

## À MESA COM OS PAULISTAS : SABERES E PRÁTICAS CULINÁRIAS (SÉCULOS XVI- XIX)

LEILA MEZAN ALGRANTI\*

A imagem que se tem a partir da historiografia sobre os hábitos alimentares dos habitantes de São Paulo, nos primeiros séculos da colonização portuguesa, remete-nos geralmente, à escassez de produtos, de utensílios e de equipamentos, bem como às dificuldades de sobrevivência (ALCANTARA MACHADO, 1930 e BRUNO, 1984). Esta imagem foi construída tendo por base a idéia da pobreza de São Paulo em oposição à opulência do Nordeste açucareiro, no período colonial<sup>1</sup>. Estudos recentes têm procurado atenuar tal posição, revisitando fontes consagradas pelas análises pioneiras sobre a cultura material dos paulistas, como as atas da câmara e os inventários e testamentos. Busca-se, em alguns desses novos trabalhos sobre a economia paulista, contextualizar melhor as informações sobre a ausência de mobiliário e de utensílios de mesa e cozinha, a fim de se compreender os padrões de vida e os significados dessas ausências. A idéia de uma pobreza generalizada em São Paulo não só tem sido contestada, como apontada sua inserção e participação na economia de mercado na Colônia, desde o século XVII.( Monteiro, 1994; BLAJ, 1995 e MARANHÃO, 2002).

A questão fundamental que norteia o presente estudo, contudo, não é a pobreza ou a riqueza dos paulistas, mas destacar sua capacidade de inventar formas para cozinhar e de produzir alimentos, a fim de atenderem a certas necessidades básicas da vida, como o comer e o beber e, sobretudo, de incorporar e conciliar saberes e técnicas culinárias distintas expressas em seus ritos domésticos. Não se trata, aqui, de distinguir simplesmente o que comiam os ricos ou os pobres, uma vez que entre os diferentes grupos sociais existe, comumente, uma intensa circulação de saberes e de técnicas. A elaboração gastronômica, como observou Montanari, não é exclusividade das classes dominantes. A invenção não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza. Este é o fascínio da história da cozinha e da alimentação: descobrir como os indivíduos, “com o trabalho e a fantasia conseguiram transformar as

---

<sup>1</sup> Para uma análise mais abrangente sobre a historiografia de São Paulo e a construção da idéia de pobreza generalizada de São Paulo, entre os séculos XVI e XVIII, em oposição à opulência do Nordeste ver o estudo de Milena Fernandes Maranhão.

mordidas estimuladas pela fome e a ansiedade da penúria, em ocasiões potenciais de prazer” (MONTANARI, 1999, p.XII).

Observando os comportamentos alimentares dos paulistas veremos que eram muitos os produtos consumidos, assim como os sabores e as combinações obtidas e que, mesmo nos períodos de maior carestia, havia modos de consumo, de conservação e de exploração dos alimentos. Enfim, havia uma cultura alimentar.

A cozinha é por excelência o lugar das trocas, pois se um produto pode ser expressão de um território, o seu uso em uma receita ou em um cardápio é quase sempre o resultado de combinações de conhecimentos, de experiências e de práticas de cozinha. Geralmente, quando pensamos em um prato específico, tendemos a vinculá-lo a uma região ou a um local (o virado à paulista, por exemplo) mas esquecemos como nos lembra Montanari, que *identidade* se define também e, sobretudo, como *diferença*, isto é: em relação aos outros. (MONTANARI,1999, p. XVIII a XI). No caso específico da culinária, a identidade local nasce em função da troca, no momento no qual um produto ou uma receita se confronta com culturas e regimes alimentares diversos.

