João Luiz Maximo da Silva

**ALIMENTAÇÃO DE RUA NA CIDADE
DE SÃO PAULO (1828-1900)**

Orientador: Prof. Dr. Ulpiano T. Bezerra de Meneses

**São Paulo
2008**

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA SOCIAL

**ALIMENTAÇÃO DE RUA NA CIDADE DE SÃO
PAULO (1828-1900)**

João Luiz Maximo da Silva

Tese apresentada ao Curso de Pós-Graduação em História Social do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para a obtenção do título de Doutor em História.

Orientador: Prof. Dr. Ulpiano T. Bezerra de Meneses

São Paulo
2008

Resumo

O objetivo deste trabalho é discutir a alimentação de rua na cidade de São Paulo no período entre 1828 e 1900. Quando falamos de alimentação de rua, estamos nos referindo de modo geral às variadas formas de comer fora de casa (restaurantes, cafés, confeitarias, botequins, etc.). Mas o foco principal é a alimentação consumida na própria rua, que tem o tabuleiro das quitandeiras (e posteriormente os vendedores ambulantes) como o principal foco dessa atividade. Nosso intuito é compreender as relações entre a comida de rua e a própria cidade em um momento de intensas transformações sócio-espaciais.

Palavras-chave: São Paulo (1828-1900). Comida de rua. Abastecimento alimentar. Comércio. Urbanismo.

Abstract

The aim of this paper is to discuss the street food in the city of Sao Paulo in the period between 1828 and 1900. When we talk about street food, we are referring generally to many forms of eating outside the home (restaurants, cafes, confectionery, botequins, etc.). But the main focus is the food consumed in the street, which has a board of greengrocer (and later the street vendors) as the main focus of this activity. Our purpose is to understand the relationship between street food and city in a time of intense socio-spatial processing.

Keywords: São Paulo (1828-1900). Street food. Food Supply. Trade. Urbanism.

e-mail: jlmaximo@hotmail.com

Para Tânia e Felipe.
Meus dois amores.

Agradecimentos

O trabalho acadêmico, por sua natureza, exige além do esforço pessoal, a mobilização e companheirismo de muitas pessoas que, direta ou indiretamente, tornam sua execução possível e menos penosa. Por isso, acredito que os agradecimentos são essenciais.

Para meus pais João e Therezinha, minhas irmãs Andréa e Alessandra e os cunhados Roger e Samuel, que entenderam as ausências e torceram muito para que tudo acabasse bem.

Muitos amigos acompanharam de perto ou de longe, contribuindo direta ou indiretamente: Beto, Daisy, Nelson, Elena, Humberto (sempre ajudando com as imagens), Paulo, Sérgio, Eduardo, Marta e Romy. Ao Jorge mais uma vez minha gratidão pela ajuda de última hora na revisão do texto.

Outros grandes amigos ouviram e entenderam minhas dúvidas e angústia, principalmente na fase final. Mirtes, Hélio, Guilherme e Luíza. Odete, Salvador e Sofia. Gilberto, Mara e Isadora. A longa amizade e convivência de nossas famílias proporcionaram momentos de alegria e descontração. Geralmente ao redor da mesa, comendo e bebendo.

Meus agradecimentos para Vânia e Solange que sempre me incentivaram a continuar as pesquisas, desde a época de bolsista no Museu Paulista da USP.

Aos colegas da disciplina cursada na pós-graduação da professora doutora Esmeralda Blanco Moura, entre eles Joana Monteleone pela troca de idéias sobre história da alimentação.

A participação na banca do exame de qualificação das professoras doutoras Heloísa Barbuy e Maria Cristina Wissenbach foi de extrema importância para o desenvolvimento do trabalho.

Para meu orientador Ulpiano T. Bezerra de Meneses, os agradecimentos vão além da orientação acadêmica. Minha admiração vem desde meu primeiro dia no curso de História Antiga ministrado por ele na graduação. Ao longo dos anos essa admiração aumentou e misturou-se com o orgulho de ter sido aceito como seu orientando no mestrado. Além de toda a sua reconhecida competência e brilhantismo como historiador e professor, tive a oportunidade de conhecer uma pessoa amiga e solidária. No último ano, entre tantos problemas que enfrentei, ele sempre esteve presente, como orientador firme e amigo compreensível. Preocupou-se comigo e com minha família. Compreendeu minhas limitações e dificuldades, e ficou comigo até o fim. Minha gratidão e dívida com ele são eternas.

Tânia mais uma vez foi mais do que companheira. Depois de tantos anos de amor e convivência, acostumou-se a ouvir minhas dúvidas, suportar minhas chatices e evitar que o desânimo tomasse conta de mim. Como se não bastasse dividir-se entre as atividades de mãe, esposa e historiadora, ajudou-me o tempo todo. Além de sua própria pesquisa e atividade profissional, encontrou tempo para ler e corrigir meus textos. No meio do caminho, para alegrar nossa vida chegou nosso filho Felipe. Nos vários momentos em que pensei em desistir de tudo, a simples presença dele era suficiente para que eu me sentisse feliz e revigorado. O que esse trabalho tiver de bom eu dedico aos dois.

SUMÁRIO

Introdução.....	9
------------------------	----------

Capítulo 1

ORGANIZAÇÃO DO ABASTECIMENTO ALIMENTAR.....	29
--	-----------

1.1 Produção de alimentos.....	30
1.2 O comércio de alimentos nas ruas.....	44
1.3 Centralização do abastecimento: mercados e matadouro.....	58

Capítulo 2

ALIMENTAÇÃO NAS RUAS.....	77
----------------------------------	-----------

2.1 Cardápio da casa e da rua.....	78
2.2 Tabernas e botequins.....	111
2.3 Quitandeiras.....	121

Capítulo 3

NOVOS HÁBITOS ALIMENTARES.....	139
---------------------------------------	------------

3.1 Higiene e novos alimentos.....	140
3.2 Restaurantes, cafés e confeitarias.....	167
3.3 Imigrantes e quiosques.....	186
3.4 Desmonte do comércio de alimentos nas ruas.....	198

ANEXOS.....	214
--------------------	------------

Fontes.....	215
-------------	-----

Bibliografia.....	226
-------------------	-----

Introdução

Objetivos

O objetivo deste trabalho é discutir a alimentação de rua na cidade de São Paulo no período entre 1828 e 1900. Quando falamos de alimentação de rua, estamos nos referindo de modo geral às variadas formas de comer fora de casa (restaurantes, cafés, confeitarias, botequins, etc.). No entanto, nossa atenção está concentrada especificamente na alimentação consumida na própria rua, que tem o tabuleiro das quitandeiras (e posteriormente os vendedores ambulantes) como o principal foco dessa atividade. Por certo, para adequadamente situar a alimentação de rua propriamente dita, as demais modalidades terão que ser referenciadas.

As chamadas “cozinhas de rua” tiveram um papel importante em várias sociedades e épocas, constituindo uma das principais formas de comércio de refeições, principalmente nos centros urbanos pós industriais (Pitte 1998: 751-762). Por outro lado foram encaradas como uma opção precária (e muitas vezes “perigosa”) voltada para determinadas faixas sociais em trânsito ou trabalhando pelas ruas.

O período escolhido concentra uma gama variada de transformações da cidade de São Paulo que podem ajudar a compreender as modificações na alimentação e em retorno são passíveis de melhor compreensão. A história da alimentação pode ser tratada, assim, como mais uma plataforma para a compreensão desse importante momento histórico, quando São Paulo passou de uma acanhada cidade com população de 21.933 pessoas em 1836 para 239.820 pessoas em 1900. Nosso intuito é compreender as relações entre a comida de rua e a própria cidade. A alimentação é considerada uma faixa de fenômenos mais conservadora, onde as

mudanças seriam mais resistentes e lentas. Nosso objetivo é verificar como essas transformações ocorreram, relacionando alimentação e mudanças urbanas.

A historiografia recente sobre a história de São Paulo (que mencionamos adiante) tem explorado esse período a partir das mais variadas abordagens de estudo: escravidão, imigração, urbanismo, economia, cultura, etc. Geralmente esses estudos apontam a rapidez e grande escala das transformações verificadas no ambiente urbano. Também no ambiente doméstico, mais resistente, seria possível perceber todo esse processo, principalmente quando enfocamos a emergência de novas formas de energia e o estabelecimento de redes de gás e eletricidade interligando casa e espaço urbano.

Em meio a esse campo tão movediço, nosso intuito é tratar especificamente da alimentação de rua, entendida não apenas do ponto de vista locacional (na rua), mas, sobretudo, a partir de elementos que a caracterizariam como uma atividade profundamente relacionada com o espaço público e respectivas formas de sociabilidade, condicionando cardápio, ingredientes, formas de preparo, etc. Para isso será necessário caracterizar não apenas o que era essa cozinha de rua, mas também discutir os vários elementos envolvidos nessa atividade como vendedores, consumidores, poder público e também questões associadas, como gosto, hábitos e suas transformações.

Ainda que o tema deste trabalho esteja circunscrito à cidade de São Paulo, em vários momentos foi necessário tratar também da Província como um todo (Estado a partir de 1889). Questões como o abastecimento implicam uma abordagem que leve em conta aspectos da província interligada com a cidade de São Paulo.

Recortes cronológicos

A alimentação de rua em São Paulo remonta aos primeiros séculos de história, com a presença de quitandeiras nesse tipo de comércio já no século XVIII (Miranda 2002: 54). Apesar disso, optamos por estabelecer o ano de 1828 como marco inicial de nosso trabalho, que pretende focar especificamente o processo de transformação da venda de alimentos nas ruas. Apesar de vários embates anteriores entre autoridades e quitandeiras, foi a partir de 1828 que os conflitos recrudesceram. Nesse ano as Câmaras Municipais foram transformadas em corporações administrativas, tendo retiradas suas funções militares, de polícia e de justiça, subordinando-se à Assembléia Provincial e aos presidentes de Província (Glezer 2007: 84). Pela Constituição Imperial de 1824, as Câmaras assumiam definitivamente o papel de gestão das cidades. A Lei Imperial de 1828 definia a atribuição das Câmaras, inclusive em relação à alimentação e abastecimento.¹ As atribuições da Câmara ressaltam o papel do poder público na regulamentação e fiscalização do comércio de alimentos, que aparecerá de forma permanente e atuante (ainda que com restrições) no decorrer do século XIX.

Também podemos acrescentar outro marco importante desse período, que foi a fundação da Faculdade de Direito no Largo São Francisco. Vários autores ressaltaram a importância do curso jurídico estabelecido em 1827². Para o historiador Richard Morse (1950: 46), a Academia de Direito e os estrangeiros seriam um dos principais catalisadores do processo de transformação da cidade no século XIX, antes do impulso da riqueza do café. A presença destes elementos teria propiciado uma cosmopolitização com o surgimento de hotéis e restaurantes. Ernani Bruno (1991: 807) destaca igualmente a chegada de numerosos estudantes, que teria dado ao pequeno burgo

¹ Lei Imperial de 1 de outubro de 1828. *Collecção das leis do Império do Brasil*, 1878.

² Sobre a história da Academia de Direito ver Martins & Barbuy (1998).

provinciano a característica de centro intelectual e contribuído para alterar profundamente sua existência, a ponto de o autor nomear o período entre 1827 e 1872 como “burgo de estudantes”. A Academia de Direito certamente representou um elemento novo, mas alguns autores apontam que já na primeira metade do século XIX a cidade de São Paulo apresentava uma crescente dinamização devido ao desenvolvimento de uma economia de abastecimento alimentício voltada para o mercado interno (Moura 2005).

Dessa forma, consideramos que esses dois fatores – papel do poder público e fundação da Academia de Direito – são fundamentais para definir o quadro e justificar a escolha de 1828, como marco inicial, para entendermos o processo de modificações do comércio de alimentos nas ruas de São Paulo.

Esse marco representa, assim, um ponto de inflexão para as mudanças que se acentuariam no final do século XIX. A partir de 1872, durante o governo de João Theodoro, várias modificações urbanísticas e normativas ocorreram na cidade. Nesse processo, a venda de alimentos em tabuleiros foi sendo crescentemente cerceada. Esse período foi decisivo para as transformações, notadamente a atuação do poder público municipal, como aponta Eudes Campos Jr. (1997: 581):

“Durante muito tempo predominaram a desorganização da Câmara Municipal paulistana e só no último terço do século XIX é que a Edilidade teve condições de assumir com mais seriedade o seu papel de orientadora, disciplinadora e fiscalizadora da política e economia urbana da Capital.”

Essa situação se acentuaria com a aprovação do Código de Posturas de 1875 que regulava o comércio e, como contraponto, com

as petições feitas pelas quitandeiras para continuar a trabalhar no centro em 1876. Esse foi um período crucial que apresentou um maior cerceamento às atividades das quitandeiras, ao mesmo tempo em que se multiplicavam novas modalidades de comércio: restaurantes, cafés, confeitarias, assim como hábitos alimentares ligados aos imigrantes, produtos industrializados e importados, além dos novos cardápios.

No início do século XX a região central da cidade, principal local das atividades de venda de alimentos, estaria completamente transformada, pouco lembrando aquela cidade com quitandeiras circulando e estacionando pelas ruas e largos acanhados. O antigo largo do Rosário, um dos principais pontos de concentração de quitandeiras, tornou-se o símbolo dessas transformações. A partir de 1901 a rua 15 de Novembro (antiga rua da Imperatriz), considerada a mais elegante da cidade, foi alargada. O largo do Rosário, rebatizado como praça Antonio Prado, foi ampliado e regularizado. A Igreja do Rosário dos Homens Pretos foi demolida em 1904 e transferida para o largo do Paisandu, fora, portanto, do triângulo de comércio elegante da cidade. Simbolicamente a presença das quitandeiras vendendo alimentos pelas ruas chegava ao fim. A Praça Antonio Prado passava a ser o coração da vida social e empresarial de São Paulo. Assim, parece pertinente colocar o marco final de nossa temática no limiar do século XX.

Avaliação das fontes

O principal conjunto de fontes³ para esse trabalho constitui-se de relatos de viajantes, memorialistas e cronistas. De um modo geral este tipo de fonte tem um forte caráter subjetivo, ainda que forneça

³ As fontes se encontram listada no Anexo, p. 215-226.

muitas informações empíricas sobre aspectos cotidianos da cidade, principalmente no final do século XIX. Em relação à alimentação há poucas menções neste tipo de relato, que apresenta ainda uma grande descontinuidade cronológica.

Três grupos de testemunhos podem ser apontados. O primeiro grupo reúne relatos de viajantes naturalistas (ou participantes de expedições) que estiveram na província e na cidade de São Paulo na primeira metade do século XIX (1809 a 1824). Esse é o caso de Johann Spix e Carl Martius, Auguste Saint-Hilaire, Luiz D'Alincourt e Hercules Florence. Ainda que anteriores ao nosso recorte cronológico, foram essenciais para uma caracterização geral de elementos do cardápio da casa e de locais como os pousos. A única exceção é Augusto Zaluar, que realizou uma viagem pela província de São Paulo entre 1860 e 1861, registrando a refeição em um pouso nos arredores de São Paulo. Como estrangeiros em viagem, as descrições privilegiavam alimentos que se distinguiam (inclusive em relação a outros pontos do país), como era o caso do milho e seus derivados.

Um segundo conjunto de relatos diz respeito aos memorialistas que trataram de vários aspectos das refeições nas casas e nas ruas em meados do século XIX. O período enfocado é um pouco mais extenso (1830 a 1891), mas também concentrado em alguns anos. Nesse caso os autores são, em sua maioria, egressos da Faculdade de Direito do Largo São Francisco. Além de informações e descrições das refeições nas pensões de estudantes, é nesse tipo de fonte que encontramos as principais referências a alimentos vendidos nas ruas. Nesse conjunto as memórias de Maria Paes de Barros, vinda de uma família tradicional, constituem uma exceção. Rememorando o tempo de sua infância na década de 1860, a autora fala sobre as refeições de sua família, escravos e empregados, além dos tabuleiros de doces nas ruas. Ao contrário dos viajantes, que escreveram seus relatos

logo após suas viagens, os memorialistas tiveram suas memórias escritas e publicadas posteriormente, geralmente no século XX.

O terceiro grupo é formado por bacharéis em direito e jornalistas que fizeram crônicas sobre a cidade de São Paulo, concentrando-se nas últimas décadas do século XIX e começo do século XX. Além de impressões sobre a vida cotidiana, muitos desses cronistas trabalharam com a história da cidade, utilizando de relatos de terceiros. Além das referências sobre as quitandeiras e tabuleiros, essas obras têm como um dos principais focos o grande crescimento urbano, com a multiplicação de estabelecimentos como os cafés, confeitarias e restaurantes. Assim como nas obras de memorialistas, essas crônicas foram escritas e publicadas no século XX, aparecendo como lembranças da antiga cidade do final do século XIX e começo do século XX (Francisco Bueno, José Luiz Almeida Nogueira, Everardo Valim Pereira de Sousa, Cícero Marques, Jorge Americano, Antonio Egydio Martins, Sylvio Floreal, Afonso Schmidt e Jacob Penteado).

As bebidas aparecem eventualmente nos relatos, na maioria das vezes se trata de cachaça vendida em botequins. Ainda que mencionemos ocasionalmente os variados tipos de bebidas, optamos por não tratar desse tema de forma mais sistemática pela escassez das referências que traziam pouca luz para nosso tema.

Ainda que de natureza distinta, tais relatos proporcionam um importante rol de informações sobre os alimentos de rua no período enfocado. Por outro lado, têm a mesma limitação: são escassos e não cobrem cronologicamente de forma consistente nosso recorte. Essas limitações podem ser atenuadas com o uso de outros tipos de fontes.

Ao contrário dos relatos, as Atas e Registros da Câmara e a legislação constituem um conjunto seriado contínuo e sistemático que

abrange cronologicamente o período escolhido para a pesquisa. Nas Atas é possível acompanhar os debates sobre os conflitos mediados pela Câmara Municipal no tocante ao abastecimento e venda de alimentos na cidade. Esse tipo de documentação é ainda mais relevante se lembrarmos a relevância do agente público nesse processo, principalmente a partir de 1828. Complementando as Atas, toda a legislação produzida nesse período tem uma importância fundamental para avaliarmos o processo de transformação normativa das atividades comerciais nas ruas. Nesse conjunto também podemos destacar toda a documentação produzida pela Câmara Municipal relativa às atividades de venda e controle da alimentação: fiscalizações, licenças, impostos, etc.

Entre a legislação, os Códigos de Posturas tiveram um papel determinante no tocante toda a organização e fiscalização das vendas de alimentos nas ruas, seja em tabuleiros, seja nos mercados, botequins, cafés, restaurantes, confeitarias, etc. As primeiras posturas foram promulgadas em 1828 e ao longo da segunda metade do século XIX assumiram importância relevante. Por intermédio das posturas podemos avaliar a evolução desse tipo de legislação que procurava organizar o comércio de alimentos.

O Código de Posturas de 1875 (e sua revisão em 1886⁴) é um marco, com vários capítulos tratando da alimentação, seja em sua organização comercial, seja no controle sanitário. Outra codificação importante é o Código Sanitário de 1894 que trata especificamente

⁴ Em 1875 foi aprovado o Código de Posturas do Município de São Paulo. O chamado Código de 1886 seria na verdade uma recodificação, dispensando a necessidade de solicitação de aprovação provisória à presidência da província. Foi aceito pela Câmara em 6 de outubro de 1886 e entrou em vigor, incorporando posturas aprovadas após 1875. A esse respeito ver Eudes Campos Júnior (1997: 605).

da alimentação pública, dedicando capítulos específicos para os mercados, matadouro e os restaurantes.

A produção na imprensa constitui outro grupo importante de fonte para o estudo da alimentação de rua. Referências sobre os conflitos do comércio de rua, além de reclamações e anúncios de estabelecimentos comerciais são constantes nos jornais. Para isso, selecionamos os principais diários da cidade que começa com a publicação do *Correio Paulistano* em 1854. Já em seu primeiro ano esse jornal apresenta reclamações de leitores dos primeiros restaurantes da cidade, além de anúncios que seguem até o final do século XIX. Outros jornais como o *Diário de São Paulo* (1870-1875), *A Província de São Paulo* (1875-1889), depois *O Estado de São Paulo* (1889-1900) são importantes para avaliar repercussões dos embates entre quitandeiras e agente público, além de novos estabelecimentos como os restaurantes, cafés e confeitarias. O semanário *Cabrião* (1866-1867) com um perfil diferente dos diários, também possibilita informações sobre o tema, principalmente a construção do Mercado Central em 1867. Por intermédio de ilustrações e observações humorísticas, o *Cabrião* tratou da polêmica da construção desse mercado, presente também (com outro enfoque) nos diários da cidade.

Complementando, os almanaques literários e comerciais publicados nesse período também possibilitam importantes informações, principalmente sobre os estabelecimentos de venda de alimentos. Os almanaques comerciais faziam levantamentos anuais sobre a quantidade e localização de restaurantes, botequins, armazéns, etc.

De forma mais esparsa, utilizaremos também obras literárias como a de Monteiro Lobato (1946), que tratou de temas ligados à

alimentação. Os manuais domésticos de Júlia Lopes de Almeida (1905, 1906) também são de grande interesse na discussão de assuntos ligados às conveniências da culinária na educação doméstica no início do século XX.

As estatísticas de produção de gêneros alimentícios são essenciais para o estudo do abastecimento. Como não fizemos um estudo aprofundado desse tema, tratando apenas na medida em que pudesse esclarecer questões relacionadas ao cardápio, utilizamos os dados apresentados por Daniel Muller em 1836.⁵ Os registros compilados por Muller são bastante utilizados em várias obras que tratam da produção de gêneros alimentícios na Província de São Paulo no século XIX. A Reconstituição da Memória Estatística da Grande São Paulo e Memória Urbana da Grande São Paulo até 1940, organizadas pela Emplasa, são importantes instrumentos estatísticos com dados econômicos e demográficos da cidade e estado de São Paulo no período.

A iconografia tem-se tornado uma importante fonte para os estudos sobre a cidade de São Paulo. No entanto, em relação à alimentação sua presença e utilidade são reduzidas, embora seja possível encontrar algumas imagens, geralmente das casinhas, mercados, restaurantes, cafés, confeitarias e quiosques. São fotos de final do século XIX e início do século XX que retratam o cotidiano e as transformações da cidade, enfocando alguns estabelecimentos de venda de alimentos. Quanto às quitandeiras, há poucas referências, como uma gravura das quitandeiras de peixe na escadaria do Carmo em 1854 publicada em 1905 (Martin 1905). O fotógrafo Vincenzo Pastore retratou alguns aspectos dessas atividades nas ruas no início do século XX, principalmente de ambulantes. Contudo, consideramos

⁵ Daniel Muller. *Ensaio d'um quadro estatístico da província de São Paulo*: ordenado pelas leis provinciais de 11 de abril de 1836.

que, apesar da importância das imagens, não era possível selecionar um conjunto específico que efetivamente ajudasse a esclarecer os principais aspectos de nossa temática.

Avaliação historiográfica

Alimentação no Brasil

A historiografia sobre a alimentação no Brasil vem crescendo, mas ainda é muito restrita⁶. Os estudos históricos mencionam eventualmente o problema dessa temática, ainda que apenas como apêndice. Esses trabalhos estariam, assim, dispersos em obras gerais sobre outros assuntos, como cotidiano, economia, etc. Apesar de a alimentação de rua estar praticamente ausente nessas obras, encontramos vários temas correlatos. Apenas os estudos que manifestaram tal utilidade serão lembrados.

De um modo geral o grande destaque é a obra do folclorista Luís da Câmara Cascudo, várias sobre alimentação no Brasil. “Antologia da alimentação no Brasil” (1977) compila textos dos mais variados tipos (crônicas, literatura e outros estudos). Mas a grande obra de Câmara Cascudo é sua “História da alimentação no Brasil” (1967). Utilizando fontes históricas e etnográficas, o autor desenvolve um amplo panorama da alimentação no Brasil, abordando os cardápios indígena, africano e português. Sua caracterização de elementos constitutivos destas cozinhas é de suma importância para qualquer estudo sobre o tema, sobretudo nos primeiros séculos da história brasileira. Na segunda parte, trata da constituição da cozinha brasileira, explorando temas como superstições, técnicas culinárias e caracterização dos elementos básicos da alimentação do brasileiro.

⁶ Para uma análise da historiografia da alimentação, ver Meneses & Carneiro (1997: 9-91)

Trata-se de uma obra importantíssima de referência sobre o tema no Brasil, a despeito de qualquer crítica em relação ao esforço sociológico empreendido pelo autor para explicar de maneira ampla o que seria a alimentação do povo brasileiro.

Dentre os autores clássicos da historiografia brasileira, outro que merece atenção por tratar de temas da alimentação em suas obras é o sociólogo Gilberto Freyre. Tratando do Nordeste escreveu *Açúcar* em 1939, destacando seu papel na sociedade colonial nordestina. O que o autor chama de “sacarocracia” brasileira definiria um dos mecanismos de miscigenação do povo brasileiro juntando paladares diversos (açúcar, doces portugueses, frutas, etc.) de diversas etnias (portugueses, africanos, indígenas, etc.). Além disso, em *Casa Grande e Senzala* aborda a questão dos doces presentes nos tabuleiros de quitandeiras.

Em uma tentativa de definir um padrão da alimentação brasileira no período colonial, o livro “Feijão, farinha e carne seca” de Paula Pinto e Silva (2005), dedica um capítulo às especificidades da alimentação em São Paulo. Utilizando basicamente os relatos de viajantes, a autora reafirma a presença do tripé feijão, farinha e carne seca, definindo o milho como principal produto da região no lugar da mandioca.

Outros estudos sobre alimentação vem seguindo uma discussão mais regionalizada, ressaltando problemas relacionados à constituição da alimentação em determinadas regiões, muitas vezes associadas com a questão da identidade. Entre elas, os estudos sobre a alimentação mineira são de grande interesse para nossa pesquisa, na medida em que há uma proximidade entre determinados aspectos da alimentação paulista (Eduardo Frieiro, Mônica Abdala e Maria Stella L. Christo).

Em relação à alimentação de rua, as quitandeiras tiveram um papel central como principais agentes de venda nos tabuleiros. Elas mereceram uma série de estudos tendo em vista o problema da escravidão urbana e a atividade de vendas nas principais cidades brasileiras. Apesar de não tratarem especificamente de questões diretamente relacionadas aos alimentos vendidos, traçam um importante painel deste tipo de atividade, com eventuais referências. A historiografia sobre as quitandeiras abrange as principais cidades brasileiras, que podem ser bastante úteis na comparação com o caso de São Paulo que estudamos.

A cidade de Salvador teve uma forte presença de escravas e libertas no comércio de rua durante o século XIX. O contingente de escravos vindos da África Ocidental era muito grande. Vários autores trataram dessa questão enfatizando a importância das negras e forras na organização do pequeno comércio (Vilhena 1969; Reis 1987) ou ressaltando a questão de gênero (Soares 1996). Mesmo em obras gerais sobre escravidão, como a de Kátia Mattoso (1988) encontramos várias referências sobre a organização do trabalho das quitandeiras em Salvador. A forte influência africana era percebida, também, no tipo de alimento vendido nas ruas da cidade: carurus, vatapás, acaçá, acarajé, bobó, etc. O uso do óleo de dendê, coco, e a associação às religiões de origem africana nas comidas de rua denotam essa grande influência da origem africana.⁷

Vários estudos recentes enfocam a importância das quitandeiras no comércio de rua no Rio de Janeiro no século XIX. A

⁷ Para Câmara Cascudo (2004: 824, 825) uma concentração negra mais homogênea na cidade de Salvador teria possibilitado o desenvolvimento de uma culinária mais ligada às tradições africanas. Em torno dos candomblés, do culto jejê-nagô, a cozinha teria mantido elementos primários de coesão e sobrevivência dessas comunidades. As comidas associadas aos cultos de origem africana teriam permanecido nas ruas de Salvador.

cidade recebeu nesse período grandes contingentes de escravos vindos da África Oriental (Moçambique), mas em relação ao comércio de rua, a presença de escravos minas vindo de Salvador teve uma importância acentuada. Mesmo sendo numericamente pouco representativas no contingente total de escravos, os minas praticamente dominavam o comércio de rua. Segundo Carlos Eugênio Soares (2001: 408, 409) “escravos às centenas foram vendidos por seus senhores baianos, temerosos da então chamada ‘índole rebelde’ dos minas.” Essa forte presença e a organização do trabalho das quitandeiras escravas e forras nas ruas, foram objeto de alguns estudos (Soares 2001 e 2005; Silva 1988). Mesmo em obras que tratam de outros temas relativos à escravidão, é possível verificar essa discussão sobre o comércio de rua através do sistema de ganho (Algranti 1988; Soares 1988; Karasch 2000).

As quitandeiras também tiveram um papel importante na sociedade mineira durante o período da mineração. Essa região, que se distinguia por contar com uma organização tipicamente urbana, também apresentava as mesmas características de cidades como Salvador e Rio de Janeiro no tocante à escravidão urbana. Esse quadro foi analisado por vários autores, que também destacaram a importância das escravas e forras no comércio de tabuleiros. Esse é o caso da obra de Luciano Figueiredo (1984, 1985 e 1993) e Liana Reis (1989), que concentram-se na questão do gênero, ou no livro de Laura de Mello e Souza (1982) que, ao discutir os “desclassificados do ouro” no quadro da mineração, identifica a relevância do comércio feito pelas quitandeiras nesse contexto.

Na bibliografia sobre o tema não existem muitas referências sobre os alimentos vendidos, apenas rápidas menções aos quitutes e principalmente à aguardente. Tratava-se geralmente de petiscos, comidas feitas e consumidas rapidamente em um contexto de

precariedade. O abastecimento alimentício da zona de mineração ainda estava muito ligado a determinados aspectos alimentares advindo dos paulistas desde o século XVIII (Frieiro 1982: 28). A decadência das minas e a conseqüente ruralização de Minas Gerais no século XIX mudou o panorama da alimentação mineira.

Selma Pantoja (1998) reforça as similaridades do trabalho das quitandeiras nos principais centros urbanos durante o século XIX, colocando em um quadro mais amplo, denominada de “dimensão atlântica”. Esse enfoque sugere também similaridades dos alimentos nas cidades brasileiras e africanas, onde o comércio de tabuleiros era essencial. Esse quadro deve ser útil para comparações com o caso de São Paulo.

Alimentação em São Paulo

Não existem até o momento trabalhos que tratem especificamente da alimentação de rua na cidade de São Paulo. Assim como no caso das fontes, a historiografia sobre o tema em São Paulo está dispersa em obras que tratam de outros temas relacionados, deixando essa questão em segundo plano.

Outras obras tratam de alguns assuntos relacionados diretamente com a alimentação em São Paulo (ainda que não seja o foco principal), possibilitando pistas e um maior diálogo sobre alguns elementos da dieta paulista nesse período. Sérgio Buarque de Holanda (1994) dedicou um capítulo de seu livro “Caminhos e fronteiras” ao papel do milho em São Paulo no período colonial e outro sobre as chamadas ‘iguarias de bugre’, também importantes nos primeiros séculos. Intitulado “Civilização do milho”, o primeiro trata da adoção do milho e sua farinha na dieta dos paulistas e seu

papel em uma sociedade em constante movimento pelo sertão. As informações do autor são de grande importância na medida em que o milho permanecerá uma das bases da alimentação paulista, inclusive nas comidas de rua, vendidas na cidade no século XIX. No segundo, o autor trata de outro componente importante da dieta paulista, o uso de alimentos silvestres como içá, bicho de taquara e assemelhados. A longevidade desses hábitos alimentares chega ao século XIX quando içás eram vendidas em tabuleiros pelas ruas de São Paulo. A caça e coleta indígenas exerceram importante papel na sobrevivência e complemento alimentar que chegou até a virada do século XIX para o século XX.

A recente historiografia paulista tem trabalhado com vários temas sociais e culturais que eventualmente enfocam a alimentação e outros assuntos importantes para nossa pesquisa. Constituídas, em sua maioria, de teses de doutorado sobre São Paulo no período imperial e republicano, essas obras são essenciais para desenhar um quadro da alimentação fora de casa no período. Maria Inês Borges Pinto (1994) aborda a formação de um mercado de trabalho livre e informal composto de imigrantes e ex-escravos. Marisa Daecto (2002) estuda o momento de transformação acelerada de São Paulo, relacionando comércio e vida urbana a partir de 1889. Maria Luísa Oliveira (2005) enfoca as transformações das relações urbanas e sociais a partir de espaços como os armazéns. Fraya Frehse (2005) centra sua análise na figura do "transeunte", enfocando as transformações a partir do espaço da rua. Denise Moura analisa a história da cidade de São Paulo na primeira metade do século XIX na perspectiva do movimento, caracterizando as relações econômicas e sociais de vários grupos urbanos. Heloísa Barbuy (2006) enfoca especificamente a região do Triângulo, em sua dimensão espacial, mas também desvendando os processos econômicos e sociais que marcaram as transformações da cidade.

Outros trabalhos acadêmicos têm tratado de temas relativos ao abastecimento da cidade de São Paulo no século XIX. A dissertação de mestrado em História de Sílvia Lins (2003) aborda o período de transição entre as tropas de muares e a instalação da ferrovia nos arredores de São Paulo, que tiveram um papel importante no abastecimento durante todo o século XIX. O desenvolvimento de uma agricultura de subsistência e a movimentação de tropas de comércio, que tinham a cidade como entroncamento, foram essenciais para a conformação da região.

A tese de doutorado de Francisco Alves da Silva (2003) também trabalha com o abastecimento da cidade ao longo do século XIX, principalmente a agricultura de subsistência, usando basicamente a documentação das barreiras. Além de um quadro informativo importante sobre a produção de gêneros alimentícios na província de São Paulo, no capítulo final o historiador trata de alguns temas referentes aos hábitos alimentares e dieta dos paulistas no período. Enfocando período anterior, entre 1750 e 1850, o livro “Evolução da sociedade e economia escravista de São Paulo” de Francisco Luna e Herbert Klein (2005), trata de vários aspectos da economia agrícola da província de São Paulo, especialmente da produção de gêneros alimentícios para subsistência e para o mercado interno.

Complementando as informações sobre abastecimento, alguns trabalhos voltados para questões urbanísticas tratam de temas como mercado, matadouros e ações sanitárias que influenciaram decisivamente o comércio de alimentos (Aldaísa Sposatti 1985; Raquel Rolnik 1997; Sênia Bastos 2001; Candido Malta Campos 2002; Carolina Giordano 2006).

Assim como indicamos no caso da alimentação brasileira, também em São Paulo os estudos sobre quitandeiras (em um quadro mais amplo da escravidão) são essenciais para avaliar a importância do comércio de tabuleiros nas ruas, do qual elas eram os principais agentes.

A historiadora Maria Odila Dias (1985) tem um artigo sobre as escravas que vendiam alimentos nas ruas de São Paulo no século XIX e, sobretudo, o livro *Quotidiano e poder*. Nesse trabalho, ela discute o papel das mulheres pobres (escravas, forras e brancas). A venda de alimentos nas ruas era quase toda feita por essas mulheres. Analisando a conjuntura do que chama de “urbanização incipiente”, a historiadora traça um importante quadro das modificações urbanas durante o século XIX, e o papel dessas mulheres nos meandros da cidade em processo de transformação. Claro que a alimentação não é o foco da obra, mas sua análise das quitandeiras com seus tabuleiros fornece importantes pistas e reflexões.

Considerando a importância do trabalho das escravas e forras na venda de alimentos, existe também uma importante historiografia sobre a escravidão em São Paulo durante o século XIX, que é essencial para estabelecermos as conexões entre escravidão e alimentação na cidade. Para o caso de São Paulo, uma obra importante nessa vertente é *Sonhos africanos e vivências ladinas* de Maria Cristina Wissenbach (1998). A historiadora faz uma análise dos modos de vida e formas de sobrevivência de escravos, forros e pobres em São Paulo e arredores em meados do século XIX, inclusive na venda de alimentos. Wissenbach traça um quadro da vida dessas pessoas, além da movimentação pela área urbana e entorno da cidade.

Além dessas obras, artigos, dissertações e teses relacionados ao problema da escravidão, contribuem para esclarecer outros aspectos relacionados ao trabalho de escravos e forros na venda de alimentos nas ruas (Queiroz 1977; Rolnik 1989; Wissenbach 1997, 1998; Schwarcz 2001; Quintão 2002; Machado 2004; Bertin 2004 e 2007; Mattos 2006). São trabalhos que tratam de alforrias, irmandades, religiosidade; trabalho, etc. Mas em todos eles é possível encontrar discussões e referências sobre o trabalho nas ruas.

Nesse quadro onde a alimentação de rua não mereceu até o momento nenhum tratamento específico, devemos mencionar duas obras que, de alguma forma, enfocam aspectos importantes do tema em São Paulo. A primeira é um artigo de Denise Bernuzzi Sant'anna intitulado *Transformações das intolerâncias alimentares em São Paulo, 1850-1920*. A autora trabalha especificamente com a emergência de novos hábitos alimentares associados às concepções de limpeza e o desenvolvimento do gosto pela comida industrializada. O artigo apenas esboça essas questões que fazem parte de um projeto que pretende acompanhar a historicidade dos hábitos alimentares tendo em vista o confronto entre antigas intolerâncias e novos padrões de gosto. Ainda que trate de uma pesquisa em andamento, o artigo apresenta questões importantes e pistas sobre essas transformações alimentares.

Outro trabalho que merece atenção é um informativo sobre alimentação, publicado pela equipe de pesquisadores do Arquivo Histórico Municipal Washington Luís, organizado por Maurílio José Ribeiro e Eudes Campos Jr.. Aproveitando a documentação da instituição, além de bibliografia sobre alimentação, apresenta importantes informações sobre o tema, principalmente os mercados públicos.

CAPÍTULO 1

ORGANIZAÇÃO DO ABASTECIMENTO ALIMENTAR

1.1 Produção de alimentos

Neste capítulo procuraremos discutir como se articulava a economia de abastecimento alimentar na província e na cidade de São Paulo no período em questão. No contexto da produção de alimentos de subsistência podemos ver como estava estruturada a produção de gêneros tradicionais da alimentação paulista: milho, como feijão, arroz, milho e carne. Além disso será esboçado um quadro relativo aos alimentos de rua. Por fim, serão abordados pontos questões relacionadas à infra-estrutura do abastecimento.

A produção na Província

Mesmo com o crescimento da lavoura canavieira de exportação no século XVIII, havia um destaque da produção de gêneros alimentícios para subsistência e para o mercado externo. No decorrer do século XIX essa economia continuou a crescer e mantinha uma estreita ligação com as culturas de exportação, como o café, que substituiu o açúcar como principal produto da província. De maneira associada, crescia a produção de milho, feijão e arroz. Cultivados em várias regiões da província, tinham uma grande importância no consumo interno, sendo a capital o mercado consumidor mais importante (Luna & Klein 2005). O levantamento feito por Daniel Muller (1978) em 1836 mostra uma grande diversificação da produção de gêneros alimentícios na província (ver tabela 1). Na segunda metade do século XIX, apesar da hegemonia da produção do café para exportação, permanecia a importância da produção de gêneros alimentícios voltados para o mercado interno da província. Procuraremos inicialmente estabelecer um quadro geral dos principais produtos alimentares dos paulistas.

Tabela 1 - Valor da produção e importância relativa dos produtos agrícolas, Província de São Paulo, 1836. (Fonte Daniel Muller 1978).

Produtos	Quantidade	Preço mínimo	Valor em mil réis	Porcentagem do valor do produto
Café - toneladas	8.638	1.600	940.858	16,3
Açúcar - toneladas	8.287	1.180	665.647	11,6
Tabaco - toneladas	166	1.280	14.481	0,3
Algodão - toneladas	136	960	8.911	0,2
Chá - libras	788	1.600	1.261	
Erva-mate toneladas	7.138	400	194.352	3,4
Aguardente-canadas	46.727	3.400	158.872	2,8
Rapadura- unidades	46.300			
Feijão – toneladas	7.580	720	1.765	
Milho – toneladas	93.238	640	1.974.277	34,3
Farinha de mandioca- alqueires	89.765	640	57.450	1,0
Farinha de milho – alqueires	2.451	720	1.765	
Toucinho– toneladas	191	3.200	41.568	0,7
Suínos	69.155	5.000	345.775	6,0
Cavalos	11.399	16.000	182.384	3,2
Mulas	2.268	40.000	90.720	1,6
Bovinos	35.573	10.000	355.730	6,2
Ovinos	5.799	640	3.711	0,1
Peixe seco – toneladas	60	3.200	12.992	0,2
Óleo de amendoim em medidas	666	320	213	
Arroz – toneladas	7.982	1.600	528.178	9,2
VALOR TOTAL			5.759.717	

No decorrer do século XIX o mercado interno paulista começaria a adquirir uma dinâmica própria, impulsionando a produção de gêneros alimentícios que se expandia acompanhando o crescimento das lavouras de café. Além de produtores próprios, os gêneros alimentícios também eram cultivados em grande escala nas fazendas de café, na medida em que, além da demanda local, eram utilizados para alimentar os escravos e serviam como ração para os porcos.

Milho e farinha

Entre os principais elementos do cardápio alimentar destacava-se o milho, vindo de uma longa trajetória de consumo na província e cidade de São Paulo (além de regiões vizinhas). Como se viu acima, Sérgio Buarque de Holanda (1994: 181-189) cunhou a expressão “civilização do milho” para marcar essa importância em relação aos paulistas no período colonial. O uso do milho pelos portugueses obedeceria em seus primórdios à lógica de aproveitamento de técnicas e hábitos indígenas no processo de sobrevivência e aclimação ao sertão. Adaptava-se perfeitamente às duras condições de deslocamento constante pelo sertão, sendo plantado nos caminhos para servir de posto de abastecimento nas jornadas seguintes.

O milho permaneceu com um dos principais produtos da província e alimento importante na dieta dos paulistas. Já no século XIX sua produção era marcada pelo grande consumo interno e exportação para outros pontos do país. De acordo com o citado censo de Daniel Muller, em 1836 a produção de milho atingia 93.238 toneladas contra 8.638 toneladas de café, representando cerca de um terço do valor de toda a produção agrícola, superando os principais produtos de exportação, o açúcar e o café (ver tabela 1, p. 30). Com uma demanda local muito grande e cultivo fácil com safras anuais e

baixos investimentos, era o principal produto da província, sendo cultivado em quase todas as regiões (Luna & Klein 2005: 122).

Apesar da ausência de outros censos para avaliarmos a importância do milho em São Paulo na segunda metade do século XIX, podemos afirmar que esse produto se mantinha como o principal gênero alimentício de toda a província. Essa importância pode ser corroborada pelos dados da movimentação do produto através de barreiras como a de Cubatão. Francisco Alves da Silva (2003: 168-170) fez um levantamento desses dados entre os anos de 1840 e 1877, comprovando que a maior parte da produção era destinada ao mercado interno já que as exportações eram muito baixas em relação ao volume produzido no período.

Um derivado importante do milho era sua farinha, sendo fabricada em quase todas as regiões da província e até mesmo nos arredores da cidade de São Paulo. No censo agrícola de 1836 a produção de milho e sua farinha eram contabilizadas separadamente.

Havia também a canjica grossa, produzida com milho seco que era quebrado no pilão para tirar o “olho”, mantendo o restante intacto. Retirado o milho já socado, todo resíduo, película e embrião, era separado com o auxílio de uma peneira, ficando o grão limpo. A partir dos relatos de viajantes no início do século XIX podemos perceber a grande importância da canjica na alimentação dos paulistas, especialmente das camadas mais pobres. Era um tipo de alimento associado ao fim da refeição e que não levava nenhum tipo de condimento. Em alguns casos poderia ser complementado com açúcar e leite, confirmando seu papel de sobremesa.⁸ No capítulo

⁸ Sobre a farinha de milho e canjica ver Sérgio Buarque de Holanda (1994: 185) e Carlos Borges Schmidt (1959).

sobre o cardápio da casa voltaremos a falar sobre a importância da canjica.

Feijão

O feijão já fazia parte da dieta básica no Brasil como legado da tradição indígena, ainda que não fosse um dos principais alimentos.⁹ Acostumados aos caldos grossos de cozidos, os colonizadores portugueses viram nessa leguminosa o alimento ideal para essa adaptação (Silva 2005: 115). No século XIX o feijão ocupava um lugar de destaque na mesa brasileira e também na paulista. Os dados sobre a produção na província de São Paulo comprovam essa importância na economia e hábitos alimentares dos paulistas. Essa cultura espalhava-se por toda a província, sendo cultivada tanto por pequenos quanto grandes produtores, estando muitas vezes associada ao plantio de café, açúcar e até mesmo à criação de gado (Luna & Klein 2005: 126). Em 1836 a produção chegava a 7.580 toneladas e rivalizava com o café cuja colheita foi de 8.630 toneladas. Entretanto, comparativamente o preço era muito baixo, com menor participação na exportação. A maior parte era destinada ao mercado interno (tabela 1).

Analisando os dados de movimentação de gêneros alimentícios na barreira de Cubatão, Francisco Alves Silva (2003: 169) nota que houve um grande crescimento da produção de feijão entre 1835 e 1848 e um declínio na segunda metade do século XIX. Esse decréscimo teria sido provocado pela hegemonia do setor cafeeiro que teria redirecionado a produção de subsistência para o mercado interno.

⁹ Referindo-se aos índios, Gaspar Barléu (1974: 132) fala sobre o cultivo nas aldeias em 1637: "Cada habitação tem ao redor seu mandiocal e seu feijoal."

Arroz

Ausente nos relatos de viajantes na primeira metade do século, aparece nas descrições de refeições nas pensões e repúblicas estudantis em meados do século XIX. Nos mesmos moldes do feijão e do milho, a rizicultura estava associada às fazendas produtoras de café e açúcar, distribuindo-se por toda a província, ainda que com uma maior concentração no litoral e Vale do Paraíba. A produção de arroz em 1836 era equivalente à produção de feijão, mas, ao contrário, era exportada em grandes quantidades para fora da província. Após 1850 houve um aumento das exportações de arroz, a despeito da crescente importância do café que se tornava o principal produto (Silva, 2003: 112, 147, 167). Entre 1856 e 1871 a produção de arroz cresceu de 36.813 para 101.952 alqueires, comprovando a relevância desse gênero para a economia paulista.

