



CULTURA MATERIAL E ALIMENTAÇÃO: OS HÁBITOS ALIMENTARES DE UMA FAMÍLIA DE BELO HORIZONTE NO INÍCIO DO SÉCULO XX

MATERIAL CULTURE AND FEEDING: THE FOOD HABITS OF A BELO HORIZONTE FAMILY IN THE BEGINNING OF THE CENTURY XX

Natânia Silva Ferreira *

Resumo: O objetivo deste artigo é compreender especificidades da alimentação na Belo Horizonte das duas décadas iniciais do século XX, com destaque para os hábitos alimentares de uma família da classe média da capital mineira. Será privilegiado o alimento considerando o consumo, o enfoque social e as significações culturais. Para cumprimento do objetivo, foram utilizadas as seguintes fontes principais: livro de memórias de Beatriz Borges Martins, membro da família que será destaque neste texto; documento referente a 1902 da coleção de leis e decretos do Estado de Minas Gerais; recortes de jornais e revistas que circularam pela capital mineira no início do século XX. Pode-se concluir que a alimentação, entendida como um dos elementos materiais da cultura, é um processo que guarda estreitas relações com a forma à qual uma sociedade se desenvolve e com a classe social a ser considerada, bem como, com a cultura local em conexão com as transformações da cultura de ordem nacional e internacional.

Palavras-Chave: Cultura material. Alimentação. Belo Horizonte.

Abstract: The aim of this article is to understand the specificities of feeding in Belo Horizonte in the early two decades of the twentieth century, highlighting on the eating habits of a middle class family in the stat's capital. The food will be privileged considering the consumption, the social focus and cultural meanings. To fulfill the objective, the following main sources were used: memoir of Beatriz Borges Martins, family member that will be highlighted in this text; document referring to 1902 of the collection of laws and decrees of the State of Minas Gerais; clippings of newspapers and magazines that circulated in the capital of Minas Gerais in the early twentieth century. It can be concluded that feeding, understood as one of the material elements of culture, is a process that has close relations with the way in which a society develops and with the social class to be considered, as well as with the local culture in connection with the transformations of national and international culture.

Keywords: Material culture. Feeding. Belo Horizonte.

Introdução: Cultura material e alimentação

A temática de cultura material envolve uma multiplicidade de elementos: diz respeito ao entendimento da produção e do consumo de objetos de uso pessoal, utensílios domésticos,

* Doutoranda do programa de Desenvolvimento Econômico da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Mestre em História Econômica (2016) pela Universidade de São Paulo (USP). Possui graduação em Ciências Econômicas com ênfase em Controladoria (2013) e em Ciência e Economia (2011) pela Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG).



mobiliário e instrumentos de trabalho; concerne às especificidades da alimentação e do vestuário; remete a análise da construção e do uso das habitações privadas rurais e urbanas e imóveis públicos; envolve o estudo das técnicas produtivas.

A cultura material, reforçada pela tradição que nomeia assim a busca interpretativa dos bens materiais das sociedades, objetiva, em verdade, compreender os elementos materiais da cultura ou a dimensão palpável de uma realidade vivida. E é a partir dessas plataformas de observação que os historiadores e outros cientistas sociais tem buscado compreender as transformações sociais pela leitura das coisas da vida (MENESES; BORREGO, 2018, p. 02).

Na História Econômica, tratando-se de cultura material e alimentação, dois autores são de suma importância. Braudel, no primeiro volume de *Civilização material, economia e capitalismo (séculos XV-XVIII)* dedicou um capítulo ao “supérfluo e o costumeiro: alimentos e bebidas”, onde abordou especificidades da alimentação considerando distintas classes sociais e diferentes partes do mundo, com destaque para a Europa (BRAUDEL, 1997, cap. 3). Daniel Roche, em sua *História das coisas banais: nascimento do consumo nas sociedades do século XVII ao XIX*, dedicou o capítulo “o pão, o vinho e o paladar” às particularidades da alimentação, sobretudo na França (ROCHE, 2000, cap. 9).

Segundo Meneses e Carneiro, sobre alimentação:

A maior revolução na alimentação humana ocorreu no período moderno com a ruptura no isolamento continental, quando o intercâmbio de produtos de diferentes continentes, que ocorreu no bojo da expansão colonial europeia, alterou radicalmente a dieta de praticamente todos os povos do mundo. As especiarias asiáticas se difundiram para a Europa e chegaram aos outros continentes. As plantas alimentícias das Américas: o milho, a batata, o tomate, o amendoim, os pimentões, propagaram-se pelo planeta. Gêneros tropicais como a cana de açúcar, o chá, o café e o chocolate, combinaram-se para fornecerem um novo padrão de consumo de calorias e de bebidas excitantes, que, ao lado do tabaco, tornaram-se hábitos internacionais. Produtos típicos da Europa mediterrânea como o trigo e a uva acompanharam a colonização de diversos países e o álcool destilado penetrou em todos os continentes (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 47).

Dentro da perspectiva de cultura material, a alimentação pode ser entendida como um processo que envolve não apenas o alimento (uma matéria) em si, mas a relação do alimento com a sociedade, com a economia e com a cultura de determinada localidade. Portanto:

Mas convém desde já introduzir uma questão determinante: ao se falar de alimentação, de que se está falando (...)? A julgar pela situação hodierna, há



vários focos que se cruzam ou superpõem e, às vezes, seguem em paralelo. Falar-se em alimentação é privilegiar o alimento (sua produção, aquisição, circulação, consumo, carência, o mercado, representações, funções sociais e culturais e assim por diante)? Ou a nutrição? Não existe, hoje, uma Antropologia nutricional, assim como uma Sociologia do alimento? Ou o objeto seriam a dieta e os modelos e sistemas alimentares? Ou os hábitos à mesa, as práticas alimentares e a culinária (a ‘cozinha’), os espaços e equipamentos, contextos e agentes, em particular os próprios comedores e bebedores? E a história do gosto e da gastronomia, seriam subcategorias da alimentação? E a educação alimentar, a segurança alimentar e as políticas alimentares? (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 10-11).

Assim, o objetivo deste artigo é o de compreender as especificidades da alimentação em Belo Horizonte das duas décadas iniciais do século XX, com destaque para os hábitos alimentares de uma família da classe média da capital mineira. Será privilegiado o alimento, considerando o consumo (De que se alimentava?), o enfoque social (Quem se alimentava de que?) e as significações culturais (Por que se alimentava de determinado alimento? Como se preparava uma refeição? Onde se alimentava?).

