

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA

ANDRÉ DAMAS

PRÁTICAS ALIMENTARES E RESISTÊNCIA DAS QUITANDEIRAS EM PORTO
ALEGRE NAS ÚLTIMAS DÉCADAS DO SÉCULO XIX.

PORTO ALEGRE

2018

ANDRÉ DAMAS

PRÁTICAS ALIMENTARES E RESISTÊNCIA DAS QUITANDEIRAS EM PORTO
ALEGRE NAS ÚLTIMAS DÉCADAS DO SÉCULO XIX.

Monografia apresentada à disciplina de Trabalho de Conclusão em Pesquisa Histórica como requisito para a conclusão do Curso de Bacharelado em História da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Regina Weber

PORTO ALEGRE

2018

AGRADECIMENTOS

A Fernando Malgueiro, meu esposo, pela paciência.

À Regina Weber, pela firme orientação.

RESUMO

Porto Alegre passou por várias mudanças ao longo do século XIX. As mudanças mais salientes podem ser verificadas no curso objetivo da História, aquelas mudanças que são comuns a todos, porém alguns percursos são individuais ou em grupos. As quitandeiras, os atravessadores e as cozinheiras são alguns desses grupos, que ficaram cobertos a alguns acontecimentos da história. Nesse sentido, este trabalho busca realizar uma rápida revisão dessas figuras que habitaram o passado da cidade de Porto Alegre. Pela utilização de vários autores que, de alguma maneira, tangenciaram, principalmente, a temática das práticas alimentares, foi feita uma revisão relacionada com as fontes do século XIX no sentido de investigar algumas práticas alimentares da região e as relações sociais que daí emergiram.

Palavras-chave: Porto Alegre, quitandeiras, práticas alimentares.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	5
1 DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO À QUITANDA: UMA RÁPIDA REVISÃO.	14
2 LEGISLAÇÃO E RESISTÊNCIAS	32
CONSIDERAÇÕES FINAIS	45
REFERÊNCIAS.....	49

INTRODUÇÃO

O Mercado Público de Porto Alegre é um diferencial no tocante ao comércio de especiarias, frutas, legumes e frutos do mar. Quando existe a necessidade de realizar alguma receita que requer ingredientes mais elaborados, o primeiro lugar que vem à mente é o comércio daquele local, pois, sem dúvidas, é uma referência tanto pela qualidade, quanto pela variedade de alimentos, condimentos e instrumentos culinários. Não é só o dia a dia que movimenta o prédio do Mercado Público, mas também as datas comemorativas como, por exemplo, a Sexta-feira da Paixão, a qual se vincula o consumo de pescado. Aquele estabelecimento é sempre lembrado quando o produto necessitado são favas de baunilha, queijos importados e vinho do porto, que encontramos nas prateleiras de suas bancas.

A região do centro da cidade sempre foi relacionada ao abastecimento alimentar de Porto Alegre, além de ser lugar sagrado para religiões de matriz africana. O Mercado Público não é o assunto principal do estudo proposto, contudo, é impossível estudar algumas das relações sociais presentes no comércio de gêneros alimentícios do centro de Porto Alegre, no final do século XIX, sem tangenciar a sua história. Ainda nos dias de hoje, fica difícil imaginar a organização da cidade sem aquele prédio e o conjunto de significações que dele surgem, cuja separação, a do prédio e de seus significados, são improváveis de se separar.

O comércio de alimentos na região do centro de Porto Alegre se fazia presente nas bancas, em tabuleiros e ambulantes perambulando pelas vielas da cidade. Com isso, sua relação com a culinária e as cozinheiras era íntima. Nesses espaços, o tecido social se apresentava muito rico em função da intensidade das trocas econômicas e culturais, assim como hoje ainda é. As experiências sociais e os sujeitos a partir da comercialização de produtos indispensáveis à vida podem apresentar algumas questões, que, para este período do passado, ainda não foram elucidadas. Questões como, por exemplo, o funcionamento das relações existentes entre escravos de ganho e alforriados, quem eram as quitandeiras, quais os tipos de alimentos e especiarias que circulavam, como era o cotidiano daquele espaço social,

quais eram as normas de conduta e como se buscava preservar a autonomia tradicional diante da normatização.

Este estudo tem o objetivo de analisar o material disponível a respeito da temática das relações sociais presentes nas práticas culturais das quitandeiras, importantes agentes no abastecimento alimentar em Porto Alegre e no Brasil do século XIX, mais especificamente, nas últimas décadas do Império. Por ironia do tempo, todas as fontes que temos hoje acerca dos alimentos são provenientes de estudos e narrativas, pois tais alimentos já foram consumidos tanto pelas pessoas, quanto pelo próprio tempo. São longevas, entretanto, as relações que se estabelecem e se estabeleceram a partir da comida e, nos processos de continuidades e rupturas sociais, algo sempre reverbera, ou, pelo menos, deixa pistas ao historiador ainda nos dias de hoje. Porto Alegre, assim como Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo, cidades nas quais já se estudou sobre as relações sociais a partir de práticas alimentares, também tem suas peculiaridades apresentadas que, por meio de estudos específicos, servem por analogia aos sujeitos de Porto Alegre.

As análises em relação à história da alimentação são recentes, mais ainda no Brasil e, também, pouco exploradas quando o objeto de estudo dessa perspectiva é a história do Rio Grande do Sul, o que não significa que não existam estudos importantes. Relatos sobre a alimentação são registrados desde a antiguidade, porém pesquisas mais sistematizadas acerca da história dos alimentos começaram pelo movimento da Escola dos Annales, tendo como exemplo um texto de Jean-Paul Aron, intitulado “A cozinha: um cardápio do século XIX” e que trabalha na perspectiva de novos objetos de estudo no âmbito da disciplina de História. O artigo integrante de um livro organizado por Le Goff e Nora (1995) traz algumas informações acerca do sistema alimentar de Paris, por meio de números da Assistência Pública e uma difícil equação a ser resolvida pela cidade: uma crise de abastecimento e a crescente dependência de mais da metade de pessoas dos recursos públicos parisienses. Em outro momento do artigo, os autores também analisam os cardápios de restaurantes para matizar parte da sociedade de Paris no período posterior à Revolução Francesa.

Um dos livros mais significativos e contributivos para os estudos das práticas alimentares foi organizado por Fladrin e Montanari (1998), intitulado História da Alimentação. A obra é um compêndio de diversos estudiosos, incluindo artigos dos

próprios Flandrin e Montanari, sobre comensalidade, práticas alimentares, múltiplas perspectivas etc. Há também estudos sobre diferentes tempos históricos, regiões, povos, cujos resultados formaram uma obra referencial na temática. Outro trabalho utilizado na pesquisa foi *The Oxford Handbook of Food History*, organizado por Pilcher (2015), nos mesmos moldes do trabalho de Flandrin e Montanari, com a contribuição de vários pesquisadores, entretanto dividido em cinco partes: *Food Histories*, *Food Studies*, *The Means of Production*, *The Circulation of Food*, *Communities of Consumption*. Especificamente, há um artigo de Tracey Deutsch, *Labor Histories of Food*, que foi utilizado com maior ênfase.

No Brasil, Menezes e Carneiro (1997) escreveram a respeito do balizamento da história da alimentação, propondo eixos teóricos e metodologias específicas, o trabalho é intitulado “História da Alimentação: balizas historiográficas”. Uma das ideias apresentadas é a organização dos estudos relacionados aos alimentos agrupados em campos¹ de pesquisas ou enfoques, tais como, biológico, econômico, social, cultural, filosófico. Essas divisões, entretanto, não são sólidas, mas flexíveis e permeáveis no sentido de proporcionar estudos mais amplos. Além disso, os autores destacaram as contribuições que as ciências sociais, de modo geral, podem oferecer e todas elas, Antropologia, Arqueologia, Sociologia, Geografia e História devem elaborar seus objetos de estudos de forma a elucidar as suas próprias questões.

Outro autor utilizado foi Santos (1995), cujo trabalho sobre a “História da Alimentação no Paraná” é seminal, remontando os processos de formação daquele estado a partir de referenciais de escassez e carestia, processo de colonização e a formação da estrutura agroalimentar na província do Paraná. O autor ainda apresentou a estrutura burocrática municipal e o comércio de gêneros alimentícios, a formação do capitalismo na província do Paraná, a produção camponesa e o cotidiano dos alimentos, acompanhando o processo desde a produção até o consumo, revelando nesse meio, agentes, relações, a estrutura estatal e o tipo de alimento circulante. Apesar do trabalho do historiador ser essencialmente sobre a província do Paraná, algumas estruturas se assemelhavam, embora outras se

¹ Pierre Bourdieu propõe a conceituação de “campo” quando diz que ele (o campo) “define-se como um sistema de desvios de níveis diferentes e nada, nem nas instituições ou nos agentes, nem nos actos ou nos discursos que eles produzem, tem sentido senão racionalmente, por meio do jogo das oposições e das distinções” (2009, p. 179).

diferenciavam bastante, porém há significativas contribuições para a pesquisa sobre Porto Alegre.

Das relações sociais do comércio de gêneros alimentícios uma das figuras que se destaca é a da quitandeira e o seu tabuleiro². Existem vários trabalhos que caracterizam quem eram, quais as etnias preponderantes e as origens africanas. Para melhor entender esse perfil que circulava na sociedade brasileira, foram utilizados os artigos de Bonono (2014), O Tabuleiro Afro-Brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitandeiras negras no Brasil do século XVIII. A autora buscou as origens da atividade ainda na África até a prática na América para apresentar como se dava a organização dessas mulheres em Minas Gerais. Ainda nesse contexto, o trabalho de Pantoja (2016) “Da Kitanda a Quitanda” e de também serviu de referência para caracterizar essa figura importante no abastecimento de alimentos de Porto Alegre, cujo contingente transitava entre a escravidão e a liberdade³

“A Emergência dos Subalternos”, de Pesavento (1989), também foi usado como referência nessa pesquisa. A autora desenha no primeiro capítulo da obra o Brasil do século XIX, a emergência do sistema capitalista e a transição da mão de obra. Já nos próximos trechos, ela especifica a formação do mercado de trabalho do Rio Grande do Sul, apresenta as contradições da modificação de uma sociedade escravocrata para trabalhadores livres e os métodos de compulsão para o trabalho. Além disso, mostra também os problemas que se formaram na cidade quanto ao processo de abolição. Pesavento trouxe ainda algumas questões acerca dos Códigos de Posturas. Nesse tema da normatização, o estudo de Weber (1992), chamado “Códigos de Posturas e Regulamentação do Convívio Social em Porto Alegre no Século XIX”, também levantou questões quanto ao trabalho, agregando outros elementos no processo de organização da cidade, especificamente, trazendo elementos quanto à normatização de produção, compra e venda de alimentos.

A cidade de Porto Alegre foi caracterizada, principalmente por Franco (2000), no trabalho Porto Alegre e seu Comércio, cujo conteúdo desenha a trajetória a história da capital desde a chegada dos primeiros casais açorianos, passando por diversos momentos até a contemporaneidade. O autor compilou também o relato de

² Peça de madeira ou de metal com as bordas levantadas para não deixar cair o que nela está; bandeja (Dicionário On-line Houaiss).

diversos viajantes estrangeiros em um único livro, o qual foi utilizado: “Os Viajantes Olham Porto Alegre (1754-1890)”. Além disso, a contribuição de memorialistas também se fez presente como, por exemplo, Coruja (1996) e as “Antigualhas: reminiscências de Porto Alegre”, cujas crônicas trazem informações sobre a venda de doces nas ruas da capital e, ainda, Alegre (1994) e a “História Popular de Porto Alegre”, citando as quitandeiras na capital da Província de São Pedro. A tese de doutorado de Singer (1968) também auxiliou na construção do panorama de Porto Alegre, pois trouxe dados relacionados com a evolução de Porto Alegre, bem como de mais quatro cidades: São Paulo, Blumenau, Recife e Belo Horizonte.

Outros trabalhos que serviram de base para o estudo proposto foram as obras de Cascudo (1983) sobre a “História da Alimentação no Brasil”. São dois volumes que apresentam uma rica investigação sobre hábitos alimentares: o primeiro volume descreve a influência do cardápio indígena, a dieta africana e os ingredientes portugueses na nossa culinária. Já no volume dois, o autor destaca aspectos a respeito dos elementos básicos da culinária brasileira, técnicas culinárias, ritmo da refeição. A utilização de tais obras deu-se em função da riqueza de detalhes sobre os elementos e ingredientes africanos utilizados desde a introdução da mão de obra escrava até o final do século XIX, que influenciaram nossos pratos, bem como os elementos indígenas e europeus. Ademais, o artigo de Maciel e Castro (2013), “Uma Cozinha à Brasileira”, serviu para fornecer outras informações sobre a culinária do Brasil e as identidades de formação.

Foi escolhido o corpo conceitual a partir de Thompson (1991) no seu texto intitulado “A Economia Moral da Multidão Inglesa no Século XVIII”, que descreve uma série de motins por falta de alimento ou por preços elevados na Inglaterra. Na obra, há informações acerca da legislação, dos trabalhadores de diferentes categorias, além do funcionamento do sistema alimentar daquela região. A conceituação de “economia moral” pode ser vista como uma forma de resistência, entretanto muito mais complexo que isso, pois envolve questões a respeito do paternalismo estatal, costumes e superstições da população inglesa frente ao mercado de alimentos, construindo, assim uma análise política, cultural, laboral e alimentar. O autor define práticas de consenso popular na fabricação, venda e distribuição de pão, por exemplo, trazendo à luz informações sobre produção, manipulação de preços, atravessadores e encarecimento.

Partindo de insatisfações de camponeses do sudeste asiático, Scott apresentou vários exemplos de formas de resistência contra proprietários de terras na Malásia no seu trabalho “Formas Cotidianas de Resistência Camponesa”. Essas práticas, muitas vezes silenciosas, foram utilizadas como referenciais para as construções de resistências dos escravos de ganho, cozinheiras, quitandeiras e ambulantes. Não são somente as revoluções, as revoltas, os levantes, as lutas organizadas. São as pequenas ações cotidianas, a insistência de utilizar determinados produtos culinários da pátria-mãe, a continuidade de comunicação no idioma de origem, a omissão, a quitanda, entre outros, que fizeram a riqueza do cotidiano das pessoas que circularam no Brasil nos últimos anos do Império.