Carne

Nas referências de viajantes, a carne e o toucinho aparecem com frequência como acompanhamentos ou no preparo do feijão, por intermédio da gordura (toucinho). Ao lado de milho, feijão e arroz, a criação de porcos também exercia um papel importante na economia agrícola de São Paulo no século XIX, principalmente para a obtenção do toucinho. Os relatos de viajantes ressaltavam a importância do toucinho na alimentação brasileira, especialmente em São Paulo e região, sendo bastante usado para cozinhar, untar e preservar os alimentos. Assim como a carne seca no restante do país, era o acompanhamento predileto para o feijão e a farinha de milho em São Paulo. Apesar de sua importância no consumo interno da província,

entre 1859 e 1874 o toucinho só ficaria atrás do café no quadro das exportações paulistas (Silva 2003: 160).

A despeito de uma grande criação de porcos na cidade de Cunha para exportação de mantas de toucinho, havia uma disseminação da criação por pequenos produtores inclusive na cidade de São Paulo e arredores (Luna & Klein 2005: 126;134).

A carne de vaca, verde ou salgada, tinha uma grande importância na alimentação brasileira no século XIX, mas em São Paulo tinha um papel secundário, já que o abastecimento era um problema crítico, afetado pela insuficiência de gado na província e pelos problemas com o abate devido às dificuldades com os matadouros e açougues. Em São Paulo criava-se gado para corte, mas em escala muito menor que em outras regiões, como o sul do país.

No censo de 1836 a produção de gado bovino chegava a 35.573 toneladas. Comparativamente, no mesmo censo podemos perceber a grande importância da criação de suínos: 69.155 toneladas, acrescida da produção de toucinho com 191 toneladas. Esses dados comprovam a supremacia da carne de porco na dieta e na economia da província de São Paulo no século XIX.

Em um quadro onde as exportações condicionavam o preço e disponibilidade da carne bovina e mesmo a suína para o mercado interno, havia outras formas de complemento alimentar, principalmente para as camadas mais pobres da população. A dieta paulistana era complementada pela carne de galinhas e peixes, abundantes respectivamente nos quintais e rios da cidade, ainda que não desfrutassem do mesmo status da carne bovina.

Os peixes já eram consumidos pelos indígenas que habitavam o planalto paulista. Em meados do século XIX a atividade de pesca na cidade e arredores era intensa, o que causava conflitos, como podemos perceber na reclamação de pescadores das freguesias de Santa Efigênia, Brás e do Ó contra pessoas que teriam fechado a barra dos rios impedindo a volta dos peixes ao rio e prejudicando o abastecimento da cidade.¹⁰ A abundância não impedia os abusos que a Câmara tentava frequentemente evitar, regulamentando inclusive as formas de pescaria. Havia uma antiga técnica aprendida com os índios de utilização de plantas tóxicas (timbó ou tingui) para a pesca.¹¹ As diversas tentativas de regulamentação foram sistematizadas no Código de Posturas de 1875 (consolidado em 1886) que vetava o uso de qualquer substância ou veneno na pesca.¹²

Ainda que estivessem em um patamar inferior em relação à carne bovina, os peixes de água doce tinham uma relativa importância na dieta dos paulistanos. Ernani Bruno (1991: 137) cita as memórias de Ferreira Resende, quando estudante da Faculdade de Direito em meados do século XIX, que teria passado vergonha ao ser obrigado a servir a um colega rico que o visitava um almoço sem carne e só com peixe. Ainda assim eles estavam presentes na mesa paulistana, principalmente na quaresma, quando seu preço dobrava.

Além do peixe fresco, havia a produção de peixe seco apontada no censo de 1836 (tabela 1). Apesar de pequena é significativo que apareça no censo, indicando provavelmente um tipo de produção destinada à exportação. Ele poderia ser conservado por mais tempo

¹⁰ Atas da Câmara Municipal de São Paulo, 24 de setembro de 1848, p. 57.

¹¹ Sérgio Buarque de Holanda (1994: 71) comenta a resolução da Câmara de São Paulo em 1598 contra a utilização de ervas venenosas na pesca em ribeirões e rios da vila.

¹² Coleção de leis e posturas municipais promulgadas pela Assembléia Legislativa de São Paulo, 1875.

propiciando seu transporte para outros pontos do país, ao contrário do peixe fresco.

Esses são os principais alimentos mencionados constantemente nos relatos e com uma produção e preço relativo significativo na economia da província. No entanto, no censo de 1836 (tabela 1) podemos notar a menção de outros produtos, ainda que em escala e importância menores. Entre as bebidas a erva-mate e a cachaça tinham uma participação maior na composição do preço percentualmente. Por outro lado a produção do chá parecia ser insignificante.

Produção de alimentos na cidade de São Paulo e arredores

Segundo Francisco Silva (2003: 124) a necessidade de abastecimento da população paulista teria originado uma “produção marginal não contabilizada”, complementar ao mercado de alimentos para exportação, tendo, no entanto, uma dinâmica própria. Tal produção marginal não contabilizada nada mais era que a atividade de pequenos produtores que não apareciam nos censos agrícolas nem nas informações das barreiras. Esse tipo de produção teria caracterizado o abastecimento da cidade de São Paulo no século XIX. Em 1861 a Câmara Municipal de São Paulo informava o Ministério dos Negócios da Agricultura, Comércio e Obras Públicas sobre as atividades agrícolas da cidade:

“1. Que o principal ramo da agricultura no Município é o de plantação de grãos e raízes alimentícias como arroz, milho, feijão, mandioca, batata da terra e inglesa, e também algum chá; 2. Que, além desses, cultiva-se também a cana, especialmente a crioula de que se faz em maior escala a

aguardente, e em menor o açúcar e o melaço; 3. Que apenas o Chá se destina a exportação, em muito pequena quantidade, consumindo-se no Município, e em algumas localidades próximas de outros municípios os demais produtos; (...) 7. Finalmente – Que a Câmara Municipal nada pode informar sobre o valor dos produtos, e sobre a população que se emprega na agricultura ...”¹³

Claramente podemos perceber que as atividades agrícolas na cidade eram de pequena monta. Além de não especificar o local e tamanho da produção, a Câmara não teria dados sequer sobre o número de pessoas envolvidas. Era um tipo de atividade feita em pequenas unidades (chácaras), com participação apenas da família ou com pequeno plantel de escravos (geralmente apenas um). Os principais gêneros de subsistência produzidos na província também eram cultivados na cidade: arroz, milho e feijão. Mas nesse caso estavam voltados para o consumo interno, sendo consumidos localmente e em municípios vizinhos. O contrário também acontecia, sendo constante a presença de pequenos produtores vindos das chácaras localizadas nos arredores e também de municípios vizinhos. Relatos de memorialistas e discussões nas atas da Câmara mencionam o grande número de roceiros que circulavam pela cidade oferecendo seus produtos. O memorialista Francisco Bueno (1976: 25) menciona em seu relato a presença constante de caipiras (ou matutos) que chegavam à cidade com seus cargueiros vindos de sítios circunvizinhos, em 1840.

Apesar da importância da capital como principal mercado consumidor provincial, uma parte considerável dos gêneros alimentícios produzidos na província era exportada para outras regiões do país. Dessa forma, os arredores com um grande número

¹³ Atas da Câmara, 19 de dezembro de 1861, p. 235, 236.

de chácaras e pequenas cidades vizinhas, acabavam por destinar parte de sua produção para atender à demanda local. Ainda que fosse uma produção pequena em relação ao que era obtido na província, tinha uma grande importância no setor de abastecimento da cidade, forjando um mercado composto de pequenos produtores e vendedores que circulavam na área urbana oferecendo gêneros básicos no varejo.

Mas apesar disso, a organização do abastecimento na cidade era crítica. São Paulo tinha se tornado um importante entroncamento comercial, decisivo no desenvolvimento de toda a região. Se o crescimento na primeira metade do século XIX ainda era pequeno, o movimento era relevante, propiciando uma economia de retaguarda ligada aos negócios do açúcar, café, animais e gêneros alimentícios (Moura 2005: 46, 47). A cidade era o centro de artérias viárias que ligavam várias regiões do país. Segundo Caio Prado Jr.(1983: 26, 27), “combinam-se de tal forma rede hidrográfica e relevo, ambos determinantes da expansão demográfica paulista, para darem a São Paulo a primazia do povoamento do planalto.” Se a localização do núcleo inicial da capital demonstrava um isolamento necessário para sua defesa, seu desenvolvimento esteve ligado à sua localização na boca do sertão. Em meados do século XIX, com o crescimento urbano, os caminhos para vários pontos da província e do país articulavam as entradas da cidade, local onde se concentravam os pousos para as tropas de abastecimento em trânsito.

No mapa de São Paulo confeccionado por Affonso de Freitas em 1874, podemos perceber esse feixe de caminhos e o cinturão de chácaras e campos em torno da cidade. Era nesses locais que os viajantes e tropeiros paravam e pernoitavam com suas tropas antes de entrar na cidade para o comércio. A ponte do Lorena, perto do Piques, era uma dessas entradas a oeste. Localizada próxima aos

Mapa da cidade de São Paulo- 1874 (Fonte: Freitas 1978: 35).

campos do Bexiga, era um importante pouso de tropeiros que chegavam com suas tropas trazendo mantimentos. Na entrada norte quem vinha dos campos da Luz entrava pela ponte da Constituição que cruzava o rio Anhangabaú próximo de sua confluência com o rio Tamanduateí. No lado leste havia a ponte do Ferrão, que cruzava o mesmo rio, entrando pelo largo do Carmo. Antes dessa ponte, havia campos na região do Brás, onde também existia um pouso de tropeiros. Na parte sul ficava outro pouso localizado no Lavapés, uma das entradas para quem vinha de Santos pelo caminho do mar. Essas eram as principais entradas da cidade, onde se concentravam tropeiros e caipiras que traziam gêneros alimentícios para negociar na cidade (Lins 2003: 58). Por isso mesmo, eram um ponto de controle visado pelas autoridades. Definia-se, assim, claramente a fronteira da cidade através de suas pontes e entradas que tentavam demarcar a separação entre rural e urbano.

Os antigos caminhos e a movimentação das tropas começaram a entrar em decadência com as estradas de ferro. Em 1867 foi inaugurada a São Paulo Railway, que ligava Santos a Jundiaí, passando por São Paulo. Com a Sorocabana e, principalmente a Central do Brasil em 1877, que ligava São Paulo ao Rio de Janeiro, a cidade se transformava no pólo mais importante desse sistema de transporte (Campos 2002: 44). Os antigos caminhos e entradas passavam a ser substituídos pelas estradas de ferro.

Os antigos pousos instalados nas chácaras que ficavam nas entradas foram desaparecendo com a integração ao centro urbano que começava a ultrapassar os limites do Triângulo. O crescimento da cidade e sua população levaram ao retalhamento dessas chácaras e campos para a formação de novas ruas e loteamentos (Bruno 1991: 555, 556). Essa nova espacialidade afetaria diretamente o comércio

de alimentos, lentamente deslocado para fora dos limites do Triângulo.

1.2 O comércio de alimentos nas ruas

O Papel da Câmara na organização do comércio

O principal responsável pelo setor de abastecimento da cidade era a Câmara Municipal. No decorrer do século XVIII a Câmara adquire uma maior autonomia em um processo onde a própria cidade passa a definir melhor a idéia de urbano. Alguns marcos urbanos começam a ser demarcados nesse período, mas será no século XIX que a idéia de separação entre urbano e rural marcará definitivamente a ação da Câmara municipal, responsável pela ordenação urbana da cidade, com obras de alinhamento, distribuição de terras, posturas, etc. Eram os vereadores que discutiam e implementavam as propostas de Posturas que visavam definir os limites e as atividades urbanas (Silva 1984: 113, 114).

As discussões na Câmara sobre a organização dos serviços de abastecimento e venda de alimentos inserem-se nessa temática. Entre as atribuições das câmaras municipais estava a fixação do preço dos alimentos e a regulamentação do comércio. Para esse fim dispunham de funcionários como os almotacés, responsáveis pela fiscalização do mercado. Ao longo do século XIX um dos principais instrumentos para o controle do abastecimento alimentar foram as posturas municipais, que tinham como objetivo um maior controle das atividades urbanas, entre elas a do abastecimento.

O comércio de abastecimento alimentício era fortemente controlado pela Câmara Municipal de São Paulo que destinava o mercado das Casinhas como local de venda exclusivo para os carregamentos de arroz, feijão e milho que chegavam à cidade. Ao contrário de outros gêneros alimentícios considerados como miudezas

(verduras, frutas, peixes, etc.) esses produtos eram destinados exclusivamente aos taberneiros que pagavam à câmara o direito de comercializarem estes gêneros¹⁴.

Outro foco importante era o disciplinamento como forma de organizar o espaço urbano, definindo não apenas as ruas, mas também as atividades que teriam espaço nela. A organização de mercados e a tentativa de delimitação de locais para a atividade comercial era uma forma de redefinir a ocupação e a divisão da área urbana da cidade. A proibição da criação de animais domésticos nas ruas e praças da cidade era um indício dessa mudança. Animais como porcos e galinhas poderiam ser comercializados na cidade, mas não criados soltos.

As Atas da Câmara fazem referências constantes a esses momentos de tensão com os problemas de desabastecimento na cidade, provocados ora pela ação de atravessadores, ora pela escassez de produtos alimentícios associada a fenômenos cíclicos como as secas e epidemias de cólera ou pela diminuição de mão de obra que acarretava aumento do preço de alguns gêneros.

A Câmara não tinha como enfrentar problemas estruturais de abastecimento, mas procurava agir no varejo, tentando controlar o pequeno comércio e também os atravessadores, ao mesmo tempo em que buscava aumentar sua renda através de impostos e taxas. Apesar da existência dos mercados, a ação dos atravessadores se fazia principalmente fora do perímetro urbano, onde poderiam abordar os agricultores que chegavam à cidade com suas cargas.

¹⁴ Registro da Câmara, XII, 12/02/1803, p. 613-616

O abastecimento não se resumia ao fornecimento de gêneros produzidos em grande escala como o milho, feijão e arroz, mas também à venda de produtos de pesca e coleta como o palmito e os peixes, obtidos nos arredores da cidade. Claramente esse tipo de comércio não causava prejuízos para a população, mas para a municipalidade, que não conseguia controlar o abastecimento e principalmente a coleta de impostos. Os comerciantes pressionavam a Câmara para que combatesse essas atividades de varejo pelas ruas da cidade.

A definição do que poderia ser vendido em cada tipo de comércio não era clara. As reclamações eram feitas e a Câmara procurava agir conforme os interesses em jogo, especialmente dos grandes comerciantes. Uma das formas encontradas pela Câmara era designar locais para a permanência desses vendedores na cidade. Com o progressivo aumento da cidade e as transformações em sua área central (Triângulo), enfrentava-se a necessidade (na visão das autoridades) de definir locais para esse tipo de comércio fora desse perímetro, mas localizado em pontos estratégicos nas proximidades, principalmente nas entradas e praças da cidade. Dessa forma, em 1827 são “marcados os lugares de mercado público de comestíveis que abastecem esta cidade nas Praças de São Gonçalo, São Bento, São Francisco e do Carmo.”¹⁵ Até esse momento a preocupação maior da Câmara era de organizar minimamente a venda de alimentos procurando padronizar e estabelecer os locais para tanto. A reorganização das Câmaras Municipais em 1828 levou a uma maior preocupação com o comércio de abastecimento alimentício, definindo o papel do poder público municipal:

¹⁵ Atas da Câmara, XXIV, 20/06/1827, p. 85

“Proverão igualmente sobre a comodidade das feiras, e mercados, abastança, e salubridade de todos os mantimentos, e outros objetos expostos a venda pública, tendo balança de ver o peso, e padrões de todos os pesos, e medidas para se regularem as aferições (...)”¹⁶

Nesse momento a preocupação maior era apenas com a ordenação e padronização das atividades por intermédio de mercados e feiras, considerados essenciais. A Câmara paulistana via-se obrigada, assim, a providenciar a construção de um mercado adequado (Campos Jr. 2007). As feiras eram lugares marcados em determinados horários e pontos da cidade para venda de alguns produtos, complementando o mercado das Casinhas. Prosseguindo nas tentativas de organizar espacialmente as atividades, a Câmara mandou:

“edificar junto aos terrenos ao lado esquerdo das descidas das Pontes do Carmo e Acu, casinhas para a venda de peixes e abrigo das quitandeiras e para açougues e benefício público, o que julgar mais vantajoso do que a alienação de tais terrenos (...)”¹⁷

Essa definição implicava uma hierarquia do próprio espaço da cidade tendo em vista o comércio de alimentos. O barracão onde deveria ser o mercado foi concluído, mas mostrou-se inadequado para a atividade de venda de alimentos, sendo arrendado para outras finalidades (Campos Jr. 2007).

¹⁶ Lei Imperial de 1 de outubro de 1828. *Collecção das leis do Império do Brasil*, 1878

¹⁷ Atas da Câmara, XXVIII, 25/05/1835, p. 91

Posturas de 1836 já determinavam o pagamento de impostos das casas de negócio, que incluíam os tabuleiros, de acordo com a localização:

Art. 1. As lojas de fazenda seca, seja qual for o seu gênero, pagarão anualmente um imposto de oito mil réis na cidade das pontes para dentro, de seis mil e quatro réis fora das pontes e de quatro mil réis nas outras freguesias do município.

Art. 2. As casas de negócio de molhados e outros gêneros de mar em fora, pagarão seis mil e quatro réis na cidade das pontes para dentro, cinco mil réis fora das pontes e nas outras freguesias quatro mil réis.

Art. 3. As tabernas de gêneros do país onde se vendem aguardente pagarão dentro da cidade quatro mil réis, fora dos pontos da mesma 3\$200 rs. E nas outras freguesias e entradas dois mil e quatrocentos réis.

Art. 4. Os tabuleiros que vendem fazenda seca pelas ruas, e as Boticas pagarão em todo o município cinco mil réis.¹⁸

A região central era o local mais visado pela fiscalização que estabelecia as maiores taxas em relação àqueles localizados fora das pontes e outros municípios. Era justamente nesse entorno que a Câmara encontrava problemas em relação à ação dos atravessadores. Chama a atenção a taxa cobrada dos tabuleiros válida para qualquer local, maior que o que era cobrado das tabernas. A única diferença é que a ação das quitandeiras era permitida em todo o município, reservando o direito de se deslocarem pelas três áreas da cidade: dentro das pontes, fora das pontes e outras freguesias. Mas ainda que não tivessem gastos com seus tabuleiros, o imposto parecia alto em comparação com o que era pago pelos outros comerciantes.

¹⁸ Atas da Câmara, XXIX, 19/02/1836, p. 31

A Postura definia claramente a fronteira entre a região central e o resto da cidade: as pontes. As entradas da cidade (das pontes para dentro) eram um dos principais alvos das autoridades não apenas para controle, mas também para arrecadação de impostos. Ponto de entrada na cidade, além de proporcionar grande concentração de tropas em viagem e de pequenos produtores, estavam sob constante vigilância da Câmara. As entradas pareciam ser pontos privilegiados para controlar os mantimentos destinados à venda na área urbana, funcionavam como uma espécie de pedágio ou alfândega onde poderia ser efetuado algum tipo de controle do abastecimento.

Não apenas o abastecimento estava nas prerrogativas da Câmara, mas também a fiscalização dos alimentos tendo em vista questões de higiene e padronização. Essa organização era essencial para fazer frente às dificuldades e crescimento da cidade. Os problemas com a falta de dinheiro para grandes investimentos, eram compensados por normas que procuravam redefinir o espaço urbano e arrecadação financeira através da fiscalização das atividades urbanas e concessões para grupos privados. Além da arrecadação com o pagamento de taxas para serviços, como a venda de alimentos e bebidas em armazéns, tabernas, botequins e a venda pelas ruas, a Câmara Municipal procurava aumentar suas rendas com alguns impostos. Em relação ao abastecimento alimentar, o mais importante era o Imposto sobre armazéns, tabernas e botequins¹⁹. A cobrança desse imposto gerou uma grande tensão na segunda metade do século XIX entre a Câmara Municipal e os comerciantes, que

¹⁹ Esse imposto havia sido instituído por 10 anos em 1756 pela Câmara Municipal de São Paulo. A origem dessa taxa era uma solicitação do rei de Portugal para que se oferecesse um "donativo gracioso" para a reconstrução de Lisboa destruída pelo terremoto de 1755. Apesar do prazo de 10 anos, continuou a ser renovado e após a Independência serviu de pagamento para oficiais e obras públicas. Em 1837, como novo imposto, passou a ser arrecadado para a receita provincial. Em 1848, atendendo aos apelos da Câmara Municipal de São Paulo de aumento de suas receitas, a Assembléia Provincial transferiu o imposto para o âmbito municipal apenas na capital. Cf. Vivian Tessitore (1995: 257).

constantemente se queixavam não apenas da cobrança, mas principalmente da concorrência de quitandeiras e demais vendedores que circulavam pelas ruas vendendo produtos alimentícios sem pagarem impostos, apenas taxas de licença.

Em 1838 foi regulamentada a feira na praça do Carmo, também localizada nos limites da região central, através de posturas, com definição de horários e outras regulamentações:

“Art. 1. Fica marcada a Praça do Mercado para nela se venderem em feira, ou mercado público todos os gêneros do país.

Art. 2. Esta feira ou mercado público terá lugar em todos os dias úteis da semana, começando às 7 horas da manhã e findando-se ao meio dia.

Art. 4. A Câmara fornecerá pesos e medidas gratuitamente sendo igualmente admitidos os particulares, devidamente aferidos.

Art. 7. Durante o tempo de feira ninguém poderá comprar mais de dois cargueiros de cada qualidade de gênero: os contraventores serão punidos, depois de advertidos, com a pena de dois a seis mil réis de multa.”²⁰

As metas de controle e especialização nas vendas eram claras: local, dias, horários, aferições de pesos e medidas e até mesmo a forma de compra. A Câmara tentava evitar que os comerciantes assumissem o total controle do abastecimento, que resultava na manipulação de preços e oferta. Além disso, buscava-se evitar o trânsito pelas ruas e facilitar a fiscalização e arrecadação de receitas através do pagamento de licenças.

²⁰ Atas da Câmara, 03/11/1838, p. 148, 149

Essa descentralização das vendas em diversas modalidades pelas ruas da cidade dificultava a fiscalização por parte das autoridades. Os confrontos entre comerciantes e os problemas com o fisco eram inevitáveis. O crescente cerceamento às atividades de quitandeiras e pequenos vendedores se concentrava, como vimos, nas atividades de abastecimento de gêneros alimentícios como milho, arroz, feijão.

O pequeno comércio de alimentos enfrentava as posturas e fiscalização da Câmara Municipal e os produtos continuavam a ser vendidos em trânsito e também estacionados em lugares estratégicos, onde o intenso movimento poderia garantir os lucros. E de forma ancilar a esse comércio de gêneros alimentícios, desenvolveu-se a venda de alimentos prontos para o consumo nas ruas. Mais do que o abastecimento, essa modalidade de vendas dependia do intenso movimento em determinadas áreas da cidade. A venda de alimentos prontos para consumir na rua estava, dessa forma, diretamente ligada ao desenvolvimento do abastecimento e às tentativas das autoridades de disciplinar esse comércio e redefinir as atividades e o espaço urbano da região central no decorrer do século XIX.

As quitandeiras continuavam a ser toleradas, mas os fiscais procuravam evitar que estacionassem nas ruas centrais, reservando para isso algumas praças e largos da cidade: largos do Carmo, Misericórdia, São Bento, São Francisco, São Gonçalo e em frente do oitão do Teatro²¹.

Apesar da riqueza e diversificação da economia de subsistência alimentar, os problemas de abastecimento eram de grande vulto. Os

²¹ Atas da Câmara, XLIII, 12/09/1857, p. 115

principais produtos da dieta paulista (milho, feijão, arroz e carne) estavam sujeitos ao comércio de exportação e fortemente controlados pela Câmara e destinados à locais específicos como as Casinhas. Por outro lado, miudezas (frutas, verduras, legumes, etc.) estavam destinadas às quitandeiras. Entretanto, isso não impedia os conflitos gerados pelos problemas de desabastecimento, monopólios, concorrência, etc. Esse quadro da organização do comércio de abastecimento alimentar em São Paulo expõe as tentativas das autoridades municipais de disciplinar tais atividades tendo em vista várias questões: econômicas, espaciais, higiênicas, administrativas, etc.

Nesse panorama, pudemos perceber a importância das quitandeiras no pequeno comércio de alimentos. Vivendo nas margens dos mercados e feiras, elas buscavam a sobrevivência através da venda de “miudezas” como frutas, verduras, e também de petiscos para consumo nas ruas. Podemos considerar que a comida de rua estaria, assim, indissociavelmente ligada ao pequeno comércio de abastecimento. O processo de centralização das atividades de alimentação entraria em uma nova fase com a construção de um mercado central e os deslocamentos do matadouro.

Casinhas e vendedores de alimentos nas ruas

Para controlar o comércio e evitar que vendedores, agricultores e tropeiros circulassem livremente pelas ruas, as autoridades discutiam a necessidade de delimitar os locais para as vendas. As primeiras medidas de centralização remontam a 1773 com a organização do que seria o primeiro mercado da cidade, as chamadas casinhas, localizadas na rua do mesmo nome próxima ao Palácio do Governo (Pátio do Colégio). Foi feito um contrato entre um particular

e o Senado da Câmara para a edificação de sete cômodos na rua das Casinhas. Como o nome indica eram um conjunto de casinhas de compartimento único que seriam arrematadas para aqueles que desejassem vender seus gêneros na cidade de São Paulo, configurando-se como o primeiro mercado da cidade (Sant'anna 1937: 56). Para os quartinhos localizados na rua das Casinhas deveriam ser enviados mantimentos como milho, arroz, feijão, farinha, toucinho, etc., evitando que fossem comercializados pelas ruas e praças da cidade. Os vivandeiros que utilizavam as casinhas eram obrigados a registrar seus nomes e fornecer a relação de mantimentos aos juízes almotacéis. Essa área não se mostrou suficiente e durante boa parte do século XIX vários locais foram sendo indicados como pontos de venda de gêneros alimentícios para diminuir o deslocamento constante de vendedores, que evitavam as fiscalizações, tentando burlar o fisco.

Em 1797 as Casinhas foram reformadas e em 1806 foram construídos novos cômodos na baixada do Buracão do Carmo onde eram encontradas mantas de toucinho, banhas, farinha de milho e mandioca, açúcar, feijão, além de porcos que ficavam em chiqueiros localizados nos fundos dos quartinhos. Longe de resolver os problemas, esses mercados acabaram por ser incorporados ao circuito de abastecimento da cidade, ao lado dos vendedores que continuavam a circular pelas ruas. Os fornecedores de porcos, por exemplo, preferiam apresentar-se ao administrador das casinhas com alguns porcos e pagar as taxas, enquanto a maioria dos animais ficavam soltos em outros pontos da cidade, sendo vendidos sem o pagamento de taxas.²²

Em visita à cidade de São Paulo em 1819, o naturalista Saint-Hilaire (1975: 132, 133) descreveu o comércio de abastecimento

²² Papéis avulsos 1832, 1833.

alimentício na cidade, percebendo a clara distinção entre a venda de mantimentos como arroz, farinha e milho e os legumes e pequenos produtos que estavam nas mãos de quitandeiras na rua das Quitandas, bem próxima à rua das Casinhas:

“Em São Paulo não se vêem negros percorrendo as ruas, como no Rio de Janeiro, carregando mercadorias na cabeça. Os legumes e outros pequenos produtos são vendidos por mulheres negras, que se agrupam numa rua chamada Rua da Quitanda, nome que recebeu por causa do comércio que nela se faz. Quanto aos mantimentos de consumo indispensável, tais como a farinha, o toucinho, o arroz, o milho e a carne-seca, são vendidos por comerciantes estabelecidos na Rua das Casinhas. De ato, cada loja dessa rua fica instalada numa pequena casa separada das outras. Não devemos esperar encontrar nessas lojas a limpeza e a ordem. São todas escuras e enfumaçadas. O toucinho, os cereais e a carne ficam ali atirados de qualquer jeito, misturados uns com os outros, e os lojistas ainda estão muito longe de possuir a arte de nossos comerciantes de Paris, que sabem dar uma aparência apetitosa até aos mantimentos mais grosseiros. Não há em São Paulo outra rua mais freqüentada do que a das Casinhas. Os agricultores das redondezas vão ali para vender os seus produtos aos comerciantes, e os consumidores aí vão para comprá-los das mãos destes últimos.”

Ainda que anterior ao nosso período, esta é, provavelmente, a descrição mais conhecida da rua das Casinhas e seus arredores. Certamente Saint-Hilaire teria dificuldade em encontrar negras percorrendo as ruas, já que era costume que elas ficassem estacionadas em determinados pontos. Isso não fazia do comércio de alimentos uma atividade sedentária, porquanto elas se deslocavam constantemente de ponto, desafiando a fiscalização.

Havia, pois, uma clara divisão nas vendas de alimentos: enquanto as quitandeiras vendiam legumes e pequenos produtos, os mantimentos (como toucinho e cereais) estariam nas mãos de comerciantes que, por sua vez, os adquiriam diretamente dos agricultores. Eram duas formas de intermediação: comerciantes com os principais produtos e quitandeiras com o que restava. Os produtos vendidos pelas quitandeiras também estavam sujeitos a uma deterioração mais rápida, determinando um comércio de menor porte, onde os produtores vendiam diretamente na cidade ou forneciam para as quitandeiras. Os cereais e carnes, menos perecíveis, por sua vez estavam sob controle dos comerciantes que podiam obter dos produtores e estocar nas casinhas.

Os comerciantes precisavam de capital para comprar cargas dos principais produtos e alugar as lojas na rua das Casinhas. As quitandeiras representavam a parte mais pobre desse comércio, comprando produtos mais baratos ou adquiridos a partir de coleta e pequenos produtores e vendendo em tabuleiros pelas ruas.

O memorialista Francisco Bueno (1976: 25) também descreveu esse comércio na década de 1830 dividido entre quitandeiras e comerciantes:

“Para a venda de gêneros alimentícios, hortaliças, frutas, etc., não havia mercado. Tudo era vendido pelas ruas, pelas pretas de tabuleiro, ou pelos caipiras (matutos), que vinham com seus cargueiros dos sítios circunvizinhos. O mesmo se dava com as tropilhas carregadas com mantimentos, vindas de mais longe, como de Cotia, de Juqueri, de Nazaré, etc., quando os atravessadores não as cercavam fora da cidade. Somente as carregações de toucinho e de carne de porco salgada é que iam para as casinhas, carreira de casebres,

que ocupava um dos lados da travessa fronteira ao Mercadinho, a qual se chamava por isso rua das Casinhas.”

As observações de Francisco Bueno reforçam a divisão no comércio da cidade entre quitandeiras nas ruas e comerciantes estabelecidos nas casinhas, acrescentando a figura dos caipiras que também se aventuravam em vender seus produtos nas ruas ao lado das pretas de tabuleiro. Mas a figura dos atravessadores se destacava nessa engrenagem, funcionando como intermediários entre os agricultores e o comércio local. Tais atravessadores eram justamente os grandes comerciantes que dispunham de capital para arrematar cargas antes que elas chegassem ao mercado. Dessa forma poderiam obter maiores lucros na comercialização.

No início do século XIX o mercado das casinhas já não dava conta do comércio de abastecimento da cidade, transformando-se em mais um ponto de vendas. Os pequenos vendedores e quitandeiras eram a parte mais fraca de um elo envolvendo atravessadores que monopolizavam o comércio dos principais gêneros alimentícios. Tais atravessadores e monopolistas interceptavam as cargas de mantimentos destinadas à cidade, arrematavam e revendiam nas Casinhas (Moura 2005: 96). A banda oriental da cidade, devido à sua posição próxima ao rio Tamanduateí, concentrou inicialmente os principais pontos de venda de gêneros alimentícios. O mercado das casinhas estava localizado justamente na fronteira do perímetro central da cidade (a região do Triângulo) bem próxima do rio Tamanduateí e da entrada localizada na ponte do Ferrão. A venda de peixes passou a ser feita por quitandeiras, que armavam seus tabuleiros nas escadarias da Igreja do Carmo. Após 1867 elas foram transferidas para o mercado da rua 25 de Março (Martins 2003: 120). Outros pontos tradicionais de venda, como os largos do Carmo e de

São Gonçalo²³ também estavam próximos do rio Tamanduateí e de uma das entradas da cidade.

²³ O largo de São Gonçalo dava acesso ao sul da cidade onde estava o caminho para Santo Amaro e o Caminho do Mar. Além disso estava próximo à rua da Tabatinguera, que seguia para a ponte do Fonseca, a qual cruzava o rio Tamanduateí em direção à rua da Mooca.

1.3 Centralização do abastecimento: mercados e matadouro

Em meados do século XIX a necessidade de um único mercado para a venda de produtos alimentícios era cada vez mais premente. A tentativa de delimitar espaços para as quitandeiras em determinadas praças esbarrava na resistência destas em continuar a se deslocar pelas ruas da cidade e também nas dificuldades de montar uma estrutura para que houvesse a fixação dos vendedores. Já em 1838 a Câmara Municipal resolveu providenciar a construção de um pequeno mercado nas proximidades das casinhas do Buracão do Carmo, o que não se realizou, porém.

Posturas de 1857 que designavam os largos do Carmo, Misericórdia, São Bento, São Francisco, São Gonçalo como local para as quitandeiras, também permitiam a montagem de barracas e toldos portáteis que deveriam ser desmontados assim que terminassem as vendas.²⁴ Mas as dificuldades de estabelecer um local específico com determinada estrutura eram evidentes e provocavam a resistência das quitandeiras, que preferiam ficar livres para escolher o local e horário que melhor conviessem a fim de estabelecer seus tabuleiros. O fiscal relatava à Câmara as dificuldades para fazer valer a Postura e expunha os argumentos das vendedoras:

“Que tem procurado fazer com que as quitandeiras armem as barracas destinadas para seu uso, porém isto não tem sido possível realizar-se não só porque dizem elas que as ditas barracas não as livrarão do sol e da chuva, como porque ainda que disso as livrasse, não as poderiam livrar, digo armar, porquanto, sendo cativas, não podem vir todos

²⁴ Atas da Câmara Municipal de São Paulo, 12/09/1857, p. 115.

os dias com suas quitandas, e nem tem para isso lugar certo, e que sobretudo não saberem armar, pensando portanto, pelas circunstância referidas, que não será possível realizar-se semelhante disposição.”²⁵

Claro que a Câmara não estava preocupada com o bem estar das quitandeiras, mas procurava fixá-las em determinados locais, tentando reproduzir o que fora tentado no século passado com a constituição das casinhas, um local específico para o comércio de alimentos, fora da rua e das calçadas. Seria a possibilidade de unir em um mesmo local a venda de gêneros de monta, como arroz, milho, etc, e miudezas como legumes, verduras e outros que eram vendidos em tabuleiros.

Mercado Central

Havia muito tempo circulavam em São Paulo propostas de construção de um mercado fora dos limites da região central da cidade. Em 1859 iniciaram-se as discussões na Câmara sobre a necessidade da construção do mercado, criando-se uma comissão permanente para viabilizar o projeto. Em 1865 foi desenvolvida uma proposta para a construção na rua 25 de Março, na área da várzea do Carmo que passara por recente urbanização com a retificação do rio Tamanduateí. Essa área representava nesse período um dos limites e divisor da cidade que crescia em direção ao Brás e suas fábricas no final do século XIX. Era o local perfeito para a construção de mercado, fora da região do Triângulo e em uma região tradicionalmente voltada ao comércio, já que ligada ao rio e a uma das principais entradas da cidade.

²⁵ Atas da Câmara Municipal de São Paulo, 20/03/1858, p. 76, 77.

As obras iniciadas em 1859 foram interrompidas por alguns anos sendo retomadas em 1865 e concluídas em 1867. O desenho do mercado era alvo de constantes discussões entre empreiteiros, Câmara Municipal, população e imprensa, sendo a proporção o principal motivo de discórdia. Julgavam que o prédio era estreito demais em relação a seu comprimento. O semanário *Cabrião* brincava com as dimensões do prédio:

“O ‘*Cabrião*’ também a dá por concluída, principalmente no que diz respeito ao comprimento, onde é força reconhecer que não se deve aumentar nem mais uma só polegada, sob pena de levá-la ao fim do mundo...”²⁶

Após a conclusão das obras a Comissão Permanente definiu o seu regulamento provisório inspirado no regulamento do mercado de Campinas. A experiência da instalação do mercado de Campinas em 1861 inspirou seu congênere paulista. Construído para centralizar as vendas (e fiscalização), tinha como principal objetivo combater os atravessadores. O regulamento procurava não apenas disciplinar o comércio, mas também a intensa circulação, apostando na racionalização e sociabilidade. No caso de Campinas o projeto não foi suficiente para satisfazer as ambições das autoridades municipais. Sua transposição para o mercado de São Paulo (o regulamento foi copiado do mercado de Campinas) também apresentaria várias dificuldades.²⁷

Em São Paulo a fiscalização procurava ser rígida, não apenas por intermédio das normas, mas também da cobrança de taxas. Os comerciantes que desejassem se instalar no mercado deviam pagar taxas para se alojarem sob as suas arcadas. Os que não se

²⁶ *Cabrião*, 31/03/1867, p. 206.

²⁷ A respeito do mercado de Campinas, ver Martins (2001).

sujeitaram a estas taxas, sobretudo os pequenos produtores e quitandeiras, ocupariam o espaço externo ao mercado (Bastos 2001: 89). Em 1872 a Assembléia Legislativa da Província de São Paulo sob proposta da Câmara Municipal, decretam nova resolução para o regulamento do mercado, revogando a anterior. Mas a situação das quitandeiras não era alterada de forma significativa, como podemos perceber no item que trata desse tipo de trabalho no Regulamento do mercado:

“Capítulo 4 – Dos gêneros de quitanda

Artigo 27. As quitandeiras e mais pessoas que venderem frutas, hortaliza ou legumes, não poderão fazê-lo sentadas ou paradas nas ruas e praças da Capital, devendo para este fim dirigirem-se à praça do mercado, sob pena de 8 mil réis de multa ou dois dias de prisão.

Artigo 28. A disposição do artigo antecedente não abrange a proibição de venda em casas de quitanda ou em tabuleiros à cabeça das condutoras.

Artigo 30. Da disposição do artigo 28 excetuarão-se os Largos dos Curros, Liberdade, Memória e a rua do Braz, onde as quitandeiras e mais vendedores poderão estacionar até as 11 horas da manhã.

Artigo 31. A expressão – casas de quitanda – de que usa o artigo 29 só compreende aquelas que pagam o respectivo imposto, ficando contudo obrigados a ele os que venderem quitandas em corredores de casas, devendo nessa hipótese não ter objetos expostos nas calçadas, sob pena de multa de 5.000 réis de multa ou um dia de prisão.”²⁸

As quitandeiras continuavam podendo vender seus gêneros pela cidade, proibindo-se apenas que estacionassem em qualquer local para não atravancar a circulação. A intenção era evitar os tabuleiros

²⁸ Regulamento da Praça do Mercado, 1872.

nas calçadas e ruas, e garantir a taxao dos pequenos quatinhos que algumas quitandeiras, principalmente nas imediaes da igreja do Rosrio, mantinham para vender seus produtos. Para a municipalidade as ruas tinham que estar livres para a circulao, alm de evitar a sujeira e os incmodos identificados nas atividades de venda nas ruas. A venda em praas e largos fora do Tringulo ainda era permitida, uma espcie de feira com horrio limitado na parte da manh. Ao contrrio do mercado, que funcionava diariamente das cinco e meia da manh (seis e meia entre os meses de abril e outubro) at a hora da ave-maria (dezoito horas).²⁹

Para as quitandeiras a venda de gneros de abastecimento poderia ser interessante, em alguns casos, de ser feita na praa do mercado, mas a venda de alimentos prontos para consumo na rua ainda tinha como atrativo os principais pontos de aglomerao na cidade. A inaugurao do mercado estava longe de resolver todos os problemas identificados pelas autoridades. Mesmo os casos de monoplio na compra de determinados gneros no havia sido resolvido com a centralizao dos negcios no mercado como denunciava o *Cabrio*:

“O abuso j sentou-se na soleira da Praa do Mercado. Ao passo que os negociantes, pelo regulamento no podem comprar gneros dentro da Praa, alguns particulares tem-se constitudo agentes de certas casas de negcio, e compram as pores de gneros que aparecem desde que lhes convm o preo. um verdadeiro monoplio. O fim da praa foi centralizar o comrcio, mas no centralizar o monoplio.”³⁰

²⁹ Regulamento da Praa do Mercado, 1872.

³⁰ *Cabrio*, 18/08/1867.

Segundo o regulamento, os negócios não poderiam ser feitos dentro dos limites da cidade, a não ser no mercado. Fora das pontes poderiam ser vendidos dentro de um limite estabelecido (um cargueiro) desde que não fossem revendidos no limite urbano. Mas, como apontava o *Cabrião*, muitos negócios de grande monta eram feitos dentro do próprio mercado, onde deveria ser feito apenas o comércio de varejo.

Na década de 1870 com o constante crescimento da cidade e a inauguração da estrada de ferro, voltava a discussão sobre a necessidade de mais mercados para a cidade. Em anexo ao mercado da Várzea do Carmo havia o chamado Mercado dos Caipiras, local de venda de peixes e hortaliças.

Esse processo de separação das atividades comerciais de alimentação da região central pode ser observado nas variadas representações da Várzea do Carmo feitas no século XIX, especialmente no quadro *A inundação da Várzea do Carmo* confeccionado por Benedito Calixto em 1892, ora no Museu Paulista da USP³¹.

Benedito Calixto (1853-1927)
Inundação da Várzea do Carmo, 1892
óleo sobre tela
125 x 400 cm
Acervo do Museu Paulista (São Paulo, SP)

³¹ Sobre as visões e registros de pintores da Várzea do Carmo no século XIX ver Maria Luíza F. Oliveira (1999: 37-59).

O quadro retrata em visão panorâmica um momento de inundação, visto a partir do Triângulo e tendo como destaque o mercado. A visão que temos da parte posterior do mercado permite observar um intenso movimento, com a grande quantidade de vendedores nos toldos que estavam nas arcadas e várias barracas instaladas no pátio fora do mercado. Aí ficavam as quitandeiras e pequenos produtores aproveitando-se dos menores gastos com taxas e licenças. A visão de Benedito Calixto dessa região mostra um mundo diferente daquele do Triângulo, que estava sendo remodelado.

Além da grande inundação (sem grandes danos na aparência) vemos o mercado, algumas chaminés e ao fundo o Brás. Essa região permanecia como fronteira para os bairros operários. No lado oposto, o vale do Anhangabaú remodelado marcava o vetor de crescimento urbano e o surgimento de bairros residenciais de elite como os Campos Elíseos. Na década de 1870 a *The San Paulo Gas Company* tinha escolhido a Várzea do Carmo (na outra margem do rio Tamanduateí) para instalar sua usina e os gasômetros para acondicionamento do gás, marcando a paisagem local (Silva 2008: 62). Era essa região que as autoridades tinham escolhido para receber atividades importantes, como o comércio e indústria, mas que não poderiam estar associadas à região central, que era transformada em vitrine dessa mesma sociedade. A Várzea do Carmo parecia representar uma clara divisão entre a cidade remodelada e seu comércio elegante, em confronto com as fábricas e bairros operários nascentes. Não era coincidência que essa região fosse escolhida para a instalação do mercado central.

Mas as reclamações sobre a sujeira que as quitandeiras e demais vendedores provocariam no Triângulo não foram resolvidas com a inauguração do mercado. A idéia é que essa centralização

também facilitaria a limpeza e fiscalização dos produtos alimentícios. Segundo o regulamento do mercado, o administrador teria, entre suas funções, a obrigação de fiscalizar a salubridade do que era vendido no mercado. Segundo o artigo 25:

“Todo o gênero ou objeto de quitanda que for encontrado a venda na praça do mercado, quer pelos importadores, quer nos quartos, e que se achar corrompido ou falsificado, seja inutilizado e posto fora pelo fiscal a custa do infrator, depois de lavrado o competente auto pela autoridade policial.”³²

Mais uma vez os gêneros vendidos pelas quitandeiras estavam na mira das autoridades, que identificavam nessa atividade fonte de vários problemas. No mesmo ano da inauguração o administrador reclamava à Câmara que alguns inquilinos faziam algazarra e promoviam ajuntamento de negros, espalhando caixões, galinheiros e jacás (Sant’anna 1937: 182). A sujeira provocada, principalmente no Mercado dos Caipiras também era mencionada constantemente nas atas e jornais do período. O semanário *Cabrião* fazia constantes alusões aos urubus que infestavam a Várzea do Carmo devido ao lixo acumulado, culpando as autoridades municipais. Em cartão postal da virada do século XIX para o século XX, podemos ver o pátio do Mercado dos Caipiras com uma grande quantidade de urubus disputando os restos que os mercadores deixavam (Gerodetti & Cornejo 1999: 145). Ainda que fora do Triângulo, o mercado continuava a incomodar, sendo associado à imagem da sujeira e da desordem e, além disso, à presença de pessoas à margem da sociedade.

³² Regulamento da Praça do Mercado, 1872.

[*Mercado dos Caipiras*], ca.1900
Coleção João Emílio Gerodetti.

