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

LUÍS FERNANDO TEBERGA GONÇALVES

As transformações nas práticas alimentares paulistas (Itu, 1873-1888)

Versão corrigida

São Paulo

2019

LUÍS FERNANDO TEBERGA GONÇALVES

As transformações nas práticas alimentares paulistas (Itu, 1873-1888)

Versão corrigida

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, da Universidade de São Paulo, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em História Social.

Orientador: Prof.ª Dr.ª Maria Aparecida de Menezes Borrego

São Paulo

2019

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Catalogação na Publicação
Serviço de Biblioteca e Documentação
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

G635t

Gonçalves, Luís Fernando Teberga
As transformações nas práticas alimentares paulistas (Itu, 1873-1888) / Luís Fernando Teberga Gonçalves ; orientador Maria Aparecida de Menezes Borrego. - São Paulo, 2019.
137 f.

Dissertação (Mestrado)- Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Departamento de História. Área de concentração: História Social.

1. Segundo Reinado (1840-1889). 2. Itu (SP). 3. Alimentação (História). 4. Circulação de Mercadorias. I. Borrego, Maria Aparecida de Menezes, orient. II. Título.

ENTREGA DO EXEMPLAR CORRIGIDO DA DISSERTAÇÃO/TESE

Termo de Ciência e Concordância do (a) orientador (a)

Nome do (a) aluno (a): Luís Fernando Teberga Gonçalves

Data da defesa: 30/08/2019

Nome do Prof. (a) orientador (a): Maria Aparecida de Menezes Borrego

Nos termos da legislação vigente, declaro **ESTAR CIENTE** do conteúdo deste **EXEMPLAR CORRIGIDO** elaborado em atenção às sugestões dos membros da comissão Julgadora na sessão de defesa do trabalho, manifestando-me **plenamente favorável** ao seu encaminhamento e publicação no **Portal Digital de Teses da USP**.

São Paulo, 28/10/2019

Maria Aparecida Borrego

_____

GONÇALVES, L F T. **As transformações nas práticas alimentares paulistas (Itu, 1873-1888)**. Dissertação (Mestrado) apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Mestre em História Social.

Aprovado em:

Banca Examinadora

Prof.ª Dr.ª Maria Aparecida de Menezes Borrego Instituição USP

Julgamento_____ Assinatura_____

Prof. Dr. Henrique Soares Carneiro Instituição USP

Julgamento_____ Assinatura_____

Prof.ª Dr.ª Lucília Santos Siqueira Instituição UNIFESP

Julgamento_____ Assinatura_____

Prof. Dr. João Luiz Máximo da Silva Instituição SENAC/SP

Julgamento_____ Assinatura_____

AGRADECIMENTOS

Aos amigos de toda essa vida agradeço pelo contínuo apoio nas horas de lazer e pela compreensão nos momentos difíceis, especialmente quando meu isolamento mais se fez necessário enquanto buscava fechar os últimos elementos desse trabalho.

Meu obrigado aos companheiros de caserna do Exército Brasileiro, em especial os do 3º Centro de Telemática de Área, nas pessoas dos Majores de Comunicação Ramon Kleber Ferreira Pacheco e Vaner Oda de Oliveira Moraes, que compreendendo a importância dessa pós-graduação em meu aperfeiçoamento contínuo permitiram que eu flexibilizasse meus horários de trabalho para dar conta dessas demandas.

Aos camaradas de minha querida FFLCH-USP que lutaram junto a mim por toda a graduação, e que em sua maioria continuam me acompanhando até o mestrado, meus mais sinceros agradecimentos, ter historiadores como vocês ao meu lado é uma das razões pela minha paixão pelo ofício. Um agradecimento especial à amiga Beatriz Nogueira de Sousa que tendo ingressado ao mesmo tempo que eu no mestrado, foi sempre a primeira companheira a quem recorri quando as peculiaridades burocráticas do programa me pareciam incompreensíveis.

Meus sinceros agradecimentos aos companheiros e amigos do Laboratório de Estudos Históricos sobre Drogas e Alimentação (LEHDA-USP) que com seus vastos conhecimentos e incríveis trabalhos de pesquisa me inspiraram a refinar minhas capacidades como pesquisador cada vez mais. Um especial obrigado a amiga Viviane Soares Aguiar, pesquisadora extremamente competente, que me acompanhou durante os momentos cruciais desse trabalho me cedendo, inclusive, alguns dados encontrados por ela referentes à doçaria ituana que figuram neste trabalho. Agradeço também ao Prof. Dr. Henrique Soares Carneiro, coordenador do LEHDA que com sua disciplina, História da Alimentação, foi responsável por me chamar a atenção para a existência dessa área de pesquisa, que caiu como uma luva em minhas expectativas na carreira acadêmica, além de me guiar nos primeiros passos metodológicos nesse campo da história.

Não poderia deixar de fazer menção aos excelentes apontamentos feitos e as palavras inspiradoras em minha qualificação da Prof.ª Dr.ª Lucília Santos Siqueira e do Prof. Dr. João Luiz Máximo da Silva que, além disso, produziram trabalhos excelentes que forneceram dados utilíssimos para esta pesquisa.

A toda a equipe do Centro de Estudos do Museu Republicano “Convenção de Itu” que, sempre solícitos, dedicaram horas de seu trabalho apoiando esta pesquisa, trazendo à minha atenção diversas referências que em muito engrandeceram meu conhecimento sobre Itu e deram corpo a este trabalho. Meus especiais agradecimentos à Dr.ª Anicleide Zequini que, com seu profundo conhecimento sobre Itu, me apresentou fontes que foram instrumentais para alguns dos tópicos desse trabalho.

Esse texto jamais poderia estar completo sem meus mais sinceros agradecimentos à minha orientadora Prof.ª Dr.ª Maria Aparecida de Menezes Borrego, a maior responsável pela existência desse trabalho de pesquisa por ter fornecido as fontes e a proposta de abordagem que possibilitaram esta dissertação desde o início. Faltam-me palavras para expressar minha gratidão pelo apoio constante, interessado e preciso mesmo quando meus descuidos exigiram urgência em alguns procedimentos que, graças a sua dedicação sem medidas, foram todos cumpridos oportunamente. Se algum dia eu tiver a honra de ser designado para essa nobre missão de orientar um outro pesquisador é certamente em ti, Professora, que espelharei minhas atitudes.

Agradeço, por fim, a toda a minha família, em especial minha mãe Dulce e meu pai Laudelino que sempre me apoiaram e nunca deixaram que eu desistisse de minhas metas e objetivos nunca negando sacrifícios para que eu e meus irmãos pudéssemos ter condições de vida e educação que, em diversos aspectos, eles nunca tiveram. Se sou um ser humano digno foi graças aos vossos exemplos.

A conquista do supérfluo dá uma excitação espiritual maior do que a conquista do necessário. O homem é uma criatura do desejo e não uma criatura da necessidade.

(BACHELARD, Gaston, 1937)

RESUMO

GONÇALVES, L F T. **As transformações nas práticas alimentares paulistas (Itu, 1873-1888)**. 2019. 134 f. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019.

O objetivo desta pesquisa é construir uma análise do processo de transformação nas práticas alimentares no município de Itu em finais do século XIX, inseridas em um contexto mais amplo que abrange parte da província de São Paulo. Com essa finalidade usamos como base os periódicos ituanos do período comparando os dados obtidos com referenciais já existentes para a cidade de São Paulo, em outros trabalhos sobre história de alimentação e em trabalhos de pesquisadores e memorialistas que escrevem sobre Itu. Nessas fontes travamos contato com a existência de diversos estabelecimentos comercializando uma vasta gama de novos produtos, alimentícios ou não, que tiveram seu consumo registrado em diversas ocasiões o que possibilitou a identificação de um intenso processo de transformação que se acelera após a interligação da ferrovia de Itu até o porto de Santos e se consolida nas primeiras décadas do século XX com a expansão do parque industrial paulista, em especial no período do entreguerras.

Palavras-chave: Segundo reinado (1840-1889), Itu (SP), Alimentação (História), Circulação de Mercadorias.

ABSTRACT

GONÇALVES, L F T. **Transformation of São Paulo's feeding practices (Itu, 1873-1888)**. 2019. 134 f. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019.

The objective of this research is to build an analysis of the transformation process in feeding practices of the municipality of Itu in late nineteenth century, as it is inserted in a wider context which covers part of the São Paulo Province. To this end, we used the periodicals of that period comparing the data obtained from existing references to the city of São Paulo, other works on food history, and the work of researchers and memoir writers who wrote about Itu. In those sources we came into contact with the existence of several retailers, selling a wide range of new products, food or not, which had their consumption recorded on several occasions, making possible to identify an intense transformation process that accelerates after Itu got connected to the port of Santos by the railroad, and consolidated in the first decades of the twentieth century with the expansion of the industrial park of São Paulo, especially in the interwar period.

Keywords: Second Reign (1840-1889), Itu (SP), Food (History), Circulation of Goods.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1.1	Ilustração de um abacaxi, retirada de um anúncio de venda de sorvetes	58
Figura 2.1	Anúncio do armazém de secos e molhados de Flaquer & Rocha	81
Figura 2.2	Anúncio de venda de sorvete no Bilhar do Abrahão	82
Figura 2.3	Anúncio da Confeitaria Francesa	85
Figura 2.4	Primeiro anúncio da Padaria Ytuana, de Carlos Tavares	87
Figura 2.5	Segundo anúncio de inauguração da Padaria Ytuana	88
Figura 2.6	Primeiro anúncio de eventos e preços do *Rink Ytuano*	94
Figura 2.7	Anúncio do mês anterior ao fechamento do *Rink Ytuano*	95
Figura 2.8	Anúncio de inauguração do Café *Restaurant*	96
Figura 2.9	Anúncio do Hotel do Braz	99
Figura 2.10	Anúncio da nova formulação da “Cerveja Ytuana”	102
Figura 2.11	Anúncio da fábrica de macarrão de João Datti	104
Figura 2.12	Nova fábrica de João Datti de dezembro de 1888	105
Figura 2.13	Anúncio de sorvete da Farmácia do Theophilo	107

LISTA DE TABELAS

Tabela 1.1	Variações nos preços das farinhas de milho e mandioca em Itu	27
Tabela 1.2	Comparativo de preços entre gêneros básicos na praça do mercado de Itu	32
Tabela 3.1	Preços de gêneros básicos nacionais e importados	110
Tabela 3.2	Preços de gêneros complementares nacionais e importados	111
Tabela 3.3	Preços de bebidas nacionais e importadas comercializadas em Itu	113
Tabela 3.4	Preços de proteínas nacionais e importadas comercializadas em Itu	114

SUMÁRIO

Introdução..... 14

Capítulo 1
CONSIDERAÇÕES SOBRE A ALIMENTAÇÃO ITUANA…….. 24

1.1 A ementa tradicional.....24

1.2 Transportar a ementa tradicional e os novos alimentos.....49

1.3 Os novos alimentos.....…52

Capítulo 2:
O COMÉRCIO DE ALIMENTOS EM ITU…….…….64

2.1 Estruturas públicas…….....…….....65

2.2 Casas de provisão, alimentação e hospedagem.....……76

2.3 Outros tipos de estabelecimentos.....…...101

Capítulo 3:
DISPONIBILIDADE, CONSUMO E TRANSFORMAÇÕES……108

3.1 Disponibilidade, renda e os preços dos alimentos em Itu.....108

3.2 Uso e consumo dos novos gêneros…….....114

3.3 Os comerciantes e suas interações no processo transformador.....122

Considerações Finais…….....… 127

Referências.....…….....….....….131

INTRODUÇÃO

Esta dissertação tem por finalidade analisar as práticas alimentares da sociedade ituana do final do século XIX utilizando o período entre 1873 e 1888 como balizas temporais, dotadas de alguma flexibilidade.

A opção pela alimentação como base para esse trabalho vem da potencialidade que essa temática possui quando utilizada para promover a compreensão de uma determinada sociedade em uma perspectiva histórica. Para tanto, é necessário definir entre os diferentes enfoques, biológico, econômico, social, cultural e filosófico[1] o que melhor atende às demandas de cada pesquisa.

Em nosso caso, priorizamos a cultura e a sociedade, além de algumas referências econômicas e usos esparsos de elementos biológicos para reforçar o entendimento de alguns aspectos. Essa configuração se alinha à demanda deste trabalho de compreender o processo de transformação das práticas alimentares em Itu em fins dos oitocentos, possuidora de uma fisionomia própria, mas que está inserida em um contexto semelhante ao de parte da província de São Paulo na mesma época.

Itu foi fundada como Utuguaçu[2] em 1610 pelo bandeirante Domingos Fernandes, que ergueu uma capela dedicada a Nossa Senhora da Candelária no local onde hoje se encontra a igreja Bom Jesus no centro de Itu. Esse núcleo populacional concentrava roças e criações de animais com a função tanto de abastecer a população como de fornecer gêneros para as bandeiras no século XVII e para as monções rumo aos núcleos de mineração em Cuiabá, Goiás e demais terras a oeste na colônia, na primeira metade do século XVIII.[3]

A sociedade engendrada incorporou, para sua subsistência, técnicas indígenas mescladas ao saber-fazer europeu e um bom grau de soluções locais, no que é identificado por Octávio Ianni como um aspecto alinhado à cultura caipira. Ao lado dessa cultura rústica, no entanto, começa a surgir um estrato com ares pretensamente aristocráticos que, mesmo pobre, busca se diferenciar dos caipiras aproximando-se da Igreja; se organizando em confrarias e irmandades religiosas e construindo igrejas e conventos, marcadas por uma chamada

---

1 Ver MENESES, U. T. B.; e CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas**,** *Anais do Museu Paulista,* São Paulo, Vol.5, p. 9-91, jan./dez. 1997.p. 11.

2 Que significa cachoeira grande, sendo posteriormente grafada como Ytu ou Itu

3 IANNI, O. *Uma cidade Antiga.* Campinas: Editora da Unicamp, 1988. p. 17.

"sobriedade pobre". Tal grupo se concentrará no núcleo urbano em Itu, enquanto os caipiras permanecem nas redondezas e nas áreas rurais mais afastadas.[4]

A segunda metade do século XVIII e a primeira do século XIX marcam o período de ascensão da produção açucareira em Itu, assentada nas bases econômicas e sociais estabelecidas pelo bandeirismo e pelas monções e desenvolvida pelas condições favoráveis do comércio internacional. É neste período que se configura um processo gradual de popularização no consumo de açúcar, que deixa de ser um artigo de luxo para se tornar disponível para todas as classes sociais passando, por volta de meados do século XIX, a ser uma necessidade.[5] Itu chega a possuir, em 1854, 164 engenhos, com uma produção de 159.070 arrobas de açúcar de um total de 667 engenhos e 866.140 arrobas produzidas na província de São Paulo, estando dotada de instalações comparáveis aos melhores engenhos de Pernambuco[6].

As décadas de 1850 e 1860 registram um aumento constante da produção de café e de algodão, que se aproveita da abertura do mercado internacional ao produto brasileiro, em virtude da Guerra da Secessão nos Estados Unidos (1861-65) e a consequente diminuição drástica na produção das *plantation* algodoeiras sulistas, essa produção ensejará a fundação da primeira fábrica de tecidos de algodão a vapor na Província, a Fábrica São Luiz, que embora tenha sofrido inicialmente com a falta de mão de obra especializada, recursos de manutenção técnica e financeira e a precariedade do transporte disponível,[7] se estabilizou neste ramo realizando desde o descaroçamento do algodão até a embalagem do tecido e empregando entre 48 a 50 trabalhadores em seus primeiros anos de funcionamento.[8]

Esse contexto de uma produção local que se diversifica entre a cana, o algodão e o café passa a pender a favor do último ao longo da segunda metade do XIX, especialmente pela alta lucratividade do cultivo e a demanda crescente do mercado internacional, o que motivará os agroexportadores da região a se organizarem para fundar, em 1870, a Companhia Ituana de Estradas de Ferro, que promove a construção de um ramal entre Itu e Jundiaí, cuja

---

4 Ibid.p. 22-23.

5 MINTZ, S. W. *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History.* New York: Penguin Books, 1985.p. 161.

6 PETRONE, M. T. S. *A lavoura canavieira em São Paulo.* São Paulo: Difusão Europeia do Livro, 1968. Apud. IANNI, O. *Uma cidade Antiga.* Campinas: Editora da Unicamp, 1988. p. 27-28.

7 Com seu maquinário sendo trazido da América do Norte até Santos de navio, de Santos a Jundiaí nos trens da São Paulo Railway Company e daí até Itu em uma viagem de três dias sobre carros de boi ver IANNI, O. *Uma cidade Antiga.* Campinas: Editora da Unicamp, 1988. p. 43.

8 Ibid. p. 43.

inauguração, em 1873, determina o marco cronológico inicial dessa pesquisa, um momento no qual há um grau considerável de disponibilidade de capital na cidade, que implicará, inclusive, mudanças na estrutura urbana, além, obviamente, da maior inserção de Itu no efervescente mundo do final do XIX com a maior agilidade dos transportes através da linha férrea.

Sua inserção no contexto da expansão do capitalismo inglês do final do XIX, gerou um tráfego comercial, que levava ao exterior os produtos agrícolas ituanos, com 64 toneladas de café, 266 de algodão e 8 de açúcar, sendo transportadas pela Companhia Ytuana, somente em julho de 1874, e trazia 394 toneladas de importados "diversos" nos quais acreditamos estarem incluídos manufaturas, alimentos e maquinário de outros países e províncias[9]. Além disso, promoveu uma extensa troca cultural com o trânsito de passageiros de outras regiões do Brasil e do mundo para Itu (quase 4000 no período já mencionado)[10], trazendo de suas terras, entre outros aspectos, novos conceitos de comércio e valores associados aos alimentos.

A fonte principal de nosso trabalho é o conjunto dos periódicos editados em Itu surgidos a partir do ano de 1873 e que compreendem, até o ano de 1888, um total de 1150 edições e cerca de 4600 páginas, que foram pesquisadas de forma mais detida em busca de referências que se relacionassem à produção, comércio ou consumo de alimentos. Dessa amostragem foi possível extrair centenas de referências, que confrontadas com as outras fontes utilizadas por esta dissertação nos permitiu delinear um processo de transformação nas práticas alimentares que já pode ser percebido nas décadas de 1870-80 sem a necessidade de se estender uma busca mais detalhada aos periódicos dos anos seguintes que, mesmo assim, não foram ignorados, com consultas pontuais feitas de acordo com a necessidade de cada tópico abordado.

Todos esses periódicos pertencem ao acervo da Biblioteca do Museu Republicano "Convenção de Itu", extensão do Museu Paulista – USP, e estão disponíveis na Biblioteca Digital de Obras Raras, Especiais e Documentação Histórica da USP[11] (BORE) sendo que as principais publicações utilizadas em nosso trabalho foram as seguintes:

O Ytuano – Editado entre 1873 e 1875, tinha periodicidade semanal e existem 19 edições disponíveis, todas em uma formato padrão de 4 páginas, que cobrem os anos de 1873 e 1874, dando conta da inauguração do ramal Itu-Jundiaí da ferrovia, em 17 de abril de 1873, e da reunião, no dia seguinte, dos integrantes do partido republicano, a chamada

9 O YTUANO, Itu,30 ago. 1874.p. 1.

10 Ibid. p. 1.

11 Acessível em: *http://obrasraras.sibi.usp.br/?p=41*

"Convenção de Itu", além de já trazer em seus classificados alguns estabelecimentos comercializando artigos importados, geralmente publicados na última página e, com raras exceções, na página 3. Tinha como redator o bacharel Antonio Augusto Bittencourt, advogado, que também ocupava o cargo de promotor público em Itu, e como editor João Baptista Leme que, segundo consta nos almanaques, não exercia outras funções enquanto habitava Itu. O jornal contava também com um segundo redator constante no almanaque de 1873, o bacharel Francisco Antonio Barbosa, que, como Bittencourt, exercia o ofício de advogado.[12]

Após o encerramento da publicação, em 1874, Bittencourt segue advogando, estando envolvido com a defesa de dois acusados de homicídio, uma de um homem livre e outra de um escravo, em 1877, tendo conseguido a absolvição, por falta de provas e uma decisão favorável do juri, do primeiro, e perdendo a causa do segundo, cujo argumento de defesa seria a inimputabilidade pelo fato do réu ser monomaníaco, não acatado pelo juri.[13] O ex-editor deixa de aparecer nos periódicos ituanos sendo sua última referência a listagem como advogado, em 1888, no município de Amparo, conforme o almanaque daquele ano.[14]

Não existem indícios de que o editor João Baptista Leme tenha permanecido em Itu logo após o fechamento do jornal, pois este só é referenciado uma vez, em 1880, em uma publicação relacionada ao falecimento de sua mãe, em novembro daquele ano.[15] Ele reaparece, posteriormente, no mesmo município em que o antigo companheiro de jornal, Amparo, sendo listado no almanaque de 1888 na seção "Proprietários, Capitalistas e Lavradores".[16] Leme, porém, retorna a Itu, subscrevendo, ao lado de outras quatro pessoas, em 1895, uma carta publicada pelos fornecedores locais de carne em que se defendem de um artigo anterior que os acusara de comercializarem produtos contaminados pela peste.[17] Ele continua a ser mencionado esporadicamente nos periódicos até a a primeira metade da década de 30. Não há, no entanto, registro de seu falecimento.

---

12 *Almanak da Província De São Paulo.* São Paulo: Typographia Americana, 1873.p. 358.

13 IMPRENSA YTUANA, Itu, 15 abr. 1877.p. 3.

14 *Almanach Administrativo, Commercial e Industrial da Província de São Paulo para 1888*. São Paulo: Typographia A Vapor,1884-1888. p. 289.

15 IMPRENSA YTUANA, Itu, 14 nov. 1880.p. 3.

16 *Almanach Administrativo, Commercial e Industrial da Província de São Paulo para 1888,* op. cit. p. 293.

17 A CIDADE DE YTU, Itu, 20 out. 1895.p. 3.

Francisco Antonio Barbosa é, dos três, o que recebe menos menções. Além de não ser mencionado no cabeçalho das edições de *O Ytuano* este só aparece uma outra vez nas fontes, constando no alistamento eleitoral para Itu no ano de 1904[18]

A Imprensa Ytuana – "Jornal Scientifico, Litterário, Noticioso e Industrial, do Instituto Novo Mundo", e chamado de "Orgam Imparcial", entre 1882 e 1883, foi publicado inicialmente aos domingos, passando a ter duas edições semanais a partir do ano 1884, às quintas e aos domingos, e em edições diárias (excluindo-se as segundas-feiras) a partir de 1887. O periódico está disponível no período de 1876 a 1891, sendo a fonte que proveu a maior parte dos classificados analisados na pesquisa, tendo uma estrutura semelhante a *O Ytuano* de edições de quatro páginas com a página 4 e, em alguns casos, parte da página 3, reservadas para os anunciantes. Aceitava, além disso, artigos pagos em outras seções do jornal. Pelo fato da obra estar disponível por um maior período de tempo, com mais de 1200 edições disponíveis, é possível perceber a evolução na qualidade da impressão do periódico que passa a trazer anúncios com gravuras e caracteres com maior variação, conforme se aproxima o final da década de 1880. Editado inicialmente por Feliciano Leite Pacheco Júnior, passa por outros editores como José Gomes Xavier de Assis, Ferreira Alambert, Leão Mendes e Luiz Borges de Sampaio.

Feliciano Leite Pacheco Júnior, o primeiro proprietário do jornal, e editor entre 1876 e 1881, além de um segundo período entre 1883 e 1885, é identificado por André Luís de Lima, como o introdutor da fotografia no município de Itu, na década de 1860, sendo possuidor de um atelier fotográfico em sua residência, que era cedido, inclusive, para outros fotógrafos[19]. No almanaque de 1873, Feliciano é listado várias vezes, primeiro como Tenente da 4ª Companhia do 5º Batalhão de Infantaria da Guarda Nacional, como "Professor de Música e Piano" e "Professor de Orchestra", além de "Negociante de molhados e gêneros do paiz" e armador[20]. Suas citações nos periódicos, no entanto, estão mais associadas aos cabeçalhos de suas publicações com algumas menções ocasionais que, porém, não fornecem informações suficientes para que possamos determinar outros passos de sua trajetória.

O segundo editor, José Gomes Xavier de Assis, tem uma rápida passagem pela função, entre os anos de 1881 e 1882, retirando-se para Limeira em maio de 1882 e não mais retornando a Itu.

---

18 A CIDADE DE YTU, Itu, 31 maio. 1903.p. 3.

19 LIMA, A. L. *Imagens da cidade:* A evolução urbana de Itu através da fotografia. São Paulo: FAUUSP, 2014.p. 122.

20 *Almanak da Província De São Paulo.* São Paulo: Typographia Americana, 1873.p. 355-360.

O professor público Joaquim Ferreira Alambert, que também leciona no Instituto Novo Mundo, assume a vaga deixada por Assis entre os meses de maio e julho de 1882, mas acaba também se retirando para o município de Limeira neste mesmo ano, por ter solicitado para lá sua transferência, como professor público, alguns meses antes.[21]

João Carlos Leão Mendes é um negociante, representante da casa comercial Silva Pinto & Companhia, estabelecida na Corte, que chega a Itu no final do ano de 1881, com a finalidade de representar a referida firma, mas que assume a gerência do *Imprensa Ytuana* de julho de 1882 até o final daquele ano. A última edição publicada por Mendes, a de número 347, traz um editorial repleto de queixas sobre as formas de captação de recursos do jornal, com muitos assinantes inadimplentes e uma subvenção da Câmara Municipal, segundo ele, insuficiente para a continuidade da publicação.[22]

Em janeiro de 1883, o jornal volta a ser editado por Feliciano Leite Pacheco Júnior, que faz duras críticas a atitude de Leão Mendes nas edições 351, 360 e 381, negando que o periódico tivesse se tornado financeiramente insustentável, além de descrever toda a história pregressa de ambos, que teriam se conhecido em 1879 e formado uma sociedade para uma casa de negócios não especificada, que foi encerrada após Pacheco perceber que Mendes estava na verdade desviando os investimentos feitos na casa[23] o que, somado aos problemas causados no jornal, ensejaram a fuga do estelionatário de Itu no início de 1883.

Luiz Borges de Sampaio é o último editor do *Imprensa Ytuana* em nosso recorte, sendo o responsável pela publicação no período entre o final de 1885 e 1888. Sampaio é pouco referenciado nas fontes desse trabalho e, além de sua citação no cabeçalho dos jornais, as únicas informações disponíveis sobre ele referem-se aos elogios enviados pelo periódico *Oitavo Distrito* de São Carlos pela melhoria de seu material tipográfico[24] e às menções a ele como ocupante do cargo de promotor público interino nos anos de 1887[25] e 1888.[26]

O Instituto Novo Mundo, ao qual este periódico está vinculado, é também um externato, com uma biblioteca que, em 1875, possui cerca de 1000 volumes, doados por J. C. Rodrigues, correspondente nos Estados Unidos para o *Jornal do Commercio*, do Rio de Janeiro.

---

21 IMPRENSA YTUANA. 26 mar. 1882.p. 1.

22 IMPRENSA YTUANA. 31 dez. 1882.p. 1.

23 IMPRENSA YTUANA. 17 maio. 1883.p. 3-4.

24 IMPRENSA YTUANA. 04 abr. 1884.p. 2.

25 IMPRENSA YTUANA. 23 set. 1887.p. 2.

26 IMPRENSA YTUANA. 15 jul. 1888.p. 3.

Buscamos atualizar a grafia de algumas das citações retiradas das publicações mencionadas além de outros jornais utilizados pontualmente de acordo com a necessidade dos tópicos abordados, sendo esses o *A Cidade de Ytu* e *República.*

Nossa investigação também se ocupou em buscar o trajeto de circulação de alguns alimentos, como o trigo, a cerveja e gêneros em conserva para além do território nacional sendo importante destacar, nesse aspecto, as Séries Históricas do IBGE, que tratam, entre outros aspectos, da produção, importação e exportação de alimentos à época e de dados semelhantes encontrados nas outras fontes a serem mencionadas. São três volumes publicados originalmente de 1907 a 1909, intitulados "O Brasil, suas riquezas naturais, suas indústrias" encomendados anteriormente pelo governo de Rodrigues Alves a uma instituição privada, o Centro Industrial do Brasil, que convocou especialistas e enviou emissários a todos os estados para a coleta de dados.

A publicação utilizada foi reeditada pelo IBGE em 1987, acompanhada pelos *Quadros Retrospectivos do Anuário Estatístico de 1939/40*, publicados em 1941 pelo IBGE, e pela obra *Estatísticas Históricas do Brasil - Séries Econômicas, Demográficas e Sociais de 1550 a 1985* publicada em 1987, que pretende ser uma obra abrangente abarcando em suas 590 páginas, tópicos como demografia, tráfico de escravos, população economicamente ativa, contabilidade social, índice de preços, agropecuária etc. Um dos pontos que foram de principal interesse para esta pesquisa são os registros relativos à importação brasileira no período que abordamos, fundamentais para a inserção de Itu em um contexto mais amplo de expansão do capitalismo no final do XIX.

Para complementar as informações relativas ao consumo desses produtos utilizamos outras fontes primárias, como alguns processos da comarca de Itu, relacionados aos indivíduos abordados neste trabalho, transferidos do Arquivo Central da Comarca de Itu, para o Serviço de Documentação e Iconografia do Museu Republicano "Convenção de Itu".

As fontes secundárias tiveram como principal função agregar subsídios metodológicos à análise dessas fontes primárias auxiliando o estabelecimento de vínculos externos com a intenção de localizar nossa análise, que de outra forma pareceria isolada, no contexto no qual procuramos nos encaixar.

No que tange à alimentação as principais obras de referência são tanto mais gerais como as de Henrique Carneiro, Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari e Ulpiano Bezerra de Meneses[27], passando pelas relacionadas ao Brasil como um todo, como as de Carlos

27 MENESES, U. T. B.; e CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas, *Anais do Museu Paulista,* São Paulo, Vol.5, p. 9-91, jan./dez. 1997.; FLANDRIN, J.; e MONTANARI, M. *História da*

Alberto Dória e as do folclorista Luís da Câmara Cascudo[28] e as relacionadas às cidades e à província de São Paulo, caso dos escritos de Eliane Morelli Abrahão[29] sobre Campinas, Joana Monteleone e João Luiz Máximo da Silva sobre a capital[30] e a obra de Rafaela Basso[31] sobre o Planalto Paulista.

Os referenciais que contextualizam o nosso trabalho têm base, em uma perspectiva mais geral, nas obras de Giovanni Arrighi e Immanuel Wallerstein[32], no Brasil, nas obras de Gilberto Freyre, Ilmar Rohloff de Mattos, Richard Graham e Sérgio Buarque de Holanda[33], em São Paulo nas obras de Heloísa Barbuy, Lucília Siqueira, Maria Cecília Naclério Homem e Maria Luiza Ferreira de Oliveira[34] e, por fim, para a cidade de Itu, diante da ausência de obras que tratem especificamente de história da alimentação temos em destaque trabalhos

---

Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

28 DÓRIA, C A.*A formação da culinária brasileira*.São Paulo: Publifolha, 2009; CAMARA CASCUDO, L. *História da Alimentação no Brasil.* São Paulo: Global, 2011.

29 ABRAHÃO, E. M. *Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas (1860-1940).* 2014. Tese (Doutorado em História) – IFCH, UNICAMP, Campinas, 2014.

30 MONTELEONE, J.*Sabores urbanos: a*limentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910). 2008. Dissertação (Mestrado em História Econômica) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008; SILVA, J. L. M. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900).* 2008. Tese (Doutorado em História Social) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.

31 BASSO, R. *A cultura alimentar paulista* : Uma civilização do milho? (1650-1750). 2012. Dissertação (Mestrado em História) IFCH, UNICAMP, Campinas, 2012.

32 ARRIGHI, G. *O Longo Século XX:* Dinheiro, Poder e as Origens do Nosso Tempo. São Paulo: Unesp, 1996; WALLERSTEIN, I. The Rise and Future Demise of the World Capitalist System: Concepts for Comparative Analysis.*The Capitalist World-Economy*. Cambridge: Cambridge University Press, 1983. p. 1-37.

33 FREYRE, G. *Açúcar.* São Paulo: Companhia das Letras, 1997; MATTOS, I. R. *O Tempo Saquarema*. São Paulo: Hucitec, 2004; GRAHAM, R. *Grã-Bretanha e o Início da Modernização no Brasil (1850-1914)*. São Paulo: Brasiliense, 1973; HOLANDA, S. B. *Caminhos e Fronteiras.* Rio de Janeiro: José Olympio, 1975.

34 BARBUY, H. *A cidade-exposição:* Comércio e Cosmopolitismo em São Paulo, 1860-1914: São Paulo: Edusp, 2006; SIQUEIRA, L. Os hotéis na cidade de São Paulo na primeira década do século XX: diversidade no tamanho, na localização e nos serviços. *Revista Brasileira de História*, São Paulo, v. 32, nº 63, 2012; HOMEM, M. C. N. *Cozinha e Indústria em São Paulo*. São Paulo: Edusp, 2015; OLIVEIRA, M. L. F. *Entre a casa e o armazém:* Relações sociais e experiência de urbanização, São Paulo, 1850-1900. São Paulo: Alameda, 2005.

focados em arquitetura como os de Maurício Maiolo Lopes e André Luís de Lima[35], a obra do sociólogo Octávio Ianni e a do memorialista Francisco Nardy Filho.[36]

O suporte para o trabalho com as fontes primárias vem amparar especificamente o trato com periódicos, publicidade e fontes visuais com destaque para os apontamentos nesses campos, respectivamente, de Tania Regina de Luca, Thiago de Mello Genaro e Ulpiano Bezerra de Meneses[37].

No primeiro capítulo, focalizamos os aspectos materiais de nossa pesquisa, dividindo-os por tópicos que agregam os alimentos da ementa tradicional paulista e os novos produtos, entremeados por considerações específicas sobre os meios de transporte envolvidos no deslocamento dessas mercadorias antes e durante nosso recorte. Foram consideradas questões como a origem, a produção a circulação e o consumo para cada um dos itens, buscando voltar nosso olhar para Itu além de admitir informações complementares de outros contextos quando essas se fizeram necessárias.

No segundo capítulo, nossa análise se expande para os estabelecimentos envolvidos em diferentes pontos da cadeia de suprimento em Itu, dividindo-os em categorias relacionadas ao seu controle. Primeiramente, foram analisadas as estruturas públicas e, em seguida, os negócios privados, desde os modelos tradicionais até os mais recentes para o período. O propósito é identificar o que caracterizou cada tipo de negócio dirigindo nossas atenções às diferenciações entre cada um deles, além de apresentar dados relativos aos seus proprietários e à aceitação de suas casas de comércio pelos moradores.

O terceiro e último capítulo concentra dados complementares aos já apresentados buscando compreender o alcance das transformações nas práticas alimentares na sociedade ituana nas décadas de 1870 e 1880. Num primeiro momento, intentamos observar a disponibilidade dos alimentos neste recorte, com ênfase em seus preços e em uma capacidade

35 LIMA, A. L. *Imagens da cidade: A evolução urbana de Itu através da fotografia.* São Paulo: FAUUSP, 2014; LOPES, M. M. *As faces da modernidade:* Arquitetura religiosa nas reformas urbanas de Itu (1873-1916). 2009. Dissertação (Mestrado – Área de Concentração: História e Fundamentos de Arquitetura e Urbanismo) – FAU, USP, São Paulo, 2009.

36 IANNI, O. *Uma cidade antiga*. Campinas: Editora da Unicamp, 1988; NARDY FILHO, F. *A cidade de Ytu*. Vols 1 e 4. Itu: Ottoni Editora, 2000.

37 LUCA, T. R. Fontes impressas: história dos, nos e por meio dos periódicos. In: PINSKY, C. B. (Org.). *Fontes Históricas*. São Paulo: Contexto, 2005; GENARO, T. M.*Práticas publicitárias:* linguagem, circuito e memória na produção de anúncios impressos no Brasil (1951-1965). 2014. Dissertação (Mestrado em História Social) – FFLCH, USP, São Paulo, 2013; MENESES, U.T.B. Fontes visuais, cultura visual, História visual. Balanço provisório, propostas cautelares. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, vol. 25, nº 45, p.15-36, 2003.

presumida de consumo dos habitantes de Itu; seguimos para a análise dos casos específicos onde foi possível identificar o consumo de alimentos e preparos não tradicionais; e concluímos com a interação, avaliada na documentação jurídica, dos comerciantes de Itu no processo transformador no qual se baseia este trabalho.

Como considerações finais fazemos um balanço do grau das transformações identificadas ao longo da pesquisa avançando para algumas décadas além de nosso recorte quando as mudanças se encontram mais assentadas.

CAPÍTULO 1 – CONSIDERAÇÕES SOBRE A ALIMENTAÇÃO ITUANA

As matérias-primas disponíveis, as técnicas envolvidas em sua transformação em comestíveis, seja no preparo ou na conservação, e o transporte dessas matérias-primas e gêneros até a cidade de Itu, em suma, os aspectos centrados no alimento são o tema deste capítulo. Nesse sentido, nos alinhamos aos parâmetros estabelecidos em nossas referências para uma investigação baseada em um enfoque econômico[38] que, no entanto, não negligencia outros enfoques quando as fontes assim o permitem.

Para realizar esta análise discriminaremos as matérias-primas e os alimentos vendidos prontos ou em conserva, contemplando os processos envolvidos no cultivo e na produção desses gêneros até sua chegada aos estabelecimentos; especificaremos os produtos que compõem a base alimentar da sociedade ituana, desde antes do recorte temporal desta pesquisa e; trataremos dos itens que se tornam mais comuns e daqueles inéditos, nas décadas finais do século XIX, considerando os mesmos aspectos elencados acima.

1.1 A ementa tradicional

Por ementa tradicional compreendemos os alimentos consumidos usualmente desde o século XVIII na região de Itu mas que pode englobar, de uma maneira geral, todo o Planalto Paulista e Vale do Paraíba, se constituindo em uma base à qual novos elementos se agregam ou modificam. Pesquisadores como Sérgio Buarque de Holanda[39] e, mais recentemente, Rafaela Basso[40], apontam para esta região uma predileção do milho sobre a mandioca, que contraria a regra para as regiões mais ao norte do Império Brasileiro, como a base que acompanhará o feijão na maior parte das refeições cotidianas feitas por todo o país naquele período. Já o feijão, por sua facilidade de cultivo, é o alimento base com a maior amplitude de consumo no país desde os primórdios da colonização, porém não há unanimidade na variedade a ser consumida sendo que cada uma pode ser associada com uma determinada região do país, em uma clara mostra do enraizamento dessas variedades nas diferentes ementas locais[41]. Um outro fator peculiar do feijão é que seu cultivo é tido como tão ordinário

38 MENESES, U. T. B.; e CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas**,** *Anais do Museu Paulista,* São Paulo, Vol.5, p. 9-91, jan./dez. 1997.p. 15-16.

39 HOLANDA, S B. "Uma civilização do milho" *in Caminhos e fronteiras*. 3ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

40 BASSO, R. *A cultura alimentar paulista* : Uma civilização do milho? (1650-1750). 2012. Dissertação (Mestrado em História) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, Campinas, 2012.p. 13.

41 DORIA, C. A.*Formação da Culinária Brasileira.* São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014. p. 171.

nos setecentos e oitocentos que são encontrados poucos dados referentes a sua produção e venda na documentação consultada.

Quanto aos alimentos derivados de animais na ementa tradicional, dentre os presentes com mais constância, está o toucinho, o principal aromatizante e gordura da culinária mais rústica a mais sofisticada, até meados do século XX com a introdução no Brasil das gorduras e óleos vegetais industrializados[42] que passam a obter a preferência popular conforme os estudos sobre a dietética propagam os males das gorduras de origem animal.

Desde finais do século XVIII e durante todo o século XIX, o arroz já não é considerado um produto exótico e está presente na ementa tradicional porém as especificidades para seu cultivo o tornam um artigo menos presente nas refeições com os outros já mencionados, sendo este o último dos alimentos salgados a serem mencionados neste tópico.

As bebidas inseridas na ementa têm uma relação duradoura com os brasileiros, sendo que a aguardente de cana, mesmo não sendo a primeira bebida consumida no país[43], é um item identificado até os dias atuais como a bebida típica nacional que inundava as regiões açucareiras, caso de Itu. A bebida pioneira, que permaneceu no gosto local, no entanto, é o vinho, que já acompanhava os colonizadores ibéricos em suas viagens e que, mesmo diante das dificuldades da produção local, especialmente por conta da aclimatação da uva ao clima tropical, permanece sendo vendido e consumido em grande parte do território nacional.

Os últimos itens cuja produção e consumo remontam ao menos ao século XVIII é o açúcar, cuja maior expressão se encontra na doçaria ituana que tem forte influência dos doces conventuais portugueses devido à estreita relação do município com as ordens religiosas europeias que se instalam na cidade a partir do XVIII, e são uma flagrante evidência da adaptação das ementas ibéricas às especificidades brasileiras.

O milho

O milho é o elemento fundamental da alimentação no Planalto Paulista desde o início da colonização e seu protagonismo permanecerá durante todo o recorte da pesquisa, ainda que seus acompanhamentos e modos de preparo variem. No século XX e XXI a importância do

42 HOMEM, M. C. N. *Cozinha e Indústria em São Paulo*. São Paulo: Edusp, 2015.p. 96,

43 Título que pertence aos fermentados produzidos pelos indígenas, como o cauim Ver CASCUDO, L. C.*História da Alimentação no Brasil.*São Paulo: Editora Global, 2011.p. 129-132.

cultivo do milho só aumenta sendo, na atualidade, o segundo cereal mais produzido no mundo, após o trigo.

Existem diversas razões para este cereal ter se tornado um *commodity* tão destacado no mercado mundial, tendo se desprendido de sua região de origem (as Américas) para todos os outros continentes. A primeira deve-se ao seu valor nutritivo, à facilidade e variedade de preparos possíveis e a uma relativa durabilidade frente a outros alimentos, o que tornou algumas regiões dependentes do cereal como principal fonte calórica. A segunda razão fundamental é a facilidade e rendimento do cultivo, que na atualidade pode atingir mais de 15 toneladas por hectare, sendo que as plantas crescem relativamente rápido e são adaptáveis a vários tipos de solos e climas, sendo cultivado nas Américas, no início da colonização, de 45 graus, na latitude norte, um pouco ao Sul de Quebec, até 40 graus na latitude sul, altura de cidades como Bariloche, além de estar presente também do nível do mar até 3000 metros de altitude[44]. Ainda que existam centenas de variedades de milho muitas são consumidas em áreas restritas, como regiões do México e dos Andes, e o milho selvagem está extinto. As variedades atuais, mesmo com a facilidade e rendimento de cultivo já mencionados, requerem a ação humana para serem plantadas uma vez que suas cascas, que protegem as espigas, também impedem que os grãos se dispersem espontaneamente sobre o solo. A terceira e última razão para sua importância econômica é sua versatilidade que transcende o campo da alimentação, sendo que o amido extraído do milho já serve, desde o século XIX, para engomar roupas e, no século XXI, derivados do milho podem ser encontrados em combustíveis, edulcorantes, explosivos e plásticos.

