

## O milho e a Cultura Alimentar Paulista- HISTÓRIA. FFCH

Pesquisadora: Rafaela Basso e-mail: [rafaela\\_basso@icloud.com](mailto:rafaela_basso@icloud.com) - orientadora: Dra. Leila Mezan Algranti - SAH/UNICAMP  
Milho - Cultura Alimentar - História

### Introdução

Desde os tempos mais remotos, pode-se dizer que a alimentação vem sendo objeto de atenção e conhecimento. "De um lado, a necessidade inescapável de ingerir alimentos para manter a vida e, de outro, a enorme variedade de escolha neste processo, permitiram sem dúvida perceber um conjunto de fenômenos repletos de implicações"<sup>11</sup>. A alimentação ocupa, por isso, um papel de destaque na produção e reprodução da vida material das sociedades, tornando-se, por isso, um campo fértil e promissor para a pesquisa histórica. Tendo em vista tal ideia é que iniciamos nossas pesquisas em agosto de 2006 com o projeto "Alimentação e sociedade: a vila de São Paulo século XVII", a partir do qual, buscamos não só nos aproximar de alguns aspectos da vida econômica e sociocultural da vila de São Paulo em meados do século XVII, mas também, de maneira mais específica, entender a importância que o complexo do milho teve para aquela sociedade, uma vez que a historiografia que aborda o tema da alimentação em terras paulistas destaca o predomínio deste alimento como produto básico e indispensável na dieta cotidiana dos moradores daquela região. No entanto, percebemos que ao longo da década de 1650, o milho ainda não tinha uma presença tão fundamental, a ponto de se poder generalizar sua produção e consumo como uma particularidade da cozinha paulista. Diante disso, este projeto de pesquisa surgiu da necessidade de alargarmos o período estudado, a fim de visualizarmos o momento em que este alimento possa ter se firmado como produto fundamental na alimentação daquela sociedade.

<sup>11</sup> Ulpiano T. Bezerra de Menezes e Henrique Carneiro. "A História da alimentação: balizas historiográficas" in *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, Universidade de São Paulo, vol5 jan/dex.p. 9-92

### Objetivos e Metodologia:

Nosso objetivo foi dar prosseguimento ao trabalho com as fontes: as *Atas da Câmara Municipal* e os *Inventários e Testamentos de São Paulo*. Através de um contato mais minucioso e sistemático com essas, pretendemos ampliar nossa pesquisa para a segunda metade do século XVII, visando extrair indícios não só para pensarmos os significados do complexo do milho, mas também a importância de outros alimentos no sistema alimentar paulista. Para realizarmos tal objetivo, buscamos, num primeiro momento, com as *Atas da Câmara*, trabalhar num plano mais abrangente, acompanhando a dinâmica envolvida desde a produção até o consumo dos alimentos. Em seguida, num âmbito mais específico e privado, através do trabalho com os *Inventários e Testamentos*, procuramos aprofundar o estudo do sistema alimentar paulista, visando captar os usos e as formas de processamento dos alimentos. Foi dada especial atenção às técnicas relativas ao aproveitamento do milho.



Almeida Jr.  
Partida da  
Monção  
1897

### Bibliografia:

- ALGRANTI, Leila Mezan "História e Cultura da Alimentação na América Portuguesa – Tradição e Mudanças (uma análise historiográfica)" I *Colóquio de história e cultura da Alimentação: Saber e Sabor – História, Comida, Identidade*, Universidade Federal do Paraná, agosto de 2007  
BRUNO, Emami da Silva. O equipamento da casa bandeirista segundo os antigos inventários e testamentos. São Paulo, DPH da Prefeitura de São Paulo, 1977  
FLANDRIN, Jean-Louis; e MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Viera Machado e Guilherme Teixeira, São Paulo, Estação Liberdade, 1998  
HOLLANDA, Sérgio Buarque, *Caminhos e Fronteiras*, 3ª ed. São Paulo. Companhia das Letras, 1994  
\_\_\_\_\_. *Monções*. São Paulo. Brasiliense, 2000.  
MENESES, Ulpiano Bezerra e CARNEIRO, Henrique. "A história da alimentação: balizas historiográficas" in *Anais do Museu Paulista: História e cultura material*, Nova Série. Vol. 5 jan/dez/1997  
MONTEIRO, John. *Negros da Terra: índios e bandeirantes nas origens de São Paulo*, São Paulo, Companhia das Letras, 1994.



Albert  
Eckhout. *Mulher  
Tupi com criança*  
cerca de 1641-  
1644.

### Resultados e Conclusões

Através do cruzamento das informações presentes nas *Atas da Câmara Municipal* e nos *Inventários e Testamentos*, primeiramente, nos aproximamos da dinâmica da economia de abastecimento da vila. O que ficou patente para o período da segunda metade do século XVII é que houve uma dinamização em torno das atividades ligadas à produção de alimentos e à pecuária, devido à expansão de sua comercialização para outras regiões. Fato que se potencializou após a descoberta de jazidas de minério na região de Minas Gerais e à influência dos paulistas nas novas regiões.

Entre os mantimentos comercializados tanto internamente, como com outras regiões destacam-se: o milho, o feijão, o pão, a marmelada, o vinho, as carnes de gado e de porco, a farinha de mandioca e de trigo, bem como o trigo propriamente dito.

Em um segundo momento da pesquisa nos aproximamos da cultura material paulista, no que concerne a aspectos e práticas domésticas referentes aos usos e costumes dos moradores. Observamos que diferentemente do que sucedia no primeiro século de colonização, quando havia parcimônia nas maneiras de viver, no decorrer da segunda metade do século XVII, começaram a ocorrer mudanças na forma de morar com evidente aumento de conforto não só com a introdução de mais peças de mobiliário, como de outros artefatos de mesa e cozinha.

A análise da cultura material também indicou algumas preferências alimentares dos paulistas, entre as quais destacam-se alguns "gêneros lusitanos" tais como o trigo e sua farinha, as carnes, o sal, o azeite, o vinagre, o vinho e a aguardente. A indispensabilidade de alguns destes produtos, juntamente com a predominância de utensílios e de técnicas europeias apontam, sob uma ótica cultural, para um esforço de manter certa fidelidade aos comportamentos alimentares do Reino. Porém, o abastecimento precário e a dificuldade de se obter produtos portugueses fizeram com que as roças e quintais se transformassem nos principais fornecedores de produtos para as refeições diárias, principalmente aqueles originários da América, tais como a mandioca, o feijão e o milho. Tendo isso em vista, podemos propor que outro fator que marcou a cultura alimentar paulista foi a combinação de hábitos e técnicas dos naturais da terra com os dos europeus.

Sobre a cultura do milho, apesar do trabalho realizado com as fontes documentais não ter sido suficiente para indicar a presença deste produto enquanto alimento marcante e indispensável na cultura alimentar paulista, isto não significa que o mesmo estivesse ausente do repertório culinário dos habitantes de São Paulo. Diante disto, como explicar a ideia tão difundida pela historiografia de São Paulo da sua indispensabilidade na época colonial? Nossa hipótese é de que se o milho teve esta importância, isto teria ocorrido nas últimas décadas do século XVII e na primeira metade do século seguinte e estaria relacionado com o processo de mercantilização da lavoura e com a constante mobilidade que caracterizava a população paulista neste período.