O trabalho em voga tomou por base a normatização do comércio de alimentos e a resistência daqueles que comercializavam gêneros alimentícios. A primeira delas foi analisada a partir do Livro de Registros de Posturas Municipais de 1829 a 1888, cujo objetivo era especificar orientações do Império Brasileiro quanto à organização municipal prevista na Lei de 1º de outubro de 1828, período subsequente a independência do Brasil. A contextualização dos processos históricos do Brasil Império, no Rio Grande do Sul e Porto Alegre, foi viabilizada por meio de material bibliográfico do período citado. Foram especificados os processos de organização urbana de Porto Alegre, a Revolução Farroupilha e a construção do Mercado Público. Os conceitos e as definições teóricas, bem como os objetos de pesquisas, foram baseados nos autores já citados anteriormente.

As edições dos periódicos *Jornal do Comércio e o Mercantil*, disponíveis no Arquivo Histórico Moisés Velinho, foram consultadas, assim como os jornais *A Federação*, *Echos do Paraná*, *Gazeta Mercantil*, *O Brado do Sul*, *O Comercial* e *O Imparcial* disponibilizados no sítio da Hemeroteca Digital (Biblioteca Nacional). Tais documentos foram consultados para encontrar informações referentes às quitandeiras, comerciantes e mascates. Além disso, as Atas da Câmara de Vereadores de 1866 a 1885, as Correspondência Passiva da Câmara de Vereadores de 1867 a 1886, Livro de Contribuintes de 1865 a 1874 também foram consultados e apresentaram dados importantes que, certamente, contribuiram para o andamento da pesquisa. Conseguiu-se, por exemplo, mapear as demandas por parte de alguns

cidadãos nas Atas de Vereança. Consta que diante de várias reclamações similares foi possível notar a mudança de determinada postura municipal.³

O Trabalho de Conclusão de Curso proposto apresenta, além da introdução, dois capítulos e as considerações finais. O primeiro capítulo trata de um levantamento do material já publicado a acerca a comercialização de alimentos em Porto Alegre nas últimas décadas do século XIX e, nele, foram caracterizados alguns elementos dos perfis dos comerciantes, das quitandeiras, das cozinheiras etc. No segundo momento, foi analisado a normatização, por meio do Código de Posturas, bem como exemplificando as formas de resistências das quitandeiras e cozinheiras. O recorte temporal foi definido em função da disponibilidade das fontes nas últimas décadas do Império brasileiro em Porto Alegre e os diversos fenômenos sociais que aconteceram na cidade: imigração, últimas décadas de escravidão, a transição da mão de obra escrava para a livre.

A história oficial conta que a fundação de Porto Alegre aconteceu em razão da chegada de colonos da ilha de Açores, os quais nominaram a região de Porto dos Casais, em 1752. Entretanto, a ocupação do território foi algumas décadas antes quando Jerônimo de Ornelas Menezes e Vasconcelos estabeleceu sua sesmaria no ano de 1732. Com a chegada dos açorianos, surgiu a primeira vila e estabeleceu-se a produção de trigo que foi a base de desenvolvimento da região nos primeiros anos. O processo agrícola já se desenvolvia para a exportação do cereal, facilitado pela localização geográfica (SYMANSKY, 1998, p. 39). Na conjuntura nacional, a colônia portuguesa assinou, com a Espanha, o Tratado de Santo Ildefonso, que tratava da devolução das terras de Santa Catarina e Sete Povos das Missões pela Espanha em troca da região de Colônia de Sacramento, no Uruguai.

Em 1808, a família real e a corte desembarcam do Brasil fugindo da invasão napoleônica à Portugal. A partir de então, começaram a ser construídas novas estruturas no sentido de atender às necessidades da nobreza, ficando o sul do Brasil um tanto tangente a esse processo, mas isoladamente o crescimento do povoado se consolidava, o que demandava melhor infraestrutura. No início do século XIX, a população de Porto Alegre era de 3.927 habitantes e o trigo ainda capitaneava o desenvolvimento (SYMANSKY, 1998, p. 41). Com a independência, surgiram

³Na documentação do Arquivo Histórico Municipal Moises Vellinho foi possível identificar, nas atas de vereança, o fluxo o qual as reclamações tomavam. As alterações do Código de Posturas também eram decididas em reunião legislativa.

legislações oriundas da estruturação do sistema jurídico nacional e o Regimento dos Municípios mudou o ordenamento da cidade, o que resultou em algumas novas incumbências à Câmara de Vereadores, antes conhecidas como antigos Senados das Câmaras, a qual elaborou uma das fontes de estudo do trabalho em questão: o Código de Posturas Municipais de 1828.

A estrutura de Porto Alegre tornou-se ainda mais complexa com a chegada da primeira leva de imigrantes em 1824, cujo objetivo era escapar dos problemas sociais europeus daquele momento: os primeiros alemães foram para a região de São Leopoldo, porém, alguns deles, tempos mais tarde, voltaram para a capital para estabelecer-se. Essa situação gerou trocas comerciais que serviram para diversificar a economia de Porto Alegre que recebia do Vale dos Sinos produção para exportar, novos produtos para comercializar e a influência étnica-cultural germânica. Muitos alemães que permaneceram em Porto Alegre montaram seus negócios e fundaram associações como forma de preservar suas origens.⁴ As imigrações foram sucessivas até 1890 e elas foram determinantes para o desenvolvimento econômico local e regional (SOUZA e MÜLLER, 2007, p. 11). Além disso, os italianos também começaram a chegar nesse período.

Em termos de infraestrutura da cidade, o desenrolar do século XIX foi preponderante para Porto Alegre. A urbanização significou a implantação de iluminação básica, água, esgoto, acessos viários, praças e prédios públicos, além de prisões e hospitais (SEVERO, 1999, p. 93). Geograficamente, a cidade se expandiu em forma de leque em direção oposta à margem do Guaíba, surgindo assim novas vielas, ruas, novas construções e demandas estruturais também foram surgindo. Nessa perspectiva, no espaço urbano, as ruas abrigavam muitas práticas cotidianas e, conseqüentemente, resultavam em local de contatos sociais como, por exemplo, o açoriano, o negro, o imigrante. Ademais, para tornar mais complexo o cenário, as categorias étnicas estabeleciam clivagens em si como, por exemplo, o negro alforriado e o escravo de ganho ou imigrante alemão e imigrante italiano. As etnias negras também se diversificavam: em Porto Alegre, na região do Mercado Público, a

⁴ Vários viajantes europeus vieram para Porto Alegre entre os séculos XVIII, XIX e realizaram descrições detalhadas da cidade, como é o caso de Auguste de Saint-Hilaire e Arsène Isabelle. Oscar Canstatt foi um deles e descreveu algumas características da influência germânica no sul do país. Além disso, ele citou que “ a principal fonte de lucro dos habitantes de Porto Alegre é, sem dúvida, o comércio relacionado com o desenvolvimento das colônias”: FILHO, Valter Antônio Noal e FRANCO, Sérgio da Costa. Os Viajantes Olham Porto Alegre (1754-1890). p. 153

mais encontrada, segundo as fontes da época, era a etnia mina (SEVERO, 1999, p. 67).

De vilarejo com poucas casas à cidade de várias ruas, Porto Alegre ganhou suas primeiras praças nas quais eram comercializados alimentos a céu aberto. Tais locais eram também espaços de desordem e apesar de haver certa infraestrutura, algumas condições de precariedade ainda permaneceram (SEVERO, 1999, p.94). Às margens do Guaíba, nas atuais Praça XV de novembro e Praça da Alfândega, funcionava o centro econômico da cidade. Na localidade, era abundante a presença de pessoas e prática de abastecimento alimentar. São nesses locais que se gestou o comércio de mercadorias e, especificamente, o comércio de alimentos. Assim como a profusão de pessoas, os tabuleiros com quitutes e guloseimas disputavam o espaço com os espaços de venda de frutas, pescados e carne (PORTO ALEGRE, 1994, p. 29).

Um acontecimento importante de se destacar no processo da cidade é a Guerra dos Farrapos, que começou em 1835 e durou 10 anos, trazendo uma série de problemas, dentre eles o de abastecimento. Nas atas das sessões ordinárias da Câmara de Vereadores é constante a preocupação com o cerco à cidade, com a escassez de alimentos e com a carestia. Tais reuniões mostram mais um caráter intervencionista na economia do que um mercado autorregulado, como revela o fluxo de decisões dos vereadores. Essas interferências estatais na economia do município não acontecem somente no período da batalha entre chimangos e maragatos, mas em boa parte do século XIX.

Em 1844, iniciou-se a construção do que, até então, fora um grande projeto: o primeiro mercado público de Porto Alegre. Ele foi construído por determinação do presidente de província, Saturnino de Sousa e Oliveira (FRANCO, 2000, p. 86), que acreditava que a cidade precisava de um mercado com a finalidade de organizar o comércio de produtos, incluindo alimentos e utilidades, tais como, tecidos. A cidade já havia, há algumas décadas, se organizado organicamente na forma de comercializar seus produtos, seja em suas praças ou com as andanças de quitandeiras e comerciantes de tabuleiros. Assim, o Mercado Público foi erigido para centralizar o comércio em um só lugar. O segundo Mercado, o qual temos hoje, foi construído em 1869, em substituição ao primeiro, considerado obsoleto e desorganizado, sendo demolido logo em seguida.

1 DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO À QUITANDA: UMA RÁPIDA REVISÃO.

A história dos alimentos pode fornecer inúmeros elementos para reconstruir o passado, ou pelo menos, tentar entendê-lo. É cada vez mais frequente este tipo de estudo e profícuas as pesquisas quanto à historicidade dos alimentos, dos sistemas alimentares, dos simbolismos do “comer”. Associada à História da Alimentação estão outras clivagens da própria História: História Econômica, História Agrária, História Cultural e História Social, bem como outras disciplinas como, por exemplo, a Antropologia, a Sociologia e a Filosofia. Para o historiador Ulpiano Menezes, os interesses e as investigações dos problemas históricos dessa perspectiva podem ser organizados no conceito de “campo”, cujas outras disciplinas convergem para análise do objeto em questão, existindo, assim, um intercâmbio que serve para explicar determinado fenômeno social. Nessa direção

[...] é forçoso dizer que a prática da História organiza suas necessidades e conveniências em torno de certos referenciais, plataformas, problemas, recursos, articulações com outras disciplinas, hábitos – e até modas -, que constituem algo próximo da noção de campo proposta por Bourdieu. (ULPIANO, 1994, p. 01)

Na prática, a conceituação de campo pode ter dupla finalidade na aplicabilidade deste trabalho: a experiência das relações entre a História e as outras disciplinas sociais e no diálogo da história da alimentação com outros subcampos da própria História. Nessa perspectiva, podemos dizer que os alimentos podem indicar estudos sobre abundância e escassez, acerca da acumulação de riqueza, bem como sobre a extravagância das práticas à mesa de determinados extratos sociais, a respeito do funcionamento do sistema capitalista do papel e da função dos estados-nacionais no mesmo sistema quanto à relação matéria prima/produtos manufaturados.

Importante destacar que na Antropologia também há o campo de estudo da antropologia da alimentação o qual cabe aglutinar

[...] o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdados e/ou aprendidos que estão associados à alimentação e que são

compartilhados pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado” (MACIEL e CASTRO, 2013, p. 321).

Seguindo na lógica de interdisciplinaridade, um dos principais objetivos a serem seguidos nessa perspectiva é o afastamento de uma história factual e determinista. Assim, nos distanciamos de uma história positivista e nos aproximamos de uma história-problema, indo ao encontro ao movimento dos Annales.

A revista e o movimento fundados por Bloch e Febvre, na França, em 1929, tornaram-se a manifestação mais efetiva e duradoura contra uma historiografia factualista, centrada nas ideias e decisões de grandes homens, em batalhas e em estratégias diplomáticas. Contra ela, propunham uma história-problema, viabilizada pela abertura da disciplina as temáticas e métodos das demais ciências humanas, num constante processo de alargamento de objetos e aperfeiçoamento metodológico. A interdisciplinaridade serviria, desde então, como base para a formulação de novos problemas, métodos e abordagens da pesquisa histórica[...] (CASTRO, 1997, p.77).

Mas para que estudar os assuntos relacionados à comida ou às práticas alimentares? Será que a história da alimentação e as relações sociais a partir desses objetos têm importância? Para Jeffrey Pilcher a resposta é que

Food matters, not only as a proper subject of study in its own right, but also as a captivating medium for conveying critical messages about capitalism, the environment, and social inequality to audiences beyond the ivy tower (PILCHER, 2015, p. xvii).

Assim tão complexo quanto falar de sistema capitalista, meio ambiente e desigualdade econômica, cuja análise para compreensão dos referidos temas deve ser sistêmica, os alimentos, por meio de sistemas alimentares, podem compor outro método para revelar como eram as relações das sociedades do passado partindo dos seus hábitos alimentares. Com o auxílio de estudos de caso, pode-se analisar o modo de comércio de alimentos, a carestia, os motins, a análise do paladar, o jejum religioso, a relação de comida e religião, as rotas comerciais e surgimento das primeiras cidades e dos seus mercados centrais. Os sistemas alimentares, embora trabalhando questões relativas em princípio a alimentos, podem criar redes de informações a respeito do presente e passado. Maciel e Castro (2013) explicam melhor o conceito de sistema alimentar ao dizer ele

[...] articula a análise das diversas atividades alimentares e percorre o fluxo do alimento sem desprezar, no entanto, os atores envolvidos. Assim os

processos de plantação e colheita, produção, distribuição, preparo e consumo são percebidos de maneira interligada e a partir das relações existentes. Nesse modelo é preciso considerar que alimento não se move ou se transforma sozinho; os processos de transformação, elaboração e consumo envolve, acima de tudo, sujeitos” (MACIEL e CASTRO, 2013, p.326).

É nessa perspectiva que se desenrolara o trabalho em questão, porém com um processo histórico específico: o Brasil Império. Em se tratando de história do Brasil, não é difícil prestarmos a atenção nos alimentos e nas redes de comércio de gêneros alimentícios que se estabeleceram. Com isso, a partir do açúcar e do café temos elementos importantes para a compreensão de nossa formação social, o trabalho escravo, a motivação do tráfico negreiro e o comércio triangular, a constituição das cidades, a imigração europeia e asiática, a inserção do Brasil no sistema mercantilista/capitalista internacional desde os tempos dos descobrimentos. Além do açúcar, outros alimentos definiram ciclos econômicos, tais como o cacau e o charque.

