

CARTOGRAFIA DAS PRÁTICAS ALIMENTARES EM FORTALEZA: Entre as grandes secas que marcaram o Ceará no século XIX: 1845 – 1877

Cícera Rozizângela Barbosa Ribeiro

Os brasileiros não se associam por interesses racionais, mas pela festa, na bebida, **na comida** e na religiosidade. [grifo meu]

Sérgio Buarque de Holanda. ¹

A pesquisa em questão investiga as práticas alimentares exercidas pelos habitantes de Fortaleza entre 1845 e 1877, por ter estar circunscrito neste período, um caráter singular de regularidade quanto a aquisição de alimentos e comidas que vão a mesa dos habitantes da capital da Província do Ceará.

Em 1845 ocorre uma seca intensa na Província Cearense, fazendo com que várias famílias perdessem suas lavouras e seu gado. A partir de 1846 os índices pluviométricos se tornam regulares e abundantes em Fortaleza, proporcionando safras regulares e conseqüentemente uma intensa transformação urbana e alimentar é experimentada por seus habitantes no cotidiano. Porém, a partir de 1877, a região volta a sofrer com uma nova estiagem que se estende até 1879, esta é interpretada por muitos historiadores como uma das maiores secas do século XIX. É pressuposto, portanto, desta pesquisa avaliar o caráter peculiar de prosperidade construído entre as décadas de 45 a meados de 75 do século XIX na capital alencarina.

Encarando a comida como linguagem alimentar representativa de identidades, acreditamos recuperar nesta narrativa elementos da sensibilidade gustativa dos moradores de Fortaleza no período proposto. (MONTANARI:2008:12)

Importante ressaltar para esta análise as transformações ocorridas em meados de 1870 com a Revolução Científica-Tecnológica, onde as inovações inimagináveis adentravam o cotidiano das pessoas, nesse contexto esta modernização deve ser vista de forma relativizada, pois as novidades nem sempre derrubam da noite

1.HOLANDA, Sérgio Buarque. Raízes do Brasil. São Paula Companhia das Letras, 1936

para o dia as práticas sociais, há permanências, sobreposições de percepções de mundo e de valores. (MORAIS:2008: 70)

As regulamentações em torno do ato de alimentar-se, e o fortalecimento político e crescimento da capital da província, assim como do seu comércio serão questões pertinentes e que perpassarão pelo estudo.

No intuito de concretizar o objetivo proposto, centraremos nossa pesquisa, primordialmente, mas não exclusivamente, na análise documental. A metodologia escolhida proporcionará, assim acreditamos, uma melhor compreensão dos debates sobre a constituição deste modo de “saber-fazer” a comida que alimenta a população de Fortaleza, entender o processo onde estes alimentos ganham destaque e são responsáveis pela movimentação do comércio na capital da Província, as formas públicas de tentar interferir neste “alimentar-se”, incentivando um ou outro elemento agrícola em detrimento de outros.

O estudo sobre a comida e a alimentação que pretendemos desenvolver parte da premissa que a formação do gosto alimentar constitui uma categoria histórica, onde os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. (ANTUNES:2010)

Pretendemos perceber os sentidos das práticas relacionadas à cultura alimentar em Fortaleza, suas transformações ao longo das décadas, tendo em vista a inserção da cidade na lógica capitalista, o crescimento urbano e a emergência de novos produtos industrializados consumidos nas tabernas, casas de pasto, restaurantes e cafés inaugurados no centro urbano.

Ao reconstruir as etapas do processo histórico de Fortaleza, evidenciamos o processo de instituição e consolidação da comida como um emblema desta sociedade. O eixo norteador desta reconstrução histórica foi uma periodização que reconhece na temporalidade distinta da englobada pela seca, aspectos singulares e regulares nas dietas alimentares, tais temporalidades, correspondem ritmos sociais distintos e, portanto, configurações diferenciadas da cozinha. Ao evidenciar tal processo histórico e os graus diferenciados da importância atribuída à cozinha no cotidiano busca-se compreender o lugar da culinária no imaginário fortalezense.