As fontes principais utilizadas para o cumprimento do objetivo foram: o livro de memórias de Beatriz Borges Martins, membro da família que será destaque neste texto; documento referente a 1902 da coleção de leis e decretos do Estado de Minas Gerais; recortes de jornais e revistas que circularam pela capital mineira nas duas décadas iniciais do século XX. Como fontes complementares, foram utilizadas: o *Almanack* da Cidade de Minas, do ano de 1900, e o questionário sobre as condições da agricultura de municípios no Estado de Minas Gerais (QAMG), de 1913.

Este artigo conta com três seções, além desta introdução: a primeira parte servirá para descrição do estabelecimento da família dos Borges da Costa na capital mineira; na segunda seção o foco será na compreensão de particularidades da cozinha mineira no início do século XX, com destaque para os hábitos alimentares dos Borges da Costa; a terceira parte conta com as considerações finais.

O estabelecimento: o nascimento de uma família em Belo Horizonte

Beatriz Borges Martins, a escritora do livro de memórias que foi uma das principais fontes de pesquisa deste artigo, nasceu em Belo Horizonte no dia 29 de julho de 1913. Seus pais eram o médico Eduardo Borges Ribeiro da Costa, nascido no Rio de Janeiro no ano de



1880; e Maria José Halfeld Borges da Costa, nascida na cidade mineira de Juiz de Fora no ano de 1894.

O médico Eduardo Borges Ribeiro da Costa chegou a Belo Horizonte no ano de 1906: “Voltando da Europa, ele tentou montar um consultório no Rio de Janeiro, mas não deu certo. Decidiu, então, ir para um lugar onde não houvesse muitos médicos – o Acre, talvez. Um amigo sugeriu-lhe tentar Belo Horizonte, capital de Minas Gerais, recentemente construída” (MARTINS, 2013, p. 17-18).

Belo Horizonte foi uma cidade planejada, construída entre 1893 e 1897¹. O antigo distrito pertencente à Sabará, sob o nome de Curral Del Rey nos períodos colonial e imperial, passou a se chamar Belo Horizonte no ano de 1890. Tendo sido escolhido para ser a capital mineira, em 1897, teve o nome alterado para Cidade de Minas. No ano de 1901, passou a ser novamente denominado Belo Horizonte (BARRETO, 1995, p. 75).

Para a nova fase à qual o Brasil passaria, o período da Primeira República e dos novos costumes e hábitos de consumo, a Ouro Preto do período colonial era inviável para continuar sendo a capital de Minas Gerais. Havia uma série de problemas com a antiga capital provinciana: “Aliavam-se as ponderações sobre a topografia difícil, a incapacidade do município em arcar com as despesas (...), a improdutividade dos solos das áreas circunvizinhas, as dificuldades e os elevados ônus em transformá-la em centro do sistema viário estadual (...)” (RESENDE, 1973, p. 608).

Mudar a capital de lugar foi parte de interesses políticos, mas a mudança estava inserida num cenário maior, de transformações oriundas da segunda Revolução Industrial e da Belle Époque. Segundo Letícia Julião, a mudança “sugeriu uma vida cosmopolita, racional, em incessante transformação. Sobretudo, constituía o espaço público legitimador do novo poder, adequado à sociedade formada por indivíduos emancipados” (JULIÃO, 1992, p. 30).

Em 1897, quando a nova capital de Minas Gerais foi inaugurada, foi transferida da antiga, Ouro Preto, toda a estrutura administrativa, os funcionários públicos e seus familiares. E foi nos anos iniciais de formação de Belo Horizonte que se estabeleceu na cidade a família dos Borges da Costa.

¹ Com a proclamação da República, o assunto da mudança da localização da capital de Minas Gerais (que era estabelecida em Ouro Preto) agitou as elites políticas mineiras (RESENDE, 1973, p. 602; ARRUDA, 2012, p. 92). “O decreto n.7 do governo provisório de Deodoro da Fonseca (1827-1892), que permitia aos estados transferirem suas capitais, fomentou as discussões” (ARRUDA, 2012, p. 92-93).



No planejamento da comissão construtora da nova capital, a cidade deveria contar com três áreas principais: a área urbana, situada na região central, seria destinada aos funcionários públicos que auxiliariam na administração da nova capital, bem como, aos funcionários do alto escalão da construção, como engenheiros, e concentraria também os estabelecimentos comerciais que serviriam as classes médias e as elites; havia a área suburbana, que também contou com casas comerciais; ainda, um espaço para as áreas de colônias agrícolas, lugar em que residiram, dentre outros, os ambulantes de gêneros.

Do casamento do médico Eduardo Borges Ribeiro da Costa com Maria José Halfeld, nasceram cinco filhos, Santuzza, Eduardo, Beatriz (a escritora do livro de memórias, fonte para este artigo), Hilda e Oswaldo, tendo nascido os três primeiros à rua da Bahia, número 1.433 (MARTINS, 2013, p. 19-20). Conforme os filhos foram nascendo e crescendo, a família se mudou para outra residência à mesma rua, que “ficou com 44 cômodos, incluindo-se os do consultório” (MARTINS, 2013, p. 22).

A rua da Bahia, onde residiam os Borges da Costa, era uma das principais da capital mineira no início do século XX, uma das únicas com calçamento em 1900 (LIMA, 1900, p. 12) e que possuía variedade de estabelecimentos comerciais, pois havia desde bares, confeitarias, alfaiatarias, armarinhos, loja de brinquedos, farmácias, loja de departamentos, até lugares para o lazer, como teatro, cinema, clube e hotel. Os Borges da Costa foram uma família representante da classe média de Belo Horizonte, especialmente pelas profissões de alguns de seus membros, inclusive de gerações passadas (médicos, dentista, engenheiro, químico) mas também por conta de seus hábitos de vida, como os alimentares, que destacaremos na próxima seção².

Cozinha mineira e uma família belo-horizontina: os hábitos alimentares dos Borges da Costa

Por meio dos impostos sobre consumo de Minas Gerais no início do século XX, é possível observar alimentos importados que circulavam pelo Estado:

² Sobre distinção social e diferenciação entre classes, cf., dentre outros: BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. 2 ed. Tradução de Daniela Kern e Guilherme Teixeira. Porto Alegre: Zouk, 2011, cap. 2.

**Quadro 1.** Classes de alimentos taxados em Minas Gerais (1902)

Classe
Animais vivos e dissecados
Matérias oleosas, carnes e outros produtos animais
Frutas
Legumes, farináceos e cereais
Plantas, folhas, flores, sementes, raízes, cascas e especiarias
Sumos ou sucos vegetais, bebidas alcoólicas fermentadas e outros líquidos
Produtos químicos farmacêuticos e medicamentos em geral

Fonte: COLLECÇÃO DAS LEIS E DECRETOS do Estado de Minas Gerais. Belo Horizonte: Imprensa Oficial do Estado de Minas, 1902, decreto 1.563, p. 252-257.