Em Itu, a produção de milho se encontrava entremeada aos engenhos de açúcar e, posteriormente, às fazendas de café, sempre como atividade secundária, para sustento da própria fazenda e a comercialização do excedente. Não consta na documentação, no entanto, que este milho, nem seu subproduto mais frequente, a carne bovina e suína, percorressem freguesias muito além daquela região.

Os preços da farinha de milho são relativamente baixos conforme constatado nas seções dedicadas ao "Movimento do Mercado" nos periódicos ituanos e, apesar da grande variação, o milho possui diversas alternativas de aquisição não-monetária, por estar em uma região produtora, o que protege boa parte de seus consumidores das altas. Usamos, a título de comparação, outro alimento recorrente na mesma seção e de função semelhante, a farinha de

---

44 WARMAN, A. *Corn & Capitalism:* How a botanical bastard grew to global dominance.Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2003.p. 12-13.

mandioca. Para ambos é listado o valor médio pago em 40 litros e o cálculo da variação, quando existe mais de um valor, é feito em relação ao valor mais alto:

Tabela 1.1 – Variações nos preços das farinhas de milho e mandioca em Itu entre 1874-88.

Ano	Farinha de Milho	Variação	Farinha de Mandioca	Variação	Obs
1874	6$000-7$000	-	5$000-6$000	-	1
1876	2$500-3$000	-57,00%	5$000	-16,00%	-
1877	3$000	-	4$000	-20,00%	-
1879	2$000	-33,00%	4$000	-	-
1880	3$000	50,00%	4$000	-	-
1882	2$000-2$500	-17,00%	3$500-4$000	-	-
1883	2$000	-20,00%	4$000	-	-
1885	3$500	75,00%	4$000	-	-
1888	4$000	14,00%	3$500	-12.5%	-

1 Há menção à falta dos principais gêneros alimentícios no mercado conforme *O Ytuano,* nº 6 de 8 MAR 74.

Fonte: Exemplares de *O Ytuano* e *A Imprensa Ytuana* no período de 1874-88.

Como pode ser verificado no quadro acima, os valores da farinha de milho sofrem alguma variação, em especial no ano de 1874, quando é destacada uma escassez de gêneros no mercado sem que, para tanto, tenha sido fornecida uma explicação, enquanto a farinha de mandioca se mantém mais cara e com o preço praticamente estável durante quase todo o período. Não há indicações, no entanto, de que uma quantidade considerável de farinha de mandioca fosse fabricada no município ou em seus arredores, ao contrário do milho. Devemos ressaltar que a farinha de milho descrita nas seções de movimento do mercado trata-se da farinha produzida do milho deixado de molho e socado no monjolo que é diferente do fubá, feito no moinho de pedra, sendo cotidianamente utilizado na confecção do angu, prato de notada influência africana, uma papa mais rija, feita basicamente de fubá e água, muito consumido pelos escravos, ou de sua variedade de menor qualidade, a quirera, utilizada geralmente para a engorda de animais[45].

Em relação ao consumo, embora o milho nunca deixasse de ser uma parte frequente da dieta dos habitantes de Itu, a vinculação "atraso" relacionado aos indígenas, que passa a ser veiculado em finais do XIX, provavelmente tenha sido um dos fatores de ter perdido seu protagonismo em relação a outros cereais, notadamente o trigo.

Os anúncios publicados durante o ano de 1876 nas páginas do periódico *Imprensa Ytuana* dão conta de um exemplo desse desdém:

45 BASSO, R. *A cultura alimentar paulista* : Uma civilização do milho? (1650-1750). 2012. Dissertação (Mestrado em História) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, Campinas, 2012.p. 185-187.

> Sr. redactor. - Já uma vez lêmos em seo jornal uma reclamação contra os padeiros desta cidade, em vista da má qualidade dos pães.
>
> O pedido em vez de melhorar a situação, parece-nos que foi peor ainda, porque hoje, pode se dizer, é uma lástima, é uma vergonha, os pães que nos vendem, é impossível de acreditar-se que aquillo que elles chamão pão, seja feito de trigo: mais se parece com brôas de farinha de milho ou de fubá. Sabemos perfeitamente que este pedido nada adianta, como não adiantou o primeiro que foi feito, mas se assim fôr, resta-nos o consolo de logo ficar-mos livres d'aquelles bolos com feitio de pão, por quanto o nosso Amigo Carlos Tavares, trata de montar uma padaria, para a qual já está contratado um excellente padeiro allemão estando preparando a casa com seos fórnos, e utensilios da arte, que foi mandado buscar do Rio de Janeiro, então, estamos certos, havemos de comer pão. Consta-nos que té o fim do mez será aberta aquella padaria, para a qual devemos todos concorrer com nossas freguezias, porque as actuaes nada nos merecem. Continuaremos neste sentido. MUITOS YTUANOS"[46]

Esses anúncios antevêm a inauguração da referida padaria, propriedade do Alferes Carlos Tavares, que, inaugurada em 1º de Junho do mesmo ano, anuncia vender "(…) todos os dias pão fresco da melhor qualidade, bem como roscas magnificas, bollachas soberbas, siquilhos superiores e biscoutos finissimos". Nesse extrato podemos notar que uma das razões apontadas pelo anunciante para a suposta má qualidade dos pães seria, alegadamente, a mistura de farinha de milho ou de fubá, que tornariam os pães fabricados na cidade indignos de serem chamados dessa forma, e sim de broas ou bolos.

Neste momento a cidade de Itu dispõe de duas padarias, a do Sol, de João Ignácio dos Santos, e outra, localizada na Rua Do Patrocínio, n. 30, de propriedade de Anacleto Alves da Cruz. Seus proprietários não tomam quaisquer atitudes em combater as acusações de Carlos Tavares em seus anúncios afirmando somente terem produtos de boa qualidade, não mencionando o uso de milho ou sua ausência nas receitas, ainda que João Ignácio afirme que sua farinha é "de 1ª sorte".

Um artigo, publicado no editorial da edição n. 185, de "A Imprensa Ytuana", em setembro de 1879, dedica meia página à defesa do cultivo do milho na cidade de Itu, utilizando, para legitimar sua argumentação, dados econômicos da Inglaterra, que, segundo o periódico, teria importado 75 milhões de alqueires pelo valor de 100$000. Além de dar conta que este está sendo consumido "em grande quantidade" na Alemanha, também são mencionados dados da produção do cereal na Índia, onde é cultivado em grande escala e universalmente usado, Itália (45 ou 50 milhões de alqueires), Áustria (80 milhões), Hungria (66 milhões), França (30 milhões) e Portugal (16 milhões). Para o Brasil é afirmado que não há dados sobre a produção, sendo dito somente que a quantidade plantada poderia ser muito maior e que, em virtude disso, os valores deste no mercado do Rio de Janeiro (6$500-7$000 por 80 litros do "melhor milho da terra"), são muito superiores ao milho norte-americano,

46 IMPRENSA YTUANA, Itu, 9 abr. 1876.p. 2.

vendido por 1$750 pelos mesmos 80 litros. O editor ainda o situa entre os principais artigos de alimentação humana, ao lado do arroz e do trigo, sendo ele o segundo mais nutritivo dos três, ganhando do arroz mas, como é constante nos artigos da época, perdendo do trigo. Nesta escala nutritiva proposta no texto o milho ainda é colocado como mais digerível que a farinha de mandioca que, segundo ele, seria inteiramente substituída pelo milho caso aumentássemos nossa produção.

A mandioca

A mandioca, ao contrário do milho, tem exigências mais específicas para seu cultivo e sofre restrições de produtividade quando se encontra fora de suas condições ideais. Ela é cultivada entre 30 graus, nas latitudes Norte e Sul, o que compreenderia, nas Américas, onde é autóctone, a uma faixa iniciada ao norte do Estado da Flórida e terminada ao sul do Rio Grande do Sul. A tolerância à altitude é também um pouco menor que a do milho indo do nível do mar até 2.300 m de altitude. Dentro desses parâmetros há ainda as restrições de temperatura anual, que influem diretamente no crescimento da planta, sendo elas, em condições ideais, compreendidas entre 25º C a 29º C, mas podendo tolerar variações de 18º C a 36º C que concorrem, no entanto, para uma redução de produtividade podendo adicionar de um a dois anos a mais para o tempo de colheita em relação às regiões com clima ideal para o cultivo[47]. Com temperaturas que oscilam entre os 18º C e os 24º C[48], Itu, está aquém do clima ideal para um cultivo otimizado da mandioca, tendo em vista que a mandioca sequer cresce em temperaturas abaixo de 15º C, ainda que, como pode ser verificado em artigo publicado na edição de 8 de Julho de 1883, no *Imprensa Ytuana*, esta seja cultivada no vale do ribeirão Itaim Guaçú, onde também se produzem arroz, amendoim, batata, feijão e cana.

Assim como no restante das regiões que compõem o chamado Planalto Paulista, e como já apontado por Sérgio Buarque de Holanda, a farinha de mandioca perde em popularidade para o milho e isto pode ser notado nas fontes utilizadas nessa pesquisa. São mais de setecentas referências relacionadas ao milho e pouco mais de duzentas referências encontradas sobre a mandioca nos periódicos ituanos até o final do século XIX, sendo a maioria relacionada ao preço de mercado da mesma, à venda de dois sítios que contêm

47 PONTE, Célia M A. *Épocas de colheita de variedades de mandioca*. 2008. Dissertação (Mestrado em Agronomia) Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista, 2008. pp. 15-16.

48 EMBRAPA. Banco de dados climáticos do Brasil. Disponível em: <https://www.cnpm.embrapa.br/projetos/bdclima/ >. Acesso em: 20 maio. 2019.

aparatos para a fabricação da farinha, o artigo já mencionado acima, além da transcrição de uma notícia do periódico *Commercio de Iguape*, de 12 de Julho de 1878, em que um residente da cidade, no Vale do Ribeira, faleceu dois dias após consumir um vinho de mandioca, chamado "mandiquéra", o que ensejou um inquérito da polícia local em busca do "autor da descoberta do novo vinho". O resultado da apuração, porém, não foi transcrito nos periódicos ituanos.

Podemos notar então que, embora fluídas, as fronteiras onde se desenham a predileção pelo milho ou pela mandioca, dentro da província de São Paulo, ainda vigoram durante o final do século XIX estando Itu definitivamente inserida nas áreas onde é a farinha de milho, prioritariamente, que constitui o "pão da terra" embebido no caldo do outro componente da ementa tradicional, o feijão.

O feijão

Dentre os alimentos que se tornaram perenes na dieta da América Portuguesa e, posteriormente, do Brasil, o feijão, em suas muitas variedades, é certamente um dos que tem mais trânsito e resiliência, visto que sua permanência nos cardápios remonta aos primórdios da colônia, ainda que este não fosse o alimento principal para as sociedades indígenas aqui presentes. Câmara Cascudo afirma, que as populações ameríndias chamavam favas e feijões *cumandá* ou *cumaná*, nomes estes utilizados em relatos do século XVI e XVII[49], um dos indícios da presença de variedades nativas ainda que não houvesse uma centralidade desta leguminosa na dieta nativa, algo diferente, por exemplo, da mandioca e do milho.[50]

A diferenciação do termo fava e feijão é dada especialmente pela sua aplicação culinária, já que algumas espécies chamadas de feijão são, para a botânica, consideradas favas e vice-versa. Neste caso, a regra popular estabelecida é que "se não faz caldo" ou tem "sabor amargo" são favas e não feijões.[51] Levando em consideração as diversas variedades e distintos modos de preparo, do *taiyaki*, comida de rua no Japão que consiste em um bolinho com uma massa de farinha, água e fermento e recheado com feijão azuki doce e prensado em forma de um peixe, passando pelo *cassoulet*, prato tradicional do sudoeste da França que usa carne de pato, além de embutidos e carne de porco fresca sobre uma base de feijão-branco, até a feijoada brasileira, com as carnes de porco e bovinas salgadas, é possível notar que, embora o

49 CASCUDO, L. C.*História da Alimentação no Brasil.*São Paulo: Editora Global, 2011.p. 437.

50 DORIA, Carlos A.*Formação da Culinária Brasileira.* São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014. p. 171.

51 Ibid., p. 175.

feijão não tenha adquirido a pujança econômica possuída pelo milho, seu consumo está presente em diferentes culturas alimentares com formas e sabores muito variados.

Uma das razões dessa presença discreta, ainda que ampla, está na facilidade do cultivo e do transporte desta leguminosa que nos ditos populares, segundo Câmara Cascudo, dá o tom da expressão "não ter um pé de feijão" para designar um sujeito imprevidente[52], tais facilidades, inclusive, tornam o feijão um alimento que, cultivado em plantios de subsistência, pode ter seus excedentes trocados por outros gêneros necessários, como aponta inclusive Carlos Alberto Dória, afirmando que o feijão adquirido de forma não-monetária (por produção própria, trocas ou doações) chega a 31% em Minas Gerais, e a 24,6% do feijão-fradinho consumido no Rio Grande do Norte.[53]

O preparo, no entanto, não era dos mais simples antes do advento de utensílios como os fogões a gás e as panelas de pressão, pois o feijão exige um tempo para amolecer e um período de cozimento considerável caso não se queira um resultado assemelhado à "boia" dos quartéis brasileiros em que o preparo pouco criterioso, fruto da pressão do tempo de se alimentar um grande efetivo com meios frequentemente limitados, fica evidente quando os grãos de feijão boiam sobre a água de seu preparo (e daí se origina o termo) nos recipientes em que são servidos anunciando a possível indigestão que virá a seguir. É por este mesmo motivo que, mesmo tendo papel de destaque na dieta popular desde a colônia, o feijão só saía dos farnéis dos viajantes quando era possível sacar as panelas, fazer fogo e aguardar seu cozimento como podemos verificar em um trecho da viagem de Hércules Florence, entre Porto Feliz e Cuiabá, em 1826:

> Navegamos todo o dia, parando só para tomar refeição. De manhã nossa gente almoçava farinha de milho desmanchada em água fria e açucarada. Ao meio-dia abicava-se para jantar. Comia-se a essa hora um prato de feijões feitos de véspera com toucinho e que, depois de aquecidos, misturam-se com farinha de milho. À tardinha, lá pelo ocaso do sol, aproava-se, e então cada remador desempenhava o serviço que lhe havia indicado o guia para toda a viagem. Uns cortavam árvores, limpavam o terreno que ia ser acampamento; outros buscavam lenha seca para acenderem fogo; outros, enfim, armavam as barracas e suspendiam as redes. O cozinheiro preparava sua panelada dos feijões que deviam ser consumidos naquela hora ou no dia seguinte[54].

52 CASCUDO, L. C..*História da Alimentação no Brasil.*São Paulo, Editora Global.p. 439.

53 DORIA, C. A.*Formação da Culinária Brasileira.* São Paulo, Editora Três Estrelas. p. 183-184.

54 FLORENCE, H. *Viagem fluvial do Tietê ao Amazonas de 1825 a 1829.*Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2007.p.

Isto ou quando se encontrava uma casa de pouso preparada para receber esses viajantes nos longos deslocamentos em tempos pré ferrovia, e onde, na maior parte das vezes, se encontrava disponível o tripé básico de feijão, farinha e alguma carne para consumo.[55]

Quando falamos dos periódicos da cidade de Itu, entre 1873 e 1888, as referências ao feijão são limitadas, na maior parte das vezes às cotações de seu preço, mas alguns outros artigos curtos trazem informações complementares de como se dava a relação da sociedade local com seu consumo e produção. É o que acontece na seção "Gazetilha" da *Imprensa Ytuana*, de 10 de Março de 1878, quando o articulista, supostamente bem informado por pessoa competente, afirma que de Janeiro até o mês presente Itu teria exportado, só pela linha férrea, mais de 1000 alqueires de feijão, frisando, na sequência, o público para o qual se dirige o anúncio, "os que dizem que as terras de Itu estão exaustas e estéreis". Ainda que o feijão tenha servido para rebater as acusações de que havia algo de errado com a produtividade das terras ituanas, o preço do feijão, comparado à maioria dos gêneros básicos listados na recorrente seção de "Movimento do Mercado", é relativamente alto comparado aos outros ingredientes do já mencionado tripé da ementa tradicional e, para facilitar a visualização desses dados, compomos o quadro resumido abaixo, com uma amostragem de alguns anos selecionados em nosso recorte, com o objetivo de demonstrar essa dinâmica:

Tabela 1.2 – Comparativo de preços entre gêneros básicos na praça do mercado de Itu

Ano	Feijão (40 L)	Farinha de Mandioca (40 L)	Farinha de Milho (40 L)	Toucinho (15 Kg)	Arroz (40 L)
1877	4$000	4$000	2$000	7$500 e 8$000	5$000
1880	4$000	4$000	3$000	7$000	8$000
1882	8$000	4$000	2$500	8$000	6$000
1883	4$000-4$500	4$000	2$000	5$500-6$000	7$000-7$500

Fonte: Edições nº 72, 202, 319, 434 de *Imprensa Ytuana.*

O arroz, em duas das três amostras destacadas, é o produto cultivado de maior preço, o que para o caso de Itu não é algo inesperado por se tratar de um produto que, em meados do século XIX, é pouco cultivado na região em relação ao milho e ao feijão e cuja maior produção da província se localiza na região do Vale do Paraíba e do Litoral[56]. O preço é de certa maneira tão alto em relação aos outros gêneros elencados que mesmo uma porção de 15

55 SILVA, J. L. M. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900).* 2008. Tese (Doutorado em História Social) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 81.

56 LUNA, F V. KLEIN, H S.*Evolução da Sociedade e Economia Escravista de São Paulo, de 1750 a 1850.* São Paulo: Edusp, 2006.p. 113.

quilos de toucinho, o que poderia requerer mais de cinco vezes este peso em milho no processo de engorda do porco, custa menos em duas das quatro ocasiões.

A farinha de mandioca, como já demonstrado anteriormente, tem pouca de variação de preço mesmo quando se considera os outros anos e é ainda menos produzida que o arroz na região o que pode indicar a falta de um consumo expressivo que impulsione o aumento dos preços.

O feijão, por sua vez, apesar de ter um pico em seu preço no ano de 1882 (em que variou entre 8$000 e 6$000 nas edições em que foi publicado o movimento do mercado, caindo gradualmente até o último valor da tabela acima, em 1883[57]) manteve um preço relativamente estável nas amostras sendo mais caro que a abundante farinha de milho e que a farinha de mandioca. Isto porém não indica que o feijão tenha sido um produto pouco acessível, consumido ou mesmo de relativo luxo pois os preços recolhidos nos periódicos dão conta apenas da porção comercializada pois não há razão para acreditarmos que as formas não-monetárias, já mencionadas, que vigoram até os dias atuais não fossem ainda mais significativas à época.

Dois breves artigos, presentes nos periódicos de nossa pesquisa, sendo o primeiro uma carta de um cidadão de Limeira e o seguinte uma republicação de uma notícia de Brotas (localizada a cerca de 140 km ao Noroeste de Itu) dão mais detalhes sobre a presença do feijão em mesas paulistas:

> (...)Mais outra : Os professores normalistas irão occupar essas cadeiras de bairros espalhadas por esse Tietê abaixo ? esses bairros paupérrimos onde não se acha nem o necessário para o sustento a não ser o feijão, a farinha e o toucinho ?,para que se chama quiterto, nada: muitas vezes não se acha nesses negocinhos nem o papel, nem tinta. Para esses lugares é que um estudante irá ganhando uns cobrinhos?[58]

O conteúdo central desta carta são as críticas de alguém identificado como “um pai de família” aos salários pagos aos professores públicos no ano de 1880, 850$000 ao ano, que, segundo este argumenta, seriam insuficientes para custear qualquer coisa além de um aluguel e da alimentação, pois, além disso, o Regulamento de Instrução Pública, impedia, em seu artigo 111, que esses professores exercessem qualquer outra atividade não ligada ao magistério público. Diante dessas restrições e de um salário julgado insuficiente o autor da carta questiona ainda as dificuldades dos lugares para onde professores podem ser enviados, destacando a pobreza das localidades, a falta de papel ou de tinta, mas ressalta, nestes

57 Conforme verificamos nas edições 325, 328 e 412 da *Imprensa Ytuana.*

58 IMPRENSA YTUANA, Itu, 6 mar. 1880.p. 2.

ambientes de privação, a presença dos básicos feijão, farinha e toucinho, em mais um exemplo do substrato básico da comida paulista neste final do século XIX.

O segundo trecho selecionado é a transcrição de uma intoxicação ocorrida na cidade de Brotas publicada originalmente no Correio Paulistano:

> E n v e n e n a m e n to
> Escrevem de Brotas ao Correio Paulistano : (...)
> Os jornaes de diversas localidades noticiam o envenenamento do sr. Joaquim Dias de Almeida, senhora e um filho menor. Houve realmente o envenenamento, mas não houve um crime. Comendo um virado de feijão verde, preparado para si por uma escrava da casa, que também ficou envenenada, e sentindo se todos incommodados, lançando violentamente (o que os salvou), julgavam-se envenenados então, chamado o hábil pharmaceutico sr. Francisco de Oliveira e Castro, este conheceu no meio das vagens do feijão verde a vagem do jacutupé (nome indígena) na midicina pachyrrhizus angulata que é venenosa. Accudidos a tempo pelo referido pharmaceutico ficaram logo os quatro envenenados livres de perigo.(...)[59]

Como pudemos verificar, Joaquim Dias de Almeida, vereador da cidade de Brotas, e seus familiares[60] ao consumirem um virado, prato simples que consiste basicamente de feijão cozido[61] e farinha, a que se adiciona complementos como carnes, ovo ou arroz, confeccionado pela escrava da casa,[62] acabaram tendo um mal-estar seguido de vômito. Após exame nas vagens de feijão, que provavelmente restaram estocadas, o farmacêutico identificou o jacutupé, também chamado feijão-macuco, uma planta originária da região amazônica e da qual se consomem as raízes, sendo as vagens e folhas descartadas por conterem a chamada rotenona, que tem uso inseticida e é tradicionalmente utilizada pelos indígenas na pesca pois, após lançada na água, esta atua atordoando os peixes. Embora não existam mais detalhes sobre como o feijão foi obtido, o fato do artigo deixar tão claro que não há indícios de crime no acontecido e nem mencionar outros casos semelhantes na cidade reforçam a possibilidade destes feijões, o de corda e o macuco, terem sido obtidos de forma não-monetária e por produção para consumo próprio pois a obtenção através de uma compra no comércio poderia gerar algum tipo de imputabilidade ao comerciante, além de possivelmente intoxicar outros compradores.

---

59 IMPRENSA YTUANA, Itu, 10 fev. 1888.p. 2.

60 *Almanach Administrativo, Commercial e Industrial da Província de São Paulo para 1888*. São Paulo: Typographia A Vapor,1884-1888. p. 289.

61 E, no caso, por ser mencionado tratar-se de feijão-verde, acreditamos estarem referindo-se ao feijão-de-corda

62 A existência de uma escrava denota não tratar-se de uma casa pobre visto que as beiras da abolição, mesmo em uma cidade grande como São Paulo, apenas uma parcela mínima da população ainda possui escravizados ver OLIVEIRA. M. F. *Entre a Casa e o Armazém:* relações sociais e experiência de urbanização. São Paulo: Alameda, 2005.p. 104-105.

O toucinho

O toucinho nada mais é que a gordura subcutânea do porco retirada da região da barriga do animal, embora existam variações como aquele retirado do lombo; pode ser fresco, salgado ou defumado, quando fica conhecido também como bacon. É um alimento que está presente desde a Antiguidade na Europa nos tratados médicos romanos que tocam a questão alimentar como uma carne incorruptível[63], ao contrário da maioria das outras, pois seu processo de salga, secagem e defumação, cozeriam esta carne tornando-a segura para o consumo, sem perigo de desequilibrar os humores do corpo humano.[64]

A característica de ser uma carne que permite ser armazenada por um período relativamente longo e que, graças a grande quantidade de gordura, dá aos seus consumidores uma reconfortante sensação de saciedade a tornaram uma provisão por excelência seja para os invernos rigorosos da Europa ou para viagens extensas por terra ou mar, o que garantiu sua aparição precoce nos primeiros pratos produzidos pelos navegadores europeus[65], durante a viagem às terras americanas.

Além dos efeitos de saciedade a gordura presente no toucinho também auxilia no preparo tanto de pratos salgados, por exemplo no processo da refoga ou como incremento típico ao binômio feijão e farinha, como na doçaria, de forte inspiração portuguesa, onde figuravam doces como o "toucinho do céu" originalmente feito com banha que, no entanto, foi substituída gradativamente pela manteiga. Auguste de Saint-Hilaire registra em sua *Viagem a Província de São Paulo (1819-1820)* o protagonismo do toucinho entre as gorduras disponíveis na região, durante sua passagem por Itapetininga:

> Pedi em todas as vendas, inutilmente, toucinho, a única substância que, no Brasil, substitui a manteiga ou o azeite; eu teria sido forçado a passar sem toucinho, se o capitão-mor não tivesse mandado buscar, em sua fazenda, uma pequena provisão de algumas libras. Bastam esses fatos para demonstrar quão grande era, nesse ano, a

63 DUPONT, F. *Gramática da alimentação e das refeições romanas.* In: FLANDRIN, JL. MONTANARI, M. *História da alimentação.* São Paulo: Estação Liberdade, 1998.p. 209.

64 Sangue, fleuma, bile amarela e bile negra, estariam associados, respectivamente, aos elementos ar, água, fogo e terra. Quando desequilibrados dentro do corpo, causavam as doenças. Neste caso a carne de um animal morto que perde sua *anima,* rica em elementos fogo e ar, estaria perigosamente desequilibrado nos elementos terra e água, daí a necessidade de se atuar sobre a carne para reequilibrá-la, tirando sua umidade e aquecendo-a, sendo o toucinho, sob este raciocínio, um exemplo de um alimento sob equilíbrio dos elementos e portanto adequado ao consumo ver MAZZINI, I. *A alimentação e a medicina no mundo antigo.* In: FLANDRIN, JL. MONTANARI, M. *História da alimentação.* São Paulo: Estação Liberdade, 1998.p. 254-262

65 CASCUDO, Luis da C.*História da Alimentação no Brasil.*São Paulo, Editora Global.pp. 320-334.

> falta de gêneros alimentícios, porquanto a região é essencialmente agrícola, e parece que esses gêneros são, ali, de ordinário, muito abundantes.[66]

Posteriormente, já na década de 1850, um colono suíço, Thomas Davatz, também escreve sobre a prevalência do toucinho sobre outras gorduras para a cozinha, dessa vez da fazenda de café Ibiacaba, nos arredores de Limeira:

> A criação de porcos é largamente praticada no Brasil [...]. O toucinho que se tira dos porcos assim engordados têm geralmente muita banha e um gosto pouco agradável. Quando porém são criados em chiqueiros e com alimentos cozidos, seu toucinho torna-se mais apreciável [...]. A criação de suínos é, no Brasil, tanto mais importante quanto os alimentos são cozidos ali somente como banha e toucinho de porco, uso a que os europeus têm de se habituar mal chegam à terra, visto como não se emprega [...] nenhuma outra espécie de gordura ou azeite com esse fim. [67]

Essa relativamente simples adaptação dos suínos ao Brasil encontra parte do seu sucesso na eficiência do uso do milho na sua engorda sendo que, durante o século XIX, uma alta produção de milho também acompanha uma alta produção de suínos ou de toucinho. O Oeste Paulista, que englobava Itu, responde, em 1836, por 45% do cultivo de milho da província e 63% da criação de suínos vivos. O deslocamento das cidades do Oeste Paulista era feito todo por terra para sua principal consumidora, São Paulo, o que tornava a exportação de suínos vivos mais viável, mesmo que em tropas, visto que a ferrovia só começaria a chegar na região na segunda metade do XIX. As necessidades para a engorda do suíno, registradas por viajantes europeus do XIX como Mawe e Eschwege, é de algo em torno de 200 a 250 quilos de milho durante sua criação gerando, após oito a doze meses, 44 quilos de toucinho após o abate, o que explica a proximidade das duas atividades para que se exista uma produção de algum vulto.[68]

Mesmo sendo o toucinho um produto que se tornou corriqueiro no Brasil, tentativas de adulteração e manipulação de seus preços ensejaram intervenções do poder público de Itu nos anos de 1890 e 1894 para conter comerciantes mal-intencionados e atravessadores conforme podemos verificar no anúncio contido na edição 102 do periódico *A cidade de Ytu* de 3 de junho de 1894:

> CÂMARA MUNICIPAL
> LEI N. 13 DE 1º DE JUNHO DE 1894

---

66 SAINT-HILAIRE, A.*Viagem à Província de São Paulo*(1819-1820). São Paulo: Martins Editora, 1972. p. 255.

67 DAVATZ, T.*Memórias de um Colono no Brasil*(1850). São Paulo: Martins Editora, 1972. p. 33-35

68 LUNA, F V. KLEIN, H S.*Evolução da Sociedade e Economia Escravista de São Paulo, de 1750 a 1850.* São Paulo: Edusp, 2006. p. 113-119.

> Prohibe aos negociantes de toucinho vender ou expor a venda toucinho que tiver mais sal do que o necessário para a sua conservação.
>
> O cidadão José Maria Alves, vice-presidente da Câmara Municipal de Ytú.
> Faço saber que a Câmara Municipal decretou e eu promulgo a lei seguinte :
> Art. 1º Fica prohibido aos negociantes de toucinho vender ou expor a venda toucinho que tiver mais sal do que o necessário para sua conservação; multa de 30$000 réis, e no caso de reincidência ser cassada a licença.
> Art. 2º Revogam-se as disposições em contrário.
> Mando, portanto, a todas as auctoridades a quem a execução da referida lei competir que a cumpram e a façam cumprir tão inteiramente como nella se contem.
> Ytú, 1 de Junho de 1894.
> JOSÉ MARIA ALVES.
> Publicada na secretaria do governo municipal, a 1 de Junho de 1894.
> Pedro Augusto Kiehl, secretario.

Uma proposição específica como esta normalmente acompanha casos que a motivam e, como esperado, encontramos em períodos anteriores flagrantes e reclamações de adulteração do peso do toucinho:

> (...)Luiz Novelli pedindo que seja levantada a multa de 30$000 que lhe foi imposta pelo fiscal, allega o supplicante que em 20 de Dezembro p. findo o fiscal entrando bruscamente em sua casa tomou de um panno de toucinho (o único que possuía) e sacudindo-o com força obteve um prato
> de sal do mesmo panno e multou o supplicante, sem que tivesse aviso por parte do fiscal como é de praxe. Reconhecendo porem a equidade, justiça e imparcialidade com que a illustre edilidade deste município sabe pautar seos
> actos respeitosamente pede que lhe seja levantado a dita multa.
> Indeferido. O supplicante deduza em juizo competente seo direito.[69]

Este caso ocorrido quatro anos antes da publicação da lei demonstra que já havia uma regulação anterior sobre o toucinho comercializado na cidade que, no entanto, ensejou uma reforma posterior na lei para os casos que, ainda em 1894 continuavam, ao menos alegadamente, acontecendo:

> Toucinho. — São sem numero as reclamações dos consumidores deste gênero de commercio contra os negociantes que, praticando um perfeito estelionato, vendem o toucinho com quasi um terço de peso em sal. Para esse facto já não chamamos a atenção da edilidade, mas da polícia. Aconselhamos entretanto os consumidores a usarem do toucinho americano que, parecendo mais caro, é, comtudo, não só muito mais economico como excessivamente mais saboroso.[70]

Em junho do mesmo ano, em uma dinâmica que notamos ser semelhante a da padaria do Alferes Carlos Tavares e às críticas anônimas ao pão de Itu publicadas anteriormente

69 IMPRENSA YTUANA, Itu, 9 fev. 1890.p. 4.

70 A CIDADE DE YTU. Itu, 19 abr. 1894.p. 4.

encontramos o armazém de secos e molhados do Sr. João Antunes de Almeida vendendo os tais "toucinhos americanos em barris de 99 kilos."[71] O preço, no entanto, não é informado e nem tivemos como apurar a aceitação do produto, embora outro comerciante Jacob Bressiani anuncie, no mês seguinte, também estar vendendo toucinho americano por "2$000 o kilo" em seu negócio na Rua de Santa Rita n. 72[72], um preço que, para o ano em questão, é apenas 200 réis mais caro que o toucinho ordinário[73], o que é surpreendentemente barato levando em consideração tratar-se de um artigo importado cujo similar nacional é produzido no próprio município. Uma razão provável para o preço baixo é, além do barateamento do transporte trazido pela ferrovia, a vasta escala em que o toucinho era produzido nos EUA visto, que em artigo do *Imprensa Ytuana* já reproduzido anteriormente alega-se que, em 1879, 80 litros de milho naquele país custam 1$750, menos da metade da mesma quantidade em Itu, onde, na mesma edição, essa quantidade é vendida por 4$000[74]. Como podemos verificar, em finais do século XIX mesmo os produtos locais mais corriqueiros, como o toucinho, o feijão, o arroz e o açúcar[75] estão sujeitos a concorrência de gêneros de outras províncias ou importados vindos de localidades cada vez mais distantes.

É da união dessas carnes salgadas, categoria na qual o toucinho está inserido, do feijão, de farinhas e arroz como guarnição que surge a feijoada, prato emblemático da culinária nacional que ganha definição ao longo do século XIX, observando-se as práticas de viajantes dos séculos anteriores de misturarem as carnes salgadas ao feijão, uma solução que encontra semelhantes (mas não iguais) ao redor do mundo[76].

Transcrevemos a seguir trechos de uma crônica Joaquim José da França Júnior, jornalista e teatrólogo, nascido em 1838 no Rio de Janeiro e falecido em 1890 em Poços de Caldas – MG, que escrevia, entre outros assuntos, sobre o cotidiano da família fluminense:

> A palavra —feijoada, cuja origem perde-se na noite dos tempos de el-rei nosso senhor, nem sempre designa a mesma cousa.
> Na accepção commum, feijoada é a iguaria appetitosa e succulenta dos nossos antepassados, baluarte da mesa do pobre, capricho ephemero do banquete do rico, o prato essencialmente nacional, co-mo o theatro do Penna e o sabiá das sentidas endechas de Gonçalves Dias.

---

71 A CIDADE DE YTU. Itu,14 de jun. 1894.p. 4.

72 Id. 29 jul. 1894.p. 4.

73 Que é vendido por 1$800 o quilo conforme a tabela do mercado verificada na edição 104, do dia 10 de Junho de 1894, no periódico A Cidade de Ytu.

74 IMPRENSA YTUANA, Itu, 27 set. 1889.p. 4.

75 Caso do açúcar de Pernambuco comercializado em Itu entre 1880 e 1882. Ver IMPRENSA YTUANA. Itu, 5 set. 1880.p. 4.

76 DORIA, C. A.*Formação da Culinária Brasileira.* São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014. p. 45-48.

> No sentido figurado, aquelle vocábulo designa a patuscada, isto é — « uma funcção entre amigos, feita em lugar remoto ou pouco patente ».
> Constancio, que assim define a patuscada, accrescenta o seguinte :
> «: De ordinário é comezana lauta, em que se bebe muito, e muitas vezes com moças.»
> E' nesta accepção e não naquella, que vou tratar de feijoadas.
> Já vem pois, a leitora aristocrática e o leitor elegante, que não é meu fito irritar-lhes os nervos com a pintura minuciosa dessas negras caldeiradas, onde a cabeça de porco e o toucinho de Minas, unindo-se em fraternal amplexo ao rubicundo paio de além mar, fallão em prol da grande naturalisação mais eloqüentemente que todos os deputados reunidos.
> A razão porque chama-se feijoada, a patuscada é porque aquella é geralmente um pretexto para esta.[77]

Nesta crônica, transcrita por A Imprensa Ytuana, França Júnior destaca os aspectos sociais do consumo da feijoada no Rio de Janeiro do final do XIX, expandindo o significado para contemplar, além do prato, os aspectos sociais que ritualizam seu consumo, ainda que seja um prato concebido com ingredientes pouco dispendiosos. Julgamos importante apontar que é mencionado na crônica que a carne suína tem origem em Minas Gerais, embora saibamos que havia um fornecimento à Corte vindo de Cunha-SP[78], que teve seu ápice na década de 1830, mas que poderia estar sofrendo a concorrência do produto de Minas visto que na década de 1870 já existem ramais de ferrovia que alcançam o sul dessa província, ao passo que os produtores de Cunha precisavam escoar seu produto através da Serra, propositalmente chamada "Quebra Cangalha" (o aparato usado para o carregamento de cargas no lombo de muares), para então chegar a estação ferroviária mais próxima (Guaratinguetá-SP) ou ao porto de Parati, destino mais frequente até o advento da ferrovia.

O evento descrito pelo autor era feito ao ar livre, com os próprios comensais se encarregando da música, com canções de lundu, um ritmo que tem sua provável origem em Angola, apropriado por portugueses e brasileiro e adaptado ao uso de instrumentos de corda acabando por se tornar um ritmo popular no Império. São também mencionados outros alimentos levados pelos comensais para acompanhar a feijoada como o doce de coco, pão de ló, presunto, vinho do Porto e arroz de forno, os quais não são descritos como guarnições fixas mas contribuições ao acaso de cada convidado. Essa primeira descrição, no entanto, diz respeito a uma visão saudosista do autor, de um Rio de Janeiro de trinta anos antes. Na década de 1870 essas feijoadas contam com bondes a vapor fretados, bandas de alemães contratados e canções francesas ao piano, ainda que o prato tenha permanecido como o elemento central da reunião.

---

77 IMPRENSA YTUANA, Itu, 9 dez. 1877.p 1.

78 LUNA, F V. KLEIN, H S.*Evolução da Sociedade e Economia Escravista de São Paulo, de 1750 a 1850.* São Paulo: Edusp, 2006.p. 113-119.

Tal crônica demonstra a imprecisão do discurso criado nos últimos anos do século XIX que, se ocupando da questão nacional, legou a criação deste prato aos escravizados, segundo Carlos Alberto Dória, como um alívio para a tensão cultural que dificultava a determinação de um lugar social aos ex-cativos, pois estes, celebrados em prato consumido indistintamente por todas as classes sociais, estariam assim integrados ao corpo nacional.[79]

O arroz

O arroz consumido na ementa tradicional paulista pertence a espécie *oryza sativa* que é domesticada no Sudeste Asiático ainda no neolítico se estendendo para regiões adjacentes ao longo dos anos. Ao ser aclimatado na Pérsia, no entanto, foi que o processo de introdução do arroz ao mundo ocidental se inicia, junto a outros cultivos, também trazidos da Ásia (ainda que originários de regiões ainda mais distantes como a Oceania) como a berinjela, a cana-de-açúcar, o sorgo e a banana, que chegam em pequenas quantidades à Europa, ainda na Antiguidade, através de trocas. Não é possível, no entanto, falar em incorporação desses cultivos ao Ocidente neste ponto. Quando os islâmicos conquistam o Império Sassânida, o último império persa pré-islâmico, ao longo do século VII, é que parte de suas tradições culinárias, usando muitos desses produtos aclimatados, são introduzidas deixando uma marca profunda e durável na cozinha árabe[80]

Dessa forma quando o mundo europeu e o mundo árabe entram em contato, muito menos nas Cruzadas e mais em Al-Andalus e na Sicília islamizada, com pratos de arroz com leite de amêndoas sendo encontrados em livros de cozinha da Catalunha do século XIV[81]e a rizicultura sendo praticada pelos árabes na Sicília e na Espanha, é que o arroz passa a estar mais presente em países do sul da Europa, inclusive em Portugal, onde o médico Garcia da Orta, em meados do século XVI, menciona o consumo de arroz com leite de coco ou de cabra, o que Câmara Cascudo identifica como um petisco[82].

Já no século XVI podemos encontrar referências ao cultivo e ao consumo de arroz na América Portuguesa e, por mais que existissem espécies nativas, a já citada *oryza sativa,* que se tornará a variedade mais consumida da Colônia em diante, não era conhecida das

79 DORIA, C. A.*Formação da Culinária Brasileira.* São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014. p. 48-49.

80 ROSENBERGER, B. *A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha européia.* In: FLANDRIN, JL. MONTANARI, M. *História da alimentação.* São Paulo: Estação Liberdade, 1998.p. 341-342.

81 Ibid.p 355.

82 CASCUDO, L. C.*História da Alimentação no Brasil.*São Paulo: Editora Global, 2011.p. 454.

sociedades indígenas aqui presentes antes da chegada dos europeus. Gabriel Soares de Sousa, em 1587, menciona em seu *Tratado descritivo do Brasil* que:

> Arroz se dá na Bahia melhor que em outra nenhuma parte sabida, porque o semeiam em brejos e terras enxutas (...) de cada alqueire de semeadura se recolhe de quarenta para sessenta alqueires, o qual é tão grado e formoso como o de Valência (...) [83]

Este arroz cultivado na Bahia teria sido trazido, conforme mencionado na mesma obra no capítulo XXXV, da ilha de Cabo Verde[84], colônia portuguesa desde o século XV. As variedades de arroz cultivados em terrenos alagados[85], se difundem para o Brasil a partir da Bahia, chegando à região da capitania de São Paulo na segunda metade do século XVIII, mas especificamente na região de Iguape.[86]

A forma mais típica de preparo até o início do século XX é cozinhar o arroz na água e sal, consumindo-o ainda úmido e compacto quase como se fosse um pirão. A forma mais solta, seca, apareceria mais nas cozinhas dos hotéis e residências abastadas, sendo mais presente em um ambiente urbano e fruto de uma receita posterior que requer maior controle da temperatura de forma a se interromper a cocção após ter sido obtido o ponto desejado[87] algo que seria facilitado com a popularização dos fogões a gás algo que para Itu, no entanto, está muito além de nosso recorte.

Sua produção na São Paulo oitocentista continua se concentrando em Iguape, no Vale do Ribeira, sendo esta a principal área produtora e exportadora do período com produções de vulto também no Vale do Paraíba e Litoral paulista. No Oeste Paulista, região que engloba Itu, o cultivo do arroz, embora esteja longe de ser insignificante, é geralmente uma atividade secundária dos engenhos de açúcar e, posteriormente, das fazendas de café, para sustentar a demanda da própria fazenda ainda que com a comercialização do excedente.[88]

Os periódicos ituanos dão conta dessa estrutura produtiva que mencionamos, conforme podemos verificar no trecho abaixo:

> A producção do arroz nos municípios de Ytú, Capivary, Tietê, Piracicaba, Porto Feliz, é tal que tem chegado a dar mais de dusentos alqueires, por alqueire de planta, e acontece que esta cultura è a que justamente convém a classe de lavradores pobres por mais de uma razão: 1a porque de Outubro a Março o pobre lavrador vê

83 SOUSA, G. S. *Tratado Descritivo do Brasil* (1587). São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 1971. p. 169.

84 CASCUDO, L. C.*História da Alimentação no Brasil.* São Paulo: Editora Global, 2011.p. 454.

85 Pois as variedades arbóreas eram mais ameaçadas por pragas e permaneceram, por isso, menos populares.

86 Ibid. p 460.

87 Ibid. p 461.

88 LUNA, F V. KLEIN, H S.*Evolução da Sociedade e Economia Escravista de São Paulo, de 1750 a 1850.* São Paulo: Edusp, 2006. p. 125-126.