A temporalidade da expansão da atividade pecuária tem como marca o dinamismo, nitidamente associado ao ritmo da expansão capitalista. Assim, neste

contexto de expansão e abastecimento, verificaremos a configuração de uma cozinha própria baseada na carne, leite e derivados destes elementos que provinham da pecuária. Analisamos ainda à conjuntura de excessivo controle político e econômico em articulação com as necessidades de sobrevivência. Produtos como farinhas de milho e mandioca, bem como as carnes conservadas na banha ou salgadas são evidenciados nas mesas das famílias que moravam em Fortaleza.

Marcado por uma ampliação das receitas e dos componentes das refeições, possibilitada pela maior disponibilidade dos gêneros alimentícios é destaque neste período a inserção de vários elementos na dieta fortalezense. Para compreender as preferências alimentares dos fortalezenses é necessária a realização de uma reflexão acerca de tabus, classificações alimentares e ordem social.

No plano simbólico, portanto, as escolhas alimentares guardam relação com o processo de estruturação social da província, pretendendo a normatização das relações sociais, além da demarcação de diferenças e imposição de limites. Neste exercício de compreensão do lugar da comida procuramos compreender a consolidação dos hábitos alimentares a partir de determinantes históricos e simbólicos específicos. (ABDALA: 1997)

Em *Vaqueiros, Agricultores, artesãos: origens do trabalho livre no Ceará colonial* a socióloga Maria Sílvia Porto Alegre dá um indicativo para a nossa investigação no sentido de anunciar a atividade econômica predominante na região. A Pecuária é então apontada como fomentadora do “negócio” que formaria a categoria social “vaqueiro”. A indústria rural doméstica que ganha seus primeiros passos são efetuadas nas fazendas, vilas e mercados do sertão cearense, chegando à Fortaleza. Os equipamentos concentrados destas atividades se darão em engenhos, casas de farinhas, curtumes e olarias, empregando mão de obra predominantemente indígena.

Nas trocas apontadas pela autora ainda no século XVIII, pimenta, batata e alguns animais de criação são apontados como elementos que estão entre estas trocas. Diferente de outras localidades do Norte do país, o Ceará não conta com o aparato complexo da indústria da produção de cana de açúcar. A comida consumida pelos moradores de pequenos lotes segundo Maria Sílvia Porto Alegre era carne, leite e farinha, este tripé é abastecido em dois aspectos pelo gado ocupado nesta região.

A rusticidade dos costumes revela uma precariedade e uma dificuldade nos afazeres domésticos do cotidiano, o “complexo algodoeiro-pecuário” revela que hierarquia também é mantida nos hábitos. Peirre Bourdieu em *La Distinction* atenta para aguda diferenciação de estilos à mesa, de onde ele discute a “mesa popular”, lugar de comer sem cerimônia, ao passo que entre a burguesia tudo concorre para o ato de alimentar-se seguir conforme a etiqueta. Porém os relatos de viajantes, revelam que a carne do gado é comida por todos nas cozinhas e terreiros com as mãos, não adequando-se a nenhum ritual de etiqueta, ou seja homens, mulheres, escravos, senhores

Junto com o crescimento da população no início do século XIX, temos também o crescimento vegetativo da população, em 1845 a população cearense gira em torno de 25.000 habitantes, já em 1870, antes do agravamento da seca a população alcança cerca de 40.000 pessoas. Esta elevação no número de moradores em Fortaleza promove junto com ela um aumento no número de consumidores.²

Em Banquete de Palavras – Uma história da sensibilidade gastronômica - Jean François Revel aponta a ligação entre as condições locais, no sentido que seu mérito se deve mais aos produtos disponíveis e menos às receitas, a partir desta preposição pretendo dialogar com a produção local, a balança comercial (importados) e os pratos prontos servidos em tabernas e restaurantes. As práticas alimentares também estão ligadas a terra, já que a exploração dos produtos da região e das estações do ano também tem que estar em concordância com a natureza. Concordando com Luce Giard, que acredita que quando a natureza das provisões muda, os gestões de preparação culinária fazem o mesmo.

Um dos grandes enalces desta investigação têm sido a aproximação sobre as refeições de “vidas comuns”, deixando o saber ancestral, ligado a tradições e hábitos das população menos abastadas da população com escassa documentação para análise.