Durante o período ao qual nos ateremos neste estudo (séculos XVI- XIX), esta identidade estava ainda em formação. A “cozinha paulista”, tal como hoje a conhecemos, não diferia muito da cozinha de outras regiões da América portuguesa. Porém, com o desenvolvimento da colonização e a conseqüente exploração dos produtos da terra e a aclimatação de novas plantas, bem como devido à sucessão de ondas imigratórias, as diferenças regionais se tornaram mais acentuadas. Ao longo do tempo surgiram também mudanças sobre as idéias de bem estar e de servir os convivas. Os paulistas, assim como os habitantes de outras partes da Colônia, alteraram seus comportamentos à mesa entre os séculos XVI e XIX. A história da alimentação interessa-se, justamente, por essas mudanças – mas também persistências, convivências -- e constitui, hoje, um campo muito rico de investigação para se compreender as práticas culturais de determinada sociedade. Acompanhar os paulistas no seu dia-a-dia, no interior dos domicílios, é uma das formas possíveis para se reconstituir suas práticas alimentares e os significados que adquiriam nesse universo sócio-cultural.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> A alimentação dos paulistas em suas jornadas pelo sertão não será discutida nesse capítulo, no qual priorizamos o espaço doméstico. O tema da alimentação dos bandeirantes e tropeiros é importante e muito vasto. Vejam-se sobre o assunto alguns estudos: Sergio Buarque de Holanda. *Caminhos e Fronteiras*, e Laura de Mello e Souza “Formas provisórias de existência: a vida cotidiana nos caminhos, nas fronteiras e nas fortificações”.

### **Comer em casa: a comida de todo dia.**

No início do século XVIII, a capitania de São Paulo -- criada em 1709 -- compreendia os atuais territórios de São Paulo, Minas Gerais, Mato Grosso, Paraná e Rio Grande do Sul. Ainda naquele século essa sofreria consideráveis perdas em termos territoriais e administrativos, que culminariam na sua extinção e sujeição, em 1748, ao governo do Rio de Janeiro. Somente em 1765 o governo da capitania foi restaurado, com a nomeação do Conde de Bobadela para administrá-la.<sup>3</sup> É nessa ampla extensão de terras que encontraremos nossos protagonistas: os “paulistas”, muitos deles descendentes dos povoadores da primitiva capitania de São Vicente e fundadores de Santos, São Paulo de Piratininga e de muitas outras vilas no litoral e no interior da região, hoje identificada como São Paulo<sup>4</sup>.

A preocupação com a produção e o abastecimento de víveres para a mesa do dia a dia foi a tônica dos relatos antigos e dos registros das câmaras municipais desde o tempo de Martim Afonso de Souza e persistiu ao longo dos séculos seguintes. Tais documentos indicam de um lado, as preocupações e procedimentos precoces do primeiro donatário com o povoamento e a conseqüente distribuição de terras a “todos os homens para fazerem fazendas” e engenhos ao redor das povoações (PRADO, 1950,p.105). De outro, algumas das medidas adotadas pelos membros das câmaras municipais para controlar os preços do trigo, da carne e demais produtos básicos da alimentação, no desejo de proteger a população e garantir o seu fornecimento contínuo, já que esta era uma de suas atribuições no império português. Todas essas ações eram justificáveis se levarmos em conta o “isolamento” do planalto paulista devido às dificuldades de acesso causadas pelo precário Caminho do Mar (a estrada que fazia a ligação com o litoral), especialmente com o porto de Santos. Este era o principal porto que servia aos colonos de “serra acima”, tanto para o abastecimento de produtos que chegavam da Metrópole e de outras capitanias, como para a exportação de suas

---

<sup>3</sup> Em 1709, a capitania de São Vicente foi restituída à Coroa portuguesa e criada da capitania de São Paulo e Minas de Ouro. Em 1720 foi desmembrado o território de Minas Gerais que formou nova capitania. Em 1738 foram separados os territórios do Rio Grande do Sul e a ilha de Santa Catarina, anexados à capitania do Rio de Janeiro e em 1748 as terras de Goiás e Mato Grosso foram convertidas em capitanias independentes (PRADO, 1950, pp.140-141).

<sup>4</sup> por volta de 1671, surgem as primeiras menções aos habitantes de São Paulo designados como “paulistas”, inclusive em cartas do próprio monarca de Portugal, D.Pedro II. (FERREIRA, s.d., pp. 172-173).

produções. O padre Fernão Cardim, que visitou São Paulo no século XVI, relatou as dificuldades enfrentadas para subir ao planalto: “todo o caminho é cheio de tijucos, o pior que nunca vi, e sempre íamos subindo e descendo serras altíssimas e passando rios caudais de água frigidíssima. Só na noite do terceiro dia pode a missão alcançar um povoado distante três léguas da vila (de Piratininga)” (CARDIM,1978, p. 353).