Cabe destacar ainda que os estudos sobre cultura material estão relacionados com a história da alimentação. Para Pilcher,

[...] the historical study of food as a cultural expression, as distinct from cultural approaches to the history of food politics, nutrition, and the like. Cultural History⁶ is at the most basic level a search for meaning in the past, an attempt to understand how people have made sense of their world (PILCHER, 2015, p. 41).

O autor comenta a relação da comida e expressões culturais e as relaciona com a história da cultura. Peter Burke é outro estudioso que cita as relações culturais a partir de elementos materiais como, por exemplo, os alimentos e relata ainda que “a maioria dos estudos sobre cultura material enfatiza o clássico trio de temas - alimentos, vestuário e habitação [...] (2008, p. 92). Esses três elementos habitam na vida ordinária do sujeito histórico – o cotidiano.

Alguns autores defendem que a história das mentalidades e a história do cotidiano se apresentam como o lastro apropriado para recolher as pistas deixadas pela história dos alimentos. A primeira pode sugerir questões sobre a comensalidade ou a gastronomia, já a segunda pode sugerir questões acerca das

⁶ Pilcher também destaca que nos estudos culturais sobre alimentação “another important influence was the practice theory elaborated by Pierre Bourdieu, Michel de Certeau, and others, who explored the improvisations employed by ordinary people to manipulate power structures and achieve a measure of autonomy” (2015, p.41).

relações sociais. Santos (2005) destaca a importância específica da História e seu instrumental analítico próprio para pôr “a questão da alimentação [...] no centro das atenções dos historiadores e de reflexões sobre a evolução da sociedade, pois a História é a disciplina que oferece suporte fundamental e projeta perspectivas” (2005, p. 12).

É fértil o caminho da História da Alimentação no Brasil e tão rica quanto a nossa história. O encontro de um sistema alimentar autóctone, baseado em grande parte da extração direta da natureza com outro de alimentos beneficiados, resultou em um sistema híbrido. Não somente a América foi invadida, a mesa dos lusitanos que aqui chegaram também e, gradativamente, elementos indígenas, modos de preparo e adaptações começaram a ser feitas nos pratos, assim como nas trocas culturais. É mister afirmar que, partindo desse encontro, os próprios sujeitos que executavam esses sistemas tiveram como resultado a sua própria adaptabilidade.

Um outro sistema alimentar estaria prestes e ser incorporado séculos mais tarde: era a chegada dos africanos como uma das pontas do comércio triangular. Cascudo⁷ (1983) relata a estranheza com que pode ter sido a experimentação do negro e índio do açúcar:

Imagino o negro, o indígena, enchendo a boca com primeiro torrão de açúcar mascavado... A impressão de “mastigar doce”, que o mel de abelhas não permitia. Chegara o fogão de chapa de ferro com três bocas serviçais. O forno abobadado, assando o pão, o bolo redondo, o peru imponente. (CASCUDO, 1983, p. 266).

Cascudo descreve a mescla das três etnias por meio da cozinha quando cita que a cozinheira portuguesa utilizou elementos até então não utilizados como, por exemplo, o ovo, subaproveitado pelos índios e ignorado por africanos. Além disso, ela, a cozinheira portuguesa, para o autor, foi responsável por acrescentar ingredientes, subtrair elementos, modificar modos de preparo e, assim, iniciou-se a cozinha nacional (1983, p. 266).

⁷ Luis da Câmara Cascudo foi um historiador, jornalista e professor brasileiro, cuja obra para a história da alimentação no Brasil foi e é fundamental. Nascido em 1898, Cascudo não somente estudou a história da alimentação brasileira na sua contemporaneidade, mas buscou na fusão da cultura indígena, dos elementos africanos e as influências portuguesas, além dos processos migratórios europeus no início do século XIX. Em História da Alimentação, seu principal trabalho, escrito em 1968 e dividido em dois volumes, Cascudo descreve a relação da comida com os processos históricos brasileiros, bem como faz uma análise sociológica da nossa culinária. Apesar de ter olhado para determinadas práticas populares, e sua visão reflete o olhar do homem branco da virada do século XIX para o XX.

Se for levado em consideração as proposições de Cascudo, a cozinha é um dos espaços de fusão de identidade étnica. A culinária do sul do Brasil, que já era *sui generis*, com largo uso de carne vermelha, além dos elementos portugueses, africanos e indígenas, viria a sofrer outras fortes influências no sul do Brasil a partir dos anos 1820 com a imigração de outros europeus: primeiro os alemães e, posteriormente, os italianos. Sem dúvida, o resultado da combinação desses elementos foi influenciado pela posição geográfica da região e suas políticas de imigração

Prior to Brazil's independence from Portugal, the absence of a large plantation economy, ongoing territorial disputes with Spain, and distance from centers of colonial power rendered the region at best marginal to the colonial project. During the Imperial period (1822–1889), the lack of "loyal" Brazilians in the three southern, sub-tropical provinces, combined with their strategic position along the border with newly independent Spanish-speaking republics, made populating and integrating the region a strategic priority. The arrival of hundreds of thousands of European immigrants – in particular Germans and Italians – was part of a strategy to resolve these demographic issues, but also added a particular hue to these distinctions from the rest of Brazil (GOODMAN, 2018, p. 42).

Goodman (2018) destaca algumas informações do processo de independência e agrega o elemento espanhol ao amálgama étnico da região sul. Tais características sinalizam que as influências no sul do Brasil seriam um pouco diferentes do restante do país e que, certamente, se refletiriam também, além da culinária, na identidade cultural. Além das influências étnicas, sabe-se que o papel da província de São Pedro, nome dado ao Rio Grande do Sul até à proclamação da república, em 1889, talvez por posição geográfica, seria tangencial em relação centro da colônia/império brasileiro, salientando que enquanto Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro se revezavam no poder central e forneciam ouro e café, o Rio Grande do Sul, à época, fornecia o charque e outros produtos para consumo interno.

Goodman (2018) exemplifica, por meio do seu artigo sobre etnia alemã e o turismo entorno do comércio de artigos relacionados com a imigração no sul do Brasil, como a identidade germânica se enraizou no sul do Brasil. O exemplo disso é a cuca. Para o autor, o pão para os alemães é tão importante quanto o queijo na França. A vinda dos imigrantes germânicos, a partir de 1824, quando se localizaram, no primeiro instante, na região do Vale dos Sinos, mais precisamente onde hoje é a

cidade de São Leopoldo, começaram a elaborar, entre muitos outros pratos, um bolo (*küchen*) com as diversas frutas tropicais e, até mesmo, o doce de leite, doce de origem platina. É para essa adaptação que se chama a atenção nesse momento: a cuca, um bolo de origem estrangeira, ressignifica-se aqui e torna-se a própria fusão de várias influências culturais.

O autor destaca, amparado do processo de imigração alemã no século XIX, que os gostos e cheiros da velha Alemanha passaram de geração em geração organicamente, bem como outros elementos étnicos. No Brasil, as comidas alemãs, por si só, são produtos de negociação e adaptação (GOOGMAN, 2018 p. 41). Diante disso, podemos inferir que não somente as comidas alemãs que produtos de negociação, mas as comidas e práticas alimentares dos povos na formação social brasileira.

Assim, a culinária e práticas alimentares são históricos produtos de negociações e adaptações, exemplificando, a influência açoriana, o elemento negro, as raízes indígenas, as reminiscências da cultura platina fundiram-se e resultaram em um trânsito de alimentos bem particular, sem citar os sabores, as aparências, os cheiros. Voltando às origens da formação social brasileira, Cascudo traz o relato do padre jesuíta Fernão Cardim que falou ao padre Sebastião de Moraes, em Portugal, a missão apostólica o qual fazia parte, e nessas narrativas destacou “a matéria-prima do abastecimento alimentar brasileiro [...] trabalhada pelos engenhos de açúcar, habitada pela nascente aristocracia rural, com escravos da terra, que são os indígenas, e os escravos de Guiné, coletivo para os africanos” (1983, p. 462).

Nos sistemas alimentares, assim como a maior parte das esferas da sociedade, o trabalho é um dos elementos fundamentais. A divisão sexual do trabalho, defendida por muitos historiadores, era a forma de organização do homo sapiens nos tempos da pré-história e em outras sociedades não industrializadas e, em linhas gerais, os homens caçavam ou caçam e as mulheres coletavam ou coleta. No desenvolvimento da sociedade ocidental, homens e mulheres foram modificando e adquirindo novas formas organizativas associado à alimentação e o trabalho, o manuseio de víveres ou vegetação, o cozimento, a feitura, sempre se fizeram presente em tais atos. A alimentação requer preparo que, intrinsecamente, está impregnado de costumes, tradição, cultura e ciência.

Entre o beneficiamento da cana até a exportação de açúcar⁸ para a Europa, havia, aqui no Brasil, uma série de funções atribuídas às atividades da sociedade colonial como, por exemplo, o responsável por realizar a purga do açúcar, função bem específica que, conseqüentemente, exigia técnica e conhecimento. No entanto, ao longo do processamento da cana, várias outras formas de trabalho eram empregadas e tanto mão de obra livre quanto escrava eram utilizadas. Esse exemplo ilustra a íntima relação de trabalho e de comida. Deutsch (2015), no artigo integrante do livro *“The Oxford Handbook of Food History”*, conceitua melhor quando levanta o questionamento: o que a lente do trabalho nos faz perceber sobre comida e sua história? A resposta à pergunta por ela mesma é que

This essay argues that the answer is just about everything. Work transforms the raw materials of nature into food. Work makes otherwise indigestible collections of organic material into an indispensable source of physical energy and nutrients. Work imbues these materials with social meanings. In brief, food and work are inextricably linked. Labor is central to food and, indeed, the need for food has motivated much of labor humans have expended (DEUTSCH, 2012, p. 61).

A autora ainda salienta que “people have used an enormous range of strategies to transform raw materials into food, and these strategies reflect the myriad social contexts and systems in which food has been eaten” (DEUTSCH, 2012, p. 61).

A formação da história brasileira baseada no modelo de extração de matéria-prima mantido por um sistema de trabalho escravo gerou inúmeros reflexos sociais. Ao longo do tempo, com as mudanças inerentes ao próprio processo histórico, as relações sociais foram ficando mais complexas: se antes, o escravo era empregado principalmente nas funções relacionadas ao açúcar, mais tarde quanto mais se diversificava a vida na colônia, outras funções eram incorporadas. Transcorrendo um longo salto temporal, entre os principais produtos de exportação, concorrendo com o açúcar, o café destacou-se. Concomitantemente, o escravo era empregado em várias atividades braçais, inclusive, nas tarefas domésticas.

⁸ Ulpiano cita duas obras de Sidney Mintz sobre o açúcar, uma de 1986 e outra de 1996. Ele destaca que não é o açúcar o verdadeiro objeto de estudo, mas sim, a sociedade capitalista ao longo de 200 anos. O trabalho de Mintz examinou as condições de produção do açúcar nas colônias e a dependência do trabalho escravo, “a exploração moral decorrente, as funções nutricionais, medicinais e luxúrias do açúcar, seu papel no imaginário e nas classificações sociais e na emergente sociedade de consumo e a construção de uma nova subjetividade, a organização do mercado, não só como mercadoria, mas também como a primeira necessidade exótica, produzida em massa, para uma classe operária (1997, p. 17).

Era a atividade de cozinheira, todavia, uma das formas mais naturalizadas de trabalho das escravas. Cascudo destaca que o controle das negras na cozinha, um fenômeno tipicamente da região do sudeste brasileiro, e a [...] “cozinha entregue aos pretos foi uma solução sul-americana, ou ainda, onde a escravaria ficou associada à família do colonizador. Na Europa, não há exemplo e nas colônias inglesas de outrora bem raramente”. O autor destaca que:

No Brasil, a presença da preta na cozinha classificava-se como indispensável e regular. Era a mais comum, natural e própria das ocupações. “Sou negra, mas não sou da sua cozinha!” É um desabafo quando alguma preta ouvia referência a sua cor. Nenhuma alusão a qualquer outra atividade doméstica. Negra da cozinha era o título mais comum, de função, intimidade e sátira (CASCUDO, 1968, p. 474).

Se era natural a presença das negras na cozinha, tão natural também é que seja pelas suas mãos que os processos de negociação e adaptação da cozinha africana para a brasileira se dava, bem como o imbricamento identitário se realizava. Ainda para Cascudo,

A escrava negra chegada ao Brasil, desde as primeiras levas africanas no século já era cozinheira, fosse qual fosse a região originária de onde fora arrancada. Compete-lhe, como à mulher indígena, os mesmos labores culinários e os mesmos segredos do bom ato. No cativeiro continuaria a tarefa milenar, para o marido e filhos. Depois para o senhor, aprendendo com as amas portuguesas e suplantando-as pela diversidade dos temperos que soube manejar. A cozinheira negra seria a defensora inicial e poderosa da culinária africana, avançando insensivelmente na divulgação dos seus quitutes agora modificados pelos elementos surpreendentes da flora indígena e o formulário da tradição portuguesa (1968, p. 475).

É explicitado também que séculos após a chegada dos primeiros escravos ao Brasil, a relação entre a mão de obra escrava e a cozinha ainda era estreita. Nos jornais de Porto Alegre dos anos 1800, por exemplo, anúncios de venda ou aluguel de escravas com habilidades manuais eram quase que diários e tais aptidões serviam para qualificar o escravo enquanto produto:

Quem quiser comprar duas Escravas, sendo uma crioula de dez anos a dozes anos, e outra de Nação Boonom; lava, cosinha, e também própria para todo o serviço, dirija-se á João da Costa Junior e C. Rua da Praia nas casas do Sr. Manoel Ferreira Porto (O MENSAGEIRO, 3 nov. 1835, p.20)

Anúncios similares de outros jornais também evidenciam a venda de cozinheiras:

Vende-se por cômodo preço, e por motivo que não desagradará, uma esbelta crioula, ainda jovem e própria para mocamba, sabendo lavar, engomar, coser e fazer doces, e quem a pretender dirija-se á esta tipografia. (O MENSAGEIRO, 3 nov. 1835, p.20)

Nos excertos de alguns dos jornais que que circularam por Porto Alegre no século XIX, podemos ver as habilidades relacionadas à culinária, além de outras, as quais os proprietários de escravos caracterizavam e disponibilizavam suas posses. No segundo anúncio, o proprietário informa que a escrava era também quitandeira, atividade tratada mais detalhadamente em tal trabalho.