Das 28 classes de mercadorias taxadas em 1902, sete estavam relacionadas à alimentação. Muitos dos produtos básicos para alimentação, no início do século XX, eram importados, como mostrou o quadro 1; chegavam alimentos de fora do país mas também de outras regiões do Brasil e de Minas. Em 1900, por exemplo, um jornal que circulava por Belo Horizonte anunciava que a casa comercial *Pinheiro Machado & C.*, exportava café e importava vinhos. O comércio se situava em Juiz de Fora, mas atendia a população de Belo Horizonte (*Jornal do Povo*. Belo Horizonte, 01/02/1900).

Na classe de animais vivos e dissecados taxados em 1902, conforme o quadro 1, estavam, entre os vivos, aves, gado e peixes de rios, dentre outros. Entre os dissecados, estavam especialmente as aves para uso particular. Segundo Beatriz Borges Martins:

Estocar carnes e frangos era um problema, nessa época, pois as geladeiras eram muito primitivas: na parte de cima, havia uma porta, que abria para uma cabine toda forrada de folhas-de-flandres, onde era colocado o gelo em barras grandes; os alimentos eram colocados no compartimento debaixo, que ficava resfriado por causa das barras de gelo. Em número previamente combinado, essas barras de gelo eram vendidas pela Cooperativa de Laticínios, que ficava na Rua Goiás – onde se compravam, também, manteiga e coalhada –, e eram entregues, diariamente, em casa (MARTINS, 2013, p. 77).

Dentro da categoria de matérias oleosas, carnes e outros produtos animais, do quadro 1, estavam azeites; banha, presunto, paio, salame, toucinho e linguiças; leite em conserva ou condensado, manteiga, queijos e ovos, dentre outros. Produtos importados se misturavam aos produzidos localmente e o costume de famílias – ainda que estabelecimentos comerciais estivessem começando a oferecer alimentos que antes eram feitos em casa – era preparar no



ambiente doméstico muitos dos alimentos consumidos. Beatriz Borges Martins, nas memórias de sua infância em Belo Horizonte do início do século XX, ressaltou a atividade de uma de suas avós na preparação de linguiças:

O fogão era a lenha, com chapa inteira de ferro, que, quando bem quente, ficava até azul. Os bifes feitos nessa chapa são inesquecíveis! Sobre o fogão, a certa altura, havia uma cordinha esticada, para secar as linguiças que a vovó fazia em casa. Lembro-me muito bem dela nessa atividade, tendo ao lado uma gamela grande, cheia de pedaços de carne de porco e toucinho picados e bem temperados, tripas de porco frescas e muito bem lavadas – eram legítimas e não, de plástico, como as de hoje – e um funil grosso. Ela colocava esse funil numa das pontas de uma tripa e, por ele, ia passando os pedaços de carne e toucinho, puxando-os, em seguida, com a mão, até a outra extremidade, previamente amarrada. Quando as linguiças estavam todas prontas, eram colocadas na referida cordinha, onde, com o calor recebido do fogão, iam secando (MARTINS, 2013, p. 20).

Na classe das frutas taxadas em 1902, encontravam-se: frutas secas ou passadas; azeitonas, castanhas, avelãs, cocos, nozes e amêndoas; e, frutas em conserva. De acordo com o questionário sobre as condições da agricultura de municípios mineiros do início da segunda década do século XX, em Belo Horizonte se cultivavam as seguintes árvores frutíferas: “abacaxiseiros, bananeiras, macieiras, pecegueiros, laranjeiras, mangueiras, etc.; sendo os abacaxis e mangas as melhores fructas” (QAMG, 1913, p. 60). Provavelmente, as frutas importadas naquela época eram destinadas apenas para um ou poucos estabelecimentos comerciais de Belo Horizonte. Escreveu Beatriz Borges Martins: “Quando eu era pequena – lembro-me bem! –, havia muitas chácaras em Belo Horizonte. Como não havia casas que vendessem frutas – a não ser o Trianon, com as suas frutas importadas –, cada família se supria com as que plantava em sua chácara ou, mesmo, em seu quintal” (MARTINS, 2013, p. 78). Assim, era comum que as crianças visitassem os quintais vizinhos para se alimentarem das frutas que lá eram plantadas: “Logo no começo da Rua Grão Mogol (...) Quando era época, íamos sempre chupar jabuticabas lá (...) havia, além de jabuticabeiras, mangueiras, laranjeiras, caramboleiras, uvaieiras, sapatizeiros e muitas outras árvores frutíferas” (MARTINS, 2013, p. 78).

Dentre os legumes, farináceos e cereais, do quadro 1, estavam amendoim e cavada; arroz com casca e arroz pilado; farinhas de milho e de mandioca, feijão, milho e fubá; farinha de trigo em pó ou em pães, féculas e pós nutritivos; hortaliças frescas, em conserva e secas;



massas diversas, como bolachas, biscoitos e macarrão. Segundo o questionário agrícola de Minas Gerais, na segunda década do século XX, cultivava-se em Belo Horizonte café, cereais (milho, feijão, arroz), cebolas, batatas, “sendo a cultura da batata a mais importante” (QAMG, 1913, p. 60). O açúcar era importado, pois era “insignificante a cultura da canna, sendo importado o assucar e outros produtos” (QAMG, 1913, p. 60). Vale salientar que o açúcar é alimento de suma importância desde o período colonial brasileiro e que, na época de Brasil colônia, foi responsável pela alteração de hábitos de consumo então vigentes:

Mas o grande gênero alimentício cuja ampliação do consumo mais influenciou na alteração dos hábitos alimentares foi o açúcar, não só adoçando as bebidas coloniais que nunca o haviam sido nos seus países de origem (os chineses consideravam os europeus bárbaros por adoçarem o chá, e os povos árabes condimentavam o chá com cravos, canela ou cardamomo, mas nunca o adoçavam), como estendendo sua utilização para quase todos os tipos de alimentos, inclusive as carnes e outros pratos salgados (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 48).