O Caminho do Mar demandou a atenção de todos os administradores de São Paulo e exigiu reparos constantes entre os séculos XVI e XIX. Seu conturbado percurso serviu a muitas explicações sobre a história de São Paulo, inclusive para a construção da imagem de isolamento, autonomia e rebeldia dos paulistas (ELLIS JUNIOR, 1944). De qualquer modo, o difícil caminho teve seus efeitos no abastecimento e nos hábitos alimentares da população. Um deles era a falta de sal, assim como o controle de seu uso, o que explica o hábito de se cozinhar, muitas vezes, sem sal; todo o sal consumido na Colônia era importado de Portugal mediante monopólio de arrematadores. Embora o contrato consignasse um preço relativamente barato para a venda, os especuladores interpunham-se, elevando seu custo. Segundo Paulo Prado, por diversas vezes o preço do alqueire de sal chegou a 40\$000 reis em São Paulo, Sorocaba e Itu, e a 200\$000 ou 300\$000 em Cuiabá e Goiás, o que o tornava quase que um produto de botica, reservado para a preparação de medicamentos. No final do século XVIII (1796), a câmara de São Paulo queixou-se ao governador geral informando que naquele ano o sal “havia sido distribuído escassamente e que famílias inteiras, nesta mesma capitania e arrabaldes, têm comido sem sal muitos dias”. Somente em 1799, no governo de Antônio Manoel de Mello Castro, o monopólio do sal foi extinto e seu uso deixou de ser controlado.

As múltiplas dificuldades de acesso aos produtos do Reino, assim como o modo de vida predominantemente rural, transformaram as roças e quintais nos principais fornecedores de produtos às refeições diárias. De acordo com relatos dos contemporâneos, as casas eram rodeadas de laranjeiras, limoeiros e cidreiras, de cujos frutos se faziam conservas com açúcar ou mel de abelha. Por outro lado, desde muito cedo foi introduzida a criação de animais trazidos da Europa para consumo doméstico, bem como a lavoura da mandioca e do milho, cujo conhecimento e aproveitamento resultaram do estreito contato com os naturais da terra. A presença, nos Inventários do século XVII, de instrumentos de trabalho ligados ao beneficiamento desses produtos -- prensas de lagar ou tipiti de palha para a mandioca, e moinho d'água, azenha ou a

atafona para o trigo, assim como celeiros contendo vários alqueires de trigo e feijão -- indicam não só a produção e consumo de produtos europeus e locais, mas também sua comercialização, devido às quantidades registradas.

Nesses registros observa-se a combinação de produtos e hábitos alimentares europeus com aqueles utilizados e transmitidos pelos índios. Com estes, os paulistas aprenderam a fabricar a farinha de mandioca -- que substituiu o pão -- e a aproveitar muitos outros produtos da terra, especialmente raízes, frutos, caças e peixes. Dessa convivência estreita surgiu uma cultura alimentar que resultou na dieta básica dos paulistas, a qual permeou todos os segmentos sociais no período estudado. Porém, mais significativo do que os produtos era a técnica utilizada para sua transformação em alimento, desde a preparação e a forma de cocção ao modo de ingeri-lo. Era essa que muitas vezes permitia delinear os traços de distinção social.

