstica, relacionando-os com o contexto histórico de inserção de práticas europeias / francesas no cenário nacional / regional.

O BOM GOSTO CORTÊS NO BRASIL COLONIAL E IMPERIAL

O século XIX foi um período de mudanças no Brasil Colônia, sobretudo com a vinda da família real portuguesa em 1808. A presença da corte em solo colonial marcou os hábitos e os costumes da alta sociedade. A gastronomia francesa e seu arcabouço de comportamento à mesa, ditado pelas regras de etiqueta que marcavam a cultura nobre europeia foi fortalecida no Brasil nesse período. Hábitos da nobreza e da alta burguesia, como o consumo de chá, café, chocolate e jantares cerimoniais mesclaram-se aos hábitos brasileiros.

Desde 1680, o livro de Domingos Rodrigues *Arte de Cozinha* apresenta em Portugal uma obra culinária com fortes influências da cozinha francesa. A vinda da família Real para o Brasil inspira e instiga a elite agrária e a nascente elite urbana com os hábitos europeizados.

A expressão do interesse pela alta gastronomia no Brasil se manifesta concretamente em 1840 com a publicação de *O Cozinheiro Imperial*. Esta obra reproduz em grande parte o passado colonial do Brasil uma vez que, segundo a pesquisa de Couto (2007), a maior parte das receitas apresentadas foi retirada do livro português *Arte de Cozinha*. Ao longo do século foram se acrescentando às novas edições da publicação, receitas brasileiras. No final do século do XIX, a tendência em favor da cultura culinária nacional se expressava mais efetivamente com a publicação de *Cozinheiro Nacional* dada entre 1874 e 1888. No prólogo da obra anônima, escreve-se em favor de uma cozinha com uma “nova vestimenta à brasileira” (*Cozinheiro Nacional*, 2008:36).

A alimentação no Brasil assumiu ares culturais ao longo do século XIX. O espaço privado vai sendo privilegiado concomitantemente à expansão da cultura burguesa. O centro da sociabilidade se transfere para a sala de jantar, marcando um espaço de transição entre o público e o privado. O jantar festivo se eleva à refeição arquetípica desse século, servindo como ponto central de aceitação social e de respeitabilidade. A distinção de classe marca o ritual do jantar pela expressividade dos códigos e pelo cardápio apresentado (STRONG, 2004: 244).

Comportamentos à mesa e a expressão do “bom gosto” dos anfitriões, demarcavam a separação dos grupos sociais entre aqueles que se aliavam aos passos da modernização e os que ficavam para trás. Segundo PILLA (2004), o desafio de ser anfitrião de um complexo jantar que satisfizesse no cardápio e no serviço, se aliava ao desejo de pertencimentos social entre os grupos privilegiados.

No cardápio, a distinção se dava pelo procedimento de feitura e pela escolha do *menu*. O jantar se centrava nas carnes como pratos principais e vegetais servindo de guarnição. Desde o esboço do “bom gosto” gastronômico francês, o consumo de carne marcou a distinção social à mesa.

Lucas (1994) e Lima (1995) afirmam que as principais estruturas de jantar cerimonial do século XIX são marcadas pelos estilos de jantar *à la française* ou *à la russe*. Porém, os autores afirmam que existiam ainda os estilos de jantar *à la practical (American)*, *à la pell-mell* (desestruturado) e *Old English*.

Lima (1995) afirma que no Brasil do século XIX, especialmente entre a alta sociedade carioca, era praticada no dia a dia das unidades domésticas, uma estrutura híbrida de refeição, com influências franco-americanas nos jantares formais e influências lusas nos jantares íntimos:

(...) emergiram dois perfis claramente diferenciados de comportamento: um, resultante da importação do modelo franco-inglês, adotado pelas camadas mais altas da sociedade para ‘consumo externo’, visando seu próprio reconhecimento e legitimação. O outro, inequivocamente relacionado ao processo colonizador e fortemente influenciado pelos hábitos portugueses, acabou constituindo o modelo por excelência para ‘consumo interno’, compondo o dia-a-dia dos segmentos médios da população (LIMA, 1995: 149).

A autora aponta algumas diferenças entre hábitos e práticas culinárias que persistiam em Portugal a despeito dos manuais de etiqueta ingleses e franceses: o lugar do anfitrião nunca deveria ser o melhor da casa, a este cabia a função de trincar os assados e servi-lhes os pratos; além disso, era uso colocar três pratos na mesa, empilhados um sobre os outros, sendo que, no caso de haver sopa, o primeiro prato era fundo. Se não houvesse, recomendavam-se colocar apenas um prato na mesa, com o guardanapo no seu interior, os três talheres e o pão. O guardanapo era amarrado no peito e em uma das pontas da mesa, para evitar que se sujassem. Palitar a mesa era aceitável e não se recomendava os brindes, porém, normalmente, eram realizados. Também não se recomendava os discursos, no entanto, os mesmos eram frequentes. A visita de digestão era enfaticamente recomendada. Lima (1995) afirma que em fins do século XIX e princípio do XX as estruturas de jantar franco-inglesa passam a ser seguidas mais “de perto” em Portugal. Contudo, até então, fazia-se como descrito antes.

O ritual do chá, segundo Lima (1997), também se insere nas estruturas híbridas da alimentação no Brasil. O hibridismo do rito, contudo, se relaciona às significações que lhe foram atribuídas.

Enquanto na Europa o ritual do chá cedia espaço para as mulheres exercerem influência perante a sociedade, no Brasil, o mesmo rito adquiriu formas patriarcais, na qual prevalecia a supremacia masculina nas esferas doméstica e pública.

COMENSALIDADE NO PALÁCIO CRUZ E SOUZA NA FLORIANÓPOLIS OITOCENTISTA

Algumas particularidades regionais do processo de apropriação dos costumes europeizados podem ser observadas na investigação de arqueologia histórica do sítio arqueológico Palácio Cruz e Souza, que como já citado, está localizado na cidade de Florianópolis⁸.

O material arqueológico dessa unidade doméstica, especialmente os fragmentos de louças, foi recuperado na área do quintal caracterizada como a lixeira da casa, localizada entre três paredões coloniais, possivelmente relacionados como área de cozinha e de serviços domésticos do Palácio (SOARES, 2011).

Os fragmentos de louças foram classificados em fichas tipológicas no qual estava presentes informações referente ao tipo de pasta, tipo de técnica decorativa, tipo de decoração, tipo de recipiente e tipo de fragmento. Além disso, foram quantificados e analisados comparativamente com a escala de valores de Miller (1980), com os valores disponíveis para as louças nos inventários *post mortem* de Desterro do século XIX e também datados a partir da fórmula de South (1977) e do gráfico de barras.

Apesar de o Palácio ter sido casa dos governadores e seus familiares de 1750 até o ano de 1954, o estudo das louças informou que nas duas últimas décadas do século XIX, o lixo doméstico dessa unidade doméstica deixou de ser jogado no quintal. Assim, as análises arqueológicas referem-se aos grupos domésticos que viveram no Palácio no período de 1795 a 1880, segundo informações fornecidas pelo gráfico de barras. Provavelmente o abandono da prática de descarte de lixo no quintal esteja relacionado às preocupações sanitaristas que marcaram a política do período⁹.

Vários grupos domésticos passaram pelo local que funcionou como residência para os governadores de Santa Catarina e seus familiares ao longo do período que estende entre 1750 e 1880. Os grupos domésticos eram formados, sobretudo, pelos governadores catarinenses, suas esposas, filhos (as), demais familiares, empregados, escravos, guardas, demais funcionários

públicos, viajantes e agregados (CABRAL, 1979, 2004a, 2004b, 2004c, 2004d; CORRÊA, 1990, 2005; GOMES, 1979; LUZ, 2000; MACHADO, 2001; PEREIRAa, 1997 e PEREIRAb, 1997).

De acordo com a bibliografia e os documentos históricos pesquisados, pode-se afirmar que desde a sua construção enquanto Sobrado Colonial, o Palácio do Governo de Santa Catarina foi palco de intensas atividades culturais e políticas. Jantares, chás dançantes, saraus literários, bailes e outros eventos públicos são referenciados com frequência na bibliografia consultada.

Os viajantes estrangeiros produziram diversos relatos que informam suas passagens pela Ilha de Santa Catarina e pelo Palácio. Ressalta-se que Florianópolis era ponto de parada quase obrigatório para os navios que se destinavam a região do Rio da Prata, tendo em vista as características naturais favoráveis do relevo. Desta forma, muitos viajantes ancoravam na Ilha para abastecer o navio com água, madeira, viveres e realizar reparos nas embarcações. Quando ocorriam essas paradas, a maioria dos governadores recepcionavam os viajantes mais ilustres, oferecendo jantares e até mesmo o próprio Palácio para estadia:

É no fim desta barra que está a vila de “*Nostra-Senõra-del-Desterro*”, capital desta capitania, onde o Governador tem a sua residência; a vila contém no máximo 3 mil almas e aproximadamente 400 casas; seu aspecto é bem agradável. (...) Apesar de tantas vantagens, a região é muito pobre e tem falta absoluta de objetos manufaturados (...) Dom Francisco de Barros, governador desta capitania, falava perfeitamente o francês, e seus vastos conhecimentos inspiravam a maior confiança. Os nossos franceses jantaram em sua casa (...) (La Perouse, 1797 *apud* HARO, 1996, p.113 e 114).

O governador Dom José de Carrado [Joaquim Xavier Curado], coronel do exército português, a quem eu estava visitando com o capitão Lisiansky e alguns dos oficiais do navio, imediatamente à nossa chegada, recebeu-nos com grande cortesia (...). O embaixador e sua comitiva continuaram em terra, tendo o governador destinado metade de sua residência à ele (...) (Krusensterns, 1811 *apud* HARO, 1996, p. 139 e 140).

Além da presença dos viajantes estrangeiros, a bibliografia informou que o Palácio foi palco de diversos bailes nos quais estavam presentes personalidades da capital catarinense. Conforme Cabral (1979), os primeiros bailes da cidade eram oferecidos em residências particulares visto que ainda não havia salões próprios para essas festas. O Palácio, a Casa de Câmara e Cadeia, e o Quartel do Campo e Manejo foram locais públicos também usados para a realização desses eventos sociais.

Entre os principais motivos para a realização de bailes no Palácio estava a comemoração de datas cívicas, a presença de políticos que visitavam Desterro e/ou o casamento da filha do governador. Os principais bailes realizados na casa de Governo aconteceram entre fins do século XVIII e no decorrer do XIX, segundo o relato de Gomes (1979) e Cabral (1979)¹⁰.

Os vestígios arqueológicos do sítio representam o requinte das louças do Palácio que eram usadas nessas comemorações. O serviço de jantar (conjunto, aparelho ou baixela de louças) era usado nas ceias. Nessas ocasiões poderiam ser usados também os serviços de chá e/ou chocolate, conforme a oferta da ocasião para os convidados.

Cabral (1979) afirma que os bailes no Palácio ocorriam, na maior parte das vezes, segundo “os usos” da Europa. Era bastante comum a presença de bandas, orquestras e quadrilhas. O chá, o chocolate e a ceia eram noticiados nos jornais, além dos “bebericos” e dos doces requintados:

Às 11 horas foi servido o chá, com os competentes doces. Meia hora depois teve lugar a segunda quadrilha. Os salões do Palácio haviam sido decorados de modo a apresentar o aspecto de um caramanchão. À 1 e meia da madrugada foi servida uma opípara ceia, abundando os assados, as bebidas finas, os doces – um deles com o formato de Corôa Imperial. E começou os brindes. Era a hora do sacrifício, mas hora que ninguém dispensava, pois era a de fazer a sua ‘média’, a cerimônia que justificava a reunião... O primeiro deles foi feito ao Presidente e coube ao dr. Jose Candido Lacerda Coutinho fazê-lo. O Presidente agradeceu. Depois veio o do advogado Manoel José de Oliveira, então Presidente da Câmara Municipal; e do Tenente João da Silva Torres; e de Oliveira, ao Marechal Guilheme; e o dr. João Cesario dos Santos ao Presidente ‘como Família’, em sinal de amizade e gratidão. O tenente Torres estava de veia e mandou a sua puxada em cima do dr. Cesario, que era o secretario da Presidência. E Oliveira, que não podia perder o páreo para o Tenente, nem deixar cair a peteca, largou mais um, nos costados do dr. Manoel Luis do Livramento.

Houve depois a segunda mesa, que o bróidio era farto e gostoso. Danças até 4 e meia da manhã e aí foi servido, para completar a indigestão, o chocolate, terminando a função as 5 e meia da manhã (CABRAL, 1979: 38).

Ressalta-se que Palácio do Governo também era um local público e político, onde se realizava despachos, faziam-se reuniões, organizavam-se conchavos, deliberavam-se decisões administrativas, estabeleciam-se acordos, convenções e outras ações dessa natureza. Possivelmente, em tais ocasiões, as reuniões deveriam ser regadas com bebidas e comidas do universo europeu. Os artigos de louças (e os demais bens de consumo doméstico) representavam a formalidade, o poder e a hierarquia do anfitrião e de seus familiares.

O contexto histórico do sítio ressalta a relevância da representatividade pública no cotidiano dos grupos domésticos que utilizaram o Palácio do Governo de Santa Catarina como moradia. Pode-se dizer que a frequência e a formalidade dos eventos sociais fizeram parte do dia a dia dos moradores dessa unidade doméstica. A necessidade de constantes contatos com a alta sociedade desterrense influenciou nas escolhas de consumo e o modo de vida dessas pessoas.

Uma peculiaridade de Desterro levada em conta na análise das louças é o incipiente comércio local do período analisado. Apesar de a cidade estar localizada numa região litorânea e portuária, potencialmente favorável às trocas comerciais, o comércio local compreendia menos de 1% do comércio nacional (HÜBENER, 1981). É fato que houve um grande crescimento do comércio e do Porto de Desterro ao longo do século XIX, contudo, a participação da região na economia nacional não era representativa. Considera-se que tal situação poderia dificultar importações de louças requintadas e moldar um comportamento de consumo diferenciado em relação aos demais centros comerciais do país em virtude da dificuldade de acesso aos bens manufaturados estrangeiros.

O exame da cultura material do sítio arqueológico Palácio Cruz e Souza permitiu, seguindo tal perspectiva, compreender quais eram os artigos de louça existentes na casa de Governo Santa Catarina - fruto do comércio regional, nacional e internacional - e quais representações os mesmos carregavam sobre os grupos domésticos locais.

