

## TRANSFORMAÇÕES DAS INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES EM SÃO PAULO, 1850-1920\*

### *Transformations of the alimentary intolerances in São Paulo, 1850-1920*

Denise Bernuzzi de Sant'Anna\*\*

#### RESUMO

Este artigo analisa algumas transformações dos hábitos alimentares em São Paulo, entre 1850 e 1920: antigas concepções quanto à limpeza dos espaços e quanto aos produtos relacionados diretamente à alimentação, o desenvolvimento do gosto pela comida industrializada, as intolerâncias a determinados pratos e quitutes e suas relações com a importância social dos seus produtores e comerciantes. Com base no estudo de diferentes tipos de documentos, pretende-se apresentar a historicidade dos hábitos alimentares, considerando também as influências das referências naturais de tempo e espaço na compra e venda de alimentos.

*Palavras-chave:* hábitos alimentares, intolerância, história, limpeza.

#### ABSTRACT

The article analyses some food habits transformations in São Paulo, between 1850 and 1920: old cleanness conceptions concerning to spaces and produces directly connected to food, the developpement of the industrial food taste, determined meals intolerance at some meals and dainties and their relationships with the social importance of producers and tradesmen. According to a study analysing different documents, it intends to know the food habits history and also to consider the place of the natural time and space perceptions that took up buying and saling food.

*Key-words:* food habits, intolerance, history, cleanness.

\* Este texto, com algumas modificações, foi apresentado na mesa redonda da ANPUH estadual de São Paulo, 2004, em Campinas, evento que também contou com a presença de Carlos Roberto A. dos Santos, Leila Mezan Algranti e Henrique Carneiro.

\*\* Professora de História da PUC-SP.

Em setembro de 1852, a Câmara Municipal de São Paulo recebeu um abaixo-assinado de 48 moradores da região da Sé, o qual solicitava uma fiscalização urgente dos alimentos comercializados nas imediações da rua da Quitanda e da ladeira do Carmo. As críticas eram numerosas: alguns armazéns de secos e molhados vendiam paios e chouriços manufaturados, com “carne de toda espécie de animaes”; duas mulheres “pardas e edosas” comercializavam doces coloridos com “artifícios prejudiciaes a saude”; a carne verde era frequentemente armazenada e transportada sem asseio, enquanto que os peixes, vendidos por um senhor chamado Antonio, ficavam em caixas de latão por mais de três dias, exalando odores suspeitíssimos.<sup>1</sup>

Acusações dessa natureza não eram uma novidade nem uma exceção. Ao longo do século, inúmeras reclamações enviadas à Câmara Municipal cobravam das autoridades públicas maior asseio no comércio de alimentos e a verificação das possíveis falsificações de bebidas, doces e salgados. No entanto, a partir da segunda metade do século XIX, elas conquistaram uma importância crescente, tanto na imprensa quanto na esfera dos poderes municipais. Passaram a associar a seus argumentos à necessidade de incorporar critérios de higiene inovadores, baseados em concepções de saúde e de sabor outrora inexistentes. Desde então, os acusados passaram a ser, principalmente, os taberneiros, peixeiros e vendedores ambulantes de leite, doces e salgados.

De fato, a partir de 1850, e à medida que a cidade se tornava um verdadeiro “canteiro de obras”, objeto de intervenções realizadas por engenheiros alemães e ingleses, aumentavam rapidamente a desconfiança e a intolerância em relação a vários costumes relacionados à alimentação: a cachaça vendida nas tabernas estaria sendo constantemente adulterada, o milho cozido era recozido no dia seguinte e vendido como fresco por algumas negras estabelecidas em frente à Igreja Matriz, a carne comercializada na rua das Casinhas era estocada sem cuidado, as formigas torradas, até então inseridas em sopas consideradas inofensivas à saúde, passaram a ser alimentos causadores de “hidropesias”, a carne dos peixes maiores não podia mais ser ingerida por mulheres que estivessem amamentando seus bebês, pois continha “sujeiras” capazes de “azedar o leite”, as balanças de alguns estabelecimentos comerciais estavam frequentemente desreguladas (o que fazia com que a compra pesasse desfavoravelmente para o comprador) etc. As suspeitas e as denúncias misturavam receios antigos, aguçados por inovadores padrões