Ainda quanto à produção e consumo de produtos alimentícios, é preciso observar que muitas vezes as roças, nas quais seus proprietários passavam o dia trabalhando, eram afastadas do arraial. Nos campos mais distantes, as fazendas de gado chamavam a atenção dos viajantes, assim como os trigais, especialmente, a partir do século XVII. Comentando a introdução do trigo em São Paulo, e sua expansão no século XVIII, Sergio Buarque de Holanda observou que a “farinha de guerra”, (farinha de mandioca) consumida pelos bandeirantes no sertão, era quase toda originária da zona litorânea, enquanto o trigo seria cultivado no planalto (HOLANDA, p.173). A câmara de São Paulo, por sua vez, controlava a exportação do produto “para não faltar sustento ao povo”, fixando, inclusive, o peso do pão a fim de evitar abusos (BELMONTE, s.d, p.38). Apesar da presença do trigo e da importância do milho na dieta dos paulistas, a farinha de mandioca -- como nas demais partes da Colônia -- era tida também como sustento importante dos habitantes. Em 1783 Manoel Cardoso de Abreu no *Divertimento Admirável* comentava, “os moradores das vilas de São Vicente, Conceição de Itanhaém, Iguape e Cananéia vivem miseráveis, pois só tem a pesca e alguma farinha de mandioca e madeira que vendem aos navegantes daquela costa”. “Os moradores de Parnaíba e Itu, que estão na estrada que vai ao Cuiabá, vivem de fábricas de açúcar, de criar seus animais cavалares e vacuns... e por isso são mais remediados. Quanto aos de Curitiba, informa que eram pobres e não tinham para quem vender suas lavouras, mas viviam de vender congonhas para a vila de Paranaguá e tinham “sal,

farinha e algodão que conseguem com a permuta das congonhas” (ABREU, 1987, pp.85-86).

Com água, sal e farinha de mandioca fazia-se o chamado angu, que já dava para matar a fome, podendo ser, em alguns casos, o único alimento de uma refeição. O angu também era feito sem sal e com fubá, ou farinha de milho. Já com o milho cozido em água (às vezes no leite), mas sem sal ou açúcar, fazia-se a canjica dos paulistas, cujo preparo foi aprendido com os índios. Angu e canjica eram considerados dois pratos básicos da dieta paulista, no período estudado, especialmente por prescindirem do sal.

Com o tempo, porém, o feijão “passou a se firmar como prato caracteristicamente regional do morador de São Paulo” (BRUNO, 1977,254). Além disso, a comida do dia a dia consistia também de carne obtida nos currais de gado e criações de porcos (em maior quantidade), e de cabras, ovelhas e aves (galinhas, patos e perus); estas em menor quantidade, como se observa nas anotações de pesquisa de Sergio Buarque de Holanda, colhidas a partir da leitura dos inventários e testamentos.<sup>5</sup> A carne podia ser consumida assada ou cozida, sendo que do porco os paulistas aproveitavam quase tudo, fabricando o indispensável toucinho -- presente na maior parte das refeições dos mais humildes -- e a banha de porco, utilizada como gordura para cozinhar. As referências à criação de animais para consumo e comércio sucedem-se nos registros de época, assim como as referências às plantações de milho, feijão, arroz e trigo, as quais sugerem algumas diferenças em relação aos hábitos alimentares dos paulistas, a partir do século XVII, já que o pão de trigo não era freqüente em outras localidades e o consumo de milho em grande quantidade, foi considerado um elemento de influência paulista na culinária das regiões colonizadas pelos bandeirantes (Minas, Mato-Grosso e Goiás) (HOLANDA, 181-189). Além desses produtos, consumia-se um pouco de hortaliças, quando disponíveis -- um hábito português introduzido pelos primeiros conquistadores -- mas que, cozidos com toucinho, transformou-se em um prato muito apreciado em toda a América (AGUIRRE, APUD HOLANDA).

---

<sup>5</sup> Do exame de 164 inventários entre os anos de 1596 e 1640, Sergio Buarque computou em termos de proporções os seguintes dados sobre a criação de animais: 55.08% vacuns; 30.15% suínos; 2.76 % cavaleares; 2.33% ovinos; 6.82% galinhas; 1.71% perus; 1.08% patos. Para os anos entre 1640 e 1700 em 91 inventários os dados computados são os seguintes: 68.30 vacuns; 15.20 suínos; 5.44 cavaleares; 8.46 ovinos e 0.60 caprinos. Nota-se um aumento significativo nas criações. Cf Arquivo Geral da Unicamp (SIARQ) *Cadernos de Pesquisa SBH* pi 1309/ 68:1 P55 (p.11).

Assim, com variações na frequência e no modo de prepará-los, esses produtos (carne, farinha de milho ou de mandioca e feijão, considerados por Paula Pinto e Silva o tripé do sistema alimentar brasileiro) compunham as refeições, e eram considerados como de primeira necessidade, o que se percebe pela atas da câmara de São Paulo<sup>6</sup>. Estas punham especial atenção aos almotacés, indivíduos responsáveis por aferir o peso do pão e dos alqueires de cereais. Em sessão de 4 de março de 1730, os camaristas multaram o almotacé responsável pela aferição do peso do pão, por não cumprir seu ofício. Em 22 de julho do mesmo ano, comentava-se a necessidade de reprimir as irregularidades das quitadeiras, devido aos protestos do povo por elas não “almotaçarem” o fumo, o toucinho e o arroz vendidos. Na vila de São Paulo, a venda do pão ficava sob os cuidados das mulheres, as quais foram objeto de inúmeras disputas e multas por parte da câmara por infringirem os regulamentos TAUNAY,1931, p.118-123). O fornecimento de carne fresca também demandou atenção especial da câmara ao longo de todo o período estudado. Os registros indicam um abastecimento precário na cidade, embora sugeriram a criação de rebanhos na zona rural e cercanias das cidades. Ao que tudo indica, o problema referia-se aos açougues e carnicheiros e, portanto, ao abate e distribuição e não exatamente à produção. Em janeiro de 1688, por exemplo, Francisco Correa de Figueiredo requereu à câmara de São Paulo para “dar carne duas vezes por semana, que vem a ser nos sábados e nas terças, por quanto sendo só no sábado logo criava bicho e os almotacés eram obrigados a assistir nos açougues para reparti-la e sendo ruim mandá-la botar fora, com pena de pagarem seis mil réis de multa à câmara”. O requerimento indica não apenas o controle a que o produto e os açougues estavam sujeitos, mas à irregularidade na distribuição da carne, a qual pode tê-la transformado em signo de status social nas cidades, enquanto nas zonas pecuaristas seria um alimento compartilhado por indivíduos de diferentes segmentos sociais.<sup>7</sup>

Sobre a forma de preparar os alimentos, Alcântara Machado comentou que os inventários se limitam a contar a maneira “por que então se comia”, mas não exatamente o que comiam os paulistas (MACHADO, p.61). Ou seja, segundo o autor, a

---

<sup>6</sup> De acordo com Paula Pinto e Silva, estes produtos e as práticas culinárias que os transformavam em alimentos configuraram um conjunto de relações construídas na negociação entre culturas diferentes e ligadas a um sistema culinário específico. Tais relações constituíram um tripé alimentar (SILVA, 2001, pp. 86-134).

<sup>7</sup> Cf. Atas da Câmara de São Paulo, São Paulo, Imprensa Nacional, vol. VII, p.352. Agradeço a Ludmila Gomide Freitas por me ter cedido de sua pesquisa esta referência.

partir do inventário dos utensílios disponíveis é possível avaliar certos hábitos à mesa, mas pouco se sabe dos procedimentos culinários e receitas propriamente ditas. No entanto, o que chama a atenção nas práticas alimentares dos paulistas, nos primeiros tempos, parece ser o aproveitamento dos produtos locais e dos conhecimentos indígenas para sobreviverem em um ambiente novo e distinto daquele ao qual estavam acostumados. Com os naturais da terra os adventícios aprenderam, por exemplo, a retirar o veneno da mandioca brava e a espremer seu caldo para a confecção da farinha. Na falta de sal, os colonos moqueavam as carnes e peixes ou as secavam ao sol para melhor preservá-las. Do repertório culinário europeu os paulistas aproveitaram as receitas de conservas de frutas adaptando-as para fazerem doces com as frutas tropicais. Dada a variedade de feijões que aqui se produzia, transformaram-nos em uso mais freqüente do que no Reino, cozinhando-os da mesma forma como faziam com as favas e feijões que conheciam. Assim, enquanto os produtos europeus não se tornaram mais abundantes, utilizaram a batata doce, o cará e outros tubérculos em sopas, papas e cozidos à moda de suas longínquas terras (SILVA,p.99-100). De tal forma se acostumaram que esses passaram a fazer parte do repertório culinário paulista. Assim, da combinação de técnicas e produtos surgiu uma cultura alimentícia na América portuguesa, a qual em São Paulo foi marcada pela convivência mais duradoura com os índios, como enfatizou Sergio Buarque de Holanda, mas que não esteve ausente também de outras localidades da Colônia.