A análise dos fragmentos de faiança, faiança fina, porcelana e *ironstone* recuperadas nessa escavação permitiram identificar, até o momento, o total de 4 conjuntos de louças, sendo 1 de jantar e 3 de chá, além de diversos fragmentos que correspondiam a pratos, travessas, xícaras, malgas, tigelas, jarras, pires, bules, penicos, bacias e outros recipientes, com diversos tipos de técnica decorativas (*transfer printed*, pintado à mão, decalque e superfície modificada sem pintura), tipos de decorações (Padrão *Shell Edged*, Padrão *Willow*, Padrão *Broseley*, Estilo *Peasant*, Estilo *Sprig*, Decoração Faixas e Frisos e outros) e tipos de cores (azul, vermelho, verde, roxo e marrom). Foi analisado nessa pesquisa o total de 3408 fragmentos de louças, porém, a

coleção compreende o total de 25.965 fragmentos de louça e o total geral de 68.517 fragmentos e artefatos arqueológicos, entre louças, cerâmicas, vidros, metais, ossos e outros.

O conjunto de jantar é composto de peças de faiança fina, decorado pela técnica do *transfer printed*, como motivos florais na cor azul. Possui o selo da fábrica inglesa Davenport, cujo período de produção deu-se entre 1815 a 1860. A fábrica localiza-se em Langport, Staffordshire, Inglaterra (GARCÍA, 1990 ; TOCCHETTO *et al.*, 2001 e KOVEL e KOVEL, 1986). É composto de sopeira, travessas, pratos e tigelas, além de alguns fragmentos que não se pôde identificar o tipo de recipiente, como puxadores em forma de leão, pegadores em forma de flores, alças e outros (figura 01).

O conjunto de chá mais completo é de porcelana ou ironstone, na cor branca, com algumas peças com filetes dourados na borda. É composto de xícaras, pratos para doces, bules, açucareiros, tigelas, pires e outros. O mesmo possui um selo de fabricação, porém ainda não se conseguiu identificar sua origem (figura 02).

O outro conjunto de chá é composto unicamente por recipientes de malgas e “pires para chá” em faiança fina, decorado pela técnica do *sponge*, na cor marrom. Esse conjunto possui o selo da fábrica inglesa Copeland and Garret, que foram sucessores de Spode no período de 1833 à 1847. O selo desse conjunto possui impresso o ano de 1846, indicando, possivelmente, o período em que foi fabricado. O local da fabricação é Stoke, Staffordshire, Inglaterra (GARCÍA, 1990 ; TOCCHETTO *et al.*, 2001 e KOVEL e KOVEL, 1986)(figura 03).

E, por fim, o último conjunto de chá é composto unicamente por “pires para chá”, feito de faianças finas, decorados pela técnica do *transfer printed*, com cenas exóticas no centro e cartuchos nas bordas com flores e cenas exóticas, na cor azul. Esse conjunto possui o selo da fábrica inglesa William Adams & Sons e trata-se de um modelo decorativo criado pela fábrica ADAMS, cuja denominação era Oriental. Algumas das marcas dessa coleção possuem a palavra Adams impressa em baixo relevo. De acordo com a pesquisa bibliográfica, essa marca existiu no período de 1819 a 1864. A fábrica localiza-se em Tunstall & Stoke, Staffordshire, Inglaterra (GARCÍA, 1990; TOCCHETTO *et al.*, 2001 e KOVEL e KOVEL, 1986) (figura 04).

Levando em conta que não será realizado o aprofundamento de toda a coleção de louças analisadas desse sítio, é fundamental tecer comentários sobre 13 fragmentos de *black basalt* existentes na coleção. Apesar da pouca quantidade desses fragmentos, a sua existência é altamente indicativa do comportamento de consumo e dos hábitos alimentares dos grupos domésticos que habitaram o Palácio.

Lima (1997: 113) afirma que o *black basalt* “correspondem as louças utilizadas nos ritos formais, fortemente associados à exibição de status”. Segundo Miller (1980), as mesmas chegavam a custar 500% a mais que louças *dipped ware* e 215% a mais que as faianças finas. Eram louças extremamente caras, produzidas unicamente para conjuntos de chá. Lima (1997: 114) afirma que era um tipo de louça “Negra, imponente, formal, imitando a rocha, era um poderoso indicador de status social”. Sua presença na coleção indica que houve uma preferência de consumo para a aquisição de objetos caros e formais, que informavam poder e hierarquia, nos quais o chá patriarcal era apreciado.

A exemplo dos fragmentos de *black basalt*, a maioria dos artigos de louças da coleção do MHSC caracteriza-se por peças de elevado custo no comércio local, nacional e internacional, conforme foi possível constatar a partir de um estudo comparativo entre as técnicas decorativas dos fragmentos de louças, a escala de valores de Miller (1980) e os inventários *post mortem* de Desterro do século XIX (SOARES, 2011).

Os dados levantados a partir da análise desse material permitem concluir que, nessa unidade doméstica, existiu um investimento nesse tipo de artigo doméstico. Nesse sentido, se percebe que os itens de louças não foram comprados de forma avulsa ou desconexa, a escolha de consumo, por parte dos ocupantes do sítio, se deu pelos tipos de louças mais representativas em termos de custo e de decoração, pelos itens que desempenhavam finalidades específicas nas estruturas de uma refeição (jantar, chá ou chocolate), pelos itens que formavam baixelas e pelos itens que eram “moda” internacional.

Os artefatos arqueológicos informam que estes grupos domésticos eram conhecedores das regras de etiqueta e praticavam os jantares hierarquizados e formais (*à la russe* ou *à la française*) desse período, bem como os tradicionais chás patriarcais. Possivelmente, nessas ocasiões, era utilizada a baixela de chá de porcelana e a baixela de jantar de faiança fina decorada em *transfer printed*. Acredita-se, contudo, que nos momentos íntimos da família, as regras de etiqueta eram parcialmente dispensadas e as refeições eram feitas segundo os moldes portugueses, conforme sugere Lima (1995). Nos momentos íntimos, possivelmente, os conjuntos de chá compostos de malgas e “pireis para chá” ou só de “pireis para chá” eram os mais frequentes.

Com base nos dados apresentados pela cultura material, constata-se que a formalidade foi um elemento marcante nessa unidade doméstica. Os fragmentos em louça indicam que as ritualizações das refeições e dos chás foram praticadas por esse grupo doméstico. Os vestígios

arqueológicos encontrados na lixeira do sítio indicam que os seus ocupantes tinham um intenso contato com a alta sociedade desterreense, visto a existência das baixelas utilizadas em momentos nos quais as regras de etiqueta eram praticadas e utilizadas em ocasiões no qual estavam presentes pessoas diferentes do núcleo familiar (visitantes).

De acordo com Rampinelli (2003: 36) as elites catarinenses elaboraram diferentes formas de subjugação, que podem ser percebidas através de leis, discursos, ações políticas, nomes atribuídos às ruas, monumentos que exaltam heróis estrangeiros, gestos e outros. Apesar do autor se referir à elite catarinense contemporânea, considera-se que a política catarinense do século XIX tivesse aproximações suficientes a ponto de se afirmar que as louças e os demais bens de consumo domésticos tenham sido usados também, nesse contexto, como estratégias adotadas, pelas elites locais, para reproduzirem-se no cenário histórico social.

