

Alimentação e saúde: a dieta dos enfermos da Santa Casa de Misericórdia, Vila Rica, 1790-1822.

Adriana da Costa Viera

Graduada em História e pós-graduada em História da arte pelo
Instituto de Educação Continuada PUC - Minas – IEC- MG
Orientadora: Prof. Dra. Adalgisa Arantes Campos

adricv4@bol.com.br

Resumo O presente diálogo é uma versão de um pré-projeto de pesquisa que pretende ser desenvolvido. Iniciado no ano de 2010, intitulado “Alimentação e saúde: a dieta dos enfermos da Santa Casa de Misericórdia, Vila Rica, 1790-1822. Originalmente o pré-projeto pretende caracterizar minimamente a alimentação dos enfermos da Santa Casa da Misericórdia na antiga Vila Rica, (atual Ouro Preto MG) entre os anos de 1790 e 1822. Tentar perceber, que além dos medicamentos, o tratamento oferecido aos doentes incluía uma dieta rigorosa e mais rica que a dieta cotidiana, visando recuperar-lhes a saúde. A fundação do hospital de Vila Rica foi fruto do desejo dos habitantes e do vigário da paróquia de Nossa Senhora do Pilar. Foi uma ação conjunta de ambos, que solicitaram ao Rei de Portugal a criação de uma casa de Misericórdia e hospital, para amparar os mais pobres e necessitados e aumentar a prática da caridade. No ano de 1735, Vila Rica foi contemplada com a fundação do hospital e da confraria.

Palavras-chave: dieta, saúde, Vila Rica, Enfermos, século XVIII.

INTRODUÇÃO

Reconstituir a dinâmica de um cotidiano pouco estudado, buscando compreender as rotinas alimentares dos enfermos da sociedade da antiga Vila Rica no final do século XVIII, não é tarefa fácil. Vários obstáculos surgem a todo o momento e, até o levantamento das fontes primárias torna-se relativamente complicado. Como se não bastasse este contratempo, no Brasil, uma historiografia específica e ampla sobre o

assunto, na área de história, ainda é incipiente. Só mais recentemente, a alimentação vem adquirindo maior espaço e visibilidade em sua abordagem e interpretação. A necessidade de entender a dieta dos enfermos no período em foco é, entretanto, o que nos leva a persistir na busca da garimpagem das fontes e na interpretação da realidade alimentar no espaço estudado.

Além de nos proporcionar saúde e sustento, a alimentação é um veículo de fácil comunicação. Ela é uma linguagem que facilita entender a cultura do outro com mais facilidade que a palavra. A comida auxilia na intermediação entre culturas distintas, “abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações.”¹

São vários os fatores que contribuem para a extensão e transformação dos costumes alimentares dos povos, podemos enumerar aqui alguns: progresso tecnológico, crescimento demográfico, comercialização de produtos agrícolas, acúmulo de riquezas, entre outros.

Em um texto bastante instigante sobre a dieta ou regime no mundo antigo, Innocenzo Mazzini, ressalta que a alimentação é algo que ultrapassa seu conceito propriamente dito, alcança a função não só de curar, mas de conservar a saúde e prevenir doenças. Para o autor, “em certos casos, a alimentação pode até se revelar a única medicina eficaz.”² Pontua também, que a cocção dos alimentos foi um avanço para a saúde. Ela é identificada com a descoberta da medicina. Ressalta que os diferentes modos de cocção (o cozimento a vapor, na grelha, na água), são meios que modificam as propriedades naturais dos alimentos com o objetivo de trazer benefícios para a saúde.

O antropólogo e biólogo especializado em primatologia, Richard Wrangham, redesenha a compreensão humana, com sua hipótese do cozimento. Para ele, ao contrário do que se pensa desde Darwin, as pessoas tornaram-se homens justamente porque passaram a cozinhar. Acredita ele, que o momento da transição que deu origem ao gênero *homo*, nasceu do controle do fogo e do advento de refeições cozidas. Ressalta

¹ MONTANARI, 2009, p. 11.

² MAZZINI, 1998, P.262.

que: “o cozimento aumentou o valor da comida. Ele mudou nos corpos, nosso uso do tempo e nossas vidas sociais”³.