O fim das casinhas e o surgimento de outros mercados

Historicamente as casinhas, localizadas na rua do mesmo nome, constituíam um importante mercado da cidade como vimos anteriormente. Após sucessivas discussões sobre a precariedade do local e a construção do mercado na Várzea do Carmo, em 1873 foram demolidos alguns dos cômodos utilizados na rua das Casinhas para dar lugar ao projeto de um edifício para o Tesouro Municipal e a Escola Normal. Esse projeto criou uma enorme polêmica na cidade, colocando o trabalho das quitandeiras em primeiro plano nas discussões sobre as mudanças urbanas. Apesar da demolição, elas continuavam a usar a rua para vender seus produtos, estacionando na testada dos prédios, desafiando as autoridades municipais e irritando uma parte do público que desejava as ruas livres para seu

passeio. Esse anseio era expresso na reclamação de um colunista do jornal *Diário de São Paulo* em 1872:

“A rua das Casinhas das 7 as 9 horas da manhã, fica intransitável. Pelos passeios não se toma nada. Vê-se um homem num horrível torniquete: Ou morrer debaixo das patas dos animais das tropas e carros, que ali se aglomeram, ou dar com as ventas por sobre os tabuleiros das quitandeiras, depois bem entendido, de esmigalhar-se-lhes o crânio com o salto de um bom Clark ou de um legítimo Kauer. Salambo, Cartas –sobre o que vai pela Paulicéia X”³³

A reclamação do cronista revela uma cidade que se via às voltas com antigas atividades como as tropas que cruzavam a cidade e os tabuleiros das quitandeiras e atitudes mais modernas como o passeio pelas ruas com sapatos importados. O jornalista e advogado Luís da Gama que costumava defender escravos e forros, buscava resolver o problemas das quitandeiras alegando justamente o costume da população de comprar as quitandas na rua das Casinhas e o direito adquirido das quitandeiras de vender nesse local.

Esses problemas continuaram nos anos seguintes, resultando em várias reclamações pelos jornais e discussões na Câmara, que tentava a todo custo organizar esse tipo de comércio. A alegação era que o mercado construído na Várzea do Carmo em 1867 seria o local adequado para todo o tipo de comércio de rua, livrando, assim, os moradores dos dissabores apontados por um leitor do *Correio Paulistano*:

“(...) a condescendência com que deixa o grande número de quitandeiras atravancar com tabuleiros que são cercados

³³ *Diário de São Paulo*, 17 de novembro de 1872.

pelos compradores diversos lugares, obstando completamente o trânsito público em ruas já de si muito estreitas, deixando-se sem serventia a praça do mercado que é o lugar apropriado para tal comércio. Em quinto, o nenhum escrúpulo com que consente, em prejuízo da saúde pública, na venda de frutas verdes e de gêneros deteriorados uns e falsificados outros, quando é certo que a Câmara tem a obrigação de fiscalizar tudo isto, fazendo observar suas posturas e aplicar as respectivas multas.”³⁴

Havia uma crescente intolerância com o trabalho das quitandeiras por parte das classes mais abastadas, não apenas com o atravancamento das ruas que deveriam estar livres para o trânsito e passeio, mas também com as novas normas de higiene e limpeza que denotavam uma questão moral. As referências às frutas verdes e os gêneros deteriorados e falsificados indicam os novos limites da atividade de venda e consumo de alimentos nas ruas.

A antiga rua das Casinhas, renomeada rua do Palácio, seria o local da nova edificação do prédio do Tesouro Provincial. O projeto do presidente da província João Theodoro previa um mercado das verduras nesse local, mas a polêmica sobre a permanência das quitandeiras nesse local mobilizou a imprensa, como o *Correio Paulistano*, que protestou em editorial contra a construção de um mercado de verduras no largo do Palácio:

“Não nos parece de bom conselho o ato de nossa edilidade quando existe ali, a beira do centro da cidade, o grande mercado com acomodações precisas, levantar-se um outro em uma das praças mais centrais e que merece ser aformoseada, não é decerto um ato bem pensado. (...) Tirar as quitandeiras da rua do Palácio, onde eram consentidas

³⁴ *Correio Paulistano*, 22 de janeiro de 1876, p. 3.

irregularmente para assentarem-se no largo do Palácio, não entendemos ser de utilidade, nem urgente, nem necessário (...) é mais razoável que a coisa se faça de conformidade com as necessidades higiênicas e financeiras e de aformoseamento da cidade.”³⁵

A questão, segundo o jornal, parecia bem clara: a região central estava sendo transformada conforme novos padrões econômicos, higiênicos e urbanos. O mercado central, localizado fora da área do Triângulo, seria o local ideal para acomodar todo o tipo de venda de alimentos que não estivessem de acordo com a imagem de limpeza e civilização que alguns segmentos almejavam para a cidade. Tanto as quitandeiras quanto o pequeno comércio de alimentos, além dos botequins deveriam estar fora da região que se “aformoseava”. A estética, a sujeira e o perfil dos freqüentadores não estavam em consonância com a imagem que se pretendia para esse local, mais afinada com as lojas, restaurantes, cafés e confeitarias que proliferavam na região, juntamente com um público considerado mais refinado. Tratava-se de remodelar o local para transformá-lo em uma vitrine da nova cidade pretendida.

Mais uma vez a Câmara procurava proibir essa movimentação de segmentos mais pobres, tentando delimitar o local onde as quitandeiras deveriam vender seus produtos:

Indicações: Que sendo inconveniente e incômodo ao trânsito público o uso estabelecido pelas quitandeiras e carroças que vendem quitandas, de estacionarem na rua do Palácio entre a da Imperatriz e do Comércio, proponho que se expeção ordens precisas para que d’ora em diante as quitandeiras estacionem no pátio do mercado, sendo-lhes facilitada a permissão de erguerem ali suas barracas ou toldos,

³⁵ *Correio Paulistano*, 22 de fevereiro de 1877, p. 1,2.

obrigadas porém a desarmá-las na hora que lhe for designada e a diariamente varrer o local que tiverem ocupado.³⁶

As observações da Câmara não eram novas, mas aconteciam em um momento decisivo. Apesar de todas as reclamações, posturas, fiscalizações e indicações do poder público, as quitandeiras continuavam a resistir e permanecer trabalhando em várias áreas da região central. Nos jornais as reclamações contra esse tipo de ocupação da área central prosseguiram, inviabilizando a construção de um mercado no largo do Palácio:

“Chamamos a atenção da ilustre corporação afim de providenciar a respeito da grande aglomeração de quitandeiras na rua das Casinhas em frente ao edifício do Tesouro Municipal tornando dificultoso o trânsito público em certas horas da manhã. Ainda para maior mal muitas carroças com verduras. Com a mudança destas quitandeiras para algum largo de igreja onde possa menos prejudicar o trânsito público será um grande benefício prestado.”³⁷

A possibilidade da permanência das quitandeiras em frente ao novo prédio do Tesouro ou em outro largo na região central foi definitivamente sepultada quando se construiu o mercado de ferro na ladeira do Acu (futura avenida São João) em 1890. A venda de verduras, legumes, frutas, leite, aves e ovos foi transferida para esse local, às margens do Triângulo (Bruno 1991: 1.114). O chamado mercadinho da São João era o local para onde iam as quitandeiras responsáveis pelas venda de determinados produtos, como relembra o memorialista Jorge Americano (2004: 102, 102) falando sobre a cidade no início do século XX:

³⁶ Atas da Câmara, 22 de março de 1877, p. 58.

³⁷ *A Província de São Paulo*, 24 de março de 1882, p. 2.

“Existiam no começo do século, o ‘Mercadinho’ e o ‘Mercado Grande’. (...) O mercadinho era quadrado, 50 metros por 50, uma entrada central em cada face. Havia frutas, cereais, legumes, verduras, linguiças, frangos, toda a pequena produção das chácaras dos arredores da cidade, e um setor de peixe, vindo de Santos. Nada de artigos que não fossem comestíveis, a não ser as cestinhas e peneiras tecidas em taquara e os potes e moringas de barro. Nos comestíveis, bacalhau seco, mas não produtos enlatados.”

A divisão entre os dois principais mercados parecia clara nesse momento, o Mercado Central responsável pela venda de gêneros alimentícios como arroz, feijão e farinha (entre outros) enquanto o mercadinho centralizava a venda de miudezas, feitas pelas quitandeiras em vários pontos da cidade, sempre tão combatida pela Câmara Municipal. Entre as novidades, a venda de peixe vindo de Santos, já que em meados do século XIX esse comércio limitava-se aos peixes de água doce pescados nos inúmeros rios da cidade. Além disso, o bacalhau importado poderia ser encontrado no mercadinho, mas não os enlatados, vendidos nos diversos armazéns da cidade.

Complementando os principais mercados da cidade, foi inaugurado em 1892 o mercado do Largo Riachuelo (depois Largo da Concórdia) no Brás. Antigo ponto de entrada de tropeiros, a região do Brás crescia associada ao surgimento das indústrias e das instalações da *San Paulo Gás Company* a partir de 1872. O comércio de abastecimento alimentício era deslocado para fora da região central da cidade em direção ao leste. A exceção era a localização do mercado das Verduras no lado oposto da cidade, que seria desativado em 1915 com a remodelação do Vale do Anhangabaú.

O mercado do Brás formava como Mercado Central da rua 25 de março e o Mercadinho das Verduras da São João as centrais de abastecimento da cidade no final do século XIX e começo do século XX.

Os armazéns também desempenhariam um papel importante no abastecimento, funcionalmente relacionados com os mercados. Já no início do século XX vários armazéns foram instalados às margens do rio Tamanduatéi aproveitando-se da proximidade do mercado e da estrada de ferro. No entanto, voltamos nossa atenção para os diversos armazéns de secos e molhados que já existiam na cidade em meados do século XIX. Trataremos desse assunto quando enfocarmos o problema das importações e industrialização de alimentos.

Essa estrutura de abastecimento seria complementada com o Matadouro Municipal. O mesmo processo de afastamento de algumas atividades da região central aconteceria com o comércio de carnes de forma ainda mais contundente, sendo constantemente deslocado na segunda metade do século XIX, aparecendo como principal foco de atuação das autoridades sanitárias.

Matadouros

Em relação à comercialização da carne os problemas estavam diretamente relacionados com a higiene e salubridade pública, ao menos na sua verbalização. A sujeira provocada pela atividade dos matadouros causava maiores incômodos, sendo imprescindível sua localização fora dos limites urbanos, de acordo com as prescrições higiênicas. Com o crescimento da cidade esses limites eram cada vez mais tênues, sendo constante a discussão sobre a melhor localização para essa atividade.

Segundo o memorialista Francisco Bueno (1976: 26), na década de 1830 a carne verde era vendida em um único açougue, que trabalhava só até o meio-dia. O matadouro ficava no curral do Conselho, à beira da estrada de Santo Amaro. A proximidade com a região central causava inúmeros problemas e reclamações em relação ao cheiro e sujeira. Motivada pela legislação de 1828, preocupada com a insalubridade das cidades e o risco de epidemias, a Câmara Municipal de São Paulo inicia em 1830 uma discussão sobre a necessidade da construção de um novo matadouro público. A preocupação maior era com o despejo de detritos no córrego do Bexiga e as “exalações pútridas” que, segundo as teorias médicas em voga, poderiam contaminar a população (Giordano 2006: 68).

Mas as preocupações não se resumiam apenas aos detritos e miasmas decorrentes do processo de abate que poderiam contaminar a cidade. Os alimentos também estavam no centro das preocupações higiênicas. Nas discussões sobre a construção do matadouro a Comissão de Obras Públicas e da Fazenda trazia em parecer de 1848 algumas preocupações alimentares:

“As Comissões reconhecem a necessidade de se fazer um matadouro público, o qual no sentido higiênico não só livre a cidade dos miasmas que atualmente sofrem com o velho matadouro, mas também onde o gado tratado, morto, e cortado com as regras próprias ofereça um alimento sadio, e a carne fique livre da asquerosa vista que tem atualmente por ser mal sangrada, pisada, e suja, e igualmente convém que tal estabelecimento mostre, e prove o zelo da municipalidade, que esta Assembléia olha para os interesses da capital da Província.”³⁸

³⁸ Orçamento de obras. Lei para a construção do matadouro, 1848.

Mais do que em qualquer outro lugar, o matadouro expressava a crescente preocupação com a alimentação por parte dos médicos tendo em vista a questão da salubridade pública. No parecer acima o destaque fica na visão e cheiro da carne, mas o estabelecimento de regras para a manipulação da carne também aparece associado ao “alimento sadio”. Em meados do século XIX aumentavam as discussões sobre os preceitos higiênicos no manejo da carne e outros alimentos e também da necessidade de afastar o matadouro cada vez mais da região central.

Em 1849 a Câmara decidiu pela construção do matadouro na rua Humaitá, junto ao córrego do Anhangabaú. Um novo local foi construído em 1852 e estava submetido a uma legislação sanitária mais rigorosa, mas a disposição geográfica permitia que os ventos canalizados levassem os miasmas para a região central, além de lançar os dejetos no córrego do Anhangabaú, acarretando os mesmos tipos de problemas identificados no antigo matadouro (Bastos 2001: 76). De qualquer forma, apesar da proximidade, não estava mais contíguo à região central, como era o caso do primeiro local para abate das reses.

A preocupação das autoridades com o risco de epidemia de cólera nas principais cidades brasileiras, a partir de 1854, acelera as providências do governo provincial de São Paulo em relação ao matadouro. Em 1858 foi aprovado o regulamento para o Matadouro Público que definia não apenas os horários de funcionamento, mas também as obrigações do médico designado pela Câmara Municipal, que deveria examinar as reses e acompanhar o abate, transporte e depósito dos resíduos.³⁹

³⁹ Regulamento do Matadouro Público da cidade de São Paulo, 31 de agosto de 1858.

Mas assim como o anterior, o matadouro da rua Humaitá também se tornou obsoleto rapidamente e os debates sobre a necessidade da construção de outro avolumavam-se. Os mecanismos de controle da alimentação revelavam-se urgentes, pois, ao mesmo tempo em que causavam reclamações e preocupações das autoridades e população, dificultavam o crescimento da cidade. A região leste (Brás) estava separada da cidade pela área alagadiça da Várzea do Carmo, local escolhido para abrigar o mercado público. Na região sul, estava localizado o matadouro da cidade (o primeiro no Curral do Conselho próximo aos campos do Bexiga e o segundo na rua Humaitá, no caminho para Santo Amaro). Os vetores de crescimento da cidade ficavam restritos ao norte e oeste. Dessa forma, a preocupação não era apenas com os alimentos, mas a insalubridade de determinadas regiões que deveriam ser liberadas e limpas para o crescimento da cidade.

As discussões sobre a necessidade de um novo matadouro foram acompanhadas de preocupações das autoridades com a manipulação da carne e a forma de abate e transporte no matadouro. O Código de Posturas de 1875 dedicava vários artigos a esse tema, buscando regulamentar a atividade de acordo com a higiene pública, desde o abate até a venda dos talhos de carne.

Sob a égide do novo código e seguindo seu caminho para longe da região central, em 1887 foi inaugurado o novo matadouro na Vila Mariana.⁴⁰ O novo matadouro seguia o caminho para o sul da região central, assim como os mercados ocupavam a porção leste. No final do século XIX os principais locais de abastecimento alimentício da cidade estavam fora da região do Triângulo. De forma crescente a questão da higiene se impunha em relação aos alimentos e sua

⁴⁰ Sobre a trajetória dos matadouros na cidade de São Paulo ver Giordano (2006: 119-136).

comercialização. Nesse quadro de crescente controle e fiscalização, a venda de alimentos prontos para o consumo na rua também enfrentaria restrições.

CAPÍTULO 2

ALIMENTAÇÃO NAS RUAS

2.1 Cardápio da casa e da rua

Nosso objetivo neste capítulo é discutir o cardápio da rua e tratar dos principais alimentos que poderiam caracterizá-lo, buscando nas fontes possíveis padrões, tendências, convergências e divergências. Para definir sua especificidade, porém, é indispensável compará-lo com o cardápio da casa e suas variantes.

No capítulo anterior traçamos um quadro da questão do abastecimento na província e, mais especificamente, na cidade de São Paulo, definindo a importância histórica de alguns alimentos no decorrer do século XIX. Agora iremos focar como esses alimentos apareciam nas ruas, confrontando-os inicialmente com aqueles da casa e em espaços específicos, como as pensões de estudantes e os pousos e estalagens para tropeiros e viajantes, etc. Estamos falando de duas situações distintas: a articulação de refeições na casa (com horários e estruturas determinadas) e a desarticulação das refeições nas ruas, com alimentos que eram consumidos em vários locais e horários, sem uma seqüência pré-estabelecida e sempre na forma de petiscos (pedaços pequenos e autônomos). Procuraremos discutir separadamente estes dois tipos de cardápio para estabelecermos as diferenças que marcam o quadro da alimentação de rua na cidade de São Paulo nesse período.

Cardápio da casa e variantes

No decorrer do século XIX alguns viajantes visitaram a província de São Paulo e passaram pela cidade, observando alguns elementos do cardápio oferecido nas casas. Assim, Spix e Martius,

que percorreram várias cidades da província em 1817, descrevem vários hábitos alimentares da população local:

“Em vez da farinha de mandioca, quase exclusivamente se come a farinha de milho grosseira. Vem à mesa em cestinhas, como o pão, na Europa e, somente a pedido do hóspede é substituída pela farinha de pau (mandioca). Raras vezes se fazem pães ou bolos com ela. No mais é a canjica, igualmente preparada com milho: e nunca falta na sobremesa essa comida nacional dos paulistas. Põe-se de molho, na água, os grãos de milho, socados por um pilão movido a água (Negro velho), depois são cozidos com água ou leite, em forma de papa, e então servidos com açúcar ou melado.”⁴¹

Neste relato não aparece a refeição propriamente dita, mas dois acompanhamentos que se destacam por serem feitos a partir do milho, em contraste com o uso mais comum da mandioca em várias regiões brasileiras (inclusive no litoral paulista). A farinha de milho aparece como acompanhamento das refeições, servida em cuias, mas o destaque maior do relato é a canjica, chamada pelo viajante de “comida nacional dos paulistas”. Essa marca ressalta a importância do milho na região. Era uma forma de diferenciar os hábitos alimentares dos paulistas em relação ao que era verificado em outras regiões do país. Feita a partir de milho branco, a canjica podia ser utilizada como sobremesa, embora eventualmente fosse servida sem açúcar. Nos relatos de viajantes a presença do milho na região de São Paulo também em forma de farinha aparecia frequentemente.

⁴¹ Os naturalistas alemães Joahann Baptist von Spix e Carl Friedrich Philipp von Martius excursionaram pelo Brasil entre 1817 e 1820 e com o material recolhido editaram em 1823 o livro “Viagem pelo Brasil” (traduzido e publicado no Brasil em 1938). Cf. Spix & Martius, 1981: 163

Essa predominância também chamou a atenção de outro viajante, Luís D'Alincourt, que chegou ao país em 1809 e fez várias pesquisas topográficas na região centro-oeste do país. Ao passar por São Paulo em 1818 descreve alguns alimentos preferidos pelos paulistas e também destaca o uso da farinha de milho, embora dando relevo maior ao feijão:

"Sustentam-se de legumes, fazendo maior uso do feijão, comem o milho branco cozinhado em água e sal, a que chamam de canjica: o seu pão é a farinha de milho etc. Consumiam a farinha de milho sob a forma de jacuba, e ainda leite, toucinho e alguma carne salgada ou seca".⁴²

Os alimentos arrolados pelo viajante podem supor uma combinação muito comum na região de São Paulo. O feijão era frequentemente misturado à farinha de milho (forma preferida de consumo do milho pelos paulistas), constituindo o que seria o prato principal, eventualmente acompanhado de toucinho ou carne seca. A jacuba era outro tipo de mistura, na verdade uma bebida: farinha de milho com água. A descrição de D'Alincourt é corroborada por outro viajante. Hercules Florence, quando se dirigia da cidade de São Paulo para Jundiaí, parou para fazer uma refeição em Juqueri, experimentando a canjica "sem sal nem tempero algum". Comentando a refeição matinal da expedição da qual fazia parte, Florence diz que "pela manhã nossa gente almoçava farinha de milho desmanchada em água fria e açucarada".⁴³

⁴² Luiz D'Alincourt, nascido em Portugal, era engenheiro militar e veio para o Brasil em 1809. Participou de vários trabalhos estatísticos e topográficos na região centro-oeste do Brasil. Realizou uma jornada por essa região em 1818 e publicou seu relato em 1825. Cf. D'Alincourt (1975: 28).

⁴³ O francês Hercules Florence desembarcou no Brasil em 1824 e trabalhou como desenhista na expedição Langsdorff entre 1825 e 1829. O diário das viagens de Florence foi publicado apenas em 1977. Cf. Florence (1977: 46).

A partir desses relatos podemos perceber como a presença do milho nas refeições chamava a atenção dos forasteiros. Nesse caso, duas modalidades do uso do milho, farinha e canjica. O feijão, apesar de aparecer apenas no relato de D'Alincourt, era parte importante da estrutura das refeições ao lado da farinha de milho. Como veremos adiante, a presença do binômio feijão e farinha (eventualmente acompanhado da carne ou toucinho) era constante na refeição dos pousos para tropeiros.

A farinha de milho e o feijão continuavam a ter um papel central na alimentação paulistana em meados do século XIX. Os dados já apresentados sobre a produção e consumo desses produtos na cidade e em toda a província de São Paulo comprovam a importância no abastecimento alimentar. Mas através dos relatos de estudantes da Faculdade de Direito podemos perceber uma maior variação do cardápio. Essas descrições na maioria das vezes referem-se às refeições feitas pelos estudantes em pensões. Almeida Nogueira⁴⁴ descreve as refeições feitas pelos acadêmicos no final da década de 1840:

“As refeições eram parcas, modestas e frugais; às horas de costume, de 8 às 9, o almoço; de 2 as 3, o jantar, e, a noite, ordinariamente, chá com pão e biscoitos ou bolachas... Os pratos principais: sopa, não muito generalizada ainda, cozido, feijão, arroz, ervas, carne ensopada, ou antes afogada e assada, de vaca, porco ou carneiro, não raro galinha; nos dias festivos, peru recheado, leitões, empadas, etc., tudo a antiga paulista. Academicamente, o tradicional picadinho, em que todas as cozinheiras paulistanas se faziam peritas e era prato obrigatório no almoço.”

⁴⁴ José Luiz de Almeida Nogueira estudou na Faculdade de Direito do Largo São Francisco entre 1869 e 1872. Publicou entre 1907 e 1909 o livro “A Academia de São Paulo” onde trata da história da faculdade e dos estudantes a partir de suas memórias e depoimentos. Almeida Nogueira (1909: 23).

Neste caso a descrição trata de uma variante da comida de casa. A definição de refeições “parcas, modestas e frugais” marca uma possível diferença em relação aos jantares (ceia) onde a abundância seria dominante, mas ao mesmo tempo apresenta uma grande possibilidade de variação dos pratos e formas de preparo, distinguindo-se da refeição básica das camadas mais pobres, geralmente identificada pela composição de feijão e farinha de milho. Nesse caso, a composição parece ser do feijão com o arroz. A carne (antes reduzida ao toucinho e carne-seca) apresenta uma grande variedade de tipos (frango, vaca, porco e carneiro) e de formas de preparo (cozida, assada, ensopada e afogada).

Além dos pratos principais, a descrição aborda também duas exceções: dias festivos e um prato “acadêmico”, o picadinho. Os pratos festivos eram compostos de peru (de consumo restrito nas casas, onde a galinha estava mais presente), leitões (cujo preparo para as festas era mais demorado, sendo normalmente assado) e empadas (geralmente preparadas por quituteiras e também vendidas nas ruas). Tudo preparado “a antiga paulista”, definindo o que seria uma longa tradição no preparo dessas iguarias, ainda que o texto não caracterize explicitamente essa marca de antiguidade e tradição.

Finalmente, o picadinho. Segundo Almeida Nogueira (1909: 213), esse prato era famoso nas “repúblicas” paulistanas do período, seguindo a receita da cozinheira conhecida como tia Silvana:

“Toma-se um quilo de alcatra ou filé, carne de primeira, lava-se, enxuga-se bem, bate-se, corta-se em pedacinhos pouco maiores que um dado; refoga-se com cebola picada; deita-se-lhe depois um copo de água quente, um buquê de cebolas em rama, salsa e uma folha de louro; ajuntam-se

alguns pedacinhos de tocinho fresco, sal e pimenta, e deixa-se ferver a fogo brando até que a carne fique bem cozida, tendo-se o cuidado de aumentar a água sempre que venha a secar. Ajunte-se em tempo batata picada, que não deve ficar muito cozida. Nada de engrossar o caldo: ao contrário deve ser abundante e bastante aquoso.”

Aqui podemos perceber outra das diferenças do cardápio das pensões estudantis em relação à maioria da população. Como já apontamos, a oferta de carne na cidade era problemática. Os entraves ao abastecimento de carne bovina e as dificuldades do matadouro certamente deveriam encarecer esse tipo de alimento, tornando-o restrito a parcelas seletas da população. Na receita transcrita pelo cronista, além da “carne de primeira” chamam a atenção os inúmeros temperos utilizados: cebola, salsa, buquê de cebolas em rama (cebolinha) e folha de louro. O caldo mais ralo também era muito importante, na opinião do memorialista, principalmente na mistura com o arroz. Essa mistura entre seco e molhado parecia substituir outra muito apreciada na cidade, entre feijão e farinha. Nas pensões o arroz aparecia com maior destaque ao lado do feijão e carne no lugar da farinha de milho.

O mesmo Almeida Nogueira (1909: 203) transcreve a caracterização feita por outro estudante das refeições nas repúblicas e pensões também na década de 1840:

“As cozinheiras ganhavam de 15 a 20\$000 réis e não tinham que preparar mais do que o trivial, a saber feijão, arroz, carne de vaca ou porco e algum legume (o mercado não era farto), café e chá paulistano.”

A grande variedade mostrada no relato anterior aqui se resume a uma refeição básica (almoço ou jantar) centrada na tríade feijão,

arroz e carne. Quanto aos legumes, aparentemente escassos, a justificativa vem do mercado que não seria farto. Talvez a pouca variação nesse cardápio possa ser explicada pelas diferenças entre os tipos de pensões destinadas aos estudantes. Segundo Almeida Nogueira, nas pensões mais “fidalgas” serviam-se doces. A semelhança entre os cardápios descritos é a constante presença do arroz no lugar da farinha de milho.

Também nas casas mais abastadas era possível perceber essa mesma variação que aparece nas pensões, enquanto que nas refeições das pessoas mais pobres há uma presença maior do binômio feijão e farinha.

Maria Paes de Barros, dama de família tradicional, lembrando sua infância na década de 1860, caracteriza o jantar em sua casa: “às duas horas era servido um farto e variado jantar, com sopa, cozido, assados, legumes e doces de diversas qualidades”⁴⁵

Apesar da variação, o arroz, feijão e farinha de milho não são citados na descrição. Por outro lado, os escravos e empregados da família tinham à disposição um cardápio diferente, menos variado e composto de feijão e milho. A caminho de São Paulo com a família na década de 1860, ela descreve a refeição de escravos e empregados da fazenda nos arredores da cidade:

“Para a refeição dos escravos, havia dois grandes caldeirões com feijão e angu de fubá; noutro, menor, cozia-se a canjica. (...) A cozinheira trouxe um tabuleiro bem lavado,

⁴⁵ Maria Paes de Barros nasceu em 1851 e escreveu suas memórias publicadas em 1946 com o título de “No tempo de dantes” onde conta a história de sua família até o final do século XIX (aproximadamente década de 1880). Os trechos que utilizamos referem-se à sua infância por volta da década de 1860. A primeira edição do livro foi publicada em 1946 e utilizamos o texto publicado em Carlos Eugênio Moura (1998: 111).

com suas duas repartições – um lado para o feijão, o oposto para o angu – e ainda outro, menor, onde ia a canjica. Entregou logo a marmita com o jantar especial para o feitor, e depois a um rapazinho, com uma carrocinha puxada por um burrico, a comida para o pessoal da roça.” (In Moura, 1998: 111, 117)

Se compararmos com as descrições dos viajantes da primeira metade do século XIX, vemos novamente a presença do feijão e milho, e na alimentação dos escravos o angu feito a partir do fubá. Nesse caso a comida não era apenas para os escravos, mas para outros trabalhadores, como o feitor. A alimentação dos escravos, assim como de outras faixas sociais mais baixas, apresentava algumas discrepâncias regionais e temporais, com a predominância do angu como um dos pratos principais, principalmente na região sudeste. A canjica, a “comida nacional dos paulistas” de Spix e Martius, aparece no tabuleiro acompanhando o feijão e o angu, provavelmente como sobremesa.

Analizando o padrão da alimentação dos escravos no século XIX, os pesquisadores Iracy del Nero da Costa e Renato Leite Marcondes (2001: 203) afirmam que ela se baseava no feijão, farinha de mandioca (ou de milho) e no toucinho ou carne salgada. Padrão similar àquele que encontramos nas descrições de viajantes sobre a alimentação já no século XIX, mas com uma grande predominância do angu, considerado como uma comida inferior e barata.

Feijão, farinha de milho e toucinho

Se não encontramos um cardápio padrão singular na casa paulista, é possível destacarmos a importância da mistura entre

feijão, farinha de milho e toucinho. Os relatos mencionados de viajantes e memorialistas, além dos dados sobre a participação de alimentos como o milho, feijão e arroz no mercado interno, comprovam a permanência e importância desses itens na dieta paulista na segunda metade do século XIX.

A composição desses ingredientes indica um núcleo mínimo da alimentação na província e também na cidade de São Paulo. Segundo Paula Pinto e Silva (2005: 98), o contraste entre o alimento seco (farinha) e os caldos e molhos apreciados pelos portugueses marcaria decisivamente a culinária brasileira, num processo de ajuste às exigências do paladar do colonizador e também de adaptação ao meio tropical que envolvia questões de armazenamento, transporte e conservação. Uma das principais misturas entre alimentos secos e úmidos foi entre a farinha (mandioca ou milho) e o feijão. Apesar de produto autóctone, o feijão com caldo era utilizado pelos portugueses para equilibrar o seco das farinhas, constituindo-se em um dos pilares da alimentação brasileira. Assim como a farinha teria sido uma adaptação dos colonizadores portugueses do milho socado dos indígenas, o feijão, que era consumido seco pela população local, foi acrescido do caldo apreciado pelos portugueses, servindo para misturar com a farinha de milho e reduzir sua secura. O toucinho substituiu a carne como complemento dessa mistura, providenciando a gordura necessária para o preparo e sabor do prato.

A composição entre esses três elementos não apenas caracterizava as refeições básicas, mas também aparecia consubstanciada em um único prato, o virado, um tipo de alimento de preparo rápido, perfeito para a longa viagem dos monçoeiros (Taunay 1953: 61). Constituiu-se basicamente da mistura da farinha de milho com feijão e um pedaço de toucinho e deu origem a diversos tipos de virados que poderiam usar outras carnes, como a galinha. Além

disso, a farinha de milho também foi utilizada para o preparo de bolos e pastéis de origem portuguesa.

Em meados do século XIX essa alimentação baseada no tripé feijão, farinha de milho e toucinho (carne) aparece nos relatos de viajantes e memorialistas, ainda que fortemente associada a determinadas situações e camadas sociais. Entre os escravos, tropeiros e pousos de beira de estradas (como veremos a seguir) é possível perceber a permanência desse tipo de alimentação. Por outro lado, podemos verificar uma maior variação em casos como as refeições de classes mais abastadas (caso da família de Maria Paes de Barros) ou dos estudantes nas pensões. Percebe-se aí uma presença maior do arroz e também dos variados tipos de carnes. Mas se o milho não aparecia com tanta frequência nesses locais, na rua a situação era diferente.

Cardápio de rua

O ato de comer fora de casa em meados do século XIX concentrava-se nos tabuleiros e, eventualmente, nas casas de pasto e tabernas ou nas estalagens e pousos de tropas e tropeiros, ainda muito comuns nos arredores e entradas capital paulista. Vindos de vários pontos da província e do país chegavam à cidade (ou estavam de passagem), trazendo mantimentos. O período entre 1850 e 1870 é considerado como o auge da presença de tropas nos arredores, envolvendo várias atividades que gravitavam em torno desse tipo de comércio: roceiros auto-suficientes, vendeiros de pequeno porte (em função dos tropeiros), caça, pesca, etc. (Lins 2003: 111). Essa intensa movimentação no entorno da cidade proporcionava a existência de vários tipos de pousos na beira das estradas e entradas

das cidades: ranchos, vendas, estalagens e também fazendas (Franco 1997: 73).

A hospedagem para os tropeiros e viajantes não era acompanhada de um serviço organizado de alimentação, que muitas vezes se limitava a um local para o preparo das refeições. A albergaria e a taberna eram apenas locais de parada dos tropeiros, com poucas possibilidades de refeição. Nesse caso, o principal era conseguir um local para dormir e estacionar as cargas e a montaria. Os imensos espaços vazios ainda existentes nos arredores da cidade eram utilizados para esse fim. Quanto à alimentação, as tropas tinham uma estrutura própria para fazer suas refeições durante a viagem, e estava a cargo de uma pessoa escolhida para essa tarefa, o cozinheiro, geralmente um menino:

“Pela sua parte o cozinheiro, que era um menino chamado juiz, fazia fogo ao relento, e sobre ele dependurava o caldeirão de feijão com toucinho, em três estacas afincadas no chão e encruzadas em cima.” (Bueno 1976: 29)

O fogão simples era a forma de preparar a refeição com a mesma base que vimos anteriormente - feijão e toucinho (provavelmente acompanhado da farinha) - a qual era mencionada em relatos de viajantes de passagem pela cidade. E mesmo nos pousos que ofereciam refeições para os viajantes e tropeiros, o tipo de alimentação era o mesmo. O português Augusto Emílio Zaluar, realizou entre os anos de 1860 e 1861 uma longa viagem pela província de São Paulo. Em uma de suas paradas nas proximidades de Jundiá, descreveu a tentativa de conseguir pouso por uma noite, milho para os animais e o jantar, ao que a dona da pousada teria respondido:

“Aqui temos broa e pinga, respondeu a mulher; ali está o rancho para se arrumarem, e o Juca vai tomar conta das bestas. (...) Leonardo explicou-me neste comenos a significação das duas palavras pinga e broa, que me estavam fazendo dar tratos ao juízo. Pinga quer dizer cachaça, e broa um pequeno e enresinado pão de milho, pouco mais ou menos com a consistência de uma pedra. Fiquei desanimado. A instância porém do Leonardo, a mulher resolveu cozinhar uma panela de feijões, preparar-nos uma galinha ensopada, e fornecer-nos um prato de arroz e uma cuia de farinha.”⁴⁶

A refeição providenciada de última hora pela dona do estabelecimento provavelmente era a mesma que as pessoas do local costumavam comer: feijão, galinha, arroz e farinha. Nesse caso, os alimentos disponíveis representariam o cardápio da casa e não da rua. Nesse sentido é uma refeição muito parecida com aquela preparada pelos tropeiros, uma variação do cardápio da casa consumido em trânsito: feijão, farinha e alguma carne. A única novidade nesse caso é a presença do arroz, já bastante difundido em meados do século XIX na região de São Paulo.

Mas se nas paradas e pousos de tropas e viajantes a alimentação era muito parecida com o cardápio da casa, nas ruas da cidade de São Paulo os tabuleiros e estabelecimentos das quitandeiras proporcionavam um tipo de cardápio diferente.

⁴⁶ Augusto Emilio Zaluar nasceu em Portugal em 1825 e chegou ao Brasil em 1849. Empreendeu uma viagem pela província de São Paulo entre 1860 e 1861 registrando as regiões que conheceu e os hábitos da população (Zaluar. 1975: 136).

Tabuleiros

Os memorialistas e cronistas referiam-se à comida oferecida nos tabuleiros com vários termos: quitutes, guloseimas, gulodices, lambiscaias, petiscos, tentando circunscrever os variados tipos de alimentos oferecidos pelas quitandeiras. Apesar de serem termos conhecidos até hoje, pode ser útil uma consulta aos dicionários da época, como o *Dicionário da Língua Portuguesa* de Antonio de Moraes Silva (1877) para definirmos com maior precisão o significado dessas expressões:

Quitute: guisado guloso, de apetite. Acepipe.

Petiscos: Bons bocados, manjares gulosos, apetitosos.

Lambiscaia: Porção de comida muito pequena.

Guloseima, gulodice: Manjar delicioso e saboroso, mas pouco nutritivo.

Os significados dos vários termos são muito parecidas, mas destacam-se duas características desses alimentos de tabuleiros: pequenas porções de comida e sabor diferenciado. Os alimentos encontrados nas quitandas distinguiam-se por serem unidades autônomas que poderiam ser consumidas em qualquer horário. Não faziam parte de qualquer estrutura de refeição (eram “pouco nutritivas”), distinguindo-se pelo sabor. As pessoas que experimentavam os quitutes nas ruas buscavam algo saboroso e não necessariamente um substituto das refeições.

Nos relatos dos memorialistas podemos perceber a grande variedade desses alimentos, preparados nas casas e vendidos nos tabuleiros pelas ruas. Na década de 1830, Francisco Vieira Bueno (1976: 73) descrevia o comércio de tabuleiros e alguns dos quitutes vendidos na rua:

“A quitanda também era uma espécie de mercado sedentário de muita originalidade, formado por uma aglomeração de pretas sentadas a um lado da rua, cada qual com seu tabuleiro, vendendo variedade de doces, e biscoitos, amendoim torrado, pinhão cozido, e outras gulodices apreciadas pela arraia miúda, que naquele tempo com uma moeda de cinco réis, podia comer de qualquer delas. Na estação em que as formigas saúvas fazem sair seus enxames, não faltava o içá torrado. Disto dou eu testemunho, pois sem ter vergonha, o confesso, cheguei a provar a coisa.”

Nessa descrição, os quitutes oferecidos por um grande número de quitandeiras destinavam-se à “arraia miúda”, mas deveriam servir também para outras pessoas que circulavam pelas ruas, como o próprio memorialista, que não fazia parte desse público. Uma das marcas desse tipo de comércio, como ele afirma, era o sedentarismo. Uma grande quantidade de quitandeiras sentadas ao longo da rua com seus tabuleiros, evidenciando a concorrência, mas também uma provável diversidade de tipos de quitutes expostos em um mesmo lugar por várias quitandeiras ao mesmo tempo. Mais uma vez é citada a venda de doces e salgados, com destaque no texto para amendoins, pinhões e içás. Certamente esses tipos de alimentos não faziam parte de qualquer tipo de cardápio da casa ou mesmo de estabelecimentos como pensões, tabernas e estalagens, marcando a “originalidade” citada pelo memorialista. Eram unidades autônomas, certamente pequenas e, como afirma o memorialista, baratas. Poderiam ser consumidas de forma unitária (ou várias delas), sem a necessidade de configurar uma refeição completa, na medida em que eram petiscos, oferecidos a qualquer hora do dia e da noite. O próprio Francisco Bueno (1976: 25) relembra em outro trecho de seu relato o trabalho das quitandeiras durante a noite:

“De noite a quitanda era iluminada com rolos de cera preta, pregadas nas guardas dos tabuleiros, e os pregões de pinhão quente, amendoim torrado, cará cozido, e muitos outros, produziam alarido. Às vezes, na escuridão da noite, encontrava-se um vulto levando fogo em cima da cabeça: pelo pregão de pinhão quente via-se que era a preta quitandeira, que conduzia sua panela de pinhão cozido sobre um fogareiro posto dentro de uma gamela. (...)”

A possibilidade de consumo desses alimentos avançava noite adentro em um período em que as tabernas tinham seu horário de fechamento controlado pelas autoridades municipais.

Mais uma vez produtos locais, como pinhões, amendoins e cará, aparecem com destaque nos tabuleiros, podendo ser preparados ou mantidos aquecidos na própria rua, como era o caso dos pinhões. As características dos quitutes providenciavam uma relativa autonomia das quitandeiras em seu trabalho pelas ruas, facilitando o deslocamento e a permanência em determinados pontos da cidade.

O memorialista Edmundo Amaral descreve com detalhes o trabalho das quitandeiras em 1840, enumerando alguns dos petiscos e o intenso trabalho de preparação. Maria Euphrasia Rufina da Conceição Vellozo, conhecida como Sinhara, era uma senhora que possuía escravas de ganho que vendiam doces e salgados pelas ruas. Moradora de uma casa térrea no Beco da Cachaça comandava os trabalhos de preparo em uma cozinha larga e negra de fumaça, onde ficavam vários tachos de cobres e frigideiras. A lista das especialidades de Sinhara era extensa: suspiros, papos de anjo, quindins, cocadinha, bolos de bagre, pastéis, cuscuz de bagre, etc. Durante a noite as escravas de Sinhara partiam para as escadarias da

Igreja da Misericórdia onde vendiam os quitutes, cada uma com seu tabuleiro:

“Aqui a Rita Cachinguelê – preta cassange e lustrosa, que gemia numa melodia triste, iças torrados e pinhão quente. Ali a Genoveva – mulata baiana, muito dengue, muito airoso, embrulhada no seu pano da Costa, e que apregoava recamada de corais e figas, cuscuz de palmito e acarajés; acolá Maria Cabinda, cafuza da mesma Nação que vendia farofa de amendoim e bolos de bacalhau, trombuda e solene chupando o pito.” (Amaral 1932: 75, 76)

Se os quitutes eram todos preparados na cozinha de Sinhara, a venda parecia ser especializada, com cada uma das escravas vendendo determinados alimentos em seus tabuleiros. A descrição das escravas, com características de suas origens também parecia marcar o trabalho das quitandeiras, assunto que discutiremos adiante. Quanto aos quitutes, há uma grande mistura nos variados petiscos quanto à origem: doces e salgados (bolo de bacalhau) de origem portuguesa; salgados de origem local (cuscuz, farofa de amendoim, iça e pinhão). Entre esses alimentos aparece também o acarajé, muito vendido por quitandeiras de Salvador, mas ausente em todas as demais descrições de tabuleiros em São Paulo.

Nas informações de Antonio Egydio Martins sobre os quitutes vendidos na escadaria da Igreja da Misericórdia na década de 1850, mais uma vez percebemos a mistura de doces e salgados, com destaque para os bolos e pastéis em composição com peixes e produtos de coleta:

“(...) as vendedeiras de doces, biscoitos de polvilho, bolos de milho socado ou de mandioca puva, pastéis de farinha de milho ou de trigo, saborosos cuscuz de bagre e camarão de

água doce, empadas de piquira ou lambari, peixe frito, pinhão quente, amendoim torrado, pequenos pedaços de quindungo (amendoim torrado e socado com pimenta comari e sal) e pé-de-moleque com farinha de mandioca e amendoim, os quais eram expostos à venda em pequenos tabuleiros de madeira forrados com folha de Flandres com uma vela de sebo acesa.”⁴⁷

Nesse caso há uma variedade maior, envolvendo peixes, bolos, pastéis e empadas, além de produtos mais simples como amendoins e pinhões. A composição dos bolos e pastéis ainda traz um outro tipo de variação, com o uso de vários tipos de farinhas: mandioca, milho e trigo. A menção de produtos diferentes pode ser explicada pela dispersão deste tipo de relato, que variava ao sabor das memórias, mas também pela necessidade da concorrência entre as quitandeiras que deveria exigir uma certa especialização em determinados quitutes.

Apesar da variedade dos petiscos vendidos nas ruas, alguns desses alimentos aparecem com frequência, necessitando de uma melhor definição de suas características. O pastel, por exemplo, possibilitava uma grande variação, não apenas de recheios, mas também da massa. Em dicionário de 1877 a definição de pastel se confunde com a da empada:

“Vasosinho feito de pasta de massa, cheio de nata, fruta, doce ou picado de carne, coberto ou descoberto, posto em formas de lata e cozido no forno.” (Moraes Silva 1877)

⁴⁷ Antonio Egydio Martins era uma mistura de historiador e cronista da cidade de São Paulo. A partir de 1905 começou a escrever uma série de colunas no jornal *Diário Popular* intituladas “São Paulo Antigo”. A partir dessas colunas nasceu o livro “São Paulo Antigo” publicado em 1910. Utilizamos a reedição desse livro de 2003 (Martins 2003: 198).

Já em outro dicionário publicado em 1881, o pastel é definido como uma “massa de farinha cozida no forno estendida no rolo com carne ou peixe picado, ou doce ou fruta.” (Aulete & Valente, 1881) Para aumentar a confusão, as empadas são definidas como “espécie de pastel de massa que contém dentro carne ou peixe. A massa é sovada e mais grossa que a dos pastéis.” (Moraes Silva 1877). Já o termo pastelaria englobaria todas essas variações de massa com recheios doces e salgados que poderiam ser fritos ou assados. Nos tabuleiros os pastéis também apresentavam uma grande variedade, ainda que fossem em sua maioria salgados.

Além dos pastéis, outros produtos têm presença constante, como o cuscuz e produtos de coleta. E nesse caso os peixes tinham uma grande importância seja no recheio das massas, seja vendido frito. Esse tipo de preparo certamente trazia algumas dificuldades. As frituras, feitas previamente como vimos no relato de Edmundo Amaral, deveriam ser vendidas rapidamente para evitar a deterioração dessa modalidade de quitute. Ao contrário dos pinhões que poderiam ser mantidos aquecidos na rua, as frituras não poderiam ser mantidas por longo tempo antes de serem consumidas, sob pena de perderem o sabor. Esse não era o caso dos “saborosos cuscuz de bagre a camarão de água doce” que eram cozidos a partir da farinha de milho e podiam ser levados às ruas e mantinham suas características por um tempo maior.

A partir dos relatos dos memorialistas podemos avaliar a grande variabilidade de quitutes vendidos nas ruas. No cardápio da casa (com exceções) vemos descrições que definem com precisão determinados elementos (arroz, feijão e carne), ainda que com variação de preparos. Nos tabuleiros essa característica estaria diretamente relacionada às inúmeras possibilidades de consumo na rua. Como não se caracterizavam como refeições, podiam ser

consumidas em diversos horários e em qualquer seqüência. Dessa forma, os petiscos tinham que definir certas marcas, como a variedade e o sabor. Era a única forma de vender diariamente em uma situação onde as quitandeiras estavam sempre nos mesmos locais, com quitandeiras sentadas lado a lado nas ruas.