Na classe de plantas, folhas, flores, sementes, raízes, cascas e especiarias, taxados em 1902 no Estado mineiro, se encontravam alhos, cebolas, pimentas e outros vegetais próprios para tempero; grãos e favas; batatas e outros tubérculos alimentícios; café pilado com casca ou em cereja, torrado, em grão ou em pó; chá ou mate; cascas de vegetais; e, diversas variedades de fumo: em rolo, beneficiado em pacote ou caixa, em folha ou em rama, picado, desfiado, em massa ou líquido, em charutos ou cigarros. Ainda que tais alimentos pudessem ser importados, o costume da época era o de cultivar muitos deles em casa. Jornal local anunciou no início do século XX sementes de cebolas, conforme mostra figura abaixo³:

Figura 1. Sementes de cebolas à venda (1919)

³ O *Almanack* da Cidade de Minas, na seção de horticultura, dava recomendações aos belo-horizontinos sobre os meses propícios para o cultivo de diversos alimentos, bem como, as técnicas que deveriam ser utilizadas para o cultivo de gêneros alimentícios. No mês de fevereiro recomendava-se, dentre outras, “semear alguns legumes que podem passar o outono e inverno para produzirem no ano seguinte como sejam: a cebola branca, alho porro, salsifis, escorcieira e outras que repicam-se em pleno ar sobre tableiros (...)” (LIMA, 1900, p. 42).



Fonte: *Minas Gerais*. Bello Horizonte, 05 e 06/05/1919.

Compunha também os alimentos taxados em 1902 no Estado mineiro a classe de sumos ou sucos vegetais, bebidas alcoólicas fermentadas e outros líquidos, que incluía mel de cana, rapaduras, azeite doce, bebidas fermentadas e alcoólicas, como cerveja, licores, vinhos e aguardentes, sucos de frutas, vinagres e xaropes. Anúncio do final da década de 1920 ressaltava que bebidas alcólicas de qualidade estavam disponíveis para consumo em Belo Horizonte

Figura 2. Cerveja, “Companhia Antartica Mineira” (1928)

Companhia Antartica Mineira

Já começamos com a venda da nossa primeira fabricação

Hamburgueza

Esta cerveja, fabricada com esmero e a mesma materia prima escolhida, de primerissima qualidade, que está sendo empregada pela Cia. Antartica Paulista, será vendida a

12\$000 por duzia,
sem casco

DESCONTOS PARA QUANTIDADES

B. Horizonte, 1 de Fevereiro de 1928



Fonte: *Revista Semana Ilustrada*. Belo Horizonte, anno I, n. 36, fevereiro/1928, p. 09.

Não só bebidas alcoólicas estavam disponíveis para consumo em casas comerciais, mas também a água importada. A água do sul de Minas Gerais, da cidade de Caxambú, era comercializada em Belo Horizonte no início do século XX:

Figura 3. Água caxambuense (1919)



Fonte: *Revista Tank*. Belo Horizonte, n. 7, fevereiro/1919, p. 48.

Finalmente, a classe de produtos químicos farmacêuticos e medicamentos em geral era composta, dentre outros, por acetatos, ácidos, alcaloides, arseniatos; águas minerais de fontes naturais; águas gasosas artificiais; sal comum refinado; e, salitre.

Os jornais faziam propagandas de diversos remédios. O *Minas Gerais*, nas vésperas do natal de 1909, anunciou uma série de “remédios que curam”, da *Granado & Comp.*, situada na cidade do Rio de Janeiro. Dentre os medicamentos, “aprovados pela Directoria Geral de Saude Publica”, destacavam-se os voltados para uma melhor digestão, como a Agua Ingleza de Granado, “para estimular a digestão” e a Magnesia Fuida de Granado, “aperitiva, estomachica e levemente laxativa”. Haviam ainda os medicamentos para combater feridas e infecções de pele, os malefícios dos órgãos respiratórios e a anemia, dentre uma infinidade de remédios (*Minas Gerais*. Belo Horizonte, 24/12/1909). Para “as pessoas que tosem”, o xarope São João era “o seu unico remedio (...) É a unica garantia da sua saúde”. Era recomendado para “as pessoas que se Resfriam e Constipam facilmente – As que temem o Frio e a Humidade – As que por uma ligeira mudança de tempo ficam logo com a Voz rouca e a Garganta inflamada – As que sofrem de uma velha Bronchite – Os Astmaticos e



finalmente as creanças que são acometidas de Coqueluche” (*Diário de Minas*. Belo Horizonte, 14/05/1925).

As crianças, por sua vez, tinham “pavor” de ficarem doentes, como escreveu Beatriz Borges Martins: “(...) lembro-me, ainda, do pavor que tínhamos quando havia uma febrezinha, uma dor de garganta ou de barriga: éramos, então, obrigados a tomar, com a mãe apertando nosso nariz, um copo grande de limonada purgativa, que era um santo remédio para tudo (...)” (MARTINS, 2013, p. 55). Ainda, “nessa fase, também tínhamos horror da conhecida Emulsão de Scott, um mingau branco, grosso, que se engolia com dificuldade, cujo vidro apresentava, no rótulo, como ainda hoje, a figura de um homem carregando nas costas um grande bacalhau. Era ruim, mas todos a tomávamos para ficar fortes” (MARTINS, 2013, p. 55).

Não foram taxados no ano de 1902 em Minas Gerais, bacalhau, peixes, ostras, camarões e outros moluscos e ovas. Alimentos importados que faziam parte da mesa de pequena parte da população de Belo Horizonte. Como a demanda por aqueles produtos – que poderiam ser considerados finos – era menor que a de outras mercadorias mais básicas para a alimentação, como as carnes de determinados animais e as frutas, fazia sentido não serem taxados como uma forma de incentivo de seu consumo.

Os costumes e os hábitos alimentares passavam, portanto, pelo consumo de alimentos: os feitos em casa, mas que, aos poucos, passavam a ser oferecidos nas casas comerciais que os importavam, como as bolachas e os biscoitos; os que costumavam ser cultivados localmente, mas que, devido aos novos gostos, também passavam a ser importados, como algumas frutas: ainda que fossem cultivadas nos quintais, algumas delas (secas ou em conserva) eram importadas; os remédios, que, de certa forma, fazem parte da alimentação, revelam a preocupação com a saúde e com o bem estar, especialmente o físico.

Os hábitos alimentares passavam, além do consumo do alimento em si, por significações sociais e culturais. “Hábitos, gostos, classe, origem nacional/regional, circuito produtivo e meio ambiente são aspectos importantes numa análise da alimentação em perspectiva histórica” (RODRIGUES, 2007, p. 224). Compreender quais eram as pessoas que se alimentavam de determinados alimentos, o porquê do consumo de determinado gênero alimentício, a forma de preparar uma comida, ou o lugar de realização de uma refeição são questões que dizem respeito às transformações sociais e culturais que o Brasil passava na



virada para o século XX. “Os novos produtos alimentares e as formas de prepará-los expressavam os novos valores a moldar a família e a vida privada” (OLIVEIRA, 2009, p. 146).