Cozinhar é um gesto humano por excelência, é atividade que transforma o produto da natureza em algo absolutamente diferente. Massimo Montanari sinaliza que: “as modificações químicas provocadas pelo cozimento e pela combinação de ingredientes permitem levar à boca um alimento, se não totalmente “artificial”, seguramente “fabricado”.⁴ Se este alimento fabricado é bom ou ruim, alguém nos ensinou a reconhecê-lo como tal. O gosto é um produto cultural. O que pode ser considerado uma guloseima em uma determinada época e região, pode ser visto como repugnante em outras. Enfim, o gosto é uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento.

Ao longo dos séculos, os alimentos proporcionaram mais do que o sustento: “eles agiram como catalisadores da transformação e da organização social, da concorrência geopolítica, do desenvolvimento industrial, do conflito militar e da expansão econômica”.⁵

Mais que um modo de satisfazer a necessidade fisiológica, a alimentação é uma marca identitária. Cada país, cada região, possui a sua marca regional, mas, devemos ressaltar que o território é um espaço dinâmico de transição e de contato, que viabiliza a sua difusão. As fronteiras são demarcações imprecisas, vagas, lugar de interpenetrações, campo aberto de interseções.⁶ Elas são permeáveis às trocas econômicas e culturais. A cozinha, local da intimidade, lugar da reunião e do diálogo familiar, do aquecimento, do aconchego, é também espaço de identidade e de troca. Massimo Montanari⁷ relata que “exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo”.

Os *livros de Contas da Santa Casa de Misericórdia de Vila Rica*, uma das fontes deste artigo, permitem uma visão mais verticalizada e abrangente dos hábitos alimentares dos enfermos, da antiga sociedade de Vila Rica, até então pouco conhecido.

³ WRANGHAM, 2010, P. 8.

⁴ MONTANARI, 2008 p.56.

⁵ STANDAGE, 2010 p.7.

⁶ HISSA, 2002, p.35.

⁷ *Ibidem*, 2009, P. 11.

Os segmentos sociais mais pobres, marcados pelas enfermidades e privações de alimentos, encontravam na mesa Santa Casa de Misericórdia um complemento para a sua recuperação. A fartura e as variedades de alimentos presentes na mesa da Santa Casa de Misericórdia eram, naturalmente, acessíveis a todos os enfermos, e eles, eram, obviamente, parcela representativa de todos os segmentos sociais. Deve-se então, atentar para uma realidade instigante: à priori, grande parte dos doentes que buscavam tratamento na Santa Casa de Misericórdia, dificilmente poderia experimentar em sua refeição de origem, tamanha diversidade e variedade de alimentos.

A Irmandade da Santa Casa da Misericórdia de Vila Rica, cuja padroeira é Sant'Anna, foi fundada em 1735, sua criação esteve associada a uma função de caridade. As Misericórdias eram congregações eminentemente laicas, fundadas a partir de 1498 e se orientavam pelo compromisso baseado nas 14 obras de misericórdia.⁸

De acordo com Renato Franco, “a assistência institucionalizada, em Portugal tem origem na Idade Média”. Ao contrário de boa parte da Europa, constituiu uma especificidade portuguesa das instituições medievais serem de alçada dos leigos. Desde o seu nascimento foram financiadas com regalos e benesses das elites. Em territórios lusitanos as instituições assistenciais tendiam a seguir o modelo das instituições metropolitanas. Em Vila Rica, Capitania de Minas Gerais, o sistema hospitalar, acompanhou o modelo português e neste sentido, não contou com a contribuição financeira da Coroa, pois a maioria dos custos foi financiada por elites locais.

A fundação do hospital de Vila Rica foi fruto do desejo dos habitantes e do vigário da paróquia de Nossa Senhora do Pilar. Foi uma ação conjunta de ambos, que solicitaram ao Rei de Portugal a criação de uma casa de Misericórdia e hospital para amparar os mais pobres e necessitados e aumentar a prática da caridade. No ano de 1735, Vila Rica foi contemplada com a fundação do hospital e da confraria.

