

**II SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E CULTURA**  
**MATERIAL: CIRCULAÇÃO DE ARTEFATOS, SABERES E FAZERES**

**Campinas, 03 a 05 de maio de 2017**



**Caderno de Resumos**

### **Comissão organizadora e de trabalho**

- Leila Mezan Algranti (Professora Titular, Departamento de História, IFCH, Unicamp; coordenadora para o Brasil do Projeto Diaita, Património Alimentar da Lusofonia)
- Aldair Carlos Rodrigues (Professor doutor, Departamento de História, IFCH, Unicamp)
- Eliane Morelli Abrahão (Professora doutora, historiadora, CLE, Unicamp)
- Wanessa Asfora Nadler (Pesquisadora de pós-doutorado-Departamento de História, IFCH, Unicamp)
- Luciana da Silva (doutoranda, Departamento de História, IFCH, Unicamp)
- Rafaela Basso (doutoranda, Departamento de História, IFCH, Unicamp)
- Monitores:
  - Leticia Hokari (graduanda em História IFCH, Unicamp)
  - Rodrigo Ruy Lovato (graduando em História IFCH, Unicamp)

### **Comissão científica**

- Leila Mezan Algranti, Professora Titular Departamento de História, IFCH, Unicamp; coordenadora para o Brasil do Projeto Diaita, Património Alimentar da Lusofonia
- Carmen Soares, Professora Doutora com agregação Universidade, Universidade de Coimbra; coordenadora do projeto Diaita - Património Alimentar da Lusofonia
- Máximo Garcia, Professor Doutor, Universidad de Valladolid, coordenador do projeto Civilización, juventud y cultura material e inmaterial. Familia e identidad social. Demandas y apariencias en la Castilla interior, 1500-1850
- Denise Bernuzzi Sant'Anna, Professora Livre-docente em História /PUC -SP
- Isabel dos Guimarães Sá, Professora Doutora com agregação - Universidade do Minho
- Henrique Carneiro, Universidade de São Paulo

### **Entidade organizadora**

Programa de Pós Graduação em História da Unicamp

### **Apoio**

Programa de Pós Graduação em História e Departamento de História - Unicamp

DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia / Universidade de Coimbra/Unicamp

Centro de Lógica, Epistemologia e História da Ciência - CLE/ Unicamp

## **PROGRAMA**

### ***II Seminário Internacional de História da Alimentação e Cultura Material: circulação de artefatos, saberes e fazeres***



***3/5/2017 - 4a.feira***

***Manhã***

***10:00-10:30 – Abertura***

Prof. José Alves de Freitas Neto - Coordenador do Programa de Pós-Graduação em História/Unicamp

Profa. Dra. Leila Mezan Algranti – Comissão Organizadora e Científica do evento e IFCH/Unicamp

Prof. Dr. Fernando Cesar Gentile - Diretor da Universidade São Francisco

Profa. Dra. Eliane Morelli Abrahão – Centro de Lógica (CLE/Unicamp)

***10:30-12:00 - Mesa 1 – Elementos materiais e cultura alimentar***

***Coordenação: Leila Mezan Algranti***

1. Las cosas del comer: prácticas materiales y de civilización. Premesas metodológicas y consumistas alrededor de la mesa popular de antiguo regimen

Máximo Garcia (IUHS, Universidad de Valladolid)

2. As cargas das canoas nos relatos monçoeiros e nas telas do Museu Paulista

Maria Aparecida Borrego (Museu Paulista, Universidade de São Paulo)

3. Um banco para Apício: o lugar de um livro de cozinha em uma biblioteca pública renascentista

Wanessa Asfora Nadler (Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas)

**12:30-14:00 Almoço**

**Tarde**

**14:00-15:30 Conferência**

The taste of color: from medical knowledge to dietary choices in the long Middle Ages  
Allen Grieco (The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Florença)  
Coordenação: Wanessa Asfora Nadler

**15:30 - 16:00 Intervalo**

**16:00 - 17:30 - Mesa 2 – Alimentação e manifestações religiosas**

**Coordenação: Maria Aparecida Borrego**

1. "O que se dá aos Deuses": a presença da alimentação na dádiva e na gratificação religiosa

Paula Barata Dias (Instituto de Estudos Clássicos, Universidade de Coimbra)

2. Interditos alimentares do clero feminino nos conventos portugueses da era moderna  
Georgina dos Santos (Departamento de História, PPGH, Universidade Federal Fluminense)

3. A mesa da festa do Divino Espírito Santo: alimentação e simbologia em Goiás (séculos XIX-XX)

Sônia Magalhães (Departamento de História, Universidade Federal de Goiás)

**4/5/2017 - 5a.feira**

**Manhã**

**9:00 – 10:30 - Mesa 3 – Práticas alimentares e circulação transatlântica de alimentos**

**Coordenação: Rafaela Basso**

1. "Pois que de farinha, bendito seja Deus, estamos agora muito bem": apontamentos para uma história da farinha de mandioca em perspectiva atlântica

Jaime Rodrigues (Departamento de História, Universidade Federal de São Paulo)

2. Introducción de prácticas avícolas entre las poblaciones indígenas del Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII

Gregorio Saldarriaga (Departamento de História, Universidad de Antioquia, Medellín)

3. Comércio de alimentos e etnicidade: análise das origens das "pretas Mina" e de suas práticas comerciais (Mariana, século XVIII)

Aldair Rodrigues (Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas)

**10:30 – 11:00 Intervalo**

**11:00 -12:00 - Mesa 4 – Alimentação e circulação de produtos nas fronteiras e caminhos**

**Coordenação: Luciana da Silva**

1. Dares y tomares no Guairá: contrabando e confisco no caminho proibido de São Paulo na primeira metade do século XVII

José Carlos Vilardaga (Universidade Federal de São Paulo/CNPq)

2. De feijão, angu e couve e de quiabo, frango e choriço: alimentando Saint'Hilaire nas Minas Gerais oitocentistas

José Newton Coelho Meneses (Departamento de História, FAFICH, Universidade Federal de Minas Gerais)

**12:30-14:00 Almoço**

**Tarde**

**14:00-15:30 - Mesa 5 – Gastronomia e alimentação**

**Coordenação: José Carlos Vilardaga**

1. A conservação de alimentos no final do século XIX segundo os primeiros livros de gastronomia editados no Brasil: “Cozinheiro Imperial” e “Cozinheiro Nacional”