Para Pesavento (2003: 42) os grupos sociais que adquirem o poder simbólico de dizer e fazer crer a sua representação sobre o mundo adquire o controle da vida social. Tais grupos impõem maneiras particulares de “ver o mundo, de estabelecer classificações e divisões, de propor valores e normas, que orientam o gosto e a percepção, que definem limites e autorizam os comportamentos e os papéis sociais”.

Os governadores catarinenses e seus familiares investiram nas louças com a finalidade de impor-se no cenário social e difundir, entre a sociedade desterreense, o “bom gosto” afrancesado, reproduzindo comportamentos e práticas culturais adquiridas no contato com a Corte do Rio de Janeiro e da Europa. É possível que a emergência de um grupo de comerciantes que exerciam atividades no Porto da cidade tenha influenciado essa relação de poder. Esse grupo em ascensão econômica passou a desempenhar funções administrativas, assumindo cargos políticos na Câmara e na Assembleia. Nesse contexto de emergências sociais, tornou-se imperioso para os governadores e seus familiares tonar visível, a partir da cultura material, à quais grupos sociais pertenciam e de quais grupos se diferenciavam. Desta forma, fatores como hábitos alimentares, as regras de etiqueta e os móveis domésticos, foram signos utilizados pelos governadores e seus familiares para comunicar sua condição nobre em distinção aos novos ricos da cidade.

Tendo em vista a posição social e política proeminente dos ocupantes do sítio e a expressividade da cultura material encontrada nessa unidade doméstica, pode-se dizer que os mesmos se consideravam os tradutores oficiais das regras de condutas e dos hábitos alimentares praticados pela elite carioca e quiçá pela elite europeia. As condutas estrangeiras, as regras de

etiqueta e a moda internacional foram apropriadas por estes grupos domésticos e possivelmente difundidas entre a população local como a forma mais elegante e aceitável de viver e comer.

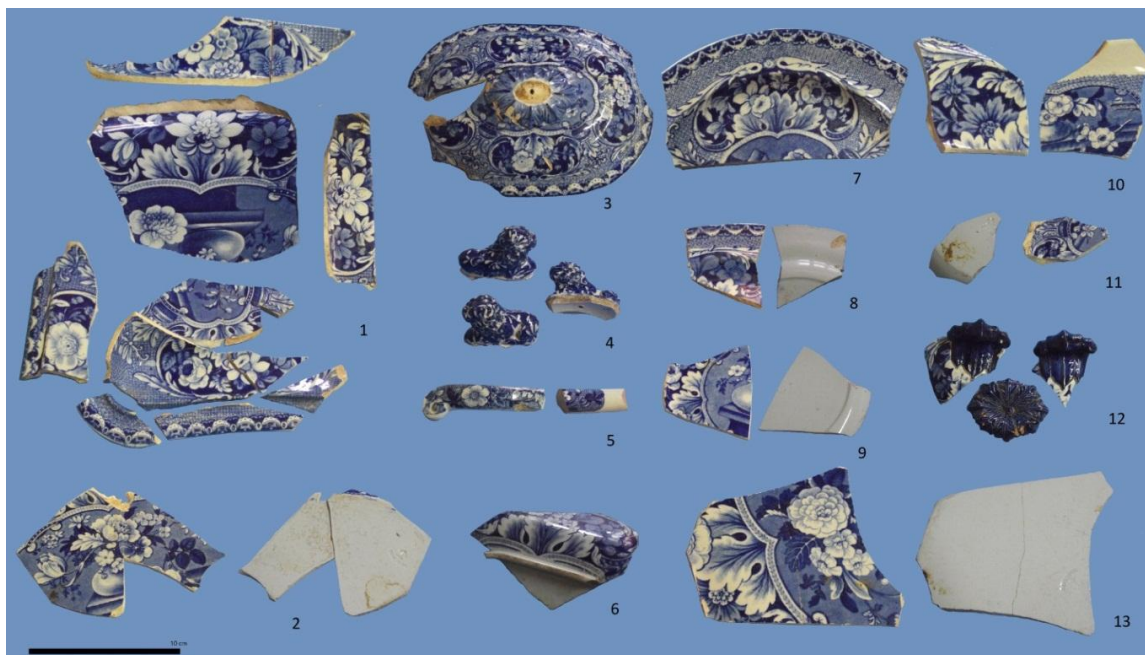


Figura 1: Conjunto de Jantar, de faiança fina, decorado em *transfer printed*, cenas florais, cor azul. Selo da fábrica Davenport. Foto: Fernanda Codevilla Soares, 2010.

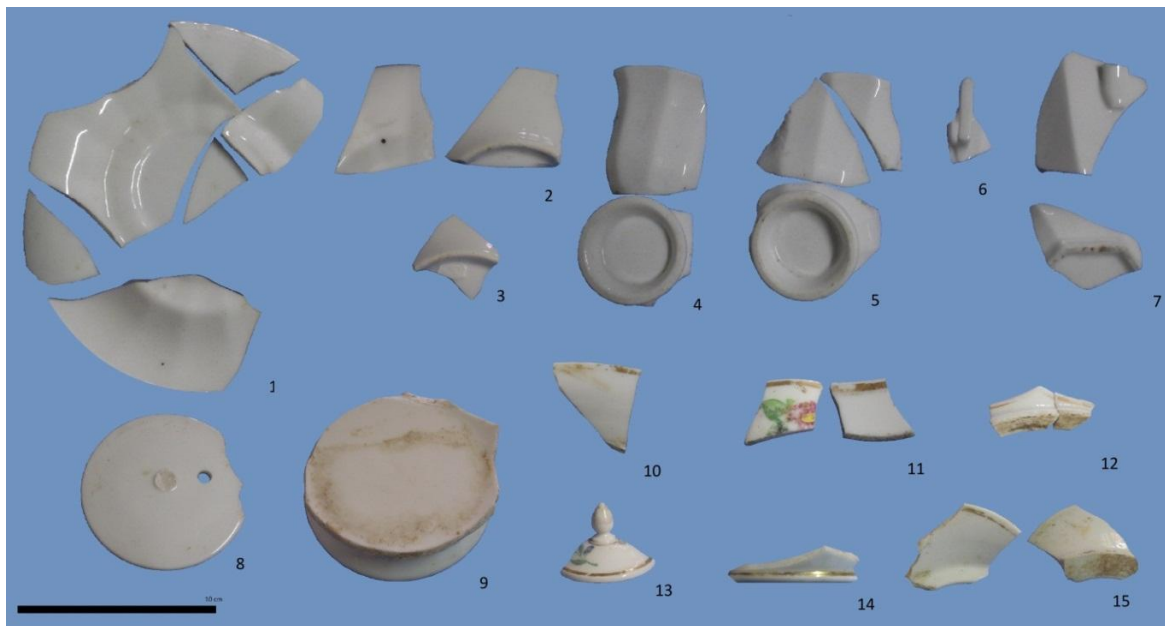


Figura 2: Conjunto de chá de porcelana ou ironstone. Foto: Fernanda Codevilla Soares, 2010.