> realizado, nas abundantes colheitas, o fructo de seos suores. 2a Porque em terras muito baixas, humidas e areiescas o arroz produz muito, e esse terreno pouco ou nada pôde valer para outras culturas de primeira classe como o café e a canna, e porisso mesmo o pobre lavrador possue terras destas por pouco dinheiro. É certo, porem, que a experiência nos tem mostrado que o arroz exige muito que não se reproduzem as plantações com a mesma semente mais de duas vezes, e a reproducção continuada mesma semente tem pelo menos dois maos resultados, e são muita falha de semente nos cachos, e mesclamento de arroz vermelho que é péssimo para a preparação em machinas. Quasi a totalidade de ricos lavradores da café e canna, dos municípios que consignamos, usão plantar o arroz que elles chamão para a casa, e como a producção è abundantíssima elles vendem sempre centenas de alqueires de arroz[89]

Este trecho, extraído da seção de colaborações do *Imprensa Ytuana* em 1880, contém este artigo em que um autor não identificado incentiva os lavradores locais a cultivar arroz defendendo sua argumentação em aspectos como: a demanda nacional pelo produto, já que havia uma "extraordinária importação estrangeira" de arroz, o período relativamente amplo de colheita, a disponibilidade de terras favoráveis ao cultivo na região que não seriam visadas, por não servirem ao cultivo de culturas de "primeira classe" com a cana e o café. Para tanto, aponta a necessidade de superar os problemas com a mescla do arroz vermelho, cuja espécie exata não nos foi possível precisar, que dificultaria o trabalho das máquinas de descascar arroz, movidas em Itu tanto por força hidráulica quanto a vapor (ainda que o autor prefira a hidráulica por ser mais barata, não requerendo combustível e necessitando de menos operários), e cujos proprietários frequentemente oferecem seus préstimos nos periódicos ituanos a partir da década de 1880, quando cessam as ofertas de "arroz pilado" e passam-se a oferecer os préstimos da "fabrica de descascar arroz"[90]

Já importação mencionada no artigo, outro caso em que um produto com plenas condições de ser fornecido localmente tem parte da demanda local suprida por importados, vem especialmente dos EUA, Índia e China, como pode ser verificado no próprio artigo e em um outro artigo posterior que trata da indústria e lavoura do município de Itu, publicado na mesma seção de colaborações[91], em que esses países são mencionados. Ademais era possível encontrar alguns desses grãos importados à venda em estabelecimentos comerciais ituanos com as menções de suas origens como o "Arroz Carolina", referência ao arroz produzido no *Lowcountry* do estado da Carolina do Sul, nos EUA, e vendido no "Armazém do Juca

89 IMPRENSA YTUANA. Itu, 26 set.1880.p. 3.

90 Id. 25 set.1881.p. 3.

91 Id.12 ago. 1883.p. 2.

Basílio" em 1883[92] e arroz da Índia e do Japão, vendidos em um mesmo estabelecimento, "o grande depósito sem rival" do Sr. Francisco de Almeida Pompeo, em 1889[93].

Açúcar e doçaria

Embora não seja o objetivo de nossa pesquisa fazer uma análise detalhada do açúcar é inegável que seu papel preponderante nas mesas paulistas mesmo durante o ecletismo do final do XIX, demanda que investiguemos seu papel na alimentação ituana.

As estimativas dos botânicos sobre o período da domesticação da cana-de-açúcar, ocorrido primordialmente na região da Nova Guiné, dão conta que ela começou a ser difundida, por volta de 8000 a.C., chegando às Filipinas e à Índia por volta de 2000 anos, permanecendo por muitos anos, ainda, desconhecida do Ocidente[94]. O momento em que o açúcar começa a ser produzido e quando o mesmo passa a ser conhecido pelos ocidentais são, no entanto, fruto de debate.

É por volta do século VI em que começam a surgir os registros da produção de açúcar em seu estado sólido, novamente nas mãos dos indianos, ainda que Mintz aponte que este era "suficientemente cristalizado para ser não-líquido, mas provavelmente ainda não intencionalmente cristalizado para se tornar sólido – sendo mais pegajoso que rígido".[95] A partir daí a fabricação do açúcar vai se difundindo lentamente a Oeste até atingir a porção oriental do Mediterrâneo por volta do século VIII. É com a expansão do islamismo e o avanço árabe sobre a Sicília e a Península Ibérica que a cana-de-açúcar passa a ser cultivada e beneficiada em terras europeias mas as limitações climáticas da cana, uma gramínea tropical cuja temperatura ideal para o desenvolvimento deve estar entre 22º a 30º C e cuja produção fica prejudicada em temperaturas abaixo dos 20º C, vai limitar o acesso ao açúcar na Europa até o processo de colonização das Américas e a posterior adaptação do produto àquelas terras.[96]

---

92 Id.22 abr. 1883.p. 4.

93 Ibid., n. 440.24 jan. 1889.

94 MINTZ, Sidney W. *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin Books, 1985.p. 19.

95 Ibid.p. 23.

96 EMBRAPA. Cana-de-açúcar: Relação entre cultura e clima. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar/arvore/CONTAG01_10_711200516716.html >. Acesso em: 20 maio. 2019.

A base do processo de fabricação do açúcar envolve, basicamente, a obtenção mecânica do caldo da cana seguido por processos de aplicação controlada de calor e movimento para, após a solução restante tornar-se supersaturada de sacarose, os cristais de açúcar começarem a aparecer. Esse melaço então, após passar por um processo chamado de purga, que dura dias, torna-se finalmente sólido e, após seco, pode dar origem ao açúcar mascavo ou, com clareamento, ao açúcar branco. Na segunda metade do século XIX este processo adquire outras proporções pois, com o advento do maquinário a vapor, a moagem torna-se mais rápida e eficiente, a purga deixa de ser um lento processo de filtragem em recipientes de barro e passa a ser realizado em centrífugas, e as caldeiras a vácuo permitem um controle muito mais preciso da temperatura de cozimento do caldo[97].

Em Itu a produção de açúcar se inicia em meados do século XVIII, financiada pelos lucros da atividade comercial como ponto de parada das bandeiras e posteriormente das monções que vem desde o XVII, nas terras das famílias Ferraz, Dias Pacheco, Pacheco da Silva e Fonseca Leite, que são gradativamente seguidos por produtores menores. A atividade açucareira ganha aporte progressivo com o crescimento em importância do porto de Santos e com condições favoráveis do comércio internacional no final do século XVIII, chegando Itu a ter, em 1854, 164 engenhos que produziam aproximadamente 160.000 arrobas de açúcar (quase 1/5 da produção total da província) ainda que esta cultura já estivesse convivendo com a do café.[98]

Assim como as sociedades dos países envolvidos significativamente com a produção do açúcar de cana desenvolveram um paladar com predileção pelos sabores adocicados não poderíamos considerar que na Itu do século XIX este quadro fosse diferente.

Assim como a introdução da cana-de-açúcar e seu beneficiamento no Brasil são legados dos colonizadores portugueses assim também é a maior das formas de se usar o açúcar no Brasil pós-independência. Alguns desses doces, por sua vez, têm uma herança ainda mais antiga que o próprio reino de Portugal podendo ser traçada até os árabes. Doces como a alféloa, que aqui no Brasil ficou conhecida como puxa-puxa, feita basicamente só de açúcar, os alfenins[99] - massa branca de açúcar e óleo de amêndoa doce - e os bolos de mel, foram alguns legados que ficaram após a Reconquista e foram transmitidos à América Portuguesa[100].

97 MARQUESE, R B. *Revisitando casas-grandes e senzalas: a arquitetura das plantations escravistas americanas no século XIX.* In: Anais do Museu Paulista. São Paulo. N. Sér. v 14.n 1.p. 11-57. jan-jun 2006.

98 IANNI, O. *Uma cidade Antiga.* Editora da Unicamp: Campinas, 1988. p. 25-28.

99 Que Francisco Nardy menciona que era confeccionado pelas freiras da Ajuda, possivelmente referindo-se ao Convento da Ajuda, no Rio de Janeiro, pois este apenas presume "como doces deviam ser" os alfenins de lá

100 CASCUDO, L C.*História da Alimentação no Brasil.*São Paulo: Editora Global, 2011.p. 300.

Uma vez que o açúcar é introduzido aos ibéricos uma nova variedade de usos é somada ao que fora introduzido pelos árabes com alguns ingredientes tendo a predominância na base da doçaria lusitana: o próprio açúcar, a farinha de trigo e os ovos, que são ladeados pelas frutas cristalizadas e as especiarias, em combinações variadas. Algumas receitas tornaram-se associadas a lugares específicos como, por exemplo, os pastéis de Belém, os morgados (basicamente um bolo de abóbora e amêndoas) de Beja e o toucinho do céu[101] de Guimarães [102].

Em Itu, o gosto pelo doce, antes mesmo da própria doçaria, foi registrado pelo médico sueco Gustavo Beyer, citado por Octavio Ianni, relatando, em 1813, que:

> *viajando pelos arredores de Itu é impossível não notar que toda gente de classe baixa tinha os dentes incisivos perdidos pelo uso constante da cana-de-açúcar, que sem cessar chupam e conservam na boca em pedaços de algumas polegadas. Quer em casa quer fora dela, não a largam e é possível que esta também seja a causa de haver aqui mais gente gorda do que em outros lugares. A classe superior gosta igualmente de doce, pelo que recebeu a alcunha "mel do tanque", isto é, o melhor melado produzido na fabricação do açúcar*

Os relatos de origem da doçaria local são frequentemente associados às instalações das ordens religiosas na área do município ao longo dos séculos XVII e XVIII, detentoras, também em Portugal, de diversas receitas de fabricação de doces, especialmente combinações de gemas de ovo com açúcar, supostamente as sobras do processo de engomamento das vestes religiosas, que empregavam a clara do ovo e que serviram como atividade suplementar ao sustento dos conventos, especialmente após o longo processo de extinção das ordens religiosas em Portugal iniciado pelo Marquês de Pombal.[103] Outro fator decisivo para a popularização da doçaria é a disponibilidade cada vez maior do açúcar, que com o aumento expressivo da produção no século XIX vai deixar o *status* de especiaria para se tornar alimento básico, especialmente nas regiões produtoras, em que tal facilidade de acesso leva a casos como ao do preparo da conserva de frutas. Diferente do estilo europeu, que geralmente está associado a algum tipo de álcool, no Brasil este se fez predominantemente com açúcar, desprezando-se as soluções anteriores[104].

Memorialistas ituanos como Nardy Filho (1879-1959) se referem com orgulho a doçaria ituana, mencionando como se recebiam encomendas até mesmo da longínqua Corte e

101 Um bolo com base de gema de ovos e no qual, mais recentemente, a manteiga substituiu a gordura do toucinho usada anteriormente em seu preparo.

102 CASCUDO, L. C.*História da Alimentação no Brasil.*São Paulo: Editora Global, 2011.p. 303-306.

103 BOXER, C. R. *O Império Marítimo Português.* São Paulo: Companhia das Letras, 2002.p. 199.

104 DORIA, C. A.*Formação da Culinária Brasileira.* São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014. p. 53.

como alguns doces acabavam tendo uma ligação com a cidade, especialmente os fios de ovos e as espingardas, que são os que o autor recorda com maior ênfase[105], ainda que a variedade seja mais ampla, e inclua frutas introduzidas pelos europeus e as americanas, como a abóbora (americana mas incorporada à doçaria portuguesa), o marmelo (introduzido no Brasil pelos portugueses), a batata (que no século XIX já é uma *staple food*[106] em diversas regiões da Europa, mas tem origem andina), a cidra (indiana em origem, mas presente na Europa desde a Antiguidade), o maracujá (nativo da América do Sul), além dos doces a base de milho, como a pamonha, e de ovos, como os ovos queimados, sendo esses dois últimos, além dos doces de abóbora, batata e cidra a especialidade das roceiras, como menciona Nardy[107]. A disponibilidade de milho para se fazer pamonha é inclusive uma das preocupações registradas "Seção Livre" do *Imprensa Ytuana* em 1881, quando, em uma das menções mais antigas ao doce, uma senhora que assina somente como "Brígida" pede ao novo fiscal da cidade que apreenda um burro, propriedade do Sr. José Boava, que invadiu seu quintal e "acabou com meus milhos, que eu estimava tanto para fazer pamonha"[108].

As espingardas, reiteradamente mencionadas por Nardy Filho em suas memórias, e que, apesar de tudo, não têm menções nos periódicos dessa pesquisa, são uma nomenclatura local para os doces conventuais, originários da península ibérica, chamados "garganta de freira" ou "pescoço de freira", massas de hóstia moldadas em tubo que envolvem um recheio de gemas de ovos, açúcar e amêndoas, um doce de ingredientes simples, mas um preparo complexo que se perdeu em algum ponto entre o final do século XIX e o século XX[109]. Os fios de ovos, também mencionados como uma especialidade local, envolvem um preparo complexo como com um controle rigoroso do calor encarregado de dar o ponto das gemas, além da destreza em esticá-los pouco a pouco para que não grudem:

> Conhecimento útil
> FIOS DE OVOS
> Se faz uma calda grossa em ponto de fio, estando sempre fervendo, passasse n'um guardanapo as gemmas e vai se expremendo e virando para que fiquem compridos os fios, pouco a pouco, não tudo de um a vez; quando cozido deita-se um pouco de agua fria na calda, para se poder tirar de cada vez os fios, deitando-se n 'uma peneira molhada. Clotilde[110]

105 NARDY FILHO, F.*A Cidade de Itu.* Volume 4. Itu: Ottoni Editora, 2000.p. 182.

106 Comida base de uma determinada dieta, constituindo uma das principais fontes de nutrientes desta.

107 NARDY FILHO, F.*A Cidade de Itu.* Volume 4. Itu: Ottoni Editora, 2000.p. 183.

108 IMPRENSA YTUANA, Itu,18 fev. 1881.p. 3.

109 QUINZANI, S P. PEIXOTO, D V. CÔRREA, A A S. *REVIVENDO A TRADIÇÃO: a doçaria típica da cidade de Itu no período do século XVI ao XIX.* Anais do XXIII Encontro Regional de História da ANPUH – SP. 2016. p. 12-13.

110 A FEDERAÇÃO, Itu, 9 set. 1916.p. 3.

Ao contrário dos outros doces mencionados acima o conhecimento do preparo dos fios de ovos não "se perdeu", por existir uma difusão bem maior, em livros de culinária brasileiros e portugueses além de outros meios, como o extrato de periódico que apresentamos. Ainda que os fios de ovos sejam totalmente comestíveis, sua presença como ornamentação nas mesas é constante fazendo companhia, em Itu, a outro típico adereço que são as flores de coco, uma variação local mais ornamentada das fitas de coco (que adornam bandejas de doces em Campinas do século XIX e XX[111]). Essas flores teriam sido criadas pela ituana D. Maria Antonia de Souza Gurgel, em 1848, ao ter a ideia de aplicar suas técnicas de confecção de flores de pano às fitas de coco costumeiramente usadas no adorno de mesas[112], tendo sido utilizadas com frequência, desde então, não só para enfeitar mesas mas oferecidas em ramalhetes em cerimônias diversas e recepções de autoridades. Na inauguração da ferrovia, em 1873, as flores de coco adornaram uma locomotiva, também feita de coco, que enfeitava a mesa do *lunch* oferecido o público presente ao evento[113], até o ano de 1928[114], como um dos presentes colocados na *corbeille* (uma cesta) da noiva, do casamento de Maria José Corrêa de Camargo e Alfredo Jordão, a última vez em que estas figuraram na coleção de periódicos ituanos do BORE, base dessa pesquisa, que contém publicações que se estendem, no entanto, até 1952.

As menções aos ovos queimados, por sua vez, embora não tenham sido encontradas nos periódicos, aparecem na documentação processual do século XIX, ao lado de outros doces como a goiabada, canudos recheados, além de biscoitos de trigo, que, adicionados de estricnina, conforme perícia realizada pelo farmacêutico Theophilo da Fonseca, foram empregados em múltiplas tentativas de homicídio contra a Sra. Maria Leopoldina da Silva Tavares, esposa do já citado Alferes Carlos Tavares que, supostamente, queria obter um divórcio contando com o auxílio de uma liberta, chamada Sophia, para presentear a esposa com estes doces, entregues em um intervalo de dias, já que Maria Leopoldina, segundo o processo, ao experimentar cada um deles, sente um amargor, e acaba devolvendo-os à Sophia, sem consumi-los em quantidade suficiente para que estes pudessem ser fatais[115].

---

111 ABRAHÃO, E. M. *Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas (1860-1940).* 2014. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, Campinas, 2014. p. 169-170.

112 ALMANACH LITERARIO DE SÃO PAULO PARA 1877. Typographia da Provincia, 1876. pp. 103-104,

113 CORREIO PAULISTANO, São Paulo, 24 abr. 1873.p. 1.

114 A CIDADE, Itu,12 fev. 1928.p. 2.

115 PROCESSO DO 1º OFÍCIO DA COMARCA DE ITU. Nº 23, MAÇO 128. 1885.

Concluindo, existem doceiras registradas em algumas localidades no Almanaque da Província de São Paulo, de 1888, sendo Itu uma das poucas a tê-las, estando registradas como doceiras D. Francisca O M Kiehl[116] e D. Maria Custódia Malvina[117], sendo as outras Taubaté, uma das cidades mais antigas do Vale do Paraíba e uma das paradas da Estrada de Ferro do Norte, com sete doceiras registradas; Areias, que fora uma importante produtora de açúcar na região do Vale do Paraíba nas primeiras décadas do XIX, com três doceiras; a Vila de São Francisco de Paula dos Pinheiros, vila produtora de café, à época parte do município do Queluz, com duas doceiras, além de São Paulo, com uma fábrica de amêndoas cobertas, doces etc. A importância de se mencionar doceiras como Maria Custódia (Francisca Kiehl não possui outras citações provavelmente porque viria a falecer apenas cinco anos depois, em 1893, aos 35 anos de idade) nos leva a acreditar que as doceiras que mereceram menção no almanaque tivessem uma projeção significativa em seus ofícios para tanto, o que qualificaria Itu como uma cidade que, de fato, possuía uma produção qualitativamente notória na província, que ainda inspira os locais à recordá-la mais de 100 anos depois.

Bebidas, aguardente e vinho

Ao estruturar sua visão de Brasil nos moldes do que era produzido no começo do século XX na fusão da cultura indígena, africana e portuguesa, Câmara Cascudo discorre sobre o conhecimento dos processos de fermentação alcoólica de vegetais americanos presentes no cauim dos indígenas e no vinho de palma, originário da costa Oeste da África que, embora conhecidos e consumidos em variados graus na América Portuguesa, foram se tornando cada vez menos conhecidos conforme se aproximava o século XIX.[118] Além disso menciona o chibé e a jacuba, como sinônimos da farinha de mandioca com água fresca que pode ser adicionada de açúcar, mel ou frutas[119], que tem mais moldes de alimento líquido, como fora a cerveja dos antigos egípcios, que um acompanhamento para refeições. A única bebida nacional que resiste ao passar dos anos em uma posição de protagonismo é a cachaça,

116 Que presumimos ser Francisca Olympia Mattos Kiehl, esposa de Carlos Kiehl, que fora proprietário de uma farmácia em Itu até 1881. Em 1888, Carlos é coletor de impostos.

117 Mencionada por Nardy em suas memórias como Nhá Maria Custódia, doceira afamada que recebia pedidos da Corte.

118 CASCUDO, L. C.*História da Alimentação no Brasil.*São Paulo: Editora Global, 2011.p. 771-774.

119 Há uma imprecisão nesta definição pois a Jacuba leva farinha de milho em sua composição no lugar da farinha de mandioca. Ver CARNEIRO, H. *Comida e Sociedade*: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.p. 119.

surgida da fabricação de açúcar no Brasil cujo nome designa, até o final do século XVII, um subproduto do referido processo, uma borra alcoólica fermentada na qual se misturava água[120]. É a partir do século XVIII que cachaça e aguardente tornam-se sinônimos, com o vinho de borras dando lugar à bebida destilada nos alambiques, que se popularizaria e teria um enorme trânsito não só na América Portuguesa, mas em todo o comércio escravista com a costa da África e Portugal. Em Itu o termo aguardente é mais frequentemente usado nas referências e sua popularidade pode ser verificada por sua presença constante nas seções de "Movimento do Mercado" junto a outros itens da ementa tradicional já mencionados, só aparecendo com algum destaque quando se tratava de uma variedade de qualidade superior. Embora o volume de exportação da província de São Paulo não fosse tão grande quanto de outras, a produção local era suficiente para atender a demanda, presente em todas as classes sociais, sendo seu consumo, nos armazéns de secos e molhados que a comercializavam, o motivo de uma breve parada para se jogar conversa fora com outros frequentadores[121].

Mesmo com a difusão social da cachaça o vinho permaneceu por muitos anos como a bebida declaradamente preferida das elites, que buscavam se associar à Europa, importando esta bebida antiquíssima que remonta ao período neolítico no Oriente Próximo e que tornou-se a bebida mediterrânea por excelência durante a Antiguidade, sendo incorporada, ao lado do pão e do azeite, à liturgia cristã e, na visão europeia, ao mundo civilizado. O vinho consumido durante a colônia vinha obrigatoriamente de Portugal, sendo um de seus principais produtos de exportação e carregando, por isso uma série de limitações em relação à aquisição e produção do mesmo nas colônias, com pipas de Portugal continental, das Canárias e da ilha da Madeira chegando com frequência nos porões dos navios que aportavam na América.[122] Mesmo assim o fornecimento não supria a demanda dos colonos e é neste contexto que, mesmo ilegalmente, substituições com ingredientes locais seriam buscadas[123] até que essas restrições legais caíssem após a Independência e os locais, agora brasileiros, possam importar e produzir vinhos e outras bebidas que abordaremos adiante.

1.2 Transportar a ementa tradicional e os novos alimentos

---

120 CASCUDO, L. C.*História da Alimentação no Brasil.*São Paulo: Editora Global, 2011.p. 772-773.

121 MONTELEONE, J. *Sabores urbanos*: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910).2008.Dissertação (Mestrado em História Econômica) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 39-40.

122 CASCUDO, L. C.*História da Alimentação no Brasil.*São Paulo: Editora Global, 2011.p. 782.

123 BASSO, R. *A cultura alimentar paulista* : Uma civilização do milho? (1650-1750). 2012. Dissertação (Mestrado em História) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, Campinas, 2012.p. 160-161

Se durante os setecentos o fluxo de movimentações que sustentava Itu era voltado para Oeste, rumo ao interior do continente com as monções, na segunda metade do século XVIII e ao longo do XIX, com a integração ao mercado de açúcar, tal fluxo passa a ser orientado a sudeste, em direção ao porto de Santos para o consequente escoamento da produção local. Porém, o transporte fluvial, que até então bem serviu a Itu nos deslocamento rumo a Oeste, tornou-se menos viável no rumo leste já que o trecho entre Itu e a nascente, na Serra do Mar, é acidentado, tem trechos com pouca vazão, e, portanto, é de difícil navegação. Sendo assim o uso de animais de carga para o escoamento da produção se mostrou, diante das opções disponíveis no XVIII, a única viável para se exportar o açúcar ituano.

A vizinha Sorocaba é que durante os séculos XVIII e XIX (até o declínio das tropas de muares) concentra o mercado de mulas na província de São Paulo recebendo-as de criadores nas províncias da região Sul[124]. É a má qualidade das estradas de rodagem da província que assim permaneceriam até o final do século XIX, que condiciona o transporte das mercadorias ao lombo dos muares ao invés do emprego de carroças, evitando assim que uma roda atolada prejudicasse ainda mais o já lento e penoso trajeto dos engenhos ituanos ao porto de Santos. Em uma perspectiva otimista, com as mulas percorrendo entre 13 e 17 km por dia de uma distância de aproximadamente 172 km, poderia ser concluída em cerca de 12 dias para ser concluído pelas tropas[125], o que ainda demandava gastos e espaço de carga com mantimentos para animais e condutores durante todo este tempo.

Esse quadro de um transporte lento e pouco constante, que perdurou até finais do século XIX em São Paulo, começa um expressivo processo de mudança com a invenção da locomotiva a vapor na Inglaterra, no começo do século XIX, que motivará políticas governamentais por parte do Império visando incentivar investidores a implantar ferrovias no país. Tais medidas, no entanto, só começarão a surtir efeito por todo o país a partir da segunda metade do XIX em São Paulo com a fundação da *São Paulo Railway Company* que conclui, em 1867, o primeiro trecho de ferrovia, ligando Santos a Jundiaí, passando por São Paulo, lançando mão de um complexo sistema de cabos e máquinas a vapor, na região de Paranapiacaba, chamado sistema funicular, para possibilitar às locomotivas superarem o trecho de maior aclive da Serra do Mar. É esta ferrovia que dois anos depois, em 1869, trará do porto de Santos até Jundiaí, o maquinário a vapor encomendado na América do Norte para

124 KLEIN, H S. *The Supply of Mules to Central Brazil: The Sorocaba Market, 1825-1880.* In: *Agricultural History, Vol. 64, No 4 (Autumn, 1990).*p. 1-25.

125 Ibid. p 18.

a instalação da fábrica São Luiz, em Itu, que teve de ser desembarcado e trazido de Jundiaí a Itu em carros de bois, em uma viagem que durou mais três dias[126].

Em um contexto de enriquecimento da cidade, que agora passara a cultivar não mais somente açúcar mas também café e algodão, é que os fazendeiros locais fundam em 1870 a Companhia Ytuana de Estradas de Ferro, em uma reunião encabeçada por José Elias Pacheco Jordão e Antonio de Queiroz Telles, então presidente da Camara Municipal de Itu e que seria posteriormente seria presidente da Província e deteria os títulos, sucessivamente, de Barão, Visconde e Conde de Parnaíba, além de ser um promotor, em caráter oficial, da imigração em São Paulo. Tal reunião contou, inclusive, com a presença do então presidente da Província, Antonio Cândido da Rocha, e cidadãos da região e da capital, tendo sido garantidos os mesmos benefícios dados à Companhia Paulista de Estradas de Ferro, que à época estava responsável pela construção do trecho entre Jundiaí e Campinas, sendo os trabalhos iniciados em novembro de 1870 e concluídos em 17 de abril de 1873, com uma festiva inauguração que antecederia, por um dia, a emblemática "Convenção de Itu"[127]

O trecho construído pela Companhia Ytuana, no entanto, difere do trecho já existente da ferrovia por ter sido em bitola estreita, gerando a necessidade de se realizar uma baldeação na cidade de Jundiaí, que operava com bitola larga, o que enseja críticas nos periódicos de Itu menos de um ano após sua inauguração. Em uma edição de março de 1874 de *O Ytuano* em que Timoleão, provavelmente um pseudônimo, redige um artigo intitulado "O que há de novo" dentro da Seção "Ineditoraes" (seção do jornal vendida à publicação de terceiros), em que ironiza a escolha da bitola estreita pela Ytuana, apontando que "O Sr. José Elias está fazendo a estrada Ytuana conhecida em todo o globo". Diz que:

> Há pouco tempo, na assembléa provincial de Pernambuco, tratando-se de estradas de ferro, um deputado impugnou com todas as forças o systema de bitola estreita, invocando como argumento os desgraçados exemplos da estrada Ytuana… (…) Até Londres, pois, o correspondente d'aquella cidade européa no Jornal do Commercio de 25 do mez passado, escreve: Que tem muitas más informações sobre o trafego da linha de Ytú, provavelmente pela sua má direcção[128]

Mesmo diante de críticas pontuais e da dificuldade causada pela baldeação o transporte através da ferrovia diminui o tempo de viagem ao porto de Santos. Em 1882 o Barão de Hübner, diplomata austríaco, percorreu o trajeto ferroviário entre São Paulo e Rio de Janeiro, de 497 km, em 14 horas (segundo o Barão a 45 km/h), e o de Jundiaí a Itu, de 67 km,

126 IANNI, O. *Uma cidade Antiga.* Campinas: Editora da Unicamp, 1988. p. 43.

127 Ibid.p. 45-46.

128 O YTUANO, Itu,8 mar. 1874.p. 1.

para o qual, porém, não foi registrado o tempo[129]. Considerando o trajeto de Santos a Jundiaí de 159 km, além dos 67 km até Itu, em um ritmo semelhante ao da viagem RJ-SP já mencionada, que estimamos diferentemente do Barão, em 35 km/h, o trajeto antes percorrido pelas tropas de muares em cerca de 12 dias levaria, neste novo mundo impulsionado pela Revolução Industrial, cerca de 7 horas. Tal cálculo é corroborado por uma notícia do *Imprensa Ytuana* que, em 1876, três anos depois da inauguração do ramo ituano da São Paulo *Railroad,* alerta que a partir de abril daquele ano o trem partiria de Itu, rumo a Jundiaí, as sete horas da manhã, retornando as cinco da tarde, sendo esta mudança, segundo o redator "de grande vantagem" pois com isso os passageiros de Itu chegariam a Santos e vice-versa no mesmo dia, evitando o pouso em São Paulo ou Jundiaí em virtude do desajuste de horários.[130]

É este novo dinamismo nos transportes que criará uma via de mão dupla onde as elites interioranas, enriquecidas pelas altas do preço do café, transitarão mais frequentemente pelos eixos da ferrovia, e dos portos à Europa, e a vasta produção industrial europeia e norte-americana que englobará também o setor de alimentos, chegará em variedade e quantidades sem precedentes até então.

1.3 Os novos alimentos

O café

Atribui-se o local de origem dessa planta arbustiva às montanhas da Etiópia, tendo sido transplantada para o Iêmen em um momento entre os séculos V e XIV, quando também deixa de ser consumida em forma de pasta e torna-se uma bebida, com os grãos do fruto passando por um processo de torrefação, moagem, e aplicação de água fervente, resultando em uma decocção escura que permitia aos religiosos islâmicos permanecerem acordados durante as orações noturnas. O consumo acaba por se popularizar também por motivos mundanos e no final do século XV já existe em Meca estabelecimentos que servem café. A chegada do café à Europa se dá através dos portos venezianos e é pelas mãos dos habitantes das cidades da península itálica que o café filtrado, eliminando a borra do chamado "café turco", será desenvolvido[131]. A partir daí estabelecimentos destinados ao seu consumo são inaugurados em diversos países da Europa, especialmente durante o século XVII, atraindo a

129 VASQUEZ, P K. *Nos trilhos do progresso: A ferrovia no Brasil Imperial vista pela fotografia*. São Paulo: Metalivros, 2007.p. 85-86.

130 IMPRENSA YTUANA, Itu,5 mar. 1876.p. 2.

predileção dos intelectuais, sendo algumas das *coffee houses* inglesas um espaço de contestação política que acaba ensejando sua proibição em 1676, mas que é rapidamente revertida. O café, porém, perderia a preferência dos ingleses para o chá ao longo do século XVIII[132].

As primeiras plantas de café chegariam ao Brasil vindas da Guiana Francesa em 1723, tendo sido plantados inicialmente no Pará sendo acompanhadas de outras variedades, especialmente as plantadas no Vale do Paraíba, tendo sido transferidas de Goa para o Rio de Janeiro[133]. A adaptação à província de São Paulo é facilitada pela presença de baixas temperaturas sem que, no entanto, sejam frequentes as geadas, extremamente prejudiciais para o café. A cultura, no entanto, requereu um tempo de adaptação entre os fazendeiros agroexportadores pois, se a cana-de-açúcar podia, após 18 meses, render três a quatro colheitas, o café demandava vários anos até a primeira colheita, e ainda que este fosse mais simples de ser beneficiado, o período de espera para que este começasse a render divisas demandava a manutenção de fontes de renda alternativas[134].

Esta dinâmica de transição pode ser percebida em Itu, com um longo período de diversificação de culturas onde ainda despontam a cana-de-açúcar e o algodão[135] entre 1836 e 1886, com a produção de café passando, gradualmente, de 1.052 arrobas para 46.667 arrobas ao final do período, ponto em que este toma o lugar definitivo como maior cultura do município[136]. Os dados, apresentados por Ianni, se confrontados com os registros utilizados para a cobrança de impostos em Itu, publicados nos periódicos nos quais se baseia essa pesquisa, endossam esse crescimento gradual, situando a passagem do café ao primeiro lugar da produção local aos primeiros anos da década de 1880, ainda que a quantidade declarada para efeito do pagamento de impostos seja flagrantemente menor, usando como exemplo a produção citada de 1886, registrada nos periódicos como de 34.700 arrobas de café[137]. Presumimos que a diferença pode se dever a uma grande presença de produtores menores, abaixo de 100 arrobas, que não foram contabilizados para efeito de pagamento de impostos ou

131 LEMPS, A H.*As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar.*In: FLANDRIN, JL. MONTANARI, M. *História da alimentação.* São Paulo: Estação Liberdade, 1998.p. 617-619.

132 Ibid. p. 618.

133 Ibid. p. 619.

134 LUNA, F V. KLEIN, H S.*Evolução da Sociedade e Economia Escravista de São Paulo, de 1750 a 1850.* São Paulo: Edusp, 2006.p. 81-82.

135 Especialmente durante a Guerra da Secessão, entre 1861-1865, que cria um vácuo temporário na exportação mundial de algodão que o Brasil busca preencher.

136 IANNI, O. *Uma cidade Antiga.* Campinas: Editora da Unicamp, 1988.p. 44-45.

137 IMPRENSA YTUANA, Itu, 18 maio. 1887.p. 3.

mesmo de uma subestimação proposital nos números declarados, por parte dos fazendeiros, para se evadirem de parte dos impostos devidos.

Os enlatados e as conservas

Existem diversos processos de conservação de alimentos que são conhecidos pela humanidade desde muito antes do século XIX, seja a cura, a defumação ou a fermentação controlada, e nenhum deles era estranho às sociedades que iniciavam seu processo de industrialização. Havia, no entanto, a limitação de tempo e a falta de conhecimento sobre o funcionamento do processo de putrefação para que as conservas passassem de produções artesanais a industriais, podendo suprir assim uma crescente população urbana que passava, cada vez menos, a produzir seu próprio alimento. Tal impasse começa a ser superado no início do século XVIII, pelo cientista francês Denis Papin, que realiza experiências em que cozinha alimentos e os conserva em recipientes hermeticamente fechados ou os mergulha crus em uma solução doce também recorrendo aos mesmos tipos de recipientes para armazená-los[138].

Tais ideias, porém, só seriam aprofundadas no começo do século XIX, por um confeiteiro francês, Nicolas Appert, que, antecipando as descobertas de Pasteur, procurou aplicar altas temperaturas aos alimentos com a finalidade de matar os microrganismos responsáveis pela putrefação, efetivamente esterilizando-os, e possibilitando um relativamente longo período de conservação. A descoberta é aplicada industrialmente no início do século XIX em uma fábrica de conservas, de propriedade de Appert, com 50 funcionários onde se beneficiava, carnes enlatadas, que eram cozidas, colocadas com o suco de seu cozimento, ainda quentes em latas de folha-de-flandres, que eram fechadas hermeticamente com a soldagem de suas tampas e depois eram colocadas em caldeirões de água fervente durante períodos variáveis (de acordo com seu tamanho). Após este tratamento elas passavam por uma espécie de controle de qualidade em que, após permanecerem em observação em locais com uma temperatura de 30º C, caso não dilatassem (o que poderia indicar a presença de gases e portanto o início de um processo de putrefação) seriam destinadas ao comércio[139]. Tal método é rapidamente adotado pelos exércitos napoleônicos e por tripulações de navios, o que garante uma subvenção do governo francês para que Appert tornasse públicas suas descobertas, mas é somente com a teoria dos germes de Louis Pasteur que o método de

138 PEDROCCO, G. *A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação*. In: FLANDRIN, JL; e MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 769.

139 Ibid.p. 769-774

Appert pode ser corretamente interpretado e o processo, agora chamado "pasteurização", se generalizasse na indústria permitindo a conservação de uma vasta gama de alimentos, a exemplo dos alemães com a conservação de aspargos em 1840, e os italianos com as conservas de tomates, na segunda metade do XIX.[140] No Brasil os alimentos enlatados já são anunciados nos periódicos englobados por nosso recorte desde seu início, em 1873, com quase 300 ocorrências, até o início da última década do século XIX. A variedade de alimentos contidos no interior dessas latas engloba biscoitos franceses, ingleses e americanos, peixes e outros frutos do mar, doces, como marmeladas e goiabadas, ervilhas, alcachofras e até mesmo banha, importada dos EUA. Dentre essas conservas nosso principal produto importado é a manteiga, vinda majoritariamente da França, em 1905, sendo esse país já figura como o 2º maior exportador geral para o Brasil no exercício 1874-1875.[141]

Laticínios

O consumo de leite, *in natura*, era considerado, durante a maior parte do século XIX um alimento exclusivo das crianças, sendo que somente nas três décadas finais desse século é que, na Europa, passa-se a promover seu consumo fresco[142]. No Brasil tal comparação se aplica, com o agravante da produção local de leite não ser proporcionalmente tão grande ou importante como em muitos dos países europeus. Há, ainda assim, uma pequena produção nacional de queijo, seja do chamado queijo do Reino (baseado no queijo Edam, holandês) ou o queijo de Minas, ambos com anúncios constantes nos periódicos ituanos, sendo que o segundo figura, inclusive, na seção de "Movimento do Mercado", que era reservada aos gêneros mais usuais, como já mencionado. A variedade de queijos oferecidos permanecerá oscilando entre queijos portugueses, holandeses e brasileiros, até o ano de 1888 quando João Dati anuncia em seu estabelecimento a venda de "queijos fresquinhos da Itália"[143], em uma primeira variação da nacionalidade de origem dos queijos comercializados em Itu que, no entanto, não vai além disso até o final de nosso recorte. A manteiga, por outro lado, é um artigo pouco usual nas mesas paulistas até meados do século XIX, como relatam os viajantes,

140 Ibid.p. 771-773.

141 *Séries Estatísticas Retrospectivas Vol. 2* / Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – Rio de Janeiro: IBGE, 1986. pp. 294-299.

142 FLANDRIN, Jean-Louis; e MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*, tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. pp. 720-721.

143 A IMPRENSA YTUANA, Itu,27 jan. 1888. p. 4.

dando conta dessa raridade entre os brasileiros. Thomas Davatz, em 1855, referindo-se à fazenda Ibicaba, nos arredores de Limeira, afirma que:

> (…) Em média as vacas dão pouco leite; quase não se conhece a manteiga no Brasil e quanto ao queijo sua fabricação é mínima. No café o brasileiro usa açúcar em lugar do leite, que de resto tem pouca aplicação em outros setores da economia doméstica.[144]

Na segunda metade do século XIX é que colonos alemães começam a fabricar localmente a manteiga, eventualmente comercializando-a com os brasileiros[145]. Entretanto, em Itu, o comércio aparenta dispor de uma variedade e uma quantidade muito maior de manteigas enlatadas, trazidas do exterior.

Entre os locais de origem da manteiga comercializada no município a mais recorrente, e com maior tradição de importação, é a de origem inglesa, apontada por Câmara Cascudo como extremamente salgada (tanto que deveria ser lavada para tirar o excesso de salinidade), vermelha, rançosa e vinda, na verdade, da Irlanda[146]. Junto com queijo, toucinho e banha, a manteiga é, em 1875, o décimo primeiro produto nos registros de importações brasileiras, e apesar de apresentar uma tendência de queda, 30 anos depois ainda ocupará a décima quinta posição da lista. Apesar de não existir nas fontes consultadas registros da nação de origem desses gêneros para o exercício de 1874-1875, no ano de 1905 é a França que responde como fornecedora da maior parte da manteiga importada pelo Brasil[147]. No final do XIX, no entanto, as menções à França como origem dos laticínios comercializados em Itu, são esparsas, mas tem início nos primeiros anos de nosso recorte em 1874.

Em relação ao preço, a manteiga inglesa custa 1200 réis o quilo em 1885, não sendo anunciado com preço, dentro do recorte, um equivalente nacional[148]. No entanto, o toucinho, gordura básica na cozinha até então, é muito mais acessível sendo vendido por cerca de 500 réis o quilo, de acordo com o "movimento do mercado" em mais um caso que demonstra como incorporar um ingrediente estrangeiro ao cardápio era, naquele tempo, algo custoso.[149]

---

144 DAVATZ, T. *Memórias de um Colono no Brasil* (1850). São Paulo: Martins Editora, 1972. p. 32.

145 TSCHUDI, J. J. *Viagem às Províncias do Rio de Janeiro e São Paulo* (1857-1866). São Paulo: Martins Editora, 1953. p. 155.

146 CASCUDO, Luis da C.*História da Alimentação no Brasil.*São PauloL Editora Global, 2011.p. 595.

147 *Séries Estatísticas Retrospectivas Vol. 2* / Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – Rio de Janeiro: IBGE, 1986.p. 299.

148 IMPRENSA YTUANA, Itu, 15 mar. 1885.p. 4.

149 IMPRENSA YTUANA, Itu, 24 jan. 1880.p. 4.

O gelo e o sorvete

Nos periódicos investigados em nosso recorte é frequente a presença de anúncios de sorvete a partir de 1874 e gelo a partir de 1880 indicando a possibilidade de se conservar esses itens ao longo do trajeto de trem do porto de Santos. O gelo natural, obtido e armazenado desde os primórdios das sociedades nas regiões com invernos rigorosos, conservado em câmaras subterrâneas, desde meados do século XIX começou a ser exportado através dos oceanos para as regiões tropicais, nas mãos de empresários como Frederic Tudor, que utilizou o gelo disponível da região da Nova Inglaterra, com as sobras das serrarias do estado do Maine, para compor um invólucro para esses cristais, acondicionados em uma caixa de metal revestida com serragem, possibilitando a exportação inclusive para o Brasil desde 1834[150], ainda que com perdas que chegavam a 40% do gelo extraído.[151] O gelo artificial, produzido por um sistema de evaporação rápida utilizando gelo e sal, ou nitrato de amônia e água ou dióxido de enxofre, assistido por uma bomba de ar que, de meados ao final do século XIX é impulsionado por máquinas a vapor para gerar a refrigeração. Já é encontrado em estabelecimentos da cidade de São Paulo a partir de 1860[152] e ainda que fosse, por algumas décadas, mais caro de se produzir que o gelo natural, além de ser potencialmente tóxico devido à possibilidade de vazamento das substâncias usadas em sua fabricação, nas duas últimas décadas do século XIX, com o aumento da eficiência do processo, o gelo artificial passa a ser o protagonista neste negócio.

Com a incorporação do motor elétrico, o processo se tornará barato o suficiente para que o gelo e a refrigeração deixem de ser artigos de luxo e passem a estar progressivamente mais presente no cotidiano das classes menos abastadas ao longo do século XX[153].

Em Itu, entre 1874 e 1879, a única variedade de sorvete anunciada, quando o sabor é especificado, é a de abacaxi, à venda em um estabelecimento, uma farmácia pertencente a Theophilo da Fonseca, que fará uma sociedade com Carlos Kiehl a partir de 1878, mudando o nome de seu estabelecimento de Farmácia do Theophilo para Farmácia Normal. A partir de 1879 o bilhar do Abrahão passa a colocar anúncios de sorvete nos periódicos, sendo o primeiro estabelecimento, além das farmácias, a comercializar o item ainda restrito ao sabor

150 HEROLD, M. W. Gelo nos trópicos: a exportação de "blocos de cristais de frieza ianque" para Índia e Brasil, tradução de Mario E. González. *Revista Espaço Acadêmic*o, Maringá, nº 126, Nov 2011.p. 146.

151 MONTELEONE, J.*Sabores urbanos: a*limentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910). 2008. Dissertação (Mestrado em História Econômica) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 122.

152 Ibid. p. 96.

153 Ibid. p. 123.

de abacaxi. Nota-se que um terceiro estabelecimento a anunciar sorvetes de abacaxi, o “Club” Seis de Julho de Joaquim de Barros, em 1885, ainda emprega a mesma ilustração presente no cabeçalho dos anúncios de Theophilo e Abrahão o que pode indicar tratar-se de um molde padrão disponível para os clientes da tipografia:

Figura 1.1 – Ilustração de um abacaxi, retirada do cabeçalho de um anúncio de venda de sorvetes.

Fonte: Imprensa Ytuana, Itu,29 mar. 1885.p. 4

O comércio de gelo segue os mesmos moldes do sorvete, estando restrito as farmácias, em seus primeiros anúncios, para depois aparecer em outros tipos de estabelecimentos, caso do Empório de Novidades de P. Jordão e Moraes[154] que, além disso, são pioneiros em comercializar localmente sorvetes de outros sabores, estando disponíveis os de caju e limão.

Ao contrário de São Paulo, no entanto, não verificamos nos periódicos indícios da existência de máquinas para a fabricação de gelo na cidade de Itu até a virada do século XX, mesmo que a comercialização de gelo, trazido de outras localidades, possa ser vista em alguns poucos estabelecimentos a partir de 1880, com preços, em 1887, na razão de 500 réis o quilo[155]. A única referência a uma máquina relacionada a esses itens refrigerados é o anúncio da venda da máquina de sorvete de posse de Abrahão em 1883[156], mas que se trata somente de dois baldes, um menor, de metal, para a mistura que vai originar o sorvete e um maior, de madeira, para o gelo, que, com o giro do balde menor dentro do balde maior vai dar à mistura a textura gelada e pastosa do sorvete. A manivela que faz esse giro pode ser ligada a uma máquina para facilitar o processo, porém, em finais do XIX, tal prática seria excessivamente dispendiosa para pequenas quantidades.

O trigo

154 IMPRENSA YTUANA. Itu, 27 mar. 1888.p. 4.

155 Ibid, 7 ago. 1887.p. 3.

156 IMPRENSA YTUANA, Itu, 17 jun. 1888.p. 4.

Na Europa, o trigo, com pouca variação, ocupa o topo da preferência dos cerais que compõem as dietas da região desde a Antiguidade. Seu produto mais típico, o pão, era considerado pelos gregos não só como um alimento mas como uma marca de civilização, cujas etapas de preparo só poderiam ser dominadas por grupos com algum refinamento técnico. Os romanos o classificavam em relação a sua cor sendo o *panis candidus,* feito com a farinha mais fina, o mais valorizado. O pão é até mesmo incorporado ao cristianismo, compondo, com outros dois componentes típicos da dieta dos povos do mediterrâneo, o óleo e o vinho, o *rol* central de alimentos litúrgicos da religião que, por séculos, prevalecerá no ambiente cultural da Europa.[157]

Na América Portuguesa, nos primeiros séculos da colonização, procurou-se produzir trigo para manter abastecidos os europeus que para cá rumavam, mas as diferenças climáticas e o intenso trabalho necessário para seu cultivo e beneficiamento influenciaram diretamente na disponibilidade de sua farinha, o que a tornava extremamente cara e frequentemente indisponível senão para os mais abastados. Ainda que esta situação não fosse muito diferente ao que já ocorria até mesmo no continente europeu, esta se exacerbou até fins do século XVIII na América Portuguesa[158], o que fez com que os locais adaptassem seus hábitos alimentares as farinhas disponíveis na terra, feitas de milho, preferido, no caso de São Paulo, nas terras voltadas ao continente, ou de mandioca, nas áreas litorâneas. Há, entretanto, uma grande quantidade de relatos de viajantes europeus do XVIII e do XIX que tecem extensas críticas às tentativas de se elaborar um pão nos moldes europeus com essas duas farinhas chegando ao ponto de considerá-los intragáveis.[159]

Porém, durante o século XIX, três aspectos contribuem para uma mudança que colocará a farinha de trigo em uma posição de destaque em relação as farinhas locais, e na sexta posição entre os produtos mais importados pelo Brasil no exercício fiscal de 1874-1875, atrás de manufaturas de algodão, vinhos, licores e cervejas, manufaturas de lã, charque e artigos de linho.[160]

---

157 FLANDRIN, JL; e MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.pp. 278-281.

158 BASSO, R. *A cultura alimentar paulista* : Uma civilização do milho? (1650-1750). 2012. Dissertação (Mestrado em História) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, Campinas, 2012.pp. 106 , 209.

159 MONTELEONE, J. *Sabores urbanos:* alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910). São Paulo: Alameda, 2015.p. 188-192.

160 *Séries Estatísticas Retrospectivas Vol. 2* / Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – Rio de Janeiro: IBGE, 1986. p. 292.

O primeiro aspecto é cultural e está relacionado ao evolucionismo, que passa a figurar nos meios científicos a partir do século XIX, e que, em transliterações para os estudos sobre a cultura, posiciona a Europa como modelo mais avançado de civilização perante um restante do mundo que estaria em estágios evolutivos intermediários. Dessa forma seus hábitos tornam-se linhas mestras para aqueles que desejam ser conhecidos como civilizados sendo a alimentação, como uma peça fundamental da sociabilidade, um aspecto onde a conformação a esses padrões pode ser melhor demonstrada.

O segundo aspecto está relacionado a um maior volume de trigo que passa a ser produzido no sul do Brasil, na Argentina e no Uruguai, o que aumenta sua disponibilidade, restrita até meados do século XIX à Corte. Os dois vizinhos sul-americanos serão, inclusive, os principais fornecedores externos de trigo ao Brasil desde então.

O terceiro aspecto a ser considerado é uma mudança de técnica na produção da farinha de trigo que proporciona um aumento em sua qualidade pois o processo tradicional de moagem, que vigorava com poucas alterações desde a Idade Média, e consistia em triturar ao máximo o grão, tendia a misturar boa parte do farelo à farinha o que requeria uma peneiragem posterior para que se reduzisse às impurezas. Inovações técnicas ao processo já eram vislumbradas na França do século XVIII, mas como o trabalho envolvido era maior e exigia um grande número de adaptações, elas acabaram por ser ignoradas pelos moleiros da época. Com o advento das máquinas a vapor no século XIX, no entanto, foi possível dinamizar esse novo processo e torná-lo industrial, não só produzindo uma farinha de maior qualidade mas retirando dos moinhos a dependência dos antigos meios de tração animal, eólicos ou hídricos. Inovações técnicas também surgiram na lavoura, como a ceifadeira mecânica, criada por uma empresa americana de Chicago fundada em 1848, a *McCormick Harvesting Machine Company*, que se tornou em pouco tempo uma das maiores do país, e, agilizando o tempo de colheita, contribuiu para o aumento da oferta de trigo nos mercados internacionais.[161]

Na cidade de Itu é possível notar, já na década de 1870, uma associação do trigo ao pão de boa qualidade, com os anunciantes das novas padarias que vão surgindo na cidade fazendo questão de ressaltar a presença do tão valorizado cereal em seus outros produtos como, biscoitos e rosquinhas, além de comercializarem também a própria farinha de trigo. Existem também, entre os produtos importados oferecidos por essas padarias e confeitarias, biscoitos ingleses enlatados que, tem seu preço declarado somente em um anúncio da "confeitaria do Emydio", em 1880, por 1800 réis a lata, preço que, comparado com os gêneros mais básicos anunciados no mesmo ano é relativamente alto, equivalendo a cerca de 20 litros

161 Ibid. pp. 194-203.

de farinha de milho, que certamente renderiam uma quantidade muito maior em (ordinárias, mas nutritivas) broas, o que não impede, no entanto, que este produto siga sendo anunciado por anos a fio.[162]

Outro ponto importante, que transcende o comércio, é a incorporação das roscas de "puro trigo" aos festejos religiosos da cidade sendo essas ofertadas na véspera da Festa do Divino, aos condutores das carroças de lenha que adentravam a cidade, acompanhadas de um copo de cerveja.[163]

A cerveja

A fermentação alcoólica das papas de cereais que se converterão mais tarde em cerveja é um processo milenar dentro das culturas da Europa e Oriente Próximo que nas Américas seguiu moldes diferentes, nos já mencionados processo de fermentação do cauim.

Ao longo do século XIX, é a cachaça a bebida reinante na preferência nacional, especialmente por sua facilidade de preparo, baixo preço e conservação simples constituindo-se em um adversário comercial difícil de ser combatido pelo vinho, que ganha novo aporte graças aos novos processos de conservação introduzidos no século XIX e pela cerveja.

O sucesso da cerveja no Brasil, conquistado ao longo do século XX, no entanto, não esteve atrelado somente à disponibilidade de matérias-primas, à produção local ou ao preço, pois o paladar nacional, neste caso, foi seduzido somente com a popularização das cervejas de baixa fermentação, processo mais executado na Europa Central, que produz as variedades *lager,* claras, leves e de sabor menos pronunciado, ao contrário das *ales*, preferidas na Inglaterra e na Irlanda, com sabores mais pronunciado de cereais e ésteres liberados na fermentação. Uma questão técnica restringiu a produção e a venda das cervejas *lager* no Brasil durante os primeiros anos do século XIX, que correspondia à necessidade de baixas temperaturas para que seu processo de fermentação fosse efetivo o que, sem uma forma simples de se obter gelo ou as temperaturas de um inverno europeu disponíveis, inviabilizava a produção nacional e mesmo a produção em larga escala na Europa.[164]

Desta forma as primeiras variedades de cerveja a serem importadas e produzidas no Brasil foram as *ale,* sendo que uma de suas variedades, as *porter* já tinha um processo de

162 IMPRENSA YTUANA, Itu, 24 jan. 1880.p. 4.

163 IANNI, O. *Uma cidade antiga*. Campinas: Editora da Unicamp, 1988.p. 69.

164 MONTELEONE, J. *Sabores urbanos:* alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910). São Paulo: Alameda, 2015. p. 179-183.

produção eficiente desde o século XVIII, constituindo a maior parte das cervejas exportadas pela Inglaterra desde então, e que no já citado exercício fiscal de 1874-1875, constitui, junto de vinhos e licores, o segundo lugar entre as principais mercadorias importadas pelo Império Brasileiro. As cervejarias nacionais, por outro lado, esbarravam na falta de lúpulo e cevada para terem condições de atingirem a qualidade das importadas, o que acaba por levar os produtores a misturarem cereais como o milho e o arroz no processo, interferindo de forma decisiva no produto final.[165]

O gelo, necessário para a produção das cervejas *lager*, é considerado uma *commodity* durante todo o século XIX, sendo exportado em caixas térmicas, ainda assim com perdas de massa consideráveis durante a viagem, e com preços que impossibilitam sua popularização nas regiões mais interioranas dos trópicos. Porém na segunda metade do século XIX, com o patenteamento de máquinas de gelo cada vez mais eficientes, o acesso à refrigeração iniciará o lento processo de popularização que só irá se completar no século XX. Para a indústria, no entanto, tais máquinas já possibilitam durante o XIX o desenvolvimento de câmaras frigoríficas e a produção, fora de época, de alimentos dependentes de baixas temperaturas, caso da cerveja *lager,* que, começará a ser produzida no Brasil pela companhia Antárctica em 1868.

Ao mesmo tempo as cervejarias alemãs, que industrializaram sua produção, começam a despontar na preferência do consumidor nacional, desbancando as *ales* inglesas e estimulando uma reação do governo brasileiro que quadruplicará os impostos de importação da cerveja em 1896, abrindo caminho para um oligopólio no mercado nacional liderado pelas companhias Antártica e Brahma (fundada em 1888) durante o século XX.[166]

Em Itu a cerveja é um dos produtos que mais possui referências a uma origem no exterior, com marcas inglesas como a *Bass*, uma cervejaria fundada em 1777 em Burton-upon-Trent, Inglaterra, que comercializa cervejas *pale ale* extremamente populares no Brasil do XIX, a *Melvin,* de Edimburgo, na Escócia, que é vendida para outra marca em 1907, e a *Carlsberg,* de origem dinamarquesa, e que em 1879, instala a primeira máquina de refrigeração na Dinamarca para a produção de sua cerveja de baixa fermentação. Além disso há uma produção local de cerveja conforme anúncio da Fábrica de Cerveja Ytuana, de Francisco Jacob, em 1876, que vende garrafas de sua cerveja por 400 réis, menos da metade do valor de uma garrafa de cerveja inglesa, que custa 900 réis, em 1885[167] e que, supomos,

165 Ibid. p. 177.

166 Ibid. p. 185-188.

167 IMPRENSA YTUANA, Itu, 21 jul. 1878.p. 4.

pelo próprio referencial de comparação e pela dificuldade da obtenção de gelo à época, se tratar de uma cerveja do tipo *ale* que, como vimos acima, são demasiado pronunciadas para o consumo à temperatura ambiente de um país tropical e, ainda que custasse menos que suas concorrentes europeias e quase o mesmo de outras variedades nacionais, provavelmente não possuía uma qualidade que a fizesse digna de nota seja nos artigos dos periódicos ou nos anúncios dos estabelecimentos vizinhos que comercializavam cerveja.

A segunda marca presente em nosso recorte é a Leão Deitado, criada pelos associados Brenha & Carvalho e que por ter sido inaugurada em 1887, no já mencionado segundo momento da produção e consumo de cerveja no Brasil, certamente enfrentou um grau de exigência mais elevado dos consumidores locais sobre a bebida. Talvez seja em razão disso que o anúncio faz questão de especificar que a cerveja produzida por eles seria fabricada, seguindo o padrão alemão de pureza, exclusivamente de lúpulo e cevada.[168]Apesar disso, não há muitas outras menções sobre o produto nos anos subsequentes, o que leva a crer que a Leão Deitado rapidamente falhou em superar a concorrência seja no eixo qualitativo, em relação as importadas, ou no eixo do custo, em relação as nacionais.

Assim como verificamos nos estudos sobre a cidade de São Paulo, a oferta de cerveja na cidade de Itu também aumenta consideravelmente no final do século XIX não só de marcas nacionais, como as das fábricas já apresentadas, mas também de marcas menores que vez por outra apareciam nos periódicos, além das marcas importadas, como as inglesas *Bass* e *Tenent*, a escocesa *Melvin* e a dinamarquesa *Carlsberg*.

Novos alimentos, novos estabelecimentos

Embora as informações apresentadas até o momento ainda não possam, por si só, caracterizar claramente as interações da introdução de novos alimentos e sua convivência com a ementa tradicional paulista esta foi apenas a primeira peça de nosso quadro que contemplará, na sequência, a trajetória das estruturas públicas e estabelecimentos destinados ao beneficiamento e comércio de alimentos, que se conectam ao século XIX e que serão responsáveis, por convencer os locais a "aventurarem seus paladares" com mais frequência além da tríade feijão, toucinho e farinha, com alimentos que apelam a uma cidade que progressivamente se cosmopolitiza, acelera-se e higieniza-se e que adquiriu os meios de demonstrar esses novos valores inserindo-se nas novas demandas do consumo capitalista.

168 IMPRENSA YTUANA, Itu,1 set. 1887.p. 4.

CAPÍTULO 2 – O COMÉRCIO DE ALIMENTOS EM ITU

O século XIX não marca só um processo de introdução de produtos importados, muitos deles industrializados, nas mesas das casas paulistas. Esses novos produtos, ou mesmo importados que já eram presentes, ainda que de forma escassa, passaram a chegar aos nossos portos em uma quantidade sem precedentes, se inserindo nessa busca por expansão de mercados dos países capitalistas centrais, em pleno processo de Revolução Industrial[169]. No entanto, esse movimento de mercadorias, por si só, é insuficiente para entendermos o início das transformações que se processarão nas práticas alimentares paulistas ao longo do século XIX e adiante, sendo necessário que se investigue, além disso, o ponto específico da cadeia de fornecimento que tornará essas mercadorias disponíveis aos seus potenciais consumidores finais. São esses estabelecimentos que comercializam alimentos que tentarão convencer seus clientes, acostumados a cultivar (ou trocar) e beneficiar o que se consome, a adquirir produtos que dispensavam boa parte dos aparatos da cozinha externa, que continha fornos de barro, pilões, peneiras e moendas, entre outros implementos destinados a beneficiar alimentos[170], seja pela questão do rapidez, um novo apelo causado especialmente pelo encurtamento do tempo demandado pelos deslocamentos, com as ferrovias, ou pela questão da higiene, que ensejará, inclusive, modificações no próprio arranjo das maiores cidades paulistas no final do século XIX, nas quais Itu se insere e também se espelha.[171]

Mas os empreendedores de Itu não se contentaram somente em consumir esses alimentos beneficiados do exterior ou de outras regiões da província e do país, a cidade, que recebera a primeira fábrica de tecidos a vapor da província, a Fábrica São Luiz em 1869, também recebeu estruturas para a produção de alimentos, tendo algumas dessas funcionado por décadas a fio, competindo em preço e qualidade com outros produtos nacionais e importados.

Neste capítulo abordaremos de forma mais detida a trajetória dos proprietários junto aos seus estabelecimentos, cruzando informações de periódicos, almanaques e arquivos do judiciário da Comarca de Itu.

---

169 ARRUDA, J. J. A. *Uma colônia entre dois impérios:* a abertura dos portos brasileiros 1800-1808. Bauru: EDUSC, 2008.p. 45-49.

170 HOMEM, M. C. N. *Cozinha e Indústria em São Paulo*. São Paulo: Edusp, 2015.p 47-49.

171 SILVA, J. L. M. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900).* 2008. Tese (Doutorado em História Social) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 141-145.

2.1 Estruturas Públicas

O primeiro tópico do capítulo se destina a investigar as intervenções diretas do poder público municipal sobre as estruturas de compra e venda de alimentos em Itu. Por se tratarem de trajetórias muitas vezes longas, especialmente quando falamos de obras com algum vulto, recuamos ou adiantamos a investigação para fora de nosso recorte, dentro da disponibilidade das fontes, de forma que pudéssemos contemplar as demandas, bem como as justificativas apresentadas para a obra, o início de sua construção, sua inauguração e as primeiras interações daquela nova estrutura com a população da cidade.

Ainda que algumas estruturas como o abastecimento de água, a iluminação e o calçamento de Itu se encaixem nas intervenções ditas "higienistas" nos ambientes urbanos do final do XIX e começo do XX, julgamos ser excessiva uma análise mais detida dessas estruturas diante da amplitude de temas já abordados que se relacionam de forma mais próxima com a questão da alimentação. Além disso a maior parte dessas estruturas não abordadas só passarão por mudanças significativas em tempos anteriores ou posteriores ao recorte. A iluminação, que desde 1864 era realizada com lampiões a querosene nas ruas do centro urbano de Itu, não passou por mais do que pequenas expansões durante o período[172], nunca sendo substituída por iluminação a gás, como em outras cidades da província, só recebendo iluminação elétrica, após anos de negociações, iniciadas em 1895, no ano de 1904.[173]

O fornecimento de água em Itu é uma situação problemática durante todo o recorte, não existindo uma solução altamente efetiva até a segunda década do século XX. É importante ressaltar que a altitude do perímetro urbano em relação aos cursos d'águas que abasteciam o município até o começo do XIX era o principal obstáculo para a captação e condução dessa água aos chafarizes do perímetro urbano que frequentemente secavam e eram reformados ou substituídos. A primeira tentativa de mudança de sistemática nessa captação é a construção, em 1888, de uma caixa d'água no manancial da Fazenda da Serra, porém tal estrutura, mesmo custando 131:896$350, já se mostrava insuficiente as necessidades da cidade e da indústria local no começo do século XX.[174]

---

172 Extraído de IANNI, Octavio. *Diagnóstico Geral da Cidade de Itu para a Implantação de um Programa de Ação Cultural*. São Paulo: CONDEPHAAT, v. 3,1977. p. 32.

173 NARDY FILHO, F. *A cidade de Ytu*. Vol 1. Itu: Ottoni Editora, 2000.p. 208.

174 Ibid.p. 210-222.

O calçamento das áreas centrais é um ponto constantemente elogiado pelos almanaques nas descrições de Itu e Nardy Filho descreve que desde finais de XVIII há um imposto anual pago pelos carretos na forma de carradas de pedra para a manutenção das ruas, sendo que a próxima alteração de vulto aconteceria em 1884, com a macadamização[175] e a colocação de pedregulhos nas ruas do centro que assim permaneceram até receberem os calçamentos de paralelepípedos no começo do século XX.[176]

As casinhas

Desde os tempos do domínio português as tentativas de se garantir o abastecimento constante de gêneros fundamentais[177] com preços e qualidade razoáveis foram uma preocupação constante das autoridades locais, pois a indisponibilidade ou as altas repentinas nos gêneros básicos sempre foram, ao longo da história, catalisadores para outros descontentamentos populares que motivaram revoltas em diversas escalas.[178] A urbanização e o afastamento progressivo dos citadinos da cadeia produtiva de alimentos só exacerbaram a necessidade desta garantia.

A solução encontrada pelos administradores na América Portuguesa, em finais do XVIII, foi a de regular o comércio dos gêneros básicos se utilizando, para isso, de estruturas centralizadas para a compra e venda, surgindo então as chamadas "casinhas" após 1808. Como apontado por Nardy, em 1842, além de Itu e da Capital da Província, possuíam esse tipo de estrutura as cidades de Sorocaba, Porto Feliz, Campinas, São Roque, Mogi-Mirim, Mogi das Cruzes, Itapetininga, Atibaia, Santos, Ubatuba e São Sebastião[179].

Nas fontes consultadas por esta pesquisa para o município de Itu, no entanto, não existem muitas menções às casinhas, especialmente por essas fontes datarem, em sua imensa maioria, de após 1873. Nardy, que dedica algumas páginas às mesmas, dá conta que:

---

175 Processo criado no início do século XIX que consiste na colocação de três camadas de pedras sobre uma fundação com valas laterais para o escoamento de água.

176 NARDY FILHO, F. *A cidade de Ytu*. Vol 1. Itu: Ottoni Editora, 2000.p. 238-239.

177 Esses são constantemente identificados nos periódicos utilizados por esta pesquisa no item "Movimento do Mercado" e se constituem de milho, feijão, mandioca, café, açúcar, fumo, sal, ovos, polvilho, batatinhas, frango, leitão, aguardente, toucinho e arroz.

178 Sobre essas *food riots* Ver THOMPSON, E. P. The moral economy of the english crowd in the eighteenth century. *Past and present,* Oxford, n. 50, p. 76-136, 1971.

179 NARDY FILHO, F. *A cidade de Ytu*. Vol 4. Itu: Ottoni Editora, 2000. p. 177.

> "Em 1808, encontrando-se em ruínas o sobradinho do Senado da Câmara de Itu, esta vendeu-o, bem como o terreno anexo, ao mesmo, ao capitão Caetano José Portela; e, com o produto dessa venda fez construir no quarteirão do Beco da Quitanda, entre as ruas do Comércio e Santa Rita, as suas Casinhas; as que ficaram na esquina da rua do Comércio passaram a servir de cadeia e alojamento do Força, sendo as outras destinadas ao talho e a venda de gêneros."[180]

A destinação ao talho e a venda de gêneros são, portanto, semelhantes à da capital da Província, e podemos inferir que a justificação para tal modelo obedeça aos mesmos anseios: o controle da qualidade dos gêneros, evitando doenças que poderiam se converter em epidemias, dos preços, cuja escalada poderia inspirar descontentamentos na população pobre, e também da arredação, visto que a colocação de tal comércio no coração da cidade o colocava debaixo dos olhos dos fiscais da Câmara[181]

As construções anexas a essas casinhas, a cadeia e o alojamento da Força, foram transferidas, em 1817, ao térreo do sobrado adquirido no Largo da Matriz para abrigar a Câmara Municipal, que desde 1808 fazia suas reuniões em casas particulares, tendo sido o espaço liberado destinado ao talho. Esta situação permanece até o ano de 1848, quando um incêndio atinge o sobrado da Câmara retornando as casinhas à configuração anterior até que um prédio específico para a cadeia fosse construído em 1860, no Largo do Carmo. Nardy ainda menciona que no exercício financeiro de julho de 1862 a junho de 1863 as casinhas de Itu teriam rendido aos cofres do município 1 conto de réis e que este seria inferior somente ao rendimento das casinhas de São Paulo, as quais ele atribuiu uma arrecadação de 2 contos de réis[182].

Ainda que não sejam mencionados dados que corroborem os valores apresentados a proporção pode soar exagerada já que, se compararmos o primeiro recenseamento que contempla a população de ambas as cidades em nossas fontes, datado de 1872, temos uma população, somadas todas as paróquias de São Paulo, de 27557 livres e 3828 escravos, contra 7323 livres e 3498 escravos em Itu, cerca de três vezes menos, portanto[183]. Com a divisão em paróquias, para São Paulo, é possível estimar que as mais próximas das casinhas, nas

---

180 Ibid. p. 177-178.

181 BASSO, R. *Entre tabuleiros, balcões e fogões*: Um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo (1765-1834). 2018. Tese (Doutorado em História) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, Campinas, 2018. p 111-118.

182 NARDY FILHO, F. *A cidade de Ytu*. Vol 4. Itu: Ottoni Editora, 2000. p. 179.

183 *Recenseamento do Brazil em 1872 – São Paulo*. Rio de Janeiro: Typ. G. Leuzinger, 1874.p 429-430.

adjacências da Sé, somavam 14347 livres e 2722 escravos menos que o dobro do total de Itu, o que tornaria o faturamento apontado por Nardy mais crível.

No entanto, não nos é possível avaliar com as fontes disponíveis o quanto dos gêneros básicos se obtinha através do escambo, especialmente para a população rural, que numa cidade que depende da produção de gêneros agrícolas para exportação, como Itu do XIX, não deve ser negligenciada, e o quão eficiente seria o controle da Câmara ituana para evitar a ação dos atravessadores e dos açougues clandestinos.

Não é apontada uma data específica para a demolição das casinhas, embora os sitiantes que vendiam gêneros em seu entorno tenham sido realocados para o Largo da Matriz a partir de 1855, tendo sido esta efetuada após a venda do imóvel aos irmãos Monteiro[184] sendo possível observar que, a proibição por parte da Câmara, de Julho de 1873 "em diante", da permanência dos açougues lá localizados[185] situa esta venda e consequente demolição em algum ponto após este ano.

Açougues e matadouro

Outra atividade que passa por um processo de enrijecimento das regulações, diante das preocupações higienistas próprias do final do século XIX, é a obtenção e o comércio de carne nos ambientes urbanos. A localização da venda de talhos no interior da cidade de Itu, como vimos anteriormente, está limitada desde o começo do século XIX à área das casinhas próximas ao Beco da Quitanda tendo sido possibilitada a existência de açougues em outros lugares da cidade, a partir da proibição do uso dos quartos das casinhas com esta finalidade a partir de 1873.[186] Os periódicos de nosso recorte recebem anúncios ocasionais destes estabelecimentos como o açougue de Francisco dos Santos, situado na rua do Comércio, em 1879, onde Cândido Lino Xavier, lavrador de "...Espírito Santo do Ribeirão Grande...", anuncia vender talhos de porco e "...como precisa retirar-se brevemente, precisa ganhar pouco para vender muito",[187] este açougue continua em operação durante a década de 80 sendo listado com outros cinco estabelecimentos no almanaque Laemmert de 1883.[188]

184 Comerciantes portugueses sobre os quais não foram encontradas outras informações nas fontes.

185 O YTUANO, Itu, 16 mar. 1873.p 4.

186 O YTUANO, Itu, 16 mar. 1873, loc. cit.

187 IMPRENSA YTUANA, Itu, 5 jul. 1879.p. 3.

188 *Almanak Administrativo, Mercantil e Industrial do Império do Brazil para 1883.*Rio de Janeiro: H. Laemmert & C, 1883.p. 714.

No mesmo ano de publicação do Almanaque, os periódicos trazem uma crítica ao funcionamento dos açougues no município mencionando, como base, o código de posturas municipais em vigor que estabelecia que as carnes deveriam ser expostas sobre panos de linho ou algodão brancos, limpos e trocados diariamente, que todos os utensílios e superfícies destinados ao talho deveriam ser lavados diariamente, que as carnes verdes deveriam ser cortadas sobre mesas de pedra que resíduos que exalassem mau cheiro deveriam ser descartados e que as carnes deveriam ser levadas do matadouro para o açougue em veículos fechados, suspensos em ganchos. Diante dessas determinações a publicação afirma que os açougues se estabelecem em pequenos quartos com as paredes escuras e forradas de teias de aranha, com as carnes sendo cortadas com machados invés de facas e serrotes, e sobre cepos de madeira, que acabam conservando em suas frestas restos de carne que ali apodrecem e atraem moscas, além de serem transportadas em carroças "pouco asseadas e forradas de folhas ensanguentadas". O autor conclui exigindo que o Fiscal cobre as devidas multas.[189] Outros dois açougues anunciam seus préstimos na década de 80 usando, para isto, o mesmo anúncio, um no Beco da Quitanda, "… que fica a cargo do sr. Manequinho da Silveira..." e outro na Rua da Palma, propriedade do anunciante Francisco Vicente de Campos & Comp., alegando terem feito uma "… boa aquisição de gado bem gordo ...", prometendo servir a todos "… com lealdade, asseio e prontidão ...".[190]

No entanto, indo um pouco além de nosso recorte, podemos notar que as reclamações contra esse tipo de estabelecimento persistem na cidade, além das tentativas de regulação do poder público sobre a atividade, sendo o açougue da Rua da Palma, alvo de críticas no noticiário de um periódico em 1893, por supostamente "… lavar em frente, junto a sarjeta, o carroção que ali vai levar carne vinda do matadouro (…) indo tudo parar em um bueiro prejudicando assim a saúde pública."[191] Tal situação só vai apresentar alguma melhora com a inauguração do Mercado Municipal, em 1905, quando é editada a Lei n. 111, de 4 fev. 1905, que regulamenta sobre a reforma de açougues para carnes verdes, estabelecendo que 60 dias após a abertura do Mercado todos os negociantes do gênero deveriam adequar seus estabelecimentos aqueles padrões lá encontrados, revogando-se outras disposições sobre o tema.[192] Três meses após a inauguração do Mercado, em um relatório apresentado pelo Dr. Graciano de Souza Geribello, Intendente de Polícia e Higiene, à Câmara de Itu, em 6 de

189 IMPRENSA YTUANA, Itu,4 nov. 1883.p. 1.

190 IMPRENSA YTUANA, Itu, 13 dez. 1887.p. 3.

191 A CIDADE DE YTU, Itu,2 jul. 1893.p. 2.

192 A CIDADE DE YTU, Itu,12 fev. 1905.p. 2.

Agosto de 1905, tratando sobre as condições das estruturas administradas pela Câmara é mencionado que a lei foi posta em execução de fato e que todos os açougues existentes no perímetro urbano encontravam-se em relativas condições higiênicas, com paredes de 2 metros de altura, revestidas de tijolos esmaltados, com o chão calçado nas mesmas condições e com portas de ferro e gradeadas para garantir a ventilação e o arejamento, tendo sido a situação anterior desses estabelecimentos superadas inclusive em relação as carroças que fazem o transporte, substituídas por carroças fechadas "… perfeitamente abrigadas do calor e do pó ...".[193]

Não há, em periódicos de períodos próximos, novas críticas as condições do comércio de carnes sendo provável então que a existência de um ambiente modelar, para os novos padrões de higiene no comércio de carne verde, encontrado no Mercado, tenha sido o propulsor de mudanças nos estabelecimentos particulares que, daí em diante, teriam um referencial muito mais próximo de comparação por parte de seus frequentadores que simplesmente as determinações escritas no código de posturas.

Diferentemente dos açougues, a regulação sobre o abate de animais em Itu enrijece muito antes do comércio, sendo centralizada, sob o controle da Câmara, durante todo o nosso recorte e além. Em 1849, é inaugurado o primeiro matadouro, afastado do perímetro urbano, em um terreno do Hospital de Morféticos, proibindo-se assim que as rezes continuassem a ser abatidas por particulares sem controle nos limites da cidade, sendo esta localização, descrita por Nardy como "… um grande curral, com duas divisões, um telheiro onde eram abatidas as rezes e mais algumas outras pequenas dependências (…) embora muito rudimentar e muito deixando a desejar ..."[194] que fora utilizada pela cidade por 37 anos até a inauguração do novo Matadouro Municipal em 1886[195]. A mesma regulação, no entanto, não parece ser seguida para o abate de porcos já que só em 1874 é publicado um aviso do Fiscal da Câmara para que este passe a ser feito, a partir de 4 de Junho daquele ano, somente junto ao chiqueiro municipal sobre lajes lá colocadas[196]

A década de 1880 é marcada pela construção de outras modernizações na cidade, como o novo cemitério, todas visando a adequação aos novos padrões urbanísticos da época

193 A CIDADE DE YTU, Itu,10 ago. 1905.p. 2.

194 NARDY FILHO, F. *A cidade de Ytu*. Vol 1. Itu: Ottoni Editora, 2000. p. 220-222. Apud. LOPES, M. M. *As faces da modernidade:* Arquitetura religiosa nas reformas urbanas de Itu (1873-1916). 2009. Dissertação (Mestrado – Área de Concentração: História e Fundamentos de Arquitetura e Urbanismo) – FAU, USP, São Paulo, 2009.p. 94.

195 LOPES, 2009. Op. cit.

196 O YTUANO, Itu,31 maio 1874.p. 2.

de racionalidade e salubridade e fruto de demandas tornadas públicas nos periódicos desde a década de 1870, sendo o ano de 1884 o marco da contratação de Ramos de Azevedo para projetar o novo Matadouro Municipal, que é baseado, em menor escala, no matadouro de Campinas, também por ele projetado, tendo ambos formas regulares e simétricas, com dois blocos e um pátio, com um portão de entrada no meio, um pátio maior em seguida e logo atrás dois blocos, chamados seção dos bois, unidos por uma cobertura com estrutura metálica, e embora Ramos de Azevedo não tenha acompanhado as obras, este as vistoriou antes da inauguração, em 18 de setembro de 1886, tendo dado seu aval.[197]

Posteriormente, em 1905, o relatório do Intendente de Polícia e Higiene do município, menciona em seu relatório que apesar de terem sido feitas reformas no Matadouro há um problema constante em relação à obtenção da água para a limpeza das dependências, bombeada de um córrego próximo, e da área de abate dos porcos que, muito próxima do referido córrego, fica inutilizável com a cheia no período de chuvas. É requisitada, então, a aquisição de uma bomba hidráulica de maior pressão, com urgência, de forma que todas as necessidades do matadouro possam ser contempladas[198]. Não há menções posteriores à questão e, fora as publicações periódicas que detalham o número de abates de animais no Matadouro, desde sua inauguração em 1886, são esparsas as informações extras sobre as condições do mesmo.

O mercado

Ainda que a inauguração do Mercado Municipal de Itu ultrapasse em 17 anos nosso recorte principal sua inclusão neste trabalho se faz necessária por tratar-se do desfecho de anos de cobrança nos periódicos por uma solução da Câmara para a venda de gêneros alimentícios locais no município.

Em São Paulo a necessidade de se delimitar a venda de produtos alimentícios vai crescendo a partir de meados do século XIX, com fatores como as preocupações sanitárias com os gêneros vendidos, a evasão das taxas municipais e a atuação de atravessadores norteando os projetos de centralização desse tipo de comércio para além das casinhas, que, neste ponto, já se mostram insuficientes para a resolução dessas questões. Tais problemas

197 LOPES, M. M. *As faces da modernidade:* Arquitetura religiosa nas reformas urbanas de Itu (1873-1916). 2009. Dissertação (Mestrado – Área de Concentração: História e Fundamentos de Arquitetura e Urbanismo) – FAU, USP, São Paulo, 2009.p. 94-95.

198 A CIDADE DE YTU, Itu, 10 ago. 1905.p. 2.

foram contornados, até o começo do século XX, com a instalação de três mercados, o Central, na rua 25 de Março, que vendia gêneros mais básicos como arroz, feijão e farinha, alvos constantes dos atravessadores, e que, com a proximidade de uma das entradas da cidade, à época, agora podiam ter sua negociação supervisionada pelos fiscais, o mercadinho de verduras da São João, que concentrou em um lugar as quitandeiras que atuavam até então no Centro de São Paulo, e vendia miudezas de todos os tipos, muitas produzidas em chácaras no entorno da cidade, e o Mercado do Brás, também localizado em um ponto de entrada da cidade, que ao final do XIX começava a se desenvolver.[199]

Em Itu, as discussões e cobranças sobre a construção de um Mercado Municipal se alongam pelas três décadas finais do século XIX, que ficara marcado por outras tentativas de se centralizar o comércio no perímetro urbano, primeiramente através da delimitação de um mercado ao ar livre com a venda de talhos de carne, em frente ao sobrado da Câmara Municipal (da virada do XVIII para o XIX) no Largo do Bom Jesus, atual Praça Padre Anchieta, tendo permanecido ali até 1808, quando o sobrado e a área dos entornos foram vendidos. A venda de gêneros trazidos pelos sitiantes e os talhos de carne são transferidos então para as casinhas, já abordadas anteriormente, sendo os quartos reservados para os açougues e alguns comerciantes de gêneros de primeira necessidade, com outros vendedores, sem condições de conseguir quartos para a venda de seus gêneros se avolumando nas proximidades das casinhas. Para resolver os transtornos causados pela aglomeração de comerciantes nas ruas ao redor do beco da Quitanda a Câmara os realoca no Largo da Matriz a partir de 1855, sendo então este o lugar destinado ao comércio popular de gêneros alimentícios no perímetro urbano de Itu pelos próximos 50 anos.[200]

Os periódicos registram, entre 1876 e 1899, ao menos cinco pedidos à Câmara para a criação de um Mercado, aludindo especialmente à existência de congêneres em outras cidades da Província, as vantagens administrativas e financeiras, a necessidade de "aformoseamento" da cidade e da salubridade pública.

O primeiro artigo do gênero, publicado no *Imprensa Ytuana* em 1876, dá destaque justamente para esses pontos mencionando as "vantagens" de se efetuar o "ajardinamento do Largo da Matriz (…) pois que veremos para longe de nós removidos os miasmas" removendo

199 SILVA, J. L. M. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900).* 2008. Tese (Doutorado em História Social) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 69-71.

200 LOPES, M. M. *As faces da modernidade:* Arquitetura religiosa nas reformas urbanas de Itu (1873-1916). 2009. Dissertação (Mestrado – Área de Concentração: História e Fundamentos de Arquitetura e Urbanismo) – FAU, USP, São Paulo, 2009.p. 98-99.

o comércio lá instalado para uma praça de mercado construída "não diremos com as dimensões da de Campinas, porém que esteja debaixo das mesmas condições" apontando, ainda, que financeiramente "em vez de trazer despesa para a Câmara, será antes mais uma fonte de crédito com a que se dotará; pois só com o aluguel dos quartos para o depósito de gêneros serão satisfeitas as despesas de sua administração" além de dar a entender que este acabaria com a atuação de atravessadores pois com a criação do Mercado "será extirpado o monopólio que até hoje há na compra de gêneros".[201]

Em 12 de setembro de 1889, é noticiada a inauguração do mercado municipal de Guaratinguetá, despertando "inveja" segundo o autor da publicação, pois Itu, "cidade importante, cheia de tradições, rica, não possui um pequeno mercado" sendo "… nas praças públicas, receosos da zanga do sr. fiscal, sujeitos a intempérie do tempo chuvoso ou ardente, que os nossos caipiras expõe seus gêneros à venda".[202]

Dez anos depois um outro artigo é publicado em *A Cidade de Ytu*, com o título "Melhoramentos Locaes" colocando a necessidade de um mercado municipal como uma das "mais palpitantes na quadra presente" elencando vantagens semelhantes às do artigo publicado em 1876:

> " É bastante difícil encontrar-se entre as cidades do interior uma que não goze de tão útil melhoramento. Já não se trata do interesse da população que pode comprar do pequeno lavrador, e por preço modico, a quantidade de gêneros que lhe convenha, fugindo assim à ganância do negociante a retalho; já não se trata de diminuir a despesa da câmara e aumentar-lhe a renda trata-se do asseio da cidade.
> E, acaso não precisaria de asseio uma cidade onde duas epidemias tomaram caráter assustador, a ponto de serem citadas como as mais terríveis de todo o Estado de São Paulo? (…)
> Um só fiscal, no mercado, faria respeitar rigorosamente a higiene e com muito mais vantagem, por isso que de um só golpe de vista poderia abranger, quem sabe? Umas vinte ou mais casas de comércio que hoje, sujas, imundas e vendendo mercadorias avariadas, estão por aí espalhadas, ameaçando a salubridade pública.
> Atualmente, o ponto escolhido pelos pequenos agricultores para a venda de suas colheitas é um recanto do largo da Matriz. A excreção de animais ali estacionados, acumulada, durante dias e dias, fazem daquele ponto um foco de miasmas. Por mais que a câmara cure da limpeza pública, essa limpeza não pode ser completa, pois é impossível extrair o que na terra fica infiltrado. (…)
> Contra isto uma só objeção pode ser apresentada:
> _ A câmara não tem recurso para realizar esse melhoramento.
> Pelo amor de Deus!
> Para certa ordem de melhoramentos a câmara municipal não tem carência de expender um vintém sequer.
> Si a câmara municipal quisesse fazer concessão por vinte anos, que seja, a um particular para a construção de um mercado, oferecendo condições vantajosas ao concessionário, não resta a menor dúvida que teríamos mercado."[203]

201 IMPRENSA YTUANA, Itu,1876.pp. 1-2.

202 Ibid.12 set. 1889.p. 2.

203 A CIDADE DE YTU, Itu,17 ago. 1899.p. 1.

A novidade neste último artigo é a menção a uma solução que contemple o investimento de capital privado na construção do mercado, que acaba sendo a solução adotada, quatro anos depois, quando em 1903, após o terreno que daria lugar ao Mercado ser adquirido pelo presidente da Câmara, o Coronel Antônio de Almeida Sampaio. Foram emitidas letras pela Câmara Municipal que se processariam através de sorteios em uma frequência determinada pela disponibilidade de recursos sendo que alguns dos títulos, como os 30:000$000 adquiridos por Bento Dias de Almeida Prado, o Barão de Itaim, não foram liquidados até seu falecimento, em 1908, uma vez que constavam integralmente no inventário do Barão[204].