Cilene da Silva Gomes Ribeiro (Pontifícia Universidade Católica do Paraná)

2. “Representações sobre a comida brasileira – um olhar a partir das primeiras edições do Guia Quatro Rodas

Maria Henriqueta Gimenes Minasse (Escola de Turismo e Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi)

3. Difusionismo e “invenção paralela” na história comparativa da culinária latino-americana

Carlos Dória (Escola do Gosto/C5 – Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo)

**15:30-16:00 Intervalo**

**16:00- 17:30 - Mesa 5 – Vida urbana e comida de rua**

**Coordenação: Eliane Morelli Abrahão**

1. Cidades e práticas alimentares: as padarias em São Paulo, Brasil, 1900/1920

Ana Lucia Duarte Lanna (Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo)

2. Dimensão Atlântica e "gosto" local. A comida de rua no Brasil do século XIX

João Máximo (Centro Universitário Senac-SP)

3. Pelos becos, travessas e ruas: comer fora de casa e seus diferentes significados na história da cidade de São Paulo

Rafaela Basso (Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas)

**5/5/2017 - 6a. feira**

**Manhã**

**9:30 - 11:30 - Mesa 7 – Questões alimentares da modernidade**

**Coordenação: José Newton Meneses**

1. Alimentação e paremiologia no Portugal Moderno: o hóspede e o peixe aos três dias fede

Isabel Drummond Braga (Faculdade de Letras e CIDEHUS, Universidade de Lisboa)

2. "O que não mata engorda. Precauções e medos em torno da alimentação paulista entre 1870 e 1910

Denise Bernuzzi de Sant'Anna (Pontifícia Universidade Católica de São Paulo)

3. História e patrimônio alimentar nas páginas de revistas femininas no Brasil – Jornal das Moças (1914-1965)

Maria Cecília Pilla (Pontifícia Universidade Católica do Paraná)

4. Os modelos de regulação das bebidas alcoólicas no século XX: o proibicionismo estadunidense e o monopólio estatal canadense

Henrique Carneiro (Departamento de História, Universidade de São Paulo)

**12:00-13:30 Almoço**

**Tarde**

**13:30-15:00 - Mesa 8 – Refeições e maneiras à mesa**

**Coordenação: Aldair Rodrigues**

1. Os jantares na formação da teia política brasileira na República Velha

Eliane Morelli (Departamento de História, CLE, Universidade Estadual de Campinas)

2. Polícia e urbanidade à mesa: o uso de artefatos têxteis e limpeza durante as refeições nos manuais de civilidade e cotidiano da vila de São Paulo, século XVII e XVIII

Luciana da Silva (Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas)

3. Rituais de comensalidade na corte do Rio de Janeiro: significados e usos da prataria de mesa

Leila Mezan Algranti (Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas)

**15:15 - Encerramento**

## **RESUMOS**

(Ordem alfabética de autores;

Inclui resumos da oficina de projetos pré-congresso com os alunos do PPGH-IFCH/UNICAMP,  
Museu Paulista/ USP e PPGH/ UFMG)



## Índice onomástico

Aldair Rodrigues	09
Allen Grieco	09
Ana Lucia Lanna	10
Carlos Dória	11
Cilene da Silva Ribeiro	11
Denise Sant'Anna	12
Eliane Morelli Abrahão	12
Georgina Silva dos Santos	13
Gregório Saldarriaga	13
Henrique Carneiro	13
Isabel Drumon Braga	14
Jaime Rodrigues	14
João Máximo da Silva	15
José Carlos Vilardaga	15
José Newton Meneses	15
Leila Mezan Algranti	16
Luciana da Silva	17
Maria Aparecida Borrego	17
Maria Cecília Pilla	18
Maria Henriqueta Gimenes	19
Máximo Garcia Fernández	19
Paula Barata Dias	20
Rafaela Basso	20
Sônia Maria de Magalhães	21
Wanessa Asfora Nadler	21
<b>Oficina de projetos - pré-congresso - alunos do PPGH-IFCH/ UNICAMP</b>	
Elisielly Falasqui da Silva	23
Giovanna Milanez de Castro	25
João Carlos Candido Santos	24
Julie Hamacher Liepkaln	23
Luis Teberga Gonçalves	25
Régis Clemente Quintão	25
Tainá Guimarães Paschoal	24

**Aldair Carlos Rodrigues (Departamento de História/ IFCH -Universidade Estadual de Campinas)**

*Comércio de alimentos e etnicidade: análise das origens das "pretas Mina" e de suas práticas comerciais (Mariana, século XVIII)*

O papel desempenhado pelas mulheres escravizadas da África Ocidental no comércio de alimentos nos espaços urbanos da América portuguesa é bem conhecido na historiografia brasileira. A relação entre tal procedência e a atuação no setor alimentício como meio de acúmulo de pecúlio e obtenção de alforria desdobrou-se na associação frequente entre as pretas Mina e o ramo comercial alimentício. Porém, ainda é insuficientemente investigada a diversidade de povos abrangida pelo metaetnônimo Mina no contexto da diáspora.

Esta comunicação busca, primeiro, compreender as práticas comerciais às quais as mulheres forras Mina se dedicaram por meio da análise das transações e dos artefatos descritos em seus testamentos e inventários. Em seguida, por meio do cruzamento de fontes diversas, dedica-se ao estudo dos etnônimos mais específicos encobertos pelo uso do termo Mina e das dinâmicas subjacentes aos seus múltiplos usos e significados.

**Allen Grieco (The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies)**

*The taste of color: from medical knowledge to dietary choices in the long Middle Ages*

Late medieval and Renaissance ideas about taste were inherited from Aristotelian concepts but were developed and successfully introduced into medieval medical theory. The tenets and terminology used to describe taste, a meta-linguistic exercise, were not confined to the realm of natural philosophy and to that of doctors. For a variety of reasons they became part of a general lay culture no later than the early 14th century and remained part of this culture to the end of the 17th century and even beyond. In fact, medieval terminology survived the 18th century semantic shift reassigning it from nothing more than sensory perceptions to a much more general meaning in the hands of 18th century philosophers. Despite this veritable eclipse some of the medieval terminology survived all the way to the *Encyclopédie* (1751-1765).

