

Os hábitos alimentares: os cheiros e sabores nos lares campineiros (séculos XIX e início do XX)

Eliane Morelli Abrahão

Doutoranda História Cultural/ Unicamp

Historiadora/ Arquivos Históricos do CLE/ Unicamp

Resumo: A alimentação é um tema muito amplo, que permite análises econômicas – centradas no comércio e no consumo –, nutricionais e biológicas, e as históricas e culturais, privilegiando outros tipos de relações e intercâmbios, como por exemplo, aqueles resultantes dos encontros culturais entre povos distintos. Os historiadores, a partir da década de 1970, começaram a se debruçar mais intensamente sobre a dimensão imaterial da alimentação, seus ritos, códigos, gestualidades, hábitos e costumes.

Nesta pesquisa, a partir da análise de cadernos de receitas manuscritos que datam de 1860 a 1930 e de cardápios elaborados por famílias residentes na cidade de Campinas, ambicionamos identificar a origem da tradição alimentar da população do interior paulista e se a cozinha, o ato de alimentar-se desempenhou importante papel na demarcação das diferenças entre as elites, dos relacionamentos criados nesses momentos de sociabilidade, outorgando-lhe uma identidade reafirmada pela memória gustativa.

Campinas desde fins do século XVIII vivenciava um processo de modernização e a cidade destacou-se no contexto nacional em função de seu dinamismo econômico, com os grandes engenhos produtores de cana de açúcar e, posteriormente com a implantação da cultura do café no Oeste Paulista assumindo a liderança econômica, no âmbito do Interior do Estado de São Paulo.

A partir de 1840 a cidade passou por um processo de transformações urbanas e nas formas de morar. Os grandes sobrados anteriormente destinados às estadias de finais de semana se tornaram residências efetivas dos fazendeiros. Despontou-se a vida na cidade e as salas de jantar tornar-se-iam palcos de sociabilidade, espaços domésticos intimamente relacionados com a alimentação.¹ E será da cozinha, cômodo da casa

¹ BRUIT, Héctor Hernán; ABRAHÃO, Eliane Morelli; LEANZA, Deborah D'Almeida; ABRAHÃO, Fernando Antonio (org.). *Delícias das sinhás. História e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do XX*. Campinas: CMU-Publicações, Arte Escrita Editora, 2007.

frequentado apenas pelos membros da família e serviçais, que sairão os pratos cuidadosamente preparados para “encantar” os convidados. São desses “cheiros e sabores” que desejamos nos aproximar.

Analisar a culinária praticada em Campinas poderá elucidar o padrão alimentar dessa sociedade, suas permanências e mudanças, visto que o ato de alimentar-se é entendido como um dos aspectos mais penetrantes e simbólicos da cultura por compor um minúsculo cruzamento de histórias. Cabe-nos indagar o papel da cozinha na mediação do domínio íntimo com o público, em um momento no qual os salões são abertos à sociedade criando novas formas de convívio social diferentes das existentes nos tempos coloniais;² o papel das senhoras nas funções cotidianas, como a responsável pela manutenção da casa, com a educação dos filhos, mas também, no cuidado com a escolha do *menu* dos jantares e banquetes a serem oferecidos aos pares, como uma forma de auxiliar seus maridos na manutenção e na conquista de novos parceiros comerciais ou para novas alianças políticas.

Essas reflexões são importantes para tentarmos compreender a transmissão do “saber” culinário, as recriações e de que maneira essas tarefas cotidianas geram ritos, códigos, gestualidades, hábitos e costumes herdados que atuam como um fator de prestígio e reconhecimento social.³ E o estudo dos hábitos alimentares: os cheiros e sabores presentes nos lares campineiros, no século XIX e início do XX, poderão revelar a origem da tradição alimentar do paulista e o papel da alimentação na demarcação de limites sociais e na consolidação de sua identidade.

² ABDALLA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia, Edufu, 1997; ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: SOUZA, Laura de Mello (org.). *História da vida privada no Brasil*. São Paulo: Cia. das Letras, 1997. (V.2: Cotidiano e vida privada na América portuguesa)

³ SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca. Um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2005; GIARD, Luce. O prato do dia. In: CERTEAU, Michel. *A invenção do cotidiano*. 3.ed. Petrópolis: Ed. Vozes, 2000. p. 234. (V.2: Morar e viver)