Mas não era apenas nos tabuleiros que os quitutes estavam presentes. Muitas vezes essas quitandeiras conseguiam alugar um quartinho em determinadas ruas da região central da cidade onde podiam vender seus produtos. Esse era o caso da quitandeira conhecida como Nhá Maria Café que, na década de 1860 comercializava “saborosas empadas de farinha de milho com piquira ou lambari e vendia cada uma a 20 réis, com uma tigelinha de café a 40 réis; à noite fazia o apreciado cuscuz de bagre e camarão de água doce” em um quartinho alugado na rua das Casinhas (Martins 2003: 198, 271). Próximo dali, na rua do Rosário, outra quitandeira, conhecida como Maria Punga, vendia vários quitutes como bolos de fubá, broinhas de polvilho e bolinhos de tapioca, acompanhados de café. Possivelmente o estabelecimento dessas quitandeiras em um comércio com local definido poderia levar a uma especialização da atividade, definindo esses locais como ponto certo para o consumo de determinados produtos, como as “saborosas empadas de farinha de milho com piquira ou lambari” de Nhá Maria Café ou os bolos e bolinhos de Maria Punga (Schmidt 2003: 113). Nesse caso, os freqüentadores já sabiam de antemão não apenas o local, mas também os horários em que poderiam encontrar esses produtos.

Esse parecia ser um expediente comum para algumas quitandeiras que conseguiam alugar algum cômodo ou aproveitavam o local onde residiam para vender alimentos sem ter que percorrer as ruas da cidade. Antonio Egydio Martins (2003: 280) descreve esse

tipo de venda, como nas proximidades da Igreja do Rosário na década de 1860, de forros que::

“(…), estabeleciam-se com quitanda, nos mesmos prédios em que residiam, no qual vendiam doces, geléias, frutas, legumes, hortaliças, batata-doce, mandioca, pinhão e milho verde cozidos, pamonha (milho verde ralado e cozido na própria palha também verde), amendoim, moqueca de piquira, peixe frito e cuscuz de camarão de água doce...”

As quitandas misturavam gêneros alimentícios de pequena monta para o abastecimento das casas (legumes, hortaliças, etc.) com quitutes feitos para o consumo na rua, aproveitando um local de grande movimento como os arredores da Igreja do Rosário. Os alimentos vendidos eram, na maioria das vezes, os mesmos citados por outros memorialistas, com exceção da moqueca de piquira que diferia dos quitutes vendidos pelas ruas. Como esse tipo de venda era feito em um local específico e não no tabuleiro colocado na rua, provavelmente deveria existir alguma forma de comer a moqueca em algum tipo de vasilha. Entre os produtos já mencionados por outros memorialistas, conta-se a pamonha, que pouco aparece. Nesse caso é o único dos quitutes que tem enumerados seus ingredientes, talvez para facilitar a identificação, ou porque não fosse tão comum nos tabuleiros.

Esse tipo de comércio permitia uma estabilização que poderia influenciar na própria organização da atividade de quitandeira, como veremos mais abaixo. Essa especialização evidenciava a importância da modalidade de venda e consumo de petiscos nas ruas. Se o caso das vendas abertas por quitandeiras estava diretamente ligado à necessidade e oportunidade, eventualmente surgiam estabelecimentos que reforçam a importância desse tipo de comércio.

Na última página do jornal *Correio Paulistano* de 1854 aparecia uma pequena coluna anunciando:

“Petisco – na rua do Rosário, n, 24 vende-se pastéis de carne para almoço todos os domingos das 7 às 10 da manhã.”⁴⁸

De acordo com o anúncio os petiscos eram vendidos apenas no domingo e em um horário restrito, durante o período do almoço. Nesse caso os pastéis eram oferecidos explicitamente como almoço, não apenas pelo horário em que eram vendidos, mas também pela própria informação do anúncio. Podemos imaginar que pudessem ser utilizados como complemento ou até mesmo substitutos do almoço. De qualquer forma eram unidades autônomas e o destaque no título para a palavra “petisco” circunscreve com precisão o alcance dos pastéis. Mas a definição era importante, a ponto de outro anúncio dias depois reiterar o alvo da propaganda “para os amantes do bom petisco”.⁴⁹ Ao contrário das vendas feitas por quitandeiras em vários pontos da cidade e vários horários, esses petiscos tinham local de venda, dia e horário definidos e regulares anunciados em jornal. E não era um estabelecimento da rua das Casinhas ou de algum beco onde ficavam várias quitandeiras, mas o principal endereço da cidade, a rua do Rosário (atual rua 15 de Novembro), ainda que bem próximo da rua das Casinhas, ponto tradicional dos tabuleiros.

A grande variedade (especialização) e permanência dos petiscos vendidos pelas quitandeiras aparecem em todos os relatos, embora consideremos que são esparsos e em pequeno número. Até agora vimos descrições da venda de quitutes entre os anos de 1830 e

⁴⁸ *Correio Paulistano*, 12/08/1854, p. 4

⁴⁹ *Correio Paulistano*, 16/08/1854, p. 4

1860, mas mesmo nas últimas décadas do século XIX não havia grandes mudanças no cardápio do que era oferecido nas ruas.

Everardo Valim de Sousa descrevia as “guloseimas” vendidas na porta do teatro São José em 1886: cuscuz, pastel, croquete, cubus, isca, pinhão, pamonha, castanha, mandobis e ovos quentes⁵⁰. E menciona também o “recreio” que os estudantes faziam na ponte Grande a beira do rio Tietê (atual ponte das Bandeiras) quando “não faltava boa freguesia para as castanhas quentes, pinhões cozidos e guloseimas outras em voga.” (Sousa 1946: 63).

Em um espaço de quase 50 anos, as mudanças no cardápio da rua são muito pequenas, permanecendo o consumo de cuscuz, pinhões e pastéis. Eventualmente aparece algum outro produto, como as castanhas, mandobis ou o cubus. Nas últimas décadas do século XIX o crescimento da cidade, a despeito das tentativas de controle e fiscalização, permitia que as quitandeiras continuassem a vender seus quitutes nas ruas. Ainda que eventualmente surgissem algumas “guloseimas em voga”, como poderia ser o caso das castanhas, permaneciam no cardápio dos tabuleiros alimentos baseados em antigas tradições que misturavam produtos de origem portuguesa (bolos e pastéis) e ingredientes locais.

Doces e frutas

Os doces também tinham um grande apelo não apenas no consumo caseiro, mas também nas ruas, aparecendo com frequência nas descrições de memorialistas, de forma genérica e também específica: bolos, geléias, pamonhas e balas. No relato já citado de Edmundo Amaral, vimos uma grande variedade de doces de origem

⁵⁰ Cubus era a carne da capivara e mandobi uma espécie de amendoim.

portuguesa que eram preparados por quitandeiras: suspiros, papos de anjo, quindins, cocadinhas, queijadinhas, alfinis, etc. As balas também ocupavam um espaço importante nos tabuleiros. A já mencionada Maria Paes de Barros descreve em suas memórias de infância na década de 1860 seu passeio pelas ruas da cidade de São Paulo após uma procissão de Corpus Christi:

“Mas não ficava a rua vazia. Muita gente transitava de um para outro lado; inúmeras quitandeiras passavam com seus tabuleiros à cabeça, cheios de docinhos variados, envoltos em papéis de cor. A isso não resistiam as crianças, que importunavam as mães com seus pedidos. Lá iam as pajens comprar as balas de rosário, as balas compridas de rosa e de limão e os de confeito de anis. Satisfeitos com tais guloseimas eram os pequenos despachados para casa com suas pajens, enquanto os pais se reuniam para pequena colação” (In Moura 1998: 105, 106).

Famílias como a de Maria Paes de Barros, tinham acesso aos quitutes e doces em suas casas feitos pelas cozinheiras escravas, mas o ambiente das ruas da cidade, em um momento de exceção, após uma procissão, proporcionava uma nova forma de consumo, diferente daquela feita em casa. Além dos doces em si, o fato de comer na rua (ainda pouco freqüentada por mulheres e crianças de classes mais abastadas) e uma nova apresentação dos doces no tabuleiro, permaneceram na memória da autora. Esses doces misturavam diferentes tradições: africana e portuguesa. A doçaria portuguesa encontrou um campo fértil no Brasil. Além da forte presença do açúcar, o comando das negras escravas na cozinha possibilitou o longo preparo de doces e compotas.

“Sem a escravidão não se explica o desenvolvimento, no Brasil, de uma arte do doce, de uma técnica de confeitaria,

de uma estética de mesa, de sobremesa e de tabuleiro tão cheias de complicações e até de sutilezas e exigindo tanto vagar, tanto lazer, tanta demora, tanto trabalho no preparo e no enfeite dos doces, dos bolos, dos pratos, das toalhas e das mesas.” (Freyre 1996: 55-58).

As quitandeiras que vendiam doces e salgados pelas ruas aproveitavam-se dessa perícia na confecção de seus quitutes. A perícia estava não apenas no preparo (rápido ou lento e acordo com o que era vendido), mas também na forma de apresentação e venda nos tabuleiros. Assim como os quitutes salgados, os doces podiam ser consumidos em qualquer ocasião e horário, aumentando o rol dos petiscos em uma situação de intensa concorrência dos tabuleiros nas ruas da cidade. Se os doces traduziam uma mistura entre práticas de escravas de origem africana e doçaria portuguesa, outros quitutes estavam diretamente ligados ao passado indígena e mameluco da cidade.

As frutas também aparecem com frequência nas vendas de tabuleiro nas ruas, como produto destinado à venda pelas quitandeiras, da mesma forma que as verduras. Se nos relatos não encontramos referências sobre o consumo nas ruas ou na casa, devemos registrar sua importância. Isso fica claro não apenas na presença de quitandeiras de frutas, mas, sobretudo, nas reclamações da venda de frutas verdes que mereceram atenção no Código de Posturas de 1875, o qual dedicava um artigo para proibir a venda de “frutas verdes, mal sazoadas ou podres”. Essa determinação seria confirmada na consolidação do código em 1886.⁵¹

⁵¹ *Correio Paulistano*, 21 de janeiro de 1870, p. 1; Coleção das leis e posturas municipais promulgadas pela Assembléia Legislativa de São Paulo, 1875; Código de Posturas do Município de São Paulo, 1886, p. 17.

Nas duas últimas décadas do século XIX a venda de frutas ainda deveria ser freqüente nas ruas. A única referência sobre o consumo de frutas na própria rua vemos em uma reclamação publicada no jornal *A Província de São Paulo* de 1885:

“Na ladeira do Acu, onde está estacionado um quiosque, vê-se geralmente quitandeiras sentadas sobre o passeio com seus respectivos tabuleiros de frutas, as quais fazem com que a calçada fique as vezes em estado imundo, como se ali fosse o despejo de lixo ou como se fosse o pátio do mercado. A calçada constantemente suja de cascas e bagaços de frutas, etc. Obriga quase sempre a não poder passar ali. Diversas pessoas tem se queixado já, e não são poucas as quais por ali passando descuidadas tem sido vítimas de escorregadelas e quase vindo a cair. Isto vai com vista aos srs. Fiscais, que deverão fazer valer as disposições das posturas.”⁵²

Nesse caso há um dado que confirma que as frutas poderiam ser consumidas nas próprias ruas, o bagaço e cascas jogados na rua. Mas a venda de frutas por quitandeiras era importante, a ponto de serem citadas no Código Sanitário de 1894 como veremos adiante.

“Iguarias de bugre”

Muitos dos quitutes vendidos nas ruas de São Paulo na segunda metade do século XIX foram notados como “iguarias de bugre”. Sérgio Buarque de Holanda (1994: 55-59), como já relatado, cunhou essa expressão para caracterizar determinados alimentos e ingredientes que tinham uma longa tradição na alimentação paulista. Eles fariam parte de uma estratégia de subsistência, um longo

⁵² *A Província de São Paulo*, 21 de julho de 1885.

esforço de adaptação ao novo clima e às condições do sertão nos primeiros séculos da colonização (Holanda 1994: 55-59). Nas incursões pelos sertões, quase tudo era visto como comestível: antas, capivaras, macacos, mel de abelhas, grelos de samambaia, carás do mato, etc. (Frieiro 1982: 62, 63).

Entre vários produtos de coleta, os pinhões e amendoins tiveram um grande destaque na alimentação dos paulistas. Os pinhões são sementes da araucária, uma árvore que era abundante na região do planalto paulista e faziam parte da dieta daqueles que entravam no sertão. Ao lado de cobras, bichos de taquara, entre outras “iguarias” à disposição no sertão, a içá teve um papel de destaque na alimentação. Já no século XVI o cronista Gabriel Soares de Souza (1974: 73) comparava o sabor da tanajura “às passas de Alicante”.

Alguns desses ingredientes apareciam nos quitutes vendidos nas ruas de São Paulo na segunda metade do século XIX. Ao contrário de outros alimentos que enumeramos, a içá provocava curiosidade e estranheza, principalmente dos memorialistas e viajantes que descreveram (e eventualmente experimentaram) seu consumo nas ruas. De um alimento considerado comum nos primeiros séculos de história da cidade, no século XIX a içá passou a ser vista, principalmente pelos estudantes de direito, como algo exótico. Uma das menções mais conhecidas sobre o costume dos paulistas de comer iças foi feita pelo estudante Francisco José Pereira Guimarães, formado na faculdade do largo São Francisco em 1832, através de uma quadrinha que satirizava essa preferência:

“Comendo içá, comendo cambuquira, vive a afamada gente paulistana, e os tais a quem chamam caipira, que parecem não ser da raça humana”. (Nogueira 1909: 122)

Essa quadrinha, que se tornou famosa, sendo citada por outros autores, exemplifica a importância (e sobrevivência) de antigos costumes alimentares na comida de rua em São Paulo. Se as quitandeiras continuavam a oferecer iças nos tabuleiros é porque ainda havia demanda, principalmente da população mais pobre, já que deveria ser um prato barato devido à sua facilidade de obtenção e preparo. Ainda que estivesse ausente nas descrições do cardápio da casa, permanecia na rua. A referência aos “caipiras” é bastante interessante. Sem que precisemos analisar a conotação desse termo no século XIX, podemos considerar que havia um traço pejorativo, em oposição talvez a hábitos mais urbanos identificados, por exemplo, com os estudantes da Faculdade de Direito. Nesse caso, os paulistanos, ainda que “urbanos”, estariam, na visão do estudante, equiparados aos caipiras em uma condição não humana.

As saúvas tornaram-se no decorrer do século XIX um problema de vulto para as autoridades. Em 1870 existia no orçamento municipal uma verba de 500\$000 destinada exclusivamente à “extinção de formigueiros e animais daninhos” (Aprobato 2006: 191). O Código de Posturas publicado em 1875 estabelecia prazos para que os moradores extinguissem os formigueiros em suas propriedades. O mesmo código, ampliado em 1886, dedicava um artigo inteiro para tratar da obrigação dos proprietários de extinguirem os formigueiros em suas propriedades até a distância de um quilômetro.⁵³ As normas referentes ao controle de formigas vigoraram até pelo menos 1890. Apesar de ou a propósito disso, o consumo de iças continuou na cidade e também na província por todo o século XIX, pelo menos entre a gente mais pobre.

⁵³ Coleção das leis e posturas municipais promulgadas pela Assembléia Legislativa de São Paulo, 1875.

Muitas dessas iguarias vendidas nos tabuleiros das quitandeiras tinham um baixo grau de preparo, torrados (içá e amendoim), fritos (peixes) ou cozidos em água (pinhões). Esse cardápio era constituído de elementos de origem mameluca e indígena, com algumas adaptações feitas pelas quitandeiras de origem africana.

Composições

Os alimentos vendidos pelas quitandeiras, como se viu, não se limitavam às iguarias de bugre, englobando o uso das várias farinhas para a confecção de bolos, pastéis, bolinhos e empadas, ainda que utilizassem, frequentemente, os ingredientes citados anteriormente nos recheios. Em substituição ao trinômio feijão, farinha de milho e carne (toucinho), nas ruas havia o binômio farinha de milho (eventualmente a farinha de mandioca e raramente a farinha de trigo) e iguarias de bugre.

Se a mistura das farinhas com os caldos (feijão e carne) caracterizaria a dieta mínima brasileira misturando e equilibrando o seco da farinha com o molhado dos caldos, na alimentação de rua ocorre um fenômeno parecido (Silva 2005: 25). Os quitutes listados como “iguarias de bugre” são secos, utilizando alimentos torrados e misturados com farinhas (exceto o peixe frito), semelhante ao uso que os indígenas faziam, privilegiando a secura da farinha ou das carnes moqueadas. O uso das farinhas na confecção de bolos, bolinhos e empadas acrescidos de alguns ingredientes vindos de uma longa tradição no planalto paulista, providenciaria o equilíbrio citado acima. Mas se na casa havia uma certa tendência ao molhado, com virados e angus mais úmidos, na rua ocorria o contrário. Como tratamos de petiscos, vendidos em pequenas unidades para serem

consumidos rapidamente, há uma consistência maior na composição dos quitutes.

Esse equilíbrio entre seco e molhado era representado na rua pelo cuscuz. Assim como o virado, era uma mistura de farinha de milho com caldo, ainda que fosse mais seco, já que deveria ser vendido em pedaços ou pequenas unidades, sendo comido com as mãos. Como elementos dessa mistura eram utilizados basicamente peixes e camarões de água doce, produtos largamente utilizados em vários quitutes de rua.⁵⁴ Nos dicionários da época, a definição de cuscuz era bastante simples: “massa de farinha reduzida a grãosinhos que se come cozida ao vapor de água quente.” (Moraes Silva 1877). O elemento principal era a farinha de milho, acrescida de ingredientes que estivessem ao alcance: galinha, pitus, peixes, etc.

Além do milho (farinha), o uso de produtos de pesca e coleta (peixes, iças, pinhões, etc.) proporcionou a esse tipo de alimentação uma característica de plasticidade e adaptabilidade perfeita para uma atividade desenvolvida por pessoas pobres para a venda na rua. Ainda mais que como apontado, os arredores da cidade, com remanescentes de matagais e inúmeros rios, ainda proporcionavam a possibilidade de obtenção destes produtos de coleta e pesca utilizados em vários quitutes preparados por mulheres pobres e escravas. Ainda que o processo de crescimento e transformação da cidade dificultasse essas atividades. Por outro lado, o surgimento de novos produtos e hábitos parecia ser facilmente incorporado ao repertório da comida de rua, como era o caso da castanha européia

⁵⁴ O nome “cuscuz” refere-se a um prato originário da África setentrional, feito com milheto que seria substituído pelo milho americano a partir do século XVI. No nordeste o cuscuz geralmente é feito com milho, leite de coco e açúcar, diferenciando-se do cuscuz feito em São Paulo e Minas Gerais. Apesar do nome de origem árabe, alguns pesquisadores consideram que o cuscuz paulista tem origem no virado, sendo um bolo de farinha de milho cozido com peixes, frango ou camarão de água doce. A esse respeito ver: Câmara Cascudo, 2004: 186, Schmidt, 1959 e Carvalho 2005.

que passaria a ser vendida nas ruas nas últimas décadas do século XIX.

Essa mistura diferenciava-se também do cardápio da casa, já caracterizado anteriormente. A presença de quitutes doces e salgados como aqueles encontrados nas ruas só ocorria, excepcionalmente, nas casas mais abastadas durante a refeição da manhã e da noite. Esse era o caso dos “deliciosos bolos, biscoitos e variadas guloseimas de confecção doméstica” consumidos pela manhã ou do “genuíno chá inglês acompanhado de guloseimas ainda quentes feitas por peritas quituteiras” relatado pelo estudante de direito Everardo Valim de Sousa (1946: 64) em suas memórias nas últimas décadas do século XIX. Nas ruas era possível ter acesso a esse cardápio não apenas de manhã ou a noite, mas durante todo o dia.

A existência de alguns ingredientes listados como “iguarias de bugre” misturados com uma grande variedade de bolos, bolinhos e pastéis não é suficiente para caracterizar um cardápio paulistano singular. Mas aponta algumas especificidades da venda de alimentos nas ruas da cidade nesse período. Essas especificidades foram responsáveis pela sobrevivência deste cardápio, perfeitamente ajustado às necessidades das quitandeiras, em busca de mobilidade e formas de sobrevivência, ainda que precárias. Para Maria Cristina Wissenbach (1998: 30), o povoamento pouco denso dos arredores conservava matagais, brejos e rios onde os habitantes retiravam elementos essenciais para suas vidas. O uso do milho e produtos de coleta e pesca no preparo das quitandas era uma perfeita adaptação para este tipo de atividade. Devemos lembrar que as quitandeiras dominavam o comércio desse tipo de gênero alimentício. Enquanto o arroz, feijão e milho eram destinados aos taberneiros e comerciantes estabelecidos nas casinhas, as quitandeiras tinham permissão para comercializar verduras, legumes, peixes, etc., considerados como

miudezas, de produção pulverizada em quintais e chácaras, ou obtidos por pescadores. Essa divisão, que já foi discutida, existia desde a organização das casinhas no final do século XVIII e prosseguiu durante o século XIX, quando as quitandeiras se especializaram nesse pequeno comércio de abastecimento e também de venda de alimentos prontos para o consumo na rua.

São visíveis as diferenças entre estas listas de alimentos, atestando a grande variedade e a existência de um núcleo mínimo que caracterizava estes cardápios. Na rua as estalagens e pousos para viajantes e tropeiros mantinham elementos desse cardápio básico da casa baseado no feijão, farinha de milho e toucinho (carne). Mas era nos alimentos preparados e vendidos pelas quitandeiras que podemos perceber as diferenças. Ainda que também ancorados em antigos hábitos alimentares, os quitutes e petiscos de rua se aproveitavam de determinados elementos perfeitamente adaptados a este tipo de atividade. O mesmo equilíbrio entre seco e molhado que caracterizava as misturas entre alimentos e técnicas de preparo, apareciam nos principais elementos da alimentação de rua. Assim como as pensões introduziam novos elementos no cardápio da casa, as quitandeiras também traziam quitutes que se diferenciavam tanto do cardápio da casa quanto de tabernas, estalagens e pousos.

Através dos relatos podemos identificar a permanência dos principais elementos da alimentação de rua ao longo da segunda metade do século XIX. As descrições feitas por volta da década de 1830 não são muito diferentes dos relatos de 1886.

Os relatos indicam não um cardápio específico da alimentação de rua, mas uma grande diversidade e disparidade de elementos. Ao contrário da casa, onde a despeito da variação (condicionada pela possibilidade de aquisição) havia um núcleo mínimo com refeições

integradas, na rua a marca é a dispersão. A própria característica dos alimentos reforça essa grande variação. Não tratamos de refeições, mas petiscos, porções pequenas de doces ou salgados para serem consumidos em qualquer local e horário. Ainda que pudessem substituir a refeição, essa não era a natureza dos alimentos de tabuleiro. Não havia nenhuma seqüência pré-estabelecida. A variedade era uma forma de atender à demanda por produtos diferentes daqueles encontrados nas casas e enfrentar a concorrência. Assim, nas descrições podemos perceber uma grande mistura de alimentos, ingredientes e formas de preparo. Desde alimentos com pouca modificação como os pinhões até preparos mais elaborados como os pastéis, bolos, doces, etc. Alimentos à base de farinha de milho e também do trigo europeu. Nessa mistura é possível perceber também a permanência de várias tradições alimentares: portuguesa, indígena e africana. Todos submetidos à mesma necessidade: venda em pequenos pedaços para serem comidos na hora.

As características desse tipo de comércio e dos alimentos permitiram que eles permanecessem na rua, ainda que em uma situação de precariedade, vulnerabilidade e expostos às mudanças em curso. As transformações desse cardápio podem ser melhor avaliadas quando tratarmos das mudanças urbanas que colocaram em xeque o trabalho das quitandeiras e a introdução de novos hábitos alimentares associados ao problema da higiene, o surgimento de novos estabelecimentos como os restaurantes e a chegada dos imigrantes.

Mas antes de enfocarmos o processo de transformações nessas atividades, devemos procurar entender como estavam organizadas as demais formas importantes de venda de alimentos nas ruas no

momento em que começavam a surgir os restaurantes e confeitarias:
tabernas e quitandeiras.

2.2 Tabernas e botequins

As tabernas e botequins eram os principais estabelecimentos para comer e beber até meados do século XIX. Em dicionários da época as tabernas eram definidas como locais onde se vendia a miúdo vinho, azeite e alguma coisa para comer. Os botequins eram locais onde se vendiam licores, limonada, café, etc. (Moraes Silva 1877). Nos dois casos não era a comida o principal atrativo, mas as bebidas. De qualquer forma não havia uma rígida especialização desses estabelecimentos. Existem referências dão fato de que taberneiros também vendiam gêneros alimentícios como o toucinho desde o século XVIII (Miranda 2002: 64). Este tipo de estabelecimento foi pouco estudado e documentado, sendo mais freqüente o relato de viajantes, memorialistas ou ainda a informação da legislação que tratava do assunto.

As tabernas eram espaços públicos importantes não apenas nos centros urbanos do século XIX, mas também em áreas rurais, onde podiam desempenhar funções de abastecimento e local de encontros. Analisando as relações entre as tabernas e a vida urbana em São Paulo entre 1820 e 1880, José Carlos Barreiro (1997: 176, 177) enfatiza seu papel como cenário de conflitos entre a lógica da cidade oficial e a cultura das classes populares.

Em São Paulo, muitas destas tabernas estavam localizadas estrategicamente nas entradas da cidade. As imediações das pontes (entradas e ponto movimentado de passagem) concentravam um grande número de vendas, local onde os mais variados segmentos sociais se encontravam pra negócios e conversas. Antonio Egydio Martins fala do “botequim de café” de D. Maria da Glória Bastos, a conhecida Sinhara, estabelecido no Campo da Luz em meados do

século XIX, uma das saídas da cidade em direção ao Vale do Paraíba e Minas Gerais (Martins 2003: 232).

Apesar da variação de nomes, geralmente os estabelecimentos conhecidos como tabernas e botequins não estavam diretamente ligadas ao pouso de viajantes como as albergarias e vendas e muitas vezes misturavam as funções. Localizavam-se em vários pontos da cidade, atraindo tropeiros, trabalhadores livres, forros e também escravos que circulavam pela cidade. Não havia uma especialização desse tipo de comércio, que poderia vender variados gêneros alimentícios para abastecimento, mas também preparar algo para comer, além da bebida.

O comerciante conhecido como Joaquim Bafejador teria transformado seu armazém em ponto de encontro para discutir diversos assuntos, onde se poderia apreciar a caninha do Ó em pequenos cálices. Recebia seus convidados, geralmente “cavalheiros”, em uma sala em separado de seu comércio. A mistura de armazém e botequim de Joaquim Bafejador ficava na esquina da rua São Bento e ladeira do Acu (futura avenida São João). Nesse mesmo local foi fundado em 1878 o Café Java que possuía características bem diferentes do botequim de Joaquim Bafejador, mais adequado à realidade dos cafés do final do século XIX (2003: 296).

Apesar de estabelecidos em comércio e pagando taxas e licenças, as tabernas e botequins tinham como concorrentes diretos as quitandeiras e seus tabuleiros, convivendo e disputando o mesmo tipo de público. Como vimos anteriormente, nas primeiras décadas do século XIX havia constantes reclamações de donos de botequins e tabernas contra as quitandeiras, acusadas de vender gêneros que seriam próprios dos armazéns, sem pagar impostos por isso.

Por outro lado era possível encontrar locais que pareciam juntar o ambiente das tabernas com as quitandas de rua, esse era o caso do já citado estabelecimento de Nhá Maria Café, localizado na rua das Casinhas em meados do século XIX. Era um local simples, onde a freguesia aguardava em pé o preparo das iguarias como cuscuz e empadas, que acompanhariam uma “tigelinha de café” pela manhã. A importância de Nhá Maria Café vai mais além, pois haveria uma relação familiar entre o ex-presidente da província João Teodoro Xavier e a quitandeira: ela era bisavó do único herdeiro de João Teodoro.⁵⁵

Próximo ao comércio de Nhá Maria Café, na rua do Rosário, havia outra quitandeira, que vendia seus quitutes no local onde residia. A parda Maria Emília Vieira (conhecida como Maria Punga) atendia sua freguesia oferecendo café e alguns petiscos. Afonso Schmidt (2003: 113) também descreveu o café de Maria Punga, acentuando a precariedade do local:

“O freguês chegava, empurrava a meia-porta e entrava na sala pobre, telha-vã, tendo à amostra a ossatura de vigas, caibros e ripas. Nessa sala havia mesa grande, encardida, cercada de mochos que faziam às vezes de cadeiras.”

Se na descrição da venda de Nhá Maria Café não temos noção do espaço, no estabelecimento de Maria Punga podemos perceber que o local não se preocupava com a forma pela qual os clientes iriam consumir os produtos. Devemos considerar que Afonso Schmidt comparava a situação do café de Maria Punga com os cafés da

⁵⁵ João Teodoro Xavier, que governou a província entre 1872 e 1875, teria legitimado um filho natural que tivera depois de viúvo, tornando-o seu único herdeiro. Quem cuidou do processo seria o avô da criança, Mariano da Purificação Fonseca, oficial de gabinete de João Teodoro, que era casado com a filha de Nhá Maria Café. A esse respeito ver Maria Luíza Oliveira, 2003: 246 e Antonio Egydio Martins (2003: 198).

segunda metade do século XIX, quando na verdade ele estaria no mesmo patamar de tabernas e botequins, destacando-se apenas pela presença das quitandas. Nesse caso, o termo “café” servia apenas para designar que esse tipo de bebida era servido em tais estabelecimentos. Era uma realidade distinta dos estabelecimentos que começariam a surgir no último quartel do século XIX. Antes disso, café era definido como um “botequim onde se vende café” (Moraes Silva 1877).

Os estabelecimentos comerciais da cidade até meados do século XIX tinham pouca ou nenhuma preocupação com a aparência, se os compararmos com o ambiente dos cafés e restaurantes. O interior geralmente era rústico e com pouco mobiliário. A fachada prescindia de toldos, vitrines e placas que só começaram a ser utilizadas nas últimas décadas do século XIX (Lotito 2006: 28). As tabernas e botequins eram de acesso público onde as pessoas se juntavam para beber (e eventualmente comer) de forma quase coletiva. As formas de comer e beber isoladamente em mesas são características dos restaurantes que surgiriam em São Paulo na segunda metade do século XIX, principalmente nas décadas finais do século.

O almanaque da província de São Paulo para o ano de 1857⁵⁶ traz uma relação das tabernas existentes na cidade, atestando sua importância na cidade em meados do século XIX. Em um total de 55 tabernas, a rua da Cadeia e a rua do Piques concentravam um grande número desses estabelecimentos. Muitos deles estavam localizadas nas entradas da cidade (Ponte do Carmo, Ponte do Fonseca, Piques) e no sul da Sé, em locais próximos ao Largo São Gonçalo. Poucas

⁵⁶ *Almanak administrativo, mercantil e industrial da Província de São Paulo, 1857*, p. 142, 143.

estavam no Triângulo, como os três estabelecimentos listados na rua São Bento.

Com exceção das tabernas de Maria Punga e Nhá Maria Café, onde os quitutes se destacavam, na maioria desses estabelecimentos o mais importante era a possibilidade de contatos de pessoas de diferentes categorias sociais e profissionais.

Ajuntamentos

Ao contrário do comércio de Joaquim Bafejador, ponto de encontro de “cavalheiros”, a maioria dos botequins constituíam verdadeiros pontos de ajuntamento, sim, mas de classes menos abastadas. Esses locais representariam para a população mais pobre, inclusive os escravos, a possibilidade de trabalho, ganhos, acertos e relações, além do próprio lazer (Moura 2005: 62, 63). Por outro lado, essa mistura também provocava freqüentes distúrbios, que atemorizavam os moradores e incomodavam as autoridades. Esse tipo de ajuntamento também atraía o comércio de quitandas feito por quitandeiras, possibilitando suas vendas e chamando a atenção das autoridades desde o início do século XIX. Nesse sentido, havia uma grande semelhança entre tabernas, botequins e tabuleiros no tocante ao tipo de público que os freqüentava.

Nesse contexto, as bebidas e discussões faziam parte do convívio que incomodava parcelas da população e autoridades. De forma implícita podemos perceber conflitos no uso do espaço urbano que começava a se transformar. Trata-se de formas diferentes de apropriação e uso desse espaço, permeado por questões econômicas e sociais. Como vimos, entre os temores das autoridades estava o início de distúrbios que poderiam sair do controle e também os planos

de fugas de escravos, que muitas vezes eram elaborados e postos em execução a partir de conversas iniciadas em tabernas e tabuleiros. Em 1854 o jornal *Correio Paulistano* publicava a reclamação de um leitor que se intitulava sintomaticamente “o vigia” e chamava a atenção das patrulhas que “não procuram negros nas vendas de certos alemães após as sete da noite.”⁵⁷

Essa é uma das primeiras referências à presença de imigrantes como proprietários de comércio, no caso alguma taberna ou botequim. Os alemães se destacariam nas décadas seguintes com Cervejarias e Confeitarias.

Mas o maior temor, revelado nessa reclamação, era em relação aos escravos, que, circulando pelas ruas da cidade, comiam, bebiam, trabalhavam e se divertiam nesses estabelecimentos. O Código de Posturas de 1875 dedicava alguns artigos justamente a esse problema:

“Artigo 169 – É proibido, nas casas de negócio, ajuntamentos de escravos, ou de outras pessoas fazendo vozerias e incomodando a vizinhança, sob pena de 10\$ de multa.

Artigo 170 – Os donos de tavernas, hospedarias, botequins e casas de pasto que derem pousada a escravos suspeitos de fugidos, ou consentirem que pernoitem em companhia de algum hóspede, sem estarem a seu serviço, incorrerão na multa de 20\$.”⁵⁸

Tais locais serviam também como oportunidade de disseminar a informação entre a sociedade. A Câmara Municipal de São Paulo tinha

⁵⁷ *Correio Paulistano*, 20/07/1854, p. 3.

⁵⁸ Coleção das leis e posturas municipais promulgadas pela Assembléia Legislativa de São Paulo, 1875

o costume de divulgar seus editais e os da Corte nesses locais (Moura 2005: 84). Em uma sociedade onde a maioria da população era analfabeta, a oralidade tinha que ser muito importante. Os pontos de venda acabavam por repercutir as informações de editais, jornais e boatos que circulavam pela cidade. Além dos moradores que freqüentavam os estabelecimentos, a presença de forasteiros fortalecia esse caráter de difusão de informações e opiniões.⁵⁹ Mas esses encontros eram potencialmente perigosos já que a informação poderia se desenvolver em forma de boatos e rumores. As autoridades procuravam vigiar esses pontos para evitar que os boatos e pequenos distúrbios pudessem evoluir para algo mais grave.

O público das tabernas e botequins era o mesmo que freqüentava os tabuleiros das quitandeiras, vendedoras de alimentos prontos em vários locais da cidade. Essa ebulição era provocada pela presença de variados tipos sociais nesses locais, além de tropeiros e escravos. Segmentos mais abastados também freqüentavam as tabernas, muitas vezes devido a seus negócios, e também consumiam os quitutes das quitandeiras. Denise Moura (2003: 271) cita o caso de pessoas que iam à casa de negócios na ponte do Lorena e se entretinham em jogatinas, enquanto negociavam os gêneros trazidos pelos tropeiros. Esse era o caso do café de Maria Punga, citado anteriormente, onde a freguesia era composta por negociantes, estudantes, empregados no comércio, artistas e outros (Martins 2003: 271).

Entre esses segmentos sociais um dos mais importantes eram os estudantes da Faculdade de Direito do Largo São Francisco. A Academia de Direito e os estrangeiros contariam entre os principais

⁵⁹ Richard Sennet (1997: 278) fala sobre esse caráter de formação e difusão da opinião pública em locais como os cafés europeus. Surgidos no século XVIII, em sua origem serviam como local de conversações e troca de informações, ponto de encontro de gente que não se conhecia, palco de mexericos e troca de notícias.

catalisadores do processo de transformação da cidade no século XIX, antes do impulso da riqueza do café. A presença destes elementos teria propiciado uma cosmopolitização da cidade com o surgimento de hotéis e restaurantes (Morse 1950: 46). Apesar da inegável importância dos estudantes na dinamização da cidade, vimos que já havia um dinamismo mercantil, principalmente a partir do final do século XVIII.

De qualquer forma, em relação à vida urbana e ao crescimento do comércio e serviço, principalmente na área de alimentação, a presença destes estudantes foi fator de dinamização. Além das camadas menos abastadas da população, os estudantes eram presença constante em tabernas, tabuleiros e demais atividades urbanas. Mesmo com os restaurantes, cafés e confeitarias, esses estudantes e bacharéis ainda circulavam pelas ruas, freqüentando os mesmos lugares de tropeiros, escravos e caipiras. O acadêmico Everardo Pereira de Sousa (1946: 63) descreve a venda de guloseimas em tabuleiros em frente ao teatro São José em 1886, onde os petiscos eram apregoados aos berros ou em versos por estudantes de direito em troca de empadinhas. Afonso Schmidt (2003: 113) falando sobre o citado café de Maria Punga diz que “só mesmo estudante, meirinho, boiadeiro, ou gente de fora entrava no café de Maria Punga.”

Controle

Com o grande crescimento desse tipo de estabelecimento, já em 1826 a Câmara pedia uma relação de todas as tabernas, botequins e armazéns da cidade para seu conhecimento.⁶⁰ Com as constantes brigas e tumultos verificados nesses locais, a Câmara

⁶⁰ Atas da Câmara Municipal de São Paulo, 05/08/1826, p. 525.

aprovou em posturas de 1829 multa contra “contra taberneiros que consentirem rixas ou tumultos em suas tabernas.”⁶¹ A legislação municipal procurava controlar a proliferação destes estabelecimentos e principalmente o tipo de frequência e horários.

Com a aprovação das Posturas Municipais em um código organizado a partir de 1875, havia uma preocupação com a centralização das vendas de alimentos nos mercados e com os estabelecimentos comerciais, principalmente tabernas e botequins, em relação aos horários e frequentadores. Os estabelecimentos comerciais deveriam conservar-se fechados nos dias santificados após o meio-dia, com exceção de farmácias, cafés, bilhares, restaurantes e hotéis. O mesmo não se aplicava a outros tipos de comércio, como tabernas, casas de pasto e “outros estabelecimentos semelhantes, que se prestam à reunião de ébrios, vagabundos e desordeiros.”⁶² Esses lugares deveriam permanecer fechados nos dias santificados e também nos dias úteis após as 10 horas da noite nos dias de verão e 9 horas da noite no inverno. O texto do código estabelecia as diferenças entre cafés e restaurantes em relação a tabernas e casas de pasto: o tipo de público composto de “ébrios, vagabundos e desordeiros”, além dos escravos que também poderiam ser caracterizados pelas autoridades com esses qualificativos.

Assim como não conseguiam impedir o trabalho das quitandeiras e demais vendedores nas ruas, as autoridades municipais também não conseguiam evitar botequins e tavernas. A solução encontrada era controlar os horários desses locais, principalmente à noite, quando esse ambiente e os tipos sociais que ali circulavam poderiam ser potencialmente perigosos, na visão do

⁶¹ Atas da Câmara Municipal de São Paulo, 12/01/1829, p. 91.

⁶² Coleção das leis e posturas municipais promulgadas pela Assembléia Legislativa de São Paulo, 1875

poder público. Orbitando em torno desses ambientes à procura de compradores para seus quitutes estavam as quitandeiras.

2.3 Quitandeiras

O trabalho das quitandeiras com seus tabuleiros foi essencial tanto no abastecimento quanto na oferta de alimentos prontos para o consumo na rua. Procuraremos avaliar de que forma ele estava estruturado em algumas cidades brasileiras, comparando com a capital paulista.

Em um panorama de intenso comércio alimentício nos principais centros urbanos brasileiros, as quitandeiras tinham um papel preponderante desde meados do século XVIII. A expressão “quitandeiras” que aparece frequentemente nas descrições de viajantes e documentos oficiais é de difícil definição. Segundo Maria Odila Dias (1995: 77), a expressão era imprecisa quanto à conotação social, aparecendo senhoras, escravas e negras forras. Essas mulheres tinham um papel de destaque no pequeno comércio de abastecimento alimentício e também nas atividades de venda de bebidas e comida pronta, aproveitando-se do crescimento da cidade, principalmente no século XIX.

Antes de mais nada, é necessário compreender que uma das principais formas de organização do trabalho dos escravos nomeio urbano, as quitandeiras entre eles, era o sistema de ganho⁶³. O chamado escravo de ganho trabalhava de forma autônoma nas ruas, geralmente vendendo vários produtos, e ao fim de sua jornada levava uma parte do rendimento para seu proprietário. Outras vezes o proprietário alugava seu escravo para os mais variados tipos de trabalho, combinados previamente com o locatário. Em geral era alugado para tarefas específicas e prazos muito curtos.

⁶³ Para uma discussão mais aprofundada sobre o sistema de ganho no Brasil, ver: Marilene Rosa da Silva, 1988; Leila Algranti, 1988 e Luís Carlos Soares, 1988.

O sistema de ganho era parte integrante da dinâmica urbana no século XIX. Era uma característica da cidade em um momento de transição dentro da estrutura escravista, sendo imprescindível em um período onde as cidades cresciam e necessitavam de mão de obra para transporte, venda e manufatura (Silva 1988: 91).

A intensificação comercial dos centros urbanos proporcionava aos proprietários de escravos uma forma de lucro sem grandes ônus. O escravo de ganho muitas vezes era responsável por sua própria subsistência e as autoridades municipais faziam as vezes de capitão do mato, controlando a permanência e circulação dos cativos pelas ruas. Para os escravos, apesar de todas as dificuldades, era uma atividade que poderia significar alguma vantagem. Estavam longe das vistas de seus proprietários e, mesmo com margens muito estreitas e vigilância das autoridades, tinham a possibilidade de juntar dinheiro para a alforria e estabelecer contatos urbanos. Segundo Maria Odila Dias (1985: 90, 91) “a imagem das negras de tabuleiro evoca independência de movimentos e liberdade de circulação pela cidade, em oposição à imagem das mucamas domésticas.” A vida urbana garantia formas de sobrevivência e também possibilitava uma certa invisibilidade em meio às aglomerações.

Mas a vida nas ruas também trazia uma grande vulnerabilidade. Esse convívio era marcado por formas de relacionamento entre diferentes grupos, repressão policial crimes, dificuldades, etc. Muitos desses escravos de aluguel e ganho moravam longe dos donos. As quitandeiras eram vistas como capazes de transitar com facilidade pelas cidades, deslocando-se pelos becos e ruas buscando os locais estratégicos para as vendas, além de enfrentar os riscos da atividade e a fiscalização da polícia e autoridades (Soares 2001: 411).

O sistema de ganho era comum na maioria das cidades brasileiras no decorrer do século XIX, mas as formas de organização desse trabalho de venda de alimentos e os grupos envolvidos se distinguiam. Apesar da importância das escravas no comércio de alimentos nas ruas, elas conviviam com forras e mulheres brancas pobres que também ocupavam o mesmo espaço.

A abolição do trabalho escravo em 1888 não provocaria mudanças substanciais no trabalho urbano das quitandeiras. Nesse período, a maioria das quitandeiras era constituída de forras. A escravidão na cidade de São Paulo ganhou importância tardia e também desapareceu precocemente. A partir de 1870, com o alto preço e a concorrência da lavoura cafeeira, houve uma diminuição desse tipo de mão de obra na cidade (Machado 2004: 97). A imigração européia, como veremos adiante, teve um impacto maior na venda de rua.

A imagem das quitandeiras fixada por viajantes e cronistas diz respeito, na maioria das vezes, ao trabalho de mulheres no espaço urbano, principalmente escravas e forras.⁶⁴ A atividade de comércio de alimentos não era desconhecida de grupos de africanos desembarcados no Brasil como escravos. Segundo Selma Pantoja (2001: 46) os mercados seriam designados entre os *umbundu* (África Ocidental) como *kitanda*, termo que teria dado origem a quitanda em português. Entre os vários tipos de produtos oferecidos nessas feiras, destacavam-se as vendedoras de comidas prontas. Analisando estas

⁶⁴ Em Portugal as atividades de comércio de rua também estavam destinadas às mulheres. Durante o governo do rei D. José estava "assegurada a exclusividade feminina no comércio das praças e ruas de 'doces, bolos, alféloa, frutos, melaço, hortaliças, queijos, leite, marisco, alho, pomada, polvilhos, hóstias, obréias, mexas, agulhas, alfinetes, fatos velhos e usados. ("Edital de 8 de novembro de 1785, Repertório geral ou índice alfabético das leis extravagantes do reino de Portugal ordenado pelo desembargador Manoel F. Thomaz, 1843, e Código Filipino ou Ordenações e leis do reino de Portugal recompiladas por mandado del rei dom Filipe). *apud*: (Luciano Figueiredo 1993: 37).

feiras na cidade de Luanda durante os séculos XVIII e XIX, a autora traça um painel muito semelhante àquele encontrado nas principais cidades brasileiras do período. Vários autores destacaram a habilidade e o conhecimento prévio da venda de alimentos por parte de mulheres na África, como uma das origens do comércio das quitandeiras nas cidades brasileiras, já que elas eram responsáveis pelo aprovisionamento e preparo da alimentação, além da circulação de gêneros de primeira necessidade (Karasch, 2000: 313; Dias 1985: 103). Para Carlos Eugênio L. Soares (2001: 410), outro fator importante para essa aptidão era a tradição urbana e comercial da África Ocidental, o que explicaria a atração de membros da nação Mina por cidades e atividades de comércio.