Based on the idea that the humoral characteristics of all foods and drink could be perceived only via the bodily senses it followed that three of these, in particular, stood out: taste, sight and smell. This meant that perceived tastes could also be named and classified. Similarly efforts were made to do the same in terms of sight, above all using colors as "markers" of humoral characteristics thus creating a chromatic theory that paralleled and reinforced categories of taste. Inversely the sense of smell seems to have posed greater difficulties since

the only workable register emerging in the sources seems to have been that of intensity or lack thereof. Together the three were meant to allow doctors, but also common people, to understand the humoral nature of any given food or liquid they were preparing to consume. This deeply engrained mechanism for understanding our foodstuffs had become second nature in much of European culture and emerges not only in what medical literature in the 16th century expounded on. More interestingly it can be observed at work among travelers to South America faced with unknown kinds of fruit, vegetables and animals for which they did not trust imitating the customs of the natives. For such travelers it was necessary to situate these new foods within the framework of references they had learned and brought with them from the old continent.

**Ana Lucia Duarte Lanna (Faculdade de Arquitetura e Urbanismo - Universidade de São Paulo)**

*Cidades e práticas alimentares: as padarias em São Paulo, Brasil, 1900/1920*

Compreender a forma pela qual o pão era produzido e consumido na cidade de São Paulo é forma de colocar em relação duas transformações: a da cidade e a da comida, ambas essenciais na constituição da vida moderna.

Confeitarias, casas de chá e restaurantes vão configurar o espaço urbano junto com padarias, armazéns, vendas e vendedores ambulantes em multiplicidade de formas de comprar e vender, indicando a mercantilização da vida cotidiana. As confeitarias restringiam-se à área central e mais burguesa da cidade, associadas à construção da sofisticação do gosto alimentar e de novas sociabilidades. As padarias estavam em todos os lugares: de sobrados a porões, com ou sem coqueiras, em imóveis próprios ou alugados, associadas ou não a grupos étnicos.

O trigo, todo importado, item essencial no preparo dos novos alimentos, é sinal de prosperidade pessoal e urbana. O consumo generalizado do pão de trigo era marca distintiva das transformações que incidiam sobre todos, estrangeiros e nacionais, na configuração moderna de São Paulo, transformando a comida de festa em hábito cotidiano. Problematizar as padarias e o consumo do pão como processo de construção de identidades étnicas e nacionais é um dos temas deste trabalho.

A diversidade dos estabelecimentos e seus produtos, sua presença na cidade e as normas higiênicas e processos mecânicos que pretendiam organizar as atividades públicas expressam a importância das padarias na formação da cidade moderna.

A pesquisa documental utilizou-se principalmente de jornais, alvarás de obras públicas e almanaques comerciais.

### **Carlos Doria (Centro de Culinária Câmara Cascudo, Escola do Gosto)**

Uma das dimensões da história culinária, apreciada na atualidade, diz respeito à difusão de ingredientes e pratos através dos povos. Há evidentemente uma história bem documentada da difusão mundial de espécies animais e vegetais após o período das navegações, tendo sido os portugueses o elemento disseminador, em escala mundial, de produtos asiáticos, americanos e africanos na medida em que foram integrados ao nascente comércio planetário de mercadorias. Mas recentemente, assistimos a um boom de estudos sobre a difusão de espécies no mundo pré-colonial, fruto de transações milenares entre povos nativos, no que *Current Anthropology* convencionou chamar de “agricultura antes do Neolítico”. Já a difusão de pratos - isto é, preparações alimentares combinando diversos ingredientes - é bem menos considerada em estudos acadêmicos, prevalecendo o entendimento de que as necessidades nutricionais ou as “modas culinárias” são os seus principais motores e, ainda assim, considerando-se os enquadramentos nacionais dos mesmos. O que se busca mostrar é que a análise difusionista esbarra em dificuldades teóricas e históricas, quando tomamos a existência dos povos numa perspectiva de mais longa duração, onde práticas alimentares comuns foram se tecendo à margem da história “visível”.

### **Cilene da Silva Gomes Ribeiro (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba)**

*A conservação de alimentos no final do século XIX segundo os primeiros livros de gastronomia editados no Brasil “Cozinheiro Imperial” e “Cozinheiro Nacional”.*

O objetivo é identificar quais os métodos de conservação de alimentos eram instruídos e sugeridos por livros de culinária presentes no Brasil no final do século XIX. As fontes utilizadas na pesquisa foram os primeiros livros de gastronomia editados no Brasil: o *Cozinheiro Imperial* e o *Cozinheiro Nacional*. Evidenciou-se nas obras que os métodos de conservação utilizados no período em questão se baseavam na acidificação, salga, desidratação, secagem, apertização, concentração e impermeabilização. Ainda que de forma doméstica, todos os métodos de conservação evidenciados através da pesquisa nas obras em questão, prolongavam a duração dos alimentos frescos ou já transformados. Usados desde os primórdios da humanidade, muitos destes métodos perduram até os dias atuais, sendo transmitidos pela escrita, ou de forma oral, através das gerações, concretizando assim tradições e costumes, fazendo parte da cultura alimentar de todos os povos.

**Denise Bernuzzi de Sant'Anna (Pontifícia Universidade Católica de São Paulo)**

*“O que não mata engorda”. Precauções e medos em torno da alimentação paulista entre 1870 e 1910*

A partir da década de 1870, uma nova desconfiança em relação às bebidas e às carnes atravessou os debates da Câmara Municipal e da imprensa paulistana. Ferver o leite e cozer por horas os vários tipos de carne, por exemplo, apareceram como alternativas ao receio de ingerir alimentos contaminados. Entretanto, as novas medidas recomendadas para a saúde e o asseio não reduziram as antigas preocupações com a adulteração dos produtos. Por meio de uma pesquisa junto as Atas da Câmara Municipal e os jornais da capital paulista, percebe-se o quanto as inquietações com os alimentos e bebidas podem revelar os receios que ultrapassam o espaço e o tempo das refeições, pois alcançam a necessidade de distinção social e de diferenciação entre estrangeiros e “ gente da terra”, homens livres e escravos, pobres e ricos. Desde então, além de tornar-se pernicioso à saúde, beber leite cru e comer carnes mal passadas, por exemplo, passou a evocar uma proximidade com o espaço rural, com a paisagem dos sítios e chácaras, todos eles característicos de uma cidade mais ligada à vida da roça do que ao imaginário de modernização empreendido pelo presidente da Província de São Paulo, João Teodoro Xavier.