Alimentação, contudo, não se associa somente à culinária ou a cozinheiras. O assunto pode abranger outras áreas da sociedade. Conforme Carneiro (2003),

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos [...] (2003, p. 72)

O autor elenca uma série de elementos que estão intrínsecos à atividade alimentar e permeiam processos que vão muito além da cozinha. As atividades da alimentação passam pelo campo e a produção, bem como a cidade e o comércio. Algumas décadas antes dos anos 1900, Porto Alegre tinha o Mercado Público, erguido no local próximo onde já se realizavam atividades comerciais envolvendo gêneros alimentícios⁹ Aquela região sempre foi o local escolhido pela cidade para o comércio, além da Rua dos Andradas, pois era fácil o acesso das mercadorias pelo porto. Porto Alegre teve a construção do Mercado Público mais ou menos ao mesmo tempo que outras capitais de províncias brasileiras¹⁰

Após a construção do prédio, privilegiou-se no local o comércio de carnes, mas a ideia era aglutinar quitandeiros, vendedores de aves e outros objetos todos no mesmo lugar em função de regras de higiene pública (FRANCO, 2000, 115). Uma

⁹ Nas primeiras décadas dos 1800, era nas margens do Guaíba, nas atuais Praça XV de novembro e Praça Senador Florência (Praça da Alfândega), que estava localizado o centro comercial da cidade. A área ficava caracterizada pela presença de populares, pelas práticas de abastecimento alimentar, além de atividades navais (SEVERO, 1999).

das funções dos Códigos de Posturas foi a proposição de melhoras das condições de higiene da sociedade. Ao longo do século XIX, principalmente a partir da sua segunda metade, tomaram fôlego as ideias higienistas, cujo berço foi a capital da corte imperial, o foco das medidas sanitárias foram os cortiços, locais habitados pelos mais pobres (CHALHOUN, 1996, p. 32). A ideia de construir o primeiro Mercado Público e centralizar o comércio da cidade em um só espaço em foi de um político do centro do Império, cujo nome era Saturnino de Souza e Oliveira Coutinho, chegado do Rio de Janeiro, local nos quais as políticas higienistas já se encontravam bastante desenvolvidas. Para os políticos da capital da corte, em primeiro lugar, estava

[...] presente a ideia que existe um caminho da civilização “, isto é, um modelo de aperfeiçoamento moral que teria validade para qualquer povo, sendo dever dos governantes zelar para que tal caminho fosse mais rapidamente percorrido pela sociedade sob seu domínio. (CHALHOUN, 1996, p. 35)

Um segundo Mercado Público foi construído, mas manteve-se os estabelecimentos centralizados, mesmo décadas mais tarde, principalmente os açougues. Os livros de recolhimento de impostos do município de 1873 é maciço o número de estabelecimento com essa finalidade, são aproximadamente 49 anotados pelo funcionário da prefeitura. Diante de tal determinação da prefeitura de centralizar a venda de carne fresca no Mercado Público, houve uma intensa onda de reclamações e resistência de comerciantes que se contrapunham a decisão. A câmara voltou atrás, conforme indica uma das Atas de Vereança armazenada no Arquivo Público Moises Velinho.

A Câmara de Vereadores tinha um papel intervencionista e paternalista na economia e comércio do município, como também, o governo da Província de São Pedro. Por meio de leis, decretos, fiscalização, autuação, o legislativo municipal ficava atento ao comércio local. Tais ações eram retomadas em maior frequência quando de crise de abastecimento ou carestia de preços. Thompson (1998) destaca, em Economia Moral da Multidão, o papel das autoridades diante da inconstância ou problemas no sistema de abastecimento alimentar em povoados da sociedade inglesa nos anos 1770. Para ele, o “modelo paternalista existia no corpo desgastado da lei estatutária, bem como no direito consuetudinário e no costume. Era o modelo que frequentemente informava as ações do governo em tempos de emergência”

(1998, p.155). No tocante às situações que fogem à normalidade, a interferência estatal se intensificava. Em Porto Alegre, foi a intensa e constante preocupação com o fluxo de alimentos circulantes durante a Revolução Farroupilha, demonstrada na correspondência do legislativo municipal com os presidentes da Província de São Pedro.

A capital teve, ao longo do século XIX, processos que influenciaram fortemente em seu desenvolvimento. Em primeiro lugar, ficou isolada das outras regiões da província em função da Revolução Farroupilha e, posteriormente, foi o projeto de colonização proposto pelo Império como alternativa de desenvolvimento para o extremo sul do Brasil. A Guerra dos Farrapos fez com que houvesse

[...] uma estagnação da prosperidade econômica do Estado. O desenvolvimento urbano sofreu abalos que somente seriam debelados com o término dos conflitos. Em Porto Alegre, os administradores foram obrigados a reconstruir as muralhas fortificadas, a fim de evitar os ataques rebeldes e canalizar a maior parte dos recursos financeiros da cidade para o esforço de guerra (SEVERO, 1999, p. 103)

Se por um lado o conflito entre chimangos e maragatos trouxe essas consequências, a imigração alemã também trouxe outras. Para Singer (1968), o reflexo da colonização foi sentido pela capital da província somente décadas após 1824, ano da primeira leva de imigrantes. Com o cerco da capital e a necessidade de alimentos, foi São Leopoldo que passou abastecer Porto Alegre, ocasionando o desenvolvimento da agricultura comercial da colônia (1968, p. 157). Para se ter uma ideia, as exportações aumentaram significativamente entre 1842 e 1860 e a capital consumia o excedente produtivo oriundo do Vale dos Sinos. Com o fim da Guerra dos Farrapos, Porto Alegre se beneficiou por ser “o escoadouro da produção comercializada de toda a área colonial, graças a sua localização junto ao Guaíba e a lagoa dos Patos” (SINGER, 1968, p. 160)

O crescimento da cidade foi intenso nos anos 1800. De cidade pacata, Porto Alegre passou a centro urbano da província e o incremento econômico como centro escoadouro da produção colonial refletiu na concentração populacional na ponta da península. “Relatos e crônicas de época falam de uma área central povoada de becos, ruas, largos. Nas poucas praças transitavam negros de ganho, pequenos comerciantes, artesãos, funcionários públicos, além de senhoras e cavalheiros da elite local (PESAVENTO, 1991, p. 23).

Desde a metade do século XVIII, o sul do Brasil foi visitado por viajantes que relatavam o que encontravam na região. O mais conhecido deles, o francês Saint-Hilaire (2004) visitou a o Rio Grande do Sul entre os anos de 1820 e 1821 e descreveu a geografia, a história, a sociedade e os costumes da região. Nem o clima e o modo como habitantes lidavam com ele escaparam ao crivo do viajante

Esse frio repete-se todos os anos. Toda gente se queixa dele, sem, contudo, procurar meios eficazes de defesa contra o inverno. Apenas cuidam de agasalhar o corpo com vestes pesadas. Todos os habitantes de Porto Alegre usam em casa espesso capote que, impedindo-lhes até os movimentos, não os impede de tremer de frio...Ninguém tem a ideia de aquecer os quartos, trazendo-os bem fechados e munidos de lareira. (SAINT-HILARIE in FRANCO; NOAL, 2004, p. 40)

Tais relatos se tornaram uma rica fonte de informações sobre o cotidiano dos habitantes onde passaram os viajantes. Não somente o clima era descrito com detalhes, mas também dados sobre o comércio de Porto Alegre nos anos 1860 pelo viajante Karl André

A cidade de Porto Alegre conta atualmente com os seguintes estabelecimentos comerciais 79 açougues, 22 oficinas de alfaiates; 19 bodegas; atacados que negociam com tecidos, 17; com virtualhas, 67; com calcário, 1; com móveis, 1; 1 alfagemaria; 2 bancos; 10 cafés; 6 farmácias; 4 caldeirarias; 2 bancos; 8 escritórios de escrivães e tabeliães; 1 comércio com calçados importados; 5 lojas de pirotecnia; 1 loja de móveis; 2 lojas de leilão; 3 cocheiras para cavalos de aluguel; 6 fabricantes colchões; 1 confeitaria; 7 barceiros; 5 marceneiros; 2 dentistas, 7 armazéns de produtos; 2 drogeries; 3 encadernadores; 12 escritórios de advocacia; 10 escritórios comerciais; 6 procuradores; 10 fábricas de chapéus; 8 fábricas de charutos; 1 fábrica de selas, 5 fábricas de luz, 1 fábrica de couro; 1 fábrica de óleo; 1 fábrica de tapetes; 1 fábrica de vinagre; 15 ferrarias; 9 funilarias; 10 hospedarias; 1 loja de cordas; 2 lojas de couro; 44 armarinhos; 1 loja de instrumentos; 1 livraria; 3 lojas de porcelana; 2 lojas de brinquedos; 9 ferrarias de prata; 2 papelarias; 2 perfumarias; 3 lojas de roupas masculinas; 2 lojas de vidros; 33 carpintarias; 6 olarias e telharias; 24 padarias; 4 estúdios fotográficos; 2 engenhos de açúcar, 5 relojoeiros; 33 sapateiros; 2 lojas de acessórios de roupas; 1 atelier de pintura; 171 ponto de vendas de alimentos; 6 fábricas de tamancos; 2 fabricantes de carruagens; 1 serraria; 7 tanoeiros; 3 toneiros; 3 tipografias; 1 vidraceiro (ANDRÉE in FRANCO; NOAL, 2004, p. 148).

Os dados acima permitem calcular o número de estabelecimentos comerciais da cidade. Nos interessa em particular os dados relativos à alimentação: os

açougues¹¹, os cafés, as bodegas, etc. Em outra fonte documental, o Livro de Registro de Recolhimentos de Impostos, verifica-se que a concentração desse tipo de comércio era no Mercado Público; as tabernas ou bogedas também podem ser quantificadas pelos registros de impostos, mas é difícil de verificar o tipo de gêneros alimentícios que vendiam. Andrée relatou a existência de 1 confeitaria, já nos jornais dos anos 1870, a cidade já possuía outras e a especialidade predominante era de guloseimas de origem europeia, especialmente, francesa; o número de padarias (24) também é significativo diante do número total de habitantes do município que era de 20.000. O viajante ainda tomou o cuidado de verificar a etnia a qual pertenciam os donos dos estabelecimentos, informando que havia “ cerca de 200 alemães, 300 brasileiros e 250 portugueses. “ (ANDRÉE in FRANCO; NOAL, 2004, p. 148)

Além dos dados objetivos e quantificáveis, o relato dos viajantes fornece detalhadas descrições do cotidiano do entorno dos locais onde se comercializavam alimentos. O estadunidense Smith (2004) esteve no Brasil três vezes entre os anos de 1871 a 1886. Nas viagens, ele veio ao Rio Grande do Sul especificamente entre 1881 e 1882. Ele relatou que o

Mercado é dos mais bem supridos do Brasil, e a reunião de produtos dos trópicos e das zonas temperadas deveras curiosas. Veem-se filas de pêssegos e cestos de morangos ao lado de bananas, laranjas e ananazes; veem-se bojudas ervilhas, abóboras retorcidas, confundidas com carás, melões, batatas-doces e cocos. Centenas de patos e grandes variedades de excelente peixe são tirados da lagoa; as colônias dão aipim, feijão, milho e fumo; os campos contribuem com a carne de vaca e de carneiros; há variedade usual de pequenos gêneros europeus. Várias quitandas vendem cuias lindamente pintadas e esculpidas, para mate, muito usadas na província (SMITH in FRANCO; NOAL, 2004, p.191-192).

As descrições são ainda mais detalhadas com, por exemplo, as que foram realizadas por Breitenbach (2004), alemão que visitou o estado em 1880.

Logo a esquerda do porto de desembarque, situa-se o Mercado, [...] o estabelecimento é um tanto diferente, mas muito prático. O Mercado é uma enorme construção quadrilateral, uma sequência de pequenas lojas unidas entre si, e com grande pátio interno, para circulação. Neste grande prédio interno que, com exceção das quatro torres esquinadas, de dois andares, é uma construção de um andar somente, encontramos lojas para a venda de artigos diversos, botequins para marinheiros, instalações de alemães que servem cerveja, estas em melhor estado, açougues, pequenos matadouros,

¹¹ Conforme o jornal a Federação de 1884, logo após concluído a construção do primeiro Mercado Público, em 1844, foram mudados todos os açougues para lá, sendo proibido estabelecimentos de venda de carne fora do prédio, o que no primeiro instante causou sérios transtornos.

funilarias, produtos manufaturados, cigarrilhas e tabacarias, em suma, tudo o que se possa imaginar, oferecem um aspecto multicolorido. A instalação, cujos lados medem 70 – 80 passos, pertence à municipalidade, que por meio do aluguel das lojas e do pátio interno, efetua um bom e profícuo negócio. O pátio interno é calçado com grandes lajotas de pedra e, em torno da construção, por dentro, corre uma galeria coberta e inúmeras casuarinas, já adultas, fornecem a sombra muito desejada contra os fortes raios solares. O pátio é ocupado de maneira compacta pelas bancas dos vendedores; são simples, todavia bonitas; são atendidas, principalmente, por portugueses, italianos, e negras que oferecem diversificados produtos da terra, frutas, verduras, flores, além de aves e outras coisas, que permanecem expostas (BREITENBACH in FRANCO; NOAL, 2004, p. 179).

Nos relatos de Breitenbach, além da descrição do local de venda de gêneros alimentícios, podemos identificar alguns dos agentes que comercializavam os produtos. As negras da descrição de Breitenbach, provavelmente as quitandeiras¹², mereceram destaque na descrição. Ele ainda diz que diversos tipos de frutas, legumes e verduras, oriundos de diversos lugares, eram vendidos no prédio e arredores.

Ali nós encontramos, dependendo da época do ano, verdadeiros montes de laranjas, melancias e bananas, uvas, ao lado de abacaxis, maçãs e peras. Enquanto os abacaxis e bananas, em sua maior parte procedem de Santa Catarina, ou Paranaguá, buscaram-se, as realmente alindadas maçãs e pêras, principalmente de Montevideú. Além das frutas encontram-se naturalmente outras, por exemplo cocos, batatas-doces, pimenta, abricós, pêssegos, uma quantidade de frutas com formato de pepinos, bem como, desde vários anos de progresso e em quantidades crescentes, hortaliças europeias, como batatas inglesas, couve-flor, esta de quantidade não muito boa, rabanetes, nabos, hortaliças silvestres, feijões e assim por diante. Naturalmente também não faltam os tomates, as lindas e vermelhas “maçãs do amor”, que muitas vezes, cruas, fervidas, em conservas, são consumidas e estão presentes em quase todas as refeições (BREITANBACH in FRANCO; NOAL, 2004, p. 180).