Essa característica das mulheres africanas explicaria uma aptidão para o comércio de alimentos verificado nas principais cidades brasileiras. Outro fator seria o baixo valor relativo de escravas mulheres. Enquanto os homens estavam geralmente associados às atividades de setores mais lucrativos, como a monocultura exportadora, as mulheres eram destinadas às tarefas domésticas e a pequenos trabalhos urbanos, principalmente de abastecimento e venda de gêneros alimentícios.⁶⁵ Essa aptidão para o comércio de rua era particularmente associada às mulheres africanas da Costa da Mina.⁶⁶

⁶⁵ Segundo Marilene Rosa da Silva (1988: 108), no Rio de Janeiro foi constatada uma superioridade de pedidos de licença para escravos masculinos para os serviços de ganho nas ruas. Mas no comércio de venda de alimentos predominava a presença feminina.

⁶⁶ A Costa da Mina ficava na costa da África Ocidental e era um importante local de portos de embarque de escravos no Golfo do Benin, terra dos chamados Minas Nagô. Numerosos na cidade de Salvador, os Minas eram uma nação que englobava vários povos diferentes: Calabar, Gege, Haussa, Bornu, Tapa, Maki, Mandinga, entre outros. Segundo Carlos Eugênio L. Soares (2001: 407), apesar da diversidade lingüística, partilhavam um universo mítico-religioso comum. A esse respeito ver Pierre Verger, 1988.

Nas principais cidades brasileiras do século XIX o trabalho das quitandeiras assumiria algumas peculiaridades. Salvador teve uma forte presença de escravas e libertas no comércio de rua durante o século XIX. As quitandeiras chegaram a monopolizar a distribuição de peixes, carnes, verduras e produtos de contrabando (Vilhena 1969: 93).

A forte presença na cidade fez com que as autoridades municipais dividissem o espaço urbano em áreas destinadas ao comércio, com tabuleiros geralmente em áreas de intensa movimentação. Analisando esse tipo comércio e os relatos de viajantes, Cecília Soares (1996: 64) afirma que “não era incomum encontrar, junto às barracas de comidas, negros sentados, fazendo suas refeições em meio a muita conversa e goles de cachaça.” Segundo os relatos, havia uma grande presença de alimentos que serviriam como refeições propriamente ditas: pratos quentes, à base de farinha de mandioca, feijão, carne seca, etc. (Soares 1996: 64). Não se tratava apenas de petiscos, mas o preparo de refeições para aqueles que permaneciam (por vários motivos) nas ruas. A influência africana era percebida no tipo de alimento vendido nas ruas da cidade: carurus, vatapás, acaçá, acarajé, bobó, etc. O uso do óleo de dendê, coco, e a associação às religiões de origem africana nas comidas de rua denotam essa grande influência.⁶⁷

As autoridades buscavam constantemente regulamentar esse tipo de comércio, considerado perigoso devido a presença de escravos. Dominando o mercado de abastecimento alimentar, os grupos se organizavam em cantos, procurando estabelecer os locais

⁶⁷ Para Câmara Cascudo (2004: 824, 825) uma concentração negra mais homogênea na cidade de Salvador teria possibilitado o desenvolvimento de uma culinária mais ligada às tradições africanas. Em torno dos candomblés, do culto jejê-nagô, a cozinha teria mantido elementos primários de coesão e sobrevivência dessas comunidades. As comidas associadas aos cultos de origem africana teriam permanecido nas ruas de Salvador.

de trabalho na cidade (Reis 1987: 202). Apesar disso, havia uma tolerância, explicada pela importância desse tipo de comércio. O crescimento da cidade de Salvador a partir de meados do século XIX foi acompanhado de uma grande carência de produtos alimentícios, agravada em uma economia totalmente voltada para atividades de exportação de açúcar.

A partir da década de 1830, com uma profunda depressão do açúcar e o levante dos Malês em 1835⁶⁸, ocorreu uma grande saída de escravos baianos vendidos para outros centros, como Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais. Essa migração dos minas para outros centros urbanos exerceu uma grande influência nas atividades de venda de alimentos nas ruas de outras cidades, como o Rio de Janeiro.

O Rio de Janeiro recebia contingentes de escravos vindos da África Oriental (Moçambique), mas em relação ao comércio de rua, a presença de escravos minas vindos de Salvador é que teve uma grande importância. Mesmo não tendo uma grande presença no contingente total de escravos, as minas praticamente dominavam o comércio de rua. Após a Revolta dos Malês vários escravos e forros foram deportados e muitos deixaram a província da Bahia em direção ao Rio de Janeiro. Segundo Carlos Eugênio Soares (2001: 408, 409) “escravos às centenas foram vendidos por seus senhores baianos, temerosos da então chamada ‘índole rebelde’ dos minas.” Os viajantes perceberam essa presença nas ruas do Rio de Janeiro, apesar da população generalizar o termo para todos os escravos chegados da Bahia. De qualquer forma, quase 100 % das mulheres desta nação no Rio de Janeiro eram quitandeiras.

⁶⁸ A Revolta dos Malês ocorreu na cidade de Salvador em 1835 promovida por escravos muçulmanos conhecidos como malês. Muitos desses escravos vinham da África Ocidental, principalmente a Costa da Mina. A esse respeito ver João José Reis (1987).

Assim como em Salvador, no Rio de Janeiro também era necessário o pedido de licença e o pagamento de taxas para o trabalho na rua. Os escravos deveriam portar chapas com número para circular pela cidade. Apesar de estarem em constante deslocamento, as quitandeiras, eventualmente, estacionavam em locais estratégicos e improvisavam barracas (Soares 1988: 112). A disputa pelos melhores pontos era agressiva, principalmente entre os escravos de ganho que tinham que pagar uma quantia pré-determinada pelo seu proprietário. Para regular as vendas e diminuir os constantes conflitos, seja com os policiais, seja entre os próprios vendedores, foram instituídos os chamados "cantos", uma regra informal de convivência que reunia trabalhadores libertos e escravos por etnias ou ocupações, fazendo uma divisão dos espaços da cidade (Silva 1988: 123).

Assim como em Salvador, as comidas vendidas nas ruas tinham o caráter de refeições, sendo o principal público os escravos e também outros tipos sociais que permaneciam na rua. Entre esses pratos, o angu tinha um grande destaque. Jean Batiste Debret (1978: 309, 310) retratou as vendedoras de angu no Rio de Janeiro do século XIX e descreveu o prato:

"O angu, iguaria de consumo generalizado no Brasil, e cujo nome se dá também à farinha de mandioca misturada com água, compõe-se, no seu mais alto grau de requinte, de diversos pedaços de carne, coração, fígado, bofe, língua, amídalas e outras partes da cabeça à exceção do miolo, cortados miúdo e aos quais se ajuntam água, banha de porco, azeite dendê cor de ouro e com gosto de manteiga fresca, quiabos, legume mucilaginoso e ligeiramente ácido, folhas de nabo, pimentão verde ou amarelo, salsa, cebola, louro, salva e tomates; o conjunto é cozido até adquirir a consistência necessária."

Debret descreve não apenas o prato, mas a forma pela qual eram preparados na própria rua e servidos aos fregueses, retratando uma cena muito comum no Rio de Janeiro. Segundo o autor, os operários (escravos) tinham à disposição para suas refeições, porções maiores a 3 vinténs, ou a menor porção, a 1 vintém. A venda começaria pela manhã, entre 6 e 10 horas e do meio-dia até às duas horas. Os principais consumidores seriam os próprios escravos que trabalhavam nas ruas.

Derivado da alimentação básica de escravos, o angu servido na rua como refeição, misturava vários elementos constituindo um prato com forte influência africana, mas cuja base era totalmente nacional, a mandioca⁶⁹. Muito popular entre os escravos urbanos, o angu além de ser vendido pelas ruas da forma como Debret descreveu, também estava disponível nas “casas de zungu”, que seriam locais de reunião de negros no Rio de Janeiro. Essas casas teriam surgido como local de refeição para escravos e libertos, tornando-se um importante espaço para contatos e estreitamento de laços desses grupos e também refúgio para fugitivos. Assim como as tabernas e quitandas, as casas de zungu também geravam desconfiança nas autoridades. Em 1833 o Código de Posturas do Rio de Janeiro proibiu as “casas de zungu e batuque”, sem mencionar os motivos (Moreira *et al.* 2006: 86, 87).

Pelas imagens retratadas por Debret podemos perceber que as quitandeiras armavam todo um aparato para preparar e vender suas comidas nas ruas, com tachos e caldeirões que ocupavam o espaço urbano (Debret, 1978: 244).

⁶⁹ O angu consumido em São Paulo e Minas Gerais tinha o fubá de milho como base, caracterizando-se como comida de pobres e escravos, mas ausente nas ruas das cidades (Frieiro 1982: 135).

Em Minas Gerais, as quitandeiras também tiveram um papel importante durante o período da mineração. Numa sociedade caracterizada por uma organização tipicamente urbana graças precisamente à atividade de mineração, a venda em tabuleiro esteve presente em várias cidades, principalmente no Distrito Diamantino. Nesse sentido, também apresentava as mesmas características de cidades como Salvador e Rio de Janeiro no tocante a escravidão urbana. O trabalho nas minas atraiu os mais variados tipos sociais e canalizou também um grande contingente de escravos vindos da África, por intermédio do Rio de Janeiro e também de outras regiões brasileiras, como o Nordeste (Bahia e Pernambuco). As atividades de mineração provocaram um grande afluxo populacional, de homens livres pobres que se dedicavam às mais variadas tarefas, que a historiadora Laura de Mello e Souza (2004) descreveu como “desclassificados do ouro”.

Em uma sociedade toda voltada para a mineração, o abastecimento alimentício era uma questão crítica. Assim como em outras cidades do país, as quitandeiras desempenhavam um papel fundamental nessas atividades. Mas também despertavam a atenção das autoridades, que procuravam disciplinar o comércio de tabuleiros. O abastecimento das minas era uma atividade lucrativa e muitos senhores colocavam seus escravos nesse tipo de comércio como observou André Antonil (1982: 85)

“(...) a maior parte deste ouro se gasta em comer e beber, e insensivelmente dá aos vendedores grande lucro (...) – e por isso, até os homens de maior cabedal não deixaram de se aproveitar por este caminho dessa mina à flor da terra, tendo negras cozinheiras, mulatas doceiras e crioulos taverneiros ocupados nesta rendosíssima lavra e mandando

vir dos portos do mar tudo o que a gula costuma apetecer e buscar.”

Conforme Luciano Figueiredo (1993: 42) “negras ou mulatas, forras ou escravas, vendiam variados gêneros comestíveis, tais como pastéis, bolos, doces, mel, leite, pão, banana, fumo e bebidas.” Essas mulheres costumavam circular pelas lavras com seus tabuleiros, causando preocupação nas autoridades, temerosas de contrabando de ouro e diamantes. Além disso, eram acusadas muitas vezes de prostituição e ligação com as fugas para os quilombos. As negras eram responsabilizadas pela maioria dos distúrbios na região das minas, a ponto de um “bando” ordenar que os donos vendessem os gêneros por suas próprias mãos ou através de negros, mas nunca pelas escravas ou forras (Souza 2004: 250).

Outra forma de venda de alimentos e ponto de reunião para os “desclassificados do ouro” eram as vendas, estabelecimento similar aos botequins e tabernas. Além da oferta de alimentos, eram locais de reunião, batuques e festas. Assim como as tabernas, também eram alvo das autoridades municipais, que buscavam controlar as atividades e horários de funcionamento. Além disso, havia proibições de que este tipo de estabelecimento funcionasse próximo às zonas de mineração (Figueiredo 1993: 48, 49). Essas vendas seriam pontos de ligação entre o comércio e os quilombos, servindo como esconderijo, locais de batuques e pontos privilegiados de contrabando (Souza, 2004: 252).

A atividade de venda de quitutes estava diretamente relacionada à precariedade do funcionamento das minas no que diz respeito ao abastecimento. Na bibliografia sobre o tema não existem muitas referências quanto aos alimentos vendidos, apenas rápidas menções a pastéis, bolos e doces, por exemplo, e principalmente à

aguardente. Assim como em São Paulo, tratava-se geralmente de petiscos, comidas feitas e consumidas rapidamente em um contexto de precariedade. O abastecimento alimentício da zona de mineração ainda estava muito ligado a um padrão alimentar advindo dos paulistas desde o século XVIII (Frieiro 1982: 28). A decadência das minas e a conseqüente ruralização de Minas Gerais no século XIX mudou o panorama da alimentação mineira. Segundo Mônica Abdala (1994: 95):

“Tudo indica que não houve substituto para o tabuleiro das negras do período da mineração. As vendas continuaram sendo ponto de encontro dos desclassificados sociais, mas as distâncias impostas por uma vida predominantemente rural devem ter dificultado um convívio mais amiúde nesses locais. Além da auto-suficiência das fazendas, restavam apenas as festas religiosas”.

Ao contrário de outras cidades, como Salvador, São Paulo e Rio de Janeiro, em Minas Gerais há um caminho invertido. A urbanização proporcionada pela atividade de mineração é seguida por um processo de ruralização. Esse seria um dos fatores que explicariam o desaparecimento dos tabuleiros e outras formas de venda de alimentos nas ruas e o desenvolvimento e estruturação de uma culinária ligada às tradições rurais, tendo o passado urbano das minas apenas como um ponto de origem. Os quitutes passaram a ser produzidos de forma doméstica, principalmente nas fazendas (Abdala 1994 e Frieiro 1982).

Quitandeiras em São Paulo

As referências sobre o trabalho das quitandeiras na cidade de São Paulo remontam, como já foi dito, ao século XVIII (Miranda 2002: 64). Mas foi no século XIX que sua presença nas ruas aumentou, crescendo também as reclamações de outros comerciantes (principalmente os taberneiros) e as posturas e fiscalizações das autoridades municipais, com o intuito de taxar e disciplinar a circulação e horários de funcionamento dos tabuleiros.

Escassos nos primeiros séculos de história de São Paulo, o número de escravos aumentou com o processo de mercantilização da cidade, principalmente em meados do século XIX. São Paulo era ponto de passagem de escravos direcionados para as lavouras de café do Oeste paulista e o destino final daqueles desprezados nesse mesmo mercado.

Apesar de não contar com os mesmos contingentes presentes no Rio de Janeiro ou Salvador, a cidade de São Paulo possuía as mesmas características de escravidão urbana: muitos proprietários com plantel pequeno (Machado 2004: 59). Essa era uma importante fonte de renda para pequenos comerciantes, artesãos e até mesmo alguns estudantes, que complementavam suas rendas com o aluguel de escravos ou com os escravos de ganho, que exerciam atividades de venda. Essa característica era acentuada na capital paulista onde ficavam principalmente mulheres, crianças, velhos, etc. (Machado 2004: 64). Com esse perfil, eram utilizados prioritariamente nas atividades de ganho pelas ruas, com um grande contingente de quitandeiras. Assim, a pequena cidade (em comparação com centros como Salvador e Rio de Janeiro) tinha, em meados do século XIX uma presença importante de negros e forros em circulação pelas ruas. Se não eram tão numerosos quanto nos grandes centros, eles

destacavam-se pela visibilidade, circulando pelos vários espaços da cidade.

A disputa por territórios através do estabelecimento dos “cantos” (como no Rio de Janeiro e Salvador) não foi verificada em São Paulo, que, com grande presença de crioulos, teria amalgamado os africanos (Bertin 2006: 108, 109). Segundo Maria Cristina Wissenbach (1998: 80) no Rio de Janeiro e Salvador havia formas de organização do trabalho escravo nas ruas em turmas, com agências de locação, o que não teria acontecido em São Paulo, onde as disputas por território aconteciam de forma individual, sem a organização formal. A autora cita uma destas disputas em 1877, quando duas quitadeiras brigam pelo direito de vender suas quitandas no Largo da Sé. Embora uma delas se retirasse para o Largo da Cadeia, a confusão terminou na justiça (Wissenbach 1998: 88).

Apesar dessa ausência de divisão das quitadeiras por “nações” e “cantos”, quando tratamos do cardápio da rua, vimos a descrição do memorialista Edmundo Amaral (1932: 74), a única que fala explicitamente sobre a origem de quitadeiras escravas em 1840, quando descreve o trabalho na cozinha:

“Era ali que todos os dias, desde as 6 da manhã, remexiam-se gordas, suadas e atarefadas, Sinhara e suas quatro escravas: Flora, cafuza ossuda e guiné de carapinha alta, Leocádia, mulata gorda, alegre e de bons dentes, e Merencianna, preta conga, beijuda e resmungona..”

Em outro passo ele fala também de outras escravas que trabalhavam na rua com os tabuleiros, de origem diversificada

(Cassange e Cabinda) e de uma mulata baiana com pano da Costa da Mina.

Por outro lado, se os viajantes destacavam a circulação de quitandeiras pelas ruas do Rio de Janeiro com os tabuleiros na cabeça, em São Paulo elas atuavam estacionadas. Não se fixavam em um único ponto (como várias vezes a Câmara tentou impor) mas se deslocavam por vários locais da cidade, permanecendo naqueles que pareciam ser mais lucrativos. Além disso, havia a possibilidade de estabelecer o comércio de quitandas em pequenos quartos, o que deveria ocorrer com frequência.

Esse expediente já era utilizado por quitandeiras que conseguiam alugar um pequeno cômodo para estabelecer suas quitandas, ou mesmo a partir dos quartos onde moravam, como era o caso de pequenos cômodos habitados por forros nas proximidades do cemitério da Igreja do Rosário. Nesse caso não se tratava apenas de mulheres, mas de casais que habitavam e trabalhavam nesses locais, como podemos perceber no relato de Antonio Egydio Martins (2003: 280) sobre as pequenas vendas de quitandas:

“Aqueles pequenos prédios térreos, que confinavam com o referido cemitério, eram habitados por casais de pretos africanos, que, depois que conseguiam libertar-se do cativeiro (...), procurando, logo que podiam, comprar uma ou duas crioulas ou mulatas para trabalharem para eles...”

Haveria uma verdadeira articulação do comércio de quitandas, estabelecido em pequenos cômodos e, eventualmente, interligado com os tabuleiros de rua. Os casais de pretos africanos descritos acima se utilizavam também do sistema de ganho, com outras

quitadeiras que percorriam as ruas com os tabuleiros, complementando esse tipo de comércio, formando uma rede. Algumas quitadeiras trabalhavam isoladamente, preparando e vendendo seus produtos nas ruas, mas através dos relatos podemos perceber a importância das redes de vendedores e mesmo de estabelecimentos como as “casas de quitandas”. Além de senhoras brancas a comandar o trabalho de escravas que preparavam e vendiam os quitutes nas ruas - como no caso já citado pelo memorialista Edmundo Amaral (1932: 73) da quituteira Sinhara em 1840 - havia também forros que se utilizavam do sistema de ganho.

O Regulamento do Mercado Central de 1872, que procurava organizar todo tipo de comércio de alimentos, dedicava um artigo às chamadas “casas de quitanda”, que deveriam ser equiparadas, no tocante aos impostos, aos outros tipos de estabelecimentos.

Artigo 31. A expressão – casas de quitanda – de que usa o artigo 29 só compreende aquelas que pagam o respectivo imposto, ficando contudo obrigados a ele os que venderem quitandas em corredores de casas, devendo nessa hipótese não ter objetos expostos nas calçadas, sob pena de multa de 5.000 réis de multa ou um dia de prisão.”⁷⁰

A Câmara ainda buscava delimitar o comércio, fazendo uma distinção entre as “casas de quitanda” e os tabuleiros. O maior problema era a ocupação das ruas e calçadas de forma sedentária. Para enfrentar as fiscalizações e aumentar os lucros, havia uma variedade de organizações do trabalho de venda de quitandas nas ruas, seja através de iniciativas isoladas, rede de escravos de ganho (comandados por brancos e forros).

⁷⁰ Regulamento da Praça do Mercado, 1872.

O trabalho das quitandeiras na cidade de São Paulo tinha muitas características parecidas com aquelas encontradas nas principais cidades brasileiras. A grande diferença, além da escala menor, era o tipo de alimento vendido nas ruas. Em São Paulo as quitandeiras aproveitaram-se mais acentuadamente de antigos hábitos alimentares mantendo e adaptando vários elementos desse cardápio nos quitutes vendidos nos tabuleiros. Ao contrário de Salvador e Rio de Janeiro, a influência de alimentos e ingredientes de origem africana não era muito grande.

Outra diferença é a baixa articulação formal da venda em tabuleiros na cidade de São Paulo, em comparação com Rio de Janeiro e Salvador. Enquanto nessas cidades havia formas de organização com divisão da cidade em cantos e locação de regiões, em São Paulo a atividade estaria mais vulnerável à crescente ação do poder público e emergência de novos hábitos alimentares ancorados nas transformações urbanas.

Dimensão Atlântica

Neste painel sobre o trabalho de quitandeiras e vendedores escravos, forros, mulatos e brancos pobres, podemos perceber grandes semelhanças entre as principais cidades brasileiras. Apesar das diferenças de escala, há uma realidade muito próxima entre os centros urbanos, onde a escravidão assumiu determinadas especificidades com o sistema de ganho, que articulou o trabalho de escravos, principalmente em atividades urbanas, notadamente da venda de alimentos.

Apesar dessa “marginalização” do pequeno comércio de alimentos, muitos autores têm tratado do tema de uma forma mais

ampla, englobando não apenas as cidades brasileiras, mas a outra margem do Atlântico⁷¹. O pequeno comércio de gêneros alimentícios era comum às cidades das regiões do Atlântico do século XVII ao XIX, ainda que se mantivesse à sombra do grande tráfico de escravos. Como vimos anteriormente havia uma tradição do trabalho de quitandeiras em várias regiões da África, especialmente na região ocidental, de onde viriam os escravos minas (Pantoja 2001: 46).

Os mesmos problemas enfrentados pelas quitandeiras brasileiras (fiscalização, tentativas de delimitação e controle da permanência nas cidades culminado com a proibição) estavam presentes em Angola no mesmo período. Estudando a organização desse comércio em Luanda, Selma Pantoja (2001: 63) conclui dizendo que “o pequeno comércio, seja ele composto por quitandeiras ou taberneiros, foi o sustentáculo dos grandes centros urbanos atlânticos, embora pareça de caráter marginal aos interesses que envolviam os grandes administradores e moviam a política do grande poder.” Nesse contexto, a ação de quitandeiras, seus tabuleiros e cardápio teria sofrido influência de todo esse processo.

As comidas preparadas e consumidas pelos escravos nas ruas do Rio de Janeiro tinham uma forte relação com àquelas preparadas na Bahia e também em Angola. Segundo Mary Karasch (1998: 313) “em ambos os lados do Atlântico encontravam-se também a canja, uma sopa de galinha e arroz feita com presunto, e a farofa, farinha de mandioca torrada servida fria e misturada com legumes, ovos ou carnes”. A moqueca, preparada em Salvador e também em Luanda, estava presente no Rio de Janeiro onde era feita por cozinheiras africanas. Elas adaptavam pratos de origem indígena e portuguesa

⁷¹ O historiador Luís Felipe de Alencastro, em *Trato dos viventes* (2000) trabalhou de forma exemplar esse complexo econômico que envolvia Brasil e Angola, que se completariam em um só sistema de exploração colonial, em um espaço por ele denominado de Atlântico Sul.

utilizando basicamente ingredientes africanos, como óleo de dendê e as pimentas.

Em São Paulo, a forte marca dos hábitos alimentares de origem indígena (e mameluca) iria se confrontar com novos hábitos alimentares no bojo do intenso processo de transformações das últimas décadas do século XIX.

CAPÍTULO 3

NOVOS HÁBITOS ALIMENTARES

3.1 Higiene e novos alimentos

Apesar da permanência de uma extensa variedade de petiscos e quitutes nas ruas da cidade, que remontavam a uma antiga tradição, no último quartel do século XIX, podemos verificar um intenso processo de modificações da cidade, que atingiu diretamente esse tipo de comércio. Nesse quadro, as preocupações higiênicas, o surgimento de novos estabelecimentos, a imigração, além da importação e industrialização dos alimentos, tiveram um papel crucial no desenvolvimento de novos hábitos alimentares.

A partir das últimas décadas do século XIX a preocupação com a higiene aumentou de forma significativa, atingindo também a alimentação, principalmente aquela consumida fora de casa. Tais preocupações cresceram com os surtos epidêmicos, quando a medicina social passaria a influenciar mais decisivamente a legislação. Nas discussões realizadas na Câmara e nos debates nos jornais, eram constantes as menções à necessidade de asseio nas ruas e à venda de alimentos. É nesse contexto que a alimentação torna-se um dos principais alvos das autoridades públicas e médicas e fonte de medidas diversas. A origem, preparo e venda de alguns alimentos começava a despertar certos temores e intolerâncias de cunho moral e racial, além de social.

Receios

Uma representação interessante deste aumento dos receios e das intolerâncias em relação aos alimentos de rua podemos perceber em um conto publicado em duas partes no jornal *Correio Paulistano*

em 1888.⁷² A história, intitulada “Tia Josepha”, fala sobre o trabalho de uma quitandeira de origem africana:

“Uma preta cozinheira, a tia Josepha dos pastéis sabia fazer e vender a arte. Fabricava pasteizinhos de carne, macios, aloirados, apetitosos e vendia-os bem. Tinha certa popularidade na cidade, era parteira e preparava mezinhas. Dava-as de beber na ausência dos médicos, as parturientes e fazia-lhes para a convalescência, magníficos pastéis (...) Morava com seu homem, um preto velho pedreiro, o Manoel Congo, em uma casa baixa, grande e fria ao lado do cemitério. Apareceram os dois um belo dia na cidade vindos da corte. Alugaram aquele casarão que estava há muito desabitado, porque diziam que era mal-assombrado, por uma ninharia. Modificaram-no um pouco e começaram a trabalhar, ela nos seus pasteizinhos e ele no seu ofício de pedreiro. A princípio o negócio não correu bem, o primeiro sortimento de pastéis voltou intacto para casa. A cara da negra, cheia de cortes feios cicatrizados, cabeludos, formando uma pele lustrosa e esticada, desenhando arabescos extravagantes e esquisitos, era um obstáculo repugnante entre as gulodices e os pastéis. Um espantinho de crianças respeitado e temido: a feiticeira (...) A população da cidade, um tanto supersticiosa, receava a velha. Era bem possível, conjecturava, que os pastéis fossem manipulados pelo diabo. Açougueiro onde ela se premunisse de carne não era conhecido. (...) Um dia, um cidadão menos supersticioso, um ateu – como lá o chamavam, comprou alguns pastéis, achou-os deliciosos e a carne tenra e de sabor esquisito. Começaram a ter extração os pastéis da tia Josepha. Um fato concorreu para a população desfeitiçar a velha. Livrou a Marocas de uma

⁷² Conto de Arthur Cortines, *Correio Paulistano*, 28, 29 de julho de 1888. Esse conto foi identificado por Lília Moritz Schwarcz (2001: 238, 239).

febre maligna, consequência de mau parto (...) Daí a sua popularidade."

Como vimos, a venda de pastéis era bastante comum nas ruas da cidade na segunda metade do século XIX, principalmente por quitadeiras de origem africana, como era o caso de tia Josepha. Mas neste caso, misteriosamente, tais quitutes não faziam sucesso. Os preconceitos da população contra os pastéis tinham como base, segundo o conto, a imagem de feiticeira associada à quitadeira, o que fazia que as pessoas evitassem os quitutes. Parecia uma estreita associação entre a comida (pastéis) e a atividade de parteira e curandeira de tia Josepha. Mas se os pastéis eram utilizados na recuperação das parturientes, para o restante da população ele teria outros atrativos. A descrição levava em conta atributos de sabor (apetitosos, deliciosos e "esquisitos") e apresentação (macios e alourados). Mas o receio da população passava por outras questões: a figura da quitadeira e outra de cunho mais prático, a procedência da carne.

A higiene também estaria associada a questões morais e até mesmo raciais. Os pastéis eram preparados por uma quitadeira forra, curandeira e vinda de fora da cidade e a comida estava associada negativamente à sua imagem: "a cara da negra, cheia de cortes feios cicatrizados, cabeludos, formando uma pele lustrosa e esticada, desenhando arabescos extravagantes e esquisitos, era um obstáculo repugnante entre as gulodices e os pastéis." A imagem da negra vendedora e a procedência desconhecida da carne aguçavam os preconceitos, situação que se resolveria com a chancela de um cidadão ateu e uma ação benigna da quitadeira. Todos os receios associados à figura de tia Josepha (negra e feiticeira) são reduzidos a mera superstição. A primeira parte do conto termina de forma satisfatória para a quitadeira, com o sucesso dos pastéis e uma

mudança em sua imagem, afastando a fama de feiticeira (a distância entre uma parteira e suas mezinhas e a feiticeira, deveria ser muito tênue). Mas na segunda parte do conto a situação se transforma:

“Chamaram-na um dia para ver um doente – a Nini, a filha de D. Eulália, mulher do tabelião Freitas. A filha tinha uma constipação, febre e delirava (...) A moléstia marchava rápido e assustadoramente, as beberagens de Tia Josepha não produziam o menor efeito (...) Uma noite, a Nini, num acesso de febre, torcendo os mínimos bracinhos (...) expirou nos braços de D. Eulália (...) A Josepha que a visitava a miúdo, obsequiava-lhe sempre com uns pasteizinhos de coelho, polvilhados de açúcar muito saborosos. Ao assentamento da pedra a mãe quis ver ultimamente a filha (...) Ao levantar o tampo do caixão (...) lá dentro só viu ossos, uns ossos muito polidos, muito claros e uma caveira de criança a rir-se (...) A superstição criou assaz, avolumou-se e pairou sinistra e ameaçadora sobre a casa da Tia Josepha e Manoel Congo. A polícia cercou o casarão e nada ou quase nada descobrira, fios de cabelos, cachos louros, fitas, fragmentos de roupa de crianças. O povo invadiu a casa, cômico de que ali estava a explicação para aquela transformação rápida de Nini. Encontraram debaixo de uma mesa de cozinha, artelhos e falanges, pequenos ossos, indubitavelmente de crianças. O povo quis esquartejar os dois negros. A Josepha, sentindo-se perdida, ria-se abominavelmente, arregaçando os grossos beiços vermelhos, sarcástica e medonha. A notícia voou pela cidade. D. Eulália, ao sabê-lo, ergue-se da cama, onde gemia semi-louca. Passou-lhe uma idéia rápida pela mente, sentiu um nojo enorme, invencível, doía-lhe o estômago, apertava-o com ambas as mãos, esforçando-se para não lançar, os vômitos subiam, subiam... Tinha comido a sua filha em pastéis.”

A quitandeira, que havia sido reabilitada por suas ações e pela interferência de uma pessoa sem preconceitos, cai em desgraça quando se descobre que seus pastéis poderiam ter sido feitos com carne de criança. Voltavam as acusações de feitiçaria, mas o foco principal não eram as mezinhas ou o trabalho como parteira, mas os pastéis, devido à terrível agravante da suposta procedência da carne. Publicado no ano da libertação dos escravos, esse conto espelha como a comida de rua (e aqueles que a preparavam e vendiam) começava a despertar cada vez mais um misto de temor, desconfiança e preconceito. A dúvida em relação à origem da carne estava em consonância com o trabalho das autoridades médicas que procuravam fiscalizar e analisar alimentos suspeitos de contaminação ou falsificação. Ainda que em uma situação limite (antropofagia) o conto apenas externa os crescentes receios em relação à alimentação de rua, particularmente aquela oferecida por quitandeiras.

O desfecho do conto confirma os receios de ordem moral e racial que apareciam no início, misturados com a manipulação do alimento. Mais uma vez aparece a imagem de uma feiticeira ressaltada por traços étnicos: “arregaçando os grossos beijos vermelhos, sarcástica e medonha”, agora associados à carne de suposta origem humana usada nos pastéis. O conto traduz um crescente conflito que se manifestava também na comida de rua, fortemente associada às quitandeiras, retratada nesse conto, com forte conotação moral, como feiticeira.

Além das questões ligadas à escravidão e preconceito da população, destaca-se também nesse conto a importância do corpo. Podemos considerar que toda a ação gira em torno desta questão. As atividades de Tia Josepha (parteira, curandeira e quitandeira) concentram-se nas variadas formas de cura e manutenção do corpo

humano, e no conto elas acabam por misturar-se, tendo o domínio sobre o corpo como um risco e a alimentação e mezinhas como vetor. O círculo se fecha com uma suposta ingestão de pastéis com carne humana, completando a ação sobre o corpo promovida pela quitandeira/feiticeira. De modo emblemático são os traços físicos da tia Josepha, associados à sua origem africana, que são ressaltados em dois momentos, quando despertava suspeitas na população e no desfecho quando é acusada de oferecer pastéis com a carne da criança. Nos dois casos suas feições são decisivas para reforçar a culpa. Mesmo em um contexto onde as questões higiênicas ganhavam força, podemos perceber a persistência de antigos receios no tocante à alimentação. Em uma situação onde o corpo estaria em evidência, associam-se problemas de higiene e questões morais e raciais, apontando um aumento das tensões.

Nas últimas décadas do século XIX avolumavam-se na imprensa reclamações dirigidas à Câmara em relação ao trabalho das quitandeiras. Misturavam-se questões de concorrência (de outros vendedores) com a necessidade de “aformoseamento” da cidade (resolvida com o afastamento das quitandeiras das ruas centrais) e novas noções de asseio e salubridade que atingiam a venda de alimentos. Esses novos critérios, principalmente de higiene, foram lentamente sendo introduzidos com novos hábitos alimentares, traduzindo também novas relações entre alimentação e saúde.

Alimentação e nutrição

Desde o início do século XIX havia uma forte associação entre os alimentos consumidos pela população e as noções de saúde.⁷³ Essa preocupação com os alimentos e sua influência na população brasileira, principalmente a mais pobre, gerou uma série de trabalhos na Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro a partir da década de 1840. Esses estudos se utilizariam, em sua grande maioria, da fisiologia médica do século XVIII, que estabelecia uma relação de dependência do bem-estar do corpo em relação ao meio ambiente e às práticas sociais (Couto 2007: 129). A alimentação passava a ser vista como uma preocupação não apenas privada, mas, sobretudo, pública e social, principalmente o consumo fora de casa. Analisando a relação entre epidemias e alimentação das classes mais pobres no Rio de Janeiro entre 1830 e 1870, o médico José Pereira Rego (1871: 181, 182) procurava identificar as deficiências na alimentação popular, em particular nos alimentos encontrados nas ruas:

“O abuso freqüente de pinhões que se vendiam em grande escala, dos amendoins, dos tremoços, das comidas muito apimentadas, usadas pelos naturais do país, e pelos pretos, do célebre angu com dendê, pimenta da Índia e da Costa da África, que era o almoço favorito das classes pobres, e mesmo de algumas famílias de tratamento, e perfeitamente preparado por alguns pretos minas, o abuso de ceias de camarão que se vendiam de noite, ou fritos com arroz, em quase todos os cantos das ruas, o de peixe fresco ou salgado em virtude de sua barateza por excederem as vezes as necessidades do consumo, as existências no mercado e

⁷³ Os naturalistas Spix e Martius (1981: 128, 163), em viagem pela província de São Paulo entre 1817 e 1820, identificavam no abundante consumo da farinha de milho pelos paulistas a grande incidência de doenças como o bócio e de determinados comportamentos histéricos e melancólicos. Além disso, para esses viajantes a farinha de milho e a canjica seriam indigestas.

muitos outros alimentos da mesma espécie, contribuíram para dar desenvolvimento e expansão as moléstias cutâneas, e entretê-las por tempo indefinido; provocar o aparecimento de elefantíase dos gregos, e dispor as moléstias do aparelho digestivo, e as diversas obstruções tão comuns e graves nas classes inferiores.”

Os alimentos citados pelo médico são exatamente aqueles oferecidos nas ruas do Rio de Janeiro pelas quitandeiras, como o angu, feito com fubá. Os peixes e frutos do mar eram abundantes e baratos em uma cidade marítima. Uma das principais preocupações dos médicos era com o uso de condimentos, como a pimenta nesses pratos. A crítica refletia uma mudança de hábitos nas classes mais abastadas, respaldada pelas autoridades médicas, que consideravam esses temperos prejudiciais à digestão. Segundo tais concepções, eles funcionariam melhor com os habitantes das zonas tórridas, sendo mais danosos aos europeus.⁷⁴

Esses trabalhos, mais que analisarem as eventuais deficiências na alimentação das classes mais pobres, evidenciavam preconceitos e transformações oriundas principalmente as classes mais abastadas e a visão em relação a antigos hábitos alimentares das classes mais baixas. Algumas das teses médicas salientavam a modificação da alimentação nesse período, com a diminuição do consumo de carne seca e peixes e o aumento do uso de produtos importados (Vitorino 2003: 46).

Os condimentos e o uso da gordura também foram reduzidos, substituídos por conservas e manteiga. Havia um processo de substituição ou adaptação de determinados alimentos por parte das classes mais abastadas através das importações e também dos

⁷⁴ Conforme F.M. Franco. Elementos de higiene, ou ditames teóricos e práticos para conservar a saúde e prolongar a vida, 1819. *apud*: Cristina Couto (2007: 74, 75).

restaurantes. Claro que um processo assim estava restrito a uma pequena parcela da população, mas a forma pela qual os alimentos populares eram encarados por esses segmentos e pelas autoridades contribuía para modificar lentamente os hábitos alimentares.

Claramente há uma identificação da comida popular (baseada em ingredientes locais) com os problemas de digestão e outras doenças, enquanto os alimentos importados e os hábitos introduzidos pelos imigrantes e restaurantes poderiam significar, na visão das autoridades médicas, uma melhora, aproximando nossa sociedade da idéia de civilização. Durante a segunda metade do século XIX essa perspectiva sobre a alimentação popular se cristalizaria, identificando determinados ingredientes ao atraso.

Apesar das diferenças em relação ao que era consumido e oferecido nas ruas em São Paulo, podemos afirmar que existia uma influência das avaliações dos médicos cariocas.⁷⁵ Os pinhões e amendoins mencionados no texto eram muito comuns em São Paulo. Se o angu não estava presente nas ruas da cidade, os pratos à base de farinha de milho (cuscuz e virado) eram muito apreciados. Em relação aos peixes e frutos do mar, em São Paulo eram substituídos por peixes e camarões de água doce, abundantes nos rios da cidade.

Mas se no Rio de Janeiro da primeira metade do século XIX as transformações urbanas foram decisivas, corroboradas pelas teses médicas, em São Paulo, em um primeiro momento as preocupações em relação à alimentação estavam restritas aos aspectos da higiene, organização do preparo e venda através de novos (ou renovados) critérios. Nesse contexto, as sucessivas posturas (que culminaram com o Código de Posturas de 1875), elaboradas a partir de comissões

⁷⁵ Devemos lembrar que até o final do século XIX apenas Rio de Janeiro e Bahia possuíam Escolas de Medicina. Apenas em 1895 foi criada a Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo (Sposatti 1985: 42).

organizadas na Câmara e os órgãos de controle sanitário, estavam na ordem do dia. Os alimentos vendidos nas ruas e sua condição de asseio e salubridade eram, pois, as principais preocupações das autoridades municipais e fontes de reclamações constantes nos jornais e nos ofícios encaminhados à Câmara Municipal.

Posturas

Em 1850 foi criado no Rio de Janeiro a Junta de Higiene Pública que visava centralizar os serviços de combate aos surtos epidêmicos, principalmente de febre amarela. As preocupações com a falsificação e venda de alimentos estragados também eram constantes, aparecendo nas reclamações enviadas à Câmara.

Em São Paulo, circular do governo provincial de 1852 participava a descoberta de uma fábrica em Aldeia Gallega em que se cometia “a mais escandalosa falsificação na manufatura de paios e chouriços, entrando na sua composição carne de toda espécie de animais.”⁷⁶ A manipulação da carne era uma preocupação constante das autoridades que procuravam regular e restringir essa atividade aos matadouros.

Não estranha que, nos jornais fosse crescente a preocupação de parcelas da população com a situação dos alimentos vendidos fora de casa, como vemos nessa reclamação contra infrações às posturas de higiene em 1870:

“De longa data é proibido venderem-se frutas verdes, no entanto por aí andam expostas em venda de tantas qualidades, principalmente pêssegos que são mais nocivos

⁷⁶ Atas da Câmara Municipal de São Paulo, 25/09/1852, p. 78.

que outra qualquer. As tavernas que por aí existem no mais completo estado de imundície não merecem alguma atenção? E os cortiços e pequenos e nauseabundos quartos de escravos, africanos e libertos também não merecerão a atenção de quem compete?"⁷⁷

O problema não era a falta de leis, que já existiam, conforme o leitor do *Correio Paulistano*. Nesse caso estão misturados problemas de higiene (tabernas imundas) e estado dos alimentos (frutas verdes), também associados com deterioração. Modalidades de venda de alimentos como os tabuleiros e as tabernas eram identificados como vetores da falta de higiene, associadas aos cortiços e "nauseabundos" quartos de escravos e forros. Devemos lembrar que muitos desses forros vendiam suas quitandas em quartos onde habitavam, principalmente nos arredores da Igreja do Rosário. A associação era bastante clara entre determinados alimentos e marginalidade, identificada com os escravos e forros.

Em 1872 eram publicadas as leis provinciais com referência aos alimentos no capítulo sobre salubridade e higiene pública, insistindo no problema da deterioração e falsificação dos gêneros vendidos nas ruas:

Art. 48 – É proibido ter expostos a venda gêneros alimentícios comestíveis e líquidos já corruptos e danificados.

Art. 49 – É proibida a falsificação de qualquer gênero alimentício ou líquido em que se misture outra substância qualquer com intuito de aumentar sua quantidade.⁷⁸

⁷⁷ *Correio Paulistano*, 21 de janeiro de 1870, p. 1

⁷⁸ Collecção das leis promulgadas pela Assembléia da Província de S. Paulo. São Paulo: 1835-1889

Os novos critérios higiênicos passavam a conviver com novos hábitos alimentares, que identificavam na alimentação de rua fonte de problemas de asseio e manipulação. Esses critérios desenvolveram-se principalmente a partir do último quartel do século XIX, colocando a alimentação baseada em produtos locais em contraposição aos ingredientes e alimentos importados, que, cada vez mais, estavam disponíveis.

As posturas procuravam controlar o comércio de rua e a idéia de “aformoseamento” se confundia com os preceitos de higiene. Manter as ruas livres para circulação significava também mantê-las limpas, sem a presença de quitandeiras e seus tabuleiros em qualquer local que lhes conviesse. O Código de Posturas de 1875 (revisto em 1886) procurava unificar as diversas posturas discutidas desde as primeiras décadas do século XIX e dedicava um título específico para a questão da “higiene e salubridade pública”. As formas de venda e preparo passavam a estar submetidas às prescrições do código e sujeitas ao parecer do médico da Câmara. E as normas em relação aos alimentos também atingiam estabelecimentos como tabernas, botequins e casas de pasto:

“Artigo 88- É proibido, nas casas de pasto, tavernas, botequins e em outra qualquer casa onde se vendam comidas preparadas, o uso de vasilhas de ferro ou cobre, não estanhadas. Os infratores incorrerão na multa de 5\$.”⁷⁹

É interessante notar que os restaurantes e cafés não são mencionados nesse artigo, talvez entrando na definição de “qualquer casa onde se vendam comidas preparadas”. As novas noções de

⁷⁹ Coleção das leis e posturas municipais promulgadas pela Assembléia Legislativa de São Paulo, 1875

higiene envolviam o uso de determinados equipamentos, providências que geralmente eram adotadas espontaneamente pelos novos estabelecimentos.

Em relação à pesca, o código também procurava evitar a venda de alimento estragado, em uma situação mais delicada, que envolvia até mesmo a pena de prisão:

“Artigo 180- Os pescadores que trouxerem ao mercado peixe danificado, sofrerão multa de 20\$ ou quatro dias de prisão, e na mesma multa incorrerão aqueles em tavernas, ou em qualquer outra casa venderem peixe fresco ou salgado e mariscos naquelas condições. O peixe desde que tiver princípio de decomposição, será retirado do lugar da venda para ter o conveniente destino.”⁸⁰

Essas atividades estavam no foco principal das autoridades. Mas, apesar da preocupação expressada no código, a fiscalização não estava sob orientação de médicos, sendo responsabilidade dos funcionários da Câmara, especialmente os fiscais, que se limitavam a fazer uma simples observação visual do grau de deterioração dos alimentos. Em 1878 um comerciante contestava a multa imposta pela Correição da Câmara a seu estabelecimento devido a um queijo que foi considerado em mau estado.⁸¹ Esse tipo de problema só seria resolvido com a organização do serviço sanitário, com a presença de médicos ao lado dos fiscais. Mesmo se considerarmos que a fiscalização poderia ser ineficiente, o fato de existir um código tratando desses temas denota uma crescente preocupação com o tema, que iria se consolidar com a organização do serviço sanitário e da Inspetoria de higiene.

⁸⁰ Coleção das leis e posturas municipais promulgadas pela Assembléia Legislativa de São Paulo, 1875

⁸¹ Atas da Câmara Municipal de São Paulo, 25 de fevereiro de 1878, p. 28.

Fiscalização sanitária

Apesar das preocupações com a higiene e saúde pública expressa no código de posturas e nas comissões constituídas na Câmara, foi apenas em 1886, quando houve uma reforma dos serviços de saúde pública, que a Província de São Paulo foi escolhida como sede de uma Inspetoria de Higiene subordinada à Inspetoria geral de Higiene sediada na cidade do Rio de Janeiro. Em relação à fiscalização dos alimentos, a Inspetoria ainda não tinha condições de substituir o trabalho superficial da Câmara. Em 1890 a Sociedade de Medicina e Cirurgia encaminhava um relatório ao governo do Estado de São Paulo solicitando a criação urgente de um laboratório para análise química e biológica dos gêneros alimentícios, evidenciando a falta de uma estrutura para esse tipo de fiscalização.⁸² Essa Inspetoria funcionou de forma precária sem sede e com poucos funcionários, sendo extinta em 1891, quando o governo republicano descentralizou os serviços de saúde, criando o Serviço Sanitário do Estado de São Paulo.