A construção se inicia em fevereiro de 1904 e em Julho do mesmo ano o jornalista Eurico Saldanha, escrevendo para o "República" acusa que o único serviço de vulto da Câmara de Itu à época, o Mercado, já estaria hipotecado a "dois cidadãos" que teriam arcado com os custos da conclusão do mesmo e que os alegadamente altos impostos que eram cobrados dos cidadãos e do comércio teriam sido suficientes para evitar este empréstimo caso não tivessem sido gastos com gratificações aos funcionários da polícia[205]

Finalmente, em 14 de Maio de 1905, o Mercado Municipal de Itu é inaugurado e, no mesmo dia, passa a ser franqueado ao público. Mesmo diante de toda as cobranças para que o mesmo fosse construído existem poucas menções nos periódicos sobre seu funcionamento nos meses seguintes sendo que a primeira em agosto do mesmo ano é o já citado relatório do Intendente de Polícia e Higiene à Câmara, que trata sobre a situação dos primeiros meses do edifício, conforme vemos abaixo:

> Este próprio Municipal inaugurado solenemente a 14 de maio foi no mesmo dia franqueado ao publico. O nosso colega de Intendência elaborou, com precisão, o regulamento da praça, mas S.S. permitirá que apresentemos a Câmara algumas pequenas modificações, que só poderiam ser feitas depois que a experiência demonstrasse a sua utilidade. Sendo a frequência do mercado muita diminuta evidencia-se a necessidade de procurarmos meios de aumentá-la Nestas condições entendemos necessário algumas pequenas alterações, com o fim de habituar a população a preferir este centro de comércio.
>
> Julgamos ser de grande interesse, obrigar todos os negociantes ambulantes de verduras e frutas (incluindo neste número os de carroça) a permanecer no mercado durante 2 horas, recebendo em seguida a alta.

204 LOPES, M. M. *As faces da modernidade:* Arquitetura religiosa nas reformas urbanas de Itu (1873-1916). 2009. Dissertação (Mestrado – Área de Concentração: História e Fundamentos de Arquitetura e Urbanismo) – FAU, USP, São Paulo, 2009.p. 100.

205 REPUBLICA, Itu,10 jul. 1904.p. 1.

Esta medida fara com que, decorrido algum tempo, a população habituada a procurar neste estabelecimento estes gêneros de pouca importância, fará ao mesmo tempo aquisição de outros, indispensáveis para a alimentação diária. Aumentando-se assim a frequência pública, naturalmente aparecerá concorrência dos negociantes, que virão em breve ocupar todas as suas dependências. Parecerá que esta medida seja de pouca monta, mas os fatos nos demonstram o contrário.

Baixamos em 1º de maio um aviso pelo qual proibíamos o estacionamento de negociantes ambulantes pelas ruas e praças da cidade. Estes negociantes, que na sua totalidade eram verdureiros, procuraram o mercado e durante os dias que lá estiveram a concorrência aumentou-se consideravelmente. A intendência não podendo regulamentar a passagem obrigatória destes negociantes pelo mercado, conforme o art. 3° do regulamento, facultou a sua saída independente de alta. Nessa ocasião observamos uma notável diminuição na frequência pública, limitando-se esta, hoje, aqueles produtores que são obrigados a vender os seus gêneros nesta praça.

O art. 12 do regulamento "obriga os negociantes a pagar o aluguel dos quartos e açougues 3 meses adiantados. Este artigo é algum tanto pesado, atendendo-se ao estado atual do nosso pequeno comércio. Muitas vezes o negociante que procura o mercado, dispõe de pequenos recursos e não pode satisfazer ao mesmo tempo o imposto de indústria e profissão, o federal e 3 meses adiantados pelo quarto que irá ocupar. Pedimos a Câmara que modifique este artigo nos seguintes termos: O aluguel dos quartos e açougues será pago um mês adiantado.

O art. 49, § único diz:

Os negociantes de que trata este artigo não poderão comprar aos importadores quaisquer quantidade ou espécie de gêneros antes de haverem obtido alta. Multa 20$000

Julgamos que esta proibição sendo exclusiva aqueles que se estabelecem de preferência no mercado, sirva, talvez, de repulsa que a primeira vista parece existir. Sendo facultado aos negociantes estranhos ao mercado, adquirir os gêneros que ali entram, quer em pequena quantidade, quer arrematá-los quando recebem alta, parece existir uma falta de equidade proibindo aos negociantes estabelecidos naquela praça adquirir toda e qualquer porção de gêneros de qualquer natureza, antes da alta. Se existem alguns inconvenientes, estes serão comuns a uns e outros e ao administrador compete evitar que os atravessadores prejudiquem o publico. Ainda, em relação ao aumento da concorrência julgamos conveniente uma redução no aluguel dos quartos e açougues, fazendo ao mesmo tempo um abatimento de 50% no imposto de indústria e profissão aos que procurarem aquela praça.

O aluguel deverá ser de 15$000 mensais para os quartos e 25$000 para os açougues...[206]

206 A CIDADE DE YTU, Itu, 10 ago. 1905.p. 1-2.

Como podemos verificar, o Mercado recebeu nesses primeiros meses de funcionamento um público aquém do esperado e Geribello aponta a razão para o mesmo em uma falta de regulação sobre os vendedores ambulantes de frutas e verduras, segundo ele comerciantes de artigos indispensáveis à alimentação e cuja comercialização dentro do mercado seria decisiva para atrair mais compradores ao prédio. Além disso a necessidade de um adiantamento de três meses de aluguel das instalações (que o relatório recomenda que deve ser de 15$000 para quartos e 25$000 para açougues), sem qualquer abatimento nas outras taxas e impostos, seria um fator que dificultaria ainda mais a permanência dos comerciantes no interior do Mercado, e é proposto uma redução em ambos. No antepenúltimo parágrafo vemos como as leis que deveriam impedir a atuação de atravessadores dentro do Mercado acabou favorecendo a atividade dos mesmos que, não estando estabelecidos nele, não eram regulados em suas aquisições, obrigando os comerciantes sujeitos às mesmas a adquirir os gêneros tardiamente por preços inflacionados, sob pena de pagarem multa.

As dificuldades na implantação do Mercado no município não levaram, no entanto, à desistência de implantação desse modelo de comércio, o mesmo continua o funcionamento ao longo do século XX, até a contemporaneidade, sendo em Itu de 1920, como exposto por MAIOLO ao citar o professor Nardy Filho, um projeto icônico para o higienismo que:

> alinhava-se plenamente àqueles mesmos ideais sanitaristas que vimos nas praças, no cemitério e no matadouro. Um *edifício claro e bem ventilado* responde aos requisitos do Código Sanitário e às exigências da *sociedade moderna.*[207]

Concluímos, com isso, a seção dedicada as intervenções públicas no comércio de alimentos seja com a finalidade de regular os preços ou de aplicar os preceitos higiênicos que se evidenciam no final do XIX sobre as cidades, com a realocação dessas atividades para edifícios arejados e claros, onde não se acumulariam os miasmas e as condições dos gêneros poderiam ser analisadas sob maior escrutínio dos fiscais e dos compradores.

2.2 Casas de provisão, alimentação e hospedagem

Dedicamos este tópico às estruturas privadas de comércio que se organizavam no perímetro urbano de Itu e que restam citadas nas fontes analisadas por esta pesquisa. Para

207 LOPES, M. M. *As faces da modernidade:* Arquitetura religiosa nas reformas urbanas de Itu (1873-1916). 2009. Dissertação (Mestrado – Área de Concentração: História e Fundamentos de Arquitetura e Urbanismo) – FAU, USP, São Paulo, 2009.p. 98.

abordarmos cada tipo de estabelecimento apresentaremos, brevemente, os dados disponíveis sobre seu surgimento em um contexto mais amplo, sua presença no cotidiano paulista e, finalmente, no município de Itu, com considerações em relação ao nosso recorte temporal pois o período central da pesquisa contempla estabelecimentos que começam a escassear, ou mesmo desaparecer, outros que estão se consolidando e, ainda, alguns que só se firmariam posteriormente mas que já aparecem ocasionalmente nas fontes do período.

Casas de pouso e estalagens

Resolvemos agrupar esses dois tipos de estabelecimentos juntos por constituírem as formas mais antigas de comércios fixos destinados ao consumo de alimentos e ao pouso cuja presença ainda deixa remanescências nas fontes que constituem em nosso recorte ainda que tenham sido muito mais frequentes nos tempos da Colônia.

O apogeu de tal modalidade de casa comercial na Província de São Paulo coincide com o de seus principais clientes, os tropeiros que percorriam as principais rotas comerciais levando mercadorias para abastecer as cidades o que corresponde ao período imediatamente anterior a instalação das estradas de ferro nas regiões de maior sucesso da cultura cafeeira (1850-1870)[208], onde a necessidade de escoamento da produção era crescente assim como o interesse em se usar as divisas geradas para consumir produtos vindos de outras regiões. Sendo assim as menções a esses tipos de estabelecimento nos periódicos ituanos, relacionados em nossa pesquisa a partir de 1873, à exceção das crônicas e dos folhetins contidos em algumas edições, só aparece uma vez, em 1888, quando Luciano Francisco de Lima, encarregado pelo zelador do Hospital de Lázaros de Itu, pede ajuda financeira ao hospital e afirma que "A antiga estalagem pertencente ao hospital está muito depreciada não havendo mais concurso de tropas..."[209]. Esta estalagem junto ao hospital, e de onde o mesmo tirava parte de sua renda, se localizava na porção norte de Itu, justamente no ponto de entrada no perímetro urbano que fazia ligação com Salto, Indaiatuba e Campinas a nordeste e Porto Feliz a noroeste, sendo esta uma localização típica desses estabelecimentos que vinha de encontro às necessidades desses tropeiros, nos arredores e entradas das principais rotas comerciais nas

208 SILVA, J. L. M. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900).* 2008. Tese (Doutorado em História Social) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 87-88.

209 IMPRENSA YTUANA, Itu, ano 13.n. 429. 9 DEZ 1888.

cidades, e que também convinha para as câmaras municipais, pois nestes pontos se poderia estabelecer o controle sobre a entrada de mercadorias e pessoas nas cidades.[210]

Por se tratarem de estabelecimentos geralmente voltados para viajantes pouco abastados, acostumados a acomodações simples enquanto fazem seu trabalho de transportar mercadorias, não havia uma grande complexidade nos itens e serviços ofertados pelos estalajadeiros, se constituindo, usualmente, de um espaço parcamente mobiliado para o preparo de alimentos e para o pernoite, e um local destinado à guarda das cargas e à alimentação e estacionamento dos animais. Sendo assim, a refeição disponível, se requisitada, não continha muito além dos gêneros costumeiros consumidos pela população local, com variações, dentro da disponibilidade, de farinha de milho (ou mandioca), feijões, arroz, toucinho e algum tipo de carne, regados com aguardente[211].

Ainda que essas não fossem as únicas formas de hospedagem para viajantes eram as que estavam disponíveis para os tropeiros e cidadãos pobres em geral. Mas viajantes notórios ou abastados, como alguns dos naturalistas europeus, geralmente negociavam seus pousos com fazendeiros e, nesses casos, a qualidade da recepção ia muito além dos lugares frequentados pelos tropeiros, com refeições mais generosas em quantidade e qualidade de ingredientes, que podiam incluir roscas, carne fresca, canjicas, angu e cervejas importadas.[212]

É com a extensão das estradas de ferro sobre as rotas comerciais mais efervescentes desse final do XIX que a necessidade dessas casas de pouso e do próprio pouso em si é reformulada, obedecendo ao ritmo ditado pelas ferrovias e a localização das estações, como podemos verificar em uma publicação no editorial de *A Imprensa Ytuana*, em 1876, anunciando que:

> "Tendo a companhia Inglesa mudado o seu horário na estrada de ferro, a começar do princípio de Abril próximo, a Companhia Ituana de combinação com aquela, mudará também o seu horário, devendo partir o trem desta cidade, depois das sete horas da manhã, voltando as cinco da tarde. É de grande vantagem esta mudança, o passageiros saídos de Itu vão chegar a Santos, com os daquela cidade para esta, vem chegar no mesmo dia, evitando o pouso em São Paulo ou Jundiaí, como presentemente"[213]

---

210 SILVA, J. L. M. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900).* 2008. Tese (Doutorado em História Social) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 42.

211 Ibid. p. 89.

212 MONTELEONE, J. *Sabores urbanos*: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910).2008.Dissertação (Mestrado em História Econômica) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 30.

213 IMPRENSA YTUANA, Itu, 5 mar. 1876.p 2.

Essa nova dinâmica das viagens, como mencionado, favorecerá a abertura de hotéis e pousadas nas proximidades das estações de trem, prontas a atenderem seus passageiros com variados tipos e qualidades de serviço, conforme veremos adiante.

Armazéns de Secos e Molhados

Um dos tipos de comércio já bem estabelecidos desde o início de nosso recorte e que perdura até a popularização dos supermercados, o armazém de secos e molhados é o menos especializado dos estabelecimentos individuais abordados neste trabalho. Em meados do século XIX os armazéns são mais voltados, pela própria disponibilidade dos fornecedores, à comercialização de gêneros da terra mas já se caracterizam por vender praticamente qualquer tipo de produto, alimentício ou não, ter bebidas e alimentos disponíveis para consumo no local e estarem, em algumas ocasiões, combinados com outros tipos de estabelecimentos, como barbearias, confeitarias, padarias e bilhares. Conforme avançamos para o final do século XIX na documentação são também os armazéns de secos e molhados as primeiras casas a comercializarem cotidianamente o novo influxo de gêneros importados.

O almanaque de 1873, lista 28 "negociantes de molhados e gêneros do país" em Itu.[214] Desses somente um anuncia em *O Ytuano*, "Miranda Russo & Comp.", que se trata de Francisco Celestino de Miranda Russo, sendo que o outro estabelecimento que também possui anúncios, o de Tavares e Lobo, não tem nenhum negociante com algum desses sobrenomes entre os listados no almanaque. Os anúncios de Miranda Russo, disponíveis em 1873, estão espalhados e intercalados em meio aos de outros comércios e oferecem uma vasta gama de itens: chá, vinho de caju, "cerveja de várias marcas", aguardente, tecidos, relógios, correntes, calçados, chapéus, objetos de armarinho, "papel para forrar casas", agulhas para máquinas de costura, álbuns para retratos, livros, parelhas para "troly", descaroçadoras de algodão, "ventilador de café", e até mesmo o serviço de amas de leite por 30$000 réis por mês,[215] extremando nossa definição de "pouco especializado" para os armazéns de secos e molhados, e, ainda que Miranda Russo siga uma tendência semelhante nos anos seguintes, ele progressivamente priorizará a venda de tecidos e vestimentas até não ser mais citado nos periódicos a partir de 1873. O estabelecimento pertencente a Tavares e Lobo, que também se intitula um armazém de secos e molhados, é um tanto mais especializado e representa a variedade de produtos que veremos com mais frequência nesses estabelecimentos ao longo de

214 *Almanak da Província De São Paulo.* São Paulo: Typographia Americana, 1873.p. 360.

215 O YTUANO, Itu, 16 mar. 1873.p. 3.

todo o recorte e que inclui vinhos portugueses e franceses, licores, frutas secas como tâmaras, ameixas e figos, biscoitos franceses, peixes em lata e ostras e lagostas.

Esse armazém, no entanto, perduraria somente até maio do ano de 1874, quando sua liquidação é anunciada,[216] porém esse tipo de comércio segue estável em Itu e no almanaque de 1888 são listados quase sessenta negociantes de secos e molhados[217], embora muitos já adotassem outras designações para seus comércios que não armazéns, como o caso de Emygdio Baptista Bueno que anuncia nos periódicos desde 1878 e designa sua casa como confeitaria (tipo que abordaremos adiante). Nela comercializa, semelhantemente a Tavares e Lobo, vinhos franceses e portugueses, conhaques franceses, conservas e molhos ingleses, potes de mostarda inglesa e francesa, doces franceses e azeitonas inglesas em vidro, tâmaras, ameixas, peixes, ostras, salmão, lombo de porco e sardinhas com tomate, em latas, chá da Índia e nacional, manteiga, queijo do Reino e Minas, biscoitos ingleses em lata, além de frutas secas.[218] Mas diversamente do estabelecimento fechado em 1874, Emygdio também comercializará, em 1884, alimentos prontos como tortas de frango, empadas de carne, línguas preparadas com salitre e pudins de coco, segundo o anúncio, das 9 da manhã às 10 da noite[219], o que certamente diferencia sua confeitaria dos dois estabelecimentos também pertencentes a negociantes de molhados da década anterior embora não impedisse que o mesmo tivesse designação semelhante quando figurou nos almanaques. Sua confeitaria passa por uma liquidação em 1890, porém segue produzindo anúncios até 1893, quando estes cessam sem existirem novas citações a Emygdio a partir de então, embora possamos inferir que o mesmo tenha falecido tendo em vista que já no anúncio de 1890 o mesmo "pede também às pessoas que lhe são devedoras o obséquio de virem saldar suas contas, visto que seu estado de saúde não permite fazê-lo pessoalmente"[220].

Outros negociantes listados no mesmo almanaque e que ainda nomeiam seu estabelecimento como armazém de secos e molhados no ano de 1887 são Flaquer & Rocha, que comercializam, em um raro anúncio desenhado que retrata um homem em pé segurando com as duas mãos uma placa onde se lê o anúncio de vinho nacional de S. Bernardo, doces finos sortidos para chá, queijos do reino, charutos superiores, fumos sortidos, massas para

216 O YTUANO, Itu, 31 maio. 1874.p. 4.

217 *Almanach Administrativo, Commercial e Industrial da Província de São Paulo Para 1888*. São Paulo: Typographia A Vapor,1884-1888.pp. 466-467.

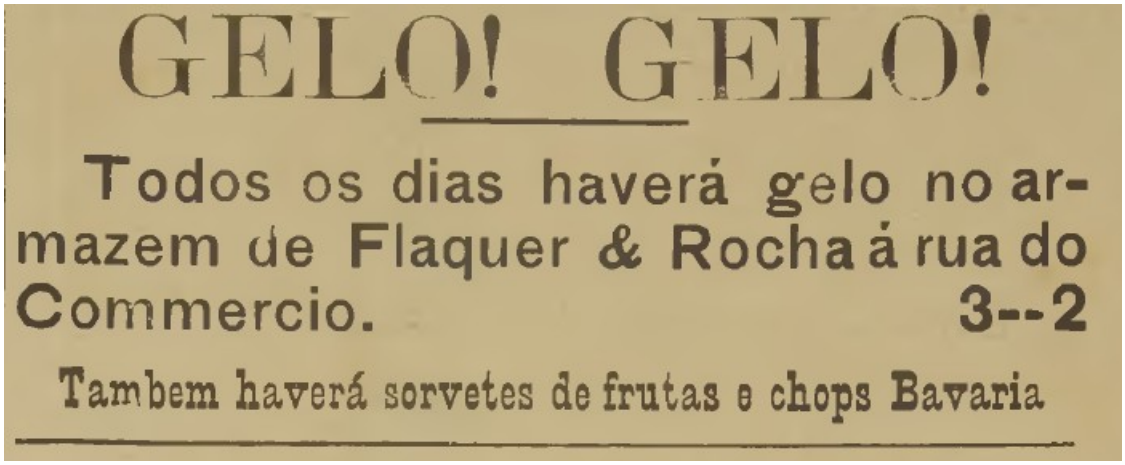
218 IMPRENSA YTUANA, Itu, 9 maio 1880.p. 4.

219 Ibid. 24 FEV 1884.p. 4.

220 Ibid. 15 nov 1890.p. 4.

sopa, vinhos Collares, Monte-bom, Cartacho, branco, Bitter Russo, por "preços razoáveis".[221]Como podemos verificar, ao contrário do também negociante de molhados, Emygdio, Flaquer & Rocha não anunciam a venda de comida pronta para consumo em seu estabelecimento, ainda que em 1895 vendam gelo, sorvete e chopp Bavaria[222], dois líquidos e solidificados e uma bebida, algo que já era cotidianamente vendido em armazéns, o que supomos indicar ser, portanto, o diferencial decisivo para que um cliente potencial escolhesse adentrar um armazém ou uma confeitaria.

Figura 2.1 – Anúncio do armazém de secos e molhados de Flaquer & Rocha


GELO! GELO!

Todos os dias haverá gelo no armazem de Flaquer & Rocha á rua do Commercio. 3--2

Tambem haverá sorvetes de frutas e chops Bavaria

Fonte: A cidade de Ytu, Itu, 10 fev. 1895.p. 3.

As referências às casas de secos e molhados, na totalidade do banco de dados de onde se originam os periódicos utilizados por esta pesquisa, são mais numerosas nas últimas décadas do século XIX e decrescem em número até as últimas citações disponíveis em meados da década de 1930 sendo gradualmente substituídas por outros tipos de estabelecimentos como padarias e confeitarias, que passam a comercializar boa parte dos gêneros vendidos originalmente naqueles, aumentando o número de anúncios ao longo do tempo enquanto os dos armazéns diminui.

Bilhares

Jogos que se utilizam de bolas e bastões remontam à Antiguidade Clássica porém acredita-se que foi somente após o século XIV que foram criados jogos deste tipo que podiam ser jogados em cima de mesas, neste ponto ainda se mantinha um vínculo com jogos de disputados sobre a grama, como o *croquet*, com o uso de pinos e arcos, além das bolas, à

221 IMPRENSA YTUANA, Itu, 23 jun. 1887.p. 4.

222 A CIDADE DE YTU, Itu, 10 fev. 1895.p. 3.

época feitas de madeira. O pino preto que quando abaixado simboliza o fim de um jogo, teve seu conceito transplantado para a bola preta do bilhar que ao ser encestada, em algumas variedades do jogo, também é um indicador da conclusão da partida. Sua popularização se inicia na França do século XVII e por volta de 1670 são criados tacos para serem usados nas jogadas, neste mesmo período as mesas de bilhar, já sem arcos ou pinos, se popularizaram nas tavernas inglesas e nos cafés franceses. As bolas de madeira são gradualmente substituídas por bolas de marfim, que continuam populares até o começo do século XX e posteriormente por resinas sintéticas[223].

Os bilhares, ao menos na capital da província de São Paulo, passam a ser encontrados nas fontes a partir das primeiras décadas do século XIX, sendo a data de 1839 o marco apontado por alguns autores para a inauguração da primeira casa de bilhar da cidade que tornou-se um reduto para os estudantes da cidade[224]. Em Itu o "bilhar do Abrahão" é o exemplo mais duradouro nos periódicos desse tipo de estabelecimento, figurando em propagandas de 1879 a 1893, sendo um dos poucos estabelecimentos locais a anunciar a comercialização de sorvete ainda na década de 1870.[225]

Figura 2.2 – Anúncio de venda de sorvete no Bilhar do Abrahão

SORVETES

RUA DO COMMERCIO

No bilhar do Abrahão, todos os dias as 5 horas da tarde haverà sorvetes: nos domingos e dias santificados as 11 e 1/2 da manhã. 3-3

Fonte: IMPRENSA YTUANA, Itu, 25 out. 1879.p. 4.

Em 1882, Abrahão passa a chamar-se de "Abraham Lincoln de Barros" em seus anúncios e divulga seu intento de transformar seu bilhar em um *club*, oferecendo, mediante uma mensalidade, um espaço para palestras, leitura de jornais e outros jogos segundo o anunciante, "próprios para este tipo de estabelecimento"[226].

223 BURY, M. The Social Significance of Snooker: Sports-Games in the Age of Television.*Theory, Culture & Society.*Thousand Oaks, v. 3, n. 2, p. 50, 1986.

224 MONTELEONE, J. *Sabores urbanos*: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910).2008.Dissertação (Mestrado em História Econômica) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 33.

225 IMPRENSA YTUANA, Itu, 25 out. 1879.p. 4.

226 Ibid. 22 jan. 1882.p. 2.

Existiam mesas também no interior de outros estabelecimentos e além dos hotéis de São Paulo há o registro da existência em Itu de duas mesas de bilhar "de primeira ordem, em boas salas para esse fim preparadas e onde espera a continuação dos amadores deste bom e inocente divertimento"[227] localizadas no interior da "Alfaiataria do Marinho". Ainda que tais lugares pudessem coadunar com aqueles que desejam cultivar hábitos 'aburguesados' perante seus pares,[228] esses também costumavam figurar nos registros policiais, especialmente quando combinados com o consumo de bebidas, resultando em desordens ocasionais[229] como a que podemos encontrar em Itu, em 22 de março de 1874, quando um subdelegado, realiza a prisão de um indivíduo procurado no interior de uma casa de bilhar, provavelmente o "bilhar do Manduca", apreendendo com ele uma faca que, segundo as testemunhas, não teria ponta, do que discorda o editor do jornal indicando que a mesma estava contida dentro de uma bainha.[230] Nesta mesma edição um autor, escrevendo na seção Ineditoriais sob o pseudônimo "Catimbau", critica o art. 180 do código de posturas que manda fechar as casas de negócio nos domingos, dias santificados à tarde e durante as sessões da Câmara pois ainda que este pudesse ser coerente para grandes localidades não o seria para Itu que só disporia das lojas e do "bilhar do Manduca" para "dar prosa" e que o fechamento desses lugares acabaria fazendo-o "esbarrar em algum ponto inconveniente".[231]

A Câmara acaba por ouvir os clamores de cidadãos como "Catimbau" e, em 1885, já vigora um novo código de posturas que determina em seu art. 117: "...nos domingos e dias santificados, todas as casas de negócios desta cidade, a exceção de hotéis, farmácias e bilhares, unicamente, fechar-se-ão das três horas da tarde até o toque das Ave-Marias...".[232] A matéria no qual esse artigo do código de posturas foi transcrito critica não mais a rigidez da Câmara mas a leniência com estabelecimentos que desrespeitam a medida e continuam fazendo negócios discretamente sem serem autuados. A exceção aberta as farmácias, para necessidades médicas emergenciais, e aos bilhares e hotéis (que frequentemente tinham espaços de lazer em seus interiores), para manter seus frequentadores entretidos, denota,

227 Ibid. 23 nov. 1884.p. 4.

228 SIQUEIRA, L. Os hotéis na cidade de São Paulo na primeira década do século XX: diversidade no tamanho, na localização e nos serviços. *Revista Brasileira de História*, São Paulo, v. 32, nº 63, p. 341-346, 2012.p. 357.

229 ALGRANTI, L. M.Tabernas e botequins: Cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808 -1821). *Acervo,* Rio de Janeiro, v. 24, nº 2, p. 33, jul/dez 2011.

230 O YTUANO, Itu, 22 mar. 1874.p. 4.

231 Ibid.p. 3.

232 IMPRENSA YTUANA, Itu, 19 mar. 1885.p. 2.

portanto, um reconhecimento da Câmara da importância adquirida por esses estabelecimentos no cotidiano de seus cidadãos.

Confeitarias e Padarias

Como já apresentado no tópico destinado aos velhos armazéns de secos e molhados, as confeitarias são uma nova espécie de comércio, inspirado em matriz francesa, que começa a se instalar na província de São Paulo de meados do século XIX[233] em diante e que, embora possua entre seus produtos comercializados muitos itens que se assemelham aos contidos nos velhos armazéns, tabernas e botequins, anuncia corriqueiramente diferentes tipos de comida e bebida disponíveis em uma variedade que ia muito além da definição tradicional de um lugar onde se produz e vende doces.[234]

Se na capital da província as confeitarias, junto com outros estabelecimentos como as padarias, restaurantes, cafés e hotéis, são a contraparte refinada dos velhos secos e molhados, tabernas, botequins e casas de pouso, em Itu tal tendência também é observada com as confeitarias locais sendo, inclusive, os primeiros estabelecimentos a figurarem nos periódicos como locais de comercialização de gêneros alimentícios importados.

O primeiro estabelecimento, já citado, a se intitular como confeitaria é o antigo armazém de secos e molhados de Emygdio Baptista que, embora não mencione alimentos prontos lá vendidos até 1884, tem referências aos doces de fabricação própria já em 1874, quando em uma reclamação sobre a inação do Fiscal da Câmara frente o tráfego de carroças no perímetro urbano, o autor sugere que o funcionário público estaria esperando que estas viessem acompanhadas de um "pratinho de doces da confeitaria do Sr. Emygdio"[235] e o próprio proprietário declara nos periódicos ter uma confeitaria e comercializar "artigos próprios deste ramo de negócio" desde 1878.[236]

A segunda confeitaria a anunciar nos periódicos ituanos, em 1881, guarda semelhanças com alguns dos estabelecimentos paulistanos do gênero por ser propriedade de um estrangeiro, o francês Hercules Guiraud, que abre o primeiro anúncio dos gêneros de seu estabelecimento, a "Confeitaria Franceza" com a frase *AU TEMPLE DES DOUCEURS* e

233 MONTELEONE, J. *Sabores urbanos*: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910).2008.Dissertação (Mestrado em História Econômica) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 96,

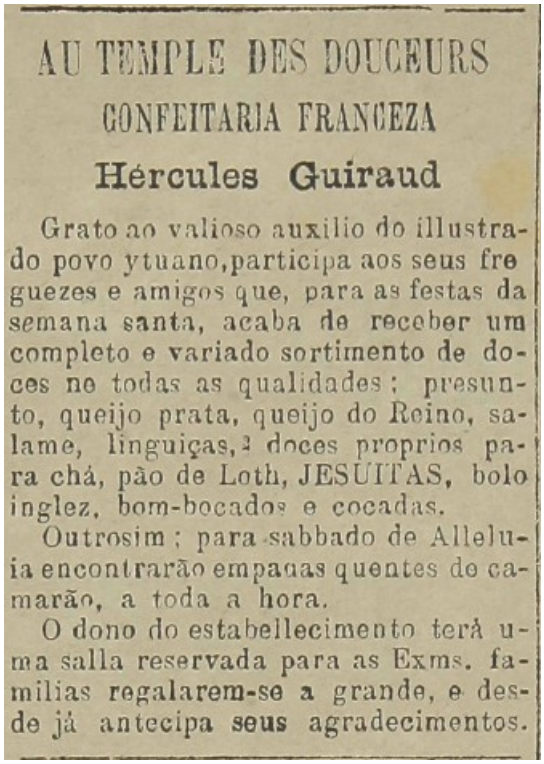
234 SILVA, J. L. M. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900). 2*008. Tese (Doutorado em História Social) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 180-181.

235 O YTUANO, Itu,30 ago. 1874.p. 4.

236 IMPRENSA YTUANA, Itu, 7 abr. 1878.p. 4.

estando "Grato ao valioso auxílio do ilustrado povo ituano" anuncia possuir, para as festas de semana santa, um grande sortimento de gêneros como podemos verificar no anúncio abaixo:

Figura 2.3 – Anúncio da Confeitaria Francesa



AU TEMPLE DES DOUCEURS

CONFEITARIA FRANCEZA

Hércules Guiraud

Grato ao valioso auxilio do illustrado povo ytuano, participa aos seus freguezes e amigos que, para as festas da semana santa, acaba de receber um completo e variado sortimento de doces no todas as qualidades; presunto, queijo prata, queijo do Reino, salame, linguiças, doces proprios para chá, pão de Loth, JESUITAS, bolo inglez, bom-bocados e cocadas.

Outrosim; para sabbado de Alleluia encontrarão empadas quentes de camarão, a toda a hora.

O dono do estabellecimento terá uma salla reservada para as Exms. familias regalarem-se a grande, e desde já antecipa seus agradecimentos.

Fonte: Imprensa Ytuana, Itu, 14 abr. 1881.p. 3.

Já inaugurando seu estabelecimento como uma confeitaria, alinhada com o que era feito na capital da província, Guiraud dispõe não só de alimentos importados, mas alguns confeccionados no próprio local, reservando um lugar em seu interior para consumo dos mesmos. A "Confeitaria Franceza" também forneceria seus doces para eventos externos como podemos ver nos elogios tecidos a Guiraud por ocasião de seus serviços na recepção do retorno do recém-formado Dr. José Manoel da Fonseca Leite Jr., tendo sido o francês chamado de "… amestrado confeiteiro a quem se devem os apetitosos pratos, que figuram e ostentam sempre nossos principais festins, disputando a primazia."[237]

O estabelecimento, no entanto, não durará mais que dois anos, pois anuncia em 1883 que "… não tendo como continuar com seu ramo de negócio de confeitaria nesta cidade roga aos senhores fregueses de sua casa que lhe são devedores, de vir saldar as suas contas, visto querer liquidar até o fim do corrente mês"[238], anuncia ainda seu estoque pelo preço das faturas de São Paulo e suas vidraças, armário, mostradores, mesas, armações, etc., estando, todos eles, "baratíssimos". Não é dada razão para a desistência de Guiraud em continuar no negócio,

237 Ibid. 4 dez. 1881.p. 2.

238 Ibid. 28 jun. 1883.p. 4.

porém o mesmo permanece na cidade pois temos notícia de que em 29 de fevereiro de 1884, sua filha, Maria, é batizada no município.[239] Não foi possível, no entanto, avaliar a sua ocupação já que não há citação a ele nos almanaques, em edições subsequentes dos periódicos ou nas convocações para o pagamento de impostos.

As padarias são mais numerosas que as confeitarias em nosso recorte e têm como marca em Itu a produção e venda do pão de trigo sobre todos os outros gêneros. Os termos produção e venda foram utilizados, e não somente venda, pois não temos dados em nossas fontes que demonstrem que existiam padarias que adquirissem os pães não-industrializados de outros estabelecimentos para revendê-los e nem que essa prática fosse viável, ao menos aos estabelecimentos no perímetro urbano, tendo em vista que seria improvável obter-se algum lucro com um produto que se podia obter mais barato a uma curta caminhada de distância.

O destaque ao fato do pão ser de trigo não é um grifo somente nosso mas dos próprios padeiros da cidade de Itu que, procurando se alinhar aos desejos europeizantes de consumo de seus clientes, importavam farinha, substancialmente mais cara, para suas panificações. O discurso de modernizadores brasileiros, como André Rebouças, tratavam o pão de trigo como um alimento superior às farinhas da terra e clamava pela instalação de mais moinhos de trigo alegando que com isso "o uso do pão avançaria para o interior, levado pelas linhas férreas, e iria dar aos nossos agricultores um alimento mais energético e mais salutar do que as farinhas de mandioca ou de milho."[240]

Como já apontamos no capítulo anterior, quando discorremos sobre o trigo, um dos primeiros anúncios de padaria em Itu, referente ao estabelecimento do Alferes Carlos Tavares, a "Padaria Ytuana", começam com uma crítica aos padeiros que confeccionavam pães de milho e mandioca não os considerando, sequer, como dignos de serem chamados de pães. Antes da "Padaria Ytuana", porém, outro estabelecimento do gênero já realizava anúncios nos periódicos ituanos.

A "Padaria do Sol", instalada junto ao armazém "Economia Popular" de João Ignácio dos Santos, localizada na Rua de Santa Rita, começa seus anúncios no *Imprensa Ytuana*, em Março de 1876, três meses antes da inauguração da "Padaria Ytuana", e comercializa, à época, "… farinha de 1ª sorte, que vende-se por atacado e varejo (…) pães de todas as qualidades, biscoitos, bolachas, sequilhos (…) chá, manteiga, açúcar, velas de composição, e

239 Ibid. 10 fev. 1884.p. 2.

240 REBOUÇAS, A. *Agricultura nacional, estudos econômicos; propaganda abolicionista e democrática*. Rio de Janeiro: Lamoureux, 1883. Apud GRAHAM, R. *Grã-Bretanha e o Início da Modernização no Brasil (1850-1914)*. São Paulo: Brasiliense, 1973. p.154.

outros artigos pertencentes a arte ...”[241]. Como podemos verificar, ainda que a fabricação e venda de pão sejam os marcadores principais das padarias, estas também são um lugar onde se pode adquirir produtos relacionados com o consumo do pão, muitos deles importados e ainda pouco usuais nas refeições mais simples. Esta padaria permanece sendo mencionada nos periódicos até 1877, embora o armazém que tenha lhe dado origem ainda anuncie a venda de artigos como a cerveja da Penha (vinda de São Paulo) e peixes frescos até 1878[242]. O proprietário, inclusive, mudaria de atividade poucos anos depois como verificaremos no próximo capítulo.

A segunda padaria a divulgar seus produtos em 1876, é o estabelecimento de Anacleto Alves da Cruz, que em Abril anuncia fazer “com toda a limpeza e prontidão (…) pão, biscoito, rosquinhas e outras massas concernentes a arte” além de oferecer seu forno para que os fregueses assem qualquer massa ou assado de forma gratuita.[243] Anacleto, além de não nomear seu estabelecimento, localizado no número 30 da rua do Patrocínio, alega que seus pães ficam prontos após a 1 hora da tarde, bem depois das padarias de seus concorrentes, como João Ignácio, que afirma tê-los prontos às 5 da manhã. O número de produtos anunciados também é diminuto em relação a “Padaria do Sol” e a “Padaria Ytuana”, não indo além das próprias panificações. O oferecimento do forno aos fregueses pode ser uma estratégia para atraí-los ao pouco abastecido estabelecimento, já que não há mais registros dessa prática em outros periódicos, porém, após um anúncio na edição seguinte, não se encontram mais menções à padaria nos periódicos.

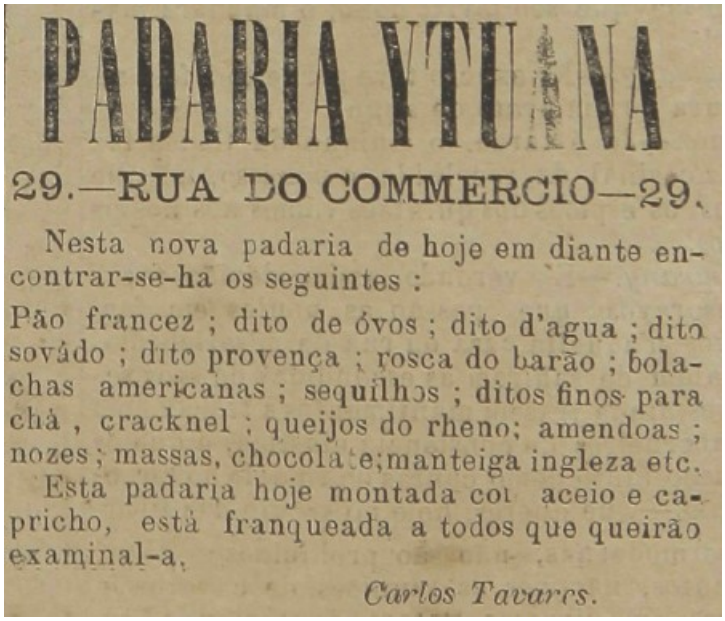
A já mencionada “Padaria Ytuana” é o terceiro estabelecimento do gênero a ter sua inauguração anunciada em Itu, estando localizada na Rua do Comércio, 29, e parece ser, pelo que verificamos nos periódicos, a mais abastecida das três, como podemos verificar no anúncio abaixo:

Figura 2.4 - Primeiro anúncio da Padaria Ytuana, de Carlos Tavares.

241 IMPRENSA YTUANA, Itu,19 mar. 1876.p. 3.

242 Ibid.5 maio 1878.p. 4.

243 Ibid. 2 abr. 1876.p. 4.



PADARIA YTUANA

29.—RUA DO COMMERCIO—29.

Nesta nova padaria de hoje em diante encontrar-se-ha os seguintes :

Pão francez ; dito de óvos ; dito d'agua ; dito sovâdo ; dito provença ; rosca do barão ; bolachas americanas ; sequilhos ; ditos finos para chá , cracknel ; queijos do rheno; amendoas ; nozes ; massas, chocolate; manteiga ingleza etc.

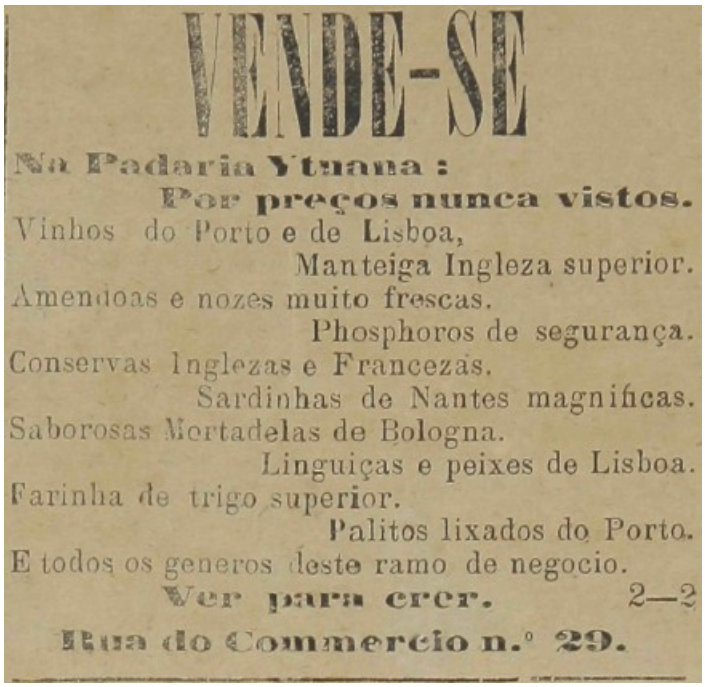
Esta padaria hoje montada com aceio e capricho, está franqueada a todos que queirão examinal-a.

Carlos Tavares.

Fonte: IMPRENSA YTUANA, Itu, 11 jun. 1876.p. 4.

Na mesma página, há um outro anúncio do mesmo estabelecimento:

Figura 2.5 – Segundo anúncio de inauguração da Padaria Ytuana.



VENDE-SE

Na Padaria Ytuana :

Por preços nunca vistos.

Vinhos do Porto e de Lisboa,

Manteiga Ingleza superior.

Amendoas e nozes muito frescas.

Phosphoros de segurança.

Conservas Inglezas e Francezas.

Sardinhas de Nantes magnificas.

Saborosas Mortadelas de Bologna.

Linguiças e peixes de Lisboa.

Farinha de trigo superior.

Palitos lixados do Porto.

E todos os generos deste ramo de negocio.

Ver para crer. 2—2

Rua do Commercio n.° 29.

Fonte: IMPRENSA YTUANA, Itu, 11 jun. 1876.p. 4.

Verificamos, portanto, que Carlos Tavares investiu um capital considerável em seu estabelecimento, contratando um dito "excelente" padeiro alemão,[244] instalando sua padaria na

244 Ibid. 9 abr. 1876.p. 3.

Rua do Comércio (atual rua Floriano Peixoto), paralela ao largo da Matriz e mantendo em seu estoque um número considerável de mantimentos importados, compatíveis com os anúncios de seus pares na Capital da Província. Mesmo assim, os anúncios cessam antes do fim do ano de 1876, e mesmo que Carlos Tavares ainda permaneça sendo citado, estas são referentes somente a sua condição de delegado suplente e, em 1889, de delegado titular.

O proprietário de Padaria mais duradouro de nosso recorte surgiria somente no ano seguinte, 1877, exatamente no mesmo imóvel que fora ocupado pela "Padaria Ytuana", adquirida por Pedro Menville, e renomeada "Padaria Franceza", que continuaria funcionando sob sua direção até 1879[245] quando este a vende para Joaquim Clemente da Silva e entra em sociedade com Antônio Pereira Bastos na Padaria da Aurora, na rua da Quitanda, permanecendo no ofício durante a década de 1880 e parte de 90, como pode ser verificado na relação de padeiros constante do Almanaque da Província de São Paulo de 1888[246]e em uma declaração na Seção Livre de *A Cidade de Itu* em 1894 em que Menville cobra os que o devem há mais de 30 dias para que fossem saldar as dívidas em sua padaria, desta vez na Rua do Comércio, em mais uma mudança de lugar, mas não de ofício.[247]

Apesar de manter os leitores informados sobre suas mudanças de endereço e nomenclatura de seus estabelecimentos Menville pouco fez para detalhar os produtos disponíveis em seus estabelecimentos. O primeiro anúncio da "Padaria Franceza" relaciona a venda, a partir das 5 da manhã, de pães de todas as qualidades, biscoitos finos, sequilhos e bolachas para chá, açúcar, manteiga, chá da Índia e nacional, vendendo também outros tipos de molhados e comestíveis não especificados[248], além de doce de mangaba, uma fruta nativa, em um anúncio isolado do ano seguinte[249]. Menville, portanto, caracteriza seu estabelecimento como uma padaria, especificando suas produções do gênero, mas não se alonga nos outros gêneros disponíveis, ainda que anuncie que os possui.