**Eliane Morelli Abrahão (Professora colaboradora Departamento de História, Historiadora - CLE-UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS)**

*Os jantares na formação da teia política brasileira na República Velha*

No decorrer de minha pesquisa sobre os manuscritos culinários de cozinha (1860-1940) foi possível perceber, analisando os cardápios de banquetes encontrados para as cidades de Campinas e Rio de Janeiro, que os jantares festivos assumiam diferentes características quando ofertados nos espaços privados da casa ou em ambientes públicos – restaurantes, hotéis ou no armazém da Companhia Paulista de Estrada de Ferro, por exemplo. Durante a República Velha um projeto de modernização está em curso e a oligarquia paulista utilizando-se da exposição pública procura se diferenciar nos comportamentos à mesa. A proposta desta comunicação é abordar a dinâmica da concepção das refeições – escolha dos pratos, das bebidas e dos artefatos de mesa e de decoração – até a materialidade do *menu* – o estudo do documento propriamente dito, tomando por base os cardápios da coleção Washington Luiz preservados no Museu Republicano “Convenção de Itu”.

**Georgina Santos (Departamento de História/PPGH – Universidade Federal Fluminense)**

*Interditos alimentares do clero feminino nos conventos portugueses da era moderna.*

A admissão de freiras de origem cristã-nova foi fenômeno comum nos séculos XVI e XVII em Portugal. A presença dessas mulheres no claustro introduziu no ambiente conventual interditos alimentares judaicos e a suspensão temporária da alimentação com sentido religioso distinto do catolicismo, transformando a prática dos jejuns (judaicos), objeto desta comunicação, em elementos estruturantes do *marranismo conventual*.

**Gregorio Saldarriaga (Departamento de História - Universidad de Antioquia, Medellín)**

*Introducción de prácticas avícolas entre las poblaciones indígenas del Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*

En esta ponencia se trata de estudiar cuáles fueron los mecanismos que empleó la Corona española para introducir las prácticas avícolas entre las poblaciones indígenas del Nuevo Reino de Granada; estos mecanismos tuvieron diversas características y no fueron homogéneos en el tiempo, pero a la larga lo que promovieron fue la integración comercial de los indígenas a circuitos económicos que trascendían la relación tradicional que mantenían los indígenas con los encomenderos. Asimismo se buscará entender las formas en que los grupos aborígenes se apropiaron de las gallinas y comenzaron a utilizar su cría en beneficio propio y cómo estos transformó prácticas de trabajo y consumo.

**Henrique Carneiro (Departamento de História - Universidade de São Paulo)**

*Os modelos de regulação das bebidas alcoólicas no século XX: o proibicionismo estadunidense e o monopólio estatal canadense*

A produção, o comércio e o consumo de bebidas alcoólicas foi submetido a modelos regulatórios inéditos a partir do século XX, com o advento de proibições institucionalizadas, especialmente nos Estados Unidos, e também do estabelecimento de monopólios estatais no Canadá, na Escandinávia e na Rússia.

A proibição estadunidense entre 1919 e 1933 foi simultânea à formação de empresas estatais provinciais no Canadá, especialmente no Québec, a partir de 1921.

A comunicação propõe-se a analisar comparativamente a bibliografia historiográfica sobre os modelos regulatórios estadunidense e canadense em relação às bebidas alcoólicas.

**Isabel Drumond Braga (Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras e CIDEHUS)**

*Alimentação e Paremiologia no Portugal Moderno: O hospede, & o peixe aos três dias fede*

O peixe símbolo de fecundidade, fertilidade, renascimento, regeneração e purificação em diversas sociedades, foi de consumo corrente em Portugal. A qualidade e a diversidade das espécies piscícolas sempre se fez notar, quer pelos naturais quer pelos estrangeiros. Essas características permitiram que o peixe fosse um dos alimentos presente na dieta alimentar de ricos e pobres, tanto mais que os dias de jejum e abstinência prescritos pela Igreja eram em número elevado. Por outro lado, o nível de vida, os preconceitos, os interditos religiosos e os valores simbólicos perpassaram sempre as escolhas em matérias alimentares.

Partindo do *corpus* paremiológico português da Época Moderna, designadamente das compilações de provérbios de António Delicado e de Rafael Bluteau, o presente texto procura perceber como foi entendido e representado o peixe, nos seus sentidos literal e figurado, no discurso proverbial de então, uma vez que os alimentos além de apresentarem qualidades nutricionais muito variadas, evidenciam valores simbólicos igualmente distintos, de tal modo que se verificou sempre uma hierarquia de consumos relacionada diretamente com a raridade e com o preço dos géneros, tornando claro que determinados gastos eram socialmente prestigiantes.

### **Jaime Rodrigues (Departamento de História - Universidade Federal de São Paulo)**

*“Pois que de farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”*: apontamentos para uma história da farinha de mandioca em perspectiva atlântica.

Histórias recentes e documentadas pela imprensa dão conta do uso de conhecimentos indígenas sem o reconhecimento devido. O caso talvez mais conhecido e antigo é o da mandioca e da farinha produzida a partir dessa raiz, apropriado pelos portugueses, holandeses, franceses e por quem mais passou pela América do Sul desde o século XVI. Sem a pretensão de esgotar o assunto, farei aqui uma espécie de inventário das referências à mandioca, ao conhecimento indígena envolvido na produção da farinha e à importância transatlântica do produto no sustento de gentes em circulação por diferentes partes do mundo a partir da era das grandes navegações europeias.

**João Máximo da Silva (Centro Universitário SENAC-SP)**

*Dimensão Atlântica e "gosto" local. A comida de rua no Brasil do século XIX*

O trabalho das quitadeiras com seus tabuleiros foi essencial tanto no abastecimento quanto na oferta de alimentos prontos para o consumo na rua. Mais do que um fenômeno local, o pequeno comércio de gêneros alimentícios era comum às cidades das regiões do Atlântico Sul do século XVII ao XIX (englobando Brasil e África). Nosso objetivo é entender esse comércio de uma forma mais ampla e as peculiaridades locais, sobretudo na questão de gosto e escolhas alimentares. Para isso, propomos um estudo comparativo da cidade de São Paulo no século XIX com outros centros como Rio de Janeiro, Salvador e região das Minas Gerais.