Essas descrições são valiosas, pois podemos imaginar o entono da região do Mercado Público de Porto Alegre. Muitas vezes, os moradores locais não deixaram registros das informações do passado com tal riqueza de detalhe que os viajantes. Já em jornais ou nos livros de impostos, é possível ver o passado, mas com uma perspectiva mais objetiva. Nos relatos de Breitenbach sobre Porto Alegre, aparece a figura das negras vendedoras de alimentos¹³. Outros estudos de outras localidades

¹² Quitandeiras ou negras de tabuleiro era como se conhecia as mulheres que vendiam diversos produtos alimentícios, tais como, aguardente, bolos, leite, broas, biscoitos e fumo. Mulheres pobres, libertas ou forras que adotaram a atividade para resistir à pobreza e à escravidão. Era uma forma de oportunidade para a mão de obra feminina (BONONO, 2014, p. 1).

¹³ Breitenbach, ao falar do Mercado Público e o seu entorno, cita com detalhes as diversas etnias que ali permaneciam dia após dia. O prédio, segundo ele, “é ocupado de maneira compacta pelas bancas

brasileiras debruçam-se exclusivamente sobre essa figura apontada como fundamental no abastecimento alimentar nas principais cidades brasileiras.

No estudo desenvolvido, foram escolhidos alguns artigos para uma rápida revisão dessas agentes que circulavam pelas ruas das cidades de diversas províncias. Todas as principais cidades do Império, provavelmente, possuíam mascates, quitandeiras e atravessadores, cuja principal atividade era percorrer as ruas ou permanecer em determinados locais com os mais diversos gêneros alimentícios à venda. Há estudos que apresentam detalhe dessas atividades em São Paulo¹⁴, Rio de Janeiro¹⁵ e Minas Gerais¹⁶. Em cidades de outras províncias, também havia a presença das quitandeiras e Porto Alegre não foi exceção.

Partindo da figura da quitandeira pode-se arriscar a perspectiva de estudos de práticas culturais e nas atividades voltadas ao trabalho. Estudos sobre as províncias acima fornecem preciosas informações sobre a origem dessas pessoas, as etnias predominantes, se escravo ou liberto, quem eram os principais sujeitos na repressão ao tipo de comércio realizado pelas quitandeiras. Pantoja (2016) escreveu um breve artigo sobre as origens da quitanda e das quitandeiras chamado “Da Kitanda a Quitanda”, cujo conteúdo vai à África com a intenção de elucidar questões ainda naquele continente. Para a estudiosa, as negras em Angola tinham como função o abastecimento alimentar para o tráfico de escravos, mas quando chegavam ao Brasil, as quitandeiras ganhavam outros significados (PANTOJA, 2016). Conforme a autora,

[...] cercadas por montes de ovos, laranjas, bananas, mangas, batatas, galinhas, patos vivos e uma infinidade de outros gêneros, vendedoras negras com trajes vistosos, agachadas sobre os calcanhares, fritam peixes e bolinhos de feijão, preparam petiscos de carne-seca ou carne de porco nas panelas colocadas em pedras sobre lenha. Enquanto isso, uma pequena multidão de fregueses aguarda ansiosa para comprar e comer as delícias saídas do fogo. E ainda aproveita para se servir dos jarros e cabaças com bebidas fermentadas, extraídas do caule da palmeira de dendê, do milho ou do abacaxi (PANTOJA, 2016).

dos vendedores, por portugueses, italianos e negras que oferecem diversificados produtos da terra, frutas, verduras, flores, além de aves e outras coisas, que permanecem expostas”.

¹⁴ Pelas ruas, de porta em porta, verdureiros, quitandeiras e o comércio ambulante de alimentos em Campinas na passagem do Império à República, de Valter Martins.

¹⁵ “Dizem as Quitandeiras...” Ocupações urbanas e identidades étnicas em uma cidade escravista: Rio de Janeiro, século XIX, de Flávio dos Santos Gomes e Carlos Eugênio Líbano.

¹⁶ O Tabuleiro Afro-brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitandeiras negras no Brasil do século XVIII, de Juliana Rezende Bonono.

Ela destaca que o cenário remontado na citação acima provavelmente corresponderia a uma cena urbana de uma das províncias do Brasil Império, quando, na verdade, era uma cena típica em todo o continente africano. A atividade de quitandeira era organizada muitas vezes por gêneros alimentícios e elas dividiam-se por especialidades, tais como, aquelas que só vendiam peixe, outras apenas revendiam quitutes pronto para o consumo. No continente africano, entre elas, havia a separação entre as quitandeiras mais ricas e as outras com menos recursos e as vestes representavam essa separação.

Quando aportaram desse lado do atlântico, as quitandas se espalharam por todo o Brasil, desde Salvador até o sul.

Os territórios das quitandeiras logo viraram pontos de referência nos centros urbanos. Em Salvador, no século XVIII, ficou conhecida a Grande Quitanda – que ocupava um belo prédio com o nome de Morgado de Mateus e era o centro da vida comercial da cidade. Até hoje, na Baixa dos Sapateiros, podem ser vistos os vestígios da Grande Quitanda. Em São Paulo, os tabuleiros enchiam a Rua da Quitanda Velha, enquanto no Rio, já no século XIX, a maioria das casas varejistas situava-se na Rua da Quitanda. No Mercado da Praia do Peixe ficavam as negras que vendiam angu, que seriam descritas pelo francês Jean-Baptiste Debret (PANTOJA, 2016).

Destaca-se ainda que, pela diferença cultural em função do tamanho do território brasileiro, a assimilação da quitanda e das quitandeiras sofreu variações como, por exemplo,

[...] na Região Centro-Oeste, a quitanda ganhou outro sentido: era um espaço de venda de doces ou pastelaria, onde mulheres africanas, escravas ou forras, adaptavam receitas portuguesas com ingredientes bem brasileiros. Ainda hoje é possível encontrar, na cidade de Goiás Velho, pastéis tipicamente portugueses com recheio de doce de coco ou abóbora. Já o termo “quitandas”, no plural, não tinha nada a ver com um local de comércio – designava os sequilhos, biscoitos caseiros, feitos por cozinheiras negras, que acompanhavam o chá, o café ou o leite. Enquanto em Luanda esse tipo de comércio era uma atividade essencialmente feminina, no Brasil as quitandas também eram ocupadas por homens. No Rio de Janeiro, curiosamente, foram os portugueses que mais se destacaram como quitandeiros, uma figura que não existia originalmente em Portugal (PANTOJA, 2016).

O estereótipo da quitandeira é a negra vestida de branco com turbante também branco e que acabou ficando conhecida como baiana¹⁷. Elas, contudo, estavam caracterizadas dessa forma aqui no Sul, inclusive, em Porto Alegre. A maioria se concentrava no entorno do Mercado Público e conforme as memórias de Alegre (1940), o

[...] comércio interno, isto é, o de tabuleiros, resumia-se em frutas, verduras, queijos, requeijões, rapaduras, mel e pouco mais; tinha entretendo, o seu lado pitoresco, e estes lhe emprestavam as pretas minas que tinham também ali suas quitandas, que constavam de caldeirões com mocotó e “farinha de cachorro” diariamente (ALEGRE, 1940, p. 67).

Concorrendo com o Mercado Público, estava o comércio de alimentos ambulante. Por mais que a normatização desestimulasse o trânsito de alimentos, ele permanecia no cotidiano das pessoas. A circulação entre ruas e vielas fornecia às quitandeiras conhecimento geográfico singular da cidade e a astúcia para exercer suas atividades, garantindo considerável autonomia. Essas características eram inerentes a atividade e podiam ser percebidas em outras regiões do Brasil Império. Conforme destacado por Martins (2009), no seu trabalho intitulado “Pelos ruas, de porta em porta. Verdureiros, quitandeiras e o comércio ambulante de alimentos em Campinas na passagem do Império à República”, os ambulantes

[...] levavam sons, cores, sabores e aromas que ajudavam a movimentar e temperar o dia a dia. Circulando por todos os cantos, conhecendo muito bem a geografia da cidade, os ambulantes eram os verdadeiros “donos das ruas”. Tanta mobilidade e liberdade preocupavam as autoridades municipais que tentavam controlar sua atividade (MARTINS, 2009, p. 61).

As quitandeiras eram predominantemente escravas de ganho¹⁸ e resultado do característico processo de urbanização brasileiro. A escravidão urbana apresentava

¹⁷ Em 2004, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) registrou no Livro dos Saberes o Ofício das Baianas de Acarajé como patrimônio brasileiro, indicando a relevância identitária, cultural, religiosa, étnica. Ainda na atualidade, mulheres, principalmente nas ruas de Salvador, ficam oferecendo um bolinho feito de feijão fradinho, cebola, frito em azeite de dendê, chamado Acarajé. Elas ficam espalhadas pela capital soteropolitana em tabuleiros, seguindo a tradição africana (OFÍCIO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ, IPHAN).

¹⁸ As escravas de ganho, também chamadas de ganhadeiras, eram mulheres que foram obrigadas a dar a seus senhores uma quantia estabelecida e depender de um contrato informal acertado entre as partes. O valor que excedia o combinado poderia ficar com a escrava. Tal valor poderia ser utilizado para o pagamento da sua alforria ou usado nas custas do dia a dia. Na função de ganhadeiras, atuavam também escravas libertas, cuja sistemática era um pouco diferente daquelas ainda sob posse do seu senhor (SOARES, 1994, p. 50).

diferentes contornos da escravidão agrícola. De acordo com Castro (1999), o “escravo urbano, em Porto Alegre como em outras cidades escravistas, alcançava ter uma vida cultural e religiosa dificilmente possível ao escravo agrícola” (1999, p. 29). Essa mesma pequena independência era sentida também quanto às práticas laborais.

Analisando-se os trabalhos sobre a escravidão nas regiões de Campinas, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Porto Alegre temos algumas similitudes como, por exemplo: as leis municipais elencavam várias proibições e punições ao escravo que não obedecesse rigorosamente às regras. Não somente os escravos, mas os libertos também. Tais proibições eram dirigidas para as quitandeiras, cuja designação era tida como “[...] as mulheres escravas que vendiam de tudo: frutas, verduras, comidas prontas, doces, pão, água, porções mágicas, flores, cigarros, velas [e não raro os seus encantos]” (MOTT apud CASTRO, 1999, p. 66).

Nas principais cidades do Brasil provavelmente o cenário era parecido: negras cercadas de gêneros alimentícios e objetos com a finalidade de vendê-los e levar o lucro para o seu senhor ou, se forras, achando uma forma de sobreviver. As negras, ou estavam na cozinha, diante do fogão preparando a comida ou estavam circulando pela cidade ou oferecendo seus produtos a quem passasse. A autonomia adquirida no dia a dia, certamente, contribuiu para tornar mais complexo os vestígios daqueles dias.

De todas as possibilidades que a historicidade dos alimentos permite elaborar, as práticas culturais a partir do trabalho podem fornecer importantes matizes das rotinas das cidades em qualquer tempo histórico. Construiu-se uma revisão, por meio dos diversos autores até aqui citados, que delineasse a ideia de campo com a contribuição da História dos Alimentos, da Antropologia da Alimentação, das origens sociológicas da cozinha brasileira, da fusão identitária e da contextualização histórica em Porto Alegre. Questões conceituais quanto ao estudo da comida, relações de trabalho, escravidão, identidade e culinária foram brevemente revisitados.

2 LEGISLAÇÃO E RESISTÊNCIAS

A independência do Brasil, em 1822, indicava várias modificações que viriam a ocorrer em diversas esferas da sociedade. Além da mudança de colônia para império, foram tomadas algumas medidas para a estruturação do arcabouço jurídico brasileiro e a elaboração de ferramentas para regulamentar o cotidiano diante de novos desafios que se apresentavam. O Império promulgou a Lei de 1º de outubro de 1828, que indicava o modo de estruturação das Câmaras Municipais, quais seriam as suas atribuições e a forma de escolha de juízes de paz.

As Câmaras Municipais foram as unidades administrativas pensadas pelo governo central para atender e controlar a população local. Em Porto Alegre, tal órgão servia para ouvir e atender às necessidades de parcelas da população, cujo poder e prestígio eram suficientes para serem ouvidos. Eram colocados em pauta assuntos do dia a dia dos habitantes da cidade, tais como, problemas com atravessadores, precariedade no trânsito de animais e transeuntes, entre outros, todos levados às reuniões que aconteciam ordinariamente, bem como extraordinariamente. No jornal A Federação foi publicado um texto no qual o autor encaminhava uma reclamação para um vereador:

E por que não proibir que as quitadeiras passem os dias e as noites em *estenderete* nas calçadas das ruas e nos bancos das praças?

Ao sr. Vereador Brito, tão zeloso pela conservação das obras de embelezamento e utilidade, endereçamos estas linhas de reclamação.

S. s. não deixará de prestar mais esse serviço, elevando-se ainda mais no reconhecimento popular (A FEDERAÇÃO, de 2 fev. 1885).

O autor da observação não assinou o texto, entretanto pode-se imaginar que ele não era pertencente às camadas mais populares e inferir que não eram todos que tinham acesso às solicitações das demandas encaminhadas para a Câmara Municipal. O tratamento e o atendimento de demandas de segmentos restritos da sociedade porto-alegrense provavelmente eram prioridade da administração municipal. O excerto do jornal acima dá a entender o desestímulo no tocante à atividade das quitadeiras. Outros periódicos, como o Mercantil, por exemplo, também registraram comentários contrários e desestimuladores.

Pedimos à Câmara Municipal que mande o seu fiscal do mercado lançar suas vistas para as quitandeiras que estabelecem seus negócios fora do recinto do mercado, no passeio que vai do edifício ao chafariz da Praça Conde d'Éu [...]. Se há uma postura no código da Câmara para as quitandeiras que se aboletam nas esquinas das ruas, no mesmo caso está para aquelas que, desprezando um enorme edifício apropriado para este lugar especial de negócios, vão se estender em linha de ativadores no lugar onde todos os dias de manhã há imenso trânsito de pessoas que vão ao mercado (O MERCANTIL, 7 fev. 1878. p. 2 apud PESAVENTO).

