

UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE

PAOLA BISELLI FERREIRA SCHELIGA

A DOÇARIA PAULISTA NO INÍCIO DO SÉCULO XX

São Paulo

2016

PAOLA BISELLI FERREIRA SCHELIGA

A DOÇARIA PAULISTA NO INÍCIO DO SÉCULO XX

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação, Arte e História da Cultura da Universidade Presbiteriana Mackenzie, como requisito à obtenção de título de Mestre em Educação, Arte e História da Cultura.

ORIENTADORA: Profa. Dra. Silvana Seabra Hooper

São Paulo

2016

S322d Scheliga, Paola Biselli Ferreira.

A Doçaria Paulista no início do século XX / Paola Biselli Ferreira Scheliga – São Paulo ,2016.

71 f. : il. ; 30 cm.

Dissertação (Mestrado em Educação, Arte e História da Cultura) - Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2016.

Orientador: Profa. Dra. Silvana Seabra Hooper

Referência bibliográfica: p. 66-71.


PAOLA BISELLI FERREIRA SCHELIGA

A DOÇARIA PAULISTA NO INÍCIO DO SÉCULO XX

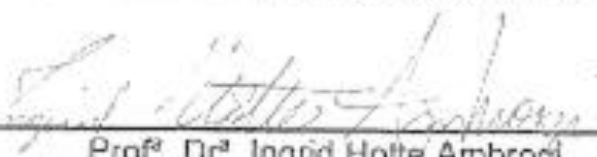
Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação, Arte e História da Cultura da Universidade Presbiteriana Mackenzie, como requisito à obtenção de título de Mestre em Educação, Arte e História da Cultura.

Aprovada em 21 de julho de 2016.


BANCA EXAMINADORA



Prof.^a, Dr.^a. Silvana Seabra Hooper
Universidade Presbiteriana Mackenzie



Prof.^a, Dr.^a. Ingrid Hotte Ambrogi
Universidade Presbiteriana Mackenzie



Prof. Pós-Dr. Carlos Alberto Dória
Universidade Estadual de Campinas, Unicamp

AGRADECIMENTOS

Na realização desta pesquisa contei com a contribuição de várias pessoas, às quais quero registrar meus agradecimentos. Sou profundamente grata à professora Silvana Seabra Hooper, que acreditou no projeto, na pesquisa e na minha capacidade como pesquisadora. Foi ao longo de muitas conversas, cafés e trocas de livros que nossa amizade começou e se aprofundou.

Gostaria de agradecer à professora Ingrid Hotte Ambrogi, que me indicou diversos livros utilizados nesta pesquisa, participou da banca de qualificação com sugestões muito importantes e cuja disciplina que ministrou no programa de mestrado norteou parte do caminho para esta pesquisa.

Ao professor Carlos Alberto Dória, por quem tenho grande admiração pelo trabalho de pesquisa sobre a alimentação no Brasil e que contribuiu com sugestões extremamente pertinentes na banca de qualificação, levando-me a um caminho ainda mais interessante de trabalho.

Ao Ézio Costa, colecionador de livros, que, generosamente, me emprestou os raríssimos livros publicados no início do século XX na cidade de São Paulo e que foram fundamentais para a conclusão desta pesquisa.

Ao meu marido, Fábio, que com muita paciência discutiu diversas vezes sobre os caminhos desta pesquisa, sempre me ajudando a pensar em soluções criativas para os questionamentos que foram surgindo ao longo do tempo.

Aos meus pais, Cristina e Walter, que estão sempre presentes para ajudar e torcendo pelo meu sucesso pessoal e profissional.

Aos meus irmãos, sogros, cunhadas, amigos e amigas que sempre me motivam a continuar estudando e a seguir o meu caminho.

A alegria não chega apenas no encontro do achado, mas faz parte do processo da busca (Paulo Freire).

RESUMO

Esta pesquisa discute a mudança de hábitos alimentares voltados ao consumo de doces no processo de urbanização da cidade de São Paulo entre o final do século XIX e o início do século XX. Através de uma abordagem qualitativa, o estudo faz um levantamento bibliográfico teórico-reflexivo tanto dos autores basilares sobre a alimentação no Brasil, bem como acompanha historicamente a formação da doçaria nacional e seu desenvolvimento. Esse esforço culmina com um aprofundamento sobre a doçaria caipira com suas raízes já não mais comuns na cidade de São Paulo. Por fim, através de uma abordagem quantitativa e também qualitativa, foram focalizados cinco livros de receitas publicados durante o período referido, como fonte para os estudos da alimentação com o objetivo de compreender a doçaria paulista no início do século XX.

Palavras-chave: Doçaria caipira. Livros de receitas. Doce como cultura brasileira. *Belle époque* paulista.

ABSTRACT

This research discusses the change in eating habits, and mainly desserts, during the urbanization process in São Paulo city between the late nineteenth and the early twentieth centuries. Using a qualitative approach, the study proposes a theoretical-reflective analysis about the basic authors who have studied the alimentation history in Brazil as well as a walkthrough of the formation of the national pastry and its development. This effort culminates in a deep understanding of yokel pastry, with its roots no longer found in São Paulo city. Finally, using a quantitative and qualitative approach, this research has focused in five cookbooks published during this period, as a source of alimentation studies with the goal of understanding the typical desserts in São Paulo in the early twentieth century.

Key-words: Yokel Pastry. Recipe books. Pastry as Brazilian culture. Belle époque in São Paulo.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Brasserie Paulista (1910)	40
Figura 2	Café Guarani (1917)	41
Figura 3	Confeitaria Leão (1860)	41
Figura 4	Confeitaria Santa Teresa (1904)	42
Figura 5	Café Girondino (1897)	42
Figura 6	Capa Livro 1 utilizado na pesquisa	50
Figura 7	Capa Livro 2 utilizado na pesquisa	50
Figura 8	Capa Livro 3 utilizado na pesquisa	51
Figura 9	Capa Livro 4 utilizado na pesquisa	51
Figura 10	Capa Livro 5 utilizado na pesquisa	52

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1	Ingredientes mais citados nas receitas tabuladas	55
Gráfico 2	Farinhas e cereais mais citados nas receitas tabuladas	58
Gráfico 3	Especiarias mais citadas nas receitas tabuladas	59
Gráfico 4	Representatividade das frutas nas receitas tabuladas	60
Gráfico 5	Representatividade das gorduras e laticínios citados	61
Gráfico 6	Identificação das oleaginosas citadas nos livros	61
Gráfico 7	Sugestão de uso de legumes e hortaliças nos livros analisados.....	62

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Ementas das disciplinas de confeitaria de cursos de gastronomia no Brasil	16
Quadro 2	Principais heranças e ingredientes da gastronomia brasileira.....	24
Quadro 3	Melhores docerias de São Paulo – Premiação da revista <i>Veja Comer e Beber</i>	44
Quadro 4	Frutas citadas nas receitas tabuladas em ordem alfabética.....	59

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Número de receitas tabuladas por livro	53
Tabela 2	Número de receitas tabuladas por categoria	53
Tabela 3	Número de citações por tipo de ingrediente	53
Tabela 4	Ingredientes mais citados em cada livro.....	57

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	14
1 OS ESTUDOS SOBRE ALIMENTAÇÃO NO BRASIL	19
2 A CONFEITARIA BRASILEIRA	22
3 A CONFEITARIA “CAIPIRA”	29
3.1 O CAIPIRA COMO ELE É (OU ERA).....	32
3.2 A FUNDAÇÃO DA CIDADE DE SÃO PAULO	35
3.3 A TRANSFORMAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES E A EVOLUÇÃO DO COMÉRCIO PAULISTA	37
3.4 A PESQUISA GASTRONÔMICA NO BRASIL.....	45
4 OS LIVROS DE RECEITAS	48
4.1 ANÁLISE DOS RESULTADOS OBTIDOS.....	55
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	64
REFERÊNCIAS	67

INTRODUÇÃO

É inegável a importância da influência externa na culinária nacional. Contudo, nos últimos tempos, um esforço significativo de diversas figuras tem mostrado outros aspectos da cozinha brasileira, trazendo para a cena tanto os ingredientes nativos, quanto técnicas de preparação de cunho nacional. Por outro lado, mais recentemente em razão da globalização, uma variedade de novos produtos apareceu no mercado culinário, como os de origem peruana, asiática, etc.

Há uma tendência na confeitaria no Brasil que é a de valorizar o que é exterior ao país. São absorvidos sabores, técnicas e estética de países como França e Estados Unidos. Paralelamente a isso, é possível notar que muitos hábitos, costumes e cultura locais foram perdidos ao longo do tempo. Ao entrar em uma confeitaria, observa-se, cada vez mais, o surgimento de doces com forte tendência estrangeira, como os *macarons*, os *cupcakes*, os *cheesecakes* e os *croissants*. Além disso, percebe-se também que alguns doces tipicamente brasileiros estão perdendo lugar na vitrine. Alguns exemplos que podem ser citados são paçoca, cajuzinho, cocada, pamonha, pé de moleque, bolo de mandioca, entre tantos outros.

De forma geral, pouco se conhece sobre os doces regionais brasileiros e, ainda menos, sobre as frutas típicas do país. As próprias riquezas naturais são tratadas como exóticas por simples falta de conhecimento. Um exemplo disso são as frutas típicas regionais de São Paulo, comercializadas apenas em lugares especializados e dificilmente encontrados na cidade. Poucos são os paulistanos que conhecem os sabores de frutas como araticum, gabioba, jaracatiás, uvaia e outras. Contrariamente a isso, não é difícil encontrar, dentro das confeitarias, doces à base de frutas europeias como mirtilo, maçã e framboesa.

De acordo com o guia das profissões, é exigida de um confeitoiro profissional a capacidade de criar, gerenciar, adaptar e modernizar cardápios (e não apenas replicar as mesmas receitas durante anos), além de conhecer a história dos alimentos, da cultura dos diversos países e ciência dos ingredientes. É fundamental que o confeitoiro conheça as técnicas e ingredientes brasileiros para que seja capaz de criar receitas, sem perder a essência da confeitaria brasileira. Conhecendo a técnica para se fazer uma goiabada cascão, por exemplo, o confeitoiro pode modernizar e fazê-la, inclusive, com uso de outras frutas brasileiras. Neste caso, não se perdem a história

e cultura locais, apenas se ampliam os produtos. No entanto, no momento em que é substituída a goiabada cascão, com sua textura densa, saborosa e rica em açúcar, por uma compota de frutas vermelhas, delicada, ácida e de textura suave, mudam-se aos poucos o paladar e as referências do produto.

Ao exercer a função de confeitaria em alguns restaurantes e confeitarias de São Paulo e de Paris, pude identificar uma diferença importante de comportamento dos profissionais da área. No Brasil, algumas pessoas qualificadas da nova geração de profissionais possuem conhecimento das técnicas tradicionais estrangeiras e lançam isso no mercado brasileiro como algo sofisticado e de alto valor em relação à confeitaria nacional, um movimento inverso do identificado na França. Os franceses têm como cultura a defesa dos produtos nacionais e até mesmo a propagação da confeitaria francesa em outros países, mas raramente a absorção de técnicas estrangeiras, muito menos posicionando-as como algo de luxo.

Esta situação é ainda mais alarmante quando se trata da cidade de São Paulo, especificamente. A doçaria típica paulista, conhecida como “caipira”, é tão pouco valorizada que não é encontrada nas principais confeitarias de São Paulo. É possível encontrar os produtos típicos desta cultura apenas em eventos específicos, como nas festas juninas e, nesse caso, ficam restritos ao exótico e ao folclórico. Neste processo, perde-se ou confunde-se, paulatinamente, o conhecimento de parte da história da culinária local. A questão-chave para a preservação da cultura é o aprofundamento de pesquisas na área da história da alimentação e a disseminação deste conhecimento, principalmente entre os estudantes novos ingressantes no mercado de trabalho de gastronomia.

Analisando as matrizes curriculares das principais universidades de gastronomia do estado de São Paulo, é possível perceber que não há uma oferta direcionada para confeitaria brasileira dentro do curso de graduação. Não há um módulo específico sobre confeitaria brasileira ou dentro da disciplina de confeitaria uma parte da carga horária voltada para isso. Esta questão curricular é importante pela preservação cultural do patrimônio do “saber fazer” da confeitaria nacional e não são todos os alunos egressos que procuram os cursos de extensão, apesar de ser esse um tema relevante a todos. O quadro seguinte traz ementas de cursos de confeitaria de três instituições de ensino bastante conhecidas no país. É possível analisar que, com exceção da Instituição A, as outras ementas não citam confeitaria

brasileira como parte do curso. Isto já demonstra uma lacuna de conhecimento dos alunos egressos. Ainda assim, mesmo na Instituição A, apesar de ser citado na ementa do plano pedagógico, o conteúdo de confeitaria brasileira é parte do curso, e não é possível concluir que os alunos egressos são capazes de identificar o que de fato são ingredientes, técnicas e tradições nacionais.

Quadro 1 – Ementas das disciplinas de confeitaria de cursos de gastronomia no Brasil

Instituição A	Conceitua e contextualiza produções clássicas da confeitaria internacional e brasileira, com técnicas específicas para elaboração com requinte das diversas produções. Reconhece e utiliza os diversos produtos e ingredientes de confeitaria. Desenvolve e executa um cardápio de sobremesas, considerando o uso racional e consciente dos recursos naturais.
Instituição B	Pesquisa, analisa, desenvolve e executa técnicas e preparações clássicas de confeitaria básica. Estuda os principais ingredientes, terminologia e os aspectos históricos, e elabora produções em confeitaria com criatividade, considerando o uso racional e consciente dos recursos naturais.
Instituição C	Arte com açúcar; sobremesas com frutas; arte com chocolate; sobremesas de sorvetes; suflês, musses e merengues; confecção de massas-base; cremes; confeitaria internacional.

Fonte: Instituição A: Ementário via *e-mail*; Instituição B: Ementário *on-line*; Instituição C: Ementário impresso.

Já considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais, o curso de tecnologia em gastronomia não tem uma diretriz própria e está inserido nas diretrizes dos cursos tecnólogos. É importante observar que nelas estão algumas competências definidas e há referência à sintonia com o mercado de trabalho como descrito em:

Doravante, devem orientar-se para oferecer uma sólida formação básica, preparando o futuro graduado para enfrentar os desafios decorrentes das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições de exercício profissional em situações cambiantes (BRASIL, 2002, p. 25).

Ao fazer a relação dessas diretrizes com as necessidades de mercado de gastronomia, no caso, correlatos à produção de doces e afins, é possível perceber que a necessidade de ampliar o contexto da confeitaria nos cursos de gastronomia deve ser considerada pelas universidades. Além da importância cultural do tema, é possível verificar que alguns profissionais que se destacaram nestes últimos anos estão valorizando, cada vez mais, a gastronomia nacional. São personalidades da gastronomia como o *chef* Rodrigo Oliveira do restaurante Mocotó, a *chef* Ana Luiza Trajano do restaurante Brasil a Gosto e, é claro, o *chef* Alex Atala do restaurante D.O.M. que foi eleito um dos 20 *chefs* mais influentes do mundo, segundo o *Madrid*

Fusión 2011. Seu principal trabalho é o de valorizar os pratos e ingredientes brasileiros. Estes três profissionais citados são cozinheiros e conseguem, em seus restaurantes, demonstrar a grande oportunidade que existe na gastronomia brasileira, ainda pouco explorada. Da mesma forma, a confeitaria deve seguir a mesma tendência e poucos são os confeitores que adotam este movimento do mercado gastronômico. Por isso, surge a importância de qualificar os alunos para que tenham a oportunidade de se destacarem como confeitores criativos e geradores de tendências no país. Esta é a importância de uma formação mais dinâmica e que pesquise elementos locais tradicionais que se perderam ou novos usos para os ingredientes regionais, como uma forma de criação de novas frentes culinárias e de confeitores.

Associações históricas entre ingredientes podem perfeitamente gerar pratos modernos, equilibrados, saborosos, em mãos de cozinheiros dedicados. [...]. Esse o caminho para a formação de um grande *chef*: orientar sua pesquisa culinária em sintonia com a pesquisa etnográfica, de ingredientes não convencionais ou a pesquisa histórica de modo a criar variantes realmente novas, tornando presente o passado, reinterpretando o popular (DÓRIA, 2016, [internet]).