A partir das reflexões de Henrique Carneiro em *Comida e Sociedade – Uma história da Alimentação*, busco consolidar um estudo sobre o apetite e as escolhas desta população e não sobre a fome biológica, diferenciando estas duas categorias permitindo o uso de uma metodologia mais aproximada da antropologia, onde a observação sobre as práticas sensíveis permitem a descrição do cotidiano e não o estado

² Arrolamento da população da cidade de Fortaleza Freguesia do Patrocínio – 1887. Fonte: Arquivo Público do Estado do Ceará

de imediatismo sobre a saciação da fome através do alimento, incorporando os aspectos simbólicos e rituais que são englobados durante o consumo.

A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e compartilhado, porém a verticalização do seu estudo revela os aspectos sociais, culturais, econômicos e geográficos de uma região, além do entendimento de setores como o comércio, cotidiano e o processo de urbanização pelo qual a cidade de Fortaleza é inserida no recorte selecionado.

Apesar dos múltiplos enfoques de estudos, desejo realizar um estudo no campo da demografia histórica, verificando a partir da alteração populacional, do intenso fluxo migratório a heterogeneidade dos hábitos dialogando-a com o discurso de padronização destes hábitos na busca de uma sociedade moderna e civilizada.

A escolha de nossos hábitos alimentares diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível. O nosso menu está sujeito a fronteiras intransponíveis, riscadas pelo costume de milênios. (CASCUDO: 1983). Entretanto algumas alterações em estruturas mais complexas denotam a um dinamismo mais freqüente, como é o caso da alteração dos horários na alimentação; A primeira refeição era denominada almoço e realizada a partir das 7h da manhã, o jantar era consumido às 12h, já a refeição efetuada a tarde, por volta das 15h era chamada “merenda curta” e a última refeição às 18h, designada “ceia”, somente no século XX elas irão ganhar outras designações e praticadas em outros horários.

As fontes dão conta em sua maior parte de entender as regulamentações públicas em torno da alimentação, mas para além deste aspecto pretendo investigar as nuances que evidenciam a produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos. As mudanças dos hábitos alimentares ganham destaque na investigação através da cultura material presente em acervos que denotem ao fim do século XIX.

Dentre as principais fontes destacamos o Censo populacional de 1887- Livro de Arrolamento da Freguesia de São José da cidade de Fortaleza, as Leis Provinciais - Código de Postura de 1875 e os jornais do período. Essa documentação, apesar de possuir um caráter oficial, possibilita-nos perceber, o cotidiano da população a qual habitou a cidade neste período, suas táticas e estratégias de driblar a pobreza para alimentar-se daquilo que estava à disposição para consumo em espaços públicos e que chegavam até os espaços privados, nos lares e nas casas.

Os jornais constituem-se em fontes de suma importância para a pesquisa, pois nos permitem perceber aspectos, que não constavam nos documentos oficiais, como propagandas de Cafés, enquanto espaços que reuniam pessoas para as mais diversas refeições e não somente para tomarem a bebida em si; Propagandas de doces, que estavam a disposição para venda e consumo, tanto nos cafés já citados, como em outros lugares: hospedarias que ofereciam serviços de restaurante e tavernas, além de casas de vendas de gêneros alimentícios.

Temos no decênio 1850-1859 muitos folhetins dedicados aos interesses econômicos, dos quais o “Eco Comercial” em circulação durante o ano de 1850, e “O Comercial” de 1853, de propriedade de Francisco Luís de Vasconcelos, informavam seus leitores dos valores e produtos importados e exportados pela Província cearense, identificando as cidades produtoras, comemorando em algumas ocasiões um maior envio ou recebimento de itens, entre eles, alguns alimentícios. Deparava-se com a mesma variedade de matérias o periódico “A Semana” de 1859, que se denominava “literário, industrial, noticioso e comercial”. (NOBRE: 1975)

O “Catálogo Geral” dos jornais circulantes na capital da Província produzido por Barão de Studart registra que em 1859, “O Gratis”, diário que certamente, chegou a ter curta periodicidade, não passou de algumas edições, a serviço dos negociantes da praça de Fortaleza. (NOBRE: 1975)