**José Carlos Vilardaga (Departamento de História - Universidade Federal de São Paulo e CNPq)**

*Dares y tomares no Guairá: contrabando e confisco no caminho proibido de São Paulo na primeira metade do século XVII*

Esta apresentação visa analisar, do ponto de vista da cultura material, o conteúdo da carga de alguns peruleiros - liderados pelo canarino Miguel Moxica Maldonado -, apreendida como contrabando no sertão do Guairá, mais precisamente na boca do rio Ivaí, em 1621. A análise desta carga, colocada em perspectiva com outras apreensões e processos judiciais do período, nos permite vislumbrar uma espacialidade – Capitania de São Vicente e Província do Paraguai - articulada pelo trânsito de pessoas e objetos. Ademais, visamos caracterizar o tipo de mercadoria que por ali circulava, bem como o papel que estas cumpriam em relações de reciprocidade estabelecidas entre os mais diversos agentes presentes naquele território. O processo aqui discutido, que se prolongou até 1623, nos permite colocar em relevo um olhar sobre o período colonial, marcado sobretudo pelas histórias conectadas luso-castelhanas na América Meridional, especificamente apresentadas a partir da circulação de mercadorias. O documento principal desta análise é um processo judicial relacionado à apreensão das cargas dos aludidos peruleiros, cujo original se encontra no Arquivo Nacional de Assunção (ANA).

**José Newton Coelho Meneses (Departamento de História/ FAFICH – Universidade Federal de Minas Gerais)**

*De feijão, angu e couve e de quiabo, frango e choriço: alimentando Saint'Hilaire nas Minas Gerais oitocentistas.*

Em 1945, Alceu de Amoroso Lima (*Tristão de Ataíde*) escreveu que “o mineiro come pouco e come da comida mais simples possível”. Essa concepção, levou Eduardo Frieiro, em seu



“ensaio sobre a comida dos mineiros” , *Feijão, angu e couve*, a perguntar: “Os Mineiros comem mal?”. Inteligentemente, Frieiro começa a discutir a questão indagando quem é o mineiro a que se refere o autor acima e da dificuldade de se definir a “realidade antropológica” de um “mineiro” ou dos “mineiros”. A releitura do ensaio de Eduardo Frieiro instiga no texto de comunicação proposta aqui a tomarmos uma avaliação da comida dos habitantes das Minas Gerais feita em narrativa memorialística do viajante naturalista francês Auguste de Saint’Hilaire. A diversidade e a especificidade do que ele relata, a partir de suas viagens pelo território da Província de Minas Gerais, de 1816 a 1822, é mote para refletir sobre a construção de gosto e de práticas alimentares dos vários “mineiros”. O acolhimento a um viajante estrangeiro e o seu sentimento de receptividade amigável ao deslocar-se implicam em fator e valor interessantes para se pensar culturas em seus aspectos relacionados ao encontro com o outro, à sensação ligada à estranheza da diferença e aos atos práticos do cotidiano de uma viagem. Hospitalidade e alimentação são elementos distintos neste processo, mas intrincados na análise da narrativa do naturalista. Saint’Hilaire, narrando seu percurso acaba por avaliar a alimentação da gente mineira e que lhe é, também, ofertada, no período, sob avaliação criteriosa de cientista. Partiremos da narrativa do próprio viajante. Suas impressões serão por nós analisadas, medidas, criticadas, mas, entretanto, respeitadas como vivências e experiências do narrador e, sobretudo, como memórias que ele constrói em momento posterior à viagem. No momento da escrita o narrador é um homem de memórias. A memória, como somatório de lembranças e de esquecimentos, é construída na viagem e depois dela. A narrativa memorialística, portanto, não é o real e nem o imaginado. É o construído e o narrado em outra temporalidade. É assim que veremos, surpresas, críticas, afirmações paradoxais, análise rigorosa, comparações, enfim, aspectos consideráveis acerca da comida e das práticas alimentares que a memória do francês construiu.

**Leila Mezan Algranti (Departamento de História/ IFCH-Universidade Estadual de Campinas)**

*Rituais de comensalidade na corte do Rio de Janeiro: significados e usos da prataria de mesa.*  
A proposta do trabalho a ser apresentado é atentar para um aspecto do ritual das refeições na corte de D. João VI, no Rio de Janeiro: a prataria de mesa. Ou seja, objetos de luxo destinados a servir e consumir alimentos, os quais assumiam significados múltiplos para a Coroa portuguesa, a ponto de serem transportados de um lado a outro do Atlântico, acompanhando a família real em seus deslocamentos de Portugal ao Brasil e vice-versa. Com base em um inventário de bens de mesa enviados do Rio de Janeiro para Lisboa, junto com o

monarca, em 1821, pretende-se refletir sobre tais significados, bem como sobre as funções e possíveis usos desses objetos para aqueles que os detinham, o que nos levará à questão da circulação desses artefatos no império português, quer fosse por aquisição, herança ou sequestro de bens.

**Luciana da Silva (Doutoranda Departamento de História/IFCH - Universidade Estadual de Campinas)**

*Polícia e urbanidade à mesa: o uso de artefatos têxteis e limpeza durante as refeições nos manuais de civilidade e cotidiano da vila de São Paulo, século XVII e XVIII*

A partir de manuais de civilidade, buscaremos compreender alguns aspectos da importância que o uso de artefatos têxteis, como os guardanapos e toalhas de mesa, recebia no momento das refeições, ao longo dos séculos XVII e XVIII, enfatizando-se sua função na manutenção da limpeza dos convivas à mesa. Com base nestas representações analisaremos a presença e ausência destes artefatos nos inventários produzidos na vila de São Paulo, bem como em algumas crônicas e relatos de viajantes, numa tentativa de observar alguns traços das práticas cotidianas relativas ao emprego destes artefatos.

**Maria Aparecida Borrego (Museu Paulista, Universidade de São Paulo)**

*As cargas das canoas nos relatos monçoeiros e nas telas do Museu Paulista*

Após o descobrimento do ouro nos barrancos do rio Coxipó no ano de 1719, as viagens fluviais ou monções realizadas entre Ararituaba – atual Porto Feliz – e Cuiabá passaram a ser realizadas anualmente, sobretudo entre fins de maio e meados de junho, quando os rios se encontravam em melhores condições de navegabilidade. As expedições tinham caráter mercantil visando o abastecimento das populações das áreas mineradoras e perduraram até as primeiras décadas do oitocentos. O objetivo dessa comunicação é refletir sobre as dimensões materiais da alimentação que se processava durante tais viagens a partir de relatos produzidos nos séculos XVIII e XIX pelos mais diversos atores sociais e de sua representação nas telas pertencentes ao acervo do Museu Paulista, analisando as carregações, os equipamentos e utensílios empregados para o transporte e consumo de víveres.