O trecho do jornal mencionou as posturas municipais. Algumas décadas antes da publicação do jornal, a exemplo de outras cidades do Império, Porto Alegre compilou várias orientações e restrições no Livro de Registro das Posturas Municipais. Tais artigos e capítulos eram relacionados com a limpeza, iluminação pública, ao estabelecimento de cemitérios, depósito de lixo, ordem pública, construções de edificações, ao estabelecimento de locais de matadouros públicos e definições de espaços para a comercialização, conservação de alimentos e fiscalização e aferição de pesos e medidas. Conforme Weber (1992),

[...] configuram-se, [...] os códigos de posturas municipais, primeiramente chamados de "posturas municipais". Estes eram um conjunto de normas que estabeleciam regras de comportamento e convívio para uma determinada comunidade, demonstrando a preocupação com a preservação da ordem e a segurança pública. Esse conjunto de artigos, em cada município, orientava a operacionalização da legislação nacional, refletindo as peculiaridades e interesses de cada região (WEBER, 1992, p. 64).

Em seu cerne, os códigos traziam elementos para controlar a sociedade do recente Brasil Império. Partindo de um ideário repressivo, ele foi configurado para controlar as complexidades da escravidão urbana, bem como regulamentar a expansão do trabalho livre que se ampliava gradativamente com a chegada dos imigrantes. As múltiplas atividades urbanas obrigavam o poder municipal a regulamentar o trabalho, principalmente quanto ao crescimento do número de libertos (PESAVENTO, 1989, p. 40).

O Código de Posturas trazia artigos específicos para questões sobre práticas alimentares. Eram capítulos que tratavam de assuntos como segurança alimentar, problemas de abastecimento e questões econômicas.

Ninguém poderá vender, nem ter expostos á venda publica nesta Cidade, e Termo pão, biscoito, e bolacha de farinha de trigo mofada, ardida, ou de outra qualquer forma danificada: quem contravier sofrerá a multa de dois mil reis pela primeira vez, e de cada uma das mais quatro mil réis, e sempre o perdimento dos referidos artigos, que lhes serão inutilizados (CÓDIGO DE POSTURAS DE PORTO ALEGRE, 1828, Capítulo. 49).

Além do pão e farináceos, frutas também tiveram atenção especial:

Toda a pessoa, que vender, ou tiver expostas á venda nas ruas, praças e largos desta Cidade, e Povoações do termo frutas verdes, ou podres, incorrerá na multa de um mil réis, e sofrerá a perda das mesas, que lhe serão totalmente inutilizadas (CÓDIGO DE POSTURAS DE PORTO ALEGRE, 1828, Capítulo 31).

O comércio de gêneros alimentícios, entretanto, não envolve somente os alimentos em si, envolvem os lugares e os sujeitos. Ao longo do século XIX, Porto Alegre teve modificada algumas vezes os locais e a forma de venda de alimentos. Era corriqueiro a venda de produtos pelas ruas da cidade, bem como em locais específicos. Se fosse pelas ruas da cidade, não era permitido parar e permanecer vendendo no local, somente realizar a venda e logo continuar seu trajeto. A permanência era permitida em locais determinados que o código trazia explicitamente:

São reconhecidas praças do mercado público desta Cidade, a do Paraiso, Porto dos Ferreiros, do Pelourinho, do Hospital Militar, e por óra a d'Alfandega do lado de Oeste; e só nelas se poderão reunir, e conservar paradas todas, e quaisquer pessoas da Cidade, que trafiquem em vendas de comestíveis, e aquelas que de fora se dirigirem a elas com mantimentos, quer por mar, quer por terra. (CÓDIGO DE POSTURAS DE PORTO ALEGRE, 1828, Capítulo 13).

Com a construção do Mercado Público, em 1844, intensificou-se a centralização de alimentos naquele local. Uma das finalidades era facilitar a fiscalização das condições sanitárias. No tocante à construção do primeiro prédio, foi editado um regulamento interino e um dos artigos informava que:

Depois do dia marcado para a abertura da Praça do Mercado, ninguém poderá vender, fora da mesma, carnes verdes, hortaliças, frutas, aves, mantimentos e mais objetos, que se costumam vender na Praça denominada Quitanda. Os que ao contrário fizerem, serão multados de 6 mil réis a 12 mil réis, e sofrerão além disso dois dias de Cadeia [...]

(REGULAMENTO INTERINO PARA A PRAÇA DO MERCADO, 1844, Art.º 1).

Na prática, a situação acima resultou em várias confusões e inúmeras reclamações por parte dos comerciantes de carnes espalhados pela cidade. Franco (2006) descreve que “muita pendenga porque estabelecia a proibição da venda de carnes fora dos açougues do Mercado” (2006, p. 268). Em 1845, um ano depois da abertura do prédio, a situação foi contornada em razão da pressão dos comerciantes de carne, quando se

[...] resolveu a aprovação da seguinte norma: Logo que forem preenchidos com açougues de carnes verdes todos os quartos da Praça do Mercado designados para esse fim, poderá a Câmara conceder licença para se estabelecerem açougues fora da mesa Praça em diferentes lugares [...]" (FRANCO, 2006, p. 269).

Quem comercializava alimentos também tinha de seguir várias normativas, cujo conteúdo normatizava as ações de venda e consumo. As atividades realizadas pelos atravessadores deveriam ser combatidas, pois acabavam inflacionando os preços com as suas intermediações. A relação ideal de consumo deveria ser entre produtor e consumidor, toda a interferência acabava onerando o preço final. Thompson (1991) quando descreve, em *Costume em Comum*, o comércio de cereais no século XVIII, chama tais interferências nas relações comerciais de pontos problemáticos do sistema.

[...] o mercado devia ser, na medida do possível, *direto*, do agricultor para o consumidor. Os agricultores deviam trazer cereais a granel para a praça do mercado local; não deviam vendê-lo enquanto ainda estivesse no campo, nem deviam retê-lo na esperança da elevação dos preços. Os mercados deviam ser controlados; não se podia vender antes de horas determinadas, quando soava um sino. [...] na maior parte do século XVIII, o intermediário continuava a ser legalmente suspeito, e suas operações eram, em teoria, severamente restringidas (THOMPSON, 1991, p. 156).

Thompson teorizou sobre a economia moral, que tinha a finalidade do controle estatal e proteger os mercados, o consumidor, principalmente os pobres, evitando a carestia de alimentos e a fome. Em Porto Alegre, na prática, o Código de Posturas elencou artigos característicos que se propuseram a combater a atuação dos atravessadores de alimentos e outros produtos, uma vez que eles já não gozavam de muito prestígio diante da população em geral.

Todas as pessoas, que, antes das onze horas da manhã desde o primeiro de abril até o último de Setembro, e das dez horas desde o primeiro de outubro até o último de março, comprarem por junto nos mercados públicos, ou nas ruas da Cidade quaisquer gêneros comestíveis, para revenderem ao Povo, incorrem na pena de atravessadores, e pagarão na primeira vez a multa de quinze mil réis, pela segunda a de trinta mil réis [...] (CÓDIGO DE POSTURAS, 1828, Capítulo 23).

O combate a ação dos atravessadores era intenso. Eles eram vistos de forma danosa quanto às relações de venda de alimentos e outra forma de coibir as suas ações era impedi-los de comprar alimentos antes de determinadas horas do dia, facilitando o acesso dos mais pobres aos alimentos, ocasionando menos intermediários e, conseqüentemente, preços mais acessíveis. Tal lógica de facilitação do acesso dos mais pobres aos alimentos segue a economia moral, uma espécie de ética de oferecimento dos produtos a quem tem mais dificuldade de acesso aos alimentos, evitando, assim, a fome.

A população tinha restrições ao comercializar gêneros alimentícios com atravessadores, bem como os comerciantes, os taberneiros e bodegueiros. Assim, constantemente eram realizadas denúncias por abusos de preços etc. Por isso, “a imagem do comerciante geralmente era posta em suspeição, como atravessador de produtos básicos à população” (SANTOS, 1995, p. 42). Já Andrée observou na sua passagem por Porto Alegre que havia

[...] entre os estabelecimentos comerciais vários ramos, que contribuem pouco para o bem do país; nós nos referimos principalmente à quantidade enorme de vendas, que estão quase exclusivamente nas mãos dos portugueses, e que efetivamente trazem danos ao país, tanto econômicos como morais, pois os proprietários só pensam em juntar alguns contos de réis mais rápido possível, para então voltar com eles para Portugal (ANDRÉE in FRANCO; NOAL, 2004, p. 148).

De maneira geral, alguns artigos do Código de Postura de Porto Alegre buscavam dar soluções para práticas que envolviam a população como, por exemplo, explicitou no capítulo 13 as definições de locais para a venda de alimentos, determinando, ainda, que só poderiam ser erigidas barracas licenciadas. Com construção do Mercado Público, especificamente, foi editado o regulamento interino para aquele prédio e que trazia no seu escopo artigos relacionados com a operacionalidade do edifício. Conforme Weber,

as posturas também tentavam solucionar vários problemas, entre eles, por exemplo, os oriundos da concentração da população na península onde se localizava o centro da cidade. Nos períodos em que foi sitiada pelas tropas revoltosas do conflito farroupilha (entre 1835-1845), houve a preocupação com a carestia em 1837/1838, e, com ela, a necessidade de regular o fornecimento de alimentos à população, tentando evitar especulações. Devido ao não restabelecimentos da ordem pública em 1847, esta população ainda era evidente através da proibição da saída de gêneros comestíveis da cidade (logo revogado) e o desígnio do lugar para esquarterar gado no restrito espaço onde se concentrou a população. Foram denunciadas pessoas que iam ao mercado intermediar a compra de aves e outros gêneros para depois vende-los por preços muito altos. Quando a cidade ainda não possui um sistema de fornecimento de alimentos regular e que atendesse a necessidades, a administração procurava evitar e regular as atividades de atravessadores, que aproveitassem essas necessidades e a escassez dos gêneros para estabelecerem preços elevados (1992, p. 65).

Quanto à inauguração do Mercado Público, foi idealizada a concentração de compra e venda de alimentos naquele local. Para tanto, foi feita a proibição do comércio volante pelas ruas da cidade. As atividades de mascateação também foram afetadas, mas elas continuaram acontecendo, pois vendia-se pelas ruas tecidos e outros objetos. O intuito das autoridades em relação à fiscalização alimentar era facilitar a verificação das condições sanitárias dos alimentos, concentrando-os em um lugar apenas. Além disso, era uma possibilidade de melhor controlar as ações dos atravessadores.

No caso das quitandeiras, houve forte resistência por parte de todas elas diante das adequações das novas normas de comércio relativo ao Mercado Público, conforme relato da coluna Causas Municipaes, publicada em um periódico local, relatando um fato ocorrido 40 anos antes, diz que:

Para o mercado foram mudados todos os açougues da cidade, sendo prohibido o estabelecimento fora d'aquelle recinto, obrigaram igualmente os carros, que vinham com gêneros, a estacionar ali até as 10 horas; assim como as quitandeiras – que ali eram presas até as nove horas. No dia da inauguração, as negras minas eram levadas para dentro do mercado; algumas só obedeceram á força dos panasios de espadas dos soldados de policia. Não vou para o *encérra!* Gritavam ellas. Mas á força não houve remédio senão obedecer (A FEDERAÇÃO, 14 de abril de 1884, p. 6).

As quitandeiras eram os casos emblemáticos da reprimenda do poder público. A maioria era composta por escravas de ganho, cujos proprietários obrigavam-nas a vender alimentos em tabuleiros perambulando pela cidade ou nos lugares pré-definidos pelo Código de Postura. Por outro lado, algumas eram alforriadas e tinham na atividade a forma de manter-se economicamente. Nos seus tabuleiros eram

encontrados bolos, broas, frutas, doces de origem africana, legumes e até mesmo fumo.

A atividade praticada pelas quitandeiras espalhava-se por todo o Brasil. Assim, além da venda de quitutes, elas se articulavam para ajudar na fuga de escravos, divulgar e manipular informações e, em alguns casos, se prostituir. Por isso, eram vistas com muita reserva. Existia na relação entre quitandeiras e seus proprietários uma contradição: elas eram uma fonte de renda para seu dono, todavia uma ameaça para a manutenção da ordem que os protegia. Além do mais, elas eram essenciais ao abastecimento alimentar nas principais províncias do Império, mesmo sendo um fator de insegurança (BONONO, 2014, p. 1).

A resistência das quitandeiras de Minas Gerais, apresentada no trabalho de Bonono (2014), estava relacionada ao modo organizado como agiam: elas dependiam da rede de apoio entre si. Tal rede fornecia elementos bem mais complexos que somente o abastecimento alimentar. Da broa à cobertura de fugas de escravos, da maçã até as ideias propaladas, elas construíram suas formas de resistência aos poderes municipais do Império. Formas de resistências podem ser vistas de múltiplas maneiras e caracterizam um conceito bastante complexo. Apesar de trazer elementos para a compreensão do cotidiano das quitandeiras de outras localidades, sendo Porto Alegre um desses lugares, registra-se a dificuldade de encontrar fontes demonstrando como eram tais resistências.

Scott (2002) mesmo trabalhando outra sociedade, outra região e outro tempo histórico, elaborou um trabalho sobre formas de resistência camponesa no sudeste asiático. No entanto, algumas questões puderam ser aplicadas facilmente ao estudo desenvolvido, ou seja, a regra geral é a forma de resistência passiva, expressa por meio de sabotagens sutis, de não participação, de evasão e de engano (2002, p. 12). Para o autor, a resistência pode estar também na transgressão. Aplicado ao caso das quitandeiras, indica que elas usavam os tabuleiros como disfarces que vão muito além da venda de alimentos (BONONO, 2014, p. 10).

A conceituação de resistência vem tomando destaque nos últimos anos, não somente na História, como também nas outras ciências humanas. A maioria dos autores defende que ela não é um conceito fácil e que pode ser demonstrada de diversas maneiras, seja pela ação, pela reação ou, simplesmente, pela não-ação, pelo deixar de fazer. Um grupo de estudiosos aborda a questão não pela

conceituação da resistência, mas pela agência, pela propulsão ou ação em realizar algo ou deixar de fazê-lo intencionalmente.

Além das quitandeiras, podemos incluir outra atividade intimamente ligada às práticas alimentares: a cozinheira. Elas também estavam presentes nos anúncios de periódicos.

No caminho Novo casa n. 177 tem para alugar-se um escravo, bom telheiro, carreiro, e lavrador, entende todo o serviço de roça; cavaleiro e domador, e outro tendo os mesmos préstimos, menos o de olaria; e uma escrava boa lavadeira, engomadeira, cozinheira e cose liso, boa quitandeira, e muito fiel (O IMPARCIAL, 15 nov. 1845, p. 4).

É evidente que saber cozinhar era uma qualidade que também influenciava na comercialização do escravo. Entretanto, este último anúncio, traz a informação que além de quitandeira, a escrava em questão, era também cozinheira. Isso nos mostra que as funções eram próximas e as escravas poderiam atuar em ambas atividades, porém cada atividade tinha suas peculiaridades e resistências.

