

RAFAELA BASSO

ENTRE TABULEIROS, BALCÕES E FOGÕES

*Um estudo sobre a alimentação de rua
na cidade de São Paulo (1765-1834)*



Sumário

Prefácio	9
Introdução	17
1. Alimentação na cidade de São Paulo: percursos históricos e historiográficos (1765-1834)	
As relações entre alimentação de rua e cidade na historiografia sobre São Paulo	25
Produção e comercialização de gêneros alimentícios na cidade e seus arredores.	57
2. O viver e o comer pelos becos, travessas e ruas na cidade	
O significado de circular pelos espaços públicos paulistanos	95
O comércio ambulante de alimentos pelas ruas e becos da capital.	112
3. Os celeiros públicos	
O mercado das Casinhas	157
O Açougue Público	184

4. Pelos dois lados do balcão: os estabelecimentos comerciais de alimentos e bebidas	
Das vendas às casas de pasto	215
Novos espaços de alimentação da capital paulistana	252
5. Entre o domicílio e a rua: as metamorfoses da alimentação paulistana	
Novas práticas alimentares, novas sociabilidades	274
Cardápio cotidiano e ressignificações alimentares	321
Considerações Finais	353
Anexo	363
Tabela de Entrada dos Mantimentos no Mercado das Casinhas	
Fontes e Bibliografia	369

Prefácio

Wanessa Asfora Nadler

Há algum tempo que Rafaela Basso tem nos auxiliado a compreender melhor a história de São Paulo através da perspectiva alimentar. Sim, porque *Entre tabuleiros, balcões e fogões: Um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo (1765-1834)*, bem como seu livro anterior *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750)*¹, não podem ser circunscritos apenas à esfera da história e historiografia da alimentação. Tratam-se, ao invés disso, de estudos sobre sociedades – paulista e paulistana – que se revelam essencialmente engendradas em um sistema econômico no qual os circuitos de produção e consumo de alimentos exercem papel fundamental na sua configuração sociopolítica e expressão cultural. Apontar a complexidade da relação entre alimentação, economia, sociedade e cultura é a marca do trabalho de pesquisa de Rafaela Basso.

Em *Entre tabuleiros, balcões e fogões: Um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo (1765-1834)*, mais especificamente, tal marca evidencia ecos de um alinhamento historiográfico com a chamada Escola dos Annales, em

1 Rafaela Basso, *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750)*, São Paulo: Alameda, 2014.

especial na vertente de inspiração braudeliana. Isso porque o livro assenta-se em, ao menos, duas premissas herdeiras daquela tradição historiográfica francesa: o reconhecimento de que a alimentação é um fenômeno total para o qual convergem (e de onde partem, dialeticamente) aspectos de diferentes dimensões da existência humana, e a necessidade de posicionar tal fenômeno em uma duração que ultrapasse o tempo curto a fim de melhor compreendê-lo.

Extrapolar o tempo curto, parece-me importante dizer, é algo por si só digno de nota nos tempos que correm. Em 2014, os historiadores Jo Guild e David Armitage escolheram abrir *The History Manifesto* com a seguinte frase de impacto: “um espectro está assombrando nossos tempos: o espectro da curta duração”.² O manifesto pretende alertar os colegas historiadores, mas também o público-geral, acerca das limitações que análises históricas concentradas em intervalos temporais cada vez mais exíguos podem acarretar. A tendência verificada no mundo anglo-saxão, centro de observação do *Manifesto*, pode não corresponder exatamente à realidade brasileira; no entanto, e apesar das críticas que recebeu esse texto,³ é indiscutível que vivemos em tempos de miopia histórica e que a capacidade de posicionar fenômenos e problemas em espaços e tem-

2 Jo Guild; David Armitage, *The History Manifesto*, Cambridge University Press, 2014, p. 1. Disponível em: <https://www.cambridge.org/core/what-we-publish/open-access/the-history-manifesto#>. Traduzido para o português em 2018 com o título *Manifesto pela História* (Editora Autêntica).

3 Em especial, o dossiê “La longue durée en débat” publicado pela revista *Annales* em 2015 (*Annales. Histoire, Sciences Sociales*, Paris, v. 2, n. 70, 2015).

pos mais alargados é condição primeira para favorecer análises mais acuradas de problemáticas da existência humana em sociedade. Impedir a perda dessa capacidade é, dentre outras coisas, ofício do historiador. E como fazê-lo? Estudando e escrevendo uma história reconhecidamente enganchada no *continuum* temporal que amarra passado e presente (e por que não futuro), e conscientemente recortada desse fluxo temporal para fins de pesquisa – mas nem por isso, menos rigorosa e crítica do ponto de vista da racionalidade científica.

Ainda que Rafaela Basso tenha ajustado suas lentes para um intervalo temporal que não chega a cem anos, ou seja o livro não se quer uma obra de síntese (muito pelo contrário, centra-se em um período específico e pouco estudado), a análise da alimentação de rua na cidade de São Paulo não perde de vista o vai e vem no tempo. Com isso, o espaço fluído da rua, *locus* das relações complexas que caracterizam a comida que por ali passa e que ali é consumida entre 1765 e 1834, não surge diante do leitor como algo descolado do passado, mas sim como um contíguo de espaços inseridos no longo processo de formação e transformação da cidade de São Paulo desde os primeiros tempos da história colonial. A cidade é capturada como em uma fotografia panorâmica permitindo ao leitor observar detalhes sem perder de vista o todo. Dessa forma, o livro oferece ao leitor, justamente, aquilo de que falava acima: o exercício de analisar criticamente problemáticas históricas no âmbito de uma perspectiva temporal alargada. E isso é, sem positivamente, uma qualidade a ser destacada.

Outro desdobramento das “premissas braudelianas” é a costura entre uma tipologia variada de fontes

(documentos governamentais, inventários, correspondências, narrativas de viagens, crônicas, memórias, dentre outros) com uma rica bibliografia oriunda de áreas distintas dos Estudos Históricos, algo que, usualmente, se encontra em trabalhos que assumem a alimentação como fenômeno totalizante. No livro, a costura é feita de forma equilibrada procurando apreender no diálogo dali resultante aquilo que é fundamental para a compreensão da alimentação de rua. Não se trata de comida de rua, mas de alimentação de rua, a um só tempo categoria e objeto de estudo, como faz questão de frisar a autora. Essa opção, amplamente discutida no primeiro capítulo do livro, revela a complexidade dessa categoria-objeto que não pode ser reduzida apenas àquilo que se vende e que se come nas ruas (comida), até porque, como nos mostra a autora, as fontes nem sempre nos permitem conhecer esses itens. A categoria alimentação de rua é mais plausível, pois abarca desde aspectos dos circuitos de abastecimento até as dinâmicas sociais em volta da cadeia alimentar que atende a cidade de São Paulo. A consciência dessa limitação faz com que a obra abrigue nas reflexões que propõe abordagens advindas da história econômica e social, e não só da história cultural, como tendencialmente se tem observado nos últimos anos na historiografia da alimentação produzida no Brasil e no exterior.⁴

4 Peter Scholliers, Twenty-five years of Studying un Phénomène Social Total. *Food, Culture and Society*, p. 449-471, v.10, n.3, 2007; Wanessa Asfora; Gregorio Saldarriaga, A decade of research in Ibero-America, *Food&History*, v. 10, p. 205-213, 2013; ____ Recent Trends in Food History Research in Ibero-America: