

# **SABORES MIGRANTES NA FORMAÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO**

Maria Inês Rauter Mancuso\*

## *RESUMO*

Neste estudo, o objetivo principal é, a partir de memórias de velhos moradores e de observações pessoais, descrever a constituição e transformações de parte da região central do Estado de São Paulo, durante o século XX, em especial da perspectiva dos novos sabores trazidos pelos migrantes. Inserem-se também, como objetivos, primeiro, registrar alguns casos exemplares sobre a industrialização de alimentos, que apontam para a contribuição desses migrantes e para mudanças econômicas, e, segundo, contrastar experiências vividas na cidade de São Paulo, com as vividas no interior, apreciando mudanças no modo cotidiano de vida. A referência teórica para memória foi desenvolvida por Halbwachs, de matriz durkheimiana. Para Durkheim, as representações sociais - que conferem significado e importância a coisas que desejamos valorizadas e preservadas como patrimônio - se individualizam pelo corpo. Assim, se atribui significado

---

\* Universidade Federal de São Carlos. E-mail: <[Inesmancuso.ds@gmail.com](mailto:Inesmancuso.ds@gmail.com)>.

social e cultural aos sabores que penetram por um dos cinco sentidos. Duas outras referências são básicas: Certeau, com a discussão do cotidiano e, neste, o cozinhar, em especial o que se faz em casa, e António Cândido que desenvolve uma Sociologia da Alimentação ao estudar as mudanças, durante a primeira metade do século XX, do modo de vida de parceiros do interior do Estado de São Paulo.

Palavras-chave: memória; representação social; sabor; comida.

### *Introdução*

Neste estudo tem-se o objetivo principal de, a partir de memórias de velhos moradores, descrever a constituição e transformações de parte da região central do Estado de São Paulo, durante o século XX, em especial da perspectiva dos novos sabores que iam sendo trazidos pelos migrantes atraídos pela economia cafeeira. Inserem-se também, primeiro, anotações sobre a industrialização dos alimentos, o que também aponta para a contribuição dos migrantes e, segundo, anotações sobre experiências vividas na cidade de São Paulo já na segunda metade do século, com os objetivos de contrastar modos distintos de vida, com ênfase nos sabores e de apreciar mudanças.

Representações da cidade na memória de velhos moradores foram buscadas em cidades localizadas em regiões centrais do Estado de São Paulo, em especial São Carlos e Itirapina, que se inseriram mais intensamente no processo de desenvolvimento econômico do Estado de

São Paulo, com o café, a ferrovia e as migrações, a partir do século XIX. As pessoas que aí nasceram nas primeiras décadas do século XX cresceram em um mundo rural e ficaram adultas e morreram em um mundo urbano.

A associação café, ferrovia e migração vai dar nova feição ao estado: às fazendas, às cidades, à capital, às relações sociais.

“Para cima da estação, do lado, para baixo era só café”, diz Dona Magdalena, uma das pessoas entrevistadas. Não só. Ao longo das ferrovias, vilas e cidades surgiam ou se desenvolviam, tendo a estação ferroviária como referência para o traçado. Em 1930, das aproximadamente 300 cidades do Estado de São Paulo, apenas 29 não tinham surgido a partir da associação café — ferrovia (SAIA, 1995, p.209)

As casas das cidades e das fazendas começaram a ostentar os materiais possíveis de serem importados e que expressavam estilo e valores europeus, assumidos como referência: o vidro, a grade de ferro, madeiras serradas em bitolas comerciais, papéis de parede, azulejos, telha francesa, telha de ardósia. O tijolo se impôs como material básico de construção em substituição à taipa de pilão, determinando “a carreira fulgurante do frentista e o prestígio do artífice italiano, mais aparelhado do que o espanhol e o português na manipulação deste gênero de trabalho” (SAIA, 1995, p.215). Não é, portanto, só uma imigração de mão-de-obra, mas de estilo de vida, de valores estéticos, de jeito de morar e de comer.

Nesses tempos, surgiram a energia elétrica e os bondes, o cinema, o fonógrafo, banheiros de chuva (atualmente, chuveiro), automóveis, jardins públicos e footing, bicicleta e velódromos, telégrafo e telefone. Medidas de higiene pública e privada: propagavam-se sabões de “segura efcácia nas dôres rheumaticas, nevralgia, queimadura, picadas de animaes venenosos, frieiras, etc” (*Correio de São Carlos*, 2 de dezembro de 1900). Passaram a ser consumidos arroz estrangeiro e nacional, bacalhau, vinho em quartola, sorvete, gelo e cerveja sempre gelada. Para roupas: cassas, fustões e zefir escocês. Rio e São Paulo, França e Itália passaram a ser referência da roupa de moda, dos perfumes, do bom sapato e do bem comer. A cidade se consome com o olhar, o ouvir, no tato, no gosto e nos cheiros.