O objetivo desta pesquisa é, portanto, identificar os principais aspectos da formação da doçaria paulistana, validando ou retificando sua atual imagem através de registros publicados no final do século XIX e início do século XX para uma melhor compreensão dos aspectos formadores da cultura local.

Para a realização deste trabalho foi utilizada a metodologia de pesquisa bibliográfica para contextualização e está dividido em três etapas: 1. Um panorama sobre a evolução dos estudos em relação à alimentação no Brasil; 2. Um breve histórico sobre a confeitaria nacional, sua formação e sua identidade; 3. Uma pesquisa de aprofundamento sobre cultura caipira e a formação da cidade de São Paulo. Após esta contextualização histórica e cultural, foi realizada uma pesquisa histórica, também de natureza bibliográfica, qualitativa e quantitativa, que teve como fonte cinco livros de receitas publicados sobre o final do século XIX e início do século XX, resultando em uma base de dados de 700 receitas para identificação dos principais ingredientes utilizados e possíveis hábitos da época. Sem a pretensão de esgotar ou esmiuçar o assunto, alguns temas foram suscitados para discussão na presente pesquisa.

Ao término da dissertação, estão as considerações finais e as referências bibliográficas utilizadas para elaboração do trabalho como um todo.

1 OS ESTUDOS SOBRE ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

Para iniciar a pesquisa sobre a alimentação e com especial atenção à doçaria caipira e da cidade de São Paulo, foi necessário adentrar em fontes historiográficas importantes que foram basilares para a compreensão do tema. Importante ressaltar que este assunto já tomou a atenção de pesquisadores atuais que trouxeram novas interpretações para a formação cultural do caipira, relacionando-o ao movimento de urbanização da cidade.

A despeito da historiografia sobre alimentação no Brasil nos últimos anos, impossível não citar Luís da Câmara Cascudo, um folclorista de grande destaque por seus estudos sobre a cultura brasileira de um modo geral, sendo a alimentação um dos seus objetos de pesquisa. Ele a divide em três temas: o cardápio indígena, a ementa portuguesa e a dieta africana, que são unificados em alguns pratos emblemáticos da culinária brasileira. Sua obra tem grande relevância para os estudos sobre alimentação, principalmente, por relatar detalhadamente hábitos, superstições e características do brasileiro. Entretanto, ele considera que a formação da culinária brasileira se deu nos séculos XVI a XVIII, não destacando as principais alterações que aconteceram nos séculos XIX e XX, período de grandes imigrações e influências na culinária brasileira.

Outro autor bastante importante para a pesquisa sobre a culinária brasileira é o escritor Gilberto Freyre que descreveu de forma antropológica, sociológica e historiográfica a sua teoria sobre a miscigenação do povo brasileiro. Segundo a sua tese, a herança das três raças (indígena, africana e portuguesa) forma uma nova cultura organizada a partir da produção açucareira do Nordeste do Brasil, a chamada “sacarocracia”. Uma verdadeira cultura do açúcar teria surgido no Brasil. No entanto, ele suprime a hierarquia real que existia, pois considera que a miscigenação foi uniforme e as raças eram tidas como equivalentes, quando sabemos que de fato havia uma soberania branca em poder e prestígio.

Há uma segunda onda de pesquisadores sobre a alimentação no Brasil e sobre a cultura brasileira, sendo importante destacar alguns autores que publicaram artigos, livros e ensaios já no final do século XX e início do século XXI e que buscam repensar a tônica da formação cultural do Brasil e, em alguns, mais especificamente, de São Paulo.

Primeiramente, destaca-se Darcy Ribeiro, antropólogo e escritor, que em 1995 publicou um livro chamado *O povo brasileiro*, que aborda a formação do povo brasileiro de forma mais moderna porque considera, sim, as matrizes étnicas de formação brasileira como os pesquisadores do início do século XX.

Outro autor que se tornou referência obrigatória sobre o estudo de alimentação no Brasil é Carlos Alberto Dória, sociólogo, com seu livro *Formação da culinária brasileira*, publicado em 2014, que propõe uma nova divisão da culinária brasileira não fundamentada na cartografia dos estados do Brasil, muito tipificada para fomentar o turismo caricato e folclórico das cidades. Ele sugere uma divisão baseada na distribuição regionalista dos pratos, com confluência de sabores, e dos ingredientes de cada região. Além disso, faz uma análise crítica sobre o futuro da gastronomia brasileira, sugerindo formas para sua renovação.

Alguns outros autores importantes e atuais são Ulpiano T. Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro (1997), com seus estudos sobre a história da alimentação; Leila Mezan Algranti (2010), Rafaela Basso (2014) e João Luiz Máximo (2008), pesquisadores atuantes sobre a história da alimentação no Brasil e que publicam artigos científicos com os resultados das suas recentes pesquisas.

Já mais focado no objeto de pesquisa deste trabalho, um autor relevante para compreender a dieta do caipira é Sérgio Buarque de Holanda, principalmente com a sua obra intitulada *Caminhos e fronteiras* (1994), que trata dos aspectos da cultura alimentar dos caipiras de uma forma mais precisa e aprofundada.

Considerando a pesquisa sobre a cidade de São Paulo, sua formação e seu desenvolvimento até meados do século XX, Ernani Bruno (1983) relatou em seu livro *Histórias e tradições da cidade de São Paulo* informações de suma importância para qualquer pesquisador sobre a transformação dos hábitos da cidade.

Neste mesmo caminho, outro autor importante na caracterização do homem caipira foi o escritor e folclorista Cornélio Pires, que escreveu mais de vinte livros detalhando os hábitos culturais dos caipiras. Sua obra ganhou importância acadêmica a partir das citações feitas por Antônio Cândido (2010), também autor basilar para este trabalho.

Antônio Cândido, sociólogo, escreveu em 1964 um livro chamado *Os parceiros do Rio Bonito*, onde busca traçar o perfil do caipira paulista. No capítulo “Alimentação

e recursos alimentares”, ele descreve como se deu o sistema de agricultura dos caipiras e como o feijão, o milho e a mandioca se tornaram basais na alimentação deste povo.

Antônio Cândido dedica este livro supramencionado a Fernando de Azevedo, educador, ensaísta e também sociólogo brasileiro. Entre as suas várias obras, ele publica em 1943 um livro chamado *A cultura brasileira*, tido como um marco na reflexão sobre a evolução histórica brasileira. Especialmente, no presente trabalho de pesquisa, este autor tem fundamental importância pela sua contribuição sobre a concepção de cultura, a cultura artística brasileira, a evolução das formações urbanas do país e a sua interpretação psicológica do povo brasileiro.

Como referência da problemática cultural, os autores Lemos (2000) e Pellegrini (2008) trazem os conceitos de patrimônio cultural e sua importância para a sociedade. Os autores Motta, Alcadipani e Bresler (2001) fundamentam o comportamento cultural do povo brasileiro.

2 A CONFEITARIA BRASILEIRA

Qual a definição do que é confeitaria brasileira? Fruto de uma miscigenação cultural, resultado da história de colonização e escravidão no país, a confeitaria brasileira é uma mistura de ingredientes diversificados e técnicas multiculturais. Por não ter uma origem pura e única, é difícil saber o que é de fato original do país. Entretanto, ao longo dos anos, é possível identificar quais receitas constituem uma identidade cultural do Brasil. Lemos (2000, p. 25) faz referência a isso em:

É fácil de entender que de uma determinada condição ambiental, e não existem duas iguais no mundo, e de um determinado povo, seja misturado da maneira como for, como o nosso, só pode resultar um processo cultural cuja evolução sempre percorre diretrizes identificadas por uma linha mestra do saber predominante.

Ou seja, mesmo com tantas heranças diferentes, desde a sua origem é possível determinar o que de fato deve fazer parte do patrimônio cultural brasileiro. Dialogando com Montanari (2008, p. 11), a confeitaria, assim como o gosto pela comida, é o produto de uma “[...] complexa construção histórica”, ou seja, do ambiente, e não uma simples escolha sensorial.

Cascudo justifica esta conseqüente perda da identidade cultural gastronômica como:

A decadência nacional da refeição doméstica, o abandono dos pratos tradicionais no cardápio de certos grupos sociais mais fornecedores [...]. A função educadora do jantar é tão insubstituível quanto o poder modelador do ambiente familiar, sadio e normal (1939, p. 406).

A confeitaria brasileira divide a sua origem entre indígena, africana escrava e portuguesa, não necessariamente de forma equilibrada como pensam alguns analistas da cultura, como, por exemplo, Dória (2014). Ainda assim, com influência principalmente destes três povos, foi constituída uma nova diversidade de receitas que se tornaram tradicionais brasileiras ao longo dos anos.

Na visão de Fernando Abrahão (2007), dos portugueses herdamos o uso irrestrito de ovos e do açúcar tradicional na doçaria conventual; dos indígenas, o largo uso de mandioca e milho sob diversas formas como a canjica, o angu e a pamonha; dos africanos, este mesmo autor descreve:

Há também a importante influência cultural das negras livres e escravas, registrada no desfililar dos tabuleiros, com suas brancas toalhas e montados ao ar livre, destinados a saciar a fome por meio de toda sorte de doces locais: os manauês, sonhos, beijus, beijos, tapiocas, raivas, sequilhos, alfenins, suspiros, cocadas e puxa-puxas, feitos com mel de engenho (p. 20).

Com a chegada dos portugueses e dos africanos escravos, tem-se um fenômeno curioso, porque as receitas dos doces eram de origem portuguesa, mas com uso de ingredientes locais e executados pelas mãos das escravas africanas. Já aí se percebe uma grande troca entre as diferentes culturas e que deu origem a uma quarta cultura, muito rica em sabores, texturas e histórias.

É interessante observar a forma como as culturas se misturaram e pouco a pouco formaram uma identidade gastronômica própria no Brasil. Dialogando com Dória (2014, p. 53), a presença do açúcar é o elo para a formação da confeitaria brasileira miscigenada:

Têm razão, tanto Gilberto Freyre, quanto Câmara Cascudo, ao frisarem a autêntica contribuição da doçaria conventual à culinária brasileira, visto que nem os índios nem os negros conheciam o açúcar – produto, por excelência, da empreitada colonial portuguesa.

Este mesmo autor ainda ressalta que o açúcar ganhou verdadeira notoriedade quando se deslocou do terreno dos temperos e especiarias e passou a ser alimento base na dieta europeia urbana, a partir do momento em que foi possível produzir este alimento em larga escala.

Como grande influência portuguesa na confeitaria brasileira, é possível destacar o largo uso do açúcar e dos ovos, símbolo de luxo e distinção social. Conforme o autor Cascudo (1939, p. 651) descreve em seu livro: “Empregavam antigamente o açúcar em quantidade muito maior. Na doçaria era um desperdício”. Este uso exagerado do açúcar ainda se reflete na confeitaria atual. Gilberto Freyre (1997) atribui este gosto excessivo pelo açúcar à herança moura dos portugueses.

Exemplos desta integração entre a culinária portuguesa e a indígena brasileira são os típicos doces de compota. Como Ornellas (2000, p. 229) ressalta, “[...] juntar açúcar às frutas, em receitas variadas, foi obra intuitiva da qual se originou a doçaria nacional”.

Na visão de Freixa e Chaves (2009, p. 182), a adaptação das diferentes culturas criou novas receitas no continente americano, diferentes das originais europeias, formando uma nova cultura, um novo sabor. “Este hábito da utilização de ovos deu origem ao popular pão de ló, sonhos, bolos, ambrosia (ovos e leite), o bolo de rolo (espécie de rocambole recheado de goiabada)”.

Segundo as mesmas autoras citadas, Freixa e Chaves (2009), a seguir está o resumo de alguns ingredientes trazidos e por quais povos e que, posteriormente, tiveram participação importante na história da gastronomia brasileira.

Quadro 2 – Principais heranças e ingredientes da gastronomia brasileira

HERANÇAS	INGREDIENTES
NATIVA	Abacaxi, açaí, amendoim, araçá, bacuri, banana-da-terra, batata-doce, buriti, cacau, cajá, caju, castanha-do-pará, cupuaçu, erva-mate, goiaba, graviola, guaraná, guariroba, jenipapo, mamão, mandioca/farinha de mandioca, mangaba, maracujá, milho, pequi, pitanga, pitomba, umbu.
ÁFRICA	Banana, jiló, inhame, quiabo, coco, melancia, dendê.
PORTUGUESA	Arroz, chá, canela, cenoura, cana-de-açúcar, cravo-da-índia, carambola, farinha de trigo, laranja, limão, lima, marmelo, manjeriço, tangerina, uva, vinho.

Fonte: Freixa e Chaves, 2009 (adaptada).

Nesta mesma linha, Dória (2014) comenta que é fácil verificar a forte influência portuguesa na confeitaria brasileira que tem sua base na confeitaria conventual, entretanto, é possível ver também como o açúcar, símbolo da dominação colonial, é atribuído de outras formas, menos sofisticadas e elaboradas, como nos doces de compotas, bolos, etc. Ele conclui: “Ainda que possam ter origem comum europeia, aninharam-se na sociedade de modo bem diferente” (p. 19).

Os africanos no Brasil aparecem por uma escassez de mão de obra – segundo Ornellas (2000), Anchieta calculou cerca de 10 mil escravos negros vindos da Guiné e de Angola para o Brasil. Um dos exemplos mais típicos desta quarta cultura criada é o quindim, que “[...] foi um dos maiores casamentos interculturais que houve na cozinha brasileira” (LIMA, 1999, p. 107), já que o coco era usado na África e o ovo em Portugal, além da tapioca de coco em que a farinha de tapioca era apenas conhecida pelos índios.

Depois que a corte real portuguesa se mudou para o Brasil, D. João VI trouxe uma comitiva de cozinheiros, incluindo um francês.

Estes mesmos franceses que vieram ao Brasil no período colonial valorizavam a confeitaria nacional que nascia nas mãos das quituteiras negras, escravas das casas-grandes e fazendas. Freixa e Chaves (2009, p. 194) retratam como era o costume antes da chegada deles: “Elas ofereciam pelas ruas uma alimentação baseada em produtos da terra como o milho e a mandioca, preparando pratos como farofa, pirão, canjica, angu e beiju”. Ornellas (2000) ainda descreve que um médico francês, em visita ao Brasil, se surpreendeu com a variedade de doces brasileiros e que Carème, um grande confeito francês, teria ficado espantado com a habilidade das quituteiras de criar doces à base de coco. Neste momento, quando a confeitaria brasileira apenas engatinhava, já se encontrava um grande potencial criativo e de sabores surpreendentes.

Neste período, com a abertura dos portos, nota-se uma mudança nos costumes locais, como relata Ornellas (2000), passaram a valorizar a elegância à mesa, graças a comerciantes que começaram a vir para o país. Segundo este mesmo autor, cresce até mesmo o uso de outros ingredientes: “Iniciou-se, então, uma fase nova na história da alimentação brasileira, com a divulgação da cozinha fina e a vulgarização de alimentos até então restritos à mesa dos afortunados” (p. 242). Nas mesas da corte e das famílias ricas, Freixa e Chaves (2009) relatam que entravam produtos refinados trazidos da Europa como embutidos, azeites, vinagres, nozes, avelãs, amêndoas e frutas secas, manteiga, conservas, chás, vinhos tintos e brancos e champanhes de diversos países. Foi uma época de muito luxo e requinte, até mesmo nos detalhes das louças francesas, porcelanas, talheres de prata ingleses, etc.

Em 1816, D. João VI foi coroado rei e em 1821 ele voltou para Portugal para assumir o trono, deixando seu filho D. Pedro como príncipe regente. Este foi um período de muitas agitações políticas nas províncias brasileiras e, em 7 de setembro de 1822, D. Pedro proclama a independência do país à corte portuguesa, tendo sido coroado imperador e se tornado D. Pedro I.