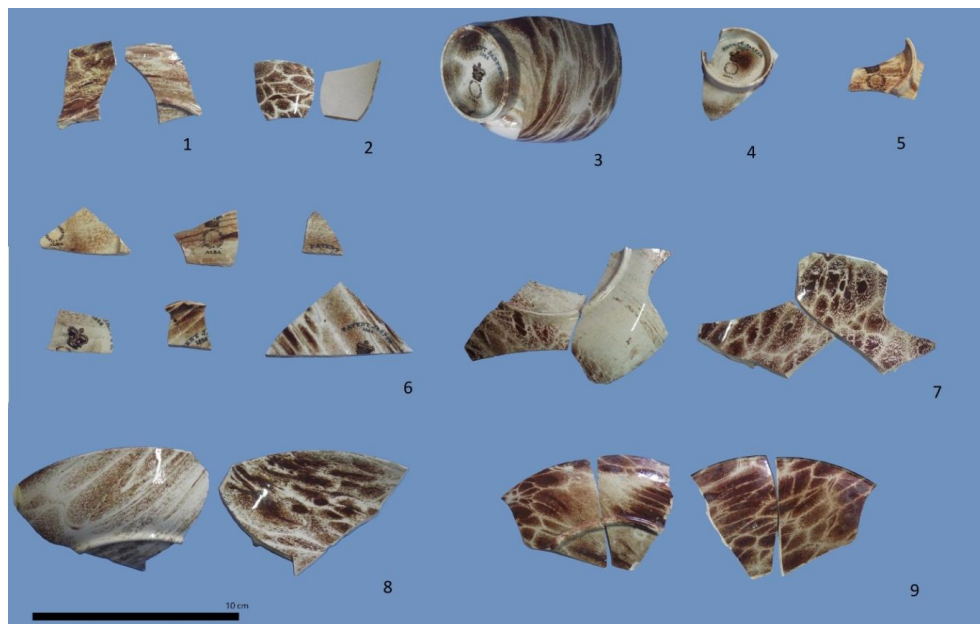


Figura 3: Conjunto de chá, de faiança fina, decorado manualmente pela técnica sponge, na cor marrom. Foto: Fernanda Codevilla Soares, 2010.

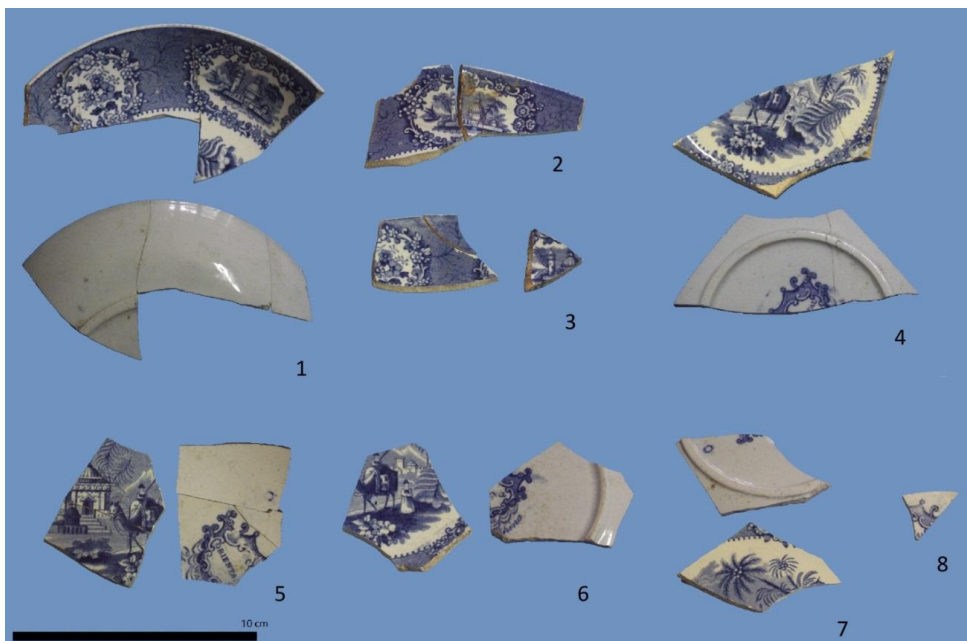


Figura 4: Conjunto de chá, de faiança fina, decorado em *transfer printed*, com cenas exóticas no centro e cartuchos nas bordas, na cor azul. Foto: Fernanda Codevilla Soares, 2010.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A temática alimentar se demonstra fecunda no diálogo interdisciplinar. Seguindo esta perspectiva, o artigo em tela resultou de diálogos entre a bibliografia arqueológica e histórica, focalizando na análise dos vestígios materiais recuperados no sítio arqueológico Palácio Cruz e Souza.

O estudo da cultura material recuperada nesse sítio deu indicativos dos costumes alimentares dos grupos domésticos que o utilizaram como residência. Observou-se, nesse sentido, que a noção de “bom gosto” europeia foi amplamente apropriada ao longo do século XIX pela elite política catarinense. A preocupação dessa elite em acompanhar o padrão europeu se manifestava, sobretudo, em jantares e bailes realizados no Palácio. O consumo do chocolate e do chá são exemplos que endossam tal preocupação.

No que se refere mais especificamente à cultura material, ressalta-se a presença de 3 conjuntos de chá e de 13 fragmentos de *black basalt*, os quais revelam uma preocupação explícita, da elite política catarinense, em investir quantias exorbitantes em práticas sociais

comuns às elites europeias, como a do consumo de chá. É importante destacar que o chá foi um hábito importado do exterior e sua aceitação no Brasil foi peculiar, no sentido de que era uma bebida quente que contrastava com o clima tropical local, ou seja, era uma bebida de luxo. Além disso, é importante destacar que no Brasil, diferente da Europa, praticava-se o chá patriarcal, no qual o homem destacava-se como o principal personagem. Os fragmentos de *black basalt* nos permitem sugerir que o chá, no Palácio do Governo de Santa Catarina, era orquestrado pelos governadores, com muita hierarquia, formalidade e como um meio de distinção social. Nesses momentos, as mulheres desterrenses poderiam participar de atividades públicas, porém sob o jugo do marido. Os jantares, da mesma forma, não eram menos formais. A baixela de jantar de faiança fina inglesa sugere que as regras de etiqueta de origem francesa eram conhecidas por esse grupo doméstico e o “bom gosto” do anfitrião era distintamente exibido no conjunto de louças importados e no cardápio oferecido aos convidados.

Por outro lado, de acordo com os relatos de época, nota-se que práticas criticadas nos manuais de etiqueta franceses, como os discursos e os brindes, eram comuns no Palácio. Um baile, jantar ou chá no Palácio era um evento público de suma importância para a alta sociedade catarinense, oportunidade indispensável para que posições e filiações políticas fossem definidas e reforçadas, para tanto, um discurso e um brinde não podiam ser esquecidos. Os mesmos são frequentes nos relatos analisados.

Assim sendo, percebe-se que no que se refere à alimentação, o hibridismo marcou os hábitos dessa sociedade. O chá patriarcal e os jantares com louças finas importadas, regados com discursos e brindes infundáveis, representam uma sociedade que se insere no mundo moderno, porém, mesclando regras francesas, condutas portuguesas e peculiaridades regionais.

É provável que em Desterro, dois modelos principais de alimentação fossem simultaneamente praticados, o modelo luso e o modelo franco-inglês. Na esfera íntima, familiar, cotidiana, mantinha-se a tradição dos colonizadores portugueses, ou seja, adotava o modelo luso com adaptações regionais, e na esfera pública, todavia, adotava-se a sofisticada culinária francesa, tendo como referencia o modelo franco-inglês.