Podemos verificar, portanto, que as confeitarias se diferenciam dos armazéns de secos e molhados por seus alimentos prontos para consumo, confeccionados nestes estabelecimentos e por vezes neles consumidos. Já as padarias se diferenciam das confeitarias por estarem centradas no pão e demais produtos de processo semelhante de fabricação ou relacionados ao seu consumo sendo observado que, conforme estas se avolumam na cidade e

245 Ibid.22 nov. 1879.p. 4.

246 *Almanach Administrativo, Commercial e Industrial da Província de São Paulo Para 1888*. São Paulo: Typographia A Vapor,1884-1888.p. 466.

247 A CIDADE DE ITU, Itu, 28 jun. 1894.p.2.

248 IMPRENSA YTUANA, 8 jul. 1877.p. 4.

249 Ibid. 9 nov. 1878.p. 4.

se tornam mais comuns, as menções ao trigo em seus produtos, cuja importação aumenta progressivamente, passam a ser mais escassas até que deixam de ser especificadas, um claro indício que a percepção dos consumidores locais sobre o produto já não contempla outras opções de panificação que não a baseada no trigo.

Restaurantes e Hotéis

Os restaurantes são, de uma forma ampla, estabelecimentos que servem refeições e onde se podem estabelecer relações sociais, de amizade ou de negócios com uma existência que recua aos limites da própria história, com as cozinhas de rua, tabernas, estalagens e cafés como exemplos de lugares onde essa venda de alimentos ao público ocorre sob diferentes graus de interação entre os frequentadores. A adoção da nomenclatura "restaurante" para designar um estabelecimento de venda de comida e a concepção e *status* que o acompanham até o século XX, são fruto de um momento específico da história francesa, mais especificamente do século XVIII, quando um certo Boulanger abre uma butique próxima do Louvre que serve *bouillons restaurants* (caldos restauradores), que desde o final da Idade Média designa caldos com carnes, cebolas, ervas, raízes, e outros ingredientes, dependendo da receita, propícios para restaurar as forças debilitadas. Na fachada do estabelecimento foi inscrita uma frase, derivada da Bíblia, para aludir à venda desses caldos que dizia "*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo*", ainda que lá também fossem vendidos pés de carneiro ao molho branco, o que originou uma disputa com a corporação dos *traiteurs*, que detinham o monopólio sobre a comercialização desses pratos, e que Boulanger acaba derrotando, em um claro sinal de um contexto mais amplo, onde as corporações começavam a se enfraquecer até desaparecerem sob a Revolução Francesa[250].

O estabelecimento de Boulanger torna-se famoso e nos anos que precedem à Revolução surgem outros *restauranteurs* por toda Paris construindo-se um padrão de servir, em porções, pratos com o refinamento daqueles vistos até então somente nas mesas da nobreza francesa, em mesas menores cobertas por toalhas, individuais ou reserváveis para um grupo específico de clientes, com os pratos disponíveis e seus preços listados em uma folha com moldura, e sendo apresentada, no final, uma nota a pagar, com todo os itens consumidos. A Revolução só vai potencializar esse tipo de comércio, com uma injeção de novos

250 PITTE, JR. *Nascimento e expansão dos restaurantes.* In: FLANDRIN, JL. MONTANARI, M. *História da alimentação.* São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 751-755.

profissionais no mercado, antes restritos às casas da nobreza, prontos para atender aos desígnios da burguesia vitoriosa[251]

Em São Paulo a presença de restaurantes passa a ser percebida a partir de meados do século XIX em sua maioria atrelados aos hotéis em uma combinação de funções semelhante às velhas casas de pasto mas prezando por um refinamento que nunca esteve presente naquelas antigas hospedarias. Os principais indícios que apontam para uma mudança no público desses estabelecimentos, também ligados à alimentação de rua e à hospedagem, são que, se as casas de pasto alimentavam mais frequentemente estrangeiros e viajantes, os restaurantes de hotéis passaram a ser locais de sociabilidade para mulheres e famílias.[252] Além disso o próprio fato de se usar uma terminologia recente, estabelecida no século XIX e ainda indissociável de sua raiz francesa, ia de encontro aos ideais cosmopolitas da elite local atraída pelos anúncios da contratação de cozinheiros estrangeiros, anúncios que mesclavam português e francês e *menus* exóticos que combinavam elementos pouco vistos com alguns antigos favoritos locais como as empadas[253]

O primeiro anúncio de um restaurante em Itu pode ser encontrado em 1876, e refere-se a um estabelecimento operado por Pedro Braida, localizado perto da Estação, que está vinculado ao Hotel da Europa, ainda propriedade de José Bottini até o final daquele ano. O título "Cerveja Nacional", com o qual Braida encabeça sua propaganda, é logo justificado pelo anúncio do preço das duas variedades disponíveis: a "cerveja da Penha" e "25 de Março", ambas produzidas em São Paulo, e que são vendidas à dúzia por 4$000 ou por 400 réis a garrafa. O restante dos itens não parecem fugir muito do corriqueiro, como pode verificar pelo teor do anúncio:

> "… encontram-se a toda a hora em seu bem sortido botequim: presunto, paios, sardinhas, doces de todas as qualidades, vinhos finos, licores frescos, tudo por preço razoável e confortável, a dinheiro. Encontra-se sempre bom café antes da saída do trem."[254]

Não há nesse estabelecimento, ainda, as frequentes menções à ementa francesa ou as preocupações posteriores de rapidez e higiene; a preocupação, como nos comércios destinados a um público o mais amplo possível, é a de ter produtos a preços baixos. Mesmo as

---

251 Ibid. pp. 756-758.

252 MONTELEONE, J. *Sabores urbanos*: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910).2008.Dissertação (Mestrado em História Econômica) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 88.

253 SILVA, J. L. M. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900).* 2008. Tese (Doutorado em História Social) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 167-168.

254 IMPRENSA YTUANA, Itu, 19 mar. 1876.p. 4.

cervejas, chamadas de "afamadas" e foco do anúncio, não eram consideradas de boa qualidade, sendo a cerveja da Penha já tendo sido chamada de "garapa azeda" mas que, no entanto, custava menos de um terço de uma boa cerveja importada,[255] sendo possível perceber, portanto, que o uso do termo, neste ponto, não faz muito para diferir este estabelecimento das populares tabernas.

O alegado restaurante do Hotel da Europa passará por mudanças estruturais decorrida de um clamor, fomentado pelo editorial do *Imprensa Ytuana*, de 4 de novembro de 1877, que trata da existência dos rinques de patinação na cidade de São Paulo, existindo planos para a construção de um lugar semelhante em Campinas, e da necessidade de Itu acompanhar essa tendência de suas "irmãs" construindo seu próprio rinque. São ostensivamente exaltados os benefícios para a cultura e a saúde gerada pelo estabelecimento, segundo a publicação "… econômico e higiênico...", sendo um lugar que, em São Paulo, seria frequentado por "… cantores, rabequistas...", que permanece com clientes a todo momento do dia e até as onze horas da noite e que "Homens e senhoras, velhos e moços, a porfia, dizem que não pode saber quanto é agradável o divertimento, quem nunca calçou uns patins nos pés" e "...para os moços o exercício do *Rink* está acima de todos os exercícios de *gymnastica*, hoje tão recomendado por todos os médicos (…) e muito menos perigoso..."[256]. Em maio do ano seguinte, uma crônica de folhetim dá conta que uma associação fora criada para encarregar-se da construção, mas que teria sido, segundo o autor, somente "fogo de palha", e pela ideia não ter, aparentemente, prosperado, Itu estaria fadada a outras "semanas sem novidades como a que findou-se".[257] Em Outubro do mesmo, no entanto, é noticiado que o já mencionado Pedro Braida estava construindo o rinque em um terreno adjacente à sua casa, na rua do Comércio, feito às suas expensas, sem intermédio da associação mencionada anteriormente, tendo sido o mesmo louvado pelos editores por dotar "… esta cidade de um divertimento, hoje tão em moda na Europa e Brasil ...".[258]O rinque é inaugurado em maio de 1879, após solidificar-se o revestimento colocado para a patinação, que seria percorrido com patins adquiridos por Braida na Europa.[259] Na edição seguinte são anunciados os dias e horários de funcionamento: de terças a sábados das 19:00 às 22:00 e aos domingos das 16:30 as 21:30, sendo a segunda-

255 MONTELEONE, J. *Sabores urbanos*: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910).2008.Dissertação (Mestrado em História Econômica) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.pp. 136-137.

256 IMPRENSA YTUANA, Itu,4 nov. 1877.p. 1.

257 Ibid.19 maio 1878.p. 2.

258 Ibid.12 out. 1878.p. 2.

259 Ibid.10 maio 1879.p. 2.

feira destinada à manutenção do rinque e existindo um horário especial, das 10 da manhã a 1 da tarde, "reservado especialmente para as senhoras" que desejassem aprender a patinar.[260]

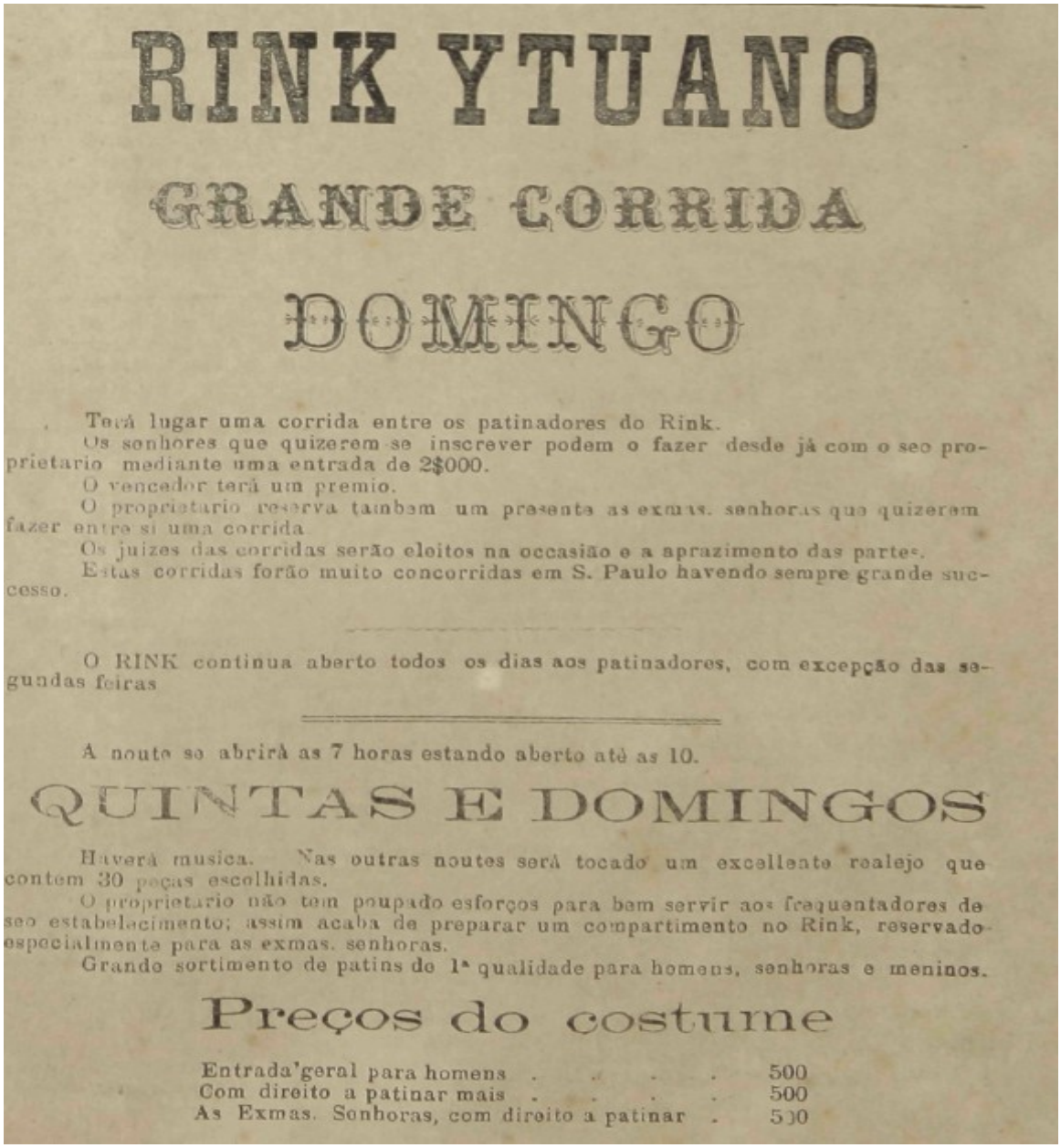
Os anúncios seguintes chamam a atenção pela extensão, dentro do campo destinado aos classificados, e por detalhar a variedade de serviços disponíveis no *Rink*, sendo que o primeiro, de agosto de 1879, detalha os preços cobrados dos frequentadores, as atrações musicais, uma área reservada às senhoras além de promover uma corrida de patinadores fazendo referência ao sucesso das mesmas em São Paulo. Os preços, comparados aos de outros produtos e serviços não nos parecem exorbitantes e não há manifestações nos periódicos em relação aos mesmos embora, menos de um ano depois, em junho de 1880, o segundo anúncio destacado especifique que os valores gastos poderão ser agora revertidos em consumo de comidas e bebidas no botequim. O horário de funcionamento é aumentado para todos os dias das 9:00 às 21:00, e não acontecem mais as apresentações de músicos às quintas, sendo também notável o fato de não se fazer mais a designação do estabelecimento como um restaurante, ainda que, logo abaixo, estejam presentes os bifes, um prato que, conforme veremos, apresenta constância nos restaurantes, ainda que não sejam uma exclusividade dos mesmos.

As medidas, no entanto, não têm o efeito esperado para manter o *Rink Ytuano* nos negócios e, no mês seguinte, Pedro Braida põe seu negócio à venda ou para aluguel; avisa aos devedores que quitem suas dívidas e, aos que se acharem credores, que venham receber o que lhes é devido, além de solicitar aos que armazenam patins particulares no estabelecimento, que venham retirá-los.[261] A trajetória dos rinques em Itu acaba por ser meteórica, sem novos estabelecimentos do gênero surgindo na cidade até os primeiros anos do século XX.

260 Ibid.17 maio 1879.p. 3.

261 Ibid.11 jul. 1880.p. 2.

Figura 2.6 - Primeiro anúncio de eventos e preços do *Rink Ytuano.*



RINK YTUANO

GRANDE CORRIDA

DOMINGO

Terá lugar uma corrida entre os patinadores do Rink.

Os senhores que quizerem se inscrever podem o fazer desde já com o seo proprietario mediante uma entrada de 2$000.

O vencedor terá um premio.

O proprietario reserva tambem um presente as exmas. senhoras que quizerem fazer entre si uma corrida.

Os juizes das corridas serão eleitos na occasião e a aprazimento das partes.

Estas corridas forão muito concorridas em S. Paulo havendo sempre grande successo.

O RINK continua aberto todos os dias aos patinadores, com excepção das segundas feiras

A noute se abrirá as 7 horas estando aberto até as 10.

QUINTAS E DOMINGOS

Haverá musica. Nas outras noutes será tocado um excellente realejo que contem 30 peças escolhidas.

O proprietario não tem poupado esforços para bem servir aos frequentadores de seo estabelecimento; assim acaba de preparar um compartimento no Rink, reservado especialmente para as exmas. senhoras.

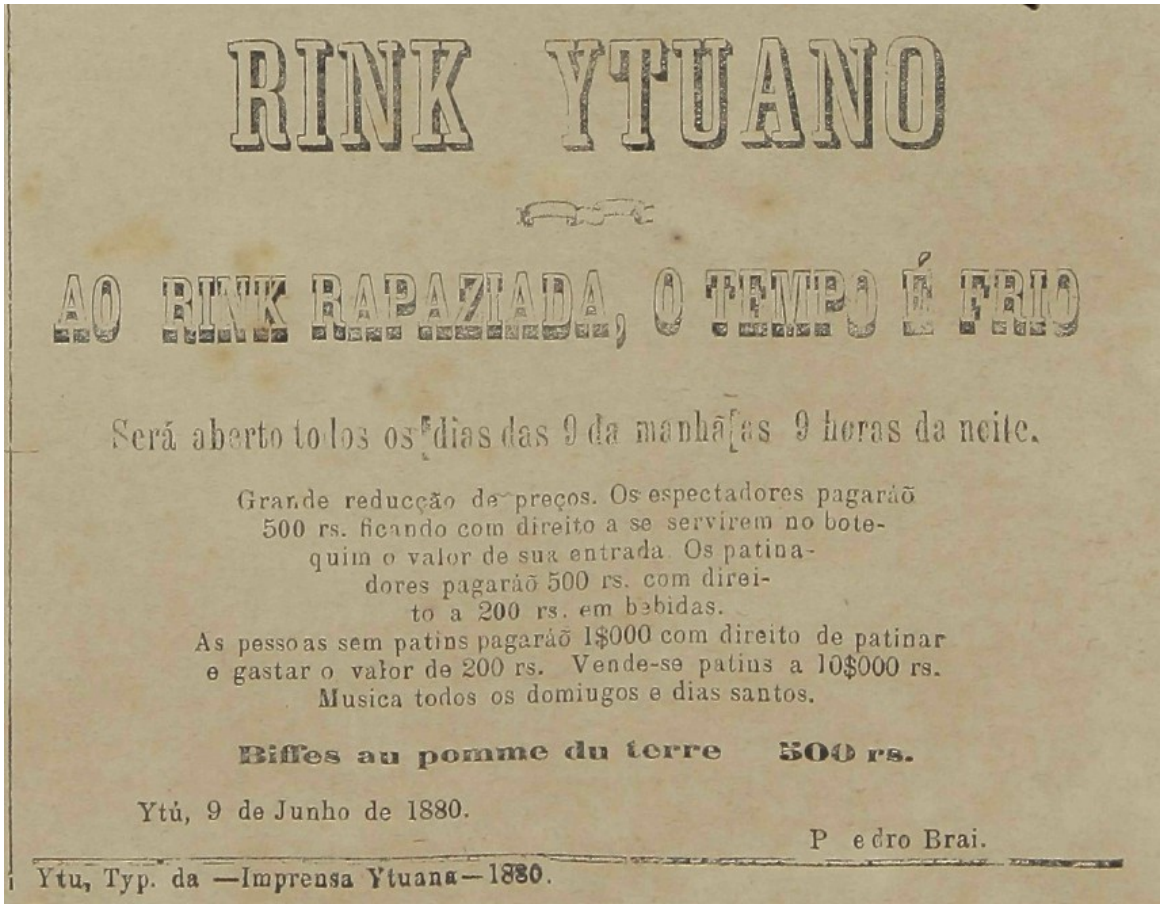
Grande sortimento de patins de 1ª qualidade para homens, senhoras e meninos.

Preços do costume

Entrada geral para homens	500
Com direito a patinar mais	500
As Exmas. Senhoras, com direito a patinar .	500

Fonte: Imprensa Ytuana, Itu, 23 ago. 1879.p. 4.

Figura 2.7 - Anúncio do mês anterior ao fechamento do *Rink Ytuano*



RINK YTUANO

AO RINK RAPAZIADA, O TEMPO É FRIO

Será aberto todos os dias das 9 da manhã as 9 horas da noite.

Grande reducção de preços. Os espectadores pagarão 500 rs. ficando com direito a se servirem no botequim o valor de sua entrada. Os patinadores pagarão 500 rs. com direito a 200 rs. em bebidas.
As pessoas sem patins pagarão 1$000 com direito de patinar e gastar o valor de 200 rs. Vende-se patins a 10$000 rs.
Musica todos os domingos e dias santos.

Biffes au pomme du terre 500 rs.

Ytú, 9 de Junho de 1880.

Pedro Brai.

Ytu, Typ. da —Imprensa Ytuana—1880.

Fonte: Imprensa Ytuana, Itu, 20 jun. 1880.p. 4.

No restante da década, fora anúncios ocasionais de hotéis restaurantes de outras cidades, como o "Grande Hotel *Restaurant* Campineiro", localizado na cidade de Campinas[262], não se verifica o surgimento de outros restaurantes em Itu, com tal situação sofrendo alteração somente em 1880 quando é inaugurado o "Café *Restaurant*", fundado por André Genovali & Cia, em um imóvel pertencente a d. Brandina Coimbra, na Rua do Comércio[263].

Este estabelecimento difere-se do anterior por ajustar seu discurso ao que os outros lugares do gênero estavam fazendo na Capital da Província e outros municípios abastados, como podemos notar pelos dois anúncios de sua inauguração, sendo que no primeiro, na gazetilha:

> "O proprietário garante a seus fregueses prontidão e limpeza nos serviços, sendo seus preços razoáveis. Recomendamos ao público esta nova casa a única nesse

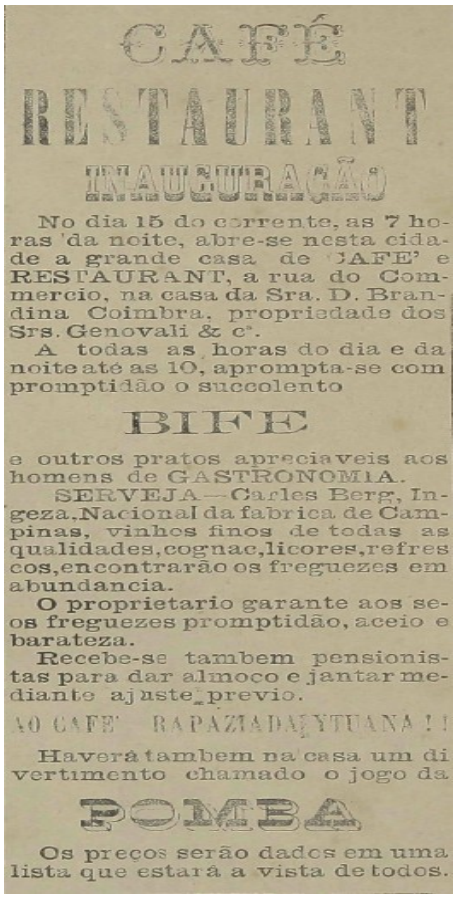
262 Ibid.5 out. 1878.p. 4.

263 Ibid.9 maio 1880.p. 3-4.

> gênero nesta cidade, que já era uma grande falta sua ausência. A qualquer hora do dia e da noite encontrarão os fregueses bom café, bife e outras iguarias, boa cerveja inglesa e nacional da fábrica de Campinas, vinhos finos e licores..."[264]

A menção à rapidez e ao asseio e a presença de importados e do bife, posteriormente mencionado com frequência em anúncios de outros estabelecimentos do tipo na cidade são indícios do já mencionado ajuste. A referência ao fato da casa ser a única do gênero existente na cidade é reforçada pela falta de anúncios de qualquer outro *restauranteur*, incomodado por ter sido desconsiderado por Genovali, nas edições subsequentes. O segundo anúncio está reproduzido tal qual foi impresso no periódico de origem:

Figura 2.8 – Anúncio de inauguração do "Café *Restaurant*".



CAFÉ

RESTAURANT

INAUGURAÇÃO

No dia 15 do corrente, as 7 horas da noite, abre-se nesta cidade a grande casa de 'CAFE' e RESTAURANT, a rua do Commercio, na casa da Sra. D. Brandina Coimbra, propriedade dos Srs. Genovali & c°.

A todas as horas do dia e da noite até as 10, aprompta-se com promptidão o succolento

BIFE

e outros pratos apreciaveis aos homens de GASTRONOMIA.

SERVEJA—Carles Berg, Ingeza, Nacional da fabrica de Campinas, vinhos finos de todas as qualidades, cognac, licores, refres cos, encontrarão os freguezes em abundancia.

O proprietario garante aos seos freguezes promptidão, aceio e barateza.

Recebe-se tambem pensionistas para dar almoco e jantar mediante ajuste previo.

AO CAFE' RAPAZIADA YTUANA!!

Haverá tambem na casa um divertimento chamado o jogo da

POMBA

Os preços serão dados em uma lista que estará a vista de todos.

Fonte: Imprensa Ytuana, Itu, 9 maio 1880.p. 4.

O segundo anúncio, que será reproduzido em formato semelhante em outras edições, dá destaque ao bife ali servido. Ademais menciona a existência de outros pratos para "homens de gastronomia", com o termo em destaque, raramente utilizado nos periódicos ituanos (aparece somente dez vezes em todo o recorte), o que indica designar a clientela exigente que a casa esperava atrair para suas mesas. Entre as cervejas é citada primeiramente a "Carles

264 Ibid.p. 3.

Berg" que provavelmente se refere a atualmente bem conhecida marca "Carlsberg", de cervejas tipo *lager* fundada na Dinamarca em 1847, mas exportada para a Grã-Bretanha desde 1868[265], de onde pode ter chegado a este estabelecimento gerando então a confusão sobre a origem da marca.

Além de oferecer seus préstimos alimentares, a casa oferece uma atividade de lazer para seus clientes como o jogo da pomba, atende hóspedes dos hotéis da cidade, que não dispunham desse tipo de estabelecimento, e, como se espera de um restaurante do XIX, disponibiliza seu cardápio com preços à vista de todos. Sendo assim, podemos dizer que embora a escolha da designação de Café, que remete a um estabelecimento mais antigo e nem sempre refinado, não nos afasta das evidências que denotam que Itu havia recebido, de fato, seu primeiro restaurante. A novidade, aparentemente, tem uma boa recepção dos moradores, uma vez que as notícias da inauguração, ocorrida duas semanas após o previsto por um atraso na entrega dos gêneros, dão conta que "houve bastante concorrência de visitantes" que permaneceram no estabelecimento até as duas horas da manhã desfrutando dos "suculentos bifes e macarrone", com tal movimento se repetindo durante toda a semana seguinte.[266]Ainda no mesmo ano, o nome de Genovali pára de aparecer no rodapé dos anúncios e outro italiano passa a assinar pelo "Café *Restaurant*", Arsênio Pessolano, que chama os clientes para que participem das festas de final de ano de 1880 no restaurante, oferecendo inclusive um banquete nos festejo de Ano-Novo de 1881, que é descrito nos periódicos e sobre o qual falaremos no próximo capítulo. Mesmo marcado por elogios dos periodistas ituanos o "Café *Restaurant*" não permanece em funcionamento além do ano de 1881, com o último anúncio tendo sido publicado no final de fevereiro de 1881 e no mesmo mês do ano seguinte foi possível verificar, através dos anúncios, que um médico havia se instalado naquele endereço.[267]

As referências sobre esse tipo de estabelecimento, no entanto, não tardariam a voltar com frequência às páginas dos periódicos a partir de setembro de 1882. Novos anúncios surgem sobre um restaurante de Jundiaí, chamado "*Restaurant* do Bom Retiro", que roga a todos os senhores "… passageiros, clientes e aqueles fregueses que costumam honrá-lo com sua presença, queiram continuar a frequentar sempre ...", provavelmente por atender com frequência os usuários da ferrovia chegando ou saindo de Itu ou por querer divulgar seu nome

265 CARLSBERG GROUP. WHO WE ARE. Disponível em: <https://carlsberggroup.com/who-we-are/about-the-carlsberg-group/our-rich-heritage/>. Acesso em 14 abr. 2019.

266 A IMPRENSA YTUANA, Itu, 30 maio 1880.p. 2.

267 Ibid. 5 fev. 1882.p. 3.

perante este público.[268] No ano seguinte, o italiano Salvador Misorelli se afasta da aura de sofisticação para abrir seu "*Restaurant* Popular", também na rua do Comércio, inaugurando-o em 17 de março de 1883, mencionando a venda de "comida e bebida sempre frescas" e prometendo, como em todos os anúncios do gênero, rapidez e higiene, com o acréscimo, nesse caso da "barateza".[269] Não há, no entanto, outras menções a este estabelecimento, com os restaurantes voltando a ser mencionados somente em 1887, com o "Hotel *Restaurant*" gerenciado por Adelino Vieira da Silva, que assina o anúncio, localizado na Rua do Comércio, prometendo "luxo e asseio" além de um "cozinheiro de primeira ordem", frisando, como outros estabelecimentos do gênero, servir *beefs* todas as noites, além de receber festas particulares em seu salão, tudo isso por "preços módicos".[270]

A reiterada presença do bife nos anúncios das refeições dos restaurantes, ainda que com a grafia estrangeira, pode parecer uma sinalização para o refinamento de tal refeição mas há indícios, em edições anteriores, que apontam, na verdade, para o fato de este ser um velho favorito dos viajantes como podemos ver em uma crônica de 1877, chamada "Feijoadas", escrita por França Júnior, que dá conta de que "… o peixe frito e o bife de grelha, tinham as honras de pratos favoritos nas casas de pasto, que são os modernos *restaurants*".[271] Além disso, outros estabelecimentos anunciam a venda do prato, como o rinque já mencionado, e uma confeitaria, levando-nos a acreditar que o favoritismo pelo prato deva se estender àqueles que faziam refeições frequentes fora de casa sendo a procura pelo consumo do bife um atrativo para os estabelecimentos que tivessem os meios de obter carne com qualidade suficiente para grelhar sem que esta ficasse rija ao ponto de ser intragável.

A partir do final da década de 1880 os restaurantes continuam a ser anunciados com frequência nos periódicos não existindo mais nenhum hiato em Itu desse ponto em diante.

É importante ressaltar que, como vimos, o efêmero restaurante de Pedro Braida, anexo ao Hotel da Europa ou o posterior "Hotel *Restaurante*" não são os primeiros hotéis a servirem refeições em Itu, ainda que sejam os dois primeiros a fazê-lo usando o nome de restaurante. Tal prática era frequente em outros hotéis da época, mesmo que estes não usassem nomes específicos para as áreas destinadas a isso, além de não se limitarem aos serviços de alimentação.[272] Os hotéis locais anunciam relativamente pouco nos periódicos,

268 Ibid.17 set. 1882.p. 4.

269 Ibid.15 mar. 1883.p. 4.

270 Ibid.1 jul. 1887.p. 4.

271 Ibid.9 dez. 1877.p. 1.

272 Para mais detalhes Ver SIQUEIRA, L. Os hotéis na cidade de São Paulo na primeira década do século XX: diversidade no tamanho, na localização e nos serviços. *Revista Brasileira de História*, São Paulo, v. 32, nº

estando estes normalmente restritos aos anúncios relacionados à venda de refeições em seu interior, o que pode indicar que esses seguem a lógica dos estabelecimentos de outras cidades como Jundiaí e São Paulo que, esperando receber ituanos em seus estabelecimentos, oferecem com frequência seus préstimos de hospedagem nos periódicos de Itu.

O Hotel do Braz é considerado, dentro do recorte, o mais antigo em existência no município de Itu, estando presente pelo menos desde 1873, como Hotel Ytuano e a partir de 1876, até seu fechamento, em 1910, como Hotel do Braz. Esteve localizado na Rua da Palma, 45, até 1887, quando mudou-se para o Largo da Matriz. O fundador, Braz Carneiro Leão, é quem toma a frente do estabelecimento da fundação até seu falecimento, em 1887, sendo sucedido por um de seus filhos, Josino Carneiro, que permanece como proprietário até 1907, ano em que este também vem a falecer, não sendo claro quem tomou a frente do estabelecimento até seu fechamento.

Embora não desse muito destaque para seu comércio de refeições o hotel, fazia anúncios ocasionais das mesmas, servindo, "dia e noite", frios, assados, peixes, pastéis, presunto, bife (com ou sem batatas), café simples e com leite, doces, queijo, etc, em anúncios semelhantes ao que encontramos para os restaurantes (de hotéis ou não) ainda que fosse prometida prontidão mas não "prontidão e asseio" como comumente encontramos nos restaurantes.[273]

Figura 2.9 – Anúncio do Hotel do Braz.

HOTEL DO BRAZ

Estará sempre aberto dia e noite a concorrencia dos amigos e freguezes: havendo á todas horas comidas promptas: frias, assados, peixes, pasteis, prezunto, bieff, ditos com batatas, caffé simples e com leite; doces queijo etc. etc. servido tudo a vontade e com promptidão.

Fonte: Imprensa Ytuana, Itu, 21 abr. 1878.p. 4.

Mesmo sem os floreios dos outros estabelecimentos em seus anúncios, o Hotel do Braz era frequentemente referenciado por hóspedes que vinham a Itu para tocar seus negócios, como cabeleireiros, dentistas e médicos que lá eram procurados por seus clientes. O estabelecimento também hospedou políticos em visita a Itu como o deputado Rodrigo

63, p. 341-346, 2012

273 IMPRENSA YTUANA, Itu,21 abr. 1878.p. 4.

Augusto da Silva, (que em 1888 apresentaria, como Ministro da Agricultura, a Lei Áurea, sendo um de seus signatários) que foi saudado, em sua visita em 1882, pelos membros locais do Partido Conservador, liderados em Itu por Antônio da Silva Prado, contando, inclusive, com um discurso em sua homenagem proferido por Querubim Gomide, Promotor Público da Comarca de Itu, da janela do Hotel[274].

Anos mais tarde, em fevereiro de 1889, os salões do Hotel do Braz em seu novo endereço, no Largo da Matriz, receberiam uma Reunião Republicana, que pretendia levar aos integrantes locais do partido, através da pessoa de Manuel Ferraz de Campos Sales, as decisões relativas às eleições daquele ano de apoio ao candidato do Partido Liberal para Deputado Geral, Antônio José Ferreira Braga, tendo sido a reunião encerrada em clima festivo com um brinde de cerveja.[275]

O Hotel do Braz, no entanto, sempre dividiu a preferência dos visitantes locais com outros estabelecimentos menos longevos, tendo sido mantida durante o recorte, conforme verificado nos almanaques de 1873, 1883 e 1888, a existência de dois ou três hotéis na cidade, sendo em 1873, o Hotel Ytuano, o Hotel de França e o Hotel de Santa Cruz[276;] em 1883, o Hotel do Braz, o Hotel da Estação e o Hotel do Franco[277]e, em 1888, somente o Hotel do Braz e o Hotel da Europa.[278]

O Hotel do Franco é parcamente mencionado nas fontes, tendo funcionado na Rua da Palma n. 5, de 1877 a 1883, sempre com poucos anúncios locais, divulgando somente o horário em que eram servidas suas refeições, sendo o almoço das 9 às 10 e o jantar das 14 às 16.[279] É José Francisco Xavier d'Ávila o único proprietário identificado no recorte, que assina os anúncios deste estabelecimento em 1881.[280]

O Hotel da Europa abre em 1874 sob o controle de José Bottini na rua da Palma, como pudemos verificar por um anúncio de um excêntrico pensionist, que assina como Mandú e que diz ter um "variado sortimento de tatus, próprios para a extinção das formigas", os quais vende ou aluga, dizendo estar para receber tamanduás e, ainda, que vende cerveja nacional,

---

274 IMPRENSA YTUNA, Itu, 21 maio 1882.p. 2.

275 Ibid.7 fev. 1889.p. 2.

276 *Almanak da Província De São Paulo.* São Paulo: Typographia Americana, 1873.p. 361.

277 *Almanak Administrativo, Mercantil e Industrial do Império do Brazil para 1883.*Rio de Janeiro: H. Laemmert & C, 1883.p. 716,

278 *Almanach Administrativo, Commercial e Industrial da Província de São Paulo Para 1888*. São Paulo: Typographia A Vapor,1884-1888.p. 465.

279 IMPRENSA YTUANA, Itu,23 set. 1877.p. 4.

280 Ibid.25 set. 1888.p. 4.

por 200 réis o copo, recebendo visitas das 9 da manhã as 3 da tarde, tendo mandado também que fossem impressos panfletos para serem afixados com cera ou outro combustível em esquinas e lugares públicos "para que ninguém chama-se à ignorância". [281] Não há novas menções ao tal Mandú ou ao Hotel da Europa, até 1876, quando o mesmo ainda se encontra sob o controle de José Bottini, localizado desta vez na rua do Comércio, 73, servindo aos seus fregueses: que incluem cabeleireiros franceses de São Paulo como Aimè Quillet e artistas que fazem apresentações em Itu, como a "Companhia de *Phenomenos*" - almoço, jantar e, no horário da noite, ceia.[282] Quillet é outro caso de um pensionista, caracterizado pela relação estável estabelecida junto ao Hotel[283] que, inclusive, oferece seus préstimos como cabeleireiro usando o espaço do Hotel para exercer seu ofício A partir de 1877, Pedro Braida passa a ser mencionado como proprietário do negócio, ao qual incorpora o rinque, permanecendo assim até o fechamento de todo este "complexo" em 1880.

O Hotel da Estação, inaugurado em 1882, é a segunda tentativa de negócio de Arsênio Pessolano, presente na cidade desde 1877, quando atuava como professor, estando hospedado no Hotel da Europa de Pedro Braida,[284]que é o sobrado que, sem o rinque, abrigará o estabelecimento onde Pessolano continua a servir seus bifes "como de costume" segundo o anúncio de 1882, das 7 as 10:30 da noite, restringindo, porém, outras iguarias à encomenda prévia.[285] Tal prática vai na contramão do que era feito pelos restaurantes de hotel, em um modelo antigo, que é seguido por Manoel do Lago, em 1884, quando este assume o controle do Hotel da Estação[286]para fechá-lo, no entanto, pouco mais de um ano depois, nos últimos meses de 1885, o que marcará uma prevalência dos hotéis que operam conjuntamente com restaurantes em detrimento daqueles cujo modelo de negócio na venda de alimento se aproximava, ainda, das antigas casas de pasto.

2.3 Outros tipos de estabelecimentos

Embora tenhamos contemplado os principais estabelecimentos que vendiam alimentos em Itu, prontos ou não, ao longo deste capítulo, julgamos importante fazer menção a alguns

281 O YTUANO, Itu,13 mar. 1874.p. 3.

282 IMPRENSA YTUANA, Itu,9 jul. 1876.p. 4.

283 SIQUEIRA, L. Os hotéis nas proximidades das estações ferroviárias da cidade de São Paulo (1900-1917). *Revista de História*, São Paulo, nº 168, p. 414-442, jan./jun. 2013.p. 423.

284 Ibid.7 jul. 1877.p. 4.

285 Ibid.5 mar. 1882.p. 4.

286 Ibid.17 ago. 1884.p. 4.

negócios que não eram comércios ou não tinham uma ampla ligação ao ramo de alimentação, pois possuíam certa afinidade às dinâmicas transformadoras das práticas alimentares dentro de nosso recorte.

Os estabelecimentos fabris de Itu em geral têm como maior representante a Fábrica São Luiz, uma tecelagem a vapor pioneira na província de São Paulo que esteve em funcionamento de 1869 até as últimas décadas do século XX. Abordaremos, no entanto, primeiramente as fábricas de cerveja por terem uma presença notória em Itu no final do XIX e começo do século XX, ainda que a fábrica de bebidas mais emblemática da cidade, a Schincariol, só tenha sido fundada em 1939, muito além de nosso recorte, não existindo, ainda, indícios de que a estrutura utilizada por ela tenha vindo de algumas das fábricas presentes em nosso recorte.

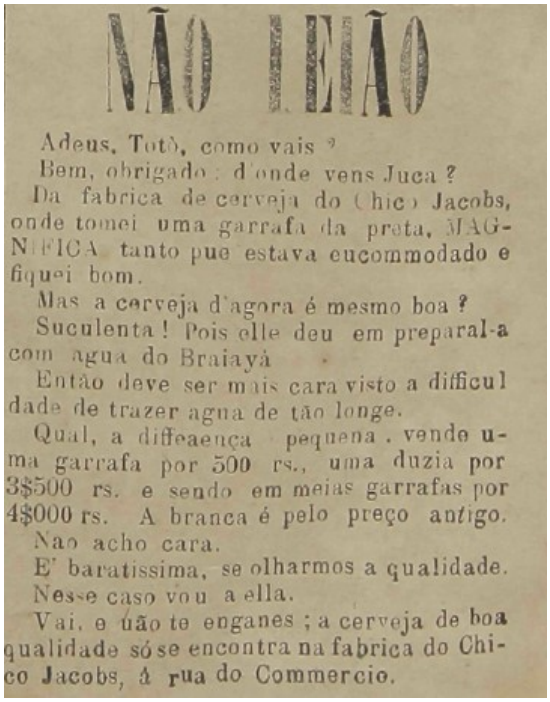
A "Fábrica de Cerveja Ytuana", localizada na Rua do Comércio, é a primeira anunciante identificada nos periódicos iniciando seus trabalhos no ano de 1876, sob administração de Francisco Jacob[287] e permanecendo no ramo pelo menos até o ano de 1888, última citação dela no almanaque daquele ano, ainda que reapareça uma "Cerveja Ytuana" citada esparsamente em alguns anúncios de 1907, sob controle de Antônio Borges Nazareth.[288] Sua fábrica, a única do gênero na cidade até 1887, produz cervejas que, conforme alegado nos anúncios, seria melhor que todas as que se fabrica na província e "talvez melhor" que a inglesa, principal referencial de comparação até finais do século XIX por ser o país de origem da maior parte de marcas importadas disponíveis, vendendo por 3$500 a dúzia de cerveja branca e preta e por 5$000 a dúzia de cerveja dupla[289], um preço certamente inferior a qualquer cerveja importada e comparável as outras nacionais, como a cerveja da Penha, à mesma época. Em 1880, Jacob faz um novo anúncio, aludindo a uma mudança na formulação da cerveja, com a substituição da água utilizada, que reproduzimos abaixo. Porém não foi possível encontrar impressões de seus consumidores nem alusões a venda desta cerveja em outros estabelecimentos, o que nos leva a crer que sua qualidade não, é de fato, tão notória quanto seu produtor dá a entender sendo provavelmente o preço o principal responsável pela manutenção de sua fabricação por mais de dez anos.

Figura 2.10 – Anúncio da nova formulação da "Cerveja Ytuana".

287 IMPRENSA YTUANA, Itu,20 fev. 1876.p. 4.

288 A REPÚBLICA, Itu,17 mar. 1907.p. 3.

289 IMPRENSA YTUANA, Itu,28 maio 1876.p. 4.



NÃO LEIÃO

Adeus, Totô, como vais ?

Bem, obrigado ; d'onde vens Juca ?

Da fabrica de cerveja do Chico Jacobs, onde tomei uma garrafa da preta, MAGNIFICA tanto que estava eucommodado e fiquei bom.

Mas a cerveja d'agora é mesmo boa ?

Suculenta ! Pois elle deu em preparal-a com agua do Braiayá

Então deve ser mais cara visto a difficuldade de trazer agua de tão longe.

Qual, a diffeaença pequena . vende uma garrafa por 500 rs., uma duzia por 3$500 rs. e sendo em meias garrafas por 4$000 rs. A branca é pelo preço antigo.

Nao acho cara.

E' baratissima, se olharmos a qualidade.

Nesse caso vou a ella.

Vai, e não te enganes ; a cerveja de boa qualidade só se encontra na fabrica do Chico Jacobs, á rua do Commercio.