<sup>1</sup> *PAPÉIS Avulsos*, 17 nov. 1852. Ver também Sessão ordinária da Câmara, 25 de setembro de 1852.

de higiene na cidade. Se, por um lado, as intolerâncias alimentares e a desconfiança da adulteração de salgados e doces não eram uma novidade entre os paulistanos, por outro, a partir da década de 1850, elas adquiriram um perfil de urgência antes raro, conferindo à alimentação uma importância cultural pouco expressa até então pela imprensa e pelas discussões registradas nas Atas da Câmara, por exemplo. O texto que segue é uma tentativa de refletir sobre esta transformação, bem como sobre seus significados históricos.<sup>2</sup> O tema é extremamente sugestivo de problemas sociais e culturais que, à primeira vista, mantém pouca relação com as questões alimentares, tais como os conflitos referentes à identidade regional e cultural dos moradores da capital paulista, às tensões entre as diversas classes sociais, bem como os modos de lidar com as novidades industriais e comerciais que chegaram à cidade no período estudado.

### *Um tema antigo e atual*

Ao analisar as intolerâncias alimentares em São Paulo, percebe-se rapidamente o quanto esse tema pode ser extremamente revelador dos receios e expectativas de cada época e cultura, assim como das maneiras pelas quais os indivíduos se relacionam com as sociedades em que vivem e, ao mesmo tempo, com a própria intimidade. Isso porque a experiência de comer é tão vital e individual quanto social e coletiva. Como sublinhou Paul Rozin, “a boca é de fato a última fronteira entre o mundo exterior e aquele do interior.”<sup>3</sup> Ao se alimentar, o homem transforma elementos externos a ele em partes do seu corpo. Nada mais natural, portanto, do que a alimentação e nada mais cultural, também, do que ela.

Da mesma maneira, por meio das manifestações de temor quanto à ingestão de certos alimentos, pode-se perceber os limites do tolerável em cada época, ou, como sugeriu Alain Corbin, “a densidade histórica do paladar, do olfato e da progressiva preponderância da visão”. Por conseguinte, o estudo das transformações das intolerâncias alimentares é um meio de trabalhar com a história da cultura sensível e, ainda, de perceber a *naturalização* de

2 Além disso, este texto resulta de uma pesquisa mais ampla sobre a alimentação na cidade de São Paulo, financiada pelo CNPq – bolsa produtividade – intitulada “Comida sã e mundícia urbana”.

3 ROZIN, Paul. La magie sympathique. *Manger Magique*. Autrement, Paris, p. 23, 1994.

determinados gostos e aversões ao longo do tempo, suas implicações sociais e seus vínculos com a cultura material expressa nas atividades de preparo, armazenamento e consumo dos alimentos.

Assim, a experiência alimentar é um tema extremamente rico e uma parte do interesse em estudá-lo resulta de uma necessidade dupla: trata-se, por um lado, de detectar as singularidades dessa experiência na São Paulo do século XIX e, por outro, de perceber alguns dos sentidos de sua extrema importância no presente. Ou seja, a pesquisa que aqui se desenvolve sobre as intolerâncias alimentares de paulistanos que viveram durante a segunda metade do século XIX está sustentada por questões referentes à época passada mas, também, por inquietações características da atualidade. Afinal, desde as últimas décadas do século XX, o “assunto alimentação” conquistou um espaço espetacular na mídia, incluindo inúmeras intolerâncias e distúrbios mas, também, diversas maneiras de transformar o alimento em algo completamente atraente e sensacional. Não por acaso, portanto, assiste-se hoje à multiplicação dos conselhos relacionados à gastronomia e também à dieta, além de uma miríade de propagandas sobre novos produtos destinados a complementar a alimentação diária.

Alimentação equilibrada, natural, consciente... Alimentos transgênicos, orgânicos, industrializados, sem colesterol, *diet*, ou ainda, pratos étnicos, afrodisíacos, tradicionais e modernos... Do *fast-food* ao restaurante a quilo, passando pelo tradicional *à la carte* e pela miríade de opções de doces e salgadinhos comercializados por vendedores ambulantes, não apenas a comida ganhou variedade mas os lugares e horários consagrados à alimentação conquistaram uma flexibilidade impressionante. No Brasil, uma gama variada de profissionais vem se dedicando a esse assunto; de esteticistas a esportistas, passando por médicos, nutricionistas, psicólogos e terapeutas, a comida se tornou um importante foco de perturbações e estudos. Ao mesmo tempo, a transformação dos alimentos em imagens apetitosas deixou de ser uma inovação para se tornar uma trivialidade. Basta abrir uma revista de grande circulação para encontrar inúmeras fotografias de alimentos e pratos que chegam a “dar água na boca”. Fica a impressão de que, no limite, qualquer prato e todos os alimentos *podem e devem* ser um regalo para os olhos. Hoje, há uma visibilidade pública inusitada tanto das imagens da comida considerada “fotogênica” como do tema “alimentação”.