O Jornal O Cearense, apesar de ser constituído por um caráter político, de cunho liberal, segundo Geraldo da Silva Nobre, este meio de comunicação em 1846, publica uma coluna na qual se discute a qualidade da farinha, do leite, do queijo, do vinho entre outros itens que circulam na cidade de Fortaleza. A coluna não é assinada, nem publicada diariamente, os intervalos não são regulares e não são encontradas nos anos seguintes, o que é suficiente para evidenciar que os periódicos em questão, não se limitaram a publicar anúncios e informações relacionadas somente com preços de mercadorias, movimentos de navios e semelhantes.

O Arrolamento da população da cidade de Fortaleza, freguesia do Patrocínio, realizado em 1887 visava compreender a cidade e traçar possíveis estratégias de políticas públicas no Pós Seca de 1877. Sem constar nenhuma tipografia da impressão da documentação, o arrolamento consta de 5 volumes de 150 páginas cada e 5 páginas soltas.

Optamos por selecionar dentro dos mais de 20.000 recenseados aqueles que desempenhassem um ofício ligado a área de alimentação, seja produzindo alimentos ou propriamente a comida. Foram selecionados para análise 70 habitantes da cidade de Fortaleza, entre eles: cozinheiros e cozinheiras, padeiros, lancheiros e lancheiras, doceiras, pescadores e criadores, procurando evidenciar as táticas, estratégias e criatividade destas pessoas ordinárias para destacarem-se nos espaços de comensalidade.

Os dados referentes a estes sujeitos tratam-se do endereço, do nome completo na maior parte dos registros, da condição deste na família, sempre relacionado ao chefe do lar, de serem agregados (as), criados (as), filhos (as), esposos (as), ou mesmo sendo o chefe deste lar, ou ainda em alguns poucos casos, constando como único morador da casa. Ao lado do endereço, cada morador ganhou uma numeração relativa ao ‘número de ordem’.

Foi possível perceber um predomínio de mulheres, elas comporam 46 das pessoas selecionadas para o estudo e 24 homens. A atuação feminina ligada as tarefas relativas a alimentação é uma imagem consolidada no imaginário popular, porém quem é esta mulher que ocupa estes espaços? Além das atividades de domésticas, elas tinha que conciliar as atividades de vender em locais específicos (restaurantes, hospedarias, ou mesmo nas ruas) os alimentos preparados para este fim.

Dentre os recenseados 2 estrangeiros foram identificados, um português e um africano, o primeiro ligado ao ofício de padeiro e o outro designado como cozinheiro. Será que estes produziam alimentos baseados nas experiências que tinham em seus países adaptando-as aos ingredientes locais?

Destes, 41 foram registrados como cozinheiros ou cozinheiras, 9 quitandeiros(as), 4 lancheiros (as), 6 pescadores, 3 doceiras e 1 creador. A idade foi um campo bem heterogêneo, apenas 9 pessoas tinham mais de 50 anos e nenhuma delas sabia escrever. A metade dos selecionados, 35 pessoas possuíam entre 30 e 49 anos, os outros 25 variaram entre 16 e 29 anos.

Alguns destes homens e mulheres apontados no censo foram registrados na categoria de - agregados – esta situação não definida de forma que explica qual a situação deles nestas famílias. Como em Fortaleza não existia mais escravidão desde 1884, porém o regime escravo ainda era legítimo em todo o país, ficou a indagação do

que seriam estes agregados, eles estariam tendo uma relação de trabalho com o chefe do lar ou de escravidão? Eram estes que compravam os ingredientes e preparavam os alimentos? Acreditamos que nos aproximando destes sujeitos teremos mais dados empíricos para compor uma narrativa que demonstre os pratos que chegavam até a mesa dos cearenses.

Observamos entre os 70 escolhidos, temos 24 criados e 5 agregados, a investigação possibilitará indicar a trajetória deles aos matadouros, mercados e feiras, através da verificação dos bairros em que estes locais de consumo e venda, se localizavam e dos endereços que eles (sujeitos) habitavam, buscando identificar aos quais tipos de alimentos eles tinham acesso para preparar as comidas.