A historiografia mineira tem abordado de maneira sistemática questões relacionadas à mineração, as expressões artísticas, e de forma menos intensa as outras atividades como a agricultura, o comércio e a pecuária, atividades estas que se

⁸ Segundo Renato Franco as 14 obras são: Espirituais 1) Dar bom conselho; 2) ensinar os ignorantes; 3) Corrigir os que erram; 4) Consolar os aflitos; 5) Perdoar as injúrias; 6) Sofrer com paciência as fraquezas do próximo; 7) Rogar a Deus pelos vivos e defuntos. Corporais: 1) Dar de comer a quem tem fome; 2) Dar de beber a quem tem sede; 3) Vestir os nus; 4) Dar pousada aos peregrinos; 5) Visitar os encarcerados; 6) Remir os cativos; 7) Enterrar os Mortos; 8).

desenvolveram paralelamente à exploração do ouro e da arte. Entretanto, têm negligenciado questões relacionadas a alimentação dos mineiros. A alimentação, como atividade regular de pesquisa nos cursos de pós-graduação em história, nas universidades mineiras, é relativamente recente. Desta forma, ressalto a necessidade de ampliar as produções científicas e bibliográficas de cunho universitário sobre o tema, capaz de acompanhar as tendências inovadoras no plano internacional e ao mesmo tempo ostentar autonomia e criatividade no uso das fontes.

O presente artigo pretende contribuir por uma compreensão mais profunda e adequada da realidade alimentar mineira, pois a dieta dos enfermos, até o momento não foi devidamente estudada, senão em raros casos isolados.

A dieta dos enfermos

Recentemente, tanto historiadores quanto uma gama de nutricionistas vêm incorporando, em seu ofício, a avaliação nutricional dos alimentos, incentivando a que os homens busquem um regime e uma alimentação mais benéfica e adequada conforme suas atividades diárias.

Quando pensamos em dieta ou regime dos enfermos no período colonial na região mineradora, particularmente, dos convalescentes da Santa Casa de Misericórdia, na Antiga Vila Rica, estamos nos referindo a algo que ultrapassa o seu conceito propriamente dito. Além dos medicamentos, os enfermos possuíam uma dieta rigorosa e diferenciada daquela habitual. À oferta de um regime adequado, mais rico do que o de costume, foi um caminho eficaz, encontrado pelos responsáveis da Santa Casa de Misericórdia, para prolongar a vida, conservar a saúde e prevenir doenças dos seus pacientes.

O presente artigo pretende caracterizar a alimentação dos enfermos da Santa Casa da Misericórdia na antiga Vila Rica, entre os anos de 1790 e 1822. Tentar perceber, que além dos medicamentos o tratamento oferecido aos doentes, incluía uma dieta rigorosa e mais rica que a dieta cotidiana, visando recuperar-lhes a sua saúde. A fundação do hospital de Vila Rica foi fruto do desejo dos habitantes e do vigário da paróquia de Nossa Senhora do Pilar. Foi uma ação conjunta de ambos, que solicitaram ao Rei de Portugal a criação de uma casa de Misericórdia e hospital para amparar os mais pobres e

necessitados e aumentar a prática da caridade. No ano de 1735, Vila Rica foi contemplada com a fundação do hospital e da confraria.

Comentando o comestível dos enfermos na região mineradora no período colonial José Newton Coelho Meneses diz:

A solidariedade com os enfermos parece-me, igualava escravos e membros da família proprietária no que diz respeito à alimentação a eles destinada. Os interesses óbvios de amor familiar, gratidão e, ainda, preservação e reprodução da mão-de-obra cativa, levavam a um cuidado específico com as pessoas doentes que viviam sob a proteção de um proprietário. É de se imaginar que procedimento semelhante acontecesse no meio de pessoas livres e forras que, mesmo com menos posses, deviam reservar tais cuidados alimentares a seus doentes.⁹

Pode-se presumir que a alimentação oferecida aos pacientes da Santa Casa de Misericórdia, diferenciava-se muito da sua dieta de origem, os responsáveis pelo hospital, buscavam oferecer um regime rigoroso e mais rico aos convalescentes. Cientes dos significativos efeitos da alimentação, os responsáveis pelos doentes no período colonial, na Capitania de Minas Gerais, particularmente na Comarca de Vila Rica, atribuíam a ela, não só a função de sustendo vital do organismo, mas um relativo efeito de cura. A Santa Casa de Misericórdia promovia o consumo de alimentos ricos em nutrientes, como alternativa para combater o mal, de um grupo social muito especial.