Seu governo não durou muito por vários fatores, entre eles a perda da guerra da Cisplatina (hoje Uruguai). Ele voltou para Portugal em 1831 e deixou seu filho D. Pedro II como herdeiro. Este teve importância para a confeitaria nacional, apesar de não ser um imperador conhecido por hábitos alimentares exagerados e excêntricos

como seus antecessores, apenas pelo seu requinte e luxo nas refeições. D. Pedro II apoiou a importação do sorvete para o Brasil e, com isto, esse doce caiu no gosto do brasileiro. Freixa e Chaves (2009, p. 200) descrevem:

Sorveterias foram inauguradas, mas parece que uma das mais importantes foi a do italiano Antônio Francione, que preparava um sorvete feito de pitanga que o imperador apreciava. Havia outros sorvetes de frutas como coco, abacaxi e caju.

Desde então, já se inicia a criação de sorvetes com sabores brasileiros que agradam a população e que ganham muito espaço na cultura nacional.

Com o ouro de Minas Gerais terminando e o açúcar já não tendo condições de competir com os engenhos das Antilhas e de Cuba, a vida econômica brasileira começa a passar por uma dificuldade financeira. E, neste mesmo período, surge o café, um novo produto que se tornaria muito importante para o desenvolvimento do país. Exportado principalmente para os Estados Unidos da América e para a Europa, o café foi responsável por criar fortunas para os fazendeiros, principalmente de São Paulo e do Rio de Janeiro. No final do século XIX, o Brasil era responsável por 70% da produção mundial deste produto. Com isso, vieram a riqueza e o desenvolvimento de estradas de ferro que ligavam as cidades produtoras ao principal porto, o de Santos.

A cozinha nas fazendas de café seguia principalmente os costumes rurais e simples. Mais relacionados à confeitaria, Freixa e Chaves (2009, p. 203) ressaltam alguns produtos consumidos tipicamente pelos “barões do café”: “[...] não faltavam o bolo de fubá com erva-doce, o pão de queijo, a geleia de laranja-cavalo azeda e os sequilhos”. Esta confeitaria caipira, presente até hoje nos hábitos dos paulistanos, teve início neste período.

Apesar de a produção de café ter tido início com a mão de obra escrava, a Lei Áurea, de 1888, libertou todos os escravos e os deixou sem terras para cultivar, sem escola, trabalho e assistência social, constituindo um legado ainda presente hoje, com grande parte da população negra e parda à margem da sociedade.

Para suprir a demanda de mão de obra nos cafezais, o Brasil recebeu milhões de imigrantes provenientes da Europa, Oriente Médio e, mais tarde, do Japão. Todas essas diferentes culturas ajudaram a formar uma nova fase da confeitaria brasileira, com outros sabores, texturas e histórias que foram absorvidas com o passar dos anos,

fazendo com que a cidade de São Paulo seja reconhecida pela sua diversidade e complexidade de influências.

Um dos povos que mais se destacou neste período como influente da gastronomia nacional foi o italiano, que fazia suas macarronadas, antepastos, pães e doces muito encontrados, principalmente, em São Paulo, como o *tiramisu*, a *pastiera di grano*, entre outros. Os árabes trouxeram os doces folhados à base de mel, além de ingredientes como damasco, tâmaras, hortelã e outros. Entre espanhóis, gregos, austríacos, húngaros e outros, foram cerca de 70 povos recebidos no país durante este período. Todos eles contribuíram na formação cultural tão diversificada do povo brasileiro.

A imigração no sul do país teve o intuito de ocupar regiões pouco povoadas e também foi muito importante para a sua formação cultural. Nesta região, os principais povos colonizadores foram o alemão e o italiano. Com os alemães, vieram o bolo floresta negra e o *apfelstrudel*, e com os italianos que se instalaram no sul, o cultivo de viníferas para a produção de vinhos.

No final do século XIX, cidades como São Paulo e Rio de Janeiro eram sofisticadas e a elite brasileira viajava bastante para a Europa, trazendo influências francesas na moda, nas artes e na gastronomia. Neste período, chamado “*Belle Époque*”, a classe alta brasileira tinha o costume de se encontrar para tomar chá da tarde, comer doces sortidos, *waffles*, *petit-fours*, canapés, patês, etc. E foi neste período também que Belém se desenvolveu e se tornou uma das cidades mais importantes do país. Freixa e Chaves (2009, p. 209) descrevem que:

[...] a borracha passou a ser necessária na confecção de pneus. E mais uma vez o Brasil forneceu a matéria-prima (seringueira) para a produção, centralizada na região amazônica. Foi assim que Belém se transformou no mais importante porto de saída da borracha, que partia para os Estados Unidos e Europa. [...]. Assim, cidades como Rio de Janeiro, São Paulo e Belém centralizavam os principais acontecimentos do país.

Neste mesmo período, a monarquia entrou em declínio e, em 1889, o Brasil teve proclamada a República. Com o início do século XX, sob novo regime, o país entra no processo de industrialização e, com ele, há o êxodo rural e a concentração nos centros urbanos.

Com a nova carga horária de trabalho, os trabalhadores ficam impossibilitados de voltarem para casa para almoçar. Com isso, surgiram os primeiros botecos e lanchonetes perto das fábricas. As mulheres ainda não podiam trabalhar e, muitas, para aumentar a renda familiar, eram doceiras, quituteiras, costureiras e bordadeiras. Freixa e Chaves (2009, p. 215) descrevem em seu livro esta situação: “Elas preparavam em casa guloseimas como balas, pastéis, biscoitos, tortas, petiscos, comercializados nas ruas, nas igrejas, e nas comemorações de festas religiosas”. Isto aconteceu até que, na década de 1960, a emancipação das mulheres se iniciou. Neste mesmo livro é relatado: “As mulheres vão à luta: passam a frequentar universidades, considerando a carreira tão importante quanto a função de mãe” (p. 223). Com esta importante mudança, os restaurantes, os produtos congelados, as comidas prontas, os serviços de entrega em casa e as alimentações fáceis e rápidas ganham ainda mais espaço e relevância na sociedade brasileira.

É possível perceber que a gastronomia brasileira e, por consequência, a sua confeitaria passaram por diversas influências, sejam culturais ou econômicas, e que formaram o que hoje é este acervo tão variado e rico.

Interessante observar que o Brasil foi o principal produtor de açúcar no período em que este era símbolo de riqueza, poder e luxo e, ainda assim, sua confeitaria não foi capaz de ser “exportada” como referência mundial. Por outro lado, a confeitaria francesa, apesar do acesso mais restrito ao açúcar, tem até hoje uma notoriedade reconhecida no mundo todo.

3 A CONFEITARIA “CAIPIRA”

A partir do século XIX, São Paulo passou por um processo de transformação intenso e acelerado, que se refletia em diversas áreas, inclusive na alimentação da população.

Alguns fatores marcaram este momento de intensa transformação na cidade. O primeiro deles é a fundação da Faculdade de Direito do Largo São Francisco em 1827. Richard Morse (1950 apud SILVA, 2008) destaca que a Faculdade de Direito e a presença de estrangeiros foram os principais catalisadores do processo de transformação da cidade antes da lucrativa produção de café.

Bandecchi (1969) descreve este período em: “[...] por muito tempo, a cidade era movimentada durante o período de aulas e tornava-se monótona quando chegavam as férias”. Por esta passagem é possível compreender a importância da Faculdade de Direito para a transformação de uma cidade provinciana.

No primeiro momento, é possível verificar um abandono gradativo da cultura “caipira”, que tem características de uma alimentação rural, marcada pela sazonalidade dos produtos, produção de pequena escala e consumo de ingredientes “da terra”, em substituição a uma cultura “importada”. Este momento se dá, principalmente, por uma elite emergente que se espelha nos hábitos culturais europeus que passam a ser referência de sofisticação, beleza e riqueza.

A cidade, hoje, é reconhecida pela diversidade de culturas, e não por uma identidade pura e imutável. Carlos Dória (2016), neste sentido, destaca em seu *blog* que: “O que nos expressa não é qualquer pureza, mas a mistura. Somos misturados; a nossa filosofia é a misturação. Somos informes, mas não disformes”.

E é exatamente por isso que a cidade de São Paulo é uma referência gastronômica mundial. De acordo com Lima (2011, p. 13):

Os processos de urbanização, industrialização e midiaticização da cidade contribuíram para a transformação da cozinha paulistana em um caldeirão antropofágico de sabores e fazeres, determinando sua escalada, nos últimos anos, para um lugar de destaque entre as maiores metrópoles gastronômicas do mundo.

A valorização de uma gastronomia estrangeira em detrimento da nacional é apontada como uma prática corriqueira. A exemplo de muitas outras áreas em que se

discute a cultura nacional, também na gastronomia é possível verificar que a absorção dos elementos estrangeiros é compreendida como uma desqualificação da cultura local. Não é difícil identificar a preferência por ingredientes estrangeiros, mesmo quando os nacionais estão disponíveis. Na confeitaria paulistana, é possível verificar essa tendência, no caso de muitas confeitarias espalhadas pela cidade em que os produtos e as frutas de destaque são tipicamente europeus e as frutas tropicais, sendo ou não nativas do Brasil, não possuem tanto destaque. Ressalte-se aqui o caso das frutas como framboesa, pistache, avelãs, que surgem tantas vezes nas confeitarias da cidade em detrimento das frutas nativas como a pitanga, o amendoim, o milho e tantos outros frutos brasileiros, que só surgem como um exotismo ou como regionalidade.

Motta, Alcadipani e Bresler (2001) procuram demonstrar o quanto o estrangeirismo está presente na cultura brasileira. Segundo os pesquisadores, essa opção pelo “estrangeiro” como característica cultural pode estar enraizada na nossa condição de ex-colônia, como resquício da colonização portuguesa, ou mesmo inspirada na Europa. A formação política do Brasil de dependência pode ser um dos fatores mais importantes para essa insistência pelo alheio (europeu). Nesse caso, a organização administrativa da sociedade e muitas outras instituições foram importadas da Europa e não podem ser consideradas próprias, uma invenção nacional. Numa afirmação que se tornou célebre, Alceu de Amoroso Lima ironizava nossa formação:

Foi-se vendo pouco a pouco – e até hoje o vemos ainda com surpresa, por vezes – que o Brasil se formara às avessas, começara pelo fim. Tivera Coroa antes de ter Povo. Tivera parlamentarismo antes de ter eleições. Tivera escolas superiores antes de ter alfabetismo. Tivera bancos antes de ter economias. Tivera salões antes de ter educação popular. Tivera artistas antes de ter arte. Tivera conceito exterior antes de ter consciência interna. Fizera empréstimos antes de ter riqueza consolidada. Aspirara à potência mundial antes de ter a paz e a força interior. Começara em quase tudo pelo fim. Fora uma obra de inversão (LIMA apud CARDOSO, 1981, p. 51).

Nessa linha é que a dependência econômica vai sendo mostrada como a raiz desta imitação ou inversão da apresentação do Brasil.

[...] o ímpeto de exploração metropolitano no período colonial fez com que o reino português evitasse o desenvolvimento do país enquanto tal e não levasse em conta as peculiaridades nacionais na

implementação das estruturas administrativas, sociais e econômicas. Ele tentou sempre impor seu modo de vida e suas estruturas governamentais (MOTTA; ALCADIPANI; BRESLER, 2001, p. 68).

De fato na gastronomia paulistana também foram absorvidos costumes, práticas e ingredientes que não nos eram próprios. Por um lado, muito se tem dito sobre certa valorização do “outro” como melhor.

É verdade que muito dos padrões culturais, sobretudo os do século XIX e parte do XX nos condicionavam a negar a cultura local; afinal, no imaginário brasileiro, “[...] ser brasileiro é (ou parecia ser) sinônimo de ser escravo, caipira ou jeca tatu; em suma: ser pobre e ignorante” (MOTTA; ALCADIPANI; BRESLER, 2001, p. 71). Esta mesma reação também é abordada por Saliba (1998) quando acredita que o “desejo de ser estrangeiro” advém de uma atitude de repúdio à vida rotineira, arcaica e provinciana do Rio de Janeiro. Este sentimento de ansiedade pelo cosmopolitismo percorre os grandes centros urbanos do Brasil.

Por outro lado, também é verdade que mais recentemente, à luz das dinâmicas de miscigenação de culturas colocadas pelo processo de globalização, a discussão sobre estas “ideias fora de lugar”¹ tem sido revisitada. Muitos autores (APPADURAI, 2004; CANCLINI, 1991) têm mostrado que, longe de uma subordinação à cultura central, as áreas chamadas de periféricas são altamente dinâmicas e reinventam e resignificam os elementos culturais, fazendo deles algo que não pode ser reduzido a nenhuma das culturas iniciais.

A presente pesquisa abordará a formação da confeitaria paulista rural, suas influências e seus produtos até o início do século XX. Este recorte marca o início de uma mudança cultural importante, a partir do abandono das tradições culinárias conhecidas como “caipiras” no momento da inauguração de diversas confeitarias e cafés na região central de São Paulo com cardápio tipicamente europeu. Compreendendo que a culinária é uma atividade prática centrada no cotidiano das pessoas e que as condições sociais são alteradas, é claro que a culinária também passará por isso (DÓRIA, 2016). A seguir, o trabalho abordará a origem desta culinária

¹“As ideias fora do lugar” se refere ao clássico texto de Roberto Schwartz, de título homônimo publicado no livro *Ao vencedor as batatas*. O trabalho tem como tema fundamental o caráter mimético da cultura brasileira e toma como referência analítica os trabalhos de Machado de Assis e as contradições sociais (SCHWARTZ, 1992).

caipira e suas transformações na cidade de São Paulo em um período de grandes transformações sociais.

3.1 O CAIPIRA COMO ELE É (OU ERA)

A identificação do “caipira” é comum para grupos do interior das regiões Sudeste e Centro-Oeste, que têm hábitos característicos de uma população de área rural.

No senso comum, este termo é, ainda hoje, empregado de forma pejorativa. Na coleção *Terra Paulista*, o autor indica como ele é popularmente reconhecido: “[...] um ser humano ‘inferior’, homem da ‘roça’, analfabeto, ignorante, preguiçoso, pouco dado ao trabalho, alguém fora de moda, que não sabe se comportar em público, com uma ‘cultura que passou do tempo’” (FRANCISCO, 2004, p. 23). Este mesmo autor ainda ressalta que dificilmente este termo é utilizado para uma identificação de si mesmo, mas, sim, para marcar a inferioridade do outro.

O caipira, como diz Antônio Candido, é um dos tipos de homem rural brasileiro, das regiões Centro-Oeste e Sudeste do Brasil. Fruto da miscigenação do povo indígena local com os portugueses brancos, e, posteriormente, também do negro. Como descrito anteriormente, os caipiras derivam das expedições bandeirantes de descoberta do sertão brasileiro pelos portugueses, com ajuda dos indígenas que conheciam a mata local. Holanda, em 1994, descreve este trabalho conjunto em:

Para o sertanista branco ou mameluco, o incipiente sistema de viação que aqui encontrou foi um auxiliar tão prestimoso e necessário quanto fora para o indígena. Donos de uma capacidade de orientação nas brenhas selvagens, em que tão bem se revelam suas afinidades com o gentio, mestre e colaborador inigualável nas entradas, sabiam os paulistas como transpor pelas passagens mais convenientes as matas espessas ou as montanhas aprumadas, e como escolher sítio para fazer pouso e plantar mantimentos (p. 19).

Este fator resultará em aspectos culturais importantes na identificação deste povo como: o caráter aventureiro, a mobilidade constante, a relação íntima com a natureza, o caráter provisório de suas moradias precárias e o plantio de culturas de cultivo rápido, principalmente, o milho e o feijão. Maria Alice Setubal descreve os hábitos alimentares dos caipiras como sendo marcados pela rusticidade em: “A

cozinha era um rancho, fora de casa, e era no chão que se comia, se proseava e descansava” (2005, p. 20).