Nas fazendas, despoldadores, descaroçadores, ventiladores. Nas cidades, os equipamentos de café e de outros produtos agrícolas.

Com a estrada de ferro e o telefone era possível um proprietário supervisionar várias propriedades; delegar o trabalho da administração e receber relatórios diários nas mansões da cidade, preferencialmente na capital, centro maior de negócios e mais próximo do poder central. A capital, em função de posição privilegiada entre o interior produtor e o porto exportador de Santos, se metropolizou. Em 1929, apresentava 900 mil habitantes.

O cultivo mais amplo do café a partir de 1840 e a construção das ferrovias a partir de 1860 coincidiram com a abolição do tráfico de escravos africanos. Em março de 1901, o jornal *Correio de São Carlos* noticiou ter sido “enorme a quantidade de imigrantes”, na “quase

totalidade de nacionalidade italiana” que nos últimos dias haviam transitado pela cidade. Em janeiro de 1900, noticia a chegada de nordestinos, “procedentes de Caeteté, estado da Bahia [...] fugindo aos rigores da fome[...] duas famílias compostas de 5 adultos e 10 crianças, fizeram a pé todo o trajecto do estado da Bahia ate a Capital.”

Dos migrantes que chegaram a São Paulo, de 1827 a 1940, 23,7% vieram de outros estados, sobretudo do Nordeste; 29,4% da Itália; 13,4% de Portugal; 12,0% da Espanha; 5,8% do Japão (MONBEIG, 1984, p.150). Dos que foram para as fazendas entre 1898 e 1902, pouco mais de um terço foi para Ribeirão Preto, São Simão, São Carlos, Araraquara e Jaú, importantes centros cafeicultores, todos eles no planalto.

A associação café, ferrovia e migração dá nova feição ao estado: às fazendas, às cidades, à capital, às relações sociais. Nessa feição sobressai a diversificação: de gente, de maneiras, de falas, de hábitos, entre os quais alimentares. Nesse contexto, sobressai também a industrialização do Estado.

Este estudo se dedica a ressaltar os sabores.

### *1- Pressupostos teóricos*

Para Halbwachs, memória coletiva é o conjunto dos acontecimentos essenciais do passado de um grupo e “cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva [...] este ponto

de vista muda segundo o lugar que ali eu ocupo [...] este lugar mesmo muda segundo as relações que mantenho”. A capacidade individual de recordar se relaciona, portanto, à participação em uma memória coletiva e aos quadros sociais da memória. Esses se referem, de um lado, aos estímulos presentes que conduzem à rememoração e, de outro, à localização no passado do que o presente suscitou.

Os quadros sociais da memória são constituídos por dois aspectos: 1) de noções lógicas que organizam o objeto, a personagem ou o acontecimento quanto ao tempo, ao lugar e quanto às relações de semelhança, isto é, de noções que localizam a lembrança; 2) dos significados atribuídos pelo grupo aos objetos, às personagens e aos acontecimentos, noções lógicas integradas às imagens sensíveis, o que leva à noção de representação coletiva. Portanto, os quadros sociais da memória seriam constituídos de representações assim como a própria memória, o que permitiria a conexão entre eles.

Durkheim (1989), ao discutir a noção de alma, forma popular da ideia de personalidade, e, por esse caminho, discutir a noção de pessoa, afirma que essa é o produto de dois fatores. Um, essencialmente impessoal, faz parte do patrimônio coletivo (a sociedade em nós). Outro, um fator de individualização que fragmenta esse princípio e o diferencia, criando personalidades distintas:

é o corpo que desempenha esse papel. Como os corpos são distintos uns dos outros, como ocupam pontos diferentes no tempo e no espaço, cada um deles constitui um meio especial onde as

representações coletivas vêm se retratar e se colorir diferentemente.” (Durkheim, 1989, p.331)

Os pontos diferentes no tempo e no espaço são definidos socialmente, e tais definições qualificam e dão conteúdo aos corpos, a tudo que entra pelos sentidos: cheiros, sons, imagens, sensações, sabores. Os corpos qualificam-se socialmente.

O corpo é um lugar identitário, afirma Pollack (1992), e relacional. Por ele, relacionamo-nos reciprocamente. Por ele, ouvimos os sons da cidade, sentimos os seus cheiros, os seus sabores