O governo republicano alterava o papel dos municípios ampliando sua jurisdição e área de atuação. Em 1889 o governo estadual de Prudente de Moraes dissolveu as câmaras municipais e estabeleceu um Conselho de Intendência. Em 1892 as câmaras foram reestruturadas e passaram a funcionar, tendo as intendenções como braço executivo (Campos 2002: 72). Criada no mesmo ano, a Intendência de Higiene e Saúde Pública passava a ser responsável por “tudo que possa interessar à higiene e salubridade do município ou prejudicar a saúde pública dos habitantes”. A lei 9 de 1892 em seu parágrafo terceiro estabelecia as atribuições dessa intendência em relação à alimentação:

⁸² Correspondência com a Inspetoria de Higiene, 7 de janeiro de 1890.

“Fiscalizar a alimentação pública provendo sobre a criação de feiras e pastagens comuns, sobre o asseio e higiene dos mercados, matadouros, talhos, açougues, e quanto diga respeito à gêneros de alimentação ou bebidas, tomando todas as cautelas necessárias para promover e garantir a abundância, barateza e boa qualidade dos gêneros.”⁸³

Mais do que zelar pela qualidade e higiene dos alimentos e os procedimentos dos estabelecimentos como mercados e matadouros, a intendência também poderia agir diretamente na questão do abastecimento, assumindo o papel que antes era destinado aos juízes almotacéis e fiscais da Câmara. Com a Intendência, foram designados médicos para cada um dos distritos da cidade, que seriam acompanhados por guardas nas fiscalizações das vendas de alimentos.⁸⁴ Com a presença do médico, fiscal e testemunhas, as ocorrências eram registradas e resolvidas no local com a aplicação da multa no caso da identificação de alimentos considerados deteriorados.⁸⁵

As diversas posturas sobre fiscalização sanitária dos alimentos seriam contempladas no Código Sanitário Estadual em 1894.⁸⁶ Cinco capítulos eram dedicados especificamente à alimentação: Alimentação pública; Padarias, botequins e restaurantes; Açougues; Mercados e Matadouros. Os assuntos tratados não diferiam muito do que aparecia nas posturas, mas pela primeira vez falava-se explicitamente em alimentação pública:

⁸³ Competências atribuídas à Intendência de Higiene e Saúde Pública. *Apud*: Aldaíza Sposatti (1985: 46).

⁸⁴ Relatório dos fiscais. Intendência de Higiene e Saúde Pública, 27 de julho de 1892.

⁸⁵ Intimações e multas. Intendência de Higiene e Saúde Pública, 22 de maio de 1893.

⁸⁶ Collecção das leis e decretos do Estado de S.Paulo de 1894: actos do Poder Legislativo e actos do Poder Executivo, p. 23

“Capítulo X- Alimentação pública

Artigo 235. Deverão as municipalidades exercer a máxima fiscalização sobre a alimentação pública.

Artigo 236. Quando os gêneros forem considerados falsificados, ou suspeitos de serem, deverá ser interdito o seu consumo, até que sejam examinados e definitivamente julgados nos laboratórios do Estado.

Artigo 237. Os alimentos contaminados por germes ou parasitas e os suspeitos de contaminação não deverão ser consumidos; a interdição da venda será imposta, até que os exames químicos e bacteriológicos sejam feitos.

Artigo 238. Os alimentos falsificados, quando a falsificação for julgada prejudicial à natureza e qualidade deles, os que forem declarados contaminados, assim como os putrefatos, deverão ser imediatamente inutilizados.

Artigo 239. Os animais doentes ou suspeitos não poderão ser abatidos nem vendidos nos mercados para consumo público.

Artigo 240. As frutas mal sazoadas, ou em decomposição, deverão ser considerados prejudiciais e como tais condenadas e destruídas.⁸⁷

Alimentação pública abrangia todo o alimento exposto e vendido nas ruas. Provavelmente deveria abranger não apenas os vendedores ambulantes e quitandeiras, mas também restaurantes, botequins, etc. A fiscalização continuava a cargo da municipalidade, contando com o corpo médico e os laboratórios de análise do Estado. Já os assuntos não diferem muito do que costumava aparecer nas posturas: falsificação, contaminação e deterioração dos alimentos eram as principais preocupações, nomeando especificamente animais doentes e frutas.

⁸⁷ Collecção das leis e decretos do Estado de S.Paulo de 1894: actos do Poder Legislativo e actos do Poder Executivo. p. 25.

De qualquer forma, algumas modalidades de venda tinham capítulos específicos. O capítulo XI tratava especificamente das padarias, botequins e restaurantes:

Artigo 241. Nas padarias, botequins e restaurantes deverão os lugares de trabalho e os corredores ser conservados em extremo asseio.

Artigo 242. Todos esses locais deverão ser convenientemente ventilados e claros e ficar ao abrigo das emanções das latrinas e esgotos.

Artigo 243. O soalho e as paredes destes estabelecimentos deverão ser cuidadosamente mantidos com rigorosa limpeza e bem assim todos os utensílios e instrumentos de trabalho e os materiais para a preparação dos alimentos.

Artigo 244. O local de trabalho, os depósitos, armazéns e adegas não poderão servir de dormitório ou alojamento de empregados nem se comunicarem diretamente com eles.

Artigo 245. O pessoal empregado deve conservar-se com asseio irrepreensível e no trabalho só deverá usar de vestimentas que sejam de fácil lavagem e limpeza.⁸⁸

Nesse caso não há nenhuma menção aos alimentos em si, que são tratados no capítulo sobre alimentação pública. A preocupação seria com as condições do local, priorizando a limpeza do estabelecimento e empregados e a ventilação. Se no Código de Posturas apareciam menções ao asseio do estabelecimento e dos instrumentos de trabalho, no Código Sanitário aparecem pela primeira vez normas sobre o asseio dos empregados. A manipulação dos alimentos revestia-se de uma importância inédita, expressa em todas as formas: local, instrumentos, vestimentas e empregados.

⁸⁸ Collecção das leis e decretos do Estado de S.Paulo de 1894: actos do Poder Legislativo e actos do Poder Executivo. p. 25.

Em relação ao Código de 1875 (e a versão de 1886) a grande diferença do Código Sanitário é a menção aos restaurantes. O código de posturas fala apenas de botequins, tavernas e casas de pasto.⁸⁹ Os capítulos XIII e XIV tratam dos mercados e matadouro, regulamentando as atividades e a forma de organização destes locais que já tinham regulamento próprio.

A análise dos alimentos suspeitos de deterioração passava a ser importante, complementando o trabalho dos fiscais e médicos. No Código Sanitário era mencionado o trabalho dos laboratórios credenciados pelo Estado. Em 1906 a Lei 912 autorizava o prefeito a entrar em acordo com o Instituto Pasteur para a análise de gêneros alimentícios.⁹⁰

Importação e industrialização de alimentos

Em meados do século XIX os armazéns de secos e molhados da cidade de São Paulo trabalhavam quase exclusivamente com produtos da terra. Não que não houvesse importação de bebidas e gêneros alimentícios, mas eram ínfimos, restritos a parcelas mínimas da população. Se o maior volume do comércio de importações tinha a Grã-Bretanha como principal parceiro, era com a França que se dava o comércio de importação de bens de luxo, inclusive bebidas e alimentos (Daecto 2002: 48). A restrição de mercado para os artigos franceses era tão grande que mereceu comentários do ministro de Negócios Estrangeiros da França em 1853:

⁸⁹ Coleção das leis e posturas municipais promulgadas pela Assembléia Legislativa de São Paulo, 1875

⁹⁰ Índice alfabético das leis, resoluções e atos executivos do município da capital do Estado de São Paulo até 1919.

“Nosso comércio apresentando ordinariamente produtos superiores, de um trabalho fino, elegante, artístico e de preço elevado, conservou a clientela das classes ricas e é por essa razão que os números de nossa exportação se mantiveram (...) Mas, para a massa da população americana, composta de gente cujos recursos são mais limitados, o gosto pouco formado e que não é sempre capaz de apreciar a superioridade de uma obra, é necessário obter produtos que se possam vender a baixo preço.” (*Apud* Daecto 2002: 48, 49).

A importação de produtos franceses atenderia, assim, uma parcela mínima mais rica da população, à procura de produtos de luxo e também de status, identificado com a idéia de bom gosto. Essa situação se transformaria nas últimas décadas do século XIX com o aumento das casas importadoras e dos próprios armazéns de secos e molhados, que providenciariam artigos importados. O crescimento da economia interna com a expansão da cafeicultura alteraria significativamente esse panorama. No período entre 1870 e 1900 verifica-se um notável aumento das importações, associadas à exportação do café.

Os armazéns de secos e molhados tinham uma importância fundamental no cotidiano da cidade desde meados do século XIX. Maria Luiza Oliveira (2005) realçou serem eles verdadeiros espaços de sociabilidade para pessoas de diferentes classes sociais, funcionado também como rede de apoio para a população que se socorria financeiramente, além de adquirir diversos produtos alimentícios. Muitos desses estabelecimentos apresentavam uma grande mistura de produtos sofisticados e simples, alimentos e bebidas importadas além de gêneros de primeira necessidade, servindo às vezes como botequins.

Um caso exemplar, que apresenta mudanças em um espaço de 20 anos, é de um comerciante português que estava estabelecido em 1856 com um armazém de molhados e gêneros da terra na rua do Comércio. Em 1876 o mesmo comerciante tinha um negócio de bebidas com conhaque francês, cerveja hamburguesa, genebra holandesa, absinto, rum da Jamaica, vinho Bordeaux etc. Além das bebidas, vendia chá verde, latas de sardinha, anis, cravo da Índia, tudo ao lado de produtos básicos como vassouras, sabão e carvão (Oliveira 2005: 76). Se em 1853 o ministro francês relatava a restrição da exportação de produtos franceses para as classes mais ricas, em 1876 era possível encontrar conhaque francês e vinho de Bordeaux em um armazém de secos e molhados. Ainda que estivesse restrito a parcelas seletas da população, evidencia-se um crescimento importante.

Apesar do crescimento das importações, não parecia haver uma grande especialização nesse tipo de comércio. Os armazéns de secos e molhados continuavam a ser os principais agentes, misturando gêneros locais e importados. Na tabela que especifica o tipo de comércio varejista na cidade de São Paulo em 1883 (p. 154), podemos perceber que a imensa maioria dos estabelecimentos estava ligada ao ramo de alimentação, sem especificar os gêneros⁹¹. Os armazéns de alimentos representavam quase dois terços do comércio varejista da cidade. Se acrescentarmos os cafés, botequins, hospedarias, restaurantes, açougues, frutas e molhados finos, temos um total de 547 estabelecimentos ligados ao ramo da alimentação. A diversificação também era um aspecto importante, com distinção entre os estabelecimentos que vendiam alimentação e bebida para consumo no local (cafés, botequins e restaurantes) e armazéns de gêneros nacionais e importados (frutas e molhados finos). A presença

⁹¹ Reconstituição da Memória Estatística da grande São Paulo, p. 177.

Comércio Varejista na cidade de São Paulo – 1883. (Fonte: Reconstituição da Memória Estatística da Grande São Paulo, p. 77)

ESPECIFICAÇÃO DAS CASAS DE COMÉRCIO VAREJISTA	NÚMERO
Gêneros do país e molhados	456
Fazendas, modas e armarinho	49
Cafés, botequins, hospedarias e restaurantes	41
Açougues	44
Casas comissárias	25
Casas de loteria	18
Charutarias	15
Ferragens e armarinhos	13
Joalherias e ourivesarias	9
Móveis e colchoarias	9
Chapelarias	8
Frutas e molhados finos	6
Louças, cristais e porcelanas	5
Armarinhos	5
Aparelhos de ótica	4
Papéis pintados	4
Livrarias	4
Instrumentos de músicas, armarinhos, brinquedos e artigos de viagem	3
Armas e munições	2
Mobílias de aluguel	2
Artigos de desenho	2
Artigos de engenharia	2
Artigos de vime	2
Livros em branco	1
Sebos usados	1

de depósitos e casas de comércio atacadista em 1883 também ressaltam a importância desse tipo de negócio. Em um total de 130 estabelecimentos, aparecem 22 de molhados, 14 de artigos de importação (sem especificação do tipo de produto), 12 de carnes, 8 de vinhos e 2 de cerveja. Quase metade do comércio atacadista trabalhava com gêneros alimentícios.

As casas comissárias também atuavam decisivamente nesse ramo. A prioridade era o comércio do café onde atuavam como intermediários na venda do produto para as empresas importadoras estrangeiras. Mas de forma associada também participavam do comércio de importação, aproveitando-se do crescimento desse setor na cidade de São Paulo (Daecto 2002: 100, 101). Dessa forma, se na tabela não podemos definir claramente quais são os estabelecimentos que trabalhavam com importação de alimentos e bebidas, podemos inferir sua importância no setor, de uma forma geral.

O crescimento da cidade e de seu comércio alavancava a importação de gêneros alimentícios, que atendiam a uma demanda cada vez maior. As casas varejistas anunciavam uma enorme variedade de produtos, como a Casa de molhados de Guilherme Rudge localizada na rua da Imperatriz:

“Bebidas importadas, massas para sopa, manteiga, amêndoas, nozes, doces em vidro e lata, figo, goiabada, marmelada, aspargos, azeitonas, molho inglês, mostarda, lombo de porco, linguiças e peixes em lata, massa de tomate, mortadela, ostras, lagostas, sardinhas, queijos suíços, petit pois, salame de Lyon, banha em lata, etc.”⁹²

⁹² A Província de São Paulo, 5 de setembro de 1877, p. 4.

Uma grande variedade de alimentos (doces e salgados) além de temperos e bebidas estava à disposição nos armazéns, a maioria deles industrializados. Mesmo alguns tipos de alimentos de tradição caseira, como os doces, também apareciam com destaque nos anúncios das casas de secos e molhados, vendidos em lata e vidro.

Em 1884 a casa de Roberto Tavares oferecia “muita bebida importada (cervejas e vinhos), goiabada cascão, marmelada de Lisboa, doces franceses, massa de tomate, mortadela, massas italianas, etc.”⁹³ Se alguns desses itens eram bastante conhecidos da população em sua versão local e artesanal (caso dos doces) outros eram considerados iguarias, muitas vezes sem similar nacional, e utilizadas como ingredientes de pratos sofisticados associados à culinária francesa, por exemplo.

Os grupos de estrangeiros na cidade nesse período ajudaram a divulgar determinados tipos de alimentos, não apenas por intermédio dos restaurantes, como veremos adiante, mas em armazéns e lojas importadoras que indicariam novos hábitos de uma parcela seleta da população. Frequentemente estes anúncios ressaltavam o fato de bebidas e alimentos serem importados e ainda assinalavam o local de origem das iguarias. Aproveitando-se do grande crescimento urbano e econômico da cidade, imigrantes que chegavam com algum capital aproveitariam para abrir armazéns de venda de gêneros alimentícios importados. Era o caso de italianos e também de alemães que aportaram nas últimas décadas do século XIX em uma nova leva de imigração (Siriani 2003: 147). Crescia a importação (e mesmo produção) de vários gêneros alimentícios destinados aos imigrantes. No final do século XIX era possível encontrar em alguns armazéns da cidade “montanhas de tomate siciliano e massas napolitanas” (Lombroso-Ferrero 1908: 48). Muitos desses estabelecimentos

⁹³ *A Província de São Paulo*, 2 de maio de 1884, p. 3.

cresceram evoluindo para outras formas de comércio de alimentos, como os cafés e confeitarias, que veremos adiante.

Mas os gêneros importados tinham uma importância ainda maior para os restaurantes, que procuravam se abastecer nos armazéns de secos e molhados da cidade, mas também poderiam adquirir de outras formas, como a importação direta. Segundo Vanessa Bivar os franceses donos de hotéis e restaurantes muitas vezes importavam diretamente da Europa através de viagens ou contato com compatriotas. Outra forma era através dos importadores estabelecidos na cidade de São Paulo ou do Rio de Janeiro (Bivar 2008: 231). Era uma maneira de oferecer determinados ingredientes de difícil aquisição para a elaboração de pratos mais sofisticados ou mesmo de outros mais simples, que poderiam, assim, aspirar a um outro patamar perante os olhos e paladar dos consumidores. A disponibilidade de alguns ingredientes era ressaltada nos anúncios de alguns restaurantes.

A ligação entre as casas importadoras e as primeiras manufaturas era importante. De acordo com Warren Dean (1991: 35-37), os importadores se voltavam para a indústria à medida que a importação se tornava difícil. Comerciantes estrangeiros dominavam esse tipo de comércio e importavam gêneros que os vários grupos estrangeiros apreciavam e logo começaram a manufaturá-los localmente.

Esse era o caso das bebidas alcoólicas. A importação de vinhos, licores e cervejas, por exemplo, era acompanhada por um incremento da produção local. Nas últimas décadas do século XIX crescia o número de pequenas fábricas e oficinas no ramo de bebidas e

alimentação na cidade de São Paulo, algumas delas ligadas a imigrantes.⁹⁴

Tradicionalmente havia uma verdadeira indústria doméstica que cuidava do beneficiamento de produtos como o arroz, café, milho, mandioca e açúcar além de pequenos trabalhos artesanais a cargo das mulheres. A partir do final do século XIX, muitos imigrantes introduziram pequenas indústrias voltadas para o beneficiamento de vários produtos, como o caso da banha, enlatada por Francisco Matarazzo em 1882, além da produção de alguns gêneros alimentícios. Em 1878 os imigrantes italianos Ludovico Dal Porto e Francisco Casini fundaram a primeira fábrica de massas alimentícias na cidade. No final do século XIX a cidade de São Paulo tinha seis fábricas de massas, todas elas de propriedade de italianos (Bandeira Jr. 1901: 81). De um modo geral, essas primeiras fábricas tinham como objetivo atender à demanda dos imigrantes italianos em relação aos hábitos alimentares que traziam de seu país, mas rapidamente esses novos hábitos alimentares influenciaram a população da cidade. Além das massas, no começo do século XX aumentava o número de padarias e mercearias nos bairros onde os imigrantes se concentravam, sendo possível encontrar pães, molhos de tomate em lata, massas, etc. (Marzola 1979: 25).

⁹⁴ Graciela Oliver (2007: 241) num balanço historiográfico sobre a produção de vinho na Província/Estado de São Paulo entre 1886 e 1926, aponta os trabalhos de Lia Romero, que identificaram membros da "elite ilustrada paulista" que se dedicaram à vinivicultura, buscando aporte de conhecimentos técnicos de agronomia. Por outro lado, salienta as conclusões da pesquisa de Ricardo Souza, que revela não só o "aumento da importação de vinhos em São Paulo em fins do século XIX e a presença de vinhos finos (madeira ou xerez e franceses) em manuais de boas maneiras. Por fim, considera que aos ricos cabia um vinho de maior teor alcoólico, enquanto aos pobres, os vinhos mais fracos ou 'falsificados', os quais muitas vezes eram vinculados ao alcoolismo" (*ib.*: 240). Nos seus comentários, não deixa de assinalar a interferência positiva das discussões médico-higienistas e o status que distinguia um alimento das "civilizações avançadas", ao contrário da cachça, que remetia ao passado colonial" (*ib.*: 244).

Mas não eram apenas os imigrantes que consumiam os alimentos industrializados. Em contraposição aos produtos obtidos a partir de coleta, pesca e criação nos quintais, e àqueles que eram oferecidos, principalmente nas ruas, os alimentos importados e industrializados se revestiam de uma aura de distinção (Santanna 2005: 92). As novas noções de sabor estariam, assim, associadas aos preceitos de higiene e status. Aos olhos das autoridades e da população, os alimentos industrializados e importados estariam menos sujeitos aos problemas de falsificação e higiene encontrados em alimentos oferecidos em tabuleiros e botequins.

O caso da manteiga é exemplar nessa discussão. Era um dos principais itens de importação da França para o Brasil na segunda metade do século XIX e produto obrigatório em vários pratos em substituição à gordura (Daecto 2002: 54). No final do século XIX já era possível encontrar a manteiga com mais facilidade na cidade de São Paulo, vendida inclusive em domicílio pelos carros da Coachman's Creamery em 1890 (Raffard 1977: 20). A produção de manteiga nacional começava a crescer para atender à demanda pelo produto e merecia anúncios entusiásticos:

Afinal chegou a anunciada MANTEIGA, de que há tempos aqui falamos, na qual laborava o engenho empreendedor do dr. sr. Jaguaribe Filho. Temos, pois em definitiva, a manteiga nacional, paulista da gema, confeccionada de excelente e puríssimo leite, podendo de ora avante, comer-se desassombradamente as nossas torradinhas adubadas com um gênero de inteira confiança. A manteiga da fazenda do Aterrado, propriedade do sr. Jaguaribe Filho vai abrir um novo horizonte a mais na indústria, até hoje descuidada e que entretanto se constituiu gênero de primeira necessidade. *A manteiga de S. Paulo*, como se denomina a de que tratamos é excelente e das tais de que se pode

afoitamente abusar comendo *mais manteiga do que pão!* A porção quer recebemos, e de que estamos usando, desaparece por encanto, estatelada sobre as fatias de pão, escorregando suave e agradavelmente pela goela abaixo.⁹⁵

Este anúncio não está diretamente relacionado à utilização da manteiga feita em São Paulo como item gastronômico, resumindo-se ao uso mais prosaico com pão, ainda que descrito como uma iguaria extremamente saborosa e prazerosa. Além disso, como outros produtos industrializados, ela representava um “gênero de inteira confiança”, distinguindo-se dos variados produtos suspeitos de falsificação e deterioração que preocupavam a população e autoridades. Contrapondo-se aos produtos importados, a fabricação de um gênero como a manteiga instaura ainda um outro patamar, com uma marca regional bastante valorizada pelo anúncio: “manteiga nacional, paulista da gema”. Tratava-se da valorização de um alimento com marca local, mas não associado a antigas tradições alimentares, como o milho, por exemplo, mas um bem industrializado.

⁹⁵ *Diário Popular*, 29 de julho de 1885, p. 2. Esse anúncio foi identificado por Denise Bernuzzi Sant’anna (2005: 92) que ressaltou o fascínio pelos produtos industrializados, nesse caso produzido localmente.

3.2 Restaurantes, cafés e confeitarias

Restaurantes

A cidade de São Paulo, como vimos, tinha um grande comércio de alimentação na rua, mas foi apenas a partir de meados do século XIX que os primeiros restaurantes teriam surgido na cidade a partir dos hotéis. Segundo Afonso de Freitas (1978: 23), em 1852 a cidade não tinha hotéis propriamente ditos e apenas dois restaurantes. Nos almanaques comerciais a denominação mais comum para os locais onde se vendiam refeições era casa de pasto. O restaurante (derivado do modelo francês) representaria uma distinção em relação às casas de pasto. Em dicionário de 1877, os restaurantes eram definidos como “casa de pasto elegante e servida com boas iguarias.” (Moraes Silva 1877). A apresentação e a comida serviriam como parâmetro para essa distinção.

Em 1854 apareciam nos jornais as primeiras menções aos hotéis que anunciavam também seus restaurantes abertos ao público. Eram iniciativas pontuais e limitadas a alguns lugares do Triângulo, mas evidenciavam pequenas mudanças no panorama urbano em relação às possibilidades de comer fora de casa. Entre esses restaurantes, estava o do Hotel da Providência, instalado na rua do Comércio, de propriedade da francesa Felícia Lagarde:

Hotel da Providência - Os proprietários deste estabelecimento avisam a seus fregueses que tem continuamente um sortimento de peixes, camarões e ostras. Haverá doravante empadas todas as noites. As pessoas que quiserem para suas casas será prudente avisarem uma hora antes.⁹⁶

⁹⁶ *Correio Paulistano*, 05 de julho 1854, p. 4.

No anúncio não é possível perceber como se estruturavam o cardápio e as refeições, na medida em que são anunciados apenas alguns alimentos. São listados frutos do mar, ainda pouco comuns na cidade, mas, sobretudo, o acréscimo de empadas, um tipo de petisco comum em tabuleiros. Certamente nos vemos à frente de uma curiosa mistura de alimentos, que pode ser explicada pela necessidade de equilibrar um cardápio. Além das novidades (frutos do mar) deveria estar presente um elemento mais comum, a empada, durante a noite. Certamente as novidades deveriam estar acompanhadas da permanência de alimentos mais conhecidos.

A despeito da comodidade e novidade da oferta de determinados cardápios e ingredientes, os restaurantes também enfrentavam críticas dos clientes preocupados com outros aspectos. Dias depois de publicar anúncio comunicando mudanças em seu cardápio, o restaurante do Hotel Providência recebia uma reclamação pelo jornal:

Sr. Redator- Existe nesta cidade um hotel com o título Providência, mas que de Providência só tem o nome. O seu proprietário parece pouco importar-se com o paladar dos consumidores pois que a respeito do asseio parece que não há providência no Providência (...) Outras vezes um peixe que tem vinte dias de sal, chamam-no fresco.

Assinado. Sentinela⁹⁷

Nesse caso, a novidade dos frutos do mar e mesmo das empadas que começavam a ser servidas, ficava em segundo plano. A reclamação do freguês dizia respeito ao paladar identificado,

⁹⁷ *Correio Paulistano*, 11 de julho 1854, p. 3

paradoxalmente, com asseio. Em um momento em que cresciam as preocupações com a higiene dos alimentos, o peixe conservado em sal provocava dúvidas em relação a uma possível deterioração.

Apesar de ainda incipientes, os anúncios e reclamações nos jornais demonstram a existência não apenas de novos estabelecimentos que ofereciam um tipo de alimentação distinta daquela conhecida nas ruas e nas casas da cidade, mas também novas possibilidades de experimentar as refeições, inclusive algumas já conhecidas. Mas ainda havia um descompasso, compreensível num momento em que os restaurantes começavam a aparecer embora pouco numerosos. Essa situação fica evidente na troca de correspondências publicadas no jornal *Correio Paulistano* em 1854 com outras reclamações sobre um desses restaurantes:

Sr. Redator – Vou por meio desta correspondência chamar a atenção do Sr. Narciso Coelho, para um fato que se tem repetido na sua casa no largo do Colégio, denominada – Hotel. Aí têm comparecido diversas vezes algumas pessoas, e além de não encontrarem muita coisa que pedem, e por modo algum devia deixar de haver com abundância, não têm sido servidos com prontidão. Ultimamente, porém, por três ou quatro vezes não tem havido manteiga! Manteiga!... mais um passo, e não haverá carne, pão, etc.

Faltas destas afugentam de sua casa, Sr. Narciso e Vmc. é o único que perde com isto. Além de que um estabelecimento que pretende o nome de – Hotel – jamais deve dar respostas. Reflita pois, Sr. Narciso, nestas coisas, e trate de superá-las, do contrário desde já iremos entoando o de *profundis* ao seu estabelecimento. O Gastrônomo.⁹⁸

⁹⁸ *Correio Paulistano*, 11 de julho 1854.

Nesse caso a reclamação diz respeito à falta de vários alimentos, principalmente alguns considerados pelo reclamante como essenciais em um restaurante. A reclamação era assinada com o pseudônimo de “gastrônomo”, alguém que estaria preocupado com a qualidade do serviço (prontidão) e eventual indisponibilidade de alguns alimentos. Na resposta ao gastrônomo, um representante do hotel procurava desqualificar seu interlocutor:

O gastrônomo, de seu número de ontem, é minimamente injusto para com o hotel de Sr. Narciso Coelho, porque não só não se tem os fatos alegados na correspondência do tal comilão, como porque ainda mesmo que fossem exatas as asserções que aí aparecem, nem por isso deixava de ser o estabelecimento do Sr. Narciso um grande melhoramento para esta capital. É inegável que o Sr. Narciso Coelho tem direito aos louvores dos habitantes pelo grande melhoramento e vantagem que lhes oferece com o estabelecimento em questão. Só um gastrônomo poderia esquecer tudo isso para dar publicidade a esse fato mesquinho, e que um caso de força maior poderia ter motivado. O estabelecimento do Sr. Narciso Coelho está, ao contrário do que diz o tal gastrônomo, muito bem montado, com o conveniente asseio e delicadeza, como podem testemunhar todos os que têm dele se utilizado, a menos que não seja um desses indivíduos que só vivem para comer brutalmente, e para quem a matéria está acima de tudo...Muito pequena alma tem esse quidam que não pode conter uma dentada feita com os rombos dentes do invejoso, que só merece desprezo.

Sou, Sr. Redator, seu assinante.

O Justo.⁹⁹

⁹⁹ *Correio Paulistano*, 12 de julho 1854.

A primeira justificativa é o fato de o restaurante dever ser, já em si, um grande progresso para a cidade. Em um período onde os botequins, tabernas e casas de pasto dominavam o comércio de alimentação fora de casa, a simples existência de restaurantes poderia significar melhoramentos para uma parcela da população. A eventual falta de um ingrediente como a manteiga poderia, como afirma a resposta, estar associada a um “caso de força maior”, evidenciando algum problema de estoque ou mesmo de aquisição do produto. A visão de que o restaurante por si só era um melhoramento parte do proprietário, em um momento ainda incipiente de transformações urbanas e sociais que dariam suporte a essa experiência. Nesse caso há uma evidente diferença de perspectivas entre proprietário e um de seus fregueses. A mera existência do restaurante estava confrontada com a exigência de um determinado padrão de funcionamento.

Mas a crítica do “gastrônomo” é desqualificada quando o representante do restaurante, que se assina como “o justo”, o chama de comilão, alguém que só vive para “comer brutalmente”. É evidente que essa imagem seria diametralmente oposta àquela cultivada pelo reclamante. Enquanto o primeiro estaria preocupado apenas com a quantidade de comida, o segundo se preocuparia com o sabor, a composição do prato e com o estabelecimento onde seria servido. Mais do que indicar a importância dos restaurantes e uma nova forma de comer fora de casa, essa troca de correspondências pelo jornal expõe um momento em que as mudanças, ainda iniciais, traduzem um certo desajuste. Esses novos estabelecimentos não eram apenas lugares para se fazer refeições mas se inseriam em um novo contexto na cidade de São Paulo, exercendo outras funções. Para Heloísa Barbuy (2006: 70, 71) estava em curso a implementação de novos padrões urbanísticos inspirados nos europeus, destinados a tornar a cidade local para a realização da vida moderna. Os restaurantes,

confeitarias e cafés (assim como o comércio de modo geral) tornariam a região do Triângulo um local para a exibição desses novos padrões, com novas fachadas, interiores iluminados e vitrines para exposição.

A maior preocupação desses primeiros restaurantes era divulgar a novidade, apelando também para a culinária francesa como chancela. A participação de franceses nesses primeiros restaurantes e hotéis era intensa, e isso se refletia também na introdução da culinária francesa ou apenas no uso de nomes afrancesados. Em 1854 o Hotel Paulistano de Adolpho Dusser anunciava com destaque a contratação de um cozinheiro francês para seu restaurante:

“O proprietário deste estabelecimento participa ao público que renovou o mesmo, e que lhe chegou um hábil cozinheiro, pasteleiro francês, que se encarrega de fazer toda a qualidade de comida. Os fregueses acharão todas as quartas-feiras e sábados – volovann, pastéis, tortas, pudins &. Na mesma casa haverá chá, mesa redonda de almoço às 9 horas da manhã, jantar às três da tarde.”¹⁰⁰

A renovação do restaurante passava pela contratação de um cozinheiro francês, responsável pela preparação de iguarias (doçaria) de origem francesa que estavam disponíveis apenas em dois dias da semana.¹⁰¹ Por outro lado, anunciava-se o almoço e jantar com “toda a qualidade de comida” nos horários tradicionais, ainda que esses restaurantes deixassem claro que ficavam abertos durante todo o dia

¹⁰⁰ *Correio Paulistano*, 4 de outubro de 1854, p. 4.

¹⁰¹ Como vimos anteriormente, há uma confusão sobre os pastéis. Feitos com massa e recheios diversos (doces ou salgados), podiam ser assados ou fritos. O caso em questão, trata-se da pastelaria francesa (*pâtisserie*) associada à confeitaria. Em dicionário da época pastelaria era definida como “pastéis e massas que se cobre uma mesa esplêndida” (Moraes Silva, 1877).

e a noite. E mesmo o chá, produzido inclusive na cidade de São Paulo, aparece no anúncio de outra forma, mais cerimonial. As novidades precisavam estar associadas a um serviço que providenciasse pratos do dia a dia.

Mesmo em se tratando de uma experiência restrita, os restaurantes dos hotéis aumentavam na cidade. Em 1857 era inaugurado o *Hotel des Voyageurs et Restaurant* na confluência dos largos de São Francisco e Ouvidor e seu proprietário, o francês Pedro Imbert, destacava a influência européia na cozinha:

“Ninguém contestará que uma das primeiras necessidades em os estabelecimentos desta ordem é uma bem dirigida e asseada cozinha, e neste sentido, o proprietário de ufana de haver feito a melhor aquisição a desejar, pois tem incumbido a direção da mesma um hábil e provecto chefe, que outrora já ocupou este lugar, em uma das principais casas da aristocracia européia.”¹⁰²

O restaurante do Hotel des Voyageurs chamava a atenção para a higiene, essencial nos novos estabelecimentos, associada à contratação de um chefe europeu, vindo das “principais casas da aristocracia européia”, origem dos principais restaurantes franceses.¹⁰³ Os hábitos trazidos dos restaurantes franceses não se resumiam ao nome do estabelecimento ou dos pratos. Em 1862 foi inaugurado o restaurante *Pariz* e impressos anúncios em francês e português. Anunciava-se com destaque a existência de uma lista das iguarias com o respectivo preço, um menu (Bivar 2008: 250). O

¹⁰² *Almanak administrativo, mercantil e industrial da província de São Paulo para o ano de 1857.*

¹⁰³ Os restaurantes modernos surgiram em Paris no século XVIII. A Revolução Francesa permitiu que a alta cozinha saísse da corte para o ambiente da cidade, com vários cozinheiros da corte e da nobreza francesa abrindo seus restaurantes. A esse respeito ver Jean-Robert Pitte. In: Flandrin & Montanari (1998: 751-762) e Rebeca Spang (2003).

menu representava a possibilidade de escolher o que seria servido e saber de antemão o preço, distinguindo-se do que acontecia nas casas de pasto onde não havia nenhuma espécie de individualidade, seja no serviço, seja na escolha do prato. A francesa Rosália Boudrot que em 1865 havia adquirido de seu compatriota Evaristo Gautier o Hotel Paulistano, anunciava que o restaurante do hotel tinha um distinto cozinheiro francês.¹⁰⁴

Mas essa importância da matriz francesa nos restaurantes que surgiam em São Paulo no decorrer da segunda metade do século XIX continuava a conviver com a permanência de alguns pratos bastante conhecidos da maioria da população. O Hotel da América anunciava seus pratos em 1877, evidenciando essa mistura:

Aberto das 6 da manhã a 12 da noite tendo a testa da cozinha um dos melhores cozinheiros que tem vindo a esta cidade. No mesmo hotel há hoje empadas de galinha e palmito, frango assado a 1\$000 rs., leitão assado, peixe frito, peixe de escabeche, assim como se encontra tudo que é concernente a este ramo de negócio por preços razoáveis, asseio, prontidão e bons serviços.¹⁰⁵

Ao contrário de outros restaurantes, vemos pratos comuns sem nomes afrancesados comandados por “um dos melhores cozinheiros” que não é necessariamente estrangeiro. Em outro anúncio, publicado dias depois o mesmo hotel procura um bom cozinheiro, preferencialmente um escravo.¹⁰⁶ Mesmo nas cozinhas comandadas por chefes europeus (segundo a propaganda dos restaurantes) deveria ser forte a presença de escravos e forros na cozinha. Em 1889 o Hotel Rochedo também anunciava no jornal procurando um

¹⁰⁴ *Correio Paulistano*, 23 de dezembro de 1865.

¹⁰⁵ A Província de São Paulo, 2 de setembro de 1877, p. 4.

¹⁰⁶ A Província de São Paulo, 6 de setembro de 1877, p. 3.

cativo para cozinheiro.¹⁰⁷ Se as escravas e forras com seus tabuleiros começavam a ser retiradas da região central, a experiência na cozinha parecia ser bastante requisitada pelos restaurantes, mesmo que nas propagandas ninguém alardeasse sua presença.

Essa necessidade dos restaurantes de vencer eventuais resistências e fomentar uma nova demanda aparecia também na oferta de determinados serviços como a entrega de comida em domicílio. Já em 1854 o Hotel da Providência avisava seus clientes sobre os pedidos de comida, como se apontou anteriormente. O serviço de entrega de refeições parece ter sido bem sucedido, na medida em que nos anos seguintes outros restaurantes anunciavam com destaque essa disponibilidade. Em 1877 o comerciante Francisco Mesa publicava um comunicado no jornal *A Província de São Paulo* anunciando a compra de um botequim na travessa do Rosário. Aproveitava para alertar os antigos clientes que continuaria a “dar comidas para fora, bem como no estabelecimento, garantindo o melhor tratamento.”¹⁰⁸

Essa comodidade foi percebida por Firmo de Albuquerque Diniz, alcunhado de Junius, que após estudar na Faculdade de Direito do Largo São Francisco, viveu na cidade entre 1857 e 1860. Retornando do Rio de Janeiro somente em 1882, ficou admirado com as grandes transformações urbanas. Entre essas mudanças, notou a possibilidade de encomenda de refeições aos restaurantes:

“Pois hoje pode se oferecer um esplêndido banquete ao rei da Espanha, ao Czar da Rússia, ao Imperador Guilherme, ao rei Humberto, ou a qualquer outro possuidor de coroa, cetro e trono, se nos obsequiarem com suas visitas; nada faltará:

¹⁰⁷ A Província de São Paulo, 22 de novembro de 1877, p. 3

¹⁰⁸ A Província de São Paulo, 03/06/1877, p. 4.

feita a encomenda ao meio-dia, às 7 horas da noite estará pronto o banquete, e luxuosamente servido com variedade de iguarias à Européia, de sobremesa, com profusão de vinhos de finas qualidades, franceses, portugueses, espanhóis, alemães, italianos e húngaros: os três hotéis de primeira ordem, as confeitarias, e várias outras casas oferecem todos os recursos para a realização de uma tal festa em condições de agradar as régias pessoas.” (Diniz 1978: 45)

Nesse caso vemos um extremo, a possibilidade de grandes banquetes com comidas e bebidas importadas e preparadas com luxo e apuro estético que os restaurantes podiam oferecer. Em 1889 o Hotel e Restaurante do Universo também publicava anúncio informando que encarregavam-se de mandar comida em domicílio, além de oferecer petiscos a toda hora, de dia e de noite.¹⁰⁹ Restaurantes mais sofisticados e até mesmo botequins procuravam atender a uma demanda de refeição feita ou adquirida fora de casa, o que denotava mudanças importantes em um hábito familiar. Pelos anúncios não é possível saber quem eram as pessoas e quais as circunstâncias de consumo de refeições entregues em domicílio, mas se informa uma importante transformação nos hábitos e costumes em relação à alimentação. Além disso, alguns petiscos, tão comuns nos tabuleiros das quitandeiras, também eram oferecidos pelos restaurantes da cidade.

Na última década do século XIX continuavam a proliferar os hotéis e restaurantes na região central da cidade, oferecendo, segundo os anúncios, uma série de serviços, além da comida. As mesmas transformações que modificavam essa região, com o intuito de torná-la uma vitrine moderna da cidade que crescia, também

¹⁰⁹ A Província de São Paulo, 17 de novembro de 1889, p. 3.

eram verificadas nos restaurantes, como vemos no Hotel D'Oeste localizado no largo São Bento em 1889:

“Este estabelecimento, vantajosamente conhecido, passou por uma grande transformação no intuito de melhor servir ao público, e na reconstrução do edifício o proprietário teve em mira as regras da higiene moderna (...) Rigoroso e variado serviço alimentar, prontidão e preços cômodos.”¹¹⁰

Além da higiene, outros valores passavam a ser considerados nos estabelecimento urbanos, como o menu, rapidez, preços e horários. A experiência de comer fora de casa passava por outros parâmetros, distintos daqueles descritos por memorialistas e cronistas nos tabuleiros. E não eram apenas os restaurantes sofisticados que surgiam na cidade de São Paulo. Pequenos estabelecimentos, herdeiros das antigas casas de pasto, surgiam muitas vezes por intermédio de imigrantes europeus. Também freqüentados por estudantes de Direito, alguns desses lugares eram descritos por esses mesmos estudantes tendo em vista os restaurantes luxuosos de alguns hotéis. A esse respeito podemos ver a descrição de Cícero Marques (1944: 96, 97) em suas memórias sobre o restaurante Carlino localizado no largo do Paissandu em finais do século XIX:

“Nãoensem que veriam sobre as mesas vasos de cristal com flores, quadros e espelhos pelas paredes, cortinas às janelas e grandes luzes a iluminar a sala. Nada disso. O prosaísmo manifestava-se na presença sobre a mesa de um sórdido galheteiro e um não menos sovado paliteiro...”

¹¹⁰ *A Província de São Paulo*, 22 de fevereiro de 1889, p. 4

Localizado fora do Triângulo, o *Carlino* atesta a crescente diversificação dos restaurantes que lentamente substituíam as antigas casas de pasto. Por outro lado, a descrição do que o memorialista não encontrava nesse restaurante era exatamente a imagem daqueles que surgiam na região elegante do Triângulo. Os novos estabelecimentos se apresentavam como locais finos e sofisticados para a reunião das classes mais abastadas que não precisariam mais conviver com um público mais simples. Em relação ao cardápio e seu preparo, também podemos perceber diferenças em relação aos restaurantes dos hotéis que ficavam na mesma região:

“D. Patrocínia, a companheira de ‘seo’ Fernandes, a vista dos clientes, na cozinha ao lado, preparava os guisados, sem a encenação dos grandes cozinheiros, que aparecem no salão, trajados de ‘smocking’, tendo no bolso superior reservado ao lenço o distintivo da profissão: um garfo todo de ouro, reluzente, prestigiando o ‘maitre cook’, que se faz acompanhar de um séquito de ajudantes, cujo trabalho é passar-lhes os ingredientes para o molho do dia.” (Marques 1944: 96)

Mais do que o cardápio, que na descrição se resume ao guisado, a ênfase maior é na comparação com um suposto e ilusório refinamento culinário presente nos principais restaurantes da cidade. O que estaria em jogo não era a comida em si, mas a teatralização do ato de comer em um restaurante. Aquela disposição inicial dos primeiros restaurantes que, em 1854 buscavam fomentar uma nova demanda e apresentar novidades nos cardápio, muda nas últimas décadas do século XIX. Muitos restaurantes apresentavam não apenas novos cardápios inspirados na culinária francesa, mas também um interior e serviço luxuosos.

Para o memorialista também chamavam a atenção os tipos humanos que freqüentavam o restaurante, evidenciando uma grande mistura:

“Freguesia modesta, assaz burguesa, porém, à noite, era outro cantar. Que clientela! O que havia de sórdido! Não havia gabinetes. Uma promiscuidade elevada ao suprasumo da democracia! Advogados, poetas, médicos, jornalistas, engenheiros, músicos, cocheiros, deputados, anônimos, funcionários, enfim um amálgama que assombrava.”
(Marques 1944: 97)

Não se tratava de um botequim, mas era um local freqüentado por pessoas dos mais variados tipos sociais, principalmente à noite. Os novos estabelecimentos localizados no Triângulo remodelado dificultariam essa mistura de tipos sociais, na medida em que não ofereciam apenas alimentos, mas, sobretudo luxo e distinção social a um preço certamente maior. O aumento desses estabelecimentos nas últimas décadas do século XIX era significativo. Em 1883 a cidade registrava 41 estabelecimentos sob a rubrica de cafés, botequins, hospedarias e restaurantes e em 1890 já contava com cerca de 17 restaurantes registrados e espalhados pela região central.¹¹¹

Essa importância do ambiente e teatralização nos restaurantes do Triângulo estavam exemplificadas no Progredior. Inaugurado em 1893 na rua 15 de Novembro, representava esse novo ambiente associado à idéia de progresso expresso no nome. Em uma longa crônica intitulada “Regredior” publicada no jornal *O Estado de São Paulo* em 1893, o cronista Valério Mendes relata sua decepção com os serviços do restaurante, considerado então o mais luxuoso da capital. Em relação à comida o desapontamento era ainda maior, já

¹¹¹ Reconstituição da Memória Estatística da Grande São Paulo, p. 177 e Almanaque do Estado de São Paulo para 1890, p. 183, 184.

que esta havia chegado à mesa mal preparada e fria. O final da crônica festeja a notícia de que o restaurante seria arrendado a franceses.¹¹² Mais do que a comida, era através do ambiente luxuoso e cosmopolita de restaurantes, cafés e confeitarias que a cidade buscava atingir um outro patamar de civilização sob a chancela dos franceses.

Confeitarias e Cafés

Na transformação do Triângulo em área de comércio elegante da cidade, os restaurantes se destacaram na oferta de novos cardápios e serviços inspirados na matriz francesa. Mas os cafés e confeitarias, também baseados em congêneres europeus, representariam a possibilidade de novas formas de lazer e sociabilidade para as camadas média e alta da sociedade. Eles representavam a possibilidade de freqüentar a região central da cidade aproveitando novos estabelecimentos onde era possível beber, eventualmente comer e, sobretudo, encontrar diversão e requinte. Isso fica claro nos registros de memorialistas, que descrevem com freqüência esses estabelecimentos, dando destaque para o ambiente e as pessoas que os freqüentavam. Eventualmente vemos referências às bebidas e raramente à comida.