O que torna plausível, na estruturação deste estudo sobre quitandeiras e cozinheiras, é a utilização de ambas as conceituações, resistência e agência. A resistência parece ter mais aderência quando se trata do coletivo, quando um grupo resolve agir ou reagir a algo imposto e, esse resistir, pode ser de forma pacífica ou virulenta: a própria História tem inúmeros exemplos disso, desde a Antiguidade até os dias atuais. Já agência parece caber na resistência individual, na insistência ou na desistência. Enquanto a cozinheira, dentro de casa, manipula ingredientes em direção a um resultado final que é o prato, substituindo elementos e se posicionando quanto às adaptações, a quitandeira reage nas ruas, enfrentando todas as restrições impostas pela elite e pelas leis locais. Conforme Filho (2007),

Impressiona, sem dúvida, a amplitude das ações e dos comportamentos qualificados como “resistentes” em todos os níveis da vida social (individual, coletivo e institucional) e em diferentes cenários (partidos políticos; cultura popular; entretenimentos massivo; escola; prisão; rua; local de trabalho; quarto de dormir...) Nos registros compreensivelmente pródigos dos dicionários, o vocábulo resistência e os seus correlatos remetem a desnorteante; constelação de modos ativos e dinâmicos ou mais passivos e estáticos de lidar com situações e manobras julgadas adversas ou opressivas [...] (2007, p. 14).

Os conceitos não são de fácil compreensão como é possível se imaginar. Nesse sentido, para ficar apto a entender situações e como as resistências eram praticadas, deve-se estar atento aos silêncios escondidos nas entrelinhas da História. No processo histórico brasileiro, cuja aplicação da escravidão foi maciça e intensa, o que parece mais evidente é a organização do escravo em quilombos ou o suicídio como forma se contrapor à injusta realidade escravista. Aconteciam, todavia, outras formas de resistir como, por exemplo, pela via legítima e organizada. Em Minas Gerais, no final do século XVIII, um grupo de quitandeiras elaborou um pedido à Câmara de Vereadores com o intuito de solicitar que não fossem despejadas no local que costumeiramente trabalhavam. Entre as fundamentações do pedido estava o fato de que pagavam aforamento. Com isso, na avaliação de GOMES e FREITAS (2002), sinalizavam “um nível de organização coletiva e ocupacional bastante sofisticado, posto que pagavam esse aforamento em conjunto. Eram súditos leais de el rei e contribuía[m] [...] para a Real Fazenda”.

O que chamou a atenção no pleito das quitandeiras mineiras foi a argumentação ao Legislativo Municipal e a reação diante da decisão de uma autoridade municipal quando determinou que desocupassem o seu local de trabalho, na época, frente do prédio do Senado. Como organizadas em categorias, elas se mobilizaram e reivindicaram o direito de permanecer no local, já que cumpriam com todos os compromissos fiscais determinados pela lei fazendária. Eis um caso registrado nos documentos da época, porém é possível supor que há inúmeras outras formas de resistência não tão organizadas ou que ficaram de fora dos registros, o que não significa que não eram resistências.

Vale salientar que, muitas vezes, é o tempo que evidencia quais foram os atos de resistências, já que eles permaneceram décadas sendo praticados em repetição. Em Porto Alegre, a Câmara Municipal determinou, em função da construção do Mercado Público, que não era mais permitido vender alimentos fora do prédio. Tal determinação foi divulgada o Regulamento Interino do Mercado Público, por ofício de 26 de abril de 1844. No jornal Mercantil, de 7 de fevereiro de 1878, quase 34 anos depois, ainda era palavra o não cumprir das regras de não permanecer nas esquinas com os tabuleiros. Pesavento (1989) diz que o

[...] caso das quitadeiras negras ainda se arrastaria pelos jornais por mais tempo e as notícias denunciavam ampla contravenção das posturas municipais: “a primeira, por trancarem o trânsito e a segunda por venderem fora do mercado, antes das horas marcadas (1989, p. 41).

É evidente que resistir, no contexto em voga, não significava somente continuar a vender fora dos locais e dos horários determinados, mas permanecer, há várias décadas, a realizar o comportamento não permitido. Mesmo com toda o aparato legislativo e a repressão policial, as quitadeiras continuavam a praticar sua atividade cotidianamente. O contraditório, entretanto, é que elas ficavam no entorno do Mercado Público. Com isso, se permaneceram décadas a fio na região e isso indica que tinham demanda de seus produtos por parte da população geral, fosse livre, escrava ou liberta.

A venda de alimentos por tabuleiro tem seus simbolismos. Independentemente da sistemática e organização do trabalho nas diferentes cidades do Império, as quitadeiras possuíam relativa autonomia em relação a outras funções ocupadas por escravos. Com a intensificação do crescimento dos centros urbanos, as relações de escravidão tornaram-se diversificadas. “Para além do aspecto econômico, a venda ambulante também significava, para as cativas, a liberdade de ir e vir e a possibilidade de se manterem longe das vigilâncias senhoriais” (BONONO, 204, p.8).

Breitenbach relatou, quando passou por Porto Alegre, que as quitadeiras permaneciam no Mercado Público até por volta das 10 horas. Em seguida, elas abandonavam seus lugares e saíam pela cidade vendendo frutas e hortaliças como ambulantes (BREITENBACH in FRANCO; NOAL, 2004, p. 181). A autonomia dada para as negras, todavia, era percebida por alguns e combatida pela mídia local.

É igualmente carecedora de muitos cuidados, essa independência com que são expostas á venda em quanto tabuleiro vai ao mercado e ahi andão pelas ruas, fructas verdes, etc, etc. Sobre o leite misturado com agua isso não falarei! Em relação ás pretas quitadeiras que estacionão ahi pelas esquinas e portas de tabernas, creio que a ilustre edilidade, também fará alguma coisa, afim de que cesse esse escândalo! (O CONSTITUCIONAL. Porto Alegre, 17 de outubro 1873).

O combate às quitadeiras¹⁹ se mostrou mais evidente nos jornais. Elas resistiram da forma que podiam, porém existiam outros tipos de resistir bem mais sutis, com subjetivas e precárias percepções: a agência das cozinheiras. Cozinhar, geralmente, é um ato solitário na qual se resolve empregar trabalho para modificar os alimentos, seguir alguma receita ou simplesmente misturar ingredientes, sem muitas regras, cujo resultado final é um prato. Partindo de ingredientes quase sempre crus, o homem modifica o alimento, construindo, a partir da comida, diversos significados simbólicos e sociais (DEUTSCH, 2012, p. 61).

A culinária brasileira é a fusão do autóctone cardápio indígena, a adaptação dos ingredientes africanos com modo de fazer português, conforme visto em Cascudo (1983). A abundância de comida e a fartura de alimentos encontrados pelos portugueses ampliaram a quantidade de pratos e tornaram cada vez mais complexo o paladar. O comércio triangular trouxe os africanos e a pitoresca cozinha das diversas partes do continente africano e a mulher portuguesa era a agente natural dessa mistura. Com o passar dos anos e o aperfeiçoamento da escravidão, a escrava, no lugar da mulher portuguesa, tornou-se a protagonista natural da culinária luso-afro-brasileira.

A cozinheira brasileira, independente da etnia, de posse do inhame, palmito, milho verde, vagens aprendeu na prática a utilização e sazonalidade dos alimentos. A elaboração de receitas e adaptação de ingredientes é uma ação positiva e requer um processo decisório entre usar e não usar, insistir no uso de alimentos, adaptar receitas na tentativa de manter viva as tradições ancestrais. O sujeito tem o poder da agência e ela pode estar, inclusive, na cozinha: “cada indivíduo é portador de uma agência ínfima, praticamente invisível, mas coletivamente os indivíduos são todo-poderosos” (SZTOMPKA, 1998, p.329). O ato de cozinhar requer agência, bem como resistência e adaptações.

As cozinheiras ocupavam-se do preparo de pratos de culinária europeia, africana e indígena, [...]. Mas, em geral, o que se esperava de uma cozinheira é que soubesse preparar com habilidade o “trivial de uma casa” com fogão e forno de lenha, tendo os pratos prontos na hora exata das refeições (SOARES, 1994, p. 39).

¹⁸Em História Popular de Porto Alegre, Alegre (1994) relata que no Mercado “o comércio interno, isto é, o de tabuleiros, resumia-se em frutas, verduras, queijos, requeijões, rapaduras, mel e um pouco mais; tinham também ali as suas quitandas, que constavam de caldeirões com mocotó e canjica aos domingos, e de “pé de moleque”, “amendoim torrado” e “farinha de cachorro”, diariamente (1994, p. 29).

A maioria dos anúncios de venda escravas sinalizava que saber cozinhar era uma qualidade necessária:

Vende-se uma preta crioula, de idade de 30 anos, que sabe lavar, engomar, cozinhar, fazer rendas, e picados, e doces de todas as qualidades: quem a pretender dirija-se á rua da igreja N. 21, que lá achará com quem tratar, e saberá dos motivos, que obriga o dono a vendê-la (O RECOMPILADOR LIBERAL, 23 jan. 1833, p.4).

Ao contrário das quitadeiras, as cozinheiras permaneciam a maior parte do tempo dentro da casa dos senhores. A autonomia era menor, porém poderiam gozar de maior confiança dos senhores. Se entre as quitadeiras predominavam as escravas de ganho, entre as cozinheiras as escravas compradas tinham destaque para funções domésticas e essa dinâmica interferia diretamente na relação senhor-escravo. O controle dos senhores, todavia, não era onipresente, pois a

[...] rotina doméstica era supervisionada de perto e cuidadosamente pelas senhoras. Porém, ocupações como fazer compras, carregar água etc. fugiam ao controle direto das proprietárias e patroas, pois todas dependiam do constante deslocamento das escravas à rua (SOARES, 1994, p. 41).

A relação entre quitadeiras e cozinheiras parecia ser muito próxima, enquanto as primeiras vendiam nas ruas, as outras elaboravam as guloseimas para serem vendidas. Entretanto, não fica evidente como era feita essa operação. Coruja (1996) descreve, nas suas crônicas publicadas em 1883, alguns episódios de vendas de pães ou doces e relata que durante as festas que aconteciam pela cidade, algumas ruas eram tomadas por uma “grande quantidade de broinhas, queijadas, pães de ló e confeitos com que se adornavam os tabuleiros bem ou mal asseados [...]”. Um dado interessante nas crônicas de Coruja é a informação de duas filhas de um coronel chamado Joaquim Ignácio, que perambulavam pelas ruas gritando e oferecendo empadas e doce de seringa²⁰. Provavelmente, elas eram brancas, o que indica que brancos também realizavam a venda de alimentos como ambulantes.

²⁰ Segundo Coruja, “doce de seringa era uma massa como de sonho, preparada em forno, em sentido oblongo, de quase um palmo de comprimento, e envolvido em calda; era uma sobremesa deliciosa, à parte o nome da coisa” (1996, p.75).

Se pelas ruas da cidade as negras circulavam com autonomia, dentro de casa, à beira do fogão, as insistências, negociações e adaptações era o lugar ideal de ocorrer. O livro de receitas chamado “Cozinheiro Nacional”²¹ tem dedicado várias páginas para as substituições de ingredientes europeus por alimentos nativos brasileiros. Se eram as negras as responsáveis pela cozinha, provavelmente foi por suas mãos que essas adaptações foram realizadas. Segundo Cascudo.

a mucama cozinheira aproveitou os elementos próximos. Bahia dos crustáceos, peixes e moluscos indefinidos, era a tarefa normal e segura de toda indiada inicial. Comer camarão, lagosta, caranguejo, com molho seco de pimentas, a “inquitia” clássica, é tanto do gosto indígena, quanto do apetite africana. Reúnem-se, numa nacionalização gustativa, elementos indígenas e portugueses, tonados africanos pelo batismo do dendê e alguns, amerabas como moqueca e o caruru, ganham forma e viço incessante adição dos novos componentes (1968, p. 466).

Os ofícios de quitadeiras e, também, de cozinheiras interagiam-se e, de alguma maneira, complementavam-se. Eram, porém, atividades que sofriam pressões diferentes por parte da sociedade imperial brasileira: enquanto uma exposta nas ruas, mas detentora de certa autonomia e inserida em redes de proteção, resistia como podia ao poder municipal cerceador. As cozinheiras, por sua vez, próximas aos senhores, dentro do ambiente doméstico do seu dono, era a manipuladora dos sabores e texturas da cozinha.

Quitadeiras e cozinheiras são apenas algumas das atividades exercidas por negras, em sua maioria, bem como alguns negros também, das várias etnias que foram trazidas do continente africano. Existiam diversas outras atividades e, certamente, cada qual com as suas peculiares resistências, fosse ao convívio do senhor, fosse ao poder municipal ou diante das precárias condições de sobrevivência. O mais interessante, contudo, é identificar as resistências possíveis as quais foram construídas nos vários séculos de escravidão no Brasil.

²¹ O Cozinheiro Nacional é um livro de culinária brasileira do século XIX. É o segundo livro de culinária editado no Brasil, o primeiro foi o Cozinheiro Imperial. Sua autoria é desconhecida.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi intenso o decorrer do século XIX para a cidade de Porto Alegre a qual se viu como sujeito de um amalgama identitário, cultural e étnico. Da escravidão ao seu processo de abolição, da chegada dos europeus de diferentes etnias, sendo os principais os alemães e italianos, das revoltas intestinas como, por exemplo, a Guerra do Farrapos, a cidade foi se organizando e sendo aparelhada por diversos instrumentos, inclusive, normativos e um exemplo disso foi o Código de Postura da Capital.

No cerne, o documento publicado em 1828 trazia direcionamentos de como organizar a cidade quanto às questões sanitárias, questões políticas, questões de trabalho e mão de obra, até mesmo costumes. Além disso, era por ele que se normatizava assuntos práticos da cidade como, por exemplo, o comércio de alimentos, sendo estabelecidos, modo, horários, proibições etc. Eram previstas também penalidades para quem não cumprisse a legislação e valores de multas a serem pagas em caso dos descumprimentos.

Um dos principais objetivos perseguido em tal trabalho de conclusão de curso foi realizar uma revisão do material disponível sobre as práticas alimentares em Porto Alegre, principalmente nas últimas décadas dos anos 1800. Concluiu-se que há pouco material publicado a respeito, especificamente, sobre questões alimentares e as relações a partir delas. Foram usados trabalhos de diversos autores que escreveram sobre Porto Alegre, mas com perspectivas diferentes acerca do trabalho, a resistência, a memória e a organização da urbe.