Aos poucos os conquistadores foram fazendo uso também dos temperos da terra, como as pimentas “de muitas sortes e castas, grandes e pequenas, e ainda de outras que são doces no sabor”, e também daquelas que “queimavam muito e se comia ainda verdes” (GANDAVO, s.d.p.87). Mas começaram também a introduzir nas plantações alhos, cebolas, hortelã, nabos e coentros, cujas mudas e sementes chegavam da Metrópole periodicamente nas frotas. Em relação aos condimentos, não se pode esquecer que a culinária medieval era repleta de especiarias e sua ausência deve ter sido sentida pelos colonos quinhentistas, acostumados que eram ao gosto forte do gengibre, da pimenta e dos cravos e canelas, utilizados em excesso na época (FLANDRIN, 1996, p.548). Disso resulta, possivelmente, o aproveitamento das plantas nativas para temperar os alimentos que conseguiam. Não faltaram subterfúgios e criatividade nesse sentido: George Gardner, visitando Paranaguá nas primeiras décadas do século XIX,

informa como o sal era artigo de muita procura e como “a gente da vila encontrou um sucedâneo”, extraindo do solo da lagoa, uma substância salina que “na falta de melhor, é bem aceitável” (GARDNER, 1974, p.137). Muito provavelmente o uso de artifícios desse tipo era bem antigo na região e foi utilizado em muitas outras circunstâncias. O mel de abelha e de cana, o melado ou a rapadura, por exemplo, substituíam o açúcar refinado, embora São Paulo tenha sido região produtora de cana, tanto no século XVI como posteriormente no século XVIII.

Ainda na lógica da substituição de produtos, mas também da incorporação e criação de novos usos e técnicas, observa-se que as aguardentes de cana e de milho cumpriram, muitas vezes, o papel do vinho nas refeições, embora se importasse da Metrópole muito vinho e houvesse o cultivo de vinhas em São Paulo já no século XVII<sup>8</sup>. Seu consumo era privilégio das classes mais abastadas, levando-se em conta, entretanto, que os alimentos possuíam sua própria hierarquia e que não é possível generalizações. No caso do vinho, mesmo na Europa, sua disponibilidade geral pode soar como democrática, mas havia diferenças de qualidade significativas que chegavam até ao vinagre. Portanto, se os produtos consumidos em uma refeição sempre foram considerados elementos de diferenciação social, o modo de consumi-los e prepará-los e, especialmente, os hábitos à mesa alcançavam um valor profundo e intenso em termos de distinções de classe. Os cuidados na preparação da comida, na forma de apresentar e de servir os pratos adquiriam, assim, significados diferentes de acordo com o local e a condição social de quem os consumiam. Em São Paulo dos Seiscentos e Setecentos esses se tornaram fatores de ostentação e de dignidade social.

Comer tanto pode ser um ato solene como simplesmente uma questão de sobrevivência. De qualquer modo, as refeições são acontecimentos ritualizados e consistem em um conjunto de regras estabelecidas, as quais definem desde o que e como comer, ao lugar dos comensais, à forma de colocar a mesa, os utensílios e vários outros detalhes. A mesa dos religiosos e dos seculares, por exemplo, não era a mesma, como tampouco o era a dos senhores e a dos escravos. Os registros sobre a mesa dos paulistas, embora breves e fragmentados, fornecem alguns indícios sobre o ritmo das refeições cotidianas entre os séculos XVI e inícios do XIX.

---

<sup>8</sup> No ano de 1780 pela alfândega do porto de Santos passaram 101 pipas de vinho, 45 de aguardente (vinho, possivelmente) e 40 de vinagre (CLETO, 1780).