A atualidade espetacular das preocupações com a alimentação possui, assim, um forte poder indicativo. Ela mostra o quanto a comida funciona (tal qual a sexualidade) como um espaço de todos os medos e, também, de todos os

prazeres. Lugar de grandes compensações, mas também de temíveis repressões. A comida abriga grandes amores, assim como rancores e ódios inesgotáveis. Ela tanto divide e isola opiniões e grupos como reintegra socialmente pessoas e povos.<sup>4</sup> Mas, em certas situações, corre-se o risco de transformar o ato de comer em algo que não é mais uma experiência ao mesmo tempo individual e social, regrada tanto por normas coletivamente compartilhadas quanto por regras individualmente criadas e, nessas situações, o saber se dissocia do sabor, levando a comida a ficar tão insossa quanto sem sentido.

Partindo dessas idéias gerais, resultantes da impressionante espetacularização da comida na atualidade, é possível questionar quais eram os temores e satisfações que envolveram a experiência da alimentação numa época passada. Por meio de uma pesquisa com os Papéis Avulsos do acervo do Arquivo Municipal, das Atas da Câmara, de artigos publicados na imprensa, além de alguns processos criminais e livros de memorialistas e viajantes, vem sendo possível encontrar diversas informações sobre as transformações dos hábitos alimentares e também indicações importantes sobre a circulação e o significado cultural dos alimentos na São Paulo da segunda metade do século XIX. Sabe-se o quanto as relações com a comida geram confianças e desconfianças resistentes à passagem do tempo, mas, a partir da década de 1850, tais sentimentos ganharam uma relevância inusitada, tanto nas discussões entre vereadores da cidade quanto na imprensa e nas petições dirigidas às autoridades municipais e provinciais. A seguir, serão descritos, sumariamente, três momentos desta pesquisa em curso.

### *Alimento e prestígio*

Durante o século XIX, São Paulo era atravessada por diversos rios e riachos que corriam a céu aberto e, por isso, a cidade oferecia a seus habitantes a possibilidade de consumir um alimento acessível e, muitas vezes, gratuito: o peixe de água doce. A pesca era uma verdadeira profissão entre os paulistanos e os vendedores de peixe se espalhavam pelo centro urbano e, também, sobre as pontes e ao longo de algumas estradas.

<sup>4</sup> Câmara Cascudo e diversos pesquisadores do tema já haviam observado o quanto a existência humana decorre do "binômio estômago e sexo".

No entanto, a partir da década de 1850, a Câmara Municipal começou a intensificar a fiscalização dos locais destinados à venda do peixe e a aplicar multas para aqueles que se recusavam a manter os padrões de limpeza recomendados e que se baseavam, essencialmente, em evitar o odor putrefato dos estabelecimentos comerciais e dos locais reservados para o armazenamento do produto. Nessa época, o odorato tendia a ser a principal prova da salubridade dos ambientes e dos alimentos considerados saudáveis e apetitosos. Mas, além do odorato, o alimento considerado saudável estava intimamente vinculado à fama e às qualidades de quem o preparava. Exemplar a este respeito foi o que aconteceu com uma mulher conhecida por Sinhana dos Bolinhos, “preta velha e estorricada, fôrra, já há anos, manquitolante como saci-pererê, sempre de pitinho de barro na boca, ficava à tardinha, horas inteiras, naqueles tempos, a atirar pedrinhas nas águas que ali corriam sob a Ponte do Acu”.<sup>5</sup> A mulher perdera o juízo, diziam, desde que alguém maldosamente espalhou a notícia de que os bolinhos feitos com os peixinhos, pescados por ela no Acu, estariam envenenados. Era o caso de dizer, antes do juízo, a mulher perdera o trabalho, seu ganha pão. O boato de que os bolinhos estavam envenenados vinha da antiga crença de que, no Acu, as águas eram envenenadas e da desconfiança de que a Sinhana mentia a seus fregueses: dizia que o recheio dos bolinhos vinha de peixes pescados em um riacho próximo ao bairro do Paraíso.