José Newton Coelho Meneses nos lembra ainda que, no rol dos alimentos consumidos diariamente pela população, o pão era menos freqüente. Caracterizado como alimento dos doentes ele aparece como suprimento alimentar de escravos doentes com bexigas ou com sarampo, era um alimento obrigatório na dieta dos enfermos. Todavia, o pão de trigo, parece não ter sido um alimento diário, nem mesmo das pessoas de posse, devido à dificuldade de matéria prima para a sua confecção. A farinha de milho e o fubá aparecem como produtos para a fabricação de inúmeras iguarias substitutas do pão.

Na verdade, parece que este alimento não era de consumo diário, porém, a solidariedade e a preocupação com a saúde dos enfermos, levavam os agentes do hospital a adquirir quantidades significativas deste alimento para complementar à dieta de seus pacientes. O clima tropical do Brasil foi um dos empecilhos para a expansão das áreas do cultivo do trigo. Essa planta carece de clima temperado, condições adequadas

⁹ MENESES, 2000, p. 121.

para a sua plantação e, também, devido à quantidade e o baixo custo da farinha de milho, neste sentido seu cultivo foi desestimulado.¹⁰

Os *livros de conta da Santa Casa de Misericórdia de Vila Rica* registram, detalhadamente, os alimentos destinados aos enfermos.¹¹ Podemos deduzir que a dieta oferecida aos seus pacientes era bem diversificada, composta de: sal, leite, farinha de mandioca, farinha de milho, pão, bananas, carnes, feijão, fubá, couves, ervas, milho, galinhas, arroz, toucinho, cebolas, alhos, azeite, limões, vinho, chocolate, açúcar, vinagre do reino, aguardente, vinho branco, vinagre da terra.

Nos livros de Conta da Santa Casa, aparece uma pequena compra de vinho. Da escassa quantidade comprada (meia medida de vinho para remédio por receita do Dr. Nicácio) esta bebida desempenhava no hospital a função de remédio. Tal aquisição deixa Clara a sua utilização. Este documento não possui características específicas de um “cardápio de hospital”, mas fornecem elementos necessários para reconstituir as rotinas alimentares dos enfermos da Santa Casa de Misericórdia de Vila Rica. Possibilita várias interpretações é uma fonte riquíssima para o estudo da dieta dos doentes.

Os alimentos podem ser classificados em três categorias principais, de acordo com o método utilizado por Valeri: 1) alimentos de base ou alimentos principais; constituídos pelos cereais ou feculentos; 2) alimentos de acompanhamento, cuja finalidade é acompanhar ou complementar o alimento de base; 3) condimentos (especiarias, sal, ervas, aromas), que são usadas em pequenas quantidades no preparo da primeira e da segunda categoria, normalmente, não são ingeridos separadamente. Uma observação cuidadosa dos lançamentos mostra que o consumo de carne e o consumo de milho são na dieta dos enfermos, maior em relação ao consumo de feijão e ao de arroz. Percebe-se então que nesse período o fubá entrava como alimento básico na dieta dos enfermos.

¹⁰ A farinha de trigo, produto alimentício raro, adquirido nos mercados de São Paulo e da Europa, dificilmente aparece nos lançamentos de despesas da Santa Casa de Misericórdia de Vila Rica. No início do século XIX, ela era adquirida, frequentemente, para a confecção de hóstia para a celebração da eucaristia.

¹¹ Fonte: CASA DOS CONTOS. Livros de Contas da Santa Casa de Misericórdia: Rolo 506 planilha 10.342 e rolo 508, planilha 10.467.

A doença exigia uma alimentação especial. Os gastos com os enfermos desequilibravam consideravelmente o orçamento familiar ou de qualquer outra instituição. Fato ocorrido com o Seminário de Mariana, cujas despesas com a alimentação dos doentes oneravam substancialmente seu orçamento, pois uma boa parte dos alimentos utilizados eram importados.¹² O pão, o biscoito, a farinha de trigo, o leite, a galinha, a carne de vaca fresca ou seca, a aguardente, o vinho e o vinagre do reino, e alguns condimentos como a salsa, consistiam nas despesas mais comuns feitas para a convalescença dos enfermos do Seminário, escreve Sonia Maria Guimarães.¹³