É difícil caracterizar com precisão tais estabelecimentos. Muitas vezes os nomes não implicavam diferenças significativas. Se os restaurantes se opunham às antigas casas de pasto (que continuavam a funcionar), os cafés e confeitarias eram o contraponto às tabernas e botequins. O termo “confeitaria” se referia a “uma casa onde se fazem e vendem doces” (Moraes Silva 1877). Não era esse o

¹¹² Crônica “Regredior”, *O Estado de São Paulo*, 26 de fevereiro de 1893. Heloísa Barbuy (2006: 125), analisou essa crônica ressaltando as tensões entre o sonho cosmopolita e a realidade da cidade no período.

caso das confeitarias na cidade, onde era possível encontrar bebidas e comidas variadas.

Algumas confeitarias mudavam o nome para cervejarias, principalmente aquelas de propriedade de alemães. Esse era o caso da *Stadt Bern*, inaugurada em 1877. A caracterização informada por Antonio Egydio Martins (2003: 298) enfatiza as instalações e o ambiente:

“No domingo, 23 de setembro de 1877, à rua de São Bento n. 73, no antigo prédio térreo de seis portas que foi demolido e onde hoje se levantam os prédios n. 27 e 29, realizou-se a inauguração do bonito jardim do estabelecimento denominado *Stadt Bern*, com caramanchões, jogos de bolas, etc. Por ocasião da inauguração do elegante jardim, a orquestra do antigo Teatro São José, entre as escolhidas peças de seu repertório, a nova valsa *Lungfrau*, sendo a entrada no mesmo estabelecimento franca e grátis, tanto pela rua de São Bento como pela de São José, hoje Líbero Badaró, custando cada copo de cerveja nacional 160 réis.”

O foco principal da descrição é o ambiente: jardim, caramanchão, orquestra, etc. Apenas uma menção à cerveja nacional, característica nesses novos estabelecimentos. Outros locais, de propriedade de alemães ou suíços, enfatizavam a origem dos donos. Era o caso da *Stadt Coblenz* (antiga Confeitaria de Gaspar Leonard) localizada na rua Direita, cuja especialidade eram costeletas de porco à milanesa, com salada de batata e presunto de York, um cardápio típico da Alemanha de onde vinha o proprietário Jacob Friedrichs (Diniz 1978: 80). Muitos desses produtos eram importados através das diversas casas importadoras e armazéns da cidade,

introduzindo um tipo de comida fria, pouco conhecida até então pela maioria da população.

As confeitarias do largo do Rosário tornaram-se na virada do século XIX para o século XX o ponto de encontro preferido pelos paulistanos. No final do século XIX foi instalada uma filial da carioca Confeitaria Castelões. No começo do século XX era aberta a Brasserie Paulista, já com o largo remodelado e batizado em homenagem ao prefeito Antonio Prado. O público nesses estabelecimentos variava conforme o local e horário. Segundo Cícero Marques as famílias preferiam a Confeitaria Castelões onde ficavam até as cinco horas, ou então a Fasoli, Nagel ou Pinoni. Durante a noite o público de confeitarias como a Castelões era dominado pelas “cocotes”. O largo Antonio Prado já não lembrava em nada o antigo largo do Rosário dominado pelas quitandeiras.

Na década de 1860 era possível encontrar locais onde se servia café acompanhado de alguma comida. O cronista Afonso Schmidt (2003: 113) descrevia o Café de Maria Punga (uma espécie de taberna) que apresentava uma “mesa grande, encardida, cercada de mochos que faziam às vezes de cadeiras” em 1860. Era o mesmo caso do café de Nhá Umbelina, quitandeira estabelecida em 1860 no Largo São Francisco, que recebia os estudantes na varanda de sua casa e servia café acompanhado de pastéis, amendoim torrado, doces, etc. (Nogueira 1909: 169, 170). Como dissemos anteriormente, esses cafés eram espécies de botequins onde era servido café. Já na década de 1870 era possível encontrar na cidade estabelecimentos parecidos com as confeitarias onde uma clientela diferenciada buscava mais do que simplesmente tomar café. O Almanaque Comercial de 1873 listava dois estabelecimentos desse tipo: o Café Levy na rua da Imperatriz e o Café de Antonio José Veríssimo na travessa do Colégio.

Em 1876 foi inaugurado o Café Europeu na rua da Imperatriz (Martins 2003: 330). Ali era possível saber das últimas notícias conversando ou lendo algum jornal. A profusão de cafés e confeitarias no Triângulo, particularmente no largo do Rosário e arredores, expressava a introdução de novos hábitos, de influência européia no cotidiano da cidade. Afonso Schmidt (2003: 135) em suas memórias fala sobre a distribuição dos variados tipos humanos por esses estabelecimentos no final do século XIX:

Muita gente vivia nos cafés. Quando se falava em determinadas pessoas, geralmente figuras populares da cidade, dizia-se que eram encontradas em tal café, de tantas a tantas horas, na quarta mesa à direita... O café era escritório, endereço, ponto de palestra, ponto de reunião de amigos e de gente da mesma profissão. Havia quem aí, por excesso de parcimônia e frugalidade, fizesse algumas de suas refeições."

O foco principal dos cafés e confeitarias era, pois, a possibilidade de encontros entre grupos de iguais, uma forma de sociabilidade na cidade em processo de urbanização, acelerando a emulação de hábitos europeus travestidos de civilidade. A refeição, como apontava Schmidt, era apenas um complemento, estando em segundo plano. Para o cronista, as refeições não apenas não faziam parte do ambiente dos cafés, como seriam uma das responsáveis pela sua descaracterização:

"Com o tempo foram desaparecendo os cafés mais característicos. (...) Por outro lado, a tendência de fazer as refeições nos cafés acabou por transformá-los em restaurantes. (...) Hoje, quem quiser encontrar um arremedo daqueles velhos cafés, tem de tomar o bonde do Brás. Talvez encontre por lá alguns estabelecimentos que se

lhe pareçam. Mas – dizem os velhos, com uma pontinha de saudade – já não são a mesma coisa...” (Schmidt 2003: 136)

Essa marca dos cafés, distinta dos restaurantes, está presente na maioria das descrições feitas pelos cronistas e memorialistas. A comida era apenas um complemento de um local onde o mais importante era a possibilidade de encontros e de desfrutar da permanência em um ambiente onde o principal era estar entre iguais.

O já citado Junius (ex-estudante de Direito) comparava em suas memórias a cidade que conheceu em 1860, que considerava silenciosa e sem lugares para comer, com aquela que encontrou em 1882:

Seguindo o nosso caminho, fomos até o fim da rua Direita; daí descemos a rua do Rosário, e, a convite do jornalista, o Dr. Z... e eu entramos no Café Americano; onde tomamos assento a roda de uma das pequenas mesas: nos demoramos ali quase uma hora, conversando, e ouvindo algumas peças regularmente executadas por seis músicos italianos. (Diniz 1978: 81)

Neste relato não há nenhuma menção a bebida ou comida, apenas às conversas e música que poderia ser apreciada no local. Mas em seguida, nosso visitante fala sobre o cardápio que encontrou no mesmo Café Americano:

“(...) o sujeito, que apreciar o bife “*saignant*” acompanhado do vinho do Porto, ou quiser cerveja, conhaque, ou qualquer outro líquido, que dê tom ao espírito, é só entrar no Café Americano, pedir, e gozar (...)”. (Diniz 1978: 84)

Um bom bife mal passado talvez soasse mais delicado se pronunciado em francês e acompanhado de vinho do Porto ou uma grande variedade de bebidas alcoólicas nacionais ou importadas. Assim como nos restaurantes, persiste a adoção de nomes estrangeiros (preferencialmente franceses) para designar os pratos, ainda que eles pudessem ser feitos apenas com ingredientes nacionais. O tom da descrição evidencia que a comida não tem um papel de destaque, não se trata de um almoço ou jantar, mas de um prato que estaria acompanhado da bebida, servindo para a fruição de um ambiente.

Nas décadas finais do século XIX o largo do Rosário transformou-se no local preferido para a instalação de cafés e confeitarias. Em 1878 um empresário português abriu o Café Java na rua São Bento próximo ao largo do Rosário. Tornou-se ponto de encontro dos estudantes da faculdade de Direito e em 1886 anunciava gabinetes particulares para as famílias com serviço especial. No mesmo local foi aberto em 1904 o Café Brandão. Durante o dia era freqüentado por homens do comércio, políticos e fazendeiros, que conversavam tomando um cafezinho. Durante a noite o público era outro, artistas, músicos, poetas e gente de imprensa (Marques 1944: 37).

Mas se a comida não era a principal atração de cafés e confeitarias, ela ainda estaria presente nas ruas. Além dos quiosques, inúmeros vendedores ambulantes também passavam a percorrer as ruas centrais, muitos deles vendendo alimentos.

3.3 Imigração e quiosques

Imigração e vendedores ambulantes

O grande crescimento econômico da cidade de São Paulo a partir de 1870 foi alavancado pela produção do café para exportação. A rapidez nesse período, estava fortemente associada à expansão cafeeira no oeste paulista, que transformou a capital no centro político e econômico desse movimento. Juntamente com o grande aumento da população, surgiam o crescimento e a diversificação das atividades econômicas.

Cidade de São Paulo: população total e número de imigrantes¹¹³.

Ano	1836	1854	1872	1890	1900
Total	21.933	35.670	45.775	64.934	239.820
Imigrantes			250	14.303	71.568

Nesse contexto a imigração teve um papel decisivo com a chegada de grandes contingentes de trabalhadores, principalmente italianos para a lavoura do café no oeste paulista. Na cidade de São Paulo o número de imigrantes aumentou nas duas últimas décadas do século XIX. Entre 1886 e 1897 há uma introdução maciça de mão-de-obra imigrante financiada pela União tendo em vista o crescimento da lavoura cafeeira (Beiguelman 2005: 53). A cidade de São Paulo passou a contar com uma imensa população estrangeira que engrossava a massa de desempregados e subempregados, agravada pelas crises cíclicas da produção de café. Apesar do crescimento da cidade, havia uma incapacidade estrutural de absorver essa massa de imigrantes e trabalhadores pobres que crescia. Tal quadro favorecia o

¹¹³ Memória Urbana, A Grande São Paulo até 1940, p. 100-110.

crescimento do mercado de trabalho casual e o aparecimento de diversas atividades autônomas de vendas informais (Pinto 1994: 111). Nesse grande contingente de imigrantes que chegavam à cidade nas últimas décadas do século XX, os italianos se destacavam como o principal grupo, chegando a totalizar cerca de 60% do total de imigrantes. Vários deles passaram a se dedicar às atividades de vendas ambulantes, principalmente de alimentos.

Nesse período houve um grande crescimento das atividades de venda ambulante de alimentos por toda a cidade. Ao contrário das quitandeiras, os ambulantes movimentavam-se constantemente, sem se fixarem em pontos específicos. Muitos deles ainda percorriam as principais ruas do Triângulo, buscando os melhores pontos de concentração, mas a transformação desse local em área estritamente comercial fazia com que percorressem os bairros populares e também alguns bairros habitados pela elite paulista.

Dessa forma, longe das ruas centrais, onde o comércio de alimentos recuava, novas formas de venda e novos hábitos alimentares surgiam nos bairros operários na virada do século XIX para o século XX. As vendas de alimentos se concentravam em itens de abastecimento vendidos de porta em porta pelos principais bairros residenciais da cidade. O memorialista Jorge Americano (2004: 103-109) relembra em seu texto os inúmeros vendedores ambulantes que percorriam as ruas com os mais variados produtos: leite, verduras, frutas, pães, ovos, frangos, peixes, etc.

Enquanto os tabuleiros iam desaparecendo, proibidos pela Câmara Municipal, as licenças para vendedores ambulantes se multiplicavam, abrangendo os mais variados itens alimentares: doces, frutas secas, massa de tomate, leite em lata, verduras, tripas, lingüiças, peixe, massas, aves, ovos, cebolas, legumes, sorvetes,

empadas, pizza, etc. A maioria era composta de gêneros alimentícios *in natura*.¹¹⁴ Mas os alimentos preparados para consumo na rua também permaneciam nas vendas ambulantes. Conforme os relatos de memorialistas como Jorge Americano e Jacob Penteado, havia uma grande variação nesse tipo de comércio: balas, doces, amendoim, pipoca, sorvete, pastéis, batatas assadas, etc. Dentre esses alimentos, dois se destacavam por caracterizar transformações importantes nesse cardápio de rua influenciado pelo principal grupo imigrante da cidade, os italianos: castanhas e pizzas.

A castanha passava a disputar espaço com os pinhões, sendo vendidas assadas pelas ruas. Jorge Americano (2004: 108-110) descreve a presença do “*castagnaro*” nas ruas:

“O ‘Castagnaro’ vendia ‘castagna assada ao forno’. O forno era um fogareiro conduzido em carrinho de mão, uma roda e duas hastes de suporte. As castanhas iam sendo assadas, ele as tirava e enfiava num cordão, por meio de uma agulha. Juntando uma dúzia, amarrava na ponta de um pau.”

Esse vendedor, certamente de origem italiana, vendia a castanha pelas ruas dos bairros, à semelhança de que acontecia com os pinhões que já eram vendidos cozidos pelas quitandeiras em meados do século XIX. Alguns desses vendedores ainda permaneciam nas proximidades da região do Triângulo concorrendo com as quitandeiras, como era o caso de um italiano que mantinha uma pequena porta no Beco dos Sapos onde assava castanhas em uma lata de querosene.¹¹⁵

¹¹⁴ Alvarás e licenças para ambulantes, 1897.

¹¹⁵ Esse beco estava localizado fora da região do Triângulo, nas margens do rio Anhangabaú. Desapareceu com a urbanização do vale do Anhangabaú no século XX.

Por intermédio das lembranças dos próprios imigrantes –além dos memorialistas - podemos perceber a grande importância de um novo cardápio, sobretudo italiano, com presença na venda de alimentos prontos pelas ruas dos bairros da cidade, introduzindo novos hábitos alimentares antes mesmo do crescimento de cantinas e restaurantes de culinária italiana. Filho de imigrantes italianos e nascido no Brás, no início do século XX, o senhor Amadeu recorda os vendedores de comida que passavam constantemente pelas ruas do bairro anunciando com pregões musicais as iguarias de origem italiana:

“Na frente de casa passavam os vendedores de castanha, cantarolando. E o pizzaiolo com latas enormes, que era muito engraçado e vendia o produto dele cantando.”¹¹⁶

O memorialista Jacob Penteado também relembra dos tipos populares que andavam pelas ruas do Belenzinho no início do século XX apregoando os mais diferentes tipos de comidas: tripeiros bareses, vendedores de amendoim, pipoqueiros, sorveteiros, vendedores de frutas, batatas assadas, etc. Assim como no Brás, em outros bairros operários, como o Belenzinho, muitos imigrantes italianos circulavam pela cidade oferecendo alimentos típicos que começavam a aparecer nas ruas, com destaque mais uma vez para a pizza :

“O ‘pizzaiolo’ trazia as ‘pizzas’ numa enorme lata redonda, do formato das mesmas. Fazia-lhes um corte em cruz, partindo-as em quatro pedaços, que eram vendidos a 200 réis cada um. Depois, continuava seu itinerário aos berros: Ó pizzaiolo, é cávora! Alitche e pomarola!” (Penteado 2003: 208)

¹¹⁶ Depoimento a Ecléa Bosi (1994:124).

As pizzas começaram a ser vendidas nas ruas, principalmente dos bairros com maior concentração de imigrantes italianos, como o Brás e Belenzinho. Antes mesmo de serem encontradas em restaurantes na década de 1910, eram oferecidas em pedaços por vendedores que circulavam com pequenos carrinhos.

Apesar da introdução de alimentos como as pizzas, os bairros distantes como o Belenzinho ainda preservavam velhos hábitos alimentares da cidade, como a venda de peixes pescados nos seus inúmeros rios. Pelas ruas do bairro circulavam vendedores que ofereciam peixes conseguidos no rio Tietê.

Esses imigrantes também absorviam hábitos alimentares da nova terra. Para Maria Inês Borges Pinto (1994: 115), a pobreza obrigava-os a se adaptarem a antigos costumes alimentares aprendidos com a população carente local. Assim, nas descrições de atividades de ambulantes vemos a presença de pastéis, amendoim e outros produtos que outrora eram vendidos pelas quitandeiras negras. Mas se esses velhos hábitos alimentares estavam lentamente diminuindo em um novo contexto urbano, a culinária baseada nos grupos imigrantes começava a se destacar, não apenas nas ruas, mas também nas cantinas e restaurantes que surgiam na cidade. Enquanto a culinária francesa estava identificada com os restaurantes e a idéia de civilização européia, os imigrantes italianos introduziam uma culinária caseira mais simples, representada pelas cantinas e vendas ambulantes nas ruas dos bairros operários.

Quiosques

Como vimos anteriormente, desde 1857 a Câmara Municipal procurava fixar as quitandeiras em determinados locais da cidade através de barracas com toldos, uma forma de padronizar as vendas de rua. Os quiosques vieram atender a essa padronização do comércio de rua, obedecendo aos requisitos de limpeza e localização preconizados pelas autoridades.

O cronista Afonso Schmidt (2003: 93) descreve o que seriam os quiosques do final do século XIX:

“Não passavam de uma construção circular, de madeira, com balcão para fora, à altura do peito dos fregueses. O teto, coberto de tábuas alcatroadas, ou telhas de zinco, era funilado, com uma ventoinha a girar no alto. Alguns tinham toldo de lona, às riscas, como as demais casas de negócio. Outros não. Comia-se e bebia ao sol, à chuva.”

Ao contrário dos tabuleiros, não estavam enfileirados, ocupando as ruas da cidade, mas localizados em pontos específicos, imitando as demais casas de negócio na apresentação, além de disporem de balcão onde os fregueses poderiam comer, ainda que expostos às intempéries. Eram uma espécie de cafés portáteis instalados nas ruas e praças da cidade de São Paulo, servindo bebidas e vários tipos de comidas e petiscos para consumo rápido.

Os primeiros quiosques surgiram no Rio de Janeiro na década de 1850 de propriedade de um empresário gaúcho, o Barão de Ibirocaí. Espalhados pela cidade, eram destinados, principalmente, às camadas mais pobres da população que consumiam além do café,

fritadas de carne moída, pastéis, iscas de bacalhau etc. (Guerrero 2003: 208, 209).

Em São Paulo as primeiras referências aos quiosques datam de 1872, quando negociantes pediram à Câmara licença para explorar esse tipo de comércio:

“Requerimento de Veríssimo & Irmão. Negociantes estabelecidos nesta cidade pedindo licença para por nos largos da Memória, Misericórdia, Estação da Luz e largo da Cadeia um café portátil a semelhança dos que se usam na Corte pagando os suplicantes os respectivos impostos.”¹¹⁷

O modelo dos quiosques era abertamente inspirado no exemplo do Rio de Janeiro, voltado também para o mesmo público, certamente aproveitando o crescente cerceamento às atividades das quitandeiras que exploravam esse mesmo tipo de comércio. Representavam uma forma de disciplinar e adequar o comércio de alimentos de rua ao projeto de “aformoseamento” da cidade em curso no final do século XIX. Ao mesmo tempo os quiosques representavam a oportunidade de cobrança de impostos por meio das concessões e de “aformoseamento”.

Nos locais pretendidos inicialmente, apenas o largo da Misericórdia (tradicional reduto de quitandeiras) estava no Triângulo. Em 1878 foi encaminhado outro pedido de exploração de quiosques, mas foi apenas em 1882 que a Câmara aprovou a proposta de Porfírio Álvares da Cruz para a instalação de “kiosques em frente a Praça do Mercado conforme planta apresentada.”¹¹⁸ Deferido o pedido a Câmara tratou de marcar outros lugares destinados aos quiosques: Largo da Sé, largo do Rosário, largo do Curro, largo 7 de

¹¹⁷ Atas da Câmara, 28 de junho de 1872, p. 100.

¹¹⁸ Atas da Câmara, 20 de março de 1882, p. 69

setembro, Estação do Norte, Estação da Luz, Mercado, Riachuelo, largo Municipal, largo do Jardim, Matadouro e Estação Sorocabana. Em 1883 aconteceu uma enxurrada de pedidos para instalação em vários pontos da cidade, ainda que muitos deles permanecessem fechados por algum tempo, o que teria motivado as autoridades a pressionar os concessionários:

“Tendo em vista a Câmara na concessão feita para estabelecimento de kiosques não só o embelezamento como o aumento da renda da Câmara Municipal e ocorrendo que muitos desses kiosques conservem-se fechados durante muito tempo, indico que sejam os proprietários intimados a ocupá-los no prazo de 15 dias, findo o qual se providenciará a remoção”¹¹⁹

As quitandeiras e demais vendedores de alimentos nas ruas não atendiam aos dois requisitos de renda e embelezamento da cidade. Como a demanda por alimentos mais simples e baratos continuava a despeito do crescimento da cidade e proliferação de restaurantes e cafés, haveria a necessidade de um maior controle, seja fiscal, seja higiênico e urbano.

Os quiosques atendiam, assim, a uma das exigências da Câmara quanto ao comércio popular de alimentos. Ao contrário das quitandeiras, que se recusavam a usar barracas com toldos, tinham seu formato definido previamente em planta aprovada. Além disso, ficava definida sua instalação na praça do Mercado, local indicado para o comércio popular de alimentos. Estabelecidos em estruturas fixas, eram uma alternativa ao trabalho das quitandeiras, constantemente perseguido.

¹¹⁹ Atas da Câmara, 31 de outubro de 1883, p. 294.

Inicialmente as autorizações para instalação dos quiosques se restringiam a locais fora do Triângulo, especialmente próximos às estações de trem, mas foram se espalhando por vários pontos da cidade. No mesmo ano, um abaixo assinado dos moradores do largo do Rosário pedia a retirada do quiosque ali instalado, pois atrapalhava a circulação.¹²⁰

A alimentação oferecida nos quiosques era composta, geralmente, de petiscos variados. O que dominava esse cardápio eram as carnes e frituras, diferenciando-se do cardápio de tabuleiros que misturavam iguarias de bugre e os mais variados tipos de bolos e bolinhos. Mas a descrição do que era comida geralmente estava associada à idéia de pobreza e sujeira, assim como era feito com seus freqüentadores, no testemunho de Afonso Schmidt (2003: 94):

“No seu interior, um homem sem paletó, com as mangas de camisa sungadas, presas ao alto, por elásticos, frigia bifes, lascas de fígado ou rodela de batatas no fogareiro a gás. Lá estavam também o bule de café, a vasilhas de leite, o garrafão de vinho, o ancorote de aguardente. (...) Ali se encontrava de tudo, se frigia de tudo, especialmente as moscas, que formavam nuvens sobre os pitéus expostos.”

Os quiosques ainda possibilitavam o preparo da comida no local, já que dispunham de pequenos fogareiros onde alguns alimentos eram fritos na hora, ainda que expostos à sujeira. As descrições dos memorialistas passavam a imagem de um local precário e freqüentado por gente considerada como marginalizada, tratada de forma pejorativa. É o mesmo tom do relato de Nuto Sant’anna (1947: 44) no final do século XIX, completando o já citado Afonso Schmidt:

¹²⁰ Atas da Câmara, 27 de outubro de 1886, p. 157.

“Quiosques se erguiam pela cidade afora com sua freguesia especial de tropeiros, jornaleiros, soldados (...). Nos quiosques, uma espécie de botequim, se grupava gente de baixa condição, paus d’água, vadios, mulheres exalando um cheiro pronunciado de cachaça, bodum e iodofórmio. Esse povilêu barato ia bebendo e ia discutindo. Seres desbocados, chegava a hora dos palavrões. E havia sarilhos. Grupos as correrias ou vociferando.”

Essa descrição revela a imagem que determinados segmentos sociais tinham de quem freqüentava esse tipo de comércio. O cheiro representava uma das formas de definir a falta de higiene identificada no comércio popular de alimentos em oposição aos estabelecimentos que se ajustavam às normas de higiene e limpeza em voga. Afonso Schmidt (2003: 94) acrescentava outros tipos comumente encontrados nos quiosques:

“À roda de seu balcão, comendo, bebendo, em conversa fiada, havia sempre homens descalços, em mangas de camisa, chapéu amarrotado no alto do cocuruto. Eram, geralmente antigos escravos, vendedores de jornais, engraxates, carregadores, vendedores ambulantes, guardas-cívicas, cocheiros, leiteiros, vendedores de passarinhos, vagabundos, vigaristas, secretas e filósofos...”

Ao contrário das descrições da venda de quitutes pelas quitandeiras, a referência aos quiosques parece pouco elogiosa e desprovida de qualquer impressão de curiosidade e exotismo que os cronistas e memorialistas devotavam às iguarias vendidas nos tabuleiros. A proximidade destes tipos de comércio com pessoas como marginalizadas era grande, como vemos em mais uma reclamação publicada na imprensa, que chamava a atenção das

autoridades para sujeira na ladeira do Acu, onde “está estacionado um quiosque e vê-se geralmente quitadeiras com seus tabuleiros.”¹²¹

O quiosque, cuja instalação visava substituir o comércio de tabuleiros, convivia com as quitadeiras, mantendo, na visão das autoridades, o mesmo tipo de problema. Outro cronista, Cássio Mota (1947: 20) ao falar sobre ele dizia que atraíam os homens e as moscas varejeiras, deixando claro que este tipo de estabelecimento e, mais ainda, a comida ali vendida era a responsável por esse ambiente supostamente sujo, que também gerava reclamações em relação ao trabalho das quitadeiras. A julgar pelas memórias de cronistas, as pessoas mais abastadas mantinham distância desses locais, apenas sentindo o cheiro das frituras pelas ruas onde estavam instalados. Com referências tão desfavoráveis e constantes críticas na imprensa, os quiosques tiveram vida curta. Em 1886 diante das reclamações, inclusive de um quiosque na ladeira do Acu que teria sido abandonado e transformado em mictório, vários pedidos de instalação foram indeferidos pela Câmara.¹²²

O mesmo movimento que cerceava e expulsava as quitadeiras da região central se repetia com os quiosques. Reclamações de sujeira e da circulação pela cidade eram as alegações costumeiras para a limpeza da região central. As descrições dos fregueses dos quiosques evidenciam a crescente intolerância com as camadas marginalizadas da sociedade, ressaltando questões de higiene e moral.

Nos últimos anos do século XIX, a cidade se transformava, e o espaço de antigos hábitos alimentares se reduzia. Os quiosques

¹²¹ A Província de São Paulo, 21 de julho de 1885, p. 2.

¹²² Atas da Câmara, 20 de outubro de 1886, p. 91.

tiveram vida curta e foram sendo abandonados e desmontados na virada do século XIX para o século XX. A tentativa de padronização e limpeza não teria funcionado e eles seriam esquecidos assim como outros tipos de venda de alimento, principalmente as quitandeiras e seus tabuleiros.

3.4 Desmonte do comércio de alimentos nas ruas

Recuo das quitandeiras

Enquanto a região central da cidade de São Paulo se transformava, com remodelações e, sobretudo, com o crescimento de estabelecimentos como restaurantes, cafés e confeitarias, as antigas atividades de venda de alimento nas ruas entravam em um momento crítico. No último quartel do século XIX o trabalho das quitandeiras, que vinha sendo cerceado desde meados do século, enfrentou um momento crucial, com inúmeras tentativas do poder público de retirá-las das ruas do Triângulo em vias de se tornar um espaço destinado ao comércio elegante da cidade. Configurava-se um processo de espacialização funcional e social.

Algumas dessas transformações tinham as quitandeiras como atores principais. Em 1872 a Câmara Municipal decidiu desapropriar algumas casas e o cemitério contíguo à igreja do Rosário para alargar a rua São Bento e a do Rosário, criando o largo do mesmo nome. No ano seguinte, outras casas pertencentes à igreja também foram desapropriadas para a praça. Era um local que reunia várias quitandeiras, muitas delas ligadas à irmandade do Rosário dos Homens Pretos, e um dos principais pontos de venda de alimentos por parte de escravos e forros que moravam no entorno da igreja e seu cemitério.

Os forros e libertos continuavam a residir e trabalhar nas imediações da igreja, mas lentamente o local ia se transformando em uma área dominada pelos novos estabelecimentos comerciais. Prosseguindo na transformação da área central, em 1893 foi demolido o chafariz que estava no largo, importante local de reunião

de pessoas mais pobres que se abasteciam de água, além de aproveitar o local como ponto de encontro, conversas, combinações de ações e vendas. A retirada do chafariz (assim como outros na região central) era uma iniciativa da Companhia Cantareira de Água e Esgotos para obrigar os moradores a se ligarem à rede de água em suas casas. Essa decisão teria provocado revolta da população no largo do Rosário, contida com a intervenção da Força Pública (Martins 2003: 412).

No início do século XX essa região da cidade estaria completamente renovada, pouco lembrando aquela cidade com quitandeiras circulando e estacionando pelas ruas e largos acanhados. A partir de 1901 a rua 15 de Novembro (antiga rua da Imperatriz), considerada a mais elegante da cidade, foi alargada. O largo do Rosário rebatizado como praça Antonio Prado, foi ampliado e regularizado geometricamente. A Igreja foi demolida em 1904 e transferida para o largo do Paisandu, fora, portanto, do Triângulo de comércio elegante da cidade. Simbolicamente a presença das quitandeiras vendendo alimentos pelas ruas chegava ao fim. A Praça Antonio Prado passava a ser o coração da vida social e empresarial de São Paulo. Para Heloísa Barbuy (2006: 125) a praça mostrou-se um local propício à instalação de confeitarias e cervejarias, tornando-se o ponto de encontro mais concorrido da cidade.

Outros locais que eram importantes locais de concentração das quitandeiras também começavam a passar por um processo de transformação. Em requerimento enviado à Câmara em 1873, Luís da Gama chamava a atenção para o fato de que as quitandeiras estavam proibidas de armar seus tabuleiros na rua das Casinhas e não tinham como alugar corredores de prédios por falta de recursos. O advogado pedia a designação de um lugar gratuito e único para todos e a permissão de continuarem a vender em passeio, alegando que era

um costume antigo da população que fazia suas compras naquele local.¹²³ A Câmara procurou contemporizar o assunto:

“Requerimentos: Outro das pretas livres Antonia Maria das Dolores, Anna Maria da Silva, Paula Jordão e Maria da Conceição, alegando que tendo sido advertidas por parte desta Câmara para não continuarem a vender quitandas e verduras nas testadas dos prédios da rua das Casinhas, onde costumam, requeriam que se lhes designasse um lugar gratuito para todos e único em que seja permitido reunirem-se as quitandeiras, salvo o direito de andarem pelas ruas, digo, o direito de venderem pelas ruas, ou em suas casas, as que tiverem. Em quanto se trata de uma postura acerca da designação do local, fica designado a praça do Mercado, salvo o direito de venderem pelas ruas em passeio.”¹²⁴

As quitandeiras continuavam proibidas de vender com seus tabuleiros estacionados na rua das Casinhas, mas mantinham o direito de circular pelas ruas, além da possibilidade de usar o espaço do mercado. Expulsos de determinadas áreas através das desapropriações e demolições, elas ainda tentavam manter o direito de permanecer nas ruas com seus tabuleiros, com a agravante da transformação urbana que encarecia o aluguel de quartos e cômodos na região central.

Com o advento da República as intervenções urbanísticas na cidade de São Paulo tomaram fôlego. A Constituição de 1891 ampliou os poderes e atribuições da esfera estadual, além da criação do executivo municipal nessa mesma década. As ações urbanísticas e sanitárias marcaram a atuação dos poderes públicos na virada do século XIX para o século XX (Campos 2002: 59, 60). Nos anos finais

¹²³ Manuscrito 262, 30 de janeiro de 1873.

¹²⁴ Atas da Câmara, 30 de janeiro de 1873, p. 45.

do século, embora a Câmara expedisse licença para vendas ambulantes de vários tipos de alimentos, as quitandeiras estavam impedidas de montar seus tabuleiros na cidade. Frequentemente os fiscais informavam apreensões de tabuleiros de doces e apreensão de carrocinhas de mão com frutas.¹²⁵ As apreensões de tabuleiros eram feitas por cumprimento ao artigo 49 das Posturas Municipais que determinavam:

“Nos lugares públicos é proibida a colocação de madeiras e quaisquer materiais de modo que fique embaraçado ou arriscado o trânsito, e embora não prejudique o mesmo trânsito, não se poderá colocar em tais lugares material algum sem licença da Câmara.”¹²⁶

Nesse caso o problema maior não era, pois, a alimentação em si, mas o atravancamento da rua provocado pelos tabuleiros das quitandeiras que ficavam estacionadas. No caso das frutas estava terminantemente proibida sua venda fora dos mercados. Edital da Intendência Municipal de Polícia e Higiene de 1897 era explícito a respeito:

“Proibida a venda pelas ruas e praças da cidade de quaisquer frutas que só poderão ser expostas ao comércio nos mercados ou em casas destinadas a esse gênero de comércio, de modo a poder se exercer uma fiscalização preventiva e impedir os abusos de serem expostas a venda frutas mal sazoadas e mesmo decompostas.”¹²⁷

¹²⁵ Por exemplo: Editais de apreensão de 05 de maio de 1897, 13 de abril de 1897 e 25 de fevereiro de 1898.

¹²⁶ Código de Posturas do município de São Paulo, 1886.

¹²⁷ Edital. Intendência Municipal de Polícia e Higiene de São Paulo, 7 de janeiro de 1897.

Nesse caso havia uma grande preocupação com a deterioração e sazonalidade das frutas, que estava prevista no capítulo sobre alimentação pública do Código Sanitário de 1894.¹²⁸

Essas atividades não desapareceram, mas tiveram que enfrentar novos desafios, permanecendo nos interstícios da vida urbana e convivendo com novas formas de alimentação.

O fim das “indígenas iguarias”

A permanência e as lembranças das antigas iguarias ainda estavam na lembrança do jornalista Sylvio Floreal nas primeiras décadas do século XX. Sob o título “Ronda das petisqueiras – ‘batata, pinhão, pipoca, amendoim’”, ele descreve a venda de quitutes nas ruas:

“São estas as quatro petisqueiras noturnas que fazem o encanto dos bairros pobres e também de algum rico. São, na sua mais lata nacionalidade, genuinamente populares. O povo, cujo estômago resiste a todas as provas possíveis de vertiginoso escrúpulo, tem por esse quadrado petisqueiral verdadeiros prodígios de apetite.” (Floreal 2002: 113).

Há uma identificação destes alimentos com uma marca de nacionalidade e apelo popular que remete aos antigos petiscos encontrados nas ruas da cidade. Mas nesse caso estariam marginalizados, restritos a determinados locais (geralmente bairros pobres) e horários (noite).

Se o público desse comércio evidencia um caráter marginal, os vendedores e os locais também confirmavam essa característica.

¹²⁸ Collecção das leis e decretos do Estado de S.Paulo de 1894: actos do Poder Legislativo e actos do Poder Executivo

“Todos os bairros, os sujos e até mesmo os presuntivamente limpos, possuem os seus grupos de garotos, compostos na maioria de pretinhos e mulatinhos que, de gargantas rebeldes, ao entrave da mais forte rouquidão, berram cabritescamente, anunciando as delícias das gulodices, que trazem nos seus samburás e vasilhames. Embarafustam, penetram, invadem, na caminhada noturna de pesca ao níquel, rompendo o silencio da noite, para irem levar, no recôndito dos becos e no anonimato escuro do mais remoto dos bairros, um cartucho de pipoca e amendoim.” (Floreal 2002: 114)

A acusação de marginalidade e sujeira (moral) estariam associadas também ao componente racial. Por outro lado, a distinção do sabor dos velhos quitutes ainda permaneceria nessa atividade, da mesma forma que nos antigos tabuleiros das quitandeiras. Mas toda a organização tinha mudado, com crianças mandadas pela família para vender pelas ruas.

“Há, em São Paulo, um número considerável de certas famílias que mandam, à noite, vender, nas portas dos circos de cavalinho e dos cinemas de bairros, toda espécie de quitandas fritas, cozidas e torradas, às vezes também tabuleiros doces e bandejas de balas. (...) Os vendedores dessas indígenas iguarias, depois da meia-noite, e após terem calcorreado as ruas, onde contam com fregueses certos, e não havendo mais função de circo de cavalinho e cinema, escolhem, para ponto de encontro, um botequim no largo do Piques.” (Floreal 2002: 114)

Entre uma variedade de quitandas e doces, é interessante notar a expressão “indígenas iguarias”, caracterizando o parentesco com os quitutes encontrados na cidade no século XIX. Os quatro petiscos

mencionados por Floreal (batata¹²⁹, pinhão, amendoim e pipoca) podem ser considerados “iguarias de bugre”, indicando uma antiga tradição da comida de rua associada com hábitos indígenas e mamelucos. Os arredores da região central ainda continuavam a ser o principal local para esse tipo de comércio, significativamente no largo do Piques, uma das antigas entradas da cidade, ponto de encontro de tropeiros e de venda de quitandas no século XIX. Os freqüentadores desse local também eram muito parecidos com os antigos ajuntamentos de escravos, forros e pobres:

“O elemento freqüentador é composto de partes iguais de pretos e mulatos, e pretas e mulatas. Mas também aparecem alguns brancos desgarrados que, ao lado de sestrosas trigueirinhas, imploram carícias baratas. (...) De permeio aos homens de caras patibulares e tristes mulheres do barato meretrício, desfilam, bebendo álcool de toda a qualidade, ouvindo ditos populares de todos os calibres e propostas pecaminosas de mulatações e outros valientes viciados, diversos moleques vagabundos, pelitrapos, todos de cara envelhecida e expressão fisionômica amargurada.”
(Floreal 2002: 114)

Um tipo de público bem diferente daquele que passava a freqüentar as ruas centrais e seus restaurantes. O componente racial e a marginalidade social estariam associados. As antigas iguarias estariam assim, irremediavelmente ligadas a esse ambiente social julgado moralmente perigoso e, conforme Sylvio Floreal, em franca decadência:

“Entre esses encontram-se sempre, a começar da meia-noite e trinta, uma grande quantidade de vendedores ambulantes,

¹²⁹ A batata, apesar de não ser uma “iguaria de bugre” é originária da América do Sul. Em São Paulo, era vendida assada na rua, principalmente, por imigrantes italianos.

de pipocas e amendoim... A época do pinhão cozido já vai passando e o das batatas já quase passou. Raramente o grito lamentoso e prolongado dos vendedores de pinhão e batata, se ouve por aí, por esses bairros à noite. Era de prever. A pipoca e o amendoim, fatalmente acabaram fazendo uma aliança, para derrotar os outros dois. E venceram! Porque o amendoim é resoluto no seu querer e quando ele quer, quer mesmo..." (Floreal 2002: 117)

Há uma curiosa mistura nesse relato, um embate entre amendoim e pipoca contra a batata assada e o pinhão cozido. Tanto o amendoim quanto a pipoca já eram vendidos nas ruas da cidade pelas quitandeiras no século XIX. O amendoim (como dissemos anteriormente) apesar de sua origem na América do Sul, tornou-se muito popular entre os escravos africanos que os usavam em vários quitutes (quindungo e pé-de-moleque). A pipoca, feita do milho, já era citada em documento do século XVIII que falava sobre a alimentação nas minas de Cuiabá.¹³⁰ Por outro lado, se os pinhões faziam parte da comida nos sertões da região paulista e nas províncias do sul desde os primeiros séculos da colonização, a batata assada aparece apenas nas descrições de memorialistas sobre a venda através de imigrantes italianos nas ruas de São Paulo no final do século XIX. Esses alimentos sofreram transformações ao longo do tempo, diretamente ligadas às modificações urbanas e às formas de se alimentar nas ruas.

De qualquer forma, chama a atenção o tom nostálgico de Sylvio Floreal, misturado com observações sobre a marginalidade em relação aos antigos alimentos e mais ainda a antigas formas de venda

¹³⁰ "Relação verdadeira da derrota e viagem que fez da cidade de São Paulo para as minas de Cuiabá o Exmo. Sr. Rodrigo César de Meneses governador e capitão general da Capitania de São Paulo e suas minas descobertas no tempo de seu governo, e nele mesmo estabelecidas." Coleção do Padre Diogo Juarez, S.J., Códice da Biblioteca de Évora. *apud*: Afonso de Taunay (1953: 113).

nas ruas da cidade, ainda que permanecessem em locais como um botequim na ladeira do Piques. Não era mais a mesma cidade, e nem mesmo a mesma comida de rua.

Arte Culinária

Os velhos hábitos alimentares relacionados aos primeiros séculos da cidade, identificados como símbolo de precariedade e pobreza, foram lentamente relegados a um segundo plano. O recuo das quitandeiras das ruas centrais, a multiplicação dos restaurantes e o surgimento de imigrantes vendendo seus alimentos pelas ruas transformariam a experiência urbana de comer fora de casa. Um dos resultados foi a valorização de outros pratos e ingredientes em detrimento daqueles que eram encontrados nos tabuleiros. Não havia nenhum esforço para transformar os pratos tradicionais em uma culinária própria, exceto as adaptações aos padrões europeus sugeridas em livros culinários. Aqui a noção de progresso e civilização estabeleceria um novo patamar a partir do qual deveria ser desenvolvida a alimentação. Esse patamar era baseado na culinária européia (especialmente a francesa) e tinha como agentes os restaurantes e, em menor grau, os vários grupos imigrantes e os produtos importados e industrializados.

Há um embate entre a idéia de arte culinária e a cozinha local, que perpassa as discussões sobre alimentação na virada do século XIX para o século XX. Tal confronto não é o tema deste trabalho, mas traz algumas questões importantes que estariam relacionadas à problemática da alimentação de rua e seu recuo no final do século XIX.

A partir das últimas décadas do século XIX essa preocupação com a arte culinária aumentaria. Estava muito presente em vários autores do período que, de certa forma, buscavam um reconhecimento para o que consideravam ser uma cozinha local. Em seus manuais destinados às donas de casa no começo do século XX, a escritora Júlia Lopes de Almeida (1906: 105, 106) refletia sobre essa relação:

(...) Desde que o enfarruscador ofício de temperar panelas se enfeitou com o nome de *arte culinária*, temos uma certa obrigação de cortesia para com ele. E concordemos que é uma arte pródiga e fértil. Cada dia surge um pratinho novo, com mil composições extravagantes, que espantam as *menagères* pobres e deleitam os cozinheiros da raça! Dão-se nomes literários, designações delicadas, procuradas com esforço, para condizer com a raridade do acepipe. Os temperos banais, das velhas cozinhas burguezas, vão-se perdendo na sombra dos tempos. Falar em alhos, salsa, vinagre, cebola verde, hortelã ou coentro, arrepiam a cabeluda epiderme dos mestres dos fogões atuais. Agora em todas as despensas devem brilhar rótulos estrangeiros de conservas assassinas, e alcaparras, trufas, manteiga dinamarquesa (o toucinho passou a ser ignominioso), vinho Madeira para adubo do *filet*, enfim tudo o que houver de mais apurado, cheiroso e ... caro!

Júlia Lopes de Almeida ressaltava o abismo existente entre esse novo discurso que atribuía valor literário e artístico ao ato de cozinhar e as “velhas cozinhas”. A ironia da escritora explora justamente a forma de apresentação desses pratos, considerados refinados e os ingredientes importados e caros. Ainda que não apareça claramente no texto, está presente também a distinção entre um tipo de cozinha identificada com os restaurantes (cozinheiros) e outra ainda ligada à

casa (*menagères* pobres). Se compararmos com o cardápio do que era oferecido nas ruas em tabuleiros, o abismo seria ainda maior.

Comentando sobre os conhecimentos desejados nos novos cozinheiros, a mesma Júlia Lopes de Almeida (1906: 95, 96) acrescentava as noções de química que “habilitassem a substituir por outro o pesadíssimo, o brutal alimento com que se enche e amortece a população brasileira: o feijão, a carne seca, o cozido dariam lugar a coisas mais saudáveis...” Essa situação mostra uma certa resistência de determinados segmentos em relação a alimentos identificados com a maioria da população e supostamente carentes de apuros estéticos e leveza.

A tentativa de desenvolver uma arte culinária própria não se baseava, assim, na valorização da alimentação local, mas a imitação da européia como símbolo de civilização. Júlia Lopes de Almeida (1906: 95, 96) ainda explicita essa tentativa de emulação da arte culinária européia:

“O que eu invejo não são as trutas, nem os champignons, nem o seu foie-grass, porque tudo isso nós temos aqui e mais muitas coisas que eles lá desconhecem. O que eu invejo é aquela facilidade, aquela graça das exposições que se sucedem e se multiplicam e que não podem deixar de ser úteis, porque abrem a curiosidade e ensinam muito. A cozinha francesa tem-se intrometido em toda a parte.”

Haveria claramente uma ambigüidade na relação com a culinária européia. Esse conflito permaneceria nas primeiras décadas do século XX. O escritor Monteiro Lobato (1946: 134) observa criticamente a atitude beatífica em relação a tudo aquilo que caracterizaria a influência francesa nos restaurantes opondo-a à desprezada realidade local:

“O povo abre a boca. Mas o que importa o povo? Valem as elites, e para estas é prova de suprema distinção receber lições de elegância do Vatel que organiza a macaqueira e dos garçons que a dirigem. (...) Estes garçons tão poderosos serão acaso plenipotenciários do Instituto da França, ou coisa que o valha, aqui são destacados em missão civilizatória?”

Para o autor, ao estabelecer uma clara distinção entre elite e povo, a alimentação nem seria o mais importante, mas tudo o que cercava o ato de comer. Destaca-se justamente o papel dos restaurantes (e seus garçons) nesse processo de difusão da culinária francesa, vista pelas elites como uma “missão civilizatória”. Mas não se tratava apenas da recusa de novos hábitos alimentares, mas, principalmente, de um processo onde a alimentação tradicional era colocada em segundo plano como símbolo de atraso.

“Os paulistanos, então, não comem o que querem? Oh, não! Comer o que se quer é regionalismo sórdido. Come-se o que é de bom tom comer. Manducar leitão assado, picadinho, feijoada, pamonha de milho verde, muqueca e outros petiscos da terra, é uma vergonha tão grande como pintar paisagens locais, romancear tragédias do meio, poetar sentimentos do povo.” (Monteiro Lobato 1946: 134, 135)

O que estaria em questão era a possibilidade de escolha. Para Monteiro Lobato, a comida passaria a definir condição de classe e status, abolindo a possibilidade de escolha. Nesse contexto os alimentos passariam a ser poderosos instrumentos de distinção e classificação social. A escolha deixaria de ser individual e passaria a ser de classe.