Entretanto, havia também outra versão da história: Sinhana teria ofendido publicamente um senhor de prestígio na cidade o que lhe valeu, a seguir, a má fama de seus bolinhos. E, ainda, uma terceira versão da história corria entre alguns escritores da época: Sinhana gostava de freqüentar a região do Acu, não muito distante do chafariz do Rosário, local em que inúmeros negros se reuniam. Esta “freqüentação” mais próxima dos negros do que dos brancos não agradava determinados apreciadores de suas lambiscas. Tentaram convencê-la a não freqüentar a dita região, mas ela se recusou a mudar o hábito.

As explicações para o triste destino de Sinhana foram variadas. Todas elas, contudo, expressavam conflitos sociais importantes para aquela época entre ricos e pobres, brancos e negros, gente aliada aos homens importantes e pessoas sem proteção. Aliás, muito diferente de Sinhana, foi o destino de Nhá Maria que, pela manhã, vendia empadas de farinha de milho com piqueira ou lambari, por vinte réis cada uma, além de um famoso café quente

<sup>5</sup> MARQUES, Gabriel. *Ruas e tradições de São Paulo*. São Paulo: Conselho Estadual de Cultura, 1966. p. 66.

e conhecido por seu sabor fresco. Antes da década de 1870, ela morava em um estabelecimento da rua das Casinhas – cujas moradias foram demolidas para dar lugar a um prédio de dois andares, que abrigou a Escola Normal e um mercado de verduras. Essa mulher, de aproximadamente 30 anos (que alguns diziam ser parda e outros afirmavam ser branca),<sup>6</sup> mantinha uma freguesia numerosa e, ao anoitecer, vendia um apreciado cuscuz, de bagre e camarão de água doce, bastante procurado pelos moradores locais.<sup>7</sup> Ela também pescava no Acu, e muitos sabiam disso, no entanto, era uma mulher conhecida do homem que seria presidente da Província em 1872: João Teodoro. Muita gente sabia que as lambiscas de Nhá Maria eram as preferidas de João Teodoro, homem respeitado, que seria considerado um presidente moderno, empenhado no aformoseamento da cidade e, também, um tipo julgado estranho para os costumes da época, pois gostava de estudar durante a noite e defendia os direitos dos animais. Nhá Maria entendia de cozinha e de assuntos da política provincial. E seus quitutes se conservaram ao abrigo de qualquer suspeita.

As relações sociais dos comerciantes de alimentos tinham, assim, um certo peso. Delas dependia, em parte, o sucesso ou o fracasso do que era vendido. Parte das intolerâncias alimentares estava, portanto, relacionada a uma teia de relações sociais envolvendo as idéias de prestígio e pertencimento social dos produtores e comerciantes.

### *A comida entre as designações sociais e espaciais*

Dentro ou fora das residências, o ato de comer obedecia a horários e era reservado a espaços específicos, sendo permeado por um novelo de costumes e regras susceptíveis a variações no tempo e no espaço. Regras que eram morais, higiênicas e, em geral, respeitavam hierarquias de poder entre o masculino e o feminino, bem como entre camadas sociais distintas. Os lugares onde se efetuavam as refeições serviam, desse modo, para confirmar ou enfraquecer o poder, o prestígio e a honra de quem se alimentava. Aquilo que era ingerido por cada um também podia ser atributo de força ou de fraqueza. Por exemplo, antes do peixe de mar ser um alimento vendido habitualmente na cidade,

<sup>6</sup> Essa informação varia, no decorrer dos anos, entre as populações.

<sup>7</sup> DUARTE, Raul. *São Paulo de ontem e de hoje...* São Paulo: Páridal Novo Mundo S.A., 1941. p. 32.

diversos pescados vindos dos rios eram considerados típicos de gente com poucos recursos ou, ainda, mais adequados a crianças e mulheres idosas (o que, evidentemente, não impedia que fossem bastante apreciados por homens e mulheres jovens). Outro exemplo está no fato de que os alimentos que demandavam várias horas para o preparo e uma diversidade de manipulações dos ingredientes tendiam a ser considerados mais finos e importantes do que aqueles que demandavam menor trabalho das cozinheiras ou menor tempo de “apuro”. Para as crianças, havia recomendações médicas de alimentos considerados mais adequados ao fortalecimento dos ossos e do sangue mas, de modo geral, os limites entre a alimentação infantil e a alimentação de adultos não eram ainda muito precisos. Mais visíveis, contudo, eram os limites entre os alimentos que deveriam ser utilizados em dias de festas e aqueles que sustentavam a rotina; ou, ainda, os alimentos destinados aos dias santos e os pratos adequados à cada estação do ano.