Na tentativa de traçar um perfil destes selecionados, verificamos que 47 deles eram solteiros, 18 casados e 6 viúvos, a maior parte dos casados eram os padeiros e pescadores. Na busca por registros escritos, fosse na forma de cadernos de receitas ou outras anotações sobre a forma de preparar alimentos, há o indício de que esta documentação seja mais rara, sabendo que entre os selecionados apenas 9 sabiam escrever, não consta se 6 deles sabiam ou não escrever e todos os outros indicados 45 não sabiam ler, nem escrever, provavelmente não possuíam cadernos de receitas.

A preocupação com a construção de um espaço de venda e comercialização de gêneros alimentícios é pautada a partir de 1852, a partir do debate sobre construção do Matadouro Público é pautada pelos gestores municipais, mas somente em 1862 é construído (MENEZES: 1992). Com o código de 1875, este espaço passa a ser controlado por funcionários designados especificamente para tal função.

Já a construção do Mercado de Farinha é iniciada em 1810, porém a conclusão de sua construção se dá em 1827, ao redor dele várias Casas de Pasto funcionavam, demonstrando uma movimentação pública para o consumo de alimentos, permitindo com que esse hábitos saia das casas e invada as ruas. A própria designação do mercado já revela qual era o produto alimentar mais importante para os moradores da cidade.

O Código de Postura, inserido nas Leis Provinciais de 1875, foi produzido na tentativa de regulamentar diversas práticas na cidade, desde a construção de casas, controle de doentes, de épocas de vacinação, do trânsito com animais, da entrada de locais, das vestimentas de homens e de mulheres, ainda sobre resolução de conflitos

com as autoridades, porém prevalece o desejo de regulamentar as práticas relativas a aquisição de alimentos no domínio público.

Nos trechos que tratam especialmente no tocante a alimentação temos a imposição de uma série de restrições e nestas são evidenciados aqueles alimentos que ocupavam a mesa dos que consumiam no mercado, conforme percebemos no trecho:

Secção 2 - Do gado e carne para consumo - Das feiras e vendas dos gados: Art. 46: A venda dos porcos, carneiros e cabras será feita na praça que a camara designar, em edital, sendo obrigados os vendedores te-los ahi expostos até o meio dia, depois do que poderão vende-los pelas ruas.³

O controle sobre a carne de charque era feito desde a matança até a venda, transcrita no trecho abaixo, ela evidencia ainda o respeito do público ligado a igreja católica referente a restrição da comida em dias considerados sagrados.

Secção 3 – Do matadouro – 5: Salgar carne e vende-la antes de dois dias completos.

Secção 4 – Da fiscalização das carnes – Art 50- É proibido: 1. Matar-se para consumo gado que esteja doente ou cançado, e bem assim matar-se fora da hora marcada, ou em sexta-feira da Paixão.⁴

A tentativa de regularização também dos lugares públicos como botequins, tavernas e confeitarias aparece descrita no Código. As apropriações das leis por parte dos indivíduos poderia ser feita de maneira diferenciada, mesmo o código tentando impor uma conduta.

Secção 1 - Das casas de venda de gêneros, botequins, tavernas e confeitarias.

Art. 64: É proibido:

2- Pintar doces ou massas com ácidos ou saes de metares deletérios como cobre, chumbo, mercúrio e outros.⁵

³ Código de Postura de 1875, Leis Provinciais de 1875 – Câmara de Municipalidade da Freguesia de Fortaleza. Fonte: Arquivo Público do Estado do Ceará

⁴ Código de Postura de 1875, Leis Provinciais de 1875 – Câmara de Municipalidade da Freguesia de Fortaleza. Fonte: Arquivo Público do Estado do Ceará

⁵ Código de Postura de 1875, Leis Provinciais de 1875 – Câmara de Municipalidade da Freguesia de Fortaleza. Fonte: Arquivo Público do Estado do Ceará

Para ser citada no Código de Postura da cidade, é recorrente que ela viesse a ser praticada. O que levava as pessoas a enfeitarem com estes produtos danosos a saúde estes elementos comestíveis? Seria para chamar atenção de um público específico? Quem consumia estes produtos? Que setores sociais tinham acesso a doces que não fossem feito do melaço da cana, como rapaduras? Iremos verificar no desenvolvimento da pesquisa que doces e massas eram estes.