Em Belo Horizonte da passagem para o século XX, especialmente do início do XX, é possível compreender as formas de preparação de alguns alimentos nas casas de famílias da classe média. Beatriz Borges Martins, ao recordar os doces que eram preparados por sua avó, descreveu os procedimentos com detalhes:

Vovó, insisto, fazia doces como ninguém: pasteis de nata, canudinhos recheados com doce de coco; toucinhos do céu – pão-de-ló feito só de gemas, cortado em quadradinhos, que são passados numa calda e postos para secar – ; amanteigados – docinhos de amêndoas constituídos de duas bolinhas casadas depois de assadas e fazê-los implicava um trabalho enorme: as bolinhas tinham de ser assadas em tabuleiros de madeira, forrados com papel de embrulho molhado, para que elas não secassem por baixo e pudessem grudar umas nas outras; depois disso, eram passadas em uma glace fina e, por fim, salpicadas com confeitos bem miudinhos de todas as cores (MARTINS, 2013, p. 64).

Preparar os alimentos em casa naquela época, da forma como se preparava, com os ingredientes que se utilizava, era parte dos costumes mineiros que, ainda que na transição para o século XX passassem por alterações, tiveram suas raízes muito anteriormente, quando o Estado mineiro foi o responsável por uma das atividades econômicas mais importantes do Brasil, a mineração⁴. Por exemplo, “o cozimento é um procedimento associado a uma ritmação lenta, que marca longos processos de preparação e confecção de alimentos, e sempre exigiu da mulher dedicação total e praticamente exclusiva, desde o tempo da mineração, até que a praticidade da vida contemporânea impusesse mudanças” (ABDALA, s/d, p. 124). Preparar uma geleia em Belo Horizonte do início do novecentos era um processo complexo e demorado:

Depois de cozinhar bem os mocotós de boi, até se desprender tudo dos ossos – o que levava quase um dia inteiro –, ela [a avó] colocava o caldo resultante

⁴ “Na cozinha mineira que foi criada durante o período de ocupação do território e de extração mineradora, se os indígenas nos ensinaram a sobrevivência, deixando-nos alimentos que seriam decisivamente incorporados ao cardápio nacional, se os africanos recriaram pratos de sua terra com os elementos nativos, a influência portuguesa determinou a definitiva composição de pratos nacionais, acrescentando técnicas e ingredientes de sua tradição (...) A presença portuguesa valorizou o sal e revelou o açúcar aos indígenas e africanos. Introduziu a fritura, inicialmente feita com azeite português. Introduziu a banha de porco, a manteiga, os queijos e o leite de vaca ou de cabra” (ABDALA, s/d, p. 124).



em uma tigela de louça, tipo bacia, com a boca bem larga. Então, esperava esfriar um pouco e, com papel pardo bem ordinário, ia tirando, por cima, a gordura desse caldo. Gastava muitos pedaços de papel, até que a superfície do líquido ficasse absolutamente limpa, sem qualquer bolinha de gordura (...) Depois de bem limpo o caldo, vovó temperava-o e, finalmente, despejava-o sobre um pano, para coar. Lembro-me perfeitamente de vovó virar um tamborete de pernas para o ar e, depois de limpá-lo bem, colocar no fundo dele uma tigela de louça e, amarrado em seus quatro pés, um pano branco bem grande, deixando formar um coador em cima da tigela. Tinha que ser bem amarrado, porque demorava muito a passar e nem duas pessoas aguentariam ficar horas segurando as pontas do pano. Valia a pena todo esse trabalho! O resultado era um líquido transparente, cor de champanhe, que era colocado em tacinhas pequenas, com pés baixinhos. A geladeira passava então, a ser a nossa tentação! (MARTINS, 2013, p. 77).

Não apenas os doces⁵ eram preparados num processo demorado e complexo, mas muitas das técnicas da cozinha mineira eram complexas. Fazia parte daquela cultura a diversidade de gêneros alimentícios, marcada “nas mesas abastadas, pela fartura na exposição de alimentos e pela presença de gêneros importados” (ABDALA, s/d, p. 129).

A fartura pode ser observada nas refeições do cotidiano de classes médias. Nas palavras de Beatriz Borges Martins:

Geralmente, nos almoços, comíamos: canjiquinha com costelinha, que era servida no prato fundo, com caldo de feijão por cima; frango ao molho pardo – o frango abatido no nosso quintal e o sangue aparado na hora –, com angu e couve; mexido de arroz, feijão, ovos mexidos, couve picada bem fininha, farinha de mandioca e, por cima, torresmos; e, também, macarronada, que não é comida mineira, mas é ótima. A massa de macarrão era feita em casa por vovó (...)⁶. Comíamos, ainda, feijão-de-tropeiro com torresmos; tutu de feijão, com molho de tomates e rodela de ovo cozido, servido sempre com linguiça feita por vovó; maneco-sem-jaleco, uma espécie de sopa de fubá, com carne de porco e couve rasgada; arroz de suã, aquele arroz bem molhadinho, com caldo e pedaços de suã; e muitas outras delícias. No jantar, fosse inverno ou verão, havia sempre uma sopa de entrada (MARTINS, 2013, p. 76-77).

Ainda que as refeições fossem comumente feitas em casa, um costume novo relacionado à alimentação, que perpassava o consumo do alimento em si e guardava relação

⁵ “E a baba-de-moça? É um doce delicioso. Naquela época, era feito com leite tirado do coco ralado e espremido num pano (...) Os ovos eram caipiras e a baunilha, em favas. Depois de pronto, o doce era colocado em copinhos para licor, porque, em grande quantidade, é bastante enjoativo (...) E o arroz-doce? A ambrósia? Os ovos queimados? As quecas? As roscas?” (MARTINS, 2013, p. 77-78).

⁶ “Como ainda não existiam máquinas para cortá-la, vovô fazia os rolinhos de massa, como para rocambole, e, com seu canivete bem amoladinho, cortava-a em tiras bem fininhas. Depois de secarem espalhadas ao sol, as tiras de massa podiam ser guardadas em latas grandes. A primeira máquina de cortar macarrão que vi foi uma que “Seu” Maletta trouxe da Itália para mamãe” (MARTINS, 2013, p. 76).



com as transformações sociais e culturais da alimentação no Brasil na época da passagem para o século XX, era o de realizar refeições fora de casa. Em São Paulo, por exemplo, “surgiu o hábito de almoçar ou jantar, ocasionalmente, em restaurantes de luxo familiares (...); ir a confeitarias e cafés para consumir sorvetes e outros doces estrangeiros, tão estranhos ao nosso paladar nacional acostumado às compotas, rapaduras, doces de amendoim” (OLIVEIRA, 2009, p. 146).