Na medida em que o alimento se tornava um produto manufaturado em pequenas e médias fábricas, afirmava-se o pressuposto de que, por exemplo, o consumo de presunto, sardinha em lata, doces em conserva e manteiga era destinado às pessoas mais abastadas ou, então, aos banquetes em dias de festa.<sup>8</sup> Canjica, angu, leite com chá, rapadura, milho e cará cozidos eram alguns dos alimentos considerados rotineiros e, também, adaptados a vários horários, podendo integrar tanto as festas quanto as refeições diárias. Algumas carnes de caça eram, também, recomendadas como forma de remédio e deviam ser utilizadas com moderação. Mamão e abóbora, diziam alguns, deviam ser ingeridos com comedimento porque podiam “aguar o sangue”, especialmente quando eram ingeridos pela manhã.

Regras como estas (havia um infinidade delas!) começaram, contudo, a sofrer a concorrência de uma necessidade que, embora fosse muito antiga, conquistaria, desde a década de 1880, um novo valor: inúmeros artigos de jornais começaram, desde então, a destacar assiduamente a associação, até então ocasional, entre prestígio, limpeza baseada no uso da água e da luminosidade. Mamão, abóbora, carne de paca ou de peixe, e todos os demais alimentos seriam, dessa forma, promotores de saúde, desde que fossem submetidos à higiene, que dependia da claridade e do uso da água corrente para a limpeza.

<sup>8</sup> O banquete popular promovido por vereadores e donos de secos e molhados da capital paulista serve como exemplo. O evento, que ocorreu em 1888 e ficou conhecido como “jantar dos libertos”, foi realizado no Largo da Liberdade, às 14h30. Cf. *DIÁRIO Popular*, 1 jun. 1888. p. 2; *DIÁRIO Popular*, 18 maio 1888. p. 2.



Exemplo dessas novas exigências foram as críticas publicadas nos jornais *Correio Paulistano* e *Diário Popular* sobre as tabernas e os alimentos nelas preparados e vendidos pelos taberneiros. Esses estabelecimentos, até então considerados dignos e asseados, respeitosos dos rigores de algumas tradições alimentares, passaram a ser vistos como “pocilgas”, “tascas imundas e escuras”, locais de pouco asseio, principalmente quando se tratava de compará-las com as novas formas de comércio emergentes nas ruas do Triângulo, tais como os cafés, as confeitarias, as novas padarias e os restaurantes, definidos pela imprensa como exemplos do progresso dos costumes.

Ora, os taberneiros, após o serviço diário, tinham o hábito de depositar as águas servidas oriundas da lavagem de pipas e outras vasilhas de bebidas fermentadas na frente de seus estabelecimentos. Consideravam que este costume promovia a ordem e a higiene do estabelecimento. Chegaram a ser elogiados por fiscais como sendo senhores limpos que, de tamancos, lavavam diariamente seus utensílios cantarolando ou brincando com os passantes. Mas, a partir da década de 1880, alguns protestos publicados na imprensa denunciaram esse hábito e o classificaram como repugnante. Os que criticavam aproveitavam também para acusar os fiscais, fazendo alusões aos favorecimentos que eles supostamente recebiam dos comerciantes. Nesse momento, a intolerância à falta de limpeza era grandemente agravada por uma outra: as relações entre comerciantes e fiscais incluíam trocas e negociações independentes das normas gerais, previamente estipuladas pelas autoridades.

Entretanto, mesmo com todas as críticas emergentes em torno da falta de asseio e luminosidade, no final do século XIX, algumas tabernas ainda eram famosas por seus quitutes e lambiscas feitos com os peixes dos rios, por meio de uma culinária em que o asseio nem sempre previa o uso de água corrente. Para o preparo dos alimentos, o consumo de água era sempre pequeno se comparado com o exigido pelos estabelecimentos comerciais do século seguinte, quando diversos modernismos higiênicos passaram a demandar uma quantidade até então inusitada do fluido canalizado.