Fonte: Imprensa Ytuana, Itu, 11 ago. 1880.p. 2.

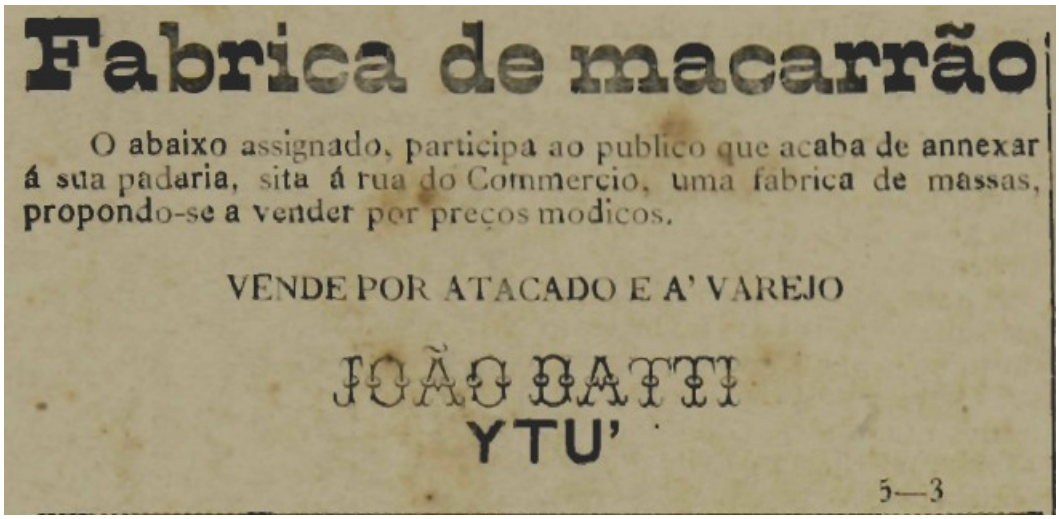
Outro estabelecimento que se anuncia como fábrica de bebidas, em 1877[290], é a de José Joaquim Leite de Almeida, que afirma produzir o que acreditamos ser anisete, aguardente do reino e outros licores, no que nos parece ser, na verdade uma pequena destilaria, localizada na rua de Santa Cruz, n. 53, que se identifica como fábrica, mas não é reconhecida como tal em nenhuma outra referência, tendo cessado seus anúncios ainda no mesmo ano. Esta trajetória, do que são aparentemente pequenas destilarias, se repete por algumas vezes nas décadas de 1870 e 1880, sem que nenhuma delas desponte como um negócio duradouro.

Em 1887 é inaugurada uma fábrica de massas, anexa à padaria do italiano João Datti, na rua do Comércio, destacando-se, em letras maiores, se tratar de uma fábrica de macarrão[291] que, àquele momento, já era um item comercializado por outros estabelecimentos na cidade e, provavelmente por isso, essa massa específica ocupasse lugar de destaque no anúncio.

290 IMPRENSA YTUANA, Itu,29 abr. 1877.p. 4.

291 Ibid.24 jun. 1887.p. 4.

Figura 2.11 – Anúncio da fábrica de macarrão de João Datti.


Fabrica de macarrão

O abaixo assignado, participa ao publico que acaba de annexar á sua padaria, sita á rua do Commercio, uma fabrica de massas, propondo-se a vender por preços modicos.

VENDE POR ATACADO E A' VAREJO

JOÃO DATTI

YTU'

5—3

Fonte: Imprensa Ytuana, Itu, 24 jun. 1887.p. 4.

A fábrica e a padaria são vendidas ao também italiano Alberto Beneddeti[292], em abril de 1888, tendo em vista o retorno de João Datti, por razões não especificadas, à Itália. Datti acaba retornando do país de origem em dezembro do mesmo ano, montando uma nova fábrica de massas, na rua do Comércio, 73, em um novo imóvel que era a antiga localização da tipografia do periódico *Imprensa Ytuana*. O proprietário alega que o mecanismo trazido da Europa seria mais moderno entre os existentes na capital da Província, comercializando macarrão branco e amarelo "de várias qualidades", vendendo tanto no atacado quanto no varejo, por preços que, a retalho, variam de 4$500 a caixa com casco, 4$000 sem o casco e 600 réis o quilo. O anunciante ainda alega que aqueles que provaram de seus produtos afirmaram que os mesmos em nada diferiam dos produtos estrangeiros e o mesmo também comercializa outros itens trazidos da Europa como azeite, azeitonas superiores e massa de tomate, além de outros itens de armarinhos e decoração.[293]

292 Ibid.15 abr. 1888.p. 4.

293 Ibid.30 dez. 1888.p. 3.

Figura 2.12 – Nova fábrica de João Datti de dezembro de 1888.

NOVO ESTABELECIMENTO

JOÃO DATTI

RUA DO COMMERCIO

JOÃO DATTI, de volta de sua viagem á Europa, acaba de montar nesta cidade, á rua do Commercio, na casa em que funccionou a «Imprensa Ytuana», uma fabrica de macarrão em condições de bem servir aos consumidores. O mechanismo da fabrica é tão perfeito e moderno, que nem em S. Paulo existe igual. Fabrica macarrão branco e amarello, de varias qualidades e vende tanto por atacado como a varejo. No varejo o preço é de 4$500 a caixa com o casco; 4$000 sem o casco e 600 reis o kilo. As pessoas que já tem comprado macarrão desta nova fabrica, dizem que em nada differe do estrangeiro. Vende tambem azeite, azeitonas superiores e massa de tomate.

No mesmo estabelecimento encontra-se um rico e variado sortimento de objectos de armarinho, vindos directamente da Europa, e que podem ser vendidos por preços sem rivaes. Entre esses objectos nota-se um grampo para cabello nunca visto nesta cidade e que é vendido por 500 reis.

Na salla do mesmo estabelecimento acha-se em exposição uma honorme quantidade de oleographias sagradas e phantasiadas proprias para ornamentos de sallas, e que são vendidas por preços diminutos.

Emfim uma visita á este estabelecimento poderá provar aquillo que se diz, e para isso o seu proprietario convida á todo afim de visitarem o seu novo negocio.

Rua do Commercio

YTU'

Fonte: Imprensa Ytuana, Itu, 30 dez. 1888.p. 3.

As menções ao estabelecimento cessam após duas edições e o próprio João Datti não é mais mencionado nos periódicos ituanos, sendo abertas, no entanto, novas fábricas e estabelecimentos que comercializam massas na cidade tanto nos últimos anos do século XIX quanto no começo do século XX.

Das fábricas de cerveja listadas no último almanaque de nosso recorte, em 1888, somente uma, a Cerveja Leão Deitado, de Brenha & Carvalho, localizada na Rua da Palma, aparece nos periódicos ituanos, destacando-se da antiga Cerveja Ytuana de Francisco Jacob, por ter sido inaugurada em uma época em que o influxo de cervejas importadas de países centro-europeus aumentaria o grau de exigência dos consumidores locais sobre a bebida. Em razão disso o anúncio da Cerveja Leão Deitado faz questão de especificar que a cerveja produzida por eles seria fabricada exclusivamente de lúpulo e cevada e com o sempre mencionado "rigoroso escrúpulo no que se refere ao asseio".[294]Os anúncios da cervejaria continuam a aparecer ao longo do ano de 1887, embora em nenhum deles se especifique o preço da cerveja, que com este alegado grau de pureza, pode não ter sido competitivo o suficiente fosse para os produtos nacionais ou mesmo para os importados, que só se tornariam

294 IMPRENSA YTUANA, Itu,1 set. 1887.p. 4.

menos atraentes aos consumidores após as políticas da Primeira República, por *lobby* das maiores cervejarias nacionais à época, Antarctica e Brahma, para sobretaxá-los.[295]

A farmácia, embora não pareça, à primeira vista, um tipo de estabelecimento que valha destaque em uma análise de comércio de alimentos, merece ser mencionada pelo fato de ser, durante todo o recorte, um dos poucos estabelecimentos que anunciam, com frequência, a venda de sorvete entre seus produtos, provavelmente pelo gelo já estar disponível para outras funções relacionadas ao ofício. No caso de Itu, tal comercialização é feita por uma farmácia específica, localizada na rua da Palma, de propriedade de Theophilo da Fonseca, farmacêutico participante de "Convenção de Itu" que, em outubro de 1874, faz um anúncio em que trata o sorvete como um medicamento profilático para a febre intermitente, melhor que a quinina ou os xaropes desenvolvidos nos EUA pelo "Dr. Ayer".[296] Como visto no capítulo 1 as vendas com horário marcado se justificam em virtude da incapacidade desses estabelecimentos, à época, de manterem a refrigeração de seus produtos depois de abertas as caixas térmicas que os acondicionavam, já que só após a década de 1880 as máquinas de gelo começariam a se popularizar no país e até então boa parte do gelo comercializado por aqui tratava-se de gelo natural, extraído nos EUA e mandado em navios até o porto de Santos, em caixas térmicas envoltas em serragem.[297]

Em 1878, Carlos Kiehl se torna sócio da agora chamada "Farmácia Normal" e o comércio de sorvete continua, sempre restrito ao sabor abacaxi, o que acreditamos ser por uma questão de manter a legibilidade do produto aos consumidores locais, pois o gelo ainda era caro demais para ser perdido em experiências mal sucedidas com outros sabores. A sociedade continua até 1881, quando Theophilo parte para São Paulo, onde abre outra farmácia, e Kiehl, que não era farmacêutico, acaba por se tornar coletor de impostos provinciais até seu falecimento em 1892.

Junto com o Bilhar do Abrahão, tal estabelecimento seria o único a comercializar sorvete em Itu até o ano de 1885, quando o *club* Seis de Julho, anuncia a venda "de diversas qualidades" (que não são especificadas, embora a ilustração de um abacaxi continue presente), ainda com horários específicos[298], sendo seguido pelo "Empório das Novidades" de Pacheco Jordão & Moraes que. entre uma variedade grande de gêneros, anuncia sorvetes de

295 MONTELEONE, J. *Sabores urbanos*: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910).2008.Dissertação (Mestrado em História Econômica) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 147.

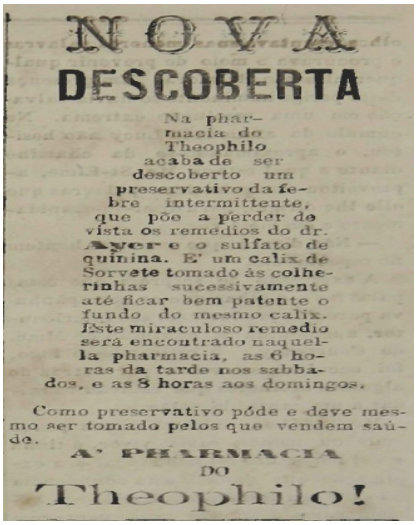
296 O YTUANO, Itu,11 out. 1874.p. 4.

297 HEROLD, Marc W. Gelo nos trópicos: a exportação de "blocos de cristais de frieza ianque" para Índia e Brasil. *Revista Espaço Acadêmic*o, Maringá, nº 126, Nov 2011.p. 150-153.

298 IMPRENSA YTUANA, Itu,26 mar. 1885.p. 4.

caju e limão.[299] As menções aos sorvetes continuariam a ser raras em Itu mesmo após a consolidação das fábricas de gelo impulsionadas por máquinas a vapor, uma vez que a produção ainda era pequena diante do custo de funcionamento das máquinas. Tal popularização, por fim, só ocorrerá após o advento das máquinas elétricas já no começo do século XX.[300]

Figura 2.13 – Anúncio de sorvete da Farmácia do Theophilo.


NOVA
DESCOBERTA
Na pharmacia do Theophilo acaba de ser descoberto um preservativo da febre intermittente, que põe a perder de vista os remedios do dr. Ayer e o sulfato de quinina. E' um calix de Sorvete tomado ás colherinhas sucessivamente até ficar bem patente o fundo do mesmo calix. Este miraculoso remedio será encontrado naquella pharmacia, as 6 horas da tarde nos sabbados, e as 8 horas aos domingos.
Como preservativo póde e deve mesmo ser tomado pelos que vendem saúde.
A' PHARMACIA
DO
Theophilo!

Fonte: O YTUANO, Itu, 11 out. 1874.p. 4.

299 Ibid.27 mar. 1888.p. 3.

300 HEROLD, Marc W. Gelo nos trópicos: a exportação de "blocos de cristais de frieza ianque" para Índia e Brasil, tradução de Mario E. González. *Revista Espaço Acadêmic*o, Maringá, nº 126, Nov 2011.p. 153.

CAPÍTULO 3 – DISPONIBILIDADE, CONSUMO E TRANSFORMAÇÕES

Uma vez apresentada boa parte dos alimentos e dos estabelecimentos disponíveis aos ituanos do final do século XIX, dedicaremos este último capítulo avaliar nas fontes consultadas, a possibilidade de consumo dos alimentos introduzidos como novidades ou os antigos itens "de luxo" que se popularizaram no final do século XIX.

Para tanto iniciaremos esta parte analisando a oscilação de preços de alguns gêneros básicos, em nosso recorte, e, da mesma forma, dos gêneros menos corriqueiros cujos preços apareceram em alguns anúncios dos periódicos ituanos. Feito isto, faremos comparações entre esses preços como forma de estabelecer o quão distante do ordinário estavam esses itens trazidos tanto de outros lugares do Brasil como do mundo, entendendo sua disponibilidade em um contexto econômico.

No tópico seguinte trataremos da composição de receitas e cardápios de jantares e banquetes descritos nos periódicos ituanos, buscando entender em qual medida esses se desviavam, não só da comida e ingredientes corriqueiros dos citadinos mas também dos antigos pratos cerimoniais da ementa lusitana que faziam parte do cardápio das famílias mais abastadas até meados do XIX. Para tanto usaremos o apoio de referências para a cidade de São Paulo e Campinas como forma de adicionar termos de comparação para as informações encontradas para Itu. O foco, neste caso, será analisar a importância do emprego desses alimentos como forma de distinção social dos anfitriões perante seus convivas, levando também em consideração os locais escolhidos para a realização desses eventos.

Por último, lançaremos mão de alguns dados obtidos nos arquivos do judiciário de Itu, para concluir a trajetória de alguns comerciantes retratados brevemente no capítulo 2 como forma de elucidar até que ponto se envolver nesse tipo específico de comércio foi compensador para esses negociantes.

3.1 Disponibilidade, renda e os preços dos alimentos em Itu

Para complementar a análise da oferta de alimentos em Itu de 1873 a 1888 organizamos os anúncios dos periódicos que detalham seus preços como forma de ampliar a compreensão sobre quão financeiramente acessíveis esses seriam para os clientes locais. Dentro dessa proposta selecionamos não só os itens importados mas também alguns itens

produzidos no país e os preços estabelecidos para os gêneros mais básicos na praça de mercado ituana. Utilizamos um intervalo anual para registrar cada preço priorizando os valores mais baixos encontrados naquele período para cada produto. Estivemos atentos às variações, pois ainda que essas diferenças não tenham sido encontradas para um mesmo ano, há uma diferença considerável no preço de alguns produtos em diferentes anos.

Alguns motivos podem ser elencados para a existência dessas variações: a primeira são as tradicionais oscilações de oferta e demanda de cada produto; a segunda se deve à impossibilidade de comparar os preços de um mesmo estabelecimento ao longo de todo o período, o que nos sujeitou à política de preços de diferentes comerciantes ou mesmo a situação de funcionamento de cada estabelecimento, quando podemos assumir que um determinado produto está sendo vendido muito abaixo do preço por se tratar de uma liquidação do estabelecimento; por último existe a possibilidade de um determinado produto ser, na verdade, um exemplar de baixa qualidade ou mesmo uma falsificação.

Foi o caso, por exemplo, de uma denúncia publicada sobre produtos franceses adulterados ou falsificados que eram importados pelo Brasil, citando uma análise feita pelo laboratório municipal de Paris em Junho de 1882 onde se verificou que "De 437 amostras de vinho, 78 foram consideradas boas, 153 más e 58 nocivas. De 8 amostras de vinagres, 2 boas e 3 más; de 21 amostras de cerveja, 7 boas, 11 más, 1 nociva; de 5 amostras de xaropes, 1 boa, 3 más, 1 nociva; de 230 amostras de leite, 69 boas, 93 más. Todas as amostras tanto de confeitaria como de perfumaria, foram consideradas nocivas."[301] Ademais, existem denúncias em anúncios comerciais, feitos por representantes de marcas, como os importadores do vinho branco francês Paul Emile Thomas que alertam aos consumidores sobre a existência de produtos da marca vendidos em São Paulo que eram falsificações fabricadas na Corte.[302] Ou ainda a denúncia de uma marca ituana, a cerveja Cavallo, que embora anuncie ter uma "grande fábrica" em 1888, propriedade de Gaudêncio de Carvalho, cessa os anúncios no mesmo ano, sem deixar, entretanto, de denunciar que sua cerveja clara e muito transparente estava sendo substituída por uma outra cerveja "muito escura" engarrafada em seus vasilhames.[303] Mesmo diante dessas variáveis, não julgamos existirem razões suficientes para inviabilizar nosso registro de preços pois essas constituem exceções, em muito superadas por anúncios de comércios que operam em uma condição de normalidade. A menção às

301 IMPRENSA YTUANA, Itu,1 out. 1882.p. 3-4.

302 IMPRENSA YTUANA, Itu, 24 set. 1876.p. 4.

303 IMPRENSA YTUANA, Itu, 3 jun. 1888.p. 4.

inconsistências existentes visa somente mitigar possíveis dúvidas que possam ser geradas em exames posteriores às fontes citadas neste trabalho.

Outro aspecto relevante na composição das tabelas a seguir foi a normatização das unidades para cada item convertendo-as para o sistema métrico e reduzindo as porções vendidas para um mínimo possível de forma que a comparação fique mais clara já que os gêneros da terra de menor custo costumam ter seus preços anunciados para quantidades grandes como 40 litros e 15 quilos, enquanto os importados são anunciados pelo preço unitário. Além disso, decidimos manter na tabela alguns itens que não tiveram seus valores detalhados durante todo período do recorte mas que julgamos relevante para a realização da comparação.

Tabela 3.1 – Preços (em réis) de gêneros básicos nacionais e importados comercializados em Itu

Descrição	Ano								
	1876	1877	1879	1880	1881	1882	1883	1885	1888
Feijão (litro)	100	75	100	100	175	63	100	100	220
Farinha de milho (litro)	63	75	50	75	125	63	50	88	110
Farinha de Mandioca (litro)	125	100	100	100	100	100	100	100	96
Arroz (litro)	88	200	125	200	175	150	175	150	240
Milho (litro)	32	56	32	50	50	28	28	40	55
Sal (litro)	61	40	55	55	-	-	120	67	83
Toucinho (quilo)	467	333	500	466	400	533	366	225	480
Açúcar branco (quilo)	400	400	333	333	-	400	333	132	400
Polvilho (litro)	200	200	150	150	200	200	175	200	200
Manteiga Inglesa (quilo)	3200	3200	-	-	2800	-	-	2900	*
Manteiga Francesa (quilo)	1400	1200	-	-	900	-	-	900	800
Farinha de trigo (quilo)	-	-	-	-	-	-	-	400	-
Macarrão (quilo)	-	1440	-	-	-	-	-	1500	1000

- : Preço não anunciado naquele ano

* : Não há menção ao item nos periódicos naquele ano

Fonte: Imprensa Ytuana (1876-1888)

Decidimos classificar como gêneros básicos aqueles que constituem as bases para a composição de uma refeição dentro da ementa paulista e suas variações. Nesta categoria a diferença do preço entre alimentos nacionais e importados é considerável ainda que as manteigas tenham uma ligeira queda em seus preços no decorrer do recorte, sendo a manteiga francesa flagrantemente mais barata que a inglesa e se tornando, como vimos anteriormente, um dos principais produtos de importação daquele país no começo do século XX. A farinha de trigo, que tem alusões frequentes a sua disponibilidade e qualidade, especialmente nos primeiros anúncios de padarias em Itu, só têm uma menção a seu preço de venda direta, 400

réis o quilo, em 1885. Mas as produções das padarias locais que utilizam este insumo aparecem com frequência ainda que raramente seus preços sejam anunciados. Em 1876, encontramos "roscas do Barão" por 40 réis, sequilhos finos para chá por 640 réis e cinco unidades de biscoitos finos de trigo por 40 réis[304]. Os preços não são corriqueiros comparados com itens como feijões e milho, mas o fato da fabricação desses alimentos em Itu ainda estar se iniciando naquela época dá um "fator novidade" que pode explicar os preços relativamente altos. A inclusão do sal na tabela se deve a necessidade de levarmos em consideração que os feijões, milho e mandioca podiam ser obtidos pelas camadas mais pobres, especialmente os chamados "caipiras", através de meios não-monetários, fazendo com que o preço desses itens fizesse mais sentido aos trabalhadores urbanos que não tivessem meios para cultivá-los. O sal, por sua vez, não é um item de produção trivial no final do século XIX, o que levava esses "caipiras", geralmente pequenos proprietários de terra, a se empregarem ocasionalmente para obter dinheiro para comprá-lo (além de outros itens como pólvora, fumo e aguardente).[305]

O macarrão passará por um processo de popularização que vai além de nosso recorte e ainda que o mesmo seja anunciado inicialmente por preços altos, sendo frequentemente importado, este sofrerá uma queda progressiva nos preços à medida que se instalam fábricas locais de macarrão, a partir de 1887, com o produto local custando cerca de um terço do importado já antes do final da década de 1880.

Tabela 3.2 – Preços (em réis) de gêneros complementares nacionais e importados comercializados em Itu

Descrição	Ano								
	1876	1877	1879	1880	1881	1882	1883	1885	1888
Batatinhas inglesas (litro)	83	40	82	137	88	75	88	75	110
Queijo de Minas (unidade)	1000	800	-	1600	1280	1500	1000	1200	1800
Queijo do Reino (unidade)	3500	-	-	4000	-	4000	-	-	-
Molho Inglês (vidro)	1200	-	-	1300	-	-	-	-	-
Marmelada de Lisboa (quilo)	-	1600	-	-	700	*	*	*	*
Conservas inglesas (vidro)	1400	1200	-	1300	1200	-	-	-	-
Biscoitos importados (lata)	1800	1400	-	1600	1500	-	-	-	-

- : Preço não anunciado naquele ano

* : Não há menção ao item nos periódicos naquele ano

Fonte: Imprensa Ytuana (1876-1888)

Chamamos gêneros complementares àqueles que geralmente acompanham uma refeição ou que não podem, sozinhos, serem assim considerados. Com exceção das batatinhas

304 IMPRENSA YTUANA, Itu, 2 jul. 1876.p. 4.

305 IANNI, O. *Uma cidade Antiga.* Campinas: Editora da Unicamp, 1988. p. 50.

esses itens estão prontos para o consumo e seus valores registram uma diferença considerável dos itens básicos anunciados anteriormente, especialmente se levarmos em conta que as quantidades anunciadas são ainda menores. Desses itens as batatas têm o valor mais baixo, que compete com os dos gêneros básicos mas ainda que elas tenham essa característica de base alimentar para algumas localidades nas Américas e na Europa neste momento da história, decidimos deixá-las como itens complementares por estas estarem mais presentes como acompanhamentos ou como petiscos de rua.[306]

Os queijos, que têm uma produção custosa requerendo uma grande quantidade de leite, além de tempo e uma técnica específica, disparam, como esperado, como os itens de mais alto valor da tabela. Embora existam fábricas do queijo do Reino, de base holandesa, no Brasil, os anúncios não especificam a procedência dos mesmos para além dessa nomenclatura mas o fato de eles não constarem como gêneros "do mercado", ao contrário do queijo de Minas em algumas ocasiões, leva a crer que o produto anunciado seja a versão importada do mesmo de Portugal ou dos Países Baixos. Esses passam a enfrentar uma concorrência frequente dos queijos de matriz italiana a partir de 1887, como o parmesão, o romano e o cavallo, que têm a maior complexidade de sua produção refletida nos preços, mesmo quando esses passam a ser produzidos em maior quantidade no Brasil.

O molho e as conservas inglesas são produtos que mantêm anúncios frequentes apesar da existência esporádica de conservas de outras origens. Contudo, embora os dados sobre o consumo de tais gêneros não sejam claros, estes continuam a ser anunciados pelo restante do século XIX, passando a ser substituídos por equivalentes nacionais só no século XX.[307]

As marmeladas de Lisboa e os biscoitos em lata, importados de diversas origens, têm equivalentes frescos produzidos localmente, embora a insistência do comércio local em anunciar os mesmos possa indicar que estes tivessem uma qualidade superior que justificasse seus preços e embora a proveniência das marmeladas em lata deixem de ser mencionadas a partir de 1882 os produtos que são anunciados continuam a ter preços na casa dos milhares de réis já que a marmelada só passará a ser industrializada em São Paulo no início século XX, tornando-se esta, então, um dos doces mais consumidos pelos brasileiros tomando de vez a posição de sua versão importada[308]

306 SILVA, J. L. M. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900).* 2008. Tese (Doutorado em História Social) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.p. 204-205.

307 HOMEM, M. C. N. *Cozinha e Indústria em São Paulo*. São Paulo: Edusp, 2015.p. 96.

308 ABRAHÃO, E. M. *Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas (1860-1940).* 2014. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, Campinas, 2014.p. 167.

Tabela 3.3 – Preços (em réis) de bebidas nacionais e importadas comercializadas em Itu

Descrição	Ano								
	1876	1877	1879	1880	1881	1882	1883	1885	1888
Aguardente (litro)	417	260	104	208	312	260	260	260	280
Café Superior (quilo)	467	467	400	466	400	266	266	156	400
Cerveja Nacional (garrafa)	400	-	500	-	-	-	-	320	-
Cerveja local (garrafa)	292	-	-	-	-	-	-	208	-
Vinho do Porto (garrafa)	-	1600	-	1800	1800	-	-	1500	1300
Champagne (garrafa)	-	2800	-	3500	-	-	-	-	-
Cerveja Importada (garrafa)	-	-	-	-	858	-	-	400	800

- : Preço não anunciado naquele ano.

Fonte: Imprensa Ytuana (1876-1888)

Em relação as bebidas decidimos posicionar diferentes propriedades no mesmo quadro, e ainda que a intenção inicial fosse a de contemplar o chá ao lado do café, ambas bebidas excitantes, a grande imprecisão em relação à origem e a grande oscilação dos valores do primeiro impossibilitou que este fosse encaixado na mesma metodologia dos outros itens. O que sabemos é que o chamado chá nacional, produzido localmente, inclusive, tem valores semelhantes aos do café, embora não tenha sido possível apurar, se tratava-se, de fato, da *camellia sinensis*, ou de infusões utilizando outros vegetais. Há menções esparsas ao Chá da Índia, e quando seu preço é mencionado, em duas ocasiões, está na casa dos milhares de réis o quilo.

Analisando-se as bebidas depressoras podemos ver que a aguardente tem um preço mais baixo em relação as outras bebidas, fermentadas, e ainda é a preferida de tavernas e armazéns neste ponto, porém o final do século XIX representará o início gradual da disseminação da cerveja como uma bebida popular, superando a cachaça e relegando as diversas variedades de vinho, substancialmente mais caras, as celebrações e às camadas mais abastadas da sociedade. A grande disputa neste ponto, entretanto, é entre as variedades nacionais e importadas de cerveja, com a "Cerveja Ytuana", de fabricação local, sendo a de menor preço, seguida pelas variedades nacionais, sendo a única mencionada a "Cerveja da Penha", vindo a seguir as variedades importadas. Como vimos anteriormente, no entanto, a qualidade das cervejarias nacionais é, neste ponto, muito inferior às das importadas sendo razoável afirmar que existe uma concorrência estabelecida entre as mesmas, com anúncios de diversas marcas e variedades nunca deixando de estar presentes nos periódicos.

Tabela 3.4 – Preços (em réis) de proteínas nacionais e importadas comercializadas em Itu

Descrição	Ano								
	1876	1877	1879	1880	1881	1882	1883	1885	1888
Carne fresca de vaca (quilo)	400	320	-	-	400	360	-	320	360
Carne fresca de porco (quilo)	800	480	-	-	400	480	520	560	560
Ovos (dúzia)	480	480	360	360	360	400	320	480	320
Frango (unidade)	400	320	400	500	500	500	500	500	500
Sardinha (lata)	480	400	-	440	-	1000	-	400	380
Bacalhau (quilo)	-	560	-	-	-	640	-	640	-
Lombo de Porco (lata)	-	1200	-	1300	-	-	-	400	-

- : Preço não anunciado naquele ano.

Fonte: Imprensa Ytuana (1876-1888)

Nesta última tabela confrontamos o preço de proteínas de origem animal frescas e em conserva sendo possível notar que há uma tendência à redução na disparidade de preços entre conservas e itens frescos ao longo do recorte, com valores sempre mais altos que os gêneros mais básicos, abordados à cima, mas não tão altos quanto os itens mais finos e de produção mais dispendiosa como os laticínios e outros tipos de conserva. Esse patamar mediano os encaixa perfeitamente nos itens de consumo ocasional pelas camadas menos abastadas, constituindo uma das possibilidades da popular "mistura".

Mesmo diante da variação grande entre os preços dos componentes da ementa tradicional paulista e dos outros produtos, menos comuns ou difundidos recentemente, este fator não se constituiu em um impeditivo para que os mesmos continuassem a ser ofertados e consumidos. E ainda que seja prudente admitir que nesse período, entre os meados e o final do século XIX, os preços dos produtos industrializados e importados não indiquem uma popularização, a sua introdução motivará negociantes nacionais a produzir similares que terão, então, preços competitivos em relação aos produtos mais corriqueiros, possibilitando uma difusão mais ampla.

3.2 Uso e consumo dos novos gêneros

Conforme vimos anteriormente a oferta de novos produtos alimentares em Itu torna-se uma constante a partir da década de 1870 e se intensifica nas décadas seguintes mesmo com preços substancialmente mais altos ao que já se produzia cotidianamente. Não existe, portanto, uma lacuna de fornecimento até o final do século XIX, mesmo porque as indústrias das nações europeias estão, neste momento, fornecendo uma quantidade de produtos que está muito além do que seus próprios mercados consumidores locais podem absorver, gerando o

excedente que encontrará consumidores ávidos por novidades ainda não produzidas localmente nas áreas onde se predomina a agricultura de exportação.

Quando examinamos os periódicos em busca de referências que pudessem estar relacionadas ao consumo de alimentos nos deparamos com dois tipos principais: os ficcionais e os não-ficcionais[309]. No primeiro caso, embora exista um número considerável de notícias sobre banquetes, festejos, jantares, inaugurações e outros tipos de reuniões sociais onde são servidas comidas e bebidas, foram pouquíssimas as oportunidades onde houve algum detalhamento sobre as refeições servidas nestas ocasiões, apesar dos elogios constantes à fartura e à sofisticação do que fora servido. Em relação as receitas, além dos já mencionados fios de ovos, existem dezenas de títulos contidos no *Imprensa Ytuana* entre os anos de 1881 e 1884, mas que são somente relações dos artigos contidos no *Jornal do Agricultor*, publicado na Corte. As receitas, propriamente ditas, foram publicadas de forma muito esparsa nos periódicos ituanos só sendo possível destacar três, encontradas em duas edições do *Imprensa Ytuana*, que abordaremos neste tópico por considerarmos que havia um público consumidor dos ingredientes nelas utilizados ao qual esse conteúdo era dirigido.

Iniciamos este tópico com um extrato de um artigo, publicado na seção de "Variedades" em três "lições", nas edições 100, 101 e 102 do *Imprensa Ytuana*, no ano de 1878, que se intitula "Pensamentos de barriga e de cabeça sobre e sob a mesa". As partes 2 e 3 têm um aspecto mais folhetinesco e não se ligam tanto às questões materiais, mas a parte 1 tem ares de um guia para os homens ao frequentarem jantares com regras comportamentais alinhadas ao hábitos cosmopolitas que se buscava demonstrar nas interações sociais entre as elites do século XIX.

O artigo inicia reforçando a importância de se portar bem à mesa sob o risco de se por tudo a perder apesar de todas as outras qualidades individuais:

> De todas as artes, a mais difficil, e no entanto a mais necessária, é a de estar na mesa com todas as regras. Pode-se ser excellente pessoa, philosopho profundo,escriptor distincto, homem celebre, e apesar disso ser máo comedor, máo visinho de mesa, máo conviva sobretudo.
> E todavia tem-se dito e redito, como se diz e rediz qualquer verdade, que é na mesa que se tratão os negócios mais importantes da vida.
> Um jantar traz comsigo e em si todos os symbolos diplomáticos ; é ahi que se conhece o valor real de qualquer pessoa, e que a gente se exercita, abrindo a bocca, em engulir o que se pensa com o que se come.[310]

309 Ainda que não tenhamos desconsiderado totalmente as obras ficcionais que tratam sobre o consumo de alimentos, e após analisar seu conteúdo, decidimos não incluí-las diretamente neste tópico por serem escritas por autores de fora de Itu ou por retratarem uma realidade diferente da cidade analisada em nosso recorte. Entre os artigos não-ficcionais relacionados ao consumo de alimentos, dirigimos nosso foco a relatos de eventos e receitas.

A seguir, são atribuídas as características típicas de um jantar ideal, nos moldes da ementa francesa e cuja variedade de pratos se alinha ao escopo cosmopolita do texto, sendo roteirizadas as formas ideais para o consumo de cada tipo de prato, onde destacamos a frequente alusão ao aspecto viril atribuído desde os primórdios da humanidade aos assados, preparados com a caça obtida através da proeza dos caçadores de cada grupamento humano:

> No jantar teem-se representantes de todas as nações:
> Pudding inglez, macarroni italiano, gallo francez, arenque hollandez, carne salgada allemão, pilaew turco, queijo suisso, baret polaco, caviar russo.
> E' na mesa, em summa, que, gosamos de tudo, que nos exercitamos em tudo, e que nos fartamos de tudo.
> U m homem de espirito (entendo por homem de espirito na mesa um homem que sabe viver) deve na mesa mudar sete ou oito vezes de papel.
> Na sopa —egoísta, não se dando senão de uma cousa, não queimar a língua. Nada escalda e queima tanto como a sopa.
> No cosido—philosopho systematico, porque é o cosido a base das operações.
> No guisado—barulhento, borboleta,amigo de golodices.
> No assado—o homem volta ao seo caracter. E' ahi que se revela, que se mostra tal qual é, que começa se tem a consciência da sua força, a entrar na conversação.
> Depois vem as pastelarias, isto é a parte a mais interessante da sciencia da mesa.
> Ahi uma barriga bern creada, medita no passado saborêa o presente, prova o futuro, e isso ao mesmo tempo em que começão as conversas particulares, as meias confidencias, os cochichos do visinho a visinha.
> Emfim, apparece a *sobre mesa* que não é mais do que a coquetaria da arte, a meta physica da sciencia.
> Logo que estoura o *champagne,* há permissão para se atirar o coração e o espirito em cima da mesa.[311]

A primeira lição continua, tratando sobre os três tipos de apetite, atribuindo ao primeiro o "alemmão" uma voracidade extrema, ao segundo o "commercial" um comedimento excessivo que impossibilita o desfrute da refeição por completo por saciar-se ainda nos assados, e o apetite do "homem distincto", que segue as regras desse guia e tem a capacidade de desfrutar de forma adequada tanto da refeição como das interações sociais que se esperam nessas ocasiões.

Três anos após esse artigo temos a única cobertura de evento cujo *menu* foi trazido em detalhes para os leitores dos periódicos ituanos. Trata-se da ceia de passagem de ano de 1880 para 1881 oferecida pelo italiano Arsênio Pessolano "à mocidade ytuana", em uma das salas de seu "Café Restaurant", inaugurado naquele ano, e que é descrita em detalhes por um de seus convidados:

> 1º de Janeiro
>
> Para bem festejar a entrada do novo anno, o Sr. A. Pessolano ofereceu à mocidade ytuana, em uma das salas do seu Restaurant, uma lauta e explendida ceia, composta

310 IMPRENSA YTUANA, Itu, 3 fev. 1878.p. 2.

311 IMPRENSA YTUANA, Itu, 3 fev. 1878.p. 2.

dos mais finos manjares em que elle sabiamente desenvolveu a sua arte culinária e em cuja mesa foram harmoniosamente destribuidos os mais generosos vinhos que da sua bella Itália ultimamente lhe chegaram.
A sympathica assenbléa, que a principio se conservou um tanto calma e fria, pouco a pouco, ao respirar o saboroso aroma que dos pratos brotavam e se confundiam com os vapores exhalados das garrafas, foi-se exaltando sempre e sempre e ganhando alegria em proporções mais vastas até tocar o auge do prazer, senão do delírio.
Diversos convivas tomaram a palavra e, ora com soberba eloqüência, ora com arrebatadora lógica, discorreram com applauso geral, sobre assumptos variados, mas de interesse publico.
O sr. Antônio de Camargo Barros, depois de saudar os acadêmicos presentes, terminou o seu florido discurso demonstrando cabalmente a superioridade dos óculos azues sobre as lentes e óculos de augmento.
O Sr. Octaviano Anhaia fallou sobre a acústica mais e menos sonora das abobadas dos recintos dos nossos festins populares. O Sr. Philadelpho de Lima lastimou, porém eloqüentemente, o bloqueio e destruição de bellos arvoredos. O Sr. Antônio Corrêa apresentou em um quadro synoptico as melhores receitas para os bolinhos do tempo de entrudo.
O Sr Antônio de Anhaia gabou a influencia da brilhantina sobre os bigodes.
O Sr. Marcondes exaltou o bello effeito dos chapéus de abacaxis sobre as pastinhas.
O Sr. F. de Barros recitou uma poesia, composta a propósito do *famoso macarroni.*
O Sr. Alambert disse que a cerveja da Penha é a melhor de todas as cervejas nacionaes.
O Sr. Tônico Mesquita provou que ha também homens que calçam botinas de mulher e terminou a bella oração com uma cançoneta sobre o tamanho e belleza das sombras de algumas pessoas.
O Sr. Adolpho Nardy contou-nos as aventuras de um barbeiro.
O Sr. F. Bauer proferiu-se sobre a queda de lgnez de Castro nos braços de Napoleão III
O Sr. José Manoel na sua brilhante exposição demonstrou a exuberante fertilidade, e rica beleza da nossa lingua.
O Sr. Bento de Barros filiou sobre o perigo porque passam as pessoas românticas no brinquedo de entrudo.
O Sr. F. Corrêa discorreo sobre a supremacia das musicas de Offembach, e sobre os effeitos da água sedativa.
O Sr. Gastão descreveo um passeio ao Salto, e terminou dizendo que o melhor meio de educar a voz é cantar como *Verônica.*
O Sr. Joaquim Mariano Júnior contou a fábula do leão e do cordeiro.
O Sr. A. da Silva Castro narrou a historia do cravo e da formiguinha.
O Sr. Ignacio Corrêa, depois de uma mimosa exortação, declarou que achando-se esgotados os assumptos, reservava-se para uma outra ocasião opportuna.
O Sr. Pessolano que durante o banquete sempre se conservara risonho e affavel, agradeceu cordialmente aos seus amigos o expontaneo acolhimento de seu convite e brindou a mocidade ytuana com uns trechos da poesia sobre o Inferno de Dante.
Aqui damos a lista do *menu* que tanto agradou aos jovens ytuanos convidados pelo Sr. Pessolano assistirem a ceia da festa da entrada do novo anno.

Menu
Potage á la Juliénne
Potage á l'ecrivisse
Potage á la soupe
Potage á la milho-verde.

Poisson á la gellée
Poisson à la Tartare
Poisson aux oeufs dorés
Lapin aux truffes
Patet á la Nhonhô
Filet aux oeufs de pigeons

Du riz á Chico Lima
Talharim l'Italienne.

Dessert

Gateau a la reine
Plum—puding
Oenfs succrés à l'hirondelle.
Omelettes souffléo á la Silvestre

Vins

Madeira, Charls Berg
Chambertim, Laffitte, Louro.
Caldo de canna, Champagne,
Café, gingibirra e licores.

Ytú, 3 de Janeiro de 1881 .

UM DOS CONVIVAS[312]

A riqueza de detalhes da descrição motivou-nos a transcrevê-lo integralmente neste trabalho e, para facilitar a leitura do mesmo, decidimos não fracioná-lo para a adição de nossos comentários. A primeira parte aborda a dinâmica da parcela mais pública das interações entre os convidados com um resumo dos discursos realizados por eles ao longo do evento, segundo o autor, motivados "pelo saboroso aroma" dos pratos e pelos "vapores exalados" das garrafas de bebida, onde podemos ressaltar o alinhamento à mentalidade predominante no século XIX entre os homens educados da sociedade paulista, com várias exibições de conhecimento das ciências naturais, das artes e da linguagem, além de uma defesa, feita por quem acreditamos ser Joaquim Ferreira Alambert. Professor, viúvo, de 26 anos, seria editor do *Imprensa Ytuana* entre os meses de maio e julho de 1882, e mesmo diante da variedade de bebidas do evento, o Sr. Alambert faz uma alusão à qualidade da Cerveja da Penha, tida por ele como a melhor do Brasil, contrariando outros relatos, mencionados neste trabalho, sobre sua qualidade, que teria, para estes, como única virtude, ser uma opção barata às importadas. A maioria dos convidados, aos quais se referiu como "mocidade" (apesar das idades variadas), consta da lista de votantes do município de 1880, o que assinala que eles têm uma renda superior a 100$000 por ano. Além disso todos os participantes deste evento que foram encontrados nos referidos registros são alfabetizados, visto que até este momento, anterior à Lei Saraiva, que passa a vigorar em 1881, os analfabetos podem ser votantes. Entre os que não estão na lista de votantes, figuram

312 IMPRENSA YTUANA, Itu, 6 jan. 1881.p. 2.

Octaviano Anhaia que ingressará na Faculdade de Direito em 1881, e Philadelpho de Lima que já é estudante da Faculdade na ocasião. Ainda que estes não sejam a elite financeira do município fica claro que ocupam ao menos uma posição de destaque naquela sociedade.

O cardápio reproduz uma mistura que dá o tom da gastronomia ituana do final do século XIX de uma maneira mais ampla. Há uma mistura de elementos franceses, predominantes neste caso diante da formalidade do evento; elementos brasileiros, em especial nos ingredientes, como a sopa de milho verde e o caldo de cana; elementos italianos no talharim, em um sumário das novidades oferecidas pelos comerciantes locais desde a década anterior em preparos que não parecem guardar mais semelhança com a ementa portuguesa.

O segundo relato de um evento em que se fez, ao menos, uma breve menção sobre os alimentos ofertados foi a festa realizada em 1888, na Fábrica São Luiz, para inaugurar o novo motor a vapor da fábrica. A festa se estendeu até o horário do jantar, servido em pé, por se tratar, segundo o texto, de uma refeição de operários, com "mais de 100 talheres".Não há uma descrição da comida ofertada, no "esplêndido *lunch"* servido mais cedo, porém há a menção de que "abriram-se mais de 50 dúzias de cerveja e em que notavam-se apreciadíssimas refeições."[313]A cerveja, novamente, aparece como a bebida escolhida para a celebração de operários e visitantes, e ainda que a variedade e a origem do produto não sejam mencionados é seguro afirmar que, neste ano final de nosso recorte, ao menos este item já não se pode enquadrar como exótico ou luxuoso.