Não foi totalmente diferente em Belo Horizonte: Beatriz Borges Martins, ao relembrar sua juventude em Belo Horizonte na década de 1920, ressaltou que, depois que havia restado somente ela de filha solteira em casa, seu pai, ao fechar seu consultório médico, convidava-a sempre para dar uma volta pela cidade. “Íamos ao Bar Tip-Top, onde ele se abastecia de presunto – o de lá era afamadíssimo –, salaminhos, queijos, etc”. Depois, eles iam “à Confeitaria Califórnia, na Av. Afonso Pena, quase em frente ao local onde está construído, hoje, o Hotel Financial. Lá, faziam-se umas bombinhas ótimas, redondas ou compridas (éclairs), recheadas com creme de maisena ou de chocolate” (MARTINS, 2013, p. 107-108).

Vale afirmar que alguns estabelecimentos comerciais ressaltavam a que público preferencialmente serviam. A *Confeitaria Estrella*, localizada na rua da Bahia, oferecia para consumo “fino e escolhido sortimento de bebidas, fructas, doces, cigarros, charutos, etc. Saboroso café e variados sorvetes. A mais bem montada confeitaria da Capital. Frequentada pela *élite* da sociedade bellorizontina e pelas exmas. famílias desta Capital” (*Revista Vida de Minas*. Belo Horizonte, anno II, n. 12, fevereiro/1916, p. 05). O *Café e Confeitaria High-Life*, também estabelecido na rua da Bahia, era para atendimento da “rapaziada “chic” da Capital”. Oferecia para consumo café, chá, chocolate, doces finos, sorvetes, bebidas nacionais e importadas. Além disso, realizava encomendas para ocasiões especiais, que poderiam ser realizadas pelo número de telefone do comércio, 361, conforme descreveu anúncio da época:

Figura 4. *High-Life*, a confeitaria da rapaziada “chic” de Belo Horizonte (1913)



Fonte: *Revista Vita*,
I, n. 2, setembro/1913, p. 50.



Bello Horizonte, anno

O costume mineiro de realizar refeições em casa, portanto, se misturava com os hábitos de alguns moradores de capital, que passavam a frequentar estabelecimentos comerciais destinados a um estrato populacional: as pessoas que possuíam condições financeiras e que passavam a ter gosto pela prática de se alimentar fora do ambiente doméstico. Os comércios destinados a alimentação ressaltavam sua qualidade no preparo dos alimentos. O *Restaurante Avenida*, por exemplo, situado na área central de Belo Horizonte, na avenida Afonso Pena, possuía “serviço irrepreensível de almoço e jantar”, sendo também opção para quem desejasse contratar os produtos e serviços do estabelecimento para ocasiões especiais, pois era “aparelhado para atender com pontualidade e urgência a banquetes, jantares íntimos, etc”, conforme mostra o anúncio abaixo:

Figura 5. O Restaurante Avenida, “luxo, conforto, asseio” (1928)



Fonte: *Revista Semana Ilustrada*. Belo Horizonte, anno I, n. 70 e 71, outubro/1928, p. 79.

O *Imperio*, bar e restaurante, localizado também na avenida Afonso Pena, possuía serviço especial de refeições e contava com “musica, elegancia, alegria”:

Figura 6. Império, o bar e restaurante das “exmas. famílias” (1928)



Fonte: *Revista Semana Ilustrada*. Belo Horizonte, anno I, n. 39, março/1928, p. 08.

Faziam parte das significações sociais e culturais da alimentação também o recebimento ou o acolhimento de pessoas de fora do círculo familiar: “manifestação simbólica da cozinha mineira, que desenvolveu um lado voltado para a casa, o grupo fechado, e outro que concerne à relação com os que vêm de fora, da rua” (ABDALA, s/d, p. 125). Verdadeiros



“banquetes” eram realizados⁷. Segundo Beatriz Borges Martins, sobre as comemorações do aniversário de seu pai:

Não sei como, nos aniversários do papai, mamãe conseguia fazer banquetes tão concorridos. Na casa do vovô, a sala de jantar era de tamanho normal para a época. Então, seus móveis eram retirados e, nela, armava-se uma mesa grande, em forma de U. Essa mesa, estreita e comprida, era enfeitada sempre com um centro de hortênsias (...) Grande parte do jantar era feita no Grande Hotel e o “Seu” Maletta mandava, também, os garçons. Todo o resto era feito em casa, pelo “Seu” Jorge Braga, cozinheiro do Palácio da Liberdade, cedido à mamãe durante essas festas. As sobremesas, igualmente feitas em casa, incluíam pudins de gabinete, gelatinas, fios de ovos, tortas de nozes e de amêndoas, entre muitos outros doces (MARTINS, 2013, p. 124-125).

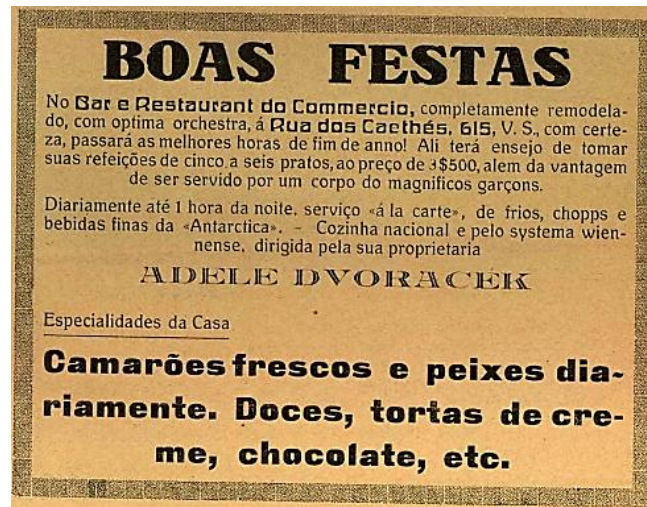
É possível imaginar “uma farta exposição de alimentos, em que se destacavam os assados de carnes nobres e uma profusão de doces, sobretudo compotas de frutas” (ABDALA, s/d, p. 125). Grandiosos jantares que faziam parte de um cotidiano das classes médias belo-horizontinas⁸.