Antes disso, porém, uma parte do asseio era realizada com purificações do ar, baseadas na queima de substâncias julgadas higiênicas. Nos braseiros utilizados em residências e nas tabernas colocava-se um punhado de açúcar com alfazema sobre as brasas para retirar do recinto os “ares corrompidos”. As louças eram lavadas numa tina com a água retirada de poços, bicas e chafarizes e os níveis de limpeza dos alimentos eram assegurados não apenas pelo uso da água corrente: segundo antigas concepções de saúde, de nada adiantava lavar os objetos, espaços e alimentos se eles estivessem próximos a cemitérios,

hospitais e matadouros públicos. Assim, o primeiro aspecto da realidade paulistana no que se refere às sensibilidades diante da sujeira, define-se por noções historicamente produzidas sobre o perigo oferecido por tudo o que era considerado foco de miasmas. Por isso, quando se projetou a construção de um matadouro público ao lado do Convento das Religiosas da Luz houve quem expusesse, em sessões da Câmara, o perigo que esta decisão representaria às religiosas: estando “o matadouro ao norte do edifício do convento, e para isto exposto este de receber os miasmas d’aquelle, tocados pelos ventos d’aquelle rumo, que são mui frequentes”, era preciso mudar de idéia: decidiu-se, então evitar a construção do matadouro naquele local.<sup>9</sup> O “halito pestífero”, proveniente do matadouro, representava um perigo medonho. Desse modo, a valorização do “asseio a seco” ou da limpeza com pouca água (tendo em vista os padrões atuais) poderia incluir rigores tão ou mais obstinados do que a higiene promovida graças à água corrente e abundante dentro das moradias.

### *Do rigor das designações naturais ao fascínio pelos produtos industrializados*

Antes do advento do século XX, o estudo ou a observação persistente dos ventos era uma maneira usual de evitar a introjeção de sujeiras no organismo. A distinção entre ventos puros e impuros garantia, em certa medida, outras distinções sociais aos paulistanos. Juntamente com este hábito, a relação da alimentação com as mudanças das estações do ano e as especificidades climáticas possuía uma importância significativa para produtores, comerciantes e consumidores. Frutas, verduras e grãos puros e, portanto, livres de várias intolerâncias eram, em geral, aqueles cultivados e colhidos na “época certa”: pureza e limpeza eram noções bastante próximas da ordem estabelecida pela combinação rigorosa entre estações do ano, clima, localização dos terrenos em relação aos ventos etc. Na rua das Casinhas, outro exemplo (hoje, rua do Tesouro), frutas e verduras eram vendidas e consumidas de acordo com as épocas determinadas pelo cultivo e pelo plantio. Da mesma maneira, a caça de animais costumava obedecer a uma “época certa”: Na Lei n.º 68, de 1892, que regula a caça na cidade, segundo o artigo número 2, deveria ser

9 *ATAS das Câmara*, 12 jun. 1851. p. 157.

...absolutamente proibida a caça de perdizes e codornas, como a destruição de seus ninhos, e ovos, de 10 de setembro a 10 de abril, por ser reconhecidamente o tempo de sua procriação, e bem assim fica absolutamente proibida, a contar de 10 de outubro a 10 de abril, a venda pelas ruas e mercados, de passaros de quaisquer espécies, mortos ou caçados, com o fim de negócio.<sup>10</sup>

Para a pesca, também havia a regulamentação de períodos em que o uso da rede era proibido. As “marisqueiras”, conhecidas por seu ofício, principalmente no bairro da Penha, às margens da junção entre o Tietê e o Aricanduva, também foram alvo de fiscalização que tentava impor as épocas “certas” para tal atividade. Segundo Penteado, “era comum verem-se negras, quase nuas, saias sungadas, com uma bolsa de pano a tiracolo e peneira na mão, mariscando pela vegetação ribeirinha, apanhando peixes de toda sorte por esse meio primitivo.”<sup>11</sup> Quando havia escassez do alimento ou proibição da atividade, as marisqueiras procuravam os camarões: a peneira era um utensílio importante para essa pesca, mais abundante no tempo da vazante. Penteado escreveu que “os camarões constituíam um pitêu de primeira classe”. Muito menos cascudos do que os marinhos, eles eram misturados aos pratos cotidianos, tais como o omelete, principalmente quando havia a ausência de carne.