Em relação à alimentação dos mineiros a carne de porco, foi um gênero alimentício relativamente acessível basicamente a todos os estratos sociais. No plano alimentar o porco é, antes de tudo, uma formidável reserva de carne, e de uma carne que se presta bem a conservação. A criação de porcos em Minas Gerais era acessível mesmo aos segmentos sociais mais baixos. Cevado com restos de comida, o porco era criado solto nos quintais das casas. Este animal também se valia dos alimentos encontrados nas ruas das cidades e vilas, apesar das proibições e punições: “Fica inteiramente proibido trazerem se Porcos soltos nas Ruas com a pena de ser notificado o seu dono para ir incontinente ao Juiz de Pás, e ahi ser condenado em mil e duzentos réis e o duplo na reincidência;”¹⁴

A agricultura e a pecuária desempenharam importante papel na economia e na alimentação dos mineiros, desde os primeiros tempos de colonização do território.¹⁵ Devemos sublinhar também, que as hortas e os pomares constituíram aporte decisivo para o equilíbrio alimentar dos mineiros. Luis Octávio da Silva¹⁶ sinaliza que, “mesmo nos seus bairros centrais, a cidade brasileira no período colonial olhada de cima, apresentava ares de meio rural”. O aspecto ruralizado das cidades brasileiras coloniais é decorrente da presença dos quintais comum em todas as residências coloniais. De

¹² MAGALHAES, Sonia, M. A mesa do seminário: preferências e possibilidades alimentares na Mariana oitocentista.

¹³ MAGALHAES, Sonia, M. A mesa do seminário: preferências e possibilidades alimentares na Mariana oitocentista.

¹⁴ Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Mariana. Livros de Posturas da Câmara – artigo 12. 1829.

¹⁵ MENESES, 2000, P.85.

¹⁶ Luís Octávio da Silva, Os Quintais e a Moradia Brasileira. In: Cadernos de Arquitetura e Urbanismo v.11 n. 12 Editora PUCMINAS 2004.

acordo com Eduardo França Paiva, os quintais urbanos serviam como espaço de lazer, mas, principalmente, de produção em pequena escala. O autor sinaliza que:

Neles cresciam bananeiras e hortas e engordavam galinhas e porcos, assim como algumas vacas e cavalos. A importância assumida pelos quintais na economia doméstica da população setecentista pode ser atestada através dos instrumentos agrícolas mencionados, com frequência, nos testamentos dos moradores.¹⁷

O milho foi um cereal bastante consumido, tanto pelos indivíduos mais abastados, quanto pelo homem comum. Seu valor calórico é, no entanto, menor que o do trigo. Uma dieta baseada no consumo exclusivo de milho provoca pelagra, “uma doença nutricional caracterizada por náusea, pele áspera, sensibilidade a luz, e demência”¹⁸. Beatriz Ricardina de Magalhães¹⁹ escreve que nas Minas o milho é consumido intensivamente por todos os extratos sociais e integra, ainda, a alimentação dos animais.

Conhecida também pelo nome de aipim em algumas regiões do Brasil, entre os tubérculos, a mandioca teve destaque importante na cozinha mineira. Existem diversas formas de ser aproveitada: pode ser consumida, cozida, frita, em forma de mingaus ou caldos, ralada e prensada para retirar toda a sua umidade, resulta em polvilho muito usado para fazer biscoitos e levado ao forno se transforma em farinha que é “nesta América, ou Brasil o pão comum e usual sustento a farinha de mandioca, que vulgarmente no nosso Portugal lhe chamamos á dita farinha que vai de cá farinha de pau”²⁰. Na alimentação dos enfermos a mandioca era preparada em forma de mingaus e caldos, pratos bastante apreciados por seus valores nutricionais e medicinais. Observa o que relata o documento: “E desta mandioca, assim depois de lavada e limpa da casca e seca ao sol, se pisa e peneira, se fazem uns mingaus ou caldos bem temperados; são muito frescos e peitorais e dão-se a gentes doentes e de pouca sustância”. (Códice Costa Matoso, p. 779).

¹⁷ França, Eduardo Paiva. *Escravos e Libertos nas Minas Gerais do Século XVIII: estratégias de resistência através dos testamentos*. São Paulo, Editora Annablume 3ª edição 2009.