Para aqueles que desejassem comemorar festividades fora de casa, como as de final de ano, o *Bar e Restaurante do Comércio* oferecia de cinco a seis pratos, além de contar com uma equipe de “magníficos garçons”. Funcionava diariamente “até 1 hora da noite” e oferecia chopes e bebidas finas para acompanhamento das refeições, conforme anúncio de uma revista do final da segunda década do século XX:

Figura 7. Bar e restaurante do Comércio, “cozinha nacional e pelo systema wiennense” (1928)

⁷ “Na sociedade moderna, três tipos de cozinha e de alimentação coexistiam: a cozinha familiar, cotidiana e privada, utilizando a mão-de-obra feminina (no sobrado aristocrático, a fórmula ampliava-se e tendia a se masculinizar); as cozinhas coletivas e utilitárias, como a dos hospitais, dos conventos, do exército, das prisões, dos colégios, mas também das hospedarias e dos restaurantes na cidade; as cozinhas de festa e de aparato que, por ocasião dos eventos religiosos ou sociais – aniversários, datas festivas recepções familiares ou públicas – reuniam os convidados em maior ou menor número” (ROCHE, 2000, p. 295-296). No caso de Belo Horizonte do início do século, foi possível notar a cozinha familiar e a dos eventos sociais.

⁸ Sobre os jantares que fizeram parte do cotidiano dos Borges da Costa no início do século XX em Belo Horizonte, escreveu Beatriz Borges Martins: “(...) na Rua dos Caetés, mas na esquina com a Rio de Janeiro, havia a Casa Michel, do Sr. Michel Farah, que vendia casemiras e aviamentos. Ele era cliente do papai e morava em cima da loja. Sua casa era enorme e, de vez em quando, ele nos convidava para verdadeiros banquetes. D. Amélia, sua esposa, caprichava então. Jantávamos numa sala e, depois, passávamos para outra, onde ficavam as sobremesas. Entre estas, havia de tudo que se possa imaginar: doces árabes variados, folhados com mel, pistaches, damascos” (MARTINS, 2013, p. 52-53).



Fonte: *Revista Semana Ilustrada*. Bello Horizonte, anno I, n. 76 e 77, dezembro/1928, p. 71.

Desde o consumo de alimentos naturais, como as frutas que se encontravam nos quintais mineiros, até os que exigiam preparo, como os doces variados produzidos em casa e presentes nos jantares entre amigos, ou os doces que se comiam fora de casa, nas confeitarias que surgiram com o passar do tempo, foi possível observar parte dos costumes e hábitos alimentares de moradores de Belo Horizonte, especialmente nas duas primeiras décadas do século XX.

Às tradições alimentícias da época, voltadas ao cultivo de agriculturas nos quintais e ao preparo da grande maioria dos alimentos em casa, eram incorporados novos hábitos de vida, como o de comprar nos estabelecimentos comerciais determinados alimentos antes só feitos em casa (como biscoitos), o de importar determinados produtos antes não demandados (como vinhos), ou o de experimentar alimentos novos (como doces de confeitarias): o consumo de alimentos passava por transformações, novos produtos estavam sendo inseridos no dia-a-dia.

Entretanto, mesmo com novos produtos chegando nas prateleiras dos comércios e sendo demandados e, ainda, com a absorção por belo-horizontinos de transformações sociais e culturais relacionadas à alimentação na época, a intensidade das novidades (por exemplo, comer fora de casa ou comprar alimentos produzidos fora do ambiente doméstico) era menor que a intensidade das tradições do passado brasileiro que permaneciam em Belo Horizonte na passagem para o século XX (por exemplo, realizar as refeições em casa e produzir no ambiente doméstico os diversos tipos de alimentos necessários).

Segundo Veblen, sobre hábitos de vida:



A gradação na facilidade com que se formam os diferentes hábitos em diversas pessoas, assim como na relutância em abandoná-los, indica que a formação de hábitos específicos não é simplesmente questão de sua duração. Tendências e características de temperamento, herdadas, valem tanto quando o tempo de habituação para determinar quais os hábitos que virão a dominar um esquema de vida individual. E o tipo prevalecente das tendências transmitidas (...) terá muito que dizer sobre o escopo e forma de expressão dos hábitos e da vida desta comunidade (VEBLEN, 1695, p. 108-109).

Tratamos de alimentação, portanto, por meio do consumo do alimento em si, descrevendo os alimentos que estiveram presentes no cotidiano de moradores de Belo Horizonte. Compreendemos a alimentação pela perspectiva social, ressaltando de que se alimentavam representantes da classe média de Belo Horizonte. Finalmente, entendemos o alimento pela ótica cultural: os alimentos que fizeram parte do cotidiano de habitantes de Belo Horizonte na passagem para o século XX fizeram porque estiveram presentes na culinária brasileira e mineira muito antes da construção da capital, tendo sofrido, aquela alimentação, influências regionais e internacionais; assim, a preparação de alimentos em Belo Horizonte era também fruto das técnicas de preparação dos alimentos da passagem do século XVII para o XVIII, quando Minas Gerais teve como principal atividade econômica a mineração; àquelas tradições brasileiras e mineiras, os habitantes de Belo Horizonte, bem como de outras regiões e cidades brasileiras, passaram a incorporar novos hábitos de vida, como o de adquirir produtos alimentícios que antes só se preparavam em casa e o de tratar a alimentação como uma prática social que não se restringia apenas ao espaço doméstico. Costumes e hábitos novos conviviam com as tradições de séculos anteriores.

Considerações Finais

Dada a relação entre cultura material e alimentação, algumas perguntas foram feitas no início deste artigo, considerando a alimentação em Belo Horizonte do início do século XX e partindo do consumo de alimentos com base no enfoque social e no enfoque cultural: De que se alimentava? Quem se alimentava de que? Por que se alimentava de determinado alimento? Como se preparava uma refeição? Onde se alimentava?

Por meio dos hábitos alimentares de uma família de classe média que viveu em Belo Horizonte no início do século XX, bem como, com fontes que mostraram que alimentos estavam disponíveis para consumo em Minas Gerais e em Belo Horizonte, foi possível responder às questões feitas inicialmente.



De que se alimentava? Foi possível observar que se alimentava de produtos naturais, cultivados em casa, como as diversas frutas que compunham os quintais belo-horizontinos, abacaxis, bananas, maçãs, laranjas, jabuticabas, mangas, uvas e outras; se alimentava das comidas produzidas em casa, como as linguiças e os diversos tipos de doces, preparados em processos lentos; se alimentava com fartura nos almoços; se alimentava de comes e bebes importados e também servidos nas confeitarias, dos doces que passavam a fazer parte dos costumes; os remédios também faziam parte da alimentação, eram uma forma de curar e de prevenir doenças.

