

Repertório Histórico Ilustrado de Equipamentos e Ferramentas de Cozinha:

uma discussão metodológica

Illustrated Historical Repertoire of Kitchen Equipment and Tools:

a methodological discussion

Vânia Carneiro de Carvalho¹

Laura Stocco Felicio²

Maria Eugênia Ferreira Gomes³

Viviane Soares Aguiar⁴

Esta comunicação enfoca a metodologia usada no desenvolvimento do subprojeto “Processamento de alimentos no espaço doméstico. São Paulo, 1860-1960”, desenvolvido como parte do projeto temático Fapesp “Coletar, identificar, processar, difundir: o ciclo curatorial e a produção de conhecimento” (processo 2017/07366-1). O objetivo é apresentar as etapas do projeto em curso, que tem como objetivos finais a elaboração e a publicação de um repertório ilustrado sobre objetos de cozinha e o embasamento da exposição “CasaCorpo”, proposta para a reinauguração do Museu Paulista da Universidade de São Paulo, em 2022.

O projeto associa-se aos estudos de cultura material da forma como vêm se expandindo na historiografia em articulação com teorias da Antropologia, em especial no que concerne às interações entre sujeito e objeto e ao enfoque dessa dinâmica por meio do conceito de “agenciamento”, que sugere uma relação não passiva, mas de ação e transformação mútua entre eles. Esta abordagem, defendida de diferentes maneiras por antropólogos como Bruno Latour, Jean-Pierre Warnier e Daniel Miller, tem se desenvolvido no meio acadêmico brasileiro, sobretudo, por pesquisadores ligados a instituições museológicas como o Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro e o Museu Paulista da USP.

É nesta linha que se insere nossa pesquisa, que foi elaborada a partir de seis etapas principais: 1) o levantamento das fontes a partir de referências bibliográficas, inventários, cadernos e livros de receitas, anúncios publicitários etc.; 2) a formulação de uma ficha inicial de pesquisa; 3) a elaboração de uma ampla amostragem de objetos, a partir das fontes, com potencialidade de serem reunidos em um repertório ilustrado; 4) a análise das fontes e o subsequente preenchimento da ficha e de um banco de dados; e 5) a seleção de objetos que farão parte do repertório e sua redação final.

Por fim, apresentaremos um estudo de caso focado na análise do fogão como equipamento doméstico, buscando demonstrar a importância da perspectiva da cultura material para os estudos de história da alimentação. Ao identificarmos o artefato em suas diversas configurações – como trempe, fogão de poial (a lenha), fogão a gás ou elétrico, mencionado em fontes documentais que vão de relatos de viajantes do século XVIII, inventários e testamentos a anúncios de lojas de departamento do início do século XX –, foi possível compreender que sua presença no cotidiano das residências paulistas associa-se ao carácter recíproco do processo de constituição de sujeitos e

objetos. É neste sentido que o fogão se apresenta não só como parte atuante na definição de práticas e configurações sociais no espaço doméstico, mas também como produto e produtor da sociedade.

Palavras-chave: cultura material; museus; alimentação; espaço doméstico; cozinha.

Keywords: material culture; museums; food; domestic space; kitchen.

1 Doutora em História Social pela Universidade de São Paulo, professora do Museu Paulista da USP.

2 Mestranda em História Social na Universidade de São Paulo.

3 Mestranda em História Social na Universidade de São Paulo, bolsista CNPq.

4 Doutoranda em História Social na Universidade de São Paulo.