Darcy Ribeiro faz uma análise sobre o resultado da miscigenação entre o povo português e o indígena, entendendo que nesta fusão alguns traços culturais se perdem de ambas as partes:

Este modo de vida, rude e pobre, era o resultado das regressões sociais do processo deculturativo. Do tronco português, o paulista perdera a vida comunitária da vila, a disciplina patriarcal das sociedades agrárias tradicionais, o arado e a dieta baseada no trino, no azeite e no vinho. Do tronco indígena, perdera a autonomia da aldeia igualitária toda voltada para o provimento da própria subsistência, a igualdade do trato social de sociedades não estratificadas em classes, a solidariedade da família extensa, o virtuosismo dos artesãos, cujo objetivo era viver ao ritmo que os seus antepassados sempre viveram (1995, p. 366).

O caipira paulista durante muito tempo foi inferiorizado pela elite da cidade de São Paulo. Cornélio Pires, cronista e poeta da cultura paulista, comenta este preconceito já em 1921: “O nosso caipira tem sido uma vítima de alguns escriptores patricios, que não vacilam em deprimir o menos poderoso dos homens para aproveitar figuras interessantes e phrases felizes como jogo de palavras [sic]” (p. 3).

A marginalização deste povo foi bastante explorada na obra de Monteiro Lobato, *Urupês*, de 1918, através do personagem “Jeca Tatu”, exemplo de homem pobre, ignorante, preguiçoso. Darcy Ribeiro (1995) comenta que a obra de Monteiro Lobato revelou à elite brasileira uma imagem verdadeira do caipira, porém dentro de uma interpretação falsa.

Nos primeiros relatos, Lobato o vê como um piolho da terra, espécie de praga incendiária que aticava fogo à mata, destruindo enormes riquezas florestais para plantar seus pobres roçados. [...]. Quem assim descrevia o caipira era o intelectual-fazendeiro da Buquira, que amargava sua própria experiência fracassada de encaixar os caipiras em planos mirabolantes (p. 390).

Depois dele, muitos outros exemplos reforçam esta mesma imagem, seja nos quadrinhos infantis de Maurício de Sousa, com o personagem “Chico Bento”, ou na televisão com o “Nerso da Capitinga”, e até mesmo no cinema, com os filmes do comediante Amâncio Mazzaropi.

A formação do personagem está ligada aos processos de desenvolvimento da sociedade brasileira (mas não apenas), rumo a um modelo urbano e industrial, especialmente forte no caso do estado de São Paulo.

Durante mais de um século de colonização do Brasil, a população paulista vivia na pobreza por não ter grandes engenhos de açúcar, principal riqueza local neste momento. Este fator determina os hábitos locais como o uso de roupas simples, na vida rude, na alimentação baseada nos ingredientes disponíveis no local. A ocupação do território se baseia, inicialmente, na busca à mão de obra escrava nativa, pedras e metais preciosos, o que se torna a principal atividade dos bandeirantes paulistas. O resultado foi um povo aventureiro e desbravador:

Essa pobreza, que está na base tanto das motivações quanto dos hábitos e do caráter do paulista antigo, é que fazia deles um bando de aventureiros sempre disponível para qualquer tarefa desesperada, sempre mais predispostos ao saqueio que à produção (RIBEIRO, 1995, p. 364).

Outra característica importante da cultura “caipira” é o nomadismo, herança indígena. Ele vive a partir da exploração da terra, da caça e da coleta. O paulista começa a se desenvolver, quando aprende a lidar com o cultivo da terra. Francisco (2004) detalha os produtos mais utilizados na alimentação paulista:

As roças de feijão, milho, mandioca, abóbora são a estrutura da culinária paulista. O milho torna-se elemento fundamental na alimentação. Dele fabricavam-se a farinha socada no pilão, a canjica grossa, de uso em todas as classes sociais, o cuscuz e o bolo de farinha de milho (p. 31).

Com relação aos hábitos alimentares, nas fazendas permaneciam a simplicidade e os costumes rurais descritos anteriormente como característicos dos “caipiras”. Era comum comer frango ensopado, cuscuz e virado à paulista, caldos, sopas, bolo de fubá com erva-doce, pão de queijo, geleia de laranja-cavalo azeda e sequilhos, conforme relatado por Freixa e Chaves (2009). Ou ainda, Pires (1921) relata a diversidade de frutas consumidas em abundância pelos caipiras: laranjas, pêssegos, maracujás, amoras, mangas, abacaxis, jambos, bananas, mamão, marmelos, melancias, melões, ariticuns, gabirobas, pitangas, goiabas, jaracatiás e jabuticabas além de outras frutas silvestres.

Sérgio Buarque de Holanda (1994) descreve a importância do milho, da mandioca, do feijão e do amendoim para a população rural de São Paulo. Esta citação é de suma importância para a análise posterior sobre os seus desdobramentos na culinária tradicional paulista.

3.2 A FUNDAÇÃO DA CIDADE DE SÃO PAULO

Durante os primeiros anos da colonização no Brasil, os locais povoados eram essencialmente na costa do continente, ao longo do litoral, pouco adentrando para o interior do continente, essencialmente pela dificuldade de acesso.

Mesmo com a grande riqueza gerada na região Nordeste do Brasil com o cultivo da cana-de-açúcar, o colonizador português não desistiu de encontrar pedras e metais preciosos. Por isso, a fundação da cidade de São Paulo, em 1554, foi fundamental para servir de base para as expedições bandeirantes. A localização foi escolhida estrategicamente próxima aos rios que não desembocavam no mar, e sim no interior, como o rio Tietê.

As expedições bandeirantes, que duraram quase dois séculos, resultaram na descoberta das minas de ouro no final do século XVII, em Minas Gerais. A partir deste momento se inicia o “Ciclo do ouro”, momento de euforia entre brasileiros e portugueses que deixaram tudo para se instalarem nos polos mineradores e encontrarem a sua própria fortuna.

Ao esgotar a abundância do ouro, muitos paulistas retornam à sua terra e se instalam, desta vez, definitivamente. Com a riqueza adquirida na mineração, investem na ocupação de latifúndios para a produção de cana-de-açúcar no solo fértil do interior de São Paulo. De acordo com Francisco (2004, p. 34), “Milhares de escravos são trazidos da África, mão de obra valiosa para a produção açucareira. Nos vales do Tietê e do Paraíba formam-se grupos audaciosos de produtores”.

Os paulistas mais pobres passam a viver em terras sem qualidade, inférteis, nos chamados “bairros rurais”, relativamente isolados da dinâmica do latifúndio açucareiro e dos pequenos espaços urbanos. Esse mesmo autor ainda descreve: “No bairro rural vive-se em organização de parcerias e mutirão, atividade de cooperação

mútua que é peculiar ao paulista” (FRANCISCO, 2004, p. 34). Este mesmo isolamento e simplicidade também foram descritos por Darcy Ribeiro:

Cada núcleo, além da produção de subsistência, que absorve quase todo o trabalho, produz uns poucos artigos para o mercado incipiente, como queijos, requeijões e rapaduras, farinha de mandioca, toucinho, linguiça, cereais, galinha e porcos. A eles se acrescentam os panos de algodão grosseiro, de fabrico doméstico, que chegam a servir como unidade de troca nessa economia não monetária. A população caipira, integrada em bairros, preenche desse modo suas condições mínimas de sobrevivência (1995, p. 384).

O açúcar brasileiro tinha dificuldade de concorrer com os engenhos das Antilhas e de Cuba. Neste momento, o café chega ao Brasil, em 1727, pelo oficial português Francisco de Mello Palheta. Inicialmente plantado no Pará, seguiu para o Rio de Janeiro e para o interior paulista, onde verdadeiramente gerou fortunas. Em 1880, São Paulo passou a ser o principal produtor nacional de café. Freixa e Chaves (2009) descrevem este momento em:

A marcha do café fez fortuna de fazendeiros, conhecidos como “os barões do café”. Suas fazendas foram se ampliando numa velocidade impressionante para o oeste paulista, derrubando florestas e recrutando milhares de escravos para realizar as tarefas da produção cafeeira. No final do século XIX, o Brasil dominava 70% da produção mundial e ditava as regras do mercado internacional (p. 203).

Setubal (2005) também relata este momento em:

A expansão em direção ao interior das terras paulistas, ou seja, o desbravamento do sertão na busca de novas áreas para as culturas de subsistência e especialmente para o açúcar, no século XVIII até meados do XIX, e para o café, a partir do século XIX, fez com que as fronteiras agrícolas fornecessem recursos que permitiram a uma pequena elite tornar-se rica e poderosa (p. 21).

Entretanto, esta realidade não era a mesma para os pequenos lavradores da terra, que, mesmo sendo os primeiros a desbravar, não tinham documentos de posse e acabavam sendo expulsos destas terras, o que propiciava ainda mais o movimento para desbravamento de novas terras.

3.3 A TRANSFORMAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES E A EVOLUÇÃO DO COMÉRCIO PAULISTA

Junto com a riqueza dos cafezais, surgiram as estradas de ferro que ligavam as zonas cafeicultoras ao porto de Santos, onde as sacas de café eram negociadas na Bolsa de Café, hoje um museu da cidade. Além disso, surgiram as linhas de bonde a burro para facilitar a travessia pela várzea do rio Tamanduateí e riachos vizinhos. Realizaram-se obras de aterro para conter as inundações e construíram-se pontes de pedra, serviços de gás substituíram as antiquadas lâmpadas a óleo, desenvolveu-se o abastecimento de água entre outras melhorias. Este espírito de modernização atraiu os ricos fazendeiros de café para a cidade para se instalar com suas famílias. “Momento decisivo desse desabrochar urbano foi a construção do Viaduto do Chá, ligando o centro tradicional aos novos bairros” (ENCICLOPÉDIA [...], 1985, p. 29).

Até o final do século XIX, São Paulo ainda contava com um comércio desorganizado, incipiente. A alimentação na cidade passa por grandes modificações neste período. Silva (2014) descreve a seguir como era o comércio de quitutes na primeira metade do século XIX:

O comércio de alimentos nas ruas de São Paulo no século XIX era intenso e se caracterizava pela presença das quitadeiras em vários pontos da cidade, obviamente os mais movimentados. Os vendedores se espalhavam por vários pontos do núcleo central da cidade: rua das Casinhas (atual rua do Tesouro), rua da Quitanda, largo da Misericórdia, largo São Bento e até mesmo no Pátio do Colégio. As quitadeiras representaram boa parte desse comércio de rua na São Paulo do século XIX (p. 83).

Da mesma forma, Ernani Bruno também descreve a venda de alimentos na rua neste período em:

Evocando o 1886 paulistano, Everaldo Valim Pereira de Sousa se referiu ao grande número de vendedores ambulantes que se postavam diante do Teatro São José, expondo pastéis, cuscuz, croquetes, cubus, iscas, pinhões, pamonhas, castanhas, mingaus, mindobis, ovos quentes e outras coisas (1984, p. 1.111).

No final do século XIX, o desenvolvimento da cidade de São Paulo se resume ao que hoje é conhecido como centro antigo, mais acertadamente entre as ruas XV de Novembro, São Bento e Direita. Para mostrar “distinção” e riqueza, era importante criar uma imagem melhor da cidade. Por isso, é neste período que, por exemplo,

passou-se a construir na cidade edifícios que dessem um perfil urbano e moderno, houve a separação do espaço público e do privado e a iluminação elétrica chegou em 1891. Segundo Alambert (2015, p. 14), ao final do século XIX, a arte e a cultura “[...] foram amplamente marcadas pelas mudanças trazidas pela necessidade da Corte de adequar nossa vida cultural a seus padrões de exigência”.

Na visão de Bráglia (2010), o regime republicano trouxe o desejo de livrar o país do que era considerado “atrasado”. Ela ainda destaca que a referência de progresso, civilização, modernidade e bom gosto tinham origem na Europa, sobretudo de Paris e Londres. Este desejo de ser europeu marcou definitivamente a vida e as construções das principais cidades do Brasil, entre elas, São Paulo. Ainda segundo a mesma autora: “Na *belle époque* paulistana, a elite buscava novas formas de sociabilidade e lazer, inspiradas nos elegantes hábitos europeus, principalmente, na Paris haussmaniana” (p. 529).

Fazendo um paralelo, no Rio de Janeiro, neste período, acontece o mesmo movimento. Ana Paula Cavalcanti Simioni comenta que:

A Belle Époque brasileira, iniciada com a República e findada com a Era Vargas, inspirava-se em Paris, símbolo de modernidade urbanística, política e cultural. Apropriar-se do modelo e incorporá-lo da melhor maneira possível era um projeto civilizacional das elites brasileiras para a jovem República em busca de afirmação (2015, p. 238).

Era neste triângulo que se encontravam as lojas sofisticadas, as grandes livrarias, os bancos, os cafés, os salões de chá, as destilarias, as lojas de tecido inglês e roupas com corte francês, etc. A demanda da elite local era fortemente pautada no artigo importado, principalmente europeu, o que fazia de São Paulo uma extensão ligeira do Velho Mundo. Segundo Bráglia (2010), a elite paulistana passou a frequentar espaços que espelhavam o “requinte da sociabilidade europeia”, ou seja, teatros, cinemas, restaurantes, saraus literários, audições musicais, clubes recreativos privados, etc.

A questão mais importante é que, neste período, é possível identificar uma mudança nos hábitos, que estabeleceram, por oposição, os “caipiras”. Trocam-se as vestes simples por roupas de corte francês, substitui-se o cigarro de palha pelo charuto havana e abandonam-se os quitutes caseiros por doces vindos da Europa.

A alimentação “fora de casa”, ou seja, nas ruas, foi impulsionada, inicialmente por uma questão de higienização das vias e do embelezamento da cidade. Desde o século XVIII, a cidade possuía formas de alimentação na rua, como as quituteiras (que comercializavam um cardápio típico indígena com amendoim, pinhão cozido, içás torradas e produtos à base de farinha de milho) e pequenos comércios (“Casinhas”) espalhados, mas é no século XIX que realmente se inicia a organização da urbanização.

Este comércio desorganizado na área central da cidade gerava constantes conflitos com as autoridades que tentavam discipliná-lo para se ter um espaço urbano limpo e elegante para a elite frequentar. João Luiz Máximo Silva (2014) descreve este processo e, destacando o impacto na alimentação da população, diz:

As quituteiras e as áreas de abastecimento como as Casinhas começam a ser substituídas pelos mercados e o surgimento de cafés e restaurantes. Um processo similar ao que ocorre em relação à alimentação nas casas. Qualquer conotação de atraso ou parentesco com a antiga cidade colonial passa a ser combatida. Mudavam os espaços de sociabilidade (em especial aqueles ligados à alimentação) e também o cardápio, tudo em prol de uma cidade ordenada e limpa (p. 4).

Com a abertura de cafés e confeitarias luxuosos, o hábito de comer quitutes “caipiras” entra em verdadeira decadência. O primeiro desses estabelecimentos a ser inaugurado no estilo foi o Café Europeu, em 1876 seguido pela Imperial Confeitaria, a Confeitaria de Nagel, o Café Java, a Confeitaria Castelões, a Confeitaria Fasoli, a Confeitaria Pinoni, a Brasserie Paulista (de Vittorio Fasano), a Progredior, a Confeitaria Santa Teresa, Café Guarani e o Café Americano. Todas essas confeitarias eram muito próximas da rua XV de Novembro, o que fez essa rua ficar conhecida pelas confeitarias de luxo neste período. Bruno (1984, p. 1.156) relata o hábito de ir à confeitaria no final do século XIX como sendo comum um passeio vespertino para tomarem sorvetes e comerem doces nestas confeitarias finas.

A diversificação é evidente devido ao número de produtos importados que surge no comércio local e “[...] no começo do século passado, o crescimento comercial da capital paulista contribuiu para diversificar os alimentos vendidos em armazéns, tascas, cafés, padarias e restaurantes” (SANT’ANNA, 2012, p. 179).

Uma referência de café existente antes destes luxuosos do fim do século XIX é o chamado Café de Maria Punga que teria existido entre 1850 e 1860 e ficava na rua da Imperatriz (atual XV de Novembro):

Não tinham mesas redondas, cadeiras de palhinha e balcão de mármore. [...]. Os fregueses eram escassos, pois toda gente morava ali mesmo, na Rua da Tabatinguera, na Rua do Príncipe ou no Pátio de São Gonçalo. Só mesmo estudante, meirinho, boiadeiro ou gente de fora entrava no café da Maria Punga (SCHMIDT, 2003, p.113 apud SILVA, 2014).