¹⁸ STANDAGE, Tom. *Uma história comestível da humanidade*; editora Zahar 2010.

¹⁹ MAGALHÃES, Beatriz Ricardina, *Notas para um estudo*: In *Varia História* número 21 editora UFMG 1999.

²⁰ FUNDAÇÃO João Pinheiro. *Códice Costa Matoso*. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, CEHG, 1999. Doc. 112, p.778.

De acordo com Eduardo Frieiro,²¹ “O alimento básico da maioria da população mineira achava-se no milho e na mandioca”. Este autor revela que as plantações de mandioca eram insuficientes e na canjica se dispensava o sal, porque este ingrediente não chegava para todos. O hábito de se comer canjica grossa, arroz doce e angu sem sal, por exemplo, parece ter sido decorrente da escassez do mineral em terras mineiras no início do século XVIII.

Para o médico Francisco da Fonseca Henriques, conhecido também como Dr. Mirandela, a saúde no século XVIII estava associada a uma dieta moderada. O segredo de uma vida longa e saudável parecia estar definitivamente, na restrição alimentar. Francisco da Fonseca Henriquez sinaliza que por mais que sejam saudáveis os alimentos, se usados em excesso, irão trazer malefícios para a saúde. O autor sinaliza que: “o melhor meio para durar pouco é comer muito. Os mesmos alimentos que, tomados com moderação, conserva a vida com saúde, comidos com excesso a arruínam”.²²

Eduardo França Paiva ressalta que para recuperar das doenças e dos males os “mineiros” recorriam a práticas curativas e conhecimentos originários das quatro partes do mundo. A medicina desenvolvida nas Minas setecentistas é fruto dos processos de mestiçagem presentes na sociedade mineira desde os primórdios da colonização do território. Carla Berenice Starling de Almeida denomina essa medicina de mestiça, a autora ressalta que:

Procurou-se nesse estudo revelar que, inserida no “universo cultural” mestiço e distinto (PAIVA, 2001) das Minas setecentistas, a arte de curar se mostra igualmente mestiça, forjada pelos conhecimentos migrantes de uma população multifacetada desde muito cedo nas terras portuguesas da América e mesmo antes de sua chegada no Novo Mundo. Essa medicina foi construída ao longo do tempo e utilizada no enfretamento das enfermidades do corpo e da mente no limite espacial estudado, e está inscrita nos receituários do século XVIII. Resultado do encontro das diversas práticas culturais existentes na população das Minas, num processo constante de aproximações – e também afastamento – e também da aclimação e apropriação de vegetais, minerais e animais das diversas partes do mundo iniciadas desde a colonização – as formas de medicar presentes em Minas no século XVIII, deixaram reflexos na terapêutica posta em uso nos séculos seguintes.²³

²¹ FRIEIRO, p. 51, 1982.

²² ENRIQUEZ, 2004, P. 52. Original publicado em 1721.

²³ ALMEIDA, Carla Berenice Starling. A medicina Mestiça: saberes e práticas curativas nas minas setecentistas, São Paulo, annablume, 2010.

Embora a autora do livro *Medicina Mestiça*, Almeida (2010) ressalte sobre o desenvolvimento de uma medicina mestiça em território mineiro torna-se necessário investigar se no espaço da Santa Casa de Misericórdia de Vila Rica o diálogo entre a medicina oficial e popular acontecia de forma tão intensa e dinâmica, como fora da instituição. Para tratar das doenças dos enfermos da Santa Casa os médicos lançavam mão de uma prática médica heterodoxa e conservadora, ou seja, que não se abria a influências vindas de saberes e conhecimentos culturais, cuja prática era marcada também pelo simbolismo e crenças. Esses profissionais realizavam seus estudos em universidades européias, mantinham um intercambio com grupos seletos, baseados em saberes científicos, apesar de estarem imersos na cultura popular.

Verificamos que o regime dos pacientes da Santa Casa de Misericórdia oferece um vasto campo à pesquisa histórica e pode trazer contribuições significativas para o conhecimento da alimentação e da cultura mineira. A relação entre saúde e hábitos alimentares é uma das discussões desse trabalho: a dieta dos enfermos é um estudo pioneiro, que até então, não foi objeto de pesquisa e análise.