Passando para as receitas abordaremos, em ordem cronológica, duas de 1879, publicadas juntas na mesma edição e uma terceira de 1888:

> Receitas para doces – Biscoutos a la Reine – Batão-se com umas varinhas até ficarem em espuma bem espessas seis claras d'ovos, depois juntem-se lhe seis gemmas e seis colheres de farinha muito fina, seis colheres de assucar refinado e a quarta parte de um limão ralada; ligue-se tudo isto o melhor possível com uma colher de pau e ponha-se em taboleiros do modo seguinte:
> Faça-se um saco de panno forte com um bico de folha de flandres cozido na extremidade, enchendo-se então o saco com aquella massa, amarrando bem por cima esprema-se a massa sobre um papel, e assim se va formando os biscoutos; feito o que leve-se ao forno a fogo brando depois de borrifar os biscoutos com assucar e deixe-se cozer mas de modo que não corre, pois quanto mais esbranquiçados melhor.
> Fatias da China – Batão-se bem batido 24 gemmas de ovos até ficarem esbranquiçadas, feito o que deitem-se as gemmas em uma fôrma de pudim, mas de um modo que fiquem uns dous a três dedos de folga, meta-se em seguida a forma dentro de uma cassarola de água quente e deixe-se assim coser os ovos mas de modo que a água não penetre dentro.
> Para se conhecer se os ovos estão perfeitamente cozidos espetasse um palito dentro, se sahir limpo é que já estão no ponto preciso.

313 IMPRENSA YTUANA, Itu, 22 ago. 1888.p. 2.

> Corta-se este pudim em fatias bem finas, ponha-se em compoteira e deite-se por cima calda perfumada com baunilha, canela ou mesmo limão.[314]

Ainda que essas receitas não tragam inovações significativas elas trazem entre seus ingredientes alguns elementos característicos do quadro que delineamos neste trabalho sendo o primeiro o uso da farinha de trigo na confecção dos biscoitos e o segundo o uso da baunilha das chamadas "fatias da China", que se assemelham, em receita, ao *plum puding,* servido na ceia já mencionada de Arsênio Pessolano, e que consta no livro "*Petit dictionnaire de cuisine*", de Alexandre Dumas, publicado em 1882, e no caderno de receitas de Anna Henriqueta de Albuquerque Pinheiro, que integrará a elite da cidade de Campinas mas que, em 1879, tem apenas 8 anos de idade.

A receita, do caderno de receitas de Anna Henriqueta, leva açúcar, gemas e manteiga, sendo que o primeiro é caramelizado para formar uma calda, e após isso são juntadas à forma as gemas e a manteiga, que são colocadas, na sequência, em banho-maria (como está descrito, sem o uso da expressão, em nossa receita).[315] A diferença em nossa receita é a ausência da menção à manteiga e ao açúcar e o uso de uma calda de especiarias (ou limão, como última alternativa) para perfumar o prato. A baunilha, em específico, uma vagem originária da América Central já no século XIX tida como um ingrediente de alta sofisticação na Europa, além de ser considerada digestiva pela antiga teoria dos humores. No caso específico dessa receita é a característica de amenizar o odor dos ovos, outra razão frequente que nos parece ser a justificativa para seu uso.

A última receita é a de um sorvete, que passa finalmente de um destacado item da alimentação de rua para algo que se pode, ao menos, cogitar de ser reproduzido pelos leitores do jornal:

> Sorvete de creme
> Batem-se nove gemmas d'ovos com doze onças de assucar, accrescentando-se pouco a pouco uma garrafa de leite: põe-se tudo em uma cassarola. e dá-se uma fervura, mexendo-se; coa-se por uma peneira fina, e gela-se.[316]

O conteúdo e a técnica envolvida na receita, como podemos verificar, é simples e não requer ingredientes raros ou importados com exceção do fundamental toque final do gelo que

314 IMPRENSA YTUANA, Itu, 9 ago. 1879.p. 2.

315 ABRAHÃO, E. M. *Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas (1860-1940).* 2014. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, Campinas, 2014.p. 161-162.

316 IMPRENSA YTUANA, Itu, 6 jan. 1888.p. 2.

vai caracterizar o sorvete. Já em 1887, o gelo era vendido no comércio local a 500 réis o quilo[317], um preço que, se não é totalmente desprezível, também não pode ser tão proibitivo para um leitor que podia pagar vinte quatro vezes esse valor só pela assinatura anual do jornal que trouxe a receita. Um complicador seria somente a textura do sorvete, que sem o movimento das máquinas próprias para fabricá-lo provavelmente não sairia tão parecido quanto as versões vendidas comercialmente. A proposta de se fazer uma iguaria ainda pouco comum de forma caseira demonstra uma familiaridade com esse alimento que não é vista nas referências até este ponto.

Os escritos de Nardy sobre Itu, constantes de nossas referências, trazem informações que corroboram o que buscamos delinear neste tópico, como em sua descrição da festa do Divino na qual se oferecia um copo de cerveja ao festeiro, e à comitiva que o acompanhava, após esses retornarem da aspersão de água benta realizada pelo Vigário, parte de uma cadeia de rituais que tem início na semana anterior ao início da festa propriamente dita, algo que chama a atenção justamente por se preterir o vinho, a bebida básica da liturgia católica. A relação dos rituais da festa com os alimentos continua com a oferta de carne bovina, devidamente obtida no Matadouro Municipal, que trazia à cidade, inclusive, os sitiantes que, segundo Nardy, não se contentavam com seu quinhão de carne, e se disfarçavam, tirando ou colocando peças de vestimenta e entrando na fila mais vezes para poderem pegar mais pedaços, o que ensejou mudanças na sistemática para outros anos[318].

Outro evento tradicional dentro da festa era o leilão de prendas, que incluía alimentos como frangos e leitões assados, cuscuz e bandejas de doces, com famílias comprando conjuntamente alguns dos itens para irem consumir depois na casa de uma delas e com prendas, como bandejas de doces, sendo arrematadas e ofertadas aos músicos que animavam o evento. Esses assados, que nunca saem do gosto popular nessas ocasiões, também eram ofertados aos pobres em um jantar no dia da festa, segundo Nardy, com a participação de mais de quinhentas pessoas. Neste mesmo dia eram distribuídas "roscas bem feitas, de puro trigo e pesando mais de meio quilo", levadas de porta em porta "para evitar apertos e correrias" só sendo admitida a retirada na casa do Império, onde se localizava o festeiro, por parte dos

317 IMPRENSA YTUANA, Itu, 10 ago. 1887.p. 3.

318 Nardy relata que após se constatar que algumas pessoas estavam se disfarçando para pegar mais pedaços de carne foi implementada uma área de espera em um quintal próximo onde todos que já tivesse passado pela fila aguardavam que a distribuição terminasse. Em outro ano a carne foi distribuída de casa em casa, o que desagradou aqueles que não possuíam residência no perímetro urbano e ensejou o retorno ao modelo anterior. Ver NARDY FILHO, F. *A Cidade de Ytu*. Vol 3. São Paulo: Escolas Profissionais Salesianas, 1928. Apud. IANNI, O. *Uma cidade Antiga.* Editora da Unicamp: Campinas, 1988. p. 68.

sitiantes, que não possuíam casas no perímetro urbano. Nardy reclama que tal costume, em 1928, está fora de uso, por não haver trigo, embora reconheça que "mesmo ainda quando havia trigo deixou de haver roscas; falta de amor à tradição, ou coisa que o valha."[319] Apontamos, ainda, para uma outra hipótese, que é uma maior dificuldade na obtenção de artigos importados na época do entre guerra que vai justamente motivar a instalação de indústrias locais para substituir essas importações que, introduzidas décadas antes, já se inseriram de tal forma no cotidiano da população que motivam esses investimentos[320].

3.3 Os comerciantes e suas interações no processo transformador

Neste último tópico lançaremos mão de informações complementares obtidas em consultas aos arquivos do Judiciário em Itu com a finalidade de complementar o conteúdo levantado nos periódicos, possibilitando que vejamos as interações dos comerciantes locais de alimentos para além de seus estabelecimentos.

Ainda que a intenção fosse a de localizar informações a respeito de todos os proprietários citados no capítulo 2, isto não se provou factível, pois muitos deles se retiraram da cidade em algum momento antes de seus falecimentos, o que explicaria a ausência de inventários, além de não terem se envolvido em situações que pudessem agregar informações relevantes sobre suas trajetórias individuais. Os registros existentes de cada proprietário serão abordados em ordem cronológica da trajetória de seus estabelecimentos e dos processos consultados.

O primeiro proprietário do qual dispomos de mais informações é João Ignácio dos Santos, dono do Armazém de Secos e Molhados "Economia Popular" que terá instalado, conjuntamente à "Padaria do Sol", a partir de 1876, o primeiro estabelecimento do tipo registrado nos periódicos ituanos. Como vimos anteriormente os anúncios do negócio de João Ignácio cessam em 1878 e após um ano, em 1879, o mesmo é arrolado em uma ação comercial, promovida por Guilherme Benjamin e Companhia, sediados na Corte, em que é cobrado por uma compra de fumo supostamente não paga aos fornecedores. Em sua defesa João Ignácio alega que o fumo adquirido era de má qualidade e de um valor muito aquém ao cobrado pela ação, de 940$730. A decisão judicial condena João Ignácio a pagar o valor que o mesmo atribuiu ao produto, 150$000, pois conclui não existirem provas suficientes que

319 NARDY FILHO, F. *A Cidade de Ytu*. Vol 3. São Paulo: Escolas Profissionais Salesianas, 1928. Apud. IANNI, O. *Uma cidade Antiga.* Editora da Unicamp: Campinas, 1988. p. 67-70.

320 HOMEM, M. C. N. *Cozinha e Indústria em São Paulo*. São Paulo: Edusp, 2015.p. 95-97.

justifiquem o valor mais alto[321]. Dois anos depois o mesmo é processado por seu ex-solicitador Francisco Guimarães por ter acusado o ex-empregado de furto. Como João Ignácio não consegue provar a existência do referido furto ele é condenado a uma pena que, diante das condições da documentação, não nos foi possível determinar.[322]

Após essas duas condenações João Ignácio, certamente empobrecido já que não consta sequer na lista de votantes, é envolvido em outra disputa judicial, em 1885, dessa vez em torno da aquisição de madeira utilizada no novo ofício de pedreiro do ex-negociante, que desta vez ganha a causa. Uma outra ação, à qual não nos foi possível apreender muito além de se tratar de uma cobrança judicial no valor de 128$000, provavelmente referente a uma nota ou letra de crédito não paga como acordado, é perdida por João Ignácio que é condenado a pagar o valor estabelecido.[323]

A última referência encontrada sobre ele trata-se de um processo criminal, iniciado em 1886, no qual João Ignácio é acusado de homicídio pela família de uma senhora que veio a falecer atingida na cabeça pela queda de uma cimalha, construída por ele em uma casa não-especificada no Largo da Matriz, sendo acusado pelos familiares de ser o detentor de má fama no ofício que adotou. O juiz, porém, acaba inocentando João Ignácio dos Santos e não há mais qualquer referência ao mesmo após o ocorrido.[324]

O próximo comerciante abordado é Carlos Kiehl, sócio de Theophilo da Fonseca na Farmácia Normal até 1881 que aparece em um inventário pertencente à sua viúva, Francisca Olympia Mattos Kiehl, falecida em 6 de agosto de 1893, menos de dois meses depois de Carlos, falecido em 24 de junho. A situação do espólio do casal, que deixa 10 filhos, se parece com a de muitas pessoas dos estratos médios da sociedade paulista em finais do século XIX, com um estilo de vida aparentemente próspero mas que esconde dívidas de grande vulto que só vêm à tona no momento de elaboração dos inventários. As dívidas somam mais de 8 contos de réis, sendo 2 contos referentes a uma cessão de ações da Companhia Ituana, feita pela irmã de Carlos, para que ele pudesse usar como caução ao assumir o cargo de coletor de impostos no município. Existem também notas de crédito, vestígios do desfazimento da sociedade com Theophilo da Fonseca e um montante considerável de dívidas no comércio local, sendo 300$000 em tecidos, 87$000 por 85 quilos de carne de vaca e dois quilos de carne de porco, gastos com o açougueiro Jeremias Luiz da Silva, e com o dono de armazém, João Taques

321 PROCESSO DO 1º OFÍCIO DA COMARCA DE ITU. Nº 25, MAÇO 116. 1879.

322 PROCESSO DO 1º OFÍCIO DA COMARCA DE ITU. Nº 30, MAÇO 120. 1881.

323 PROCESSO DO 1º OFÍCIO DA COMARCA DE ITU. Nº 17, MAÇO 128. 1885.

324 PROCESSO DO 1º OFÍCIO DA COMARCA DE ITU. Nº 32, MAÇO 129. 1886.

Júnior, em valores como 3$800 por um conhaque, 2$620 por camarões e azeitonas, 1$200 por sardinhas, 1$500 em cerveja, 600 réis em maisena e 10$000 em champagne. Existem também outras dívidas menos específicas, perdões de outras, e doações feitas à família que, por fim, acaba encerrando o inventário com o que dá a entender ser um pequeno saldo positivo, algo muito significativo perante pessoas do mesmo estrato à época. O que chama a atenção é que, por mais que muitos anúncios de estabelecimentos deixem claro que só aceitam vendas com pagamento à vista, o hábito da concessão de crédito, em diversos graus de formalidade, muito presente em finais do XIX para estudos sobre São Paulo, está presente também em Itu apesar do que se anuncia, o que, de certa forma, relativiza a proibitividade do preço de alguns produtos cobiçados pelos consumidores locais que buscam aderir as tendências cosmopolitas do final do XIX.[325]

O inventário seguinte é o de José Francisco Xavier d'Ávila, falecido em 8 de março de 1883, e proprietário, presumidamente até seu falecimento, do Hotel do Franco. Os ativos do falecido superam com certa folga os passivos, tanto que ele concede em seu testamento a liberdade para um casal de escravos, restando ainda uma escravaria com o valor de 2:800$000, móveis no valor de 193$000 e cavalos que valem 20$000. Seus passivos se referem ao próprio enterro, letras de crédito, dois anos de aluguéis devidos, remédios e um valor de 57$560 que corresponde à aquisição de querosene, farinha, toucinho, feijão, arroz, açúcar, biscoitos e vinagre, no Armazém de Antônio Bueno de Carvalho, que não anuncia nos periódicos locais. Não foi encontrado um levantamento sumário do referido inventário mas a somatória dos passivos nos pareceu estar aquém dos ativos, o que indica que a atividade hoteleira, se não enriqueceu José Francisco, ao menos lhe possibilitou ter uma vida financeira relativamente tranquila para a época[326].

O último inventário analisado é o do proprietário do Bilhar do Abrahão, Abrahão Lincoln de Barros, que apesar de contrariar a tendência, vista no capítulo 2, de negócios emblemáticos que duraram pouco, constitui um negócio relativamente duradouro, busca mudar de ramo, no caso específico de Abrahão, para integrar o seleto grupo de agroexportadores do município. O dono do bilhar tem a vantagem de possuir um bom número de bens de raiz, tendo uma parcela do sítio "Buraco" desde 1881, e herdando de seu pai, José Soares de Barros, 4 casinhas no beco atrás da rua do Commercio e uma casa na rua de Santa Rita, em 1884[327]. Após cessarem os anúncios de seu bilhar, em 1893, ele torna-se suplente de

325 PROCESSO DO 2º OFÍCIO DA COMARCA DE ITU. Nº 3, MAÇO 63. 1893.

326 PROCESSO DO 2º OFÍCIO DA COMARCA DE ITU. Nº 3, MAÇO 63. 1893.

327 PROCESSO DO 1º OFÍCIO DA COMARCA DE ITU. Nº 2, MAÇO 126. 1884.

vereador, se efetivando em 1895,[328] além de se envolver com as artes locais promovendo ao menos um sarau no Club Recreio Ytuano, em janeiro de 1894[329], e atuar como parte da orquestra regida pelo Maestro Tristão Mariano, na festa do Espírito Santo em maio daquele mesmo ano[330]. As referências de sua produção agrícola começam a aparecer nos periódicos em 1894 com uma produção de 2,25 toneladas de café no exercício daquele ano, colocando-o na 45ª colocação de 51 produtores de café sujeitos a tributação no município[331], em 1895 Abrahão tenta produzir açúcar, com uma produção de 1,5 tonelada, tímida comparada aos outros agricultores tributados, estando em 8º lugar de 8 produtores tributados, sua produção de café, no entanto, mais que dobra naquele exercício, passando a 6 toneladas[332], colocando-o em 39º dos 51 listados. O último registro encontrado da tributação de sua colheita é a do exercício de 1896, onde ele deixa de cultivar açúcar, além de ter uma queda brusca em sua produção de café, passando a somente 1,5 tonelada[333], o 43º de 45 proprietários. Não há uma explicação, no entanto, para essa queda repentina na produção, que não foi mais digna de nota já que não consta na cobrança de impostos dos exercícios que antecedem o falecimento do mesmo, embora exista uma pequena quantidade de café em seu inventário. No entanto, tudo indica que Abrahão não se arruinou financeiramente já que seu inventário, em 1898, o categoriza como o ex-negociante mais bem-sucedido nas documentações acessadas, deixando carros de bois, mobília envernizada, um sobrado localizado na rua do Commercio, 98, que "bem estragado" ainda vale 9:000$000, um terreno na rua de Santa Rita que vale 200$000, 5 casinhas em Salto, em "mal estado", que valem 1:250$000, sobrando, em partilha, para seus cinco filhos um valor total de 1:872$000 que embora não os fizessem ricos, certamente deixava-os em melhor situação que boa parte de seus pares à época.[334]

Diante do apresentado, podemos concluir que há em Itu do final do século XIX uma situação financeira que possibilita a existência perene de produtos alimentícios considerados de luxo em seus estabelecimentos comerciais além de um desejo por parte da população por consumi-los em algum grau, mesmo contraindo dívidas para isso como podemos constatar nos últimos casos apresentados. Mesmo que seja excessivamente audacioso crer que o período entre 1873 e 1888 tenha contido em si um processo completo de transformação nas práticas

328 A CIDADE DE YTU, Itu, 31 mar. 1895.p. 3.

329 A CIDADE DE YTU, Itu, 7 jan. 1894.p. 1.

330 Ibid.17 maio. 1894.p. 3.

331 Ibid. 17 maio. 1894.p. 3.

332 Ibid.18 abr. 1895.p. 2-3.

333 Ibid.21 maio. 1896.p. 2.

334 PROCESSO DO 1º OFÍCIO DA COMARCA DE ITU. Nº 1, MAÇO 150. 1898.

alimentares, incorporando novas ementas alimentares e produtos raros ou inexistentes na região até então, é razoável assumir que esse momento trata-se do gatilho inicial para um lento processo de consolidação dessas novas práticas que se completará nas áreas urbanas e semiurbanas, ao longo do século XX.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Fernand Braudel em seu primeiro volume de *Civilização material e capitalismo* afirma que "Os ricos são assim condenados a preparar a vida futura dos pobres. É a sua justificação, no fim de contas: experimentam os prazeres de que a massa se apropriará mais cedo ou mais tarde".[335] Tal conceituação vem de encontro ao movimento gradual da transformação que abordamos neste trabalho. Há um primeiro momento, que identificamos como a primeira metade do século XIX, em que muito do que classificamos como "novos alimentos" está circunscrito ao entorno dos principais portos brasileiros ou a uma elite rural que pode arcar com os custos de mandar transportar produtos tão escassos até suas propriedades por razões diversas, dentre elas, a de afirmar sua diferenciação perante aqueles que os cercam, mesmo diante de fatores como a perecibilidade desses artigos e as dificuldades inerentes de se transpor alguns obstáculos naturais rumo as regiões produtoras como a Serra do Mar entre Santos e São Paulo.

O segundo momento, argumento central desta pesquisa, corresponde, de uma maneira geral, à segunda metade do século XIX, quando temos três fatores que impulsionarão o início de uma mudança nas práticas alimentares nos termos que apresentamos: 1. um aumento significativo na produção industrial dos países capitalistas centrais que inclui a indústria de alimentos com suas novas técnicas de produção e conservação de alimentos, gerando um excedente que não é mais absorvido pelo mercado consumidor desses países e passa a ser inserido em novas localidades; 2. uma mudança significativa nas condições de transporte entre os portos e as regiões agroexportadoras proporcionada pela instalação de uma malha ferroviária no Brasil que contempla especialmente esses pontos, circuito principal da geração de divisas para o Império; 3. a identificação das elites com uma visão cosmopolita que acomoda não só a moda e a sociabilidade mas também as ingestões, especialmente nos momentos em que estas são tornadas públicas, como nos eventos promovidos pelas personalidades locais ou nos estabelecimentos que servem comida ao público e têm propostas alinhadas com essa modernidade.

Dito isso, o esforço deste trabalho foi buscar indícios que situem essas novas práticas alimentares para além do circuito das elites embora se considere que este estivesse no início de um processo de popularização nas décadas de 1870 e 1880 entre os municípios paulistas produtores de café, mesmo que mais marcadamente para a classe média, em um movimento que situa o consumo do luxo, do não-usual, em um "reflexo de um desnivelamento social que

335 BRAUDEL, F. *Civilização material e capitalismo.* Lisboa: Cosmos, 1970.p. 146.

nada satisfaz, que todo o movimento volta a criar. Uma sempre eterna 'luta de classes'"[336] que sempre busca novas marcas de distinção quando as anteriores começam a se enfraquecer por sua disseminação.

Buscando pormenorizar os indícios desse ciclo, estabelecemos, no capítulo 1, as origens, as formas de produção, o transporte, a introdução e o consumo dos novos artigos oferecidos aos moradores de Itu. Iniciamos, no entanto, com os alimentos mais usuais com a finalidade de apresentar um panorama das opções disponíveis para o sustento dos ituanos em finais do XIX e suas particularidades. Julgamos importante ressaltar que, de forma alguma, há um abandono dos alimentos tradicionais em favor dos novos, mas sim uma convivência entre diferentes itens que favorecerá um ou outro dependendo do contexto.

Seguimos com uma análise das estruturas municipais e do comércio relacionados à alimentação em Itu. Foi possível constatar que a implementação de construções vinculadas à produção ou comércio de gêneros alimentícios é motivada primariamente pelo interesse dos agentes públicos em controlarem aspectos específicos dessa cadeia, seja dificultar a evasão de impostos pelos produtores e comerciantes, inibir a ação dos atravessadores ou zelar pela saúde pública. Quanto aos comércios, levamos em consideração os aspectos específicos que caracterizam as nomenclaturas adotadas para cada tipo de casa de negócios como as questões relativas à venda ou não de alimentos prontos para consumo no local ou os artigos encontrados em cada um desses lugares, abordando, com esse intento, a trajetória de estabelecimentos selecionados.

No capítulo 3 à disponibilidade, o consumo e aos efeitos dos novos estabelecimentos nas vidas de alguns comerciantes. Ao abordarmos a disponibilidade, procuramos relacionar a frequência do anúncio de novos artigos com os itens usuais de características semelhantes, comparando os preços quando isto se fazia possível. Ressaltamos que a prática de se apresentar os preços dos produtos vendidos nos estabelecimentos particulares era uma opção dos proprietários e, por vezes, isso não ocorria. O próprio movimento do mercado não foi publicado nos periódicos aos quais tivemos acesso em todo o período do recorte, o que nos levou a suprimir alguns anos da tabela quando a quantidade de itens precificados era pequena demais para justificar sua inclusão. Embora não tenha sido possível levantar dados precisos sobre a renda média da população urbana de Itu, há por toda a documentação diversos indícios que os ituanos, mesmo não dispondo de recursos para adquirir os produtos a vista, se utilizavam do crédito para consumir nos mais diversos tipos de estabelecimentos que anunciam seus préstimos pela cidade. Um exemplo disso é a frequência com que os

336 Ibid .p. 147.

comerciantes, nos periódicos locais, anunciam venderem somente a vista para, tempos depois, divulgarem nos mesmos que aguardam seus devedores para que quitem os débitos com seus estabelecimentos. A presença dessa dinâmica é reforçada em trabalhos que tratam do comércio no município de São Paulo, onde o uso do crédito na mesma época é tão ou mais disseminado quem em Itu de finais do XIX[337].

As receitas e os cardápios das festividades nos proporcionaram uma oportunidade de constatar a integração, em algum grau, das novas práticas e ingredientes à realidade cotidiana dos moradores de Itu, estabelecendo o último elo da cadeia de circulação que começamos a abordar no início da dissertação. Diante disso, nosso último assunto do terceiro capítulo complementa as informações apresentadas anteriormente, tratando da situação financeira dos comerciantes no momento da composição de seus inventários, em que pudemos constatar que era possível garantir o sustento com os novos negócios, mesmo que o ciclo de vida de muitos deles fosse curto.

Entre os casos abordados temos o de João Ignácio que teve vida curta no ramo de padarias e acaba recorrendo ao ofício de pedreiro para obter alguma renda, desaparecendo dos registros após um acidente envolvendo uma obra de sua autoria; o de Carlos Kiehl, que sem o *expertise* de seu sócio, Theophilo da Fonseca, acaba por abandonar a farmácia para ingressar no funcionalismo público até seu falecimento, que lhe assegura alguma riqueza material, como podemos constatar pelas notas de suas compras; o relativamente bem-sucedido José Francisco, hoteleiro que permanece no ramo até o fim da vida, deixando um inventário superavitário, e, por fim, Abrahão Lincoln, o proprietário de um dos estabelecimentos mais duradouros de nosso recorte, o bilhar que leva seu nome, fechado em 1893 para que esse se enveredasse pelos caminhos da política e da produção agroexportadora em seus últimos anos de vida numa clara tentativa de mobilidade social que, embora não tenha se concretizado, concorreu para que legasse bens suficientes aos herdeiros após a partilha.

Considerando tudo o que expusemos acima admitimos que se utilizar o termo "popularização", com o sentido de atribuir o alcance dos novos alimentos à maioria da sociedade abordada, não só entre as décadas de 1870 e 1880 mas até o final do século XIX, é algo temerário, se não simplesmente inapropriado, já que não existem indícios decisivos que comprovem que a população mais pobre tinha meios, ou mesmo interesse, de consumir produtos que havia pouco tempo começaram a se fazer presentes de maneira mais ampla no cotidiano urbano e em uma parte ínfima do ambiente rural.

---

337 OLIVEIRA, M L F de. *Entre a casa e o armazém:* Relações sociais e experiência de urbanização, São Paulo, 1850-1900. São Paulo: Alameda, 2005.

Por outro lado, isso não inviabiliza o uso do termo "transformação" para denominar este processo, já que existem referências suficientes para caracterizar uma mudança em curso ao longo das duas décadas que constituem nossa pesquisa e que, para ser acompanhada em sua totalidade e no grau de detalhamento utilizado, até a dita popularização, abarcaria um recorte muito maior, até meados do século XX, período muito avançado em relação ao recorte estabelecido na pesquisa.

Podemos indicar, no entanto, o próximo passo para uma pesquisa com essa finalidade que seria o estudo da expansão do fornecimento de energia elétrica e da implementação das indústrias de substituição de importações no entreguerras. No caso de São Paulo, a energia elétrica contribuiu de sobremaneira para o processo de industrialização pois, após essa passar a ter um fornecimento constante no início do século XX, há um impulso à indústria paulista que multiplica sua existência, em especial as de bens de consumo.[338]

Havia ainda, como pudemos ver para o século XIX, a concorrência dos produtos importados, que mesmo apresentando preços mais altos, já tinham se estabelecido, em muitos casos, como referências de qualidade em alguns produtos. Tal quadro só seria superado com a instalação de algumas dessas fabricantes estrangeiras, agora multinacionais, no Brasil ou a partir da interrupção do fornecimento de boa parte dos importados em razão do início da Primeira Guerra Mundial, que marca um período de aceleração da atividade industrial nacional pela necessidade de suprir os gostos adquiridos pelos importados e para atender às necessidades dos países aliados que participaram do conflito.[339]

Com isso, na década de 30, apesar dos problemas financeiros ocasionados pelo *crack* da Bolsa em 1929, tínhamos uma variedade de indústrias de marcas que se tornaram longevas no âmbito nacional como as Farinhas Lácteas Nestlé, os enlatados Peixe, biscoitos Aymoré e a Maizena Duryea que, mesmo tendo como base o milho, só passaria a ser produzida no Brasil em 1930, depois de mais de 50 anos sendo importada. A maisena constituiu-se, inclusive, em uma substituta do trigo nas padarias durante a Segunda Guerra[340], já que este alimento teve sua produção e distribuição afetada pelo conflito bélico, fosse pela interdição nas áreas produtivas causada pelos combates, fosse pelos confiscos que se seguiram em nome do "esforço de guerra". Até mesmo a forma como se anunciam as mercadorias passa por mudanças, com a propaganda substituindo os antigos reclames e anúncios e a fundação das primeiras agências publicitárias, que dinamizam o processo de convencimento de potenciais

338 HOMEM, M. C. N. *Cozinha e Indústria em São Paulo*. São Paulo: Edusp, 2015.p. 92.

339 Ibid. p. 92-95.

340 Ibid. p. 96.

consumidores.[341] Como se vê, trata-se de um contexto com dinâmicas distintas das retratadas neste trabalho mas que possui uma vinculação evidente capaz de constituir uma próxima etapa rumo à conclusão do movimento descrito por Braudel que converte o luxo em algo corriqueiro apenas para substituí-lo por um novo objeto de desejo, dando continuidade a esse ciclo.

REFERÊNCIAS

Fontes Primárias

Almanaques

Almanach Administrativo, Commercial e Industrial da Província de São Paulo. São Paulo: Typographia A Vapor,1884-1888.

*Almanak Administrativo, Mercantil e Industrial do Império do Brazil para 1883.*Rio de Janeiro: H. Laemmert & C, 1883.

Almanach Litterario Paulista. São Paulo: Typ. Da Província de São Paulo, 1875-1884.

Almanak da Província De São Paulo. São Paulo: Typographia Americana, 1873.

Estatísticas

Recenseamento do Brazil em 1872 – São Paulo. Rio de Janeiro: Typ. G. Leuzinger, 1874.

Séries Estatísticas Retrospectivas Vol. 2 / Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – Rio de Janeiro: IBGE, 1986.

Memorialistas

NARDY FILHO, F. *A cidade de Ytu*. Vols 1 e 4. Itu: Ottoni Editora, 2000.

Periódicos

A Cidade de Ytu, Itu, 1893-1917.

A Federação, Itu, 1907-1961.

A Imprensa Ytuana**,** Itu, 1876-1891.

341 HOMEM, M. C. N. *Cozinha e Indústria em São Paulo*. São Paulo: Edusp, 2015.p. 96.

O Ytuano, Itu, 1873-1874.
República, Itu, 1890-1926.

Processos Judiciais da Comarca de Itu

Processo do 1º Ofício da Comarca de Itu. Nº 25, Maço 116. 1879.
Processo do 1º Ofício da Comarca de Itu. Nº 30, Maço 120. 1881.
Processo do 1º Ofício da Comarca de Itu. Nº 2, Maço 126. 1884.
Processo do 1º Ofício da Comarca de Itu. Nº 17, Maço 128. 1885.
Processo do 1º Ofício da Comarca de Itu. Nº 23, Maço 128. 1885.
Processo do 1º Ofício da Comarca de Itu. Nº 32, Maço 129. 1886.
Processo do 2º Ofício da Comarca de Itu. Nº 3, Maço 63. 1893.
Processo do 1º Ofício da Comarca de Itu. Nº 1, Maço 150. 1898.

Relatos de viajantes

DAVATZ, T.*Memórias de um Colono no Brasil*(1850). São Paulo: Martins Editora, 1972.
FLORENCE, H. *Viagem fluvial do Tietê ao Amazonas de 1825 a 1829.*Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2007.
SAINT-HILAIRE, A.*Viagem à Província de São Paulo*(1819-1820). São Paulo: Martins Editora, 1972. p. 255.
TSCHUDI, J. J. *Viagem às Províncias do Rio de Janeiro e São Paulo* (1857-1866). São Paulo: Martins Editora, 1953.

Websites

CARLSBERG GROUP. Who We Are. Disponível em: <https://carlsberggroup.com/who-we-are/about-the-carlsberg-group/our-rich-heritage/>. Acesso em 14 abr. 2019.
EMBRAPA. Banco de dados climáticos do Brasil. Disponível em: <https://www.cnpm.embrapa.br/projetos/bdclima/ >. Acesso em: 20 maio. 2019.
EMBRAPA. Cana-de-açúcar: Relação entre cultura e clima. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar/arvore/ CONTAG01_10_711200516716.html >. Acesso em: 20 maio. 2019.

Referências Bibliográficas

ABRAHÃO, Eliane M. *Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas (1860-1940).* 2014. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, Campinas, 2014.

ALGRANTI, Leila M. Tabernas e botequins: Cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808 -1821). *Acervo,* Rio de Janeiro, v. 24, nº 2, p. 25-42, jul/dez 2011.

ARRIGHI, G. *O Longo Século XX:* Dinheiro, Poder e as Origens do Nosso Tempo. São Paulo: Unesp, 1996.

ARRUDA, J. J. A. *Uma colônia entre dois impérios:* a abertura dos portos brasileiros 1800-1808. Bauru: EDUSC, 2008.

BARBUY, H. *A cidade-exposição:* Comércio e Cosmopolitismo em São Paulo, 1860-1914: São Paulo: Edusp, 2006.

BASSO, Rafaela. *A cultura alimentar paulista* : Uma civilização do milho? (1650-1750). 2012. Dissertação (Mestrado em História) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, Campinas, 2012.

BASSO, Rafaela. *Entre tabuleiros, balcões e fogões*: Um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo (1765-1834). 2018. Tese (Doutorado em História) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, Campinas, 2018.

BASTOS, Maria Antonieta de Toledo R. O universo do trabalho do imigrante em Itu-SP (1876/1930). *Acervo,* Rio de Janeiro, v. 10, nº 2, p. 85-98, jul/dez 1997.

BLEIL, S.I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Cadernos de Debates*, Campinas, vol. VI, p.1-24, 1998.

BOXER, C. R. *O Império Marítimo Português.* São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

BRAUDEL, Fernand, *Civilização material e capitalismo*, Lisboa, Cosmos, 1970.

BURY, M. The Social Significance of Snooker: Sports-Games in the Age of Television.*Theory, Culture & Society.*Thousand Oaks, v. 3, n. 2, p. 49-62, 1986.

CAMARA CASCUDO, Luis da. *História da Alimentação no Brasil: pesquisa e notas.* Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CAMARA CASCUDO, Luis da. *História da Alimentação no Brasil.* 4ed. São Paulo: Global, 2011.

CAMARA CASCUDO, Luis da et al. *Antologia da alimentação no Brasil.* Rio de Janeiro: LTC, 1977.

CAMARGO, Daisy. *Alegrias engarrafadas*: Os alcoóis e a embriaguez na cidade de São Paulo no final do século XIX e começo do XX. 2010. Tese (Doutorado em História e Sociedade) – Faculdade de Ciências e Letras de Assis, UNESP, Assis, 2010.

CARDOSO, Ciro Flamarion; VAINFAS, Ronaldo (orgs). *Novos Domínios da História.* Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

CARNEIRO, Henrique S. *Comida e sociedade. Uma história da alimentação.* Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO, J. M. *Cidadania no Brasil*: o longo caminho. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.

COUNIHAN, Carole; e VAN ESTERIK, Penny (Eds.). *Food and Culture. A Reader***.** N. York: Routledge, 1997.

DÓRIA, C A. *A formação da culinária brasileira*.São Paulo: Publifolha, 2009.

DÓRIA, C A. *A culinária materialista – Construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: SENAC, 2009.

DUARTE, Alice. A antropologia e o estudo do consumo: revisão crítica das suas relações e possibilidades, *Etnográfica*, vol. 14 (2), 2010,pp 363-393.

EL-KAREH, Almir C. Comida quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro no século XIX. *Fazendo Gênero 8 – Corpo, Violência e Poder,* Florianópolis, 2008.

FLANDRIN, Jean-Louis; e MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*, tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar.* São Paulo: Companhia das Letras, 1997

GENARO, Thiago de M. *Práticas publicitárias:* linguagem, circuito e memória na produção de anúncios impressos no Brasil (1951-1965). 2014. Dissertação (Mestrado em História Social) – FFLCH, USP, São Paulo, 2013.

GRAHAM, R. *Grã-Bretanha e o Início da Modernização no Brasil (1850-1914)*. São Paulo: Brasiliense, 1973

HALES, Steven D. *Cerveja & Filosofia.* Rio de Janeiro: Tinta Negra Bazar Editorial, 2010.

HEROLD, Marc W. Gelo nos trópicos: a exportação de "blocos de cristais de frieza ianque" para Índia e Brasil, tradução de Mario E. González. *Revista Espaço Acadêmic*o, Maringá, nº 126, Nov 2011.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e Fronteiras.* Rio de Janeiro: José Olympio, 1975.

HOLLOWAY, Thomas H. *Imigrantes para o café. Café e sociedade em São Paulo, 1886-1934(*trad.port.) Rio de Janeiro: Paz & Terra, 1984.

HOMEM, Maria Cecília Naclério. *Cozinha e Indústria em São Paulo*. São Paulo: Edusp, 2015.

IANNI, Octavio. *Uma cidade antiga*. Campinas: Editora da Unicamp; São Paulo: Museu Paulista, 1988.

IANNI, Octavio. *Diagnóstico Geral da Cidade de Itu para a Implantação de um Programa de Ação Cultural*. São Paulo: CONDEPHAAT, v. 3,1977.

JACOB, Heinrich Eduard. *Seis mil anos de pão. A civilização humana através de seu principal alimento*; tradução, introdução e notas de José M. Justo, São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

KLEIN, H S. The Supply of Mules to Central Brazil: The Sorocaba Market, 1825-1880. In: *Agricultural History,* Vol. 64, No 4 (Autumn, 1990).

LEMOS, Carlos A. C. *Cozinhas, etc*. São Paulo: Perspectiva, 1978.

LIMA, André L. *Imagens da cidade: A evolução urbana de Itu através da fotografia.* São Paulo: FAUUSP, 2014.

LOPES, Maurício Maiolo. *As faces da modernidade:* Arquitetura religiosa nas reformas urbanas de Itu (1873-1916).2009. Dissertação (Mestrado – Área de Concentração: História e Fundamentos de Arquitetura e Urbanismo) – FAU, USP, São Paulo, 2009.

LUCA, Tânia Regina de. Fontes impressas: história dos, nos e por meio dos periódicos. In: PINSKY, Carla Bassanezi (Org.). *Fontes Históricas*. São Paulo: Contexto, 2005.

LUNA, F V. KLEIN, H S.*Evolução da Sociedade e Economia Escravista de São Paulo, de 1750 a 1850.* São Paulo: Edusp, 2006

MARQUESE, R B. Revisitando casas-grandes e senzalas: a arquitetura das plantations escravistas americanas no século XIX. In: *Anais do Museu Paulista*. São Paulo. N. Sér. v 14.n 1.p. 11-57. jan-jun 2006.

MATTOS, IR. *O Tempo Saquarema*. São Paulo: Hucitec, 2004.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra; e CARNEIRO, Henrique. A história da alimentação: balizas historiográficas**,** *Anais do Museu Paulista***.** São Paulo, Nova Série, Vol.5, p. 9-92, jan/dez 1997.

MENEZES, Ulpiano Bezerra. Fontes visuais, cultura visual, História visual. Balanço provisório, propostas cautelares. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, vol. 25, nº 45, p.15-36, 2003.

MENEZES, Ulpiano Bezerra. O fogão da société anonyme du gaz. Sugestões para uma leitura histórica de imagem publicitária. *Projeto História*. São Paulo, nº 21, p. 105-119, nov 2000.

MINTZ, Sidney W. *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History.* New York: Penguin Books, 1985.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*; tradução de Letícia Martins de Andrade.São Paulo: Editora Senac, 2008

MONTELEONE, Joana. *Sabores urbanos:* alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910). 2008. Dissertação (Mestrado em História Econômica) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.

OLIVEIRA, J.;FRANCISCO, L.R.*Itu 400 anos – 1610-2010*: Gráfica Gavioli Ltda, 2009.

OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. *Entre a casa e o armazém:* Relações sociais e experiência de urbanização, São Paulo, 1850-1900. São Paulo: Alameda, 2005.

PONTE, Célia M A. *Épocas de colheita de variedades de mandioca*. 2008. Dissertação (Mestrado em Agronomia) Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista, 2008.

QUINZANI, S P. PEIXOTO, D V. CÔRREA, A A S. REVIVENDO A TRADIÇÃO: a doçaria típica da cidade de Itu no período do século XVI ao XIX. *Anais do XXIII Encontro Regional de História da ANPUH.* São Paulo: ANPUH, 2016.

SAHLINS, Marshall. La pensée bourgeoise. In: SAHLINS,Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003. p 166-203.

SANT'ANNA, Denise B. A cultura na ponta do garfo: estética e hábitos alimentares na cidade de São Paulo – 1890/1920. *Cadernos Pagu,* Campinas, Vol. 39, p 177-200, 2012.

Séries Estatísticas Retrospectivas Vol. 2 / Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – Rio de Janeiro: IBGE, 1986.

SIQUEIRA, Lucília. Os hotéis na cidade de São Paulo na primeira década do século XX: diversidade no tamanho, na localização e nos serviços. *Revista Brasileira de História*, São Paulo, v. 32, nº 63, p. 341-360, 2012.

SIQUEIRA, Lucília. Os hotéis nas proximidades das estações ferroviárias da cidade de São Paulo (1900-1917). *Revista de História*, São Paulo, nº 168, p. 441-442, jan/jun 2013.

SILVA, João Luiz Máximo da. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900).* 2008. Tese (Doutorado em História Social) – FFLCH, USP, São Paulo, 2008.

SILVA, João Luiz Máximo da. Alimentação e transformações urbanas em São Paulo no século XIX. *Almanack,* Guarulhos, n. 07, p. 81-94, 2014.

SILVA, João Luiz Máximo da. Transformações no espaço doméstico – o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930**.** *Anais do Museu Paulista,* São Paulo, Nova Série, Vol.15, p. 197-220, jul/dez 2007.

SILVEIRA, E.;FRANCISCO, L.R. *Itu, quatro séculos de comércio*.Itu: Sincomercio, 2010.

SOUSA, G. S. *Tratado Descritivo do Brasil* (1587). São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 1971.

THOMPSON, E. P. The moral economy of the english crowd in the eighteenth century. *Past and present,* Oxford, n. 50, p. 76-136, 1971.

VASQUEZ, P K. *Nos trilhos do progresso:* A ferrovia no Brasil Imperial vista pela fotografia. São Paulo: Metalivros, 2007.

VEBLEN, Thorstein. *The theory of the leisure class*.N. York: Dover, 1994.

WALLERSTEIN, I. The Rise and Future Demise of the World Capitalist System: Concepts for Comparative Analysis. *The Capitalist World-Economy*. Cambridge, Cambridge University Press p. 1-37, 1983.

WARMAN, A. *Corn & Capitalism:* How a botanical bastard grew to global dominance.Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2003.

WILSON, B. *Pense no garfo! - uma história da cozinha e de como comemos*; tradução de Vera Ribeiro.Rio de Janeiro: Zahar, 2014.