O cardápio servido no Maria Punga traduzia o hábito alimentar de seu período “atrasado”. Nele era servido o que se chamava de “iguarias de bugre” como bolos de fubá, broinhas de polvilho e bolinhos de tapioca. Paulatinamente, estes produtos foram substituídos pelas iguarias francesas e o Café Maria Punga, pelos cafés luxuosos e europeizados que fizeram a fama da urbe.

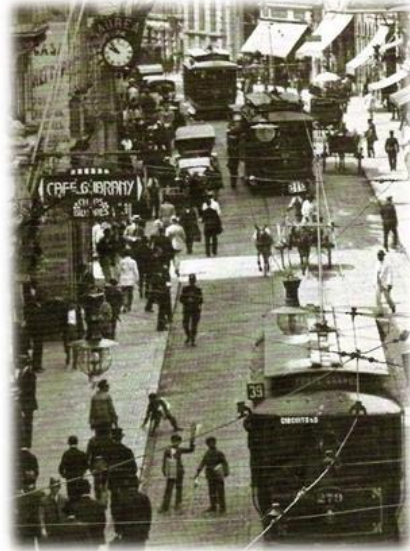
A seguir, algumas fotos ilustram o período relatado:

Figura1 – Brasserie Paulista (1910)



Fonte: Disponível em: <<https://br.pinterest.com/pin/36591815696523466/>>.
Acesso em: 20 maio 2016.

Figura 2 – Café Guarani (1917)



Fonte: Disponível em: <<https://br.pinterest.com/pin/571605377686536829>>.
Acesso em: 20 maio 2016.

Figura 3 – Confeitaria Leão (1860)



Fonte: Disponível em: <http://centrodetradicoespaulistas.blogspot.com.br/2011_02_01_archive.html>.
Acesso em: 20 maio 2016.

Figura 4 – Confeitaria Santa Teresa (1904)



Fonte: Disponível em: <<https://br.pinterest.com/pin/547609635917420475/>>. Acesso em: 20 maio 2016.

Figura 5 – Café Girondino (1897)



Fonte: Disponível em: <<https://saopaulopassado.wordpress.com/2015/05/16/um-giro-pelos-primeiros-cafes-de-sao-paulo/>>. Acesso em: 20 maio 2016.

Sobre o comércio daquelas ruas do centro da capital, em especial:

No Viaduto do Chá, instalou-se, em 1913, um dos locais mais charmosos da elite paulistana: o salão de chá da Mappin Stores, uma das mais antigas casas comerciais da Inglaterra. Ali, ao som de música ao vivo, e até a década de 1950, as jovens da cidade iam paquerar e tomar o chá da tarde: além da bebida, havia torradas com manteiga, doces sortidos, *waffles*, *petit-fours*, canapés, salgadinhos, sanduíches de presunto, queijo ou patê (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 208).

Essa citação reforça a ideia de que a elite paulistana abandona os costumes locais e absorve rapidamente os costumes europeus, entre eles, o de tomar chá à tarde e de comer doces que não existiam no Brasil até então. Esta transformação aconteceu de forma muito acelerada, especialmente, na cidade de São Paulo e possui reflexos até os dias atuais na oferta de doces das principais confeitarias paulistanas.

Bruno (1984) retrata que o hábito de se valorizar a culinária francesa em cerimônias e refeições no ambiente público, sempre com a conotação de sofisticado e luxuoso, é acentuado na:

[...] esfera privada, a mesa familiar, íntima, cotidiana e farta, bastante conservadora, mantinha na sua base a tradição dos colonizadores, não obstante a incorporação de outros elementos, com intensidade variável. Na pública, entretanto, a mesa formal, cerimoniosa, renegava e adotava a sofisticada culinária francesa (p. 1.124).

Sant'Anna (2012) ressalta a importância da culinária baseada em ingredientes importados e sua valorização na imprensa local. Os jornais passam a divulgar receitas com ingredientes em conserva, temperos e “enchidos”, normalmente comercializados em empórios e armazéns. Entre eles estão os jornais *A Noite* e *O Correio Paulistano*.

Estes cadernos culinários eram destinados às donas de casa alfabetizadas, o que, evidentemente, excluía grande parte da população neste momento. O uso de ingredientes importados passa a ter mais uma conotação de importância social. Surgem as receitas inventadas com ingredientes “sofisticados”, “modernos”: “É quando a arte de inventar pratos será divulgada como um traço não apenas de boa educação, mas também de modernidade” (SANT'ANNA, 2012, p. 182).

Desde este período, o consumo não apenas de receitas tradicionais europeias tem uma conotação luxuosa e de diferenciação social, mas também de ingredientes isolados sobrepondo os ingredientes locais. Esta é uma lógica inversa à de valorizar o ingrediente sazonal e da terra, como, normalmente, é a forma de consumo dos caipiras, presos a condições mais imediatas da sobrevivência e aos ritmos da terra.

Passando para o momento atual, a revista *Veja* faz, anualmente, uma premiação das melhores docerias de algumas cidades do Brasil. A eleição é feita por um júri popular formado por artistas e personalidades importantes brasileiras de cada região, mas não de profissionais da área de gastronomia. Segue um quadro comparativo dos estabelecimentos premiados nos últimos anos:

Quadro 3 – Melhores docerias de São Paulo – Premiação da revista *Veja Comer e Beber*.

Ano	Nome da Confeitaria	Nacionalidade
2009-2010	Dulca	Internacional
2010-2011	St. Honoré	Francesa
2011-2012	Pâtisserie Mara Mello	Francesa
2012-2013	Casa Mathilde	Portuguesa
2013-2014	Confeitaria Marília Zylbersztajn	Internacional
2014-2015	Confeitaria Marília Zylbersztajn	Internacional

Fonte: Elaborado pela autora com base em edições da revista *Veja Comer e Beber* 2013-2014.

Observando essa lista, é possível perceber que, dentre as confeitarias premiadas na cidade de São Paulo, não houve nenhuma nos últimos anos que possua foco na confeitaria caipira ou que explore as raízes culturais locais.

Dessas confeitarias citadas, a única presente no centro-histórico de São Paulo é a Casa Mathilde. Mas esta casa foi inaugurada recentemente, em junho de 2013, com foco na confeitaria típica portuguesa.

Segundo Dória (2014), nada disso prosperaria se não houvesse uma elite receptiva para acolher o que vem de fora e valorizá-lo como melhor.

Pelos diversos fatores citados, é possível concluir que a doçaria paulista, aquela chamada de “caipira”, que é pautada pela simplicidade e pelo uso dos ingredientes da terra, não possui *status* equivalente ao das docerias de origem europeia.

Nesta cidade, desde o século XIX, consumir a cultura europeia significa, portanto, estar no plano da modernidade, daquilo que há de mais avançado, e de outra forma significa ao mesmo tempo se afastar de elementos culturais próximos à terra, ao campo, etc. Significa, por último, ser “civilizado” em oposição à cultura local.

Portanto, é muito fácil reconhecer as transformações alimentares dos paulistas na virada do século XIX para o XX. Se, nos séculos XVI e XVII, a alimentação paulista era baseada na assimilação de ingredientes da terra, como o milho e seus derivados devido a uma forte interação com os indígenas das etnias tupis-guaranis, a partir do final do século XIX, a alimentação acompanhou a história da cidade que, com o

avanço da monocultura de café, recebeu uma massa de mão de obra imigrante, principalmente europeia, que se sobrepõe àquela cultura descrita anteriormente. Dória (2014, p. 164) ainda complementa: “Assim, o século XX paulista é inaugurado por uma dualidade alimentar crescente, contrapondo a cultura ‘caipira’ à cultura dos imigrantes”.

3.4 A PESQUISA GASTRONÔMICA NO BRASIL

Para compreender melhor a importância da pesquisa no campo da alimentação, é necessário antes entender os conceitos de patrimônio cultural e de imaterialidade dos saberes e fazeres. Neste sentido, Lemos (2000) conceitua que a ideia de patrimônio cultural está associada àquilo que representa um povo ou uma nação, ou seja, tudo que diferencia um brasileiro de qualquer outro povo.

Sob a ótica de Pelegrini (2008, p. 10), a divisão se dá em duas categorias: material e imaterial, sendo que a segunda é definida como “[...] De uma maneira mais prosaica a imaterialidade foi resumida à impossibilidade de tocar (mas não de ser percebida, claro)”. Neste contexto, ambos os autores concordam que conhecimento, o saber fazer, é um patrimônio cultural imaterial, com importância real para a sociedade em questão.

Relacionando com o tema da pesquisa, a prática da confeitaria é parte do patrimônio cultural imaterial no Brasil, pois é parte do que identifica o povo brasileiro.

Neste mesmo sentido, a França serve como exemplo de uma preservação das culturas regionais até o presente momento. Isto se deve ao fato de que a partir de 1790 começam os movimentos regionalistas à mesa, que têm por foco a manutenção das tradições culinárias como símbolo de resistência cultural.

Em 1854, surge a associação Félibrige que tem por objetivo a preservação da língua e da cultura Occitânia, presente no sul da França. Curiosamente, o título da revista emblemática deste movimento é “aïoli”, molho típico desta mesma região. Este grupo de pessoas se reúne anualmente até hoje para discutir a preservação literária e dos costumes tradicionais.

Entretanto, ao colocar a palavra “tradicional” com o sentido de original, estável, cria-se também uma ideia pitoresca de que “[...] a tradição é imutável, em oposição às

transformações e aos ciclos dos modos da economia de mercado” (POULAIN, 2006, p. 37). Dentro desta visão, o que ocorre depois é “artificial”, “construído”, “urbanizado” e passa-se a ter uma ideia utópica e paradisíaca da ruralidade e da alteridade. Esta ideia de “estagnação” não condiz com a realidade dos estudos sobre a alimentação, uma vez que a mudança está presente no dia a dia e o conhecimento é repassado de forma oral, não havendo registro para que realmente fosse imutável.

Neste movimento, o tradicional pode adquirir um caráter de exótico, como se não pertencesse à cultura que lhe deu origem. De certa forma, a doçaria caipira em São Paulo adquiriu um pouco essa conotação quando se restringe às festas folclóricas.

Dória (2006) também defende que a pesquisa é fundamental na formação de um profissional de gastronomia, mas não apenas como forma de “preservação” ou “resgate” do conhecimento retido no passado, mas, sim, como forma de projeção de uma gastronomia nacional no futuro. Ele classifica os caminhos da pesquisa possíveis como: 1. Etnográfico, sendo esta a pesquisa a campo com relação à forma de alimentação e preparo dos alimentos pelas pessoas do local pesquisado. 2. Pesquisa de novos ingredientes, com aprofundamento sobre plantas alimentícias não convencionais, ou seja, plantas que ainda não foram utilizadas para produções alimentícias ou que caíram no esquecimento ao longo dos anos. 3. Pesquisa culinária, que é praticada dentro de uma cozinha com o objetivo de observar como os ingredientes se comportam do ponto de vista físico-químico. 4. Pesquisa histórica, de natureza bibliográfica, através de livros sobre a alimentação no passado com relatos de receitas ou de simples menções de coisas de comer, mais ou menos contextualizadas.

Complementar a isso, Barreto aponta a carência de material específico de gastronomia brasileira a ser explorado em sala de aula: “É preciso que se faça algum inventário sobre alimentação no Brasil” (2002, p. 11). Neste contexto, como em muitas outras áreas da educação, a pesquisa mais aprofundada sobre diversos temas é feita por estudantes. A confeitaria brasileira pode ser beneficiária de uma iniciativa de maiores pesquisas, onde os próprios cursos de gastronomia podem vir a ocupar um papel relevante.

Há, portanto, a necessidade de fomentar entre alunos e profissionais da gastronomia o interesse em realizar pesquisa nos mais diversos caminhos para que

seja possível disseminar o conhecimento oriundo delas como forma de fortalecimento de uma gastronomia nacional inovadora e sólida.

4 OS LIVROS DE RECEITAS

Os livros de culinária são fundamentais para o estabelecimento e desenvolvimento da gastronomia, principalmente no Ocidente, visto que são o registro formal das receitas em cada período da história. A partir deles é possível identificar diferentes técnicas culinárias, ingredientes mais utilizados e as formas de apresentação dos pratos ao longo dos anos.

A questão do registro escrito permite não apenas a consulta posterior, mas também a sua difusão e sua marcação como memória, dado seu caráter objetivo². Afinal, “[...] as palavras têm uma memória segunda que se prolonga misteriosamente em meio às significações novas. A escritura é precisamente esse compromisso entre uma liberdade e uma lembrança [...]” (BARTHES, 1984, p. 125).

Segundo Judith Farquhar (2006), o livro de receitas é uma forma moderna de escrita que combina ingredientes, instruções e ações para o cozinheiro. Após o término, o prato é consumido ou é entregue a outros indivíduos e isto é essencial para a construção do coletivo humano. O registro culinário é, portanto, bastante importante para a socialização do ser humano.

Gomes e Barbosa (2004) definem “Culinária de papel” como todo material impresso sobre culinária, ou seja, livros, revistas, cadernos de receitas. Nesse artigo, elas justificam a importância do registro culinário.

Ao registrá-la, documentá-la e publicá-la sob várias formas, a culinária de papel acaba por transformar, muitas vezes, a culinária real em uma culinária cuja difusão e circulação poderá vir a se constituir em um paradigma do gosto, e, eventualmente, em uma marca identitária de todo um povo, como ocorre, por exemplo, na França, onde a combinação de uma cultura do impresso com a arte de cozinhar gerou um estilo gastronômico emblemático para o Ocidente (p. 4).

As mesmas autoras ainda se referem ao estudo da culinária a partir da expressão escrita e registrada, defendendo que:

[...] o livro de culinária poderia ser analisado sob diferentes perspectivas, cada uma remetendo a esferas distintas da vida social, e também poderia reencontrar alguns dos significados culturais que

²É verdade que é sempre possível se observarem elementos subjetivos, mas aumenta indubitavelmente certo grau de objetividade.

lhes eram atribuídos em diferentes épocas (GOMES; BARBOSA, 2004, p. 3).

A abordagem dessa análise é a mesma que enfatizamos anteriormente sobre a linguagem escrita e sua questão de transmissão do conhecimento. Neste sentido, Goody (1982, 1998 apud Gomes; Barbosa, 2004) também ressalta que os livros de culinária se transformaram em um veículo de registro de tradições culinárias, mas também em um disseminador de hábitos e costumes de uma determinada época. Eles também permitem identificar os tipos de alimento consumidos e suas diferentes formas de preparação, a estrutura e o contexto social das refeições de uma determinada sociedade e época (REVEL, 1984).

Bruit (2003) também defende o estudo da alimentação que tenha como ponto de partida a análise de livros e cadernos de receitas. Segundo ele, para se analisar este tipo de documento devem ser consideradas: a linguagem utilizada, a procedência dos produtos referenciados e a etnologia das produções (considerando as trocas e vestígios interculturais).

É exatamente sobre traços culturais que se relacionam a práticas culinárias, e o quanto estas expressam aspectos da cultura nacional, que a pesquisa sobre uma história da alimentação brasileira incide. Por outro lado, a própria ideia de uma heterogeneidade cultural impede que se fale de uma só cultura brasileira.

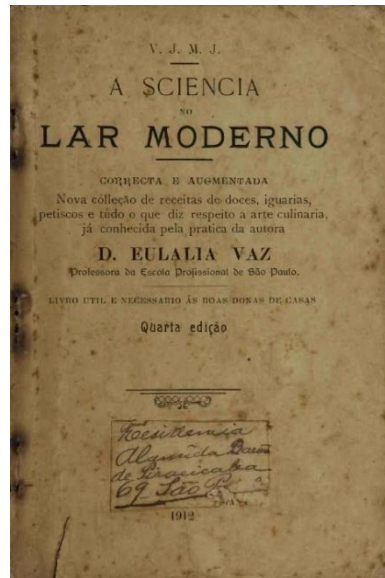
As fontes para os estudos de história da alimentação começaram a ser estudadas muito recentemente. A partir do levantamento de informações sobre o cenário cultural gastronômico do final do século XIX realizado no capítulo anterior, considera-se interessante realizar um levantamento de receitas deste mesmo período a fim de exemplificar a variedade de ingredientes empregados neste período.