No bairro do Tatuapé, havia principalmente um tipo de peixe retirado com as mãos das cavidades das pedreiras que juncavam o Tietê. Sem contar com as traíras e os traíões que podiam ser apanhados nas lagoas formadas após as enchentes. Enquanto a maior parte dos rios corriam a céu aberto, as opções para a pesca eram numerosas. Durante a Semana Santa, o consumo de pescado aumentava e adquiria perfis nobres, indicadores da fé e da dignidade humanas.

A partir das últimas décadas do século, contudo, a referência das estações do ano assim como o hábito da pesca em rios sofreram concorrência crescente dos produtos industrializados nacionais e estrangeiros. A manteiga foi um deles. Imagem do refinamento, esse produto se transformou em atestado de riqueza e sofisticação especialmente quando ela era produzida por fabricantes que utilizavam embalagens com papéis coloridos. Como exemplo, há o caso da Manteiga de São Paulo:

<sup>10</sup> Leis, decretos, actos e resoluções – São Paulo, Arquivo Municipal, 1892, p. 11.

<sup>11</sup> PENTEADO, Jacob. *Belêncinho, 1910 (retrato de uma época)*. São Paulo: Carrenho, 2003. p. 146.

Afinal chegou a anunciada MANTEIGA, de que ha tempos aqui falamos, na qual laborava o engenho emprehendedor do dr. sr. Jaguaribe Filho. Temos, pois em definitiva, a manteiga nacional, paulista da *gemma*, confeccionada de excellente e purissimo leite, podendo de ora avante, comer-se dessassombradamente as nossas torradinhas adubadas com um gênero de inteira confiança. A manteiga da fazenda do Aterradinho, propriedade do sr. Jaguaribe Filho vai abrir um novo horizonte a mais na indústria, até hoje descuidada e que entretanto se constituiu gênero de primeira necessidade. *A manteiga de S. Paulo*, como se denomina a de que tratamos é excelente e das taes de que se pôde affoutamente abusar – comendo *mais manteiga do que pão!* A porção quer recebemos, e de que estamos usando, desaparece por encanto, estatelada sobre as fatias de pão, escorregando suave e agradavelmente pela guela abaixo.<sup>12</sup>

O sentimento de confiança nos alimentos vinculava-se a um outro, em expansão desde então: o sentimento de pertencimento à cidade de São Paulo. Justamente numa época de diversificação da venda de alimentos estrangeiros e brasileiros na cidade, produtos como a manteiga “paulista da *gemma*” aliavam-se à necessidade de algumas camadas da população de afirmar o próprio poderio diante das demais cidades do Brasil e do mundo. Além disso, doravante, produtos industrializados tornariam-se cada vez menos incomuns na alimentação do paulistano, contribuindo para modificar não apenas o seu paladar mas, igualmente, as concepções do que se considerava natural e artificial, sujo e limpo. Segundo os jornais, boa parte da distinção social seria sustentada pela aquisição desses produtos, alguns importados, outros produzidos localmente. Numa época em que a confiança na indústria como representação maior do progresso de um povo ainda não havia sido claramente abalada, os alimentos industrializados ainda podiam ser vistos como os que mais concentravam “força, asseio e sabor”.

12 *DIÁRIO Popular*, 29 jul. 1885. p. 2.

## *Referências*

- SÃO PAULO. Câmara Municipal. *Ata da sessão do dia 12 de junho de 1851*. p. 157.
- DIÁRIO Popular, 1 jun. 1888. p. 2
- DIÁRIO Popular, 18 maio 1888. p. 2.
- DIÁRIO Popular, 29 jul. 1885. p. 2.
- DUARTE, Raul. *São Paulo de ontem e de hoje...* São Paulo: Pardia Novo Mundo S.A., 1941.
- MARQUES, Gabriel. *Ruas e tradições de São Paulo*. São Paulo: Conselho Estadual de Cultura, 1966.
- PAPÉIS Avulsos, 17 nov. 1852.
- PENTEADO, Jacob. *Belênzinho, 1910 (retrato de uma época)*. São Paulo: Carrenho, 2003.
- ROZIN, Paul. La magie sympathique. *Manger Magique*, Autrement, Paris, p. 23, 1994.