## **Maria Cecilia Pilla (Pontifícia Universidade Católica do Paraná)**

### *História e Patrimônio Alimentar nas páginas de revistas femininas no Brasil – Jornal das Moças (1914-1965)*

Matérias correlatas ao ambiente doméstico trazem à tona reflexões sobre gênero, classes sociais, vestuário, moradia e alimentos. Grande parte dessas atividades se dá no espaço do lar, campo este, que na primeira metade do século XX a mulher tinha a maior responsabilidade e funções. A partir dessa premissa é que se delineou o trabalho que tenho desenvolvido, trata-se de uma pesquisa que se insere no campo da História e da Cultura da Alimentação e está vinculada ao projeto “História e Patrimônio Alimentar nas páginas de revistas femininas no Brasil – Jornal das Moças e Anuário das Senhoras (1914-1965)” do Grupo de Pesquisa “História, Cultura e Política” e da linha de pesquisa História, Poder e Sociabilidades da PUCPR. O estudo teve início no ano de 2013 e tem sido desenvolvido desde então com apoio de alunos de Iniciação Científica no que diz respeito especialmente ao Jornal das Moças.

Analisando as fontes da pesquisa, pretende-se investigar a ligação entre os papéis femininos dentro do lar, com questões relacionadas à soberania e à segurança alimentar principalmente no que concerne à construção de um patrimônio alimentar, uma vez que suas páginas trazem referências sobre tudo que envolve o preparo de alimentos, e sobre o zelo e manutenção da casa.

Nesse sentido questões têm norteado o estudo, tais como: Que relações podemos estabelecer entre a produção e consumo dos alimentos na sociedade brasileira no período analisado que passa pelo anos durante a Primeira Guerra Mundial, depois os “loucos anos 1920”, a ascensão de Getúlio Vargas ao poder, o Estado Novo, a Segunda Guerra Mundial, os anos 1950 e finalmente meados da década de 1960. Em que medida tais temas se relacionam a questões como segurança, soberania e patrimônio alimentar e o papel feminino no lar? Uma revista especialmente dirigida ao público feminino traz menções à política, sociedade, economia, cidadania? E se o faz, de que forma aborda tal fato nas reportagens, artigos, propagandas sobre alimentos?

Até o presente momento já foram realizados os levantamentos dos volumes condizentes a 1914-1937 e 1950-1959 do periódico Jornal das Moças, que estão disponíveis *online* por meio da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional Brasileira. O levantamento tem sido realizado em etapas e atualmente estão sendo pesquisados os periódicos referentes ao período do Estado Novo Brasileiro (1937-1945). Essa é a primeira fase que constitui a pesquisa, o

levantamento e fichamento das fontes e já teve início de algumas análises dos conteúdos dos materiais. A continuação do projeto envolve um aprofundamento do teor das fontes e o desenvolvimento de análises sobre a temática principal que possam atender ao objetivo maior da pesquisa, que é compreender a construção histórico-cultural do papel feminino em relação à segurança alimentar e a construção de um patrimônio alimentar no Brasil presente nas revistas femininas - *Jornal das Moças e Anuário das Senhoras* – que circulavam no Brasil entre as décadas de 1910-1960.

**Maria Henriqueta Gimenes (Escola de Turismo e Hospitalidade - Universidade Anhembi Morumbi)**

*Representações sobre a comida brasileira - um olhar a partir das primeiras edições do Guia Quatro Rodas*

Muitas práticas alimentares tradicionais terminam associadas a determinados territórios e se tornam elementos integradores das identidades locais. Como alerta Csergo (1998), estas ‘especialidades’, ao serem divulgadas sob a perspectiva turística, contribuem para a construção do imaginário sobre inúmeras cozinhas regionais. Os guias turísticos são importantes agentes deste processo, na medida em que estas publicações se propõem a apresentar uma realidade ao leitor, definindo inclusive o que é considerado ‘mais típico’ e o que merece ou não ser conhecido. Esta comunicação tem como objetivo apresentar os resultados parciais de uma pesquisa em andamento sobre as representações da comida brasileira (e suas cozinhas regionais) contidas nas edições do Guia Brasil Quatro Rodas, o principal guia turístico produzido no país e sobre o país, publicado anualmente pela Editora Abril entre 1966 e 2015.

**Máximo García (IUHS - Universidad de Valladolid)**

*Las cosas del comer. Prácticas materiales y de civilización. Premisas metodológicas y consumistas alrededor de la mesa popular de antiguo régimen*

La alimentación castellana de antiguo régimen, en clave cultural rural y urbana, debe plantear las premisas metodológicas, consumistas y de cultura material popular sobre la evolución de las cosas del comer: circulación de utensilios de cocina, menaje casero, ropa blanca de mesa y mobiliario doméstico; civilidad, prácticas cotidianas de comensalidad, gusto, especialización funcional, domesticidad, sociabilidad o urbanidad.

Partiendo de los principios historiográficos internacionales y de algunas notables investigaciones en curso resulta pertinente seguir ahondando en los entornos de fogones y

mesas, cocinas y comedores, no sólo sobre lo que se comía sino también sobre las prácticas materiales y de civilización de cómo se alimentaban. En ese sentido, conviene no olvidar varias aportaciones básicas sobre el mobiliario doméstico lisboeta o relacionadas con los espacios interiores español, mejicano o brasileño.

**Paula Barata Dias (Instituto de Estudos Clássicos - Universidade de Coimbra)**

*“O que se dá aos Deuses”*: a presença da alimentação na dádiva e na gratificação religiosas.