Por este motivo, para a presente pesquisa foram selecionados livros que tivessem relação ao tema desse trabalho, ou pela data de publicação condizente com o período estudado, ou com o objeto da publicação ser voltado especificamente para a culinária regional paulista.

A pesquisa de campo identificou a partir de museus, sebos, bibliotecas públicas, colecionadores particulares de livros e livros disponíveis na internet um total de cinco livros que possuíssem relação com o objeto de pesquisa da confeitaria caipira. Destes, três livros foram selecionados por serem publicados na região da

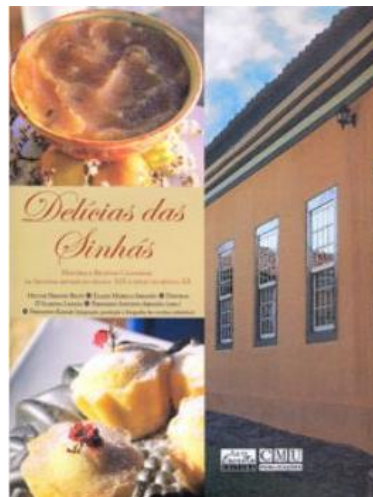
cidade de São Paulo e arredores, no período de 1910 a 1930, e dois foram publicados posteriormente, mas retratam o período citado. Os livros que foram selecionados estão listados a seguir:

Figura 6 – Capa Livro 1 utilizado na pesquisa



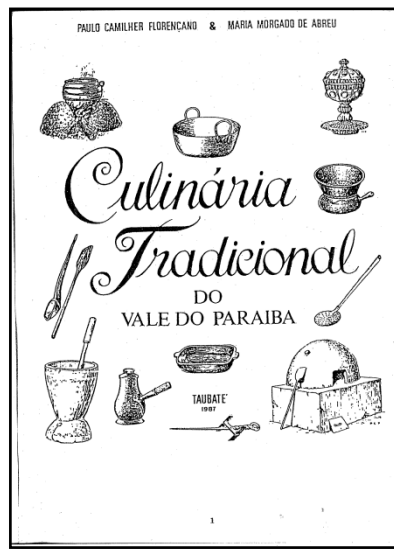
Fonte: VAZ, 1912.

Figura 7 – Capa Livro 2 utilizado na pesquisa



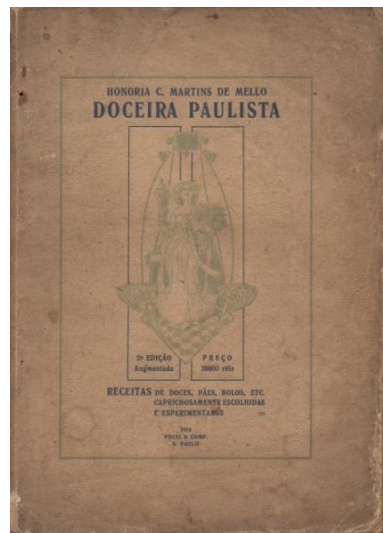
Fonte: ABRAHÃO, 2007.

Figura 8 – Capa Livro 3 utilizado na pesquisa



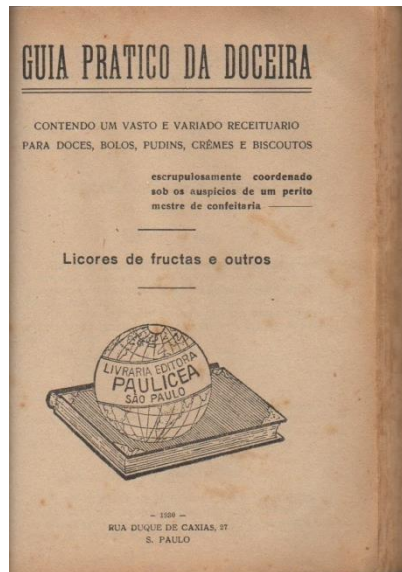
Fonte: FLORENÇATO; ABREU, 1992.

Figura 9 – Capa Livro 4 utilizado na pesquisa



Fonte: MELLO, 1916.

Figura 10 – Capa Livro 5 utilizado na pesquisa



Fonte: GUIA [...], 1930.

O objetivo deste levantamento de informações é quantificar e comparar o uso dos principais ingredientes considerados populares entre os habitantes da região de São Paulo no período citado de acordo com os autores abordados nos capítulos anteriores.

A partir dos livros selecionados, foi possível tabular 700 receitas de doces, com 155 ingredientes diferentes citados com maior ou menor frequência como será apresentado posteriormente.

Os livros possuem números de receitas bastante variados entre si. Isto porque alguns não são apenas livros de confeitaria, mas, sim, de cozinha como um todo e, portanto, é possível encontrar um número maior de receitas no livro, mas que não constam como objeto da presente pesquisa e não foram tabuladas. A tabela a seguir traz o número de receitas por título selecionado. Cabe ressaltar que no livro de autor desconhecido, chamado *Guia Prático da Doceira*, as receitas possuíam um descritivo curto e, por isso, há um número maior de receitas presentes.

Tabela 1 – Número de receitas tabuladas por livro

Livro	Número de Receitas
VAZ (1912)	167
ABRAHÃO (2007)	66
FLORENÇATO, ABREU (1992)	95
MELLO (1916)	106
GUIA PRÁTICO DA DOCEIRA (1930)	266

Fonte: Elaborada pela autora.

A amostra de receitas foi dividida em sete categorias: 1. Bolos; 2. Bolachas e Docinhos; 3. Balas; 4. Doces de frutas; 5. Pudins e Manjares; 6. Cremes e 7. Sorvetes.

Tabela 2 – Número de receitas tabuladas por categoria

Categoria	Número de Receitas
Balas	21
Bolachas e Docinhos	279
Bolos	153
Cremes	89
Doces de frutas	106
Pudins e Manjares	66
Sorvetes	6

Fonte: Elaborada pela autora.

Já os ingredientes foram classificados em: 1. Agentes de Crescimento; 2. Aromatizantes e Temperos; 3. Bebidas Alcoólicas; 4. Carnes e Derivados; 5. Edulcorantes; 6. Farinhas e Cereais; 7. Frutas; 8. Laticínios e Gorduras; 9. Legumes e Hortaliças; 10. Leguminosas e Oleaginosas; 11. Massas e Pães prontos; 12. Ovos.

Tabela 3 – Número de citações por tipo de ingrediente

Tipo de ingrediente	Número de citações
Agentes de Crescimento	131
Aromatizantes/ Temperos	559
Bebidas Alcoólicas	56
Carnes	19
Edulcorantes	694
Farinhas e Cereais	514
Frutas	376
Laticínios e Gorduras	668
Legumes e Hortaliças	32
Leguminosas e Oleaginosas	69
Massas e Pães prontos	24
Ovos	661

Fonte: Elaborada pela autora.

Sobre as unidades de medida, é importante ressaltar que, com exceção do livro publicado em 2007, todos os outros não seguem um padrão para dosagem dos ingredientes. Isto quer dizer que as formas de se referir à quantidade utilizada encontradas nos livros foram muito variadas. Entre elas estão: quilo, litro, unidade, prato raso, prato fundo, prato (sem descrever qual o tipo), cálice, pires, xícara, copo, colher de chá, colher de café, colher de sopa, colher (sem descrever qual o tamanho), colherzinha, pitada, arroba, lata, gotas, tigela, “taboas” (de chocolate, por exemplo). Além destas diversas unidades de medida, grande parte das receitas indica pelo menos um dos ingredientes, quando não todos, a colocar “quanto baste”, “quanto julgar necessário”, “um pouco” ou “até dar o ponto”. Por este motivo, a comparação do uso de certos ingredientes em receitas de mesmo nome nos diferentes livros seria vaga, afinal, não é possível estabelecer um parâmetro de unificação das unidades de medida para estabelecer paralelos.

Este fato também é importante ressaltar, pois está ligado à dificuldade de leitura e interpretação das receitas. A linguagem utilizada nos livros é apropriada apenas a conhecedores da prática culinária. Isto porque são utilizados alguns termos específicos como os pontos de calda, pontos de massa, pontos de cocção e dificilmente são descritos para leigos e não praticantes da confeitaria. Segundo Judith Farquhar “[...] os livros de receita parecem ser um arquivo para o compartilhamento de conhecimento, mas o uso deles e a (re)produção das receitas depende de um conhecimento tácito de propriedade de apenas alguns leitores” (2006, p. 145, tradução nossa³). A experiência prática é crucial para a compreensão dos objetos e instruções do texto. Isto propõe uma análise de que estes livros eram destinados a leitores específicos, mesmo não sendo para profissionais da área de confeitaria, pois todos mencionam que estão ligados ao lar e ao ambiente familiar de alguma forma.

Além da dificuldade de compreensão dos textos por uma falta de conhecimento das técnicas, há outro ponto importante a ser mencionado. Alguns dos artefatos tecnológicos utilizados nos livros publicados até 1930 não existem mais no âmbito familiar da cidade de São Paulo. Em algumas receitas se registram o uso de fogões e fornos a lenha, braseiros para cocção lenta, gamelas, tachos de cobre entre outros.

³“Cook books may seem to be an archive of shared knowledge, but the usefulness of cook book in guiding the (re)production of life actually depends on a body of tacit knowledge held by only some readers [...]” (FARQUHAR, 2006, p. 145).

Com isso, a reprodutibilidade destas receitas, atualmente, ficaria bastante comprometida.

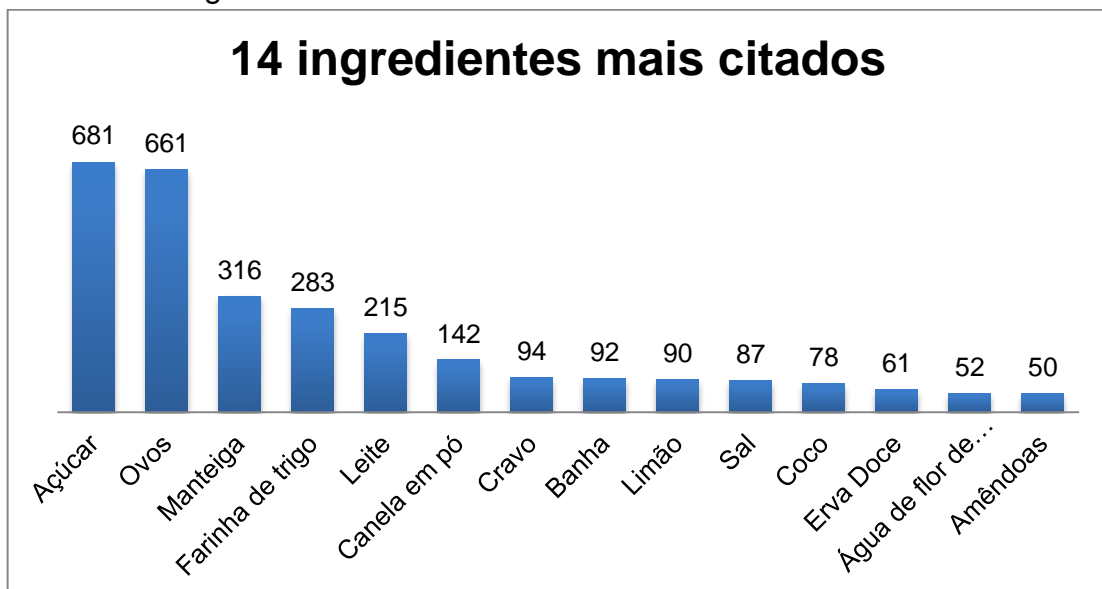
Considerando estas ressalvas, a seguir será analisado o resultado obtido a partir da pesquisa realizada com maior aprofundamento das informações. A partir da classificação das receitas e dos ingredientes é possível analisar com detalhes quais os elementos mais representativos nos livros em questão.

4.1 ANÁLISE DOS RESULTADOS OBTIDOS

A partir da análise dos ingredientes utilizados nesta seleção de livros é possível caracterizar quais as principais influências na confeitaria paulista do início do século XX.

Ao organizar os ingredientes em ordem decrescente de citação, é possível identificar quais ingredientes foram mais repetidos em todas as receitas de todos os livros. Foram selecionados os 15 ingredientes mais citados, que correspondem a 76% de todas as citações existentes nos livros.

Gráfico 1 – Ingredientes mais citados nas receitas tabuladas



Fonte: Elaborado pela autora.

O açúcar aparece em 98% das receitas, isto porque, em algumas, o edulcorante utilizado é a rapadura ou o mel.

Ao analisar os 14 ingredientes seguintes, é interessante observar a presença dos ingredientes conhecidos por serem típicos da doçaria portuguesa, principalmente, sobrepondo ao uso de ingredientes considerados regionais, ou típicos, como o milho e seus derivados, por exemplo.

O sal tem uma presença bastante importante nos livros de receitas, muito provavelmente por sua capacidade de equilibrar a quantidade de açúcar utilizada nos doces. Ele, frequentemente, é citado com uma quantidade bastante pequena (“uma pitada”, ou “uma colher de café”, uma “colherzinha”).

Fazendo um comparativo dos principais ingredientes citados em cada livro, é possível perceber que a influência da confeitaria portuguesa se repete em todos os livros, alterando um pouco a ordem dos ingredientes mais utilizados em cada um deles. Alimentos como: ovos, manteiga, farinha de trigo, leite, canela e cravo estão entre os mais citados em todos os livros e nenhum deles é de origem no território americano.

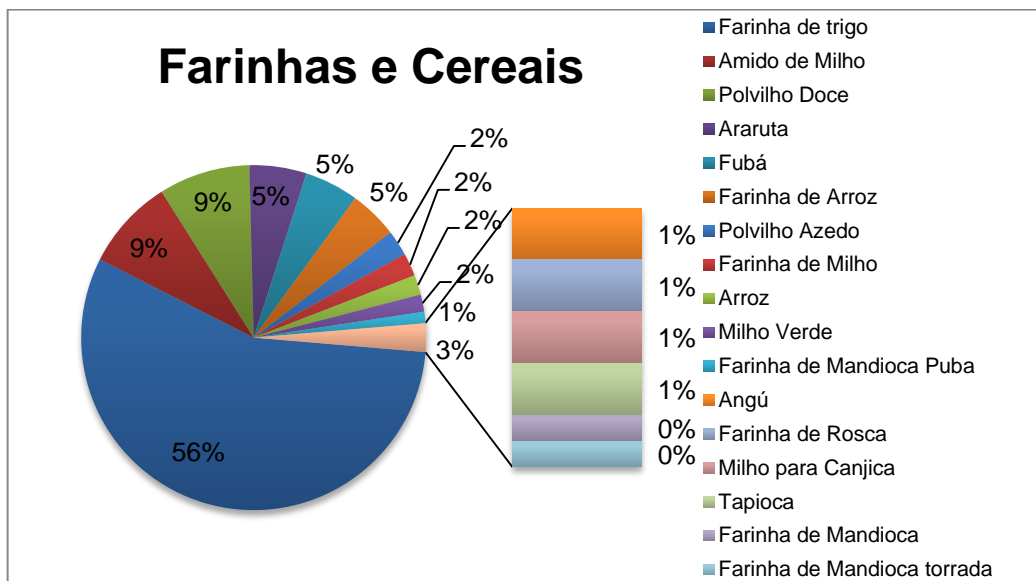
Tabela 4 – Ingredientes mais citados em cada livro

VAZ (1912)	Citações	ABRAHÃO (2007)	Citações	FLORENÇATO, ABREU (1992)	Citações	MELLO (1916)	Citações	GUIA PRÁTICO DA DOCEIRA (1930)	Citações
Açúcar	155	Ovos + Gemas + Claras	69	Açúcar	85	Açúcar	110	Açúcar	263
Ovos + Gemas + Claras	190	Açúcar	68	Ovos + Gemas + Claras	72	Ovos + Gemas + Claras	83	Ovos + Gemas + Claras	247
Manteiga	97	Farinha de trigo	27	Manteiga	37	Manteiga	45	Manteiga	113
Farinha de trigo	77	Manteiga	24	Leite	32	Farinha de trigo	41	Farinha de trigo	108
Leite	50	Leite	24	Farinha de trigo	30	Leite	30	Leite	79
Canela	32	Canela	23	Sal	30	Canela	30	Canela	64
Limão	25	Cravo	16	Canela	25	Coco	23	Banha	38
Banha	24	Limão	15	Fermento em pó	22	Cravo	22	Limão	38
Cravo	21	Fermento em pó	10	Cravo	18	Banha	17	Sal	37
Araruta	18	Coco	8	Erva-doce	17	Amido de Milho	8	Água de flor de laranjeira	31
Polvilho Doce	17	Água de flor de laranjeira	8	Banha	11	Leite de Coco	8	Amêndoas	26
Coco	16	Sal	6	Coco	10	Limão	7	Polvilho Doce	25

Fonte: Elaborada pela autora.