Com base no exposto ao longo do artigo, pode-se afirmar que a alimentação no Brasil do século XIX não se limitava a uma prática de necessidade imediata de alimentação. Alimentos refinados e importados, servidos em louçania sofisticada de acordo com modelo europeu e mesclada às características culturais regionais, marcavam a distinção social das elites no Brasil oitocentista.

Pode-se dizer, por fim, que a sociabilidade da refeição, seja na perspectiva arqueológica, seja na perspectiva histórica, apresenta um conjunto de representações que expressam valores estéticos, dietéticos, econômicos, políticos, regionais e tradicionais.

Fernanda Codevilla Soares

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)

codevilla2005@hotmail.com

Mariana Corção

Universidade Federal do Paraná

maricorcao@gmail.com

REFERÊNCIAS

- BEAUDRY, M. C. 1984. Archaeology and the historical household. *Man in the northeast*. (28), 27-38.
- BEAUDRY e YENTSCH. 2001. American material culture in mind, thought, and deed. In I. HODDER (org.). *Archaeological theory today*. Cambridge: Polity Press, 214 – 241.
- BLANTON, R. E. 1993. Houses and Households: a comparative study. New York: Plenum Press.
- BRILLAT-SAVARIN. 1995. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras.
- BRAUDEL, F [1ª edição de 1979]. *Civilização material, Economia e Capitalismo séculos XV-XVIII*. Tomo 1: As estruturas do Cotidiano. Lisboa: Editorial Teorema, s.d.
- CABRAL, O. R. 1979. Nossa Senhora do Desterro. Memória. Florianópolis: Lunardelli.
- CABRAL, O. R. 2004a. A história política em Santa Catarina durante o Império. In S. R. POYARES (org). *A História Política em Santa Catarina durante o Império*. v.1. Florianópolis: UFSC.
- CABRAL, O. R. 2004b. A história política em Santa Catarina durante o Império. In S. R. POYARES (org). *A História Política em Santa Catarina durante o Império*. v.2. Florianópolis: UFSC.
- CABRAL, O. R. 2004c. A história política em Santa Catarina durante o Império. In S. R. POYARES (org). *A História Política em Santa Catarina durante o Império*. v.3. Florianópolis: UFSC.
- CABRAL, O. R. 2004d. A história política em Santa Catarina durante o Império. In S. R. POYARES (org). *A História Política em Santa Catarina durante o Império*. v.4. Florianópolis: UFSC.
- CANDIDO, A. 1977. *Os Parceiros do Rio Bonito*. Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo: Livraria Duas Cidades,
- CARNEIRO, H. 2003. *Comida e Sociedade*. Uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier.
- CARVALHO, M. R. R. 1999. *Pratos, xícaras e tigelas: um estudo de Arqueologia Histórica em São Paulo, séculos XVIII e XIX*. Dissertação de Mestrado, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo.
- CASTRO, J. 1984. *A Geografia da Fome* (o dilema brasileiro: pão ou aço) Rio de Janeiro: Editora Antares.
- CASCUDO, L da C. 2004. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.
- CORBAIN, A. 1987. Saberes e odores. O olfato e o imaginário social nos século dezoito e dezenove. São Paulo: Companhia das Letras.
- CORRÊA, C. H. P. 1990. Militares e civis num governo sem rumo. O governo provisório revolucionário no sul do Brasil. 1893-1894. Florianópolis: UFSC, Lunardelli.
- CORRÊA, C. H. P. 2005. História de Florianópolis ilustrada. Florianópolis: Insular.

COUTO, Cristiana. 2007. *Arte de Cozinha*: Alimentação e Dietética em Portugal e no Brasil (Séculos XVII-XIX). São Paulo: Editora SENAC São Paulo.

COZINHEIRO Nacional. 2008. São Paulo: Editora SENAC São Paulo.

DOUGLAS, M. e ISHERWOOD, B. 2006. O mundo dos bens. Para uma antropologia do consume. Rio de Janeiro: UFRJ.

ELIAS, N. 1990. *O Processo Civilizador*: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Zahar.

ETCHEVARNE, C. 2006. Aspectos da cerâmica colonial do século XVII, em Salvador, Bahia. *Clio*. (20), 53-79.

ETCHEVARNE, C. 2007. A faiança portuguesa do século XVII na Bahia. *Património Estudos*. (1), 118-123.

FLANDRIN, J.J. 1998. Da Dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In J. J. FLANDRIN, & M. MONTANARI (orgs). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 684-687.

FLANDRIN, J.J. 1998. Preferências Alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII) In J. J. FLANDRIN, & M. MONTANARI (orgs). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 640-666.

FREYRE, G. 1969. *Açúcar* - Em torno da Etnografia, da História, e da Sociologia do doce no Nordeste Canavieiro do Brasil. Divulgação do Ministério da Indústria e do Comércio.

FISCHLER, C. 2001. *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Poches Odile Jacob.

FUNARI, P. P. 2002. A arqueologia histórica em uma perspectiva mundial. In M. X. SENADORES e A. ZARANKIN (org). *Arqueologia da Sociedade Moderna na América do Sul*. Buenos Aires: Ediciones del Tridente, 107-116.

FUNARI, P. P. 2004. Conflito e interpretación en Palmares. In P. P. FUNARI, P. P. e A. ZARANKIN (orgs). *Arqueología histórica en América del Sur: los desafíos del siglo XXI*. Bogotá: Uniandes, 11-30.

GARCÍA, P. F. 1990. Evidencias arqueológicas de la importación de cerámica en México, con bases en los materiales del ex-convento de San Jerónimo. Córdoba: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

GASPAR, M. D. 2003. História da construção da arqueologia histórica brasileira. *Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia*. (13), 269-301.

GIBB, J. G. 1996. The archaeology of wealth. Consumer behavior in English America. New York: Plenum Press.

GOMES, M. 1979. Do palácio rosado ao palácio Cruz e Souza. (Quando, como, por quê). Florianópolis: IOESC.

HARO, M. A. P. 1996. (eds.). Ilha de Santa Catarina: relatos de viajantes estrangeiros nos séculos XVIII e XIX. Florianópolis: UFSC, Lunardelli.

HENDON, A. A. 1996. Archaeology approaches to the organization of domestic labor: household practice and domestic relations. *Annual Reviews anthropologie*. (25), 45-61.

- HYMAN, P & HYMAN, M. 1998. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In J. J. FLANDRIN, & M. MONTANARI (orgs). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 625-639.
- HOLANDA, S.B. 1994. *Caminhos e Fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras.
- HÜBENER, L. M. 1981. O comércio da cidade do Desterro no século XIX. Florianópolis: UFSC.
- KOVEL, R. e KOVEL, T. 1985. KOVEL'S new dictionary of marks. New York: Crown Publish.
- LIMA, T. A. 1993. Arqueologia Histórica no Brasil: balanço bibliográfico (1960-1991). *Anais do Museu Paulista*. (1), 225-262.
- LIMA, T. A. 1995. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. *Anais do Museu Paulista*. (3), 129-191.
- LIMA, T. A. 1996. Humores e odores: ordem corporal e ordem social no Rio de Janeiro, no século XIX. *História, Ciência, Saúde – Manguinhos*. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 44-96.
- LIMA, T. A. 1997. Chá e simpatia: uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista. *Anais do Museu Paulista*. (5), 93-127.
- LIMA, T. A.; FONSECA, M. P. R.; SAMPAIO, A. C. O.; FENZL-NEPOMUCENO, A.; MARTINS, A. H. D. 1989. A tralha doméstica em meados do século XIX: reflexos da emergência da pequena burguesia do Rio de Janeiro. *Dédalo*. (1), 205-230.
- LUCAS, M. T. 1994. A la russe, à la pell-mell, or à la practical: ideology and compromises at the late nineteenth-century dinner table. *Historical Archaeology*. (28), 80-93.
- LUCAS, G. 1995. Interpretation in contemporary archaeology: some philosophical issues. In I. HODER; M. SHANKS; A. ALEXANDRI; V. BUCHLI; J. CARMAN; J. LAST; G. LUCAS (orgs). *Interpreting Archaeology: Finding Meaning in the Past*. London: Routledge, 37-44.
- LUZ, A. L. 2000. Santa Catarina, quarto século de história XVI ao XIX. Florianópolis: Insular.
- MACHADO, C. 2001. Biografia de catarinenses notáveis. Florianópolis: Insular.
- MILLER, G. 1980. Classification and economic scaling of 19 th century ceramics. *Historical Archaeology*, (14). Acessado em 22 de Abril de 2010 em: http://www.sha.org/publications/onlinepubs_html/pubDetails.cfm?fileName=14-1-01.pdf.
- ORSER Jr., C. E. 2000. Introducción a la Arqueología Histórica. Buenos Aires: Asociación Amigos del Instituto Nacional de Antropología/ Ediciones del Tridente.
- PEIXOTO, L. S. 2004. Catálogo de faiança fina da residência Conselheiro Maciel. Monografia de Especialização, Instituto de Ciências Humanas, UFPEL, Pelotas.
- PEIXOTO, L. S. 2009. Louças e modos de vida urbano na Pelotas oitocentista. Dissertação de Mestrado, Instituto de Ciências Humanas. UFPEL. Pelotas.
- PEREIRA, N. V. 1997a. Memorial Histórico da Irmandade do Senhor Jesus dos Passos. v.1. Florianópolis: Ministério da Cultura.
- PEREIRA, N. V. 1997b. Memorial Histórico da Irmandade do Senhor Jesus dos Passos. v.2. Florianópolis: Ministério da Cultura.
- PESAVENTO, S. J. 2003. História & História Cultura. Belo Horizonte: Autentica.

PILLA, M. C. B. 2004. *A Arte de Receber*. Distinção e Poder à Boa Mesa. Tese de Doutorado, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

RAMPINELLI, W. J. 2003. História e poder. A história: uma arma de dominação. In: W. J. RAMPINELLI (org). *A reprodução das elites em Santa Catarina*. Florianópolis: Insular, 23-48.

RAMOS, A. 1986. *Memória do saneamento desterrense*. Florianópolis: CASAN.

SANTOS, C. R. A. dos. 1995. *História da Alimentação no Paraná*, Curitiba: Farol do Saber.

SILVA, O. P. 2002a. Laudo parcial. Prospecções arqueológicas no Palácio – Museu Cruz e Souza. Proc. 01510.000023/2002–05.

SILVA, O. P. 2002b. Relatório parcial de pesquisa. Prospecções arqueológicas no Palácio – Museu Cruz e Souza. Proc. 01510.000023/2002–05.

SILVA, O. P. 2003a. Adendo ao projeto de pesquisa para complementação das escavações. Cronograma de atividades. Escavações arqueológicas no Palácio – Museu Cruz e Souza. Proc. 01510.000023/2002–05.

SILVA, O. P. 2003b. 1º Relatório de andamento de pesquisa. Escavações arqueológicas no Palácio – Museu Cruz e Souza. Proc. 01510.000023/2002–05.

SILVA, O. P. 2003c. 2º Relatório de andamento de pesquisa. Escavações arqueológicas no Palácio – Museu Cruz e Souza. Proc. 01510.000023/2002–05.

SILVA, O. P. 2003d. 3º Relatório de andamento de pesquisa. Escavações arqueológicas no Palácio – Museu Cruz e Souza. Proc. 01510.000023/2002–05.

SILVA, O. P. 2003e. Relatório Final de Pesquisa de Campo. Escavações arqueológicas no Palácio – Museu Cruz e Souza. Proc. 01510.000023/2002–05.

SILVA, O. P. 2003f. Relatório de Pesquisa de Campo. Escavações arqueológicas no Palácio – Museu Cruz e Souza. Proc. 01510.000023/2002–05. R. 537.

SILVA, O. P. 2003g. Escavações arqueológicas no Palácio – Museu Cruz e Souza. Projeto de complementação de pesquisa. Proc. 01510.000023/2002–05.

SILVA, O. P. e SOARES, F. C. 2010. Projeto de Pesquisa. Inventário do material arqueológico do Museu Histórico de Santa Catarina. Florianópolis, SC. Proc. 01510.000023/2002–05.

SOARES, F. C. 2011. *A vida material de Desterro no século XIX: as louças do Palácio do Governo de Santa Catarina*. Tese de Doutorado, Centro de Geociências, UTAD, Vila Real, Portugal.

SOUTH, S. 1977. *Method and Theory in Historical Archaeology*. New York: Academic Press.

STRONG, R. 2004. *Banquete*. Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.

SYMANSKI, L. C. P. 1997. Grupos domésticos e comportamento de consumo em Porto Alegre no século XIX: o Solar Lopo Gonçalves. Dissertação de Mestrado, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, PUCRS, Porto Alegre.

SYMANSKI, L. C. P. 2002. Louças e auto-expressão em regiões centrais, adjacentes e periféricas do Brasil. In A. ZARANKI e M. X. SENATORE (orgs). *Arqueologia da Sociedade Moderna na*

América do Sul: Cultura Material, Discursos e Práticas. Buenos Aires: Ediciones del Tridente, 31-62.

SYMANSKI, L. C. P. 2008a. Alocronismo y cultura material: Discursos de dominación y la utilización de bienes materiales en la sociedad brasileira del siglo XIX. In F. COUTO e A. ZARANKIN (orgs). *Sed non satiatta II. Acercamientos sociales en la arqueología latinoamericana*. Buenos Aires: Ediciones del Tridente, 255-275.

SYMANSKI, L. C. P. 2008. Práticas econômicas e sociais no sertão cearense no século XIX: um olhar sobre a cultura material de grupos domésticos sertanejos. [Versão eletrônica]. *Revista de Arqueologia da Sociedade de Arqueologia Brasileira*. 21(2):73-96. Acessado em 22 de Abril de 2010, em: <http://www.ies.ufpb.br/ojs2/index.php/ra/index>.

SYMANSKI, L. C. P. 2009. Arqueologia histórica no Brasil: uma revisão dos últimos vinte anos. In W. F. MORALES e F. P. MOI (orgs.). *Cenários Regionais de uma Arqueologia Plural*. São Paulo: Annablume/Acervo.

SYMANSKI, L. C. P. e OSORIO, S. R. 1996. Artefatos reciclados em sítios arqueológicos de Porto Alegre. *Revista de Arqueologia*. (9), 43-54

TOCCHETTO, F. B. 2010. Sobre práticas cotidianas na Porto Alegre moderna oitocentista. São Leopoldo: Oikos.