O homem religioso vive rodeado de objetos, o que, à primeira vista, constitui um paradoxo, face à espiritualidade e ao carácter imaterial com que classificamos a relação com o mundo sobrenatural. Desde os utensílios usados nos rituais à representação material, ou à imagem presença da divindade, as manifestações religiosas estão carregadas de presenças materiais enquanto artefactos de comunicação e símbolos de crenças imateriais permanentes. Nesta participação, procuramos refletir sobre uma específica forma de materialidade nos rituais religiosos: os alimentos: dádivas para os deuses ou oferta das divindades, matéria partilhada entre os fiéis de um culto, o uso dos alimentos nos rituais religiosos adquire múltiplos significados, todos eles, contudo unidos por um critério que os especifica dentro do uso de objetos nos cultos religiosos: destinam-se a ser consumidos, a desaparecer, portanto, ou a transformarem-se, a dado momento, num dinamismo e numa mobilidade que os torna uma instância privilegiada para a comunicação com o sobrenatural.

**Rafaela Basso (Doutoranda Departamento de História/IFCH-Universidade Estadual de Campinas)**

*Pelos becos, travessas e ruas: comer fora de casa e seus diferentes significados na história da cidade de São Paulo*

A proposta do presente trabalho é entender a alimentação como um segmento da cultura material que se destaca por abrir possibilidades de estudo das interações sociais, culturais e econômicas presentes nas ruas e nos espaços públicos da capital paulista na segunda metade do século XVIII e nas primeiras décadas do XIX. Em um contexto diversificado e dinâmico, como era São Paulo no período em questão, as práticas alimentares – a forma de preparo e consumo dos alimentos, o espaço onde ocorriam ou mesmo os equipamentos utilizados - faziam parte das escolhas, que se inseridas dentro de um campo de limitações e possibilidades, eram privilégios apenas de alguns grupos. Neste sentido, a comida se apresenta como um importante elemento de representação social, ajudando os indivíduos a se sentirem inseridos ou não em um determinado contexto. Acreditamos que, por as ruas

estarem repletas de uma multidão de desfavorecidos como mulheres e homens empobrecidos, escravos e forros, o comer neste espaço se configurou como algo pejorativo. Esse aspecto teve provavelmente implicações na demarcação social das pessoas que tinham tais práticas e na consolidação de suas identidades, sobretudo em relação àquelas que faziam suas refeições no espaço doméstico.

**Sônia Maria de Magalhães (Faculdade de História- Universidade Federal de Goiás)**

*A mesa da festa do Divino Espírito Santo: alimentação e simbologia em Goiás (séculos XIX-XX)*

A festa do Divino Espírito Santo de origem portuguesa foi estabelecida nas primeiras décadas do século XIV, ao que parece pela Rainha D. Isabel (1271-1336). Regulamentada pelo Código Afonsino, chegou ao Brasil nas primeiras décadas da colonização, rapidamente tornou-se uma das celebrações mais populares. A participação da população era imprescindível para a realização do celebração, sobretudo na preparação dos alimentos, denotando a soberania do doméstico no universo público do espetáculo. Nesse tipo de evento, a alimentação torna-se o centro de um dos mais vastos complexos culturais, abrangendo normas, símbolos e representações. A vida, o grupo e o meio se integram e se unificam, muitas vezes, em função dela. Entre os moradores de Goiás, a festa granjeia lugar especial nas memórias insurge como uma atividade social agradável, que pelas suas características rituais tende a se repetir no tempo, com atividade cíclica alternando períodos sagrados e profanos. Nessas lembranças a abundância e a opulência festiva sobressaem ocultando o cotidiano de permanente escassez de gêneros alimentícios que muitas vezes colocou em evidência a inviabilidade do cerimonial conforme atestam jornais e documentos oficiais da época. Assim, pretende-se averiguar aspectos da realização desse evento em Goiás em que fé, divertimento e hospitalidade se agregam no mesmo cerimonial, em que a fartura alimentar é notavelmente um dos requisitos básicos para a realização do festejo. Pois a maior desonra é ter as despensas vazias e não poder oferecer nada aos convivas, ideia que reforça a superioridade da função social e simbólica dos alimentos em relação ao seu papel nutritivo.

**Wanessa Asfora Nadler (Pesquisadora de Pós-doutorado, Departamento de História/ IFCH- Universidade Estadual de Campinas e Fapesp)**

*Um banco para Apício: o lugar de um livro de cozinha em uma biblioteca pública renascentista*  
Os primeiros manuscritos renascentistas do livro de cozinha atribuído a Apício, produzidos na primeira metade do século XV, foram quase certamente confeccionados para integrar

coleções de bibliotecas privadas de poderosos senhores da Itália do norte e central. No entanto, um deles, o manuscrito Laurenziano 73, 20, tem uma curiosa história por ter sido trasladado da coleção privada dos Médici para a primeira biblioteca pública moderna, concebida e curada por membros dessa mesma família florentina já no final daquele mesmo século. A partir da apresentação da trajetória histórica desse manuscrito, pretendo desenvolver uma reflexão acerca de como os conteúdos de Apício foram interpretados e classificados pela ciência da época. Em outras palavras, tratará do lugar – físico e metafórico – do livro de cozinha apiciano no cenário intelectual da Florença dos séculos XV e XVI.

**Cronograma das Apresentações Seminário dos Alunos do Programa de Pós-graduação  
em História do IFCH-UNICAMP**

**(Oficina Pré –Congresso) e Resumos**

**2 de maio de 2017 - 14:00**

**Coordenação: Jose Newton Meneses (UFMG) e Maria Aparecida Borrego (Museu Paulista/USP).**

**Dietética e saberes na alimentação – Séculos XVII e XVIII**

*1 – Julie Hamacher Liepkaln: Comer para conservar a vida com saúde: a alimentação nos tratados médicos do Portugal Setecentista.*

Resumo: Desde a Antiguidade até o século XVIII, o consumo de certos alimentos foi determinado por questões terapêuticas e nutricionais. A longevidade dos conselhos de Hipócrates (460 a.C – 370 a.C) , que visavam o equilíbrio dos humores do corpo através da ingestão de alimentos com propriedades adequadas a cada indivíduo, pode ser verificada em tratados médicos setecentistas. Nesta comunicação, deteremo-nos em especial nas obras de Francisco da Fonseca Henriques (1665-1731), médico pessoal do rei D. João V (1689-1750), e Antônio Nunes Ribeiro Sanches (1699-1783), médico cristão-novo e importante figura do Esclarecimento português. Embora ambos tenham escrito em um momento de profundas transformações na ciência médica, eles não prescindiram do esquema humoral, associando conservação da saúde e regime alimentar.