Secção 6- Barracão do Peixe: Art 61 – É permittida a venda de peixe dentro do barracão do mercado público ou em casas particulares, n'este caso, licença das camaras.

Art 62 – É prohibido: 1.Vender peixes pelas ruas da cidade. 2. Trazer peixe para o barracão ou para as casas onde for permittido vende-lo com tripas ou sem estar lavado. 3. Vender o peixe de avaliação para o dizimo sem ser á pezo. Aos contraventores 4\$000 réis de multa⁶

Outros elementos que compunham a dieta alimentar do fortalezense também são citados pelo código como leite, frutas e hortaliças. Entretanto estas frutas e hortaliças aparecem de forma geral, não sendo especificadas em sua variedade, de que localidade procediam, de que forma eram servidas? Estas frutas eram transformadas em suco? Havia o hábito de tomar líquido durante as refeições? Havia um horário mais adequado para o consumo destas? Que vegetais faziam parte do leque de consumo? Há algum vegetal que existiu neste período, mas a natureza por condições climáticas não produz mais? Iremos investigar estas indagações e a mistura destes vegetais nas receitas existentes neste período.

Art. 66 – O leite, fructas, legumes, hortaliças, doces, ovos, fumo e capim serão vendidos nos lugares designados annualmente pela camara, por editaes que se farão publico com a precisa antecedência⁷

⁶ Código de Postura de 1875, Leis Provinciais de 1875 – Câmara de Municipalidade da Freguesia de Fortaleza. Fonte: Arquivo Público do Estado do Ceará

⁷ Código de Postura de 1875, Leis Provinciais de 1875 – Câmara de Municipalidade da Freguesia de Fortaleza. Fonte: Arquivo Público do Estado do Ceará

Os lugares públicos onde eram vendidos e consumidos os mais diversos tipos de alimentos, também tinham que possuir licença das câmaras para funcionarem, esta seria uma das táticas dos governos municipais de controlar e fiscalizar que produtos alimentares estavam sendo negociados nestes lugares sujeitos a autorização para a efetivação da venda de “líquidos e gêneros alimentícios”, a passagem abaixo evidencia ainda outros lugares como hotéis ou cazas específicas, onde acontecia o consumo e venda de produtos alimentares. Como era feito o consumo em local público? Como se constituía esta diferenciação do consumo no lar, ambiente privado?

Título 7- Capítulo 1: Das licenças: Art 115. Não é permitido sem licença da camara: 10. Ter tavernas em que se vendam líquidos e gêneros alimentícios. (...) 20. Ter hotéis ou cazas onde se façam comidas. 21. Ter curraes de pesca.⁸

Privilegio uma proposta de estudo do campo alimentar e seus significados, por meio de uma perspectiva cultural tomando a confecção dos alimentos em sua dimensão articuladora de sentidos e usos, permitindo que as práticas cotidianas e os sujeitos sociais envolvidos ganhem evidência. Reconstruindo desta forma, a cidade, sua pluralidade e trajetória dos profissionais ligados a alimentação.

Alguns destes elementos formam o sistema alimentar que sobrevive em muitos restaurantes e locais de alimentação em Fortaleza, estas práticas fomentam a construção de uma representatividade baseada e justificada numa prática pretérita. Estes alimentos - farinha, rapaduras, carnes de gado sob forma de cozidos, técnicas indígenas de preparo- despertam a memória gustativa dos moradores desta cidade e região, permitindo a construção de uma rede de sociabilidade que reconhece nos hábitos semelhantes sentimento de pertença.

As fronteiras entre os hábitos são estendidas e fluídas, o conflito em definir onde os hábitos alimentares de um povo começa e se encerra foi um grande problema metodológico para historiadores, sociólogos e estudiosos da temática da alimentação.

