

Um estudo sobre o desenvolvimento instrumental da cozinha paulista, na primeira

metade do século XX

Lucia Helena Soares de Lima*

Tese de Doutorado

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil

A primeira metade do século XX representou para São Paulo, um período de grande desenvolvimento urbano, influenciado pelo avanço da industrialização e o crescimento da economia. As aspirações de modernidade da elite paulistana mudaram a fisionomia da cidade e puderam ser observadas, também, em seus lares, com a aquisição de novos instrumentos de cozinha, como o fogão a gás – símbolo de desenvolvimento tecnológico da época.

Desde as primeiras décadas do século XX, o fogão a gás despontou como a solução imediata para todos os males. Os problemas de moradia e de saúde decorrentes da explosão demográfica e do crescimento desordenado da cidade determinaram a ampliação dos serviços urbanos, como o fornecimento de gás, e influenciaram pesquisas na área da saúde e a adoção da política higienista. Desse modo, o novo padrão de cozinha, os alimentos e os novos modos de cozinhar, incluindo o fogão a gás, passaram a ser definidos pelas políticas de higiene e saúde pública, através da legislação do governo municipal.

Considerando os aspectos histórico-sociais, epistemológicos e historiográficos, a análise realizada possibilitou verificar que, nesse período, apenas a classe abastada teve acesso a instrumentos importados como os fogões a gás e os eletrodomésticos. A falta de condições oferecidas pelas políticas públicas, as dificuldades financeiras de grande parte da população e o atraso na oferta de produtos nacionais retardaram a aquisição desses instrumentos e da modernização da cozinha.

Palavras-chave

História da ciência; História da alimentação; Brasil; São Paulo; Instrumentos de cozinha; Educação alimentar; Comida

* ✉ chefluciasoares@gmail.com