Bibliografia

ALGRANTI, Leila Menzan. Família e vida doméstica. In: SOUZA, Laura de Mello e (Org.). História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa. São Paulo: Companhia das letras, 1997.

ALVES, Ivan & DI GIOVANNI, Roberto. Cozinha brasileira (com recheio de história). Rio de Janeiro: Revan, 2000.

ALMEIDA, Carla Berenice Starling. *A Medicina Mestiça: saberes e práticas curativas nas minas setecentistas*, São Paulo, annablume, 2010.

Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Mariana. Livros de Posturas da Câmara – artigo 12. 1829.

Arruda, Mônica Chaves. *Receita de Mineiridade. A Cozinha e a Construção da Imagem do Mineiro*. Uberlândia: EDUFU, 1997.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. *Fisiologia del gusto*. Barcelona: Editorial Optima, 2001.

BUENO, Beatriz P. Siqueira. Particularidades do processo de colonização da América Espanhola e Portuguesa. In: Seminário História da Cidade e do Urbanismo, 4. Anais. Rio de Janeiro, nov. 1996, p.505-514.

CARNEIRO, Henrique. Pequena enciclopédia da História das Drogas e Bebidas. Rio de Janeiro: Elsevier/Editora Campus, 2005.

CENTURIÃO, Luiz Ricardo Michaelsem. A cidade colonial no Brasil. Porto Alegre: Edipucrs, 1999.

COUTO, Cristina. Arte de Cozinha. Alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII – XIX). São Paulo: Editora SENAC, 2007.

COZINHEIRO NACIONAL ou Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras européias para a preparação de sapos, molhos, carnes, caça, peixes, crustáceos, ovos, leite, legumes, pudins, pastéis, doces de massa e conservas para sobremesa, acompanhado das Regras de servir à Mesa e de Trinchar, ornado com numerosas estampas finas. São Paulo: Ateliê Editorial / Editora SENAC, 2008.

D'ASSUNÇÃO, Livia Romanelli. Considerações sobre a formação do espaço urbano setecentista nas minas. Revista do departamento de história – FAFICH/UFMG 1989 V.9

DAMATA, Roberto. A casa e a rua. 4ª ed. Revisada. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.

EWALD FILHO, Rubens & LEBERT, Nilu. O cinema vai à mesa. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2007.

FERNADES-ARMESTO, Felipe. Comida. Uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo SENAC/ Estúdio Sônia Robatto, 2007.

FERREIRA, Luís Gomes. Erário Mineral. Belo Horizonte, 1997.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANRI, Massimo (dir.) História da Alimentação. São Paulo: estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Renato Júnior. Desassistidas Minas- a exposição de crianças em Vila Rica, século XVIII 2006 tese de mestrado.

FREEDMAN, Paul. A história do sabor. São Paulo: Editora SENAC, 2009.

FREIRE, Gilberto Freire. Sobrados e mocambos. Rio de Janeiro: J. Olympio, 1936. v.1.

FRIEIRO, Eduardo. Feijão, Angu e Couve. Belo Horizonte, editora Itatiaia, 1982.

FUNDAÇÃO João Pinheiro. Códice Costa Matoso. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, CEHG, 1999.

FUNDAÇÃO João Pinheiro. Códice Costa Matoso. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, CEHG, 1999. Doc. 112, p.778.

GRAÇA FILHO, Afonso de Alencastro. A Princesa do Oeste e o Mito da Decadência de Minas Gerais: São João del Rei (1831-1888). São Paulo: Annablume 2000.

HENRIQUEZ, Francisco da Fonseca. Âncora Medicinal: para conservar a vida com saúde. São Paulo, Editora Ateliê, 2004.

HISSA, Cássio Eduardo Viana. A Mobilidade das Fronteiras: Interseções da Geografia na crise da modernidade, Editora UFMG, 2002.

HUE, Sheila Moura. Delícias do Descobrimento. A gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2008.

LEMOS Carlos A. A casa brasileira. São Paulo: Contexto, 1989.

LENHARO, Alcir. As Tropas da Moderação; O abastecimento da Corte na formação política do Brasil – 1808 – 1842. São Paulo, símbolo, 1979.