Uma situação bem diversa daquela que vimos em meados do século XIX. Não que não houvesse hierarquia e distinção social, mas os alimentos não desempenhavam com tal agudeza esse papel de distinção. Principalmente na alimentação de rua, onde os relatos sobre os petiscos de tabuleiros eram todos feitos não pelas pessoas mais pobres que preparavam, vendiam e consumiam, mas bacharéis de direito, viajantes, etc.

Esse conflito também aconteceu em outros centros urbanos do país no mesmo período. Analisando a influência da gastronomia francesa no Rio de Janeiro da virada do século XIX para o XX, Raul Guerrero (2003: 253) considera que o “cultivo e aprimoramento da *cuisine* brasileira não encontrou apoio nas elites cariocas”. Essa conclusão pode ser estendida para o caso de São Paulo, ainda que não houvesse nenhum projeto de aprimoramento ou definição de uma culinária tipicamente paulista ou paulistana¹³¹. Claro que a forte presença de escravos e forros no Rio de Janeiro e as influências indígenas e mamelucas, implicaram diferenças fundamentais na constituição dos cardápios de rua. Mas também em nosso caso, as elites não se identificaram com a alimentação de rua, marginalizada social e espacialmente.

O período focado neste trabalho revela um momento importante, quando intervenções de grande escala foram efetuadas no tecido urbano, especialmente no espaço da rua. Convém ressaltar,

¹³¹ Nas primeiras décadas do século XX a busca de uma cultura nacional também incluiria o desenvolvimento de uma culinária brasileira. Paulo Duarte propôs a criação de um restaurante de comida típica brasileira ligado ao Departamento de Cultura. Este restaurante (nunca concretizado) deveria estilizar a culinária brasileira e seria dirigido por um chefe de cozinha austríaco. Mais uma vez, a mediação européia era considerada indispensável para civilizar a cozinha nacional (Patrícia Rafainni, 2001: 94, 95). Em Minas Gerais (cuja alimentação tinha grande influência dos paulistas) teria havido o desenvolvimento de uma culinária que desembocaria em um projeto político de definição da identidade do mineiro no decorrer do século XX, onde a alimentação teve um papel central. A esse respeito ver Mônica Abdala, 1997 e Eduardo Frieiro, 1982.

porém, que tais intervenções e os confrontos, reciclagens e negociações a que eles deram causa são parte do complexo processo econômico, político, social e cultural que adaptaria a cidade aos padrões da modernidade capitalista. Assim, a rua não era apenas esse local que escravos e pessoas pobres utilizavam para permanência e, sobretudo, para sobrevivência, organizando suas vidas e trabalho, mas se transformara num campo de forças em que atuavam velhos e novos agentes, objetos e interesses multiformes.

O resultado é um processo de especialização funcional e social dos espaços da cidade, onde antigos hábitos passam a ser combatidos em prol de novas formas de uso e interação social. Mais ainda: a rua, além de palco dos conflitos, seria ela própria também um fator de mediação entre padrões modernos e de uma racionalidade específica, em oposição a objetos, personagens e costumes do mundo rural e escravista, levando os conflitos sociais a um nível de supuração.

Analisando os relatos e memórias de estudantes e pessoas da elite paulistana na segunda metade do século XIX, Fraya Frehse (2006: 222; ver também 2005: 30, 31) já havia identificado em nossas principais fontes olhares distintos sobre o espaço da rua:

“Talvez o mais significativo documento que o material, em conjunto, constitui, seja a evidência de que a rua que, nas lembranças relativas ao período anterior da ferrovia, aparece apenas como cenário espacial de permanências, passagens e ajuntamentos excepcionais ou periódicos de estudantes, meninas e mulheres de elite, no segundo intervalo se destina principalmente a atividades que implicam a circulação desses tipos humanos por ali: a freqüência a cafés, a restaurantes, confeitarias, jardins públicos, bondes. A rua torna-se referência espacial real ou imaginária na

rotina de ao menos alguns desses indivíduos. O que indica uma mudança cultural indissociável do advento da modernidade na cidade.”

As transformações da rua fundam-se nessa diferença que se expressa nas lembranças de alguns memorialistas. Nesse intervalo, as intensas mudanças na alimentação de rua são ao mesmo tempo produtos e vetores dessas mudanças mais drásticas por que passava a cidade. A venda de alimentos era um resquício de antigas tradições, ao mesmo tempo em que integrava a economia de abastecimento em processo novo de organização. A alimentação da casa parecia mudar mais lentamente, sem explicitar os latentes conflitos sociais observados no espaço da rua. A alimentação de rua, assim, seria uma plataforma estratégica para a observação dessa situação. As incompatibilidades com a nova ordem pretendida contribuíram para a marginalização de parte do cardápio da rua, identificado com marginalizados e ex-escravos, herdeiros de antigas tradições e hábitos alimentares que deram lugar a novos cardápios, novos padrões alimentares, novos figurantes, novas formas de atuação.

Retomamos o relato de Sylvio Floreal (2002: 117) que, no começo do século XX, fala sobre as antigas iguarias encontradas na região do Piques:

“Quando me afastei do botequim, lembrei-me então de procurar mais dois vendedores de petisqueiras. O pinhão cozido e o de batata assada ao forno. Caminhando, porém, achei prudente abandonar essa idéia, porque esses dois gêneros de guloseimas já entraram em franca decadência.”

Os antigos quitutes de tabuleiros estavam desaparecendo, sendo eventualmente encontrados em lugares social e espacialmente

marginalizados. Os alimentos e as pessoas que os vendiam e consumiam eram associados com a marginalidade social e estavam distantes do Triângulo. A prudência desaconselhou Sylvio Floreal a continuar sua busca por esses petiscos, que ainda permaneciam na memória de alguns e nos interstícios da cidade, longe do comércio elegante do Triângulo.

Assim como a alimentação de rua não desapareceria no século XX, os conflitos também não haviam desaparecido no espaço urbano transformado. Estariam apenas estabelecidos em outras bases.

ANEXOS

FONTES

Legislação

Código de Posturas do Município de São Paulo, 6 de outubro de 1886.
São Paulo: Departamento de Cultura, 1940.

Coleção das leis e posturas municipais promulgadas pela Assembléia Legislativa de São Paulo. São Paulo: Typographia Americana, 1875

Coleção das leis e decretos do Estado de S.Paulo de 1894: actos do Poder Legislativo e actos do Poder Executivo, São Paulo: Typographia do Diario Official, 1894

Collecção das leis promulgadas pela Assembléia da Província de S. Paulo. São Paulo: Tipografia a Vapor de Jorge Seckles, 1835-1889

Índice alfabético das leis, resoluções e atos executivos do município da capital do Estado de São Paulo. São Paulo: Casa Vanorden, 1919.

Lei Imperial de 1 de outubro de 1828. *Collecção das leis do Império do Brasil*, Typographia do Diario Official, 1878.

Leis, resoluções, actos e actos executivos da Camara Municipal da capital do Estado de São Paulo de 1897 a 1899, São Paulo: Casa Vanorden, 1916

Arquivo Histórico Municipal Washington Luís

Intendência de Higiene e Saúde Pública (1892):

Relatório dos fiscais. Intendência de Higiene e Saúde Pública, 27 de julho de 1892.

Intimações e multas. Intendência de Higiene e Saúde Pública, 22 de maio de 1893.

.

Intendência de Polícia e Higiene (1896)

Alvarás e licenças para ambulantes - 1896, 1897

Editais de apreensão de 05 de maio de 1897, 13 de abril de 1897 e 25 de fevereiro de 1898.

Papéis Avulsos:

Manuscrito 262, 30 de janeiro de 1873.

Atas da Câmara Municipal de São Paulo:

1809, 1819, 1820, 1821, 1822, 1826, 1827, 1828, 1829, 1833,
1835, 1836, 1838, 1847, 1848, 1852, 1857, 1858, 1861, 1870,
1872, 1873, 1876, 1877, 1878, 1882, 1883, 1886, 1888, 1889.

Registros da Câmara Municipal de São Paulo:

1803, 1821, 1822, 1827

Arquivo do Estado de São Paulo

Coleção das Posturas da Imperial cidade de São Paulo

Correspondência com a Inspetoria de Higiene, 7 de janeiro de 1890.

Orçamento de obras. Lei para a construção do matadouro, 1848.

Regulamento da Praça do Mercado, 1872.

Regulamento do Matadouro Público da cidade de São Paulo, 31 de agosto de 1858.

Almanaques

Almanach litterario de São Paulo para o ano de 1877, São Paulo, Imesp, 1985. (Organizado por José Maria Lisboa).

Almanach litterario de São Paulo para o ano de 1878, São Paulo, Imesp, 1985. (Organizado por José Maria Lisboa).

Almanach litterario de São Paulo para o ano de 1879, São Paulo, Imesp, 1985. (Organizado por José Maria Lisboa).

Almanach litterario de São Paulo para o ano de 1881, São Paulo, Imesp, 1985. (Organizado por José Maria Lisboa).

Almanak da Província de São Paulo para 1873. São Paulo: Imesp, 1985 (Organizado por Antonio José Batista Luné e Paulo Delfino da Fonseca).

Almanak administrativo, mercantil e industrial da província de São Paulo para o ano de 1857, São Paulo: Imesp, 1986 (Organizado por Marques e irmão).

Almanak administrativo, mercantil e industrial da província de São Paulo para o ano de 1858, São Paulo: Imesp, 1986 (Organizado por Marques e irmão).

Periódicos

Correio Paulistano - 1854, 1857, 1865, 1870, 1872, 1876, 1877, 1882, 1884, 1885, 1888, 1893, 1902, 1909

Diário Popular- 1885, 1888, 1905.

Diário de São Paulo - 1872, 1889

A Província de São Paulo - 1875, 1877, 1882, 1884, 1885, 1889

Cabrião - 1866-1867

Diabo Coxo - 1864-1865

Manuais, relatos de viajantes, memorialistas e cronistas.

ALMEIDA, Júlia Lopes de. *O livro das donas e das donzellas*. Rio de Janeiro: Francisco Alves & Cia., 1906.

ALMEIDA, Júlia Lopes de. *O livro das noivas*. Rio de Janeiro: São Paulo: Minas: Francisco Alves & Cia., 1905.

AMARAL, Edmundo. *Rótulas e mantilhas: evocações do passado paulista*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1932

AMARAL, Joviano R. Os pretos do Rosário de São Paulo: subsídios históricos. São Paulo: João Scortecci Editora, 1991. [1954]

AMERICANO, Jorge. *São Paulo naquele tempo: 1895-1915*. São Paulo: Carrenho Editorial/ Narrativa Um/ Carbono 14, 2004. [1957]

ANTONIL, André João. *Cultura e opulência do Brasil*, São Paulo/ Belo Horizonte: Edusp/ Itatiaia, 1982. [1711]

CALDAS AULETE, Júlio & VALENTE, Antonio. *Diccionario contemporaneo da lingua portugueza: feito sobre um plano inteiramente novo*. Lisboa: Imprensa Nacional, parceria Antonio Maria Pereira Livraria Editora, 1881.

BANDEIRA JUNIOR, A F.. *A indústria no estado de São Paulo em 1901*. São Paulo: Typographia do Diário Oficial, 1901.

BARLÉU, Gaspar. *Historia dos fatos recentemente praticados durante oito anos de Brasil*. Belo Horizonte : Itatiaia, 1974

BARROS, Maria Paes de. Lembranças de Maria, menina-e-moça paulistana. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes (org.). *Vida Cotidiana em São Paulo no século XIX*. Memórias, depoimentos, evocações. São Paulo: Ateliê Editorial / Imesp / Editora Unesp / Secretaria de Estado da Cultura, 1998, pp. 79-148.

BUENO, Francisco de Assis Vieira. *A cidade de São Paulo*. São Paulo: recordações evocadas da memória, notícias históricas. Biblioteca da Academia Paulista de Letras, 1976. V. 2 [1891]

CLESER, Vera A.. *O lar doméstico: conselhos para uma boa direcção da casa*. Rio de Janeiro: Francisco Alves & Cia., 1913.

COSTA, Antonio Correa Souza. *Qual a alimentação de que usa a classe pobre do Rio de Janeiro e sua influência sobre a mesma classe*. Rio de Janeiro: Typografia Perseverança, 1865.

COZINHEIRO NACIONAL ou, coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européias: para a preparação de sopas, molhos, cernes... São Paulo: Ateliê Editorial; Editora Senac, 2008.

D'ALINCOURT, Luiz. Memória sobre viagem do porto de santos a cidade de Cuiabá. São Paulo: Edusp, 1975

DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*. São Paulo/ Belo Horizonte, Edusp/ Itatiaia, 1982. [1834]

DINIZ, Firmo de Albuquerque. *Notas de viagem*. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978

FIGUEIREDO, Luciano Raposo de Almeida; CAMPOS, Maria Verônica (coord.). *Códice Costa Matoso: coleção das notícias dos primeiros*

descobrimientos das minas na América que fez o doutor Caetano da Costa Matoso sendo ouvidor-geral das do Ouro Preto, de que tomou posse em fevereiro de 1749, & vários papéis. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1999. 2 v. (Série Mineiriana. Obras de referência).

FLOREAL, Sylvio. *Ronda da meia-noite*. Vícios, misérias e esplendores da cidade de São Paulo, São Paulo: Boitempo, 2002. (Série Paulicéia).

FLORENCE, Hercules. *Viagem fluvial do Tietê ao Amazonas*, 1825 a 1829. São Paulo: Edições Cultrix, 1977

FREITAS, Affonso. *Tradições e reminiscências paulistanas*. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978

KIDDER, Daniel Parish. *Reminiscências de viagens e permanência no Brasil*: Rio de Janeiro e província de São Paulo, Brasília: Senado Federal, 2001.

KOSERITZ, Carl von. *Imagens do Brasil*, Belo Horizonte/ São Paulo: Editora Itatiaia/ Edusp, 1980.

LOBATO, Monteiro. *Idéias de Jeca Tatu*. São Paulo: Brasiliense, 1946 (Série Obras Completas de Monteiro Lobato, 1. série, Literatura geral, v. 4). [1919].

LOMBROSO-FERRERO, Gina. *Nell' America meridionale* (Brasile-Uruguay-Argentina). Milano : Fratelli Treves, 1908

MARQUES, Cícero. *De pastora à rainha* (memórias), Edição da Rádio Panamericana, São Paulo, 1944.

MARTIN, Jules. *São Paulo antigo e São Paulo moderno: 1554 a 1904*. São Paulo : Editores Vanorden, 1905

MARTINS, Antonio Egydio. *São Paulo antigo, 1554-1910*. São Paulo: Paz e Terra, 2003. (Coleção São Paulo; 4). [1911/1912].

MAWE, John. *Viagens ao interior do Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Zélio Valverde, 1944.

Memória Urbana: a Grande São Paulo até 1940. São Paulo: Arquivo do Estado. Imprensa Oficial, 2001. [1819]

MILANO, Miguel. *Os fantasmas da São Paulo Antiga* (estudo histórico-literário da cidade de São Paulo). São Paulo: Saraiva, 1949.

MORAES SILVA, Antonio de. *Diccionário da língua portuguesa*, Lisboa: Joaquim Germano de Souza Neves, 1877.

MOTTA, Cássio. *Cesário Motta e seu tempo*. São Paulo : Indústria Gráfica J. Bentivegna, 1947.

MOURA, Paulo Cursino de. *São Paulo de outrora: evocações da metrópole*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, s.d. [1932]

MÜLLER, Daniel. *Ensaio d'um quadro estatístico da província de São Paulo: ordenado pelas leis provinciais de 11 de abril de 1836*. São Paulo : Governo do Estado, 1978.

NOGUEIRA, J. L. de Almeida. *A Academia de São Paulo* (Tradições, reminiscências). São Paulo, 1907-1912.

PADILHA, Francisco Fernandes. Qual o regimen alimentar das classes pobres do Rio de Janeiro? Quaes as moléstias que mais comumente grassão entre ellas? Que relações de causalidade se encontram entre esse regimen e moléstias. Tese apresentada à Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro, 1853

PENTEADO, Jacob. *Belenzinho 1910* (retrato de uma época). São Paulo: Carrenho Editorial/ Narrativa Um, 2003. [1962]

PINTO, Alfredo Moreira. *A cidade de São Paulo em 1900*. São Paulo, 1979.

RAFFARD, Henrique. *Alguns dias na paulicéia*. São Paulo: Academia Paulista de Letras, vol. 4, 1977.

Reconstituição da memória estatística da Grande São Paulo. Governo do Estado de São Paulo, Secretaria dos Negócios Metropolitanos, Empresa Metropolitana de Planejamento da Grande São Paulo S.A., 1980.

REGO, José Pereira. Esboço histórico das epidemias que grassam o Rio de Janeiro desde 1830 até 1870. *Diário Oficial do Império do Brasil*, 1871.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem á província de São Paulo*. São Paulo/ Belo Horizonte: Edusp/ Itatiaia, 1976.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Segunda viagem a São Paulo e Quadro Histórico da Província de São Paulo*, São Paulo, Livraria Martins, 1954.

SANT'ANNA, Nuto. *São Paulo Histórico: aspectos, lendas e costumes*. São Paulo: Departamento de Cultura, 1937, 3 vols.

SCHMIDT, Afonso. *São Paulo de meus amores*. São Paulo: Paz e Terra, 2003. (Coleção São Paulo; 1). [1954].

SESSO JÚNIOR, Geraldo. *Retalhos da velha São Paulo*. São Paulo: Secretaria Municipal de Cultura, 1983.

SOUSA, Everardo Valim. A paulicéia há 60 anos. *Revista do Arquivo Municipal*, v. CXI, p. 53-65, 1946.

SOUSA, Everardo Valim. Reminiscências acadêmicas 1887-1891. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes (org.). *Vida Cotidiana em São Paulo no século XIX: memórias, depoimentos, evocações*. São Paulo: Unesp, 1998, pp. 203-222.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Notícia do Brasil*. Brasiliensia documenta; v. 7. São Paulo : [s.n.], 1974

SPIX & MARTIUS. *Viagens pelo Brasil (1817-1820)*. São Paulo/ Belo Horizonte, Edusp/ Itatiaia, 1981.

TAQUES, Pedro. *Notícias das Minas de São Paulo e dos sertões da mesma capitania*. São Paulo: Livraria Martins, 1953.

TAUNAY, Afonso de. *Relatos sertanistas*. São Paulo: Livraria Martins, 1953.

THIOLLIER, René. *Episódios de minha vida*. São Paulo: Editora Anhembi, 1956.

TSCHUDI, J.J.V.. *Viagem às províncias do Rio de Janeiro e São Paulo*. São Paulo: Martins, 1976.

ZALUAR, Augusto Emílio. *Peregrinação pela província de São Paulo* (1860-1861). São Paulo: Edusp: Belo Horizonte: Itatiaia, 1975. [1862]

Bibliografia

ABDALA, Mônica Chaves. Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. 2.ed. Uberlândia: EDUFU, 1997. 180 p.

ALENCASTRO, Luiz Felipe de. O trato dos viventes: formação do Brasil no Atlântico Sul, séculos XVI e XVII. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 525 p.

ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: SOUZA, Laura de Mello (org.). História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América Portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. 523 p. v.1., p.83-154.

ALGRANTI, Leila Mezan. O feitor ausente: estudo sobre a escravidão urbana no Rio de Janeiro. Petrópolis: Vozes, 1988. 223 p. (Série Coleção Negros em libertação : 5; Série História brasileira)

AMARAL, F. Pompêo do. A alimentação da população Paulistana. Revista do Arquivo Municipal, São Paulo, v. 90, p. 55-87, 1943.

APROBATO FILHO, Nélon. Kaleidosfone. São Paulo: Edusp/Fapesp, 2008

APROBATO FILHO, Nelson. O couro e o aço: sob a mira do moderno - a "aventura" dos animais pelos "jardins" da Paulicéia final do século XIX / início do XX. 2006. 396 f. Tese (Doutorado em História Social) – Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 2006.

ARAÚJO, Maria Lúcia Viveiros de. Os caminhos da riqueza dos paulistanos na Primeira Metade do Oitocentos. São Paulo: Hucitec: Fapesp, 2006. 223p. (Estudos Históricos, 61)

ARROYO, Leonardo. Igrejas de São Paulo. Rio de Janeiro: José Olympio, 1954. 407 p. (Série Coleção Documentos Brasileiros, 81)

AZEVEDO, Celia Maria Marinho de. Onda negra, medo branco: o negro no imaginário das elites--século XIX. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987. 267 p. (Série Coleção Oficinas da história : vol. 6)

AZEVEDO, Elciene. Orfeu de carapinha: a trajetória de Luiz Gama na imperial cidade de São Paulo. Campinas: Unicamp, 2005. 279 p. (Série Várias histórias).

BARBUY, Heloisa. A cidade-exposição: comércio e cosmopolitismo em São Paulo, 1860-1914. São Paulo : Edusp, 2006. 303 p.

BARREIROS, José Carlos. A rua e a taberna. Algumas considerações teóricas sobre a cultura popular e cultura política. Brasil, 1820-1880. História, São Paulo, v. 16, p. 157-172, 1997.

BASTOS, Sênia. A cidade por seus moradores. Ação e participação dos moradores na administração da cidade de São Paulo na segunda metade do século XIX. 2001. 374 f. Tese (Doutorado em História) - Pontifícia Universidade Católica, São Paulo, 2001.

BASTOS, Sênia. Na Paulicéia por conta própria, 1870-1886. 1996. 194 f. Dissertação (Mestrado em História) - Pontifícia Universidade Católica, São Paulo, 1996.

BEIGUELMAN, Paula. A formação do povo no complexo cafeeiro. 3.ed. São Paulo : EDUSP, 2005. 273 p.

BELLOTTO, Heloísa Liberalli. Autoridade e conflito no Brasil colonial: o governo do Morgado de Mateus em São Paulo (1765-1775). São Paulo: Alameda, 2007.

BERARDI, Maria Helena Petrillo. Santo Amaro. São Paulo: Secretaria da Educação e Cultura, 1981 (Série História dos bairros de São Paulo)

BERTIN, Enidelce. Alforrias na São Paulo do Século XIX: liberdade e dominação. São Paulo: Humanitas, 2004. 192 p.

BERTIN, Enidelce. Os meia cara: africanos livres em São Paulo no século XIX. 2007. 273 f. Tese (Doutorado em História Social) – Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 2007.

BERTUCCI, Liane. Casa e comida. Aspectos do cotidiano operário na cidade de São Paulo no início do século XX. Cadernos de História Social/ Unicamp, n. 2, 1995.

BIVAR, Vanessa dos Santos Bodstein. Vivre à St. Paul: os imigrantes franceses na São Paulo oitocentista. 2008. 383 f. Tese (Doutorado em História Social) – Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Sociais, São Paulo, 2008.

BOLAFFI, Gabriel. 450 anos de comida em São Paulo. Revista do Arquivo Municipal, São Paulo, v. 203, p. 119-132. 2004.

BONIN, Ana Maria & ROLIM, Maria do Carmo. Hábitos alimentares: tradição e inovação. Boletim de Antropologia, UFPR/ Depto Antropologia, v. 4, n. 1, p. 75-90, junho 1991.

BORGES, Urquiza Maria. Negociantes na cidade de São Paulo (1875-1880). 1979. 166 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 1979.

BOSI, Ecléa. Memória e sociedade: lembranças de velhos. São Paulo: Companhia das letras, 1994.

BREFE, Ana Cláudia Fonseca. A cidade inventada. A paulicéia construída nos relatos memorialistas (1870-1920). 1993. 157 f. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Estadual de Campinas. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, 1993.

BRUNO, Ernani da Silva. Almanaque de memórias: reminiscências, depoimentos e reflexões. São Paulo, Hucitec, 1986.

BRUNO, Ernani Silva. Histórias e tradições da cidade de São Paulo. São Paulo: Editora Hucitec, 1991 (3 volumes)

CAMPOS JR., Eudes de Mello. Arquitetura paulistana sob o império: aspectos da formação da cultura burguesa em São Paulo. 1997. 811 f. Tese (Doutorado em Arquitetura) – Universidade de São Paulo. Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, São Paulo, 1997.

CAMPOS JR., Eudes de Mello. Mercados públicos da São Paulo oitocentista. Informativo Arquivo Histórico Municipal 2 (10): jan/fev. 2007.

CAMPOS, Candido Malta. Os Rumos da cidade: urbanismo e modernização em São Paulo. São Paulo: Senac, 2002. 660 p.

CANABRAVA, Alice. As chácaras paulistanas. Anais da Associação dos Geógrafos Brasileiros. São Paulo, vol. IV, n. I, 1953.

CÂNDIDO, Antonio. Os parceiros do Rio Bonito. São Paulo: Duas Cidades/ Editora 34, 2001.

CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2003. 185 p.

CARVALHO, Francismar Alex Lopes de. Base de "virado paulista": alimentação e habitus nas monções setecentistas. Outra - Revista Eletrônica de História, n. 2, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. Antologia da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro: LTC, 1977.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São PAULO: Global, 2004.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. A Invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar. Tradução Ephraim Ferreira Alves, Lucia Endlich Orth. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 1996. v.2, 372 p.

CHRISTO, Maria Stela Libânio. Fogão de lenha. 300 anos de cozinha mineira. Petrópolis: Vozes, 1986.

COSTA, Iraci Del Nero da; MARCONDES, Renato Leite . A alimentação no cativeiro: uma coletânea sobre os regimes alimentares dos negros

afro-brasileiros. Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, Rio de Janeiro, v. 162, n. 411, p. 199-246, 2001.

COUTO, Cristina. Arte de cozinha. Alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX). São Paulo: Editora Senac, 2007

CRUZ, Heloisa de Faria (org.). São Paulo em revista: catálogo de publicações da imprensa cultural e de variedades paulistana 1870-1930. São Paulo: Arquivo do Estado, 1997. 280 p. (Coleção memória, documentação e pesquisa, 4).

DAECTO, Marisa Midori. Comércio e vida urbana na cidade de São Paulo (1889-1930). São Paulo: Senac, 2001. 235 p.

DEAN, Warren. A industrialização de São Paulo, 1880-1945. São Paulo: Difel, 1991.

DIAS, Maria Odila Silva. Nas fímbrias da escravidão urbana: negras de tabuleiro e ganho. Estudos Econômicos, 15, número especial, p. 89-109, 1985.

DIAS, Maria Odila Silva. Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX. São Paulo: Editora Brasiliense, 1995.

DICK, Maria Vicentina de Paula do Amaral. A Dinâmica dos nomes na cidade de São Paulo (1554-1897). Prefácio Murillo Marx. São Paulo: Annablume, 1997. 393 p. (Onomástica, 50).

ELAZARI, Judith Mader. Lazer e vida urbana: São Paulo 1850-1910. 1979. 228 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade de

São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 1979.

EL-KAREH, Almir Chaiban & BRUIT, Héctor Hernan. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, p. 76-96, jan./jun. 2004.

FERREIRA, Barros. O Nobre e antigo bairro da Sé. São Paulo: Secretaria de Educação e Cultura, 1971. 158 p. (História dos bairros de São Paulo, 10).

FIGUEIREDO, Luciano R. A., Negras de tabuleiro e vendeiras: a presença feminina na desordem mineira do século XVIII. Anais do VI Encontro Anual da Anpocs, p. 179-214, 1984.

FIGUEIREDO, Luciano R. A.; A, MAGALDI, A M. B. de M., Quitandas e quitutes: um estudo sobre a rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial. Cadernos de pesquisa (São Paulo), v. 54, p. 50-61, ago. 1985.

FIGUEIREDO, Luciano. O avesso da memória: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII. Rio de Janeiro: José Olimpio, 1993.

FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (dir.). História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, Jean-Louis. Da dietética à gastronomia ou a libertação da gula. In: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (dir.). História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, Jean-Louis. Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVII). In: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (dir.). História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Maria Sylvia Carvalho. Homens livres na ordem escravocrata. São Paulo: Editora Unesp, 1997.

FREHSE, Fraya. Do impacto da modernidade sobre a civilidade das elites nas ruas de São Paulo no século XIX. In: FRUGOLLI JR., Heitor; ANDRADE, Luciana Teixeira de; PEIXOTO, Fernanda Áreas (org.). A cidade e seus agentes: práticas e representações. Belo Horizonte: PUC Minas/ Edusp, 2006. p. 198-227.

FREHSE, Fraya. O tempo das ruas. Na São Paulo de fins do Império. São Paulo : Edusp, 2005.

FREYRE, Gilberto. Açúcar: uma sociedade do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. 215 p.

FREYRE, Gilberto. Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. 13.ed. brasileira. Rio de Janeiro : J. Olympio, 1966. 776 p. 2v. (Séries Introdução à história da sociedade patriarcal no Brasil; 1 e Obras Reunidas de Gilberto Freyre)

FRIEIRO, Eduardo. Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros. 2.ed. rev. e aum. Belo Horizonte : Ed. Itatiaia : São Paulo: Edusp, 1982. 227 p. (Coleção Reconquista do Brasil. Nova Série; v. 72)

GASPAR, Byron. Fontes e chafarizes de São Paulo. São Paulo: Conselho Estadual de Cultura, 1970. 138p. (Coleção História).

GERODETTI, João Emílio & CORNEJO, Carlos. Lembranças de São Paulo. A capital paulista nos cartões-postais e álbuns de lembrança. São Paulo: Studio Flash Produções Gráficas, 1999.

GIORDANO, Carolina. Ações sanitárias na Imperial cidade de São Paulo: Mercados e Matadouros. 2006. Dissertação (Mestrado em arquitetura e urbanismo) - Pontifícia Universidade Católica de Campinas, Campinas, 2006.

GLEZER, Raquel. Chão de terra e outros ensaios sobre São Paulo. São Paulo: Alameda, 2007.

GOMES, Laura Graziela & BARBOSA, Livia. Culinária de papel. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, p. 3-23, jan./jun. 2004.

GRAHAM, Sandra Lauderdale. Proteção e obediência: criadas e seus patrões no Rio de Janeiro, 1860-1910. São Paulo: Companhia das Letras, 1992. 237 p.

GUERRERO, Raúl Enrique Rentería. O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha. 2003. 286 f. Tese (Doutorado em História) - Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2003.

GUIMARÃES, O. O papel das feiras-livres no abastecimento da cidade de São Paulo. 1969. Dissertação (mestrado), Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 1969.

HOLLANDA, Sérgio Buarque de (org.); CAMPOS, Pedro Moacyr (org.). História geral da civilização brasileira - v.2: a época colonial. 6.ed. São Paulo: Difel, 1985. 518 p., p. 415.

HOLLANDA, Sérgio Buarque de. Caminhos e fronteiras. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. 301 p.

HOLLANDA, Sérgio Buarque de. Monções. 3.ed. ampl. São Paulo: Brasiliense, 1990. 326 p.

KARASCH, Mary C. A vida dos escravos no Rio de Janeiro, 1808-1850. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 643 p.

KOK, Glória. O sertão itinerante : expedições da Capitania de São Paulo no século XVIII. São Paulo: Hucitec : Fapesp, 2004. 279 p. (Estudos Históricos; 56)

LE GOFF, Jacques. História e Memória. 5.ed. Campinas : Editora da Unicamp, 2003. 504 p.

LEMOS, Carlos A. C. Cozinhas, etc: um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista. São Paulo: Perspectiva, 1978. (Debates 94).

LIFSCHITZ, J. Significação e práticas alimentares. Eco, publicação de pós-graduação em Comunicação e Cultura/ Eco- UFRJ, vol. 1, n. 4, 1993

LINS, Sílvia Queiroz Ferreira Barreto. De tropas, trilhos e tatus: arredores paulistanos do auge das tropas de muares à instalação das estradas de ferro (1855-85). 2003. 214 f. Tese (Doutorado em História Social) – Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, 2003.

LORIMER, Rosemeire Bertolini. O impacto dos primeiros séculos de história da América portuguesa na formação da brasilidade alimentar. 2001. 179 p. Tese (Doutorado em Saúde Pública) – Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, 2001.

LOTITO, Marcia Padilha. A cidade como espetáculo: publicidade e vida urbana na São Paulo dos anos 20. São Paulo : Annablume, 2000. 144 p.

LUNA, Francisco Vidal; KLEIN, Herbert S.. Evolução da sociedade e economia escravista de São Paulo, de 1750 a 1850. São Paulo: Edusp, 2005. 279 p.

MACHADO, Maria Helena P. T.. Sendo cativo nas ruas: a escravidão urbana na cidade de São Paulo. In: PORTA, Paula (org.). História da cidade de São Paulo: a cidade no Império 1823-1889. São Paulo: Paz e Terra, 2005. 627 p.

MACHADO, Maria Helena. O Plano e o pânico: os movimentos sociais na década da abolição. Rio de Janeiro: UFRJ, 1994. 259p.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. A Mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850). São Paulo: Annablume ; Fapesp, 2004. 159 p. (Selo Universidade; 266)

MARCÍLIO, Maria Luiza. A Cidade de São Paulo: povoamento e população 1750-1850. São Paulo: Pioneira, 1973. 220 p. (Biblioteca Pioneira de Estudos Brasileiros)

MARTINS, Ana Luiza; BARBUY, Heloisa. Arcadas, Largo de São Francisco: história da Faculdade de Direito do Largo de São Francisco, 1827-1997. São Paulo: Alternativa, 1998. 341 p.

MARTINS, Valter. História de compra & venda: mercados e abastecimento urbano em Campinas, 1859/1908. 2001. 402 p. Tese (Doutorado em História Social) – Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 2001.

MARZOLA, Nádia. Bela Vista. 2.ed. São Paulo: DPH, 1985. 138 p. (História dos bairros de São Paulo, 15).

MATTOS, Odilon Nogueira de. Uma visão diferente de São Paulo no início do século XIX. Notícia Bibliográfica e Histórica, Campinas, v. 35, n. 188, p. 3-9, jan./mar. 2003

MATTOS, Regiane Augusto de. De cassange, mina, benguela a gentio da Guiné: grupos étnicos e formação de identidades africanas na cidade de São Paulo (1800-1850). 2006. 227 p. Dissertação (Mestrado em História Social) – Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 2006.

MATTOSO, Kátia de Queirós. Ser escravo no Brasil. Tradução James Amado. 2.ed. São Paulo: Brasiliense, 1988. 267 p.

MEMÓRIA urbana: a Grande São Paulo até 1940. Coordenação editorial Lauro Ávila Pereira. São Paulo: EMPLASA : Arquivo do Estado, 2001. 3 v., 177 p.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de, CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. Anais do Museu Paulista. São Paulo. N. Série v. 5, p. 9-91, jan./dez. 1997

MENNUCCI, Sud. O Precursor do abolicionismo no Brasil: Luiz Gama. São Paulo: Ed. Nacional, 1938. 247 p. (Brasiliense, 119).

MEYER, Regina Maria Prosperi. O papel da rua na urbanização paulistana. Cadernos de História de São Paulo, n. 2, Museu Paulista da Universidade de São Paulo, jan./ dez. 1993.

MIRANDA, Lilian Lisboa. Embates sociais cotidianos na São Paulo setecentista: o papel da Câmara Municipal e dos homens livres pobres. São Paulo, Revista de História n. 147, pp. 53-69, 2002.

MONTELEONE, Joana. Cafés, quitandas e quiosques. I Seminário de História do Café. Museu Republicano Convenção de Itu – USP, 2006

MOREIRA, Carlos Eduardo et. al.. Cidades negras. Africanos, crioulos e espaços urbanos no Brasil escravista do século XIX. São Paulo: Alameda, 2006

MORSE, Richard M. Formação histórica de São Paulo: de comunidade à metrópole. Tradução Maria Aparecida Madeira Kerbeg. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1970. 447 p. (Corpo e alma do Brasil).

MORSE, Richard. Raízes oitocentistas da metrópole. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 1950.

MOTA, Otoniel de Campos. Rancho ao palácio: evolução da civilização paulista. São Paulo: Nacional, 1941. (Série Brasileira : Biblioteca Pedagógica Brasileira - Série 5. ; V.204).

MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (org.). Vida cotidiana em São Paulo no século XIX: memórias, depoimentos, evocações. São Paulo: Unesp, 1998. 407 p.

MOURA, Denise A. Soares de. Sociedade movediça: economia, cultura e relações sociais em São Paulo - 1808-1850. São Paulo: Editora UNESP, 2005. 325 p.

MUSEU DA CASA BRASILEIRA (São Paulo). Equipamentos, usos e costumes da casa brasileira: fichário Ernani Silva Bruno. Coordenadora geral da coleção Marlene Milan Acayaba. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000-2001. 5 v : II (v.1. Alimentação / organizador do volume Carlos Alberto Zeron)

NÓBREGA, Humberto Mello. História do rio Tietê. 2.ed. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978. 219 p. (Série Coleção paulística : v. 8)

OLIVEIRA, Maria Luíza Ferreira de. Entre a casa e o armazém: relações sociais e experiência da urbanização de São Paulo, 1850-1900. São Paulo: Alameda, 2005.

OLIVEIRA, Maria Luíza Ferreira de. O registro dos limites da cidade: imagens da Várzea do Carmo no século XIX. Anais do Museu Paulista. São Paulo, N. Série, v. 6/7. p. 37-59, 1998/1999.

OLIVER, Graciela de Souza. Debates científicos e a produção do vinho paulista, 1890-1930, Revista Brasileira de História, São Paulo, v.27, n. 54, p. 239-260.

PANTOJA, Selma. Dimensão Atlântica das quitandeiras. In: FURTADO, Júnia (org.). Diálogos oceânicos: Minas Gerais e as novas abordagens para uma história do Império Ultramarino Português. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1998. (Humanitas ; 67)

PASSOS, Maria Lúcia Perrone de Faro (org.). Evolução urbana da cidade de São Paulo. São Paulo: Eletropaulo, 1989. 2v. 209p. (Serie Bibliografia, 1).

PEDROCCO, Giorgio. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. In: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (dir.). História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 751-762.

PETRONE, Maria Thereza Schorer. Lavoura canavieira em São Paulo. São Paulo: Difel, 1968.

PETRONE, Pasquale. Povoamento e caminhos no século XVIII e primeira metade do século XIX. São Paulo: Edusp, 1965.

PIERSON, Donald. Hábitos alimentares em São Paulo. Revista do Arquivo Municipal, São Paulo, n. 98, 1994.

PINTO, Maria Inês Borges. Cotidiano e sobrevivência: a vida do trabalhador pobre na cidade de São Paulo, 1880-1914. São Paulo: Edusp, 1994. 260 p. (Campi 18)

PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (dir.). História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 751-762.

PRADO JR., Caio. A cidade de São Paulo. Geografia e história. São Paulo: Brasiliense, 1983 (Tudo é história).

QUEIROZ, Suely Robles Reis de. Escravidão negra em São Paulo: um estudo das tensões provocadas pelo escravismo no século XIX. Rio de Janeiro: J. Olympio, 1977. 243 p. (Documentos brasileiros, 176).

QUINTÃO, Antonia Aparecida. Irmandades negras: outro espaço de luta e resistência: São Paulo, 1870-1890. São Paulo: Annablume: FAPESP, 2002.

RAFFAINI, Patrícia Tavares. Esculpindo a cultura na forma Brasil: o Departamento de Cultura de São Paulo (1935-1938). São Paulo: Humanitas, 2001.

REIS, João José. Rebelião escrava no Brasil: a história do levante dos malês, 1835. São Paulo: Brasiliense, 1987.

REIS, Liana. Mulheres de ouro: as negras de tabuleiro nas Minas Gerais do século XVIII. Revista do Departamento de História/ UFMG, n. 8, p. 72-85, 1989.

RODRIGUES, Jaime. Alimentação popular em São Paulo (1920-1950) – políticas públicas, discursos técnicos e práticas profissionais. Anais do Museu Paulista, v.15, n. 2, p.221-255, jul-dez/2007.

ROLNIK, Raquel. A cidade e a lei: legislação, política urbana e territórios na cidade de São Paulo. São Paulo: Studio Nobel: Fapesp, 1997. 242 p. (Cidade aberta).

ROLNIK, Raquel. Territórios negros nas cidades brasileiras. Etnicidade e cidade em São Paulo e Rio de Janeiro. Revista de estudos afro-asiáticos / Cadernos Cândido Mendes, n. 17, p. 35 e SS., set. 1989.

SAMARA, Eni de Mesquita. Famílias e domicílios em sociedades escravistas. São Paulo, século XIX. História e população de São Paulo. São Paulo: Abep, 1990.

SAMPAIO, Maria Ruth Amaral de (coord.). Catálogo bibliográfico: transformações urbanas e mercado de trabalho em São Paulo 1870-1954. São Paulo: FAU-USP, 1994

SAMPAIO, Teodoro. São Paulo no século XIX e outros ciclos históricos. Petrópolis: Editora Vozes, 1978.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi. Transformações das intolerâncias alimentares em São Paulo, 1850-1920. História: Questões e Debates, Curitiba, n. 42, p. 81-93, 2005.

SANTOS, Carlos José Ferreira dos. Nem tudo era italiano. São Paulo e pobreza (1890-1915). São Paulo: Annablume : Fapesp, 2003.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. Por uma história da alimentação. História: Questões & Debates, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, jan./dez. 1997.

SCARANO, Julita. Devoção e escravidão: a Irmandade de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos no Distrito Diamantino no século XVIII. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1978.

SCHMIDT, Carlos Borges. Canjica e jacuba. Diário de São Paulo. São Paulo, 28 jun. 1959.

SCHMIDT, Carlos Borges. O virado paulista. Diário de São Paulo, São Paulo, 21 jun. 1959.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. Retrato em branco e negro: jornais, escravos e cidadãos em São Paulo no final do século XIX. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

SENNET, Richard. Carne e pedra: O corpo e a cidade na civilização ocidental. Tradução Marcos Aarão Reis. Rio de Janeiro: Record, 1997.

SILVA, Francisco Alves da. Diversificação e concentração no mercado interno paulista (1780-1870). 2003. 258 f. Tese (Doutorado em História Econômica) – Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 2003.

SILVA, Janice Theodoro da. São Paulo: 1554 – 1880. Discurso ideológico e organização espacial. São Paulo: Moderna, 1984.

SILVA, João Luiz Maximo da. Cozinha Modelo. O impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana 1870-1930. São Paulo: Edusp, 2008.

SILVA, Marilene Rosa Nogueira da. Negro na rua: a nova face da escravidão, São Paulo: Hucitec, 1988.

SILVA, Paula Pinto e. Feijão, farinha e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac, 2005.

SILVA, Raul de Andrade; MATOS, Odilon Nogueira de; PETRONE, Pasquale. A evolução urbana de São Paulo. São Paulo: Universidade de São Paulo, Departamento de História, 1955 (Col. Revista de História , v. 5, dir. Eurípedes Simões de Paula).

SIRIANI, Sílvia Cristina. Uma São Paulo alemã, vida quotidiana dos imigrantes germânicos na região da capital (1827-1889). São Paulo: Arquivo do Estado/ Imesp, 2003

SOARES, Carlos Eugênio Líbano. Comércio, nação e gênero: as negras minas quitandeiras no Rio de Janeiro 1835 - 1900. In: Francisco Carlos Teixeira da Silva; Hebe de Castro; João Fragoso. (Org.). Escritos sobre história e educação: homenagem a Maria Yeda Leite Linhares. 1 ed. Rio de Janeiro: Mauad / Faperj, 2001, v. 1.

SOARES, Carlos Eugênio Líbano. et. al. No labirinto das nações. Africanos e identidades no Rio de Janeiro, século XIX. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2005.

SOARES, Cecília Moreira. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. Afro-Ásia, Salvador: CEAO/UFBA, n. 17, 1996, p. 57-72.

SOARES, Luiz Carlos. Os Escravos de Ganho no Rio de Janeiro do século XIX - Revista brasileira de História, São Paulo, ANPUH/ Marco Zero, v.8, n. 16, mar. /ago., pp.107-142, 1988.

SOUZA, G. H. de Paula; CINTRA, A. de Uihôa; CARVALHO, Pedro Egydio de. Inquérito sobre a alimentação popular em um bairro de

São Paulo. Revista do Arquivo Municipal, São Paulo, v. 17, p. 121-181, 1935.

SOUZA, Laura de Mello e. Desclassificados do ouro: a pobreza mineira no século XVIII. Rio de Janeiro: Graal, 1982 (Biblioteca de história, n. 8).

SPANG, Rebeca L., A invenção do restaurante. Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.

SPOSATI, Aldaíza de Oliveira. Secretaria de higiene e saúde da cidade de São Paulo: historia e memórias. São Paulo : Depto de Patrimônio Histórico, 1985

STANDAGE, Tom. História do mundo em 6 copos. Tradução Antonio Braga, Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

SUZUKI, Júlio César. A gênese da moderna cidade de São Paulo: uma contribuição da geografia urbana à história da cidade. Tese (Doutorado) em Geografia Humana, FFLCH-USP, 2002.

TAKASU, Sueli Keiko. Sabores brasileiros: o Brasil colonial à mesa. USP-FSP, dissertação de mestrado em Saúde pública, 2000.

TESSITORE, Viviane. Fontes da riqueza pública: tributos e administração tributária na província de São Paulo (1832-1892). Dissertação (Mestrado) em História Social, São Paulo, 1995.

VILHENA, Luís. Bahia no século XVIII. Bahia : Itapuã, 1969

VITORINO, A. J. R. Os hábitos alimentares na Corte Imperial brasileira da primeira metade do século XIX. Revista de Educação, Campinas, v. 10, p. 44-49, 01 out. 2003.

WISSENBACH, Maria Cristina Cortez. Ritos de magia e sobrevivência. São Paulo 1997. Tese (doutorado em História), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.

WISSENBACH, Maria Cristina Cortez. Sonhos africanos, vivências ladinas. escravos e forros em São Paulo (1850-1888). São Paulo: Hucitec, 1998.