*2 – Elisielly Falasqui da Silva: Alimentação como técnica de cura no Brasil Holandês (1630 – 1654).*

Resumo: A partir dos escritos do médico Guilherme Piso (1611-1678), que permaneceu no território ocupado pelos holandeses durante o governo de João Maurício de Nassau (1637 – 1644), pretendemos enfatizar a estreita relação entre alimentação e práticas de cura no século XVII, considerando, ainda, o contexto de mudanças políticas e intelectuais no qual ele está inserido. Debruçando-nos principalmente sobre seus estudos acerca da natureza e cura das doenças americanas, buscaremos evidenciar que a alimentação foi tratada não apenas como uma forma de conservar a saúde, mas também como uma técnica de cura, figurando ao lado de sangrias, purgações, entre outros procedimentos. Além disso, analisando as receitas que Piso apresenta em sua obra, pretendemos elucidar sua visão sobre a preparação de



medicamentos e sublinhar a função dupla de alguns produtos como alimento e remédio, levando em conta que muitos deles eram totalmente novos para o médico.

### 3 – *Tainá Guimarães Paschoal: Tesouros alimentares de João Daniel na Amazônia colonial (1741-1757).*

Resumo: João Daniel foi um padre jesuíta português que viveu entre os anos de 1741 e 1757 no Estado do Maranhão e Grão-Pará. Trabalhou como missionário e percorreu aldeias e estabelecimentos rurais da região. Deportado em 1757 para Portugal, ficou preso até a sua morte em 1776. Durante os anos em que esteve preso, escreveu a obra *Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas*. Extensa e de caráter geral, a obra permite seu uso como fonte nos mais diversos estudos, como índios, agricultura, natureza, animais, rios, etc. A proposta da comunicação é mostrar as potencialidades da obra como fonte para o estudo da História da Alimentação.

A comida tem uma importância vital a fim de garantir a posse, o povoamento e a manutenção das terras portuguesas. João Daniel vê na alimentação uma das oportunidades de desenvolvimento econômico da região. Nessa comunicação vamos nos ater às formas de consumo da tartaruga, bem como seu comércio e pesca.

### **Abastecimento, comensalidade e circulação de gêneros alimentares – Séculos XVIII e XIX**

#### 4 – *João Carlos Candido Santos: “Adiante rios de muita caça, mel e guavirobas”: gêneros de abastecimento na rota das Monções no século XVIII.*

Resumo: A partir das "Noticias Praticas de varias Minas, e do descobrimento de novos caminhos e outros sucessos do Brazil", dirigidas ao padre jesuíta Diogo Soares, nomeado de D. João V para as questões dos limites da América Portuguesa, na seção "Roteiro do caminho dos Paulistas para o Sertão do Cuyabá" é possível observar a importância e a variedade dos itens cultivados e extraídos da natureza circundante para o abastecimento das frotas monçoeiras. Ao longo do trajeto percorrido é notável a quantidade de sítios (roças, varadouros, pousos aprazíveis, ou não) onde esses víveres eram adquiridos, configurando uma dinâmica socio-ambiental baseada no intercâmbio material e cultural entre as diferentes populações que se cruzavam no interior continente. A comunicação pretende apresentar a diversidade de gêneros alimentares e os locais de produção, que serviam como amparo para o provimento das expedições, constantes nos relatos da primeira metade do século XVIII.

5 – *Régis Clemente Quintão: O controle do abastecimento alimentar no Distrito Diamantino (1772-1805).*

Resumo: Esta comunicação tem como objetivo apresentar parte dos resultados de pesquisa sobre o controle do abastecimento no Distrito Diamantino, na Capitania de Minas Gerais. Após a monopolização do comércio e da produção dos diamantes pela Coroa portuguesa, a Real Extração passou a conduzir diversas tarefas que antes eram de responsabilidade das câmaras municipais, entre elas reduzir o número de lojas, supervisionar armazéns, vendas ou tavernas, fornecer licenças aos lavradores, roceiros, condutores etc. A partir, sobretudo, de fontes manuscritas pertencentes ao Arquivo Histórico do Tribunal de Contas de Portugal, constatamos que a preocupação dos diretores e administradores não se limitava simplesmente ao combate do extravio de diamantes. A Real Extração estava integrada à própria dinâmica produtiva e comercial da região. Ela abastecia e era abastecida. A finalidade era garantir a ordem e o bem-estar social, a sobrevivência do incontável número de empregados e escravos e, obviamente, a continuidade dos trabalhos de mineração.

6- *Giovanna Milanez de Castro: A alimentação régia no Rio de Janeiro Joanino: a Cozinha e a Mantaria da Casa Real Portuguesa*

Resumo: Esta comunicação tem por tema os aspectos da alimentação e da comensalidade dentro da Casa Real Portuguesa sediada no Rio de Janeiro entre os anos de 1808 a 1821, a serviço do rei D. João VI. Dessa instituição, responsável pelo trato dos assuntos da domesticidade da realeza, interessa-nos abordar dois espaços específicos: a Cozinha e a Mantaria. Essa abordagem nos revela que o comer régio era o objetivo final de um organismo complexo, repleto de tarefas e agentes (os oficiais da Casa Real). Ao mesmo tempo, nos mostra que a alimentação do rei não envolvia simplesmente a satisfação do corpo: a importância e representatividade de sua pessoa estava demarcada na fartura e excelência dos produtos, e nos objetos utilizados no ato de comer.

7 – *Luis Teberga Gonçalves: As transformações nas práticas alimentares paulistas (Itu, 1873 – 1889).*

Resumo: O propósito desta pesquisa é analisar de que forma os novos recursos financeiros trazidos pelo café, e a consequente vinda da ferrovia, introduziram novos gêneros alimentícios no município de Itu. Sua recepção e circulação entre as diferentes classes sociais também estão inclusas na análise que se concentra nos exemplares de jornais locais, dentro do recorte

temporal selecionado, com destaque para o “Imprensa Ytuana – Do Instituto do Novo Mundo”, que possui classificados frequentes de proprietários de estabelecimentos ligados à comercialização de alimentos.

Diante do exposto, minha comunicação dará foco aos estabelecimentos com alimentos consumíveis no local, desde os *restaurants*, que aparecem com este nome em Itu a partir da década de 1880, passando pelo ringue de patinação que servia refeições e as farmácias que vendiam, às quintas e domingos, sorvete de abacaxi.