LÉVI-STRAUSS, Claude. A origem dos modos à mesa. São Paulo: Cosac Naïf, 2006.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O cru e o cozido. São Paulo: Cosac Naïf, 2004.

LUIS, Octávio da Silva. Os Quintais e a Moradia Brasileira. In: *cadernos de arquitetura e urbanismo*. Belo Horizonte, v.11 n. 12 p. 61-78, dez 2004.

MAGALHÃES, Beatriz Ricardina, Notas para um estudo: In *Varia História* número 21 editora UFMG 1999.

MAGALHAES, Sônia Maria de. A mesa de Mariana. Produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850). São Paulo: FAPESP/ Annablume, 2004.

MAGALHAES, Sonia Maria de. In: *Termo de Mariana História e documentação imprensa Universitária UFOP*, 2004.

MARTINS, Roberto Borges. “Minas e o tráfico de escravos no século XIX, outra vez”. In: SZMRECSÁNYI, Tamás & Iapa, José Roberto do Amaral (orgs.). *História econômica da Independência e do Império*. São Paulo: HUCITEC, Fapesp, ABPHE, 1996.

MAWE, John. *Viagem ao Interior do Brasil*, Belo Horizonte, Itatiaia, 1978.

MAZZINI, Innocenzo. A alimentação e a medicina no mundo antigo. In: FLANDRIN, JeanoLuis e MONTANARI, Massimo (org.) . História da Alimentação. São Paulo: estação Liberdade 1998.

MENESES, José Newton Coelho de. O Continente Rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais. Diamantina MG, editora Maria Fumaça, 2000.

MENESES, José Newton Coelho. Domínio privado e abastecimento alimentar no espaço urbano colonial das Minas Gerais setecentista: os quintais no arraial do Tejuco e na Vila do príncipe. In: Seminário de História da Cidade e do Urbanismo, 6. Anais... Natal, outubro 2000.

MONTANARI, Massimo. (org.). O mundo na cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: Editora Senac/ Estação Liberdade, 2009.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: editora Senac, 2008.

NASCIMENTO, Angelina Bulção. Comida. Prazeres, Gozos e transgressões. Salvador: EDUFBA, 2007.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Alimentação através dos tempos. Florianópolis: Editora da UFSC, 2000.

PAIVA, Eduardo França. Escravos e Libertos nas Minas Gerais do Século XVIII: estratégias de resistência através dos testamentos. São Paulo, Editora Annablume 3º edição, 2009.

PELT, Jean-Marie. Especiarias e ervas aromáticas. História, Botânica e Culinária. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

PINTO E SILVA, Paula. Farinha, feijão e carne-seca. Um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: editora SENAC, 2005.

REVEL, Jean-Francois. Um banquete de palavras. Uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RODRIGUES, Domingos. Arte de Cozinha (1680). Rio de Janeiro: SENAC EDITORA RIO, 2008.

SAINT – HILAIRE, A. Viagens pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais. São Paulo/ Belo Horizonte: Edusp/ Itatiaia, 1978.

SOUZA, Laura de Mello e. O sol e a sombra: política e administração na América portuguesa do século XVIII. 2006, Companhia das letras 2006.

SOUZA, Rafael de Freitas e. Medicina e fauna Silvestre em Minas Gerais no Século XVIII. In: Revista Varia história número 39 editora UFMG2008.

SPIX, Johann Baptist Von & MARTIUS, Carl F. Philipp Von. Viagem pelo Brasil, 1817 – 1820. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1981, 3 vols.

STANDAGE, Tom. História do mundo em 6 copos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.

STANDAGE, Tom. Uma história comestível da humanidade, Rio de Janeiro: editora zahar 2010.

STRONG, Roy. Banquete. Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.

VALERI, RENE. Fome. In: Enciclopédia Einaudi. Homo, Domesticação cultura material. Lisboa: Imprensa Nacional/ Casa da Moeda, 1987. v. 16.

VASCONCELOS, Diogo de. História antiga das Minas Gerais v.1 Editora Itatiaia limitada B. Horizonte 1974.

WRANGHAM, Richard, Pegando fogo: Por que Cozinhar nos tornou humano. Rio de Janeiro, editora zahar 2010.

ZEMELLA, Mafalda P. O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII. 2ª ed. São Paulo: HUCITEC/Edusp, 1990.