Mesmo sendo trabalhos de temáticas diferentes, todos eles tinham em comum a cidade e os sujeitos que circulavam por ela. Durante a pesquisa, alguns desses mesmos sujeitos automaticamente se destacaram mais: as quitandeiras, que em muitos casos também eram cozinheiras, os atravessadores, intermediários que interferiam na relação produtor/consumidor, o que ocasionava o encarecimento de produtos. Tais perfis apareceram nas fontes de maneiras diferentes, alguns de forma mais homogênea ou de formas mais assimiladas pela sociedade. É provável, inclusive, que alguns tenham deixado de aparecer.

Uma forma de contornar a dificuldade de encontrar fontes sobre determinados porto-alegrenses, tais como as quitandeiras, foi analisar trabalhos de outras

localidades brasileiras como Minas Gerais, Campinas e Salvador, esta última com materiais encontrados de forma mais robusta. Com isso, foi possível caracterizar as mulheres negras que atuavam na atividade e verificar que elas eram de etnias diferentes, possuíam suas formas de resistir diante da normatização e que possuíam estreita relação com outra atividade, isto é, a atuação das cozinheiras.

Em Porto Alegre, constatou-se que era rico o tecido social do entorno do Mercado Público, local onde eram feitos o comércio de alimentos e as práticas alimentares. Naquele local, conviviam a elite porto-alegrense, os imigrantes e os negros escravizados ou libertos. Essa complexidade torna interessante o estudo desses sujeitos, seja em Porto Alegre ou em qualquer outra cidade, visto que o resultado é um emaranhado de relações e interesses.

Em várias cidades brasileiras, além das citadas acima, provavelmente a conjuntura era similar: negras cercada de gêneros alimentícios e objetos com a finalidade de vendê-los e levar o lucro para o seu senhor ou, se forras, achando uma forma de sobreviver. É leviano, no entanto, entender as negras somente como quitandeiras ou cozinheiras: elas ocupavam muitos espaços de atuação. No cotidiano, a autonomia adquirida, certamente, contribuiu para tornar mais complexos os vestígios daqueles dias.

É possível elucidar alguma lacuna de estudo da História por meio da análise dos alimentos. São muitas as possibilidades que os alimentos permitem elaborar, as práticas culturais a partir do trabalho podem fornecer importantes matizes das rotinas das cidades em qualquer tempo histórico. A construção deste trabalho foi consolidada com referências das Ciências Sociais, entre elas, a Antropologia e a Sociologia, mostrando que os alimentos e sua importância escapam para as diversas áreas do conhecimento. Identificou-se importantes questões conceituais por meio do estudo da comida, tais como: relações de trabalho, escravidão, identidade e resistência.

Os ofícios de quitandeira e, também de cozinheira, interagiam-se e, de alguma maneira, eram complementares. Tais atividades, porém, sofriam pressões diferentes da sociedade imperial brasileira: enquanto uma era exposta nas ruas, mas detentora de certa autonomia e inserida em redes de proteção, resistia como podia ao poder municipal cerceador. As cozinheiras, por sua vez, próximas aos senhores, dentro do ambiente doméstico do seu dono, eram as manipuladoras dos sabores e texturas da cozinha. Com base na relação entre quitandeiras e cozinheiras podem

ser levantadas várias questões como, por exemplo, quanto menor as posses do proprietário, maior seria a flexibilidade entre as duas atividades e a intercambialidade das funções.

Quitandeiras e cozinheiras são apenas duas das várias atividades exercidas pelas escravas. Elas eram de várias etnias, apesar de as fontes informarem com maior frequência, em Porto Alegre, a presença da etnia Mina, bem como outros de várias etnias que foram trazidas do continente africano. Existiam diversas outras atividades e, certamente, cada qual com as suas peculiares e resistências, fosse ao convívio do senhor, fosse diante do poder municipal, bem como quanto às precárias condições de sobrevivência. Entretanto, foi interessante identificar as resistências possíveis que foram construídas nos vários séculos de escravidão no Brasil.

É oportuno salientar que, embora o trabalho tenha tido o objetivo realizar uma revisão do que foi publicado acerca da temática, foram desenvolvidas várias inserções de fontes primárias, cujo resultado serviu para melhor ilustrar a realidade dos anos 1800 em Porto Alegre. Dos jornais saíram os anúncios de escravos e algumas situações do cotidiano, como atrito entre escravas e a polícia, além de reclamações publicadas nos periódicos da cidade. Além disso, foram usados vários artigos do Código de Posturas e algumas edições dos mesmos artigos mostrando, em alguns casos, a adaptação da norma à rotina da cidade.

Foram muito importantes também as informações dos livros de impostos dos municípios que estão disponíveis do Arquivo Histórico de Porto Alegre Moises Vellinho. Para citar um exemplo, os volumes mostram que na modificação da anotação dos dados nos referidos cadernos, antes de 1873, não eram registrados o tipo de negócio a partir do qual estava sendo recolhido o imposto, apenas o nome do contribuinte, endereço e valor. Após 1873, as anotações ficaram mais criteriosas e passam a conter a tipologia do estabelecimento. Com isso, foi possível realizar a quantificação de quantos açougues e demais negócios existiam no Mercado Público. O motivo da diferenciação das anotações não foi encontrado, bem como apresentava pouca relevância considerando que o objetivo do estudo realizado foi outro.

Com base na revisão do que já foi publicado sobre práticas alimentares e o ofício das quitandeiras em Porto Alegre, surgiram algumas descobertas acerca de questões muito importantes, até mesmo como possibilidade para pesquisas futuras, por serem muito mais complexas do que o trabalho proposto poderia comportar,

solicitando aperfeiçoamento metodológico de pesquisa ou maior contato com as fontes ou outro tipo de bibliografia. Um dos exemplos de questionamento que ficou aberto foi a constatação de que a maioria dos estudiosos pesquisados cita as escravas de ganho, sejam elas alforriadas ou não, como quitandeiras, mas a minoria fala dos quitandeiros.

Em linhas gerais, o perfil de quem vendia pela cidade com o tabuleiro era feminino. Há relatos da presença masculina, principalmente nas descrições dos viajantes. É bem provável que fosse uma atividade mista, exercida tanto por homens, quanto mulheres. Já quando se busca do passado relatos das cozinheiras, aparece o sexo feminino em sua absoluta predominância, diante do pequeno número de cozinheiros, contrariando a presença masculina na cozinha dos ambientes europeus, que, de alguma maneira, serviam de referência para a Corte e as outras cidades do Império. Eis apenas uma das questões existentes à espera de investigação mais apurada. Ainda bem que o campo da História dos Alimentos é profícuo.

REFERÊNCIAS

BONOMO, Juliana Resende. **O Tabuleiro Afro-brasileiro**: o abastecimento alimentar e a resistência das quitandeiras negras no Brasil do século XVIII. Anais Eletrônicos XXII do Encontro Estadual de História da ANPUH-SP, 2014.

BOURDIEU, Pierre. **O Poder Simbólico**. 12. ed. Rio de Janeiro; Bertran Brasil, 2009.

BURKE, Peter. **A Escola dos Annales (1929-1989)**: a Revolução Francesa da historiografia. São Paulo: Fundação Editora da UNESP, 1997.

_____. **O que é história cultural?** 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2008.

CARDOSO, Ciro Flamarion; VAINFAS, Ronaldo (orgs.). **Domínio da história**: ensaios de teoria e metodologia. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

_____; BRIGNOLI, Héctor Perez. **Os Métodos da História**: introdução aos problemas, métodos e técnicas da história demográfica, econômica e social. 2. ed. Rio de Janeiro: Edições Graal Ltda, 1981.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro. 3. ed. Editora Campus, 2003.

CASCUDO, Luis da Camara. **História da Alimentação no Brasil**. (Volume 1) Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1983.

_____. **História da Alimentação no Brasil**. (Volume 2) Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1968.

CASTRO, Carmem Lúcia Santos. **Ferro de brasa, tacho de cobre, puxados úmidos**: cotidiano das mulheres escravizadas em Porto Alegre: século XIX. Porto Alegre, 1994.

CASTRO, Hebe. História Social. In: CARDOSO, Ciro Flamarion; VAINFAS, Ronaldo (orgs.). **Domínio da história**: ensaios de teoria e metodologia. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

CERTEAU, Michel de. **A Invenção do Cotidiano**. 3. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1998.

CHALHOUB, Sidney. **Cidade Febril**: cortiços e epidemias na Corte imperial. São Paulo: Companhia de Letras, 1996.

CORUJA, Antônio Álvares Pereira. **Antigualhas**: reminiscências de Porto Alegre. Organização e notas de Sérgio da Costa Franco. 2. ed. Porto Alegre: Unidade Editora/Porto Alegre, 1996.

DEUTSCH, Tracey. Labor Histories of Food. *The Oxford Handbook of Food History*. Nova York: Oxford University Press, 2012, p. 61-80.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FORTINI, Archymedes. **Pôrto Alegre através dos tempos**. Porto Alegre: Divisão de Cultura, 1962.

FRANCO, Sérgio da Costa. **Gente e Espaços de Porto Alegre**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2000.

_____. **Porto Alegre e seu Comércio**. Porto Alegre: Associação Comercial de Porto Alegre, 1993.

_____. **Porto Alegre: guia histórico**. 4. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006.

_____; NOAL FILHO, Valter Antônio. **Os viajantes olham Porto Alegre: 1754-1890**. Santa Maria: Anatterra, 2004.

FREIRE FILHO, João. **Reinvenções da resistência juvenil: os estudos culturais e as micropolíticas do cotidiano**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

GOODMAN, Glen S. **Consuming the café colonial: German Ethnicity and Torist Migrant Marketplaces in Southern Brazil**. *Global Food History*, vol. 4, nº 1, p. 40-58.

GOMES, Flávio dos Santos; SOARES, Carlos Eugênio Líbano. "Dizem as Quitandeiras ...". *Ocupações urbanas e identidades étnicas em uma cidade escravista: Rio de Janeiro, século XIX*. **Acervo**, Rio de Janeiro, v. 15, nº 2, p. 3-16, jul/dez 2002.

GUIMARAENS, Rafael. **Mercado Público: palácio do Povo**. Porto Alegre: Libretos, 2012.

HELLER, Agnes. **O Cotidiano e a História**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra S/A, 1985.

LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. **História: novos objetos**. 4. ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves Editora, 1995.

MACIEL, Maria Eunice; CASTRO, Helisa Canfield. **A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico**. *Demetra*, 2013, p.321-328.

_____. **Uma Cozinha à Brasileira**. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, nº 33, janeiro-junho, p. 25-39

MARTINS, Valter. “Pelas ruas, de porta em porta” Verdureiros, quitandeiras e o comércio ambulante de alimentos em Campinas na passagem do Império à República. **Revista de História Regional**, nº 14(2), 2009, p. 53-81.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. **A História da Alimentação**: balizas historiográficas. Anais do Museu Paulista. São Paulo, N. Sér. v.5, p. 9-91 – jan/dez. 1997.

MONTEIRO, Charles. **Porto Alegre e suas escritas**: história e memórias da cidade. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2006.

_____. **Porto Alegre: Urbanização e Modernidade**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 1995.

PANTOJA, Selma. **Da Kitanda à Quitanda**. 2016.

PESAVENTO, Sandra Jatthy. **A emergência dos subalternos**: trabalho livre e ordem burguesa. Porto Alegre: Editora da UFRGS: FAPERGS, 1989.

PILCHER, Jeffrey (Ed.). **The Oxford Handbook of Food History**. Nova York: Oxford University Press, 2012.

PORTO ALEGRE, Achylles. **História Popular de Porto Alegre**. Porto Alegre: Unidade Editorial, 1994.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE. **Livro de Registro das Posturas Municipais de 1829 até 1888**. Porto Alegre: Editora da Cidade, 2013.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos Santos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.]

_____. **A alimentação e o seu lugar na História**: os tempos da memória gustativa. *Histórias: Questões e Debates*, nº 42, Curitiba, Editora UFPR, 2005, p. 11-31.

SCOTT, James C. Formas Cotidianas da Resistência Camponesa. **Raízes**. Campina Grande, vol. 21 nº 01, jan-jun. 2002.

SEVERO, Fernanda. **Porto Alegre**: entre a cidade real e as cidades ideias. Porto Alegre, 1999.

SILVA, Kalina Vanderlei; SILVA, Maciel Henrique. **Dicionário de Conceitos Históricos**. São Paulo: Contexto, 2005.

SINGER, Paul. **Desenvolvimento Econômico e Evolução Urbana**. (Análise da evolução urbana de São Paulo, Blumenau, Pôrto Alegre, Belo Horizonte e Recife). São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1968.

SOARES, Cecília Moreira. **Mulher Negra na Bahia no Século XIX**. Salvador, 1994.

SOUZA, Célia Ferraz de; MÜLLER, Dóris Maria. **Porto Alegre e sua Evolução Urbana**. 2. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

SYMANSKI, Luis Cláudio P. **Espaço Privado e Vida Material em Porto Alegre no Século XIX**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 1998.

SZTOMPKA, Piotr. **A Sociologia da Mudança Social**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998).

RODRIGUES, Jaime. Por uma história da alimentação na cidade de São Paulo (décadas de 1920 a 1950). **Revista de Estudos Sociais**. nº 33, Bogotá, agosto de 2009, p.118-128.

THOMPSON, Edward Palmer. **Costumes em Comum** – estudo sobre cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

WEBER, Beatriz Teixeira. **Código de Posturas e Regulamentação do Convívio Social em Porto Alegre no Século XIX**. Porto Alegre, 1992.

Fontes Primárias

BRASIL. Lei de 01 de outubro de 1828. **Dá nova forma às Camaras Municipaes, marca suas atribuições, e o processo para a sua eleição, e dos Juizes de Paz**. Rio de Janeiro. Coleção de Leis do Império do Brasil - 1828, p.74, v.1 pt I (Publicação Original).

Livro de Registro das Posturas Municipaes de 1829 até 1888.

Regulamento Interino para a Praça do Mercado, 1844, Art.º 1

O Mensageiro, 3 nov. 1835, p. 20

A Federação, de 2 fev. 1885, p. 7

A Federação, 14 abril. 1884, p. 6

Livro de Recolhimento de Impostos de 1873.

O Recompilador Liberal, 23 jan. 1833, p.4

O Constitucional. Porto Alegre, 17 out. 1873

O Imparcial, 15 nov. 1845 p. 4