Considerando o uso de farinhas e cereais, a farinha mais citada em todos os livros foi a farinha de trigo (56%), ingrediente este muito pouco produzido em território nacional por condições climáticas desfavoráveis. Depois disso, com 9% das citações estão o amido de milho e o polvilho doce e com 5% a araruta, o fubá e a farinha de arroz. Esta predominância da farinha de trigo demonstra a baixa adaptação das receitas portuguesas aos ingredientes locais nos livros de receitas publicados.

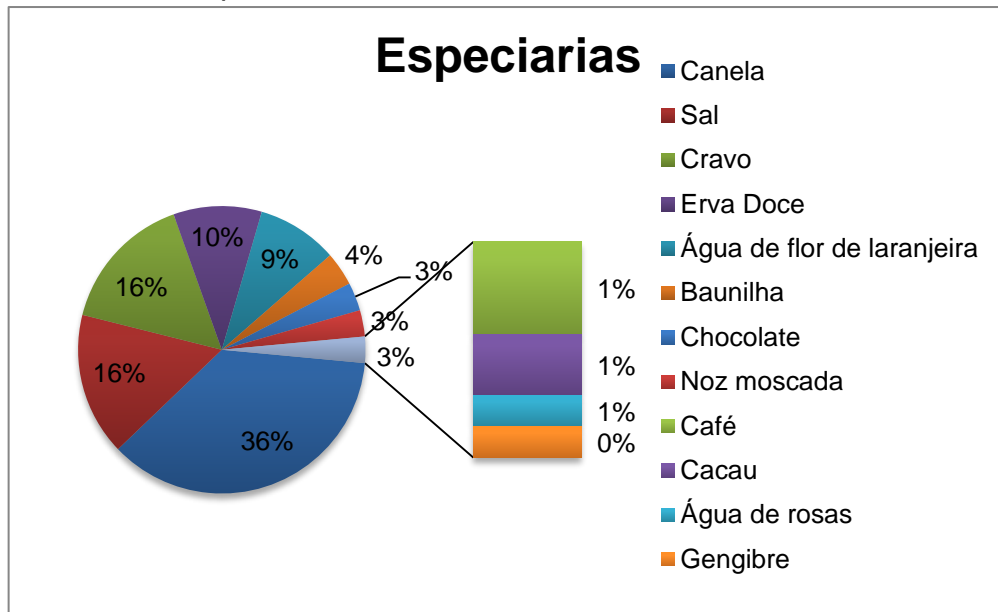
Gráfico 2 – Farinhas e cereais mais citados nas receitas tabuladas



Fonte: Elaborado pela autora.

Esta mesma forte influência da confeitaria portuguesa é verificada também no uso das especiarias nos doces. A predominância de canela, cravo, erva-doce e água de flor de laranjeira também demonstra isto. As citações destas especiarias representam 71% de todas as especiarias citadas nas receitas. O café, produto de grande destaque neste período devido à produção e exportação, representa apenas 1% de todas as citações.

Gráfico 3 – Especiarias mais citadas nas receitas tabuladas



Fonte: Elaborado pela autora.

Já em relação às frutas utilizadas nas receitas desses livros, há uma grande variedade e muitas frutas regionais foram incorporadas nas receitas. Ao todo, foram citadas 36 frutas diferentes, sendo que algumas já não pertencem ao cotidiano da cidade de São Paulo e dificilmente são encontradas para consumo *in natura* como, por exemplo: araçá, bacuri, cidra, marmelo e muricim.

Quadro 4 – Frutas citadas nas receitas tabuladas em ordem alfabética

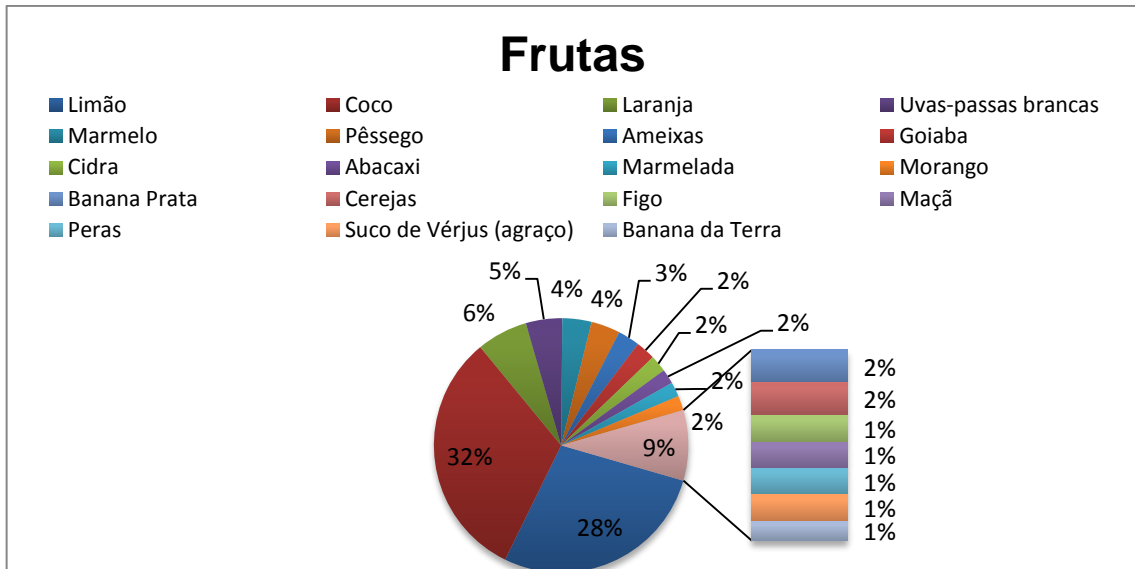
FRUTAS CITADAS		
Abacaxi	Coco	Maçã
Ameixas	Damasco	Mamão
Amora	Figo	Maracujá
Araçá	Figo Verde	Marmelo
Bacuri	Framboesa	Morango
Banana da terra	Goiaba	Muricim
Banana nanica	Groselha	Pera
Banana prata	Laranja	Pêssego
Caju	Laranja baiana	Pitanga
Carambola	Lima da Pérsia	Tomate
Cerejas	Limão	Uva
Cidra	Limão cravo	Uva passa branca

Fonte: Elaborado pela autora.

Ao analisar as frutas pelo número de citações repetidas, é possível perceber a predominância do coco (32%) e do limão (28%), que, somados, correspondem a 59%

das citações em todos os livros. O coco, que tem origem africana, teve uma grande assimilação na confeitaria brasileira de uma forma geral e isso é comprovado nos livros de receitas de São Paulo.

Gráfico 4 – Representatividade das frutas nas receitas tabuladas

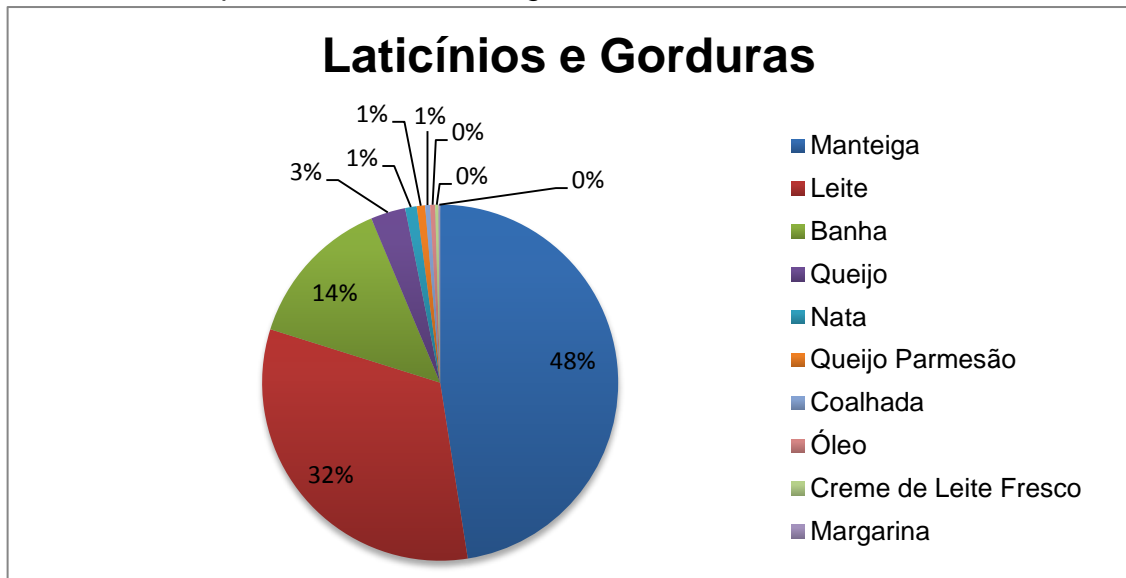


Fonte: Elaborado pela autora.

As frutas que não constam no gráfico 4 correspondem a menos de 1% das citações em todos os livros e, somadas, correspondem a 8% de todas as citações.

Outra análise interessante é identificar quais os tipos de gordura e laticínios mais citados nos livros. De acordo com o gráfico a seguir, é possível perceber uma predominância do uso da manteiga, seguido do leite e da banha de porco. Somados, estes três ingredientes representam 94% de todas as citações.

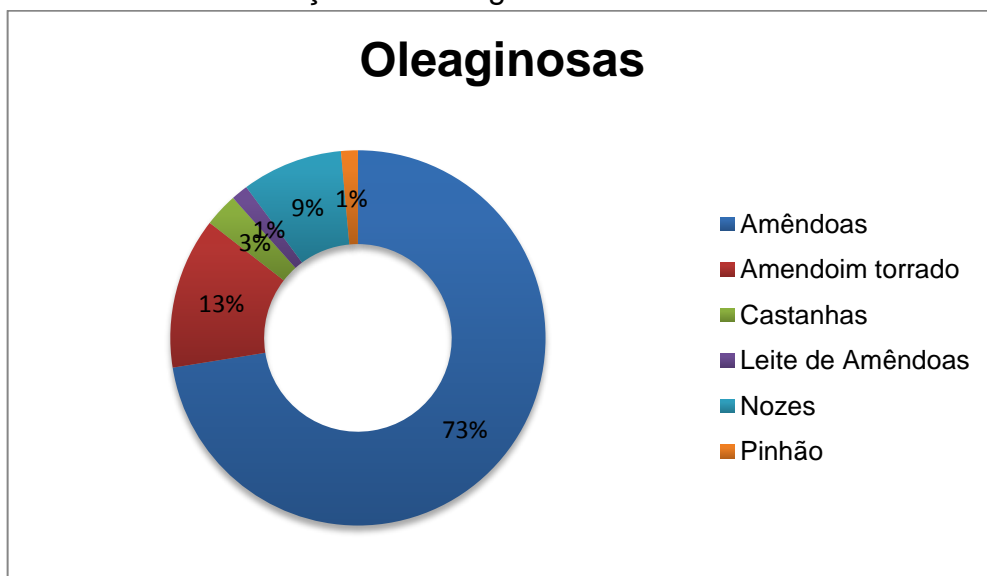
Gráfico 5 – Representatividade das gorduras e laticínios citados



Fonte: Elaborado pela autora.

Outra categoria de ingredientes interessante de ser observada é a de oleaginosas. De acordo com o gráfico 6, 73% de todas as citações desta categoria se referem a amêndoas, sendo este um produto importado europeu. A segunda oleaginosa mais citada é o amendoim, com 13% das citações. Interessante observar, pois este é um ingrediente comentado pela bibliografia no primeiro capítulo como sendo típico caipira e da alimentação da cidade de São Paulo. Entretanto, nas publicações, ele aparece com menor importância e menor uso.

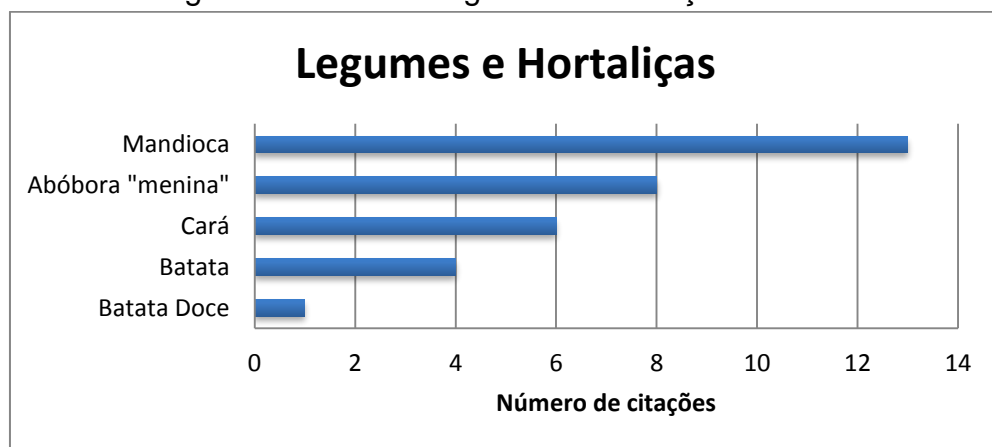
Gráfico 6 – Identificação das oleaginosas citadas nos livros



Fonte: Elaborado pela autora.

Apesar de o número absoluto de citações de legumes e hortaliças ser baixo em relação ao total de receitas analisadas, neste quesito há uma representatividade interessante dos produtos regionais como a mandioca, a abóbora, a batata-doce e o cará, conforme explicitado no gráfico a seguir. Dos ingredientes citados nesta categoria, apenas a batata não fazia parte da alimentação de base dos caipiras, segundo os autores tradicionais mencionados anteriormente. Neste quesito, portanto, houve uma maior adaptação aos produtos locais.

Gráfico 7 – Sugestão de uso de legumes e hortaliças nos livros analisados



Fonte: Elaborado pela autora.

Algumas curiosidades podem ser destacadas como específicas e particulares, mas que dizem respeito à forma de descrição de alguns ingredientes que refletem peculiaridades da época retratada.

Entre eles, o açúcar, principal ingrediente citado nos livros, possui diversas grafias e foi referenciado como “Assucar de Pernambuco que se vende nas drogarias” (VAZ, 1912, p. 26; *Guia Prático da Doceira*, 1930, p. 47; 63), “Assucar de Hamburgo que se vende nas drogarias” (VAZ, 1912, p. 29) e “Açúcar redondo” (MELLO, 1916, p. 82). O fato de descrever o local onde o açúcar era comercializado é bastante curioso, pois indica certa “raridade” do produto e uma possível utilização medicinal do mesmo, uma vez que era comercializado em drogarias e não em empórios que comercializavam alimentos.

Além do açúcar, outros ingredientes a serem destacados eram os ingredientes importados e, em suas citações, havia a descrição de marca ou de origem a ser comprada. Alguns exemplos disso são:

- “Geleia Allemã de morangos” (VAZ, 1912, p. 27);
- “Manteiga *Demagny*” (MELLO, 1916, p. 49; MELLO, 1916, p. 56; VAZ, 1912, p. 27);
- “Fermento Inglês” (FLORENÇATO, ABREU, 1992, p. 231);
- “*Baking Powder*” (MELLO, 1916, p. 48);
- “Damasco de Lisboa” (*Guia Pratico da Doceira*, 1930, p. 51);
- “Passas de Málaga” (*Guia Pratico da Doceira*, 1930, p. 63).