TOCCHETTO, F. B.; SYMANSKI, L. C. P.; OZÓRIO, S. R., OLIVEIRA, A. T. D. 2001. A Faiança Fina em Porto Alegre: vestígios arqueológicos de uma cidade. Porto Alegre: Secretaria Municipal de Cultura.

TOCCHETTO, F. B. e MEDEIROS, J. G. T. 2009. A louça em lixeiras urbanas: reflexões sobre atributos, datações e consumo em Porto Alegre. *Revista de Arqueologia SAB*. (22), 125-134.

ZANETINNI, P. E. 1986. Pequeno roteiro para a classificação de louças obtidas em pesquisas arqueológicas de sítios históricos. *Arqueologia*. (5), 117-130.

ZARANKIN, A. 2004. Hacia una arqueología histórica latino-americana. In P. P. FUNARI e A. ZARANKIN (orgs). *Arqueología histórica en América del Sur: los desafíos del siglo XXI*. Bogotá: Uniandes, 131-143.

NOTAS

¹TOCCHETTO e MEDEIROS (2009) lembram que muitas unidades domésticas oitocentistas brasileiras desempenhavam também, funções produtivas.

²Nesse sentido, deve se levar em conta que os grupos domésticos não são passivos receptores das influências sociais externas e nem vivem de forma isolada do mundo social. A relação entre o grupo doméstico e o mundo social é marcada por mútuas influências.

³FUNARI (2002) e ZARANKIN (2004) chamam atenção para a necessidade de a arqueologia histórica estudar as particularidades históricas das sociedades latino-americanas, marcada pela diversidade social e étnica. Segundo os autores, a arqueologia histórica caracteriza-se pelo estudo das sociedades e dos grupos sociais (americanos e europeus) que foram transformados pelos processos de expansão mercantil iniciado com as expansões marinhas europeias do século XV e que ainda estão atuantes até os dias de hoje, sem deixar de levar em conta as singularidades e peculiaridades de cada sociedade na inserção ou resistência à esses processos (ORSER, 2000; FUNARI, 2002 e ZARANKIN, 2004). SYMANSKI (2002 e 2008) apresenta sítios arqueológicos brasileiros em que as particularidades regionais e as resistências podem ser analisadas a partir dos fragmentos de louças. TOCCHETTO (2010) observa particularidades históricas nos estudos das louças e das práticas culturais entre a sociedade porto-alegrense oitocentista.

⁴Os “pireis para chá” caracterizam-se por recipientes de louças no formato dos pires, porém com maior profundidade. LIMA (1997) os considera como os precursores dos pires rasos. Normalmente, estão associados às malgas. São típicos da primeira metade do século XIX e devido ao formato mais fundo, poderiam ser utilizados para que o chá fosse esfriado e bebido diretamente neles (LIMA, 1997).

⁵Sobre as possibilidades de análise acerca dos hábitos de higiene e da medicina caseira através dos fragmentos de louças, consultar LIMA (1996) e TOCCHETTO (2010).

⁶“Material culture is universal; its use, style, form, substance, and symbolic meaning are culturally relative”. (BEAUDRY e YENTSCH, 2001: 218).

⁷ETCHEVARNE (2006), SYMANSKI e OSORIO (1996) e PEIXOTO (2004, 2009) identificaram em coleções arqueológicas da Bahia, de Porto Alegre e de Pelotas, respectivamente, casos de reciclagem de louças. Nesses, os fragmentos de louças descartados como lixo foram reaproveitados com a finalidade de produzir fichas de jogos e pingentes, os mesmos foram lascados e/ou polidos intencionalmente até atingir o formato pretendido. As fichas de jogos caracterizam-se por fragmentos de faianças finas e possuem formas arredondadas (SYMANSKI e OSORIO, 1996 e PEIXOTO, 2004, 2009) e os pingentes caracterizam-se por fragmentos de faianças em formato de cruz (ETCHEVARNE, 2006). Na coleção de louças do MHSC foi identificado um caso de reciclagem de louça, possivelmente uma ficha de jogo, visto o formato arredondado. RUSSEL (1997 *apud* SYMANSKI e OSORIO, 1996) afirma que normalmente, este tipo de material é encontrado em contextos afro-americanos dos Estados Unidos e da Jamaica. Logo, seriam artefatos reaproveitados pelos escravos ou pessoas de menor poder aquisitivo. ETCHEVARNE (2006) levanta a hipótese de que os fragmentos de faianças existentes na Praça da Sé em Salvador foram reutilizados por pessoas de menor poder aquisitivo. Contudo, SYMANSKI e OSORIO (1996) acreditam que a associação direta entre objetos reciclados e poder econômico não são automáticas e devem ser testadas e contextualizadas.

⁸No século XVII a Ilha de Santa Catarina enquadrava-se na categoria de povoado, quando elevada à condição de vila em 1736, passou a chamar-se Nossa Senhora do Desterro, porém, era comumente denominada apenas como Desterro ou como Ilha de Santa Catarina. No ano de 1823 foi elevada à condição de cidade e passou a chamar-se Desterro. E, em 1894, com a Revolução Federalista, recebeu o nome atual, em homenagem ao presidente da República, Floriano Peixoto.

⁹ O abandono da prática de descartar o lixo no quintal nas duas últimas décadas do século XIX está relacionada aos ideais higienistas e sanitaristas que passavam a ser internalizados e promovidos localmente pelos ocupantes do sítio (TOCCHETTO, 2010; RAMOS, 1986; CORBAIN, 1987; SOARES, 2011).

¹⁰O mais antigo baile realizado no Palácio do Governo de Santa Catarina que se tem notícia, conforme declara GOMES (1979), foi realizado no ano de 1763, oferecido pelo governador Cardoso de Menezes (que governou entre 1762 e 1765) aos oficiais da expedição de Bougainville. No ano de 1797 foi oferecido um baile pelo governador João Alberto Miranda Ribeiro (que governou entre 1793 e 1800) ao Almirante Antônio Januário do Vale, comandante de uma esquadra fundeada em Desterro naquele ano. CABRAL (1979) afirma que este baile, realizado no Palácio, decorreu segundo os usos da Europa. No ano de 1869 foi oferecido um grande baile, pela sociedade lameguista, ao próprio ocupante da casa, o presidente da província Carlos Ferras de Abreu (que governou no ano 1869), houve banda de música e a dança da quadrilha. No ano de 1870, há notícias de um baile no Palácio oferecido ao Visconde de Pelotas, pelo governador Francisco Vieira Costa (que governou entre 1870 e 1871), foram servidos doces, “bebericos” e brindes (CABRAL, 1979). No ano de 1871, em função do casamento da filha do presidente da província Manuel Vieira Tosta (que governou no ano de 1871), novo baile foi realizado. A noiva era Maria da Glória, que se casou com Dr. José Maria do Vale Junior, catarinense de Desterro (GOMES, 1979). No ano de 1875, quando da exoneração do presidente João Tomé da Silva (que governou entre 1873-1875), foi oferecido um baile no Palácio de despedida (CABRAL, 1979). Em 1876, o presidente Taunay (que governou entre 1876 e 1877), oferece um baile à um grupo seleta de convidados (GOMES, 1979). E, no ano de 1884, o governador Gama Rosa (que governou entre 1883-1884), também ofereceu um baile no palácio à um grupo restrito de convidados.