⁸ Código de Postura de 1875, Leis Provinciais de 1875 – Câmara de Municipalidade da Freguesia de Fortaleza. Fonte: Arquivo Público do Estado do Ceará

Acreditamos portanto que somente através dos estudos históricos em torno da Cultura Alimentar será necessário resolver alguns impasses, ou construir maiores questões sem a intenção de solucionar todas elas.

Este estudo, portanto reivindica além de uma chave de acesso ao cotidiano do período, a partir do entendimento que a cultura alimentar, a cozinha e suas práticas se inserem em uma rede de sociabilidades que ultrapassam esse ambiente e se espalha por outras esferas da vida social, como também indica mais elemento constitutivo da identidade e memória das práticas sociais dos que experimentaram a vida e a comida em Fortaleza em meados do século XIX.

Bibliografia

ABDALA, M. C. Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro? Uberlândia: Edufu, 1997.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO, D. A. Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940). Curitiba, 2005. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

CASCUDO, Luis da Câmara. História da *Alimentação* no Brasil. Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

CATÃO, Leandro Pena. História e Patrimônio Imaterial: cultura alimentar e construção da identidade cultural nas Minas Gerais. In: Cidade, Memória e Patrimônio: as dimensões do museu no cenário atual. Belo Horizonte, 2009.

CERTEAU, Michel de. A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar. Tradução de Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis: Editora Vozes, 1994.

CHARTIER, Roger. A História Cultural: Entre Práticas e Representações. Rio de Janeiro, 1988.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 22.

HOLANDA, Sérgio Buarque. Raízes do Brasil. São Paula Companhia das Letras 1936

MENEZES, Antônio Bezerra de. Descrição da Cidade de Fortaleza. Introdução e Notas de Raimundo Girão. Fortaleza, Edições UFC / Prefeitura Municipal de Fortaleza, 1992.

NOBRE, Geraldo da Silva. Introdução a História do Jornalismo Cearense - edição fac similar/ Fortaleza: NUDOC / Secretaria de Cultura do Estado do Ceará – Arquivo Público do Ceará.

PONTE, Sebastião Rogério. Fortaleza Belle Époque: Reformas urbanas e controle social (1860-1930). 3. Ed. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2001.

SILVA, Paula Pinto e Silva. FARINHA, FEIJÃO E CARNE SECA: Um tripé culinário no Brasil Colonial. São Paulo, Editora SENAC, 2005.

AZEVEDO, Miguel Ângelo de (Nirez). Cronologia Ilustrada de Fortaleza. Roteiro para um Turismo Histórico e Cultural. Fortaleza –Banco do Nordeste, 2001

CAMPOS, Eduardo. A Fortaleza Provincial: Rural e Urbana (Introdução ao estudo dos códigos de postura. Fortaleza, 1988. Secretaria de Cultura, Turismo e Desporto.

MENEZES, Antônio Bezerra de. Descrição da Cidade de Fortaleza. Introdução e Notas de Raimundo Girão. Fortaleza, Edições UFC / Prefeitura Municipal de Fortaleza, 1992.

MORAIS, Luciana Patrícia de. Cultura Alimentar e Patrimônio: Ressignificações do cotidiano. Pág 69-96

NOBRE, Geraldo da Silva. Introdução a História do Jornalismo Cearense - edição fac similar/ Fortaleza: NUDOC / Secretaria de Cultura do Estado do Ceará – Arquivo Público do Ceará.

FLANDRIN, Jean Louis. A Distinção pelo Gosto. In: História da Vida Privada: da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo, SP: Cia. das Letras, 1991.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. “Sistemas Culinários como Patrimônios Culturais” In: Antropologia dos objetos: Coleções, Museus e Patrimônios. Rio de Janeiro, 2007. PP. 159-174.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. “A fome e o paladar: A antropologia Nativa de Luis da Câmara Cascudo” In: Antropologia dos objetos: Coleções, Museus e Patrimônios. Rio de Janeiro, 2007. pp 176-194.

RORIZ, R. Cultura e modernidade-mundo. In: _____. R. Mundialização e cultura. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. História da Alimentação no Paraná. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1995. (Coleção Farol do Saber)

SILVA, Paula Pinto e. Farinha, feijão e carne seca. Um tripé culinário no Brasil colonial, Editora Senac. São Paulo, 2005.