Neste caso, é interessante observar a especificidade dos ingredientes e imagina-se como funcionava sua comercialização. Algumas casas eram especializadas no comércio de ingredientes importados neste período e são reconhecidas pela mesma tradição atualmente. Existem duas grandes referências de comércios famosos desde o início do século XX: a Casa Godinho e a Casa Santa Luzia. A primeira foi fundada em 1888, no centro antigo da cidade de São Paulo, onde funciona até hoje e é bastante reconhecida pela sua qualidade e tradição. A Casa Santa Luzia, fundada em 1926 no bairro dos Jardins, é considerada sofisticada e é local de referência para profissionais da área de cozinha por ser possível encontrar os mais variados ingredientes de alta qualidade de diversos países de origem.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com a análise realizada é possível perceber uma forte influência da confeitaria tradicional portuguesa nas publicações de livros de confeitaria do início do século XX na cidade de São Paulo. A partir do levantamento de receitas realizado, foi possível perceber a predominância de ingredientes como a farinha de trigo, os ovos, a manteiga, a canela, o cravo e a amêndoa. Todos estes ingredientes são muito utilizados na doçaria tradicional portuguesa e por isso é possível inferir a grande influência que ela tem nos registros de receitas publicados no período.

Poucas foram as referências encontradas nos livros que remetem aos ingredientes reconhecidos como base da alimentação caipira, como o milho, o amendoim, a mandioca, a abóbora, entre outros previamente relacionados na presente pesquisa. Os estudos sobre o caipira são muito mais aprofundados em relação a seus hábitos culturais, sua formação étnica, peculiaridades sobre a sua linguagem do que sobre os hábitos alimentares propriamente ditos. Existem poucos registros sobre as receitas tidas como comuns no âmbito doméstico dos caipiras e os livros consultados também não trazem este material. Há uma carência de material específico sobre a doçaria caipira e isto está diretamente relacionado à perda de referências e tradições.

Entretanto, não é possível assegurar o quanto estes livros verdadeiramente refletem a cultura popular da cidade de São Paulo. Primeiramente, porque é sabido que grande parte da população no período citado, principalmente mulheres que se ocupavam dos afazeres domésticos e da cozinha, não era letrada. Havia uma tradição ibérica transposta ao Brasil de receio de que a educação poderia representar uma igualdade de direitos entre o sexo masculino e o feminino. De acordo com esta tradição fundamentalmente moura, as mulheres eram seres ignorantes e inferiores e seu valor social era muito limitado ao seu espaço doméstico (RIBEIRO, 1987 apud RIBEIRO, 1996). A mesma autora ainda descreve em seu artigo que algumas mulheres da elite paulista, privilegiada economicamente pela cultura do café, iniciaram uma mudança neste cenário:

Muitos pais, felizmente, acreditaram na importância intelectual para suas filhas. Algumas mulheres da elite do Segundo Império estudaram nos colégios femininos que começaram a ser fundados a partir da

década de 60 e puderam assim abrir lentamente espaços para outras mulheres. Iniciaram, portanto, a possibilidade do trânsito entre o público e o privado (RIBEIRO, 1996, p. 31).

Desta forma, não é possível identificar o quanto estes livros foram realmente utilizados neste período em que foram publicados, mas é sabido que parcela da população era instruída para tal. Ainda assim, é possível inferir, pelos resultados similares entre todos os livros consultados, que as receitas e ingredientes sugeridos eram relativamente comuns no período estudado.

Apesar de o levantamento bibliográfico realizado inicialmente identificar uma possibilidade de “afrancesamento” da cultura paulistana, nas receitas publicadas, para o âmbito doméstico, este fato não foi comprovado a partir da amostra de livros relacionada. As referências francesas encontradas nas receitas dizem respeito apenas a ingredientes e nomes de receitas utilizados como a “Manteiga *Demagny*” ou o “Bolo Francez” e o “*Marron glacé*”. De qualquer forma, não é possível caracterizar uma forte influência neste período.

Considerando a pesquisa realizada no capítulo 3 deste trabalho, a doçaria caipira é marcada pelo uso de ingredientes nativos como o milho, a mandioca, o amendoim, a abóbora, entre outros, e por uma influência de técnicas e sabores provenientes dos índios, portugueses e africanos. Este cenário foi encontrado de forma bastante superficial nos livros de receitas pesquisados e não é possível comprovar como sendo esta a base da doçaria local através deste levantamento.

Especialmente em relação à gastronomia, havia o costume de se passar o conhecimento através da oralidade e não da escrita e, por isso, muito do que se imagina tradicional da época se perdeu com o tempo. A busca e a preservação dos cadernos de receitas antigos são uma maneira de manter as tradições e o saber fazer vivos e disponíveis para a pesquisa e o uso atualmente.

O que se encontrou nesta pesquisa através dos livros publicados não reflete esta alimentação reconhecida como caipira, pois é, como demonstrado anteriormente, essencialmente baseado na doçaria portuguesa. Seria necessário buscar os cadernos de receitas pertencentes às famílias tradicionais para identificar se há registro destas receitas tidas como caipiras neles.

Mais do que definir quais as principais influências na culinária paulista do início do século XX, este trabalho traz a conclusão de que outros caminhos de pesquisa podem ser utilizados para estudos sobre cultura material e cultura alimentar brasileiras ainda pouco explorados. A busca por novas fontes de pesquisa pode trazer resultados diferentes do esperado e propiciar um novo entendimento sobre a formação cultural da sociedade paulista. Esta pesquisa é uma abertura para novas possibilidades de aprofundamento de pesquisadores da área da gastronomia, da história e da sociologia, interessados nos estudos sobre a alimentação no Brasil.

REFERÊNCIAS

ABRAHÃO, Fernando (Org.). **Delícias das sinhás**: receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX. Campinas, SP: Editora CMU; Arte Escrita, 2007.

ALAMBERT, Francisco. Para uma história (social) da arte brasileira. In: BARCINSKI, Fabiana W. (Org.). **Sobre arte brasileira**: da pré-história aos anos 1960. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2015. v. 1, p. 6-20.

ALGRANTI, Leila Mezan. História e historiografia da alimentação no Brasil (séculos XVI-XIX). In: CAMPOS, Adriana Pereira et al. (Orgs.). **A cidade à prova do tempo**: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos. Vitória: GM Editora; Paris: Université de Paris-Est, 2010. p. 131-154.

APPADURAI, Arjun. The Capacity to Aspire: Culture and the Terms of Recognition. In: RAO, V.; WALTON, M. (Eds.). **Culture and Public Action**. Palo Alto, California: Stanford University Press, 2004. p. 59-84.

ARANHA, Carla; DAMARO, Paulo. Frutas do Brasil: o sabor brasileiro. **Superinteressante**, São Paulo, n. 64, jan. 1993. Disponível em: <<http://super.abril.com.br/ciencia/frutas-do-brasil-o-sabor-brasileiro>>. Acesso em: 17 set. 2013.

ASSIS, Machado de. Notícia da atual literatura brasileira: instinto de nacionalidade. In: _____. **Obra completa**. 3. ed. Rio de Janeiro: Aguilar, 1973. v. 3, p. 801-809.

ATALA, A. **D.O.M.**: redescobrimo ingredientes brasileiros. São Paulo: Melhoramentos, 2013.

BANDECCHI, Pedro Brasil. São Paulo – de cidade provinciana a metrópole. In: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO. Secretaria de Educação e Cultura. Departamento de Cultura. Divisão do Arquivo Histórico. **Curso de história de São Paulo**. São Paulo: Edição da Divisão do Arquivo Histórico, 1969.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**. 3. ed. São Paulo: Senac, 2002.

BARTHES, Roland. **O grau zero da escritura**. São Paulo: Cultrix, 1989.

BASSO, Rafaela. **A cultura alimentar paulista**: uma civilização do milho? (1650-1750). Campinas, SP: Alameda Casa Editorial, 2014.

BITARÃES NETTO, Adriano. **Antropofagia oswaldiana**: um receituário estético científico. São Paulo: Annablume, 2004.

BOURDIEU, P. **A dominação masculina**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

BRAGLIA, Nadia Christina. Pauliceia de ontem: o viver urbano na *Belle Époque* paulistana. **Projeto História**, n. 40, p. 523-531, jun. 2010.

BRASIL. Ministério da Educação. Parecer CNE/CP n. 29, de 3 de dezembro de 2002. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/cp29.pdf>>. Acesso em: 20 maio 2016.

BRUIT, Hector Hernan. Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: cadernos de receitas. **Revista Saráo**, Campinas, v. 1, n. 12, set. 2003. Disponível em: <http://www.centrodememoria.unicamp.br/sarao/revista12/PDF/sarao_texto_01.pdf>. Acesso em: 20 maio 2016.

BRUNO, Ernani Silva. **História e tradições da cidade de São Paulo**. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 1984.

CANCLINI, Néstor García. El consumo sirve para pensar. **Revista de la FELAFACS** Diálogos de la comunicación, Peru, n. 30, p. 255-259, 1991.

CARDOSO, Vicente Licínio (Org.). **À margem da história do Brasil** – inquérito por escritores da geração nascida com a República. 2. ed. Brasília: Câmara dos Deputados; Editora Universidade de Brasília, 1981. t. II.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte, MG: Itatiaia, 1983. v. 2.

CÂNDIDO, Antônio. **Parceiros do Rio Bonito**. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.

CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC. **Projeto pedagógico do curso de tecnologia da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2009.

DAMATTA, R. Carnaval ou o mundo como teatro e prazer. In: _____. **O que faz do Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Manifesto culinário a favor da filosofia “lobozó”**, 2016. Disponível em: <<http://ebocalivre.blogspot.com.br/search/label/A%20cozinha%20inzoneira%20do%20Brasil>> Acesso em 7 de jun. de 2016.

ENCICLOPÉDIA nosso século: 1910/1930. São Paulo: Abril Cultural, 1985.

ÉPOCA. Alex Atala fica entre os 20 *chefs* mais influentes do mundo. São Paulo, 27 jan. 2011. Disponível em: <<http://revistaepoca.globo.com/Revista/Epoca/0,,EMI206138-15228,00.html>>. Acesso em: 25 mar. 2013.

FARQUHAR, Judith. Food, Eating and Good Life. In: TILLEY, Chris et al. **Handbook of Material Culture**. London: SAGE, 2006.

FLORENÇATO, Paulo Camilher; ABREU, Maria Morgado. **Culinária tradicional do Vale do Paraíba**. Taubaté, SP: Centro Educacional Objetivo; Fundação Nacional do Tropeirismo; JAC Editora, 1992.

FRANCISCO, L. R. **Modos de vida dos paulistas: identidades, famílias e espaços domésticos**. São Paulo: Cenpec, 2004.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Eiji. **Formação em gastronomia: aprendizagem e ensino**. São Paulo: Boccato, 2011.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 3-23, jan./jun. 2004.

GOODY, Jack. **Food and love**. A cultural history of east and west. London; New York: Verso, 1998. 305 p.

_____. **Cooking, cuisine and class**. A study in comparative sociology. Cambridge: Cambridge University Press, 1982. 253 p.

GUIA DO ESTUDANTE. Gastronomia. Disponível em: <<http://guiadoestudante.abril.com.br/profissoes/administracao-negocios/gastronomia-686303.shtml>>. Acesso em: 25 mar. 2013.

GUIA pratico da doceira. São Paulo: Pauliceia, 1930.

HOLANDA, Sérgio Buarque. **Caminhos e fronteiras**. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

LEMOS, Carlos A. C. **O que é Patrimônio Histórico?** São Paulo: Brasiliense, 2000.

LIMA, Claudia. **Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira**. Recife: Autora, 1999.

LIMA, Lucia Helena Soares de. **Os processos de midiaticização da cozinha paulista: do Arraial à metrópole**. 2011. Dissertação (Mestrado em Comunicação) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2011.

MELLO, Honoria C. Martins. **A doceira paulista**. 2. ed. São Paulo: Pocaí & Comp., 1916.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra; CARNEIRO, Henrique. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo: Nova Série, v. 5, p. 9-91, jan./dez. 1997.

MORSE, Richard. **Raízes oitocentistas da metrópole**. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 1950.

MOTTA, F. C.; ALCADIPANI, R.; BRESLER, R. A valorização do estrangeiro como segregação nas organizações. **Revista de Administração Contemporânea**, Curitiba, v. 5, 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-6552001000500004&script=sci_arttext>. Acesso em: 17 set. 2013.

ORNELLAS, Liesellote Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. 2. ed. Florianópolis, SC: Editora UFSC, 2000.

PELEGRINI, Sandra. **O que é patrimônio cultural imaterial**. São Paulo: Brasiliense, 2008.

PERRELLA, Angelo Sabatino; PERRELLA, Myriam Castanheira. **História da confeitaria no mundo**. Campinas, SP: Livro Pleno, 1999.

PIRES, Cornélio. **Conversas ao pé do fogão**. 2. ed. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 1987.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis, SC: Editora da UFSC, 2006.

REVEL, Jean-François. **Culture and cuisine**. A journey through the History of Food. 2. ed. New York: Da Capo, 1984. 289 p.

RIBEIRO, Arilda Ines Miranda. Algumas reflexões sobre a educação das mulheres no século XIX. **Revista Nuances**, v. II, p. 26-31, set. 1996.

_____. **A educação da mulher no Brasil-colônia**. 1987. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, 1987.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

ROCA, Joan. Para chef, chegou a vez da América Latina. Entrevista concedida a Patricia Ferraz. **Paladar**, São Paulo, 16 out. 2013. Disponível em: <<http://blogs.estadao.com.br/paladar/para-chef-chegou-a-vez-da-america-latina/>>. Acesso em: 2 nov. 2013.

SALIBA, Elias Thomé. A dimensão cômica da vida privada na República. In: NOVAIS, Fernando A. (Coord. Geral da Coleção). **História da vida privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p. 289-365.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi de. A cultura na ponta do garfo: estética e hábitos alimentares na cidade de São Paulo ? 1890/1920. **Cadernos Pagu**, v. 39, p. 178-200, 2012. (Unicamp. Impresso).

_____. Transformações das intolerâncias alimentares em São Paulo, 1850-1920. **História: Questões e Debates**, Curitiba: UFPR, v. 42, p. 81-93, 2005.

SCHMIDT, Afonso. **São Paulo de meus amores**. São Paulo: Paz e Terra, 2003. (Coleção São Paulo 1).

SCHWARTZ, Roberto (Org.). **Ao vencedor as batatas**. 5. ed. São Paulo: Duas Cidades, 2000.

SETUBAL, Maria Alice. **Vivências caipiras**: pluralidade cultural e diferentes temporalidades na terra paulista. São Paulo: Cenpec; Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2005.

SILVA, João Luiz Máximo. Alimentação e transformações urbanas em São Paulo no século XIX. **Almanack Guarulhos**, n. 7, p. 81-94, 2014.

_____. **Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900)**. 2008. Tese (Doutorado em História) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

SIMIONI, Ana Paula Cavalcanti. Modernismo no Brasil: campo de disputas. In: BARCINSKI, Fabiana Werneck (Org.). **Sobre a arte brasileira**: da pré-história aos anos 1960. São Paulo: WMF Martins Fontes; Sesc, 2015. p. 232-263.

TOLEDO, R.F.M. A importância da fundamentação teórica na formação do professor de gastronomia. **Revista de Ensaios Acadêmicos**. São Paulo: Hotec, n. 1, p. 59-64, 2006.

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI. **Plano de desenvolvimento institucional 2008-2012**. São Paulo, nov. 2007. Disponível em: <http://portal.anhembi.br/wp-content/uploads/pdi_2008-2012_11.pdf>. Acesso em: 2 abr. 2013.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. Projeto pedagógico do curso de bacharelado em gastronomia. abr. 2009. Disponível em: <http://www.si3.ufc.br/sigaa/public/curso/ppp.jsf?lc=pt_BR&id=657506>. Acesso em: 4 abr. 2013.

VAZ, Eulalia. **A sciencia no lar moderno**. 4. ed. [S.l.: s.n.], 1912.