Quem se alimentava de que? No caso deste artigo, foi ressaltada a alimentação numa família da classe média de Belo Horizonte, e foi possível notar que tal família consumia diversos produtos alimentícios. A refeição era vista não apenas como um processo mecânico envolvendo o alimento, mas social e cultural. A alimentação pode ser entendida como uma celebração, desde os almoços íntimos da família, marcados pela grande variedade de alimentos, até os “banquetes” festivos – preparados em casa, mas com a ajuda de profissionais externos da família – aos quais os Borges da Costa recebiam pessoas de fora do círculo familiar.

Por que se alimentava de determinado alimento? Foi possível compreender a presença de alimentos antigos, que passaram a fazer parte do cardápio brasileiro e mineiro desde o período colonial, como o açúcar, ingrediente essencial para a preparação das receitas doces. Receitas típicas de Minas Gerais estiveram presentes na alimentação, como notou-se por meio dos hábitos do Borges da Costa que, em seus almoços, por exemplo, comiam, dentre outros alimentos, canjiquinha com costelinha, frango ao molho pardo com angu e couve, feijão-de-tropeiro com torresmos, tutu de feijão, arroz de suã. Ainda, se alimentava do que ofereciam os comércios de Belo Horizonte. Assim, é possível dizer que se alimentava de determinados alimentos porque faziam parte da tradição brasileira e mineira e porque, dadas as transformações sociais e culturais, novos alimentos estavam sendo oferecidos para consumo.

Como se preparava uma refeição? É claro que dependia da refeição. Mas de acordo com o livro de memórias de Beatriz Borges Martins, foi possível observar a presença de processos demorados e complexos, seja para a preparação dos doces (como uma geleia) ou dos salgados (como a linguiça produzida em casa).



Onde se alimentava? Se alimentava em casa, nas refeições que envolviam apenas o núcleo familiar ou naquelas festivas, e que envolviam também pessoas de fora do ambiente doméstico. Mas se alimentava na rua, na confeitaria, no bar e no restaurante, pontos de encontro de familiares e amigos.

Assim, partindo da ótica de cultura material, a alimentação foi vista neste trabalho como um dos elementos materiais da cultura, também como um processo que guarda estreitas relações com a forma à qual uma sociedade se desenvolve e com a classe social a ser considerada, bem como, com a cultura local relacionada às transformações da cultura de ordem nacional e internacional.

Referências

Fontes

Livro de memórias

MARTINS, Beatriz Borges. **A vida é esta...** Organização de Amilcar Vianna Martins Filho. 2 ed. Belo Horizonte: Instituto Cultural Amilcar Martins, 2013.

Almanaque

LIMA, Joaquim Ramos de. **Almanack da Cidade de Minas.** Cidade de Minas: Imprensa Oficial do Estado de Minas Gerais, 1900.

Jornais

Jornal do Povo. Bello Horizonte, 01/02/1900.

Minas Gerais. Bello Horizonte, 24/12/1909.

Minas Gerais. Bello Horizonte, 05 e 06/05/1919.

Diário de Minas. Bello Horizonte, 14/05/1925.

Revistas

Semana Ilustrada. Bello Horizonte, anno I, n. 36 e 39, fevereiro e março/1928.

Semana Ilustrada. Bello Horizonte, anno I, n. 70 e 71, outubro/1928.

Semana Ilustrada. Bello Horizonte, anno I, n. 76 e 77, dezembro/1928.

Tank. Bello Horizonte, n. 7, fevereiro/1919.

Vida de Minas. Bello Horizonte, anno II, n. 12, fevereiro/1916.

Vita. Bello Horizonte, anno I, n. 2, setembro/1913.

Demais fontes

COLLECCÃO DAS LEIS E DECRETOS do Estado de Minas Gerais. Bello Horizonte: Imprensa Oficial do Estado de Minas, 1902, decreto 1.517.



QAMG – Questionários sobre as condições da agricultura de 176 municípios no Estado de Minas Geraes, inspecionados de 9 e Abril de 1910 a 30 de Novembro de 1913 – Serviço de inspeção e defesa agrícola de Minas Gerais (Ministério da Agricultura, Industria e Commercio). Rio de Janeiro: Typografia do Serviço de Estatística, 1913, p. 60.

ABDALA, Mônica Chaves. “Sabores da tradição”. Ensaio. **Revista do Arquivo Público Mineiro**. Belo Horizonte, p. 119-129, s/d.

ARRUDA, Rogério Pereira de. “Belo Horizonte e La Plata: cidades-capitais da modernidade latino-americana no final do século XIX”. **Revista de História Comparada**, Rio de Janeiro, 6-1: 85-123, 2012.

BARRETO, Abílio. **Belo Horizonte: memória histórica e descritiva**. História média. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro/Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1995.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização Material, Economia e Capitalismo (séculos XV-XVIII)** – As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível. Tradução de Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. 2 ed. Tradução de Daniela Kern e Guilherme Teixeira. Porto Alegre: Zouk, 2011, cap. 2.

JULIÃO, Leticia. **Belo Horizonte: itinerários da cidade moderna, 1891-1920**. Dissertação (Mestrado em Ciência Política) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 1992.

MENESES, José Newton Coelho; BORREGO, Maria Aparecida de Menezes. “Introdução – O testemunho das coisas úteis e duráveis”. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo. Nova Série, vol. 26, p. 1-4, 2018.

MENESES, Ulpiano Toledo 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.

OLIVEIRA, Milena Fernandes de. **Consumo e cultura material**, São Paulo “Belle Époque” (1890-1915). Tese (Doutorado em Desenvolvimento Econômico) – Instituto de Economia, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2009.

RESENDE, Maria Efigênia Lage de. “Uma interpretação sobre a fundação de Belo Horizonte”. **Anais do VII Simpósio Nacional dos professores universitários de História** – ANPUH, Belo Horizonte, setembro de 1973.

ROCHE, Daniel. **História das coisas banais: nascimento do consumo nas sociedades do século XVII ao XIX**. Tradução de Ana Maria Scherer. Rio de Janeiro: Rocco, 2000.

RODRIGUES, Jaime. “Alimentação popular em São Paulo (1920 a 1950) – políticas públicas, discursos técnicos e práticas profissionais”. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo. N. Sér. v. 15, n. 2, p. 221-255, jul./dez., 2007.

VEBLEN, Thorstein. **A teoria da classe ociosa** (Um estudo econômico das instituições). Tradução de Olivia Krähenbühl. São Paulo: Livraria Pioneira Editora, 1965.