## **Considerações Finais**

Entre os séculos XVI e XIX, a culinária e os hábitos dos paulistas à mesa constituíram-se e transformaram-se permanentemente, em função de práticas combinatórias incorporadas e transformadas a partir de sistemas alimentares distintos que conviveram na América portuguesa, em função dos contatos entre povos de várias origens. Se nos primeiros tempos, movidos por contingências da colonização e pela necessidade de sobrevivência, os conquistadores demonstraram certa predisposição para aceitar os produtos da terra e as técnicas culinárias indígenas, por outro lado, jamais abandonaram totalmente o desejo por produtos cujo paladar lhes era familiar, como por exemplo, o pão de trigo. (PANEGASSI, 2005, p.30-45). O mesmo pode ser dito sobre as receitas de origem européia, transmitidas de geração em geração por meio da integração entre oralidade e escrita, reinterpretadas com base em produtos disponíveis na dispensa e nos novos conhecimentos adquiridos com os habitantes da terra.

O constante fluxo imigratório, por sua vez, permitiu que os novos hábitos europeus e o gosto pelo conforto – característico dos tempos modernos -- fossem sendo introduzidos também nas longínquas terras dos paulistas. Dessa capacidade de incorporação e de criação observam-se alguns componentes mais persistentes na dieta cotidiana dos paulistas ao longo dos séculos, como os pratos feitos com milho e feijão, a presença da carne de porco, a aguardente. Um regime alimentar, portanto, que indica inovação, mas também convivência e justaposição de sistemas alimentares diferentes.

Certamente a dificuldade de manutenção de um abastecimento regular de produtos locais e estrangeiros foi um fator importante na vida cotidiana e na mesa dos paulistas. Porém, a imagem de uma pobreza permanente e perene expressa na total carestia de gêneros alimentícios, quer seja no século XVI quando desembarcaram os primeiros conquistadores, quer seja em fins do XVII e meados do XVIII devido ao abastecimento e povoamento das Minas Gerais, merece ser repensada à luz dos novos estudos sobre a economia das capitâneas de São Paulo e de Minas Gerais. Por outro lado, também o famigerado gosto por carne de cobra, vermes e formigas torradas - a içá – (VOLPATO, 1986, p.68-69), deve ser lembrado em função de algumas atividades dos paulistas e do impacto do bandeirismo em suas vidas. Seu consumo foi, muitas vezes, fruto de situações extremas a que estiveram sujeitos os sertanistas e tropeiros, em suas

permanências no sertão da América portuguesa. Basta lembrar o costume desses viajantes de fazerem roçados de mandioca e feijão enquanto se deslocavam nas matas fechadas, bem como as paradas das expedições por vários meses a fim de providenciarem alimentos, para termos uma idéia do quanto certos produtos poderiam ser considerados indispensáveis na sua cultura alimentar.

O afamado nomadismo dos paulistas não foi permanente nem mesmo ao longo da existência de grandes sertanistas. Muitos deles, ao contrário, foram proprietários de grandes porções de terras cultivadas e de imensos rebanhos – idéia reforçada pela recente historiografia sobre São Paulo -- que como vimos, abasteceram as mesas de sua capitania e de outras regiões da Colônia, contribuindo para a constituição de um repertório alimentar de identidade paulista, o qual não se configurou plenamente antes de fins do século XIX e início do XX.

## Bibliografia

ABREU, Manoel Cardoso de “Divertimento Admirável para historiadores observarem as machinas do mundo reconhecidas nos sertões da navegação das Minas de Cuyabá e Mato Grosso” IN Ernani Silva Bruno, *Roteiros e Notícias de São Paulo Colonial*, São Paulo, Governo do Estado de SP, 1977, pp.85-86.

AGUIRRE, Juan Francisco. “Diário de Aguirre” IN *Anales de la Biblioteca de Buenos Aires* (IV), 1905, APUD Cadernos de Pesquisa de Sergio Buarque de Holanda, Arquivo Geral da Unicamp, (SIARQ) Pi 1164/53:12 p. 51, cx 11.

BELMONTE, *No Tempo dos Bandeirantes*, 3ª. Ed., São Paulo, Edições Melhoramentos, s/d  
BLAJ, Ilana. *A Trama das tensões – o processo de mercantilização de São Paulo, colonial (1681-1721)* Tese de Doutorado, Usp, 1995,

BRUNO, Ernani Silva, *História e Tradições da Cidade de São Paulo – arraial de sertanistas (1554-1828)* (1955.), São Paulo, Hucitec, 1984

CAPATTI, A.; MONTANARI, M.. *La Cucina italiana – storia di una cultura*, Roma Laterza, 1999

CARDIM, Fernão. “Narrativa Espistolar” IN *Tratados da Terra e Gente do Brasil*, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1978

CLETO, Marcelino, “Dissertação sobre a Capitania de São Paulo” IN Ernani Silva Bruno (org.), *Roteiros e Notícias de São Paulo Colonial*, São Paulo, Governo do Estado de SP, 1977

ELLIS JUNIOR, Alfredo. *Capítulos de História Social de São Paulo*, São Paulo, companhia Editora Nacional, 1944

FERREIRA, Tito Livio, *História de São Paulo*, Vol. 1, São Paulo, Biblos Editora, s/d.

FLANDRIN, Jean Louis “ Da Cristandade Ocidental á Europa dos Estados (séculos XV-XVIII) IN Flandrin e Montanari, (orgs), *História da Alimentação.*, São Paulo, Estação Liberdade, 1996.

GANDAVO, Pero de Magalhães. *Tratado da Terra do Brasil (1570 -1583)*, São Paulo, Obelisco, s/d, p. 87-

GARDNER, George. *Viagem ao interior do Brasil*, São Paulo, Edusp/Itatiaia, São Paulo, Belo Horizonte, 1974, p. 137.

HOLANDA, Sergio Buarque de. *Caminhos e Fronteiras*, São Paulo, Companhia das Letras, 1994

MACHADO Alcântara. *Vida e Morte do Bandeirante*, 2ª ed., São Paulo, Revista dos Tribunais, 1930; Belmonte. *No Tempo dos Bandeirantes – a vila de São Paulo no século XVIII*, 2ª. Ed., São Paulo, Editora Melhoramentos, s/d

MARANHO, Milena Fernandes. *A Oportunidade relativizada – significados econômicos dos níveis de vida dos habitantes da região do Planalto de Piratininga 1648-1682*, dissertação de Mestrado, Unicamp, 2000, pp. 11-37.

MARANHO, Milena. *Vivendas Paulistas – padrões econômicos e sociais de vida em São Paulo de meados do século XVII*, monografia premiada no IX Concurso de Monografias do IFCH- Unicamp, 1998, e publicada pela gráfica do IFCH, Campinas, Unicamp, 2002.

MONTEIRO, John. *Negros da Terra índios e bandeirantes nas origens de São Paulo*, São Paulo, Companhia das Letras, 1994.

PANEGASSI, Rubens Leonardo. *Apetite e provisões limitadas: alimentação na historiografia relativa à América portuguesa*, Relatório Final de Bolsa de Iniciação Científica Fapesp, (cópia cedida pelo autor).

PRADO, Paulo, *Paulística (história de São Paulo)*, 2ª. ed., Ariel editora, Rio de Janeiro, s.d

SILVA, Paula Pinto e, *Entre tampas e panelas – por uma etnografia da cozinha do Brasil*, dissertação de mestrado, Departamento de Antropologia, USP, 2001

SOUZA, Laura de Mello “Formas provisórias de existência: a vida cotidiana nos caminhos, nas fronteiras e nas fortificações” IN L. M. Souza (org) *Cotidiano e vida privada na América portuguesa*, vol 1 História da Vida Privada no Brasil, direção de Fernando Novais, São Paulo, Companhia das Letras, 1997

TAUNAY, Affonso de E.. *História da Cidade de São Paulo no século XVIII*, São Paulo, Imprensa Nacional, 1931, vol 1

VOLPATO, Luiza. *Entradas e Bandeiras*, São Paulo, Global editora, 1986

VILHENA, Luiz dos Santos “Recopilação de Notícias sobre a capitania de São Paulo”, In Ernani Silva Bruno. *Roteiros e Notícias de São Paulo Colonial 1751-1804*, São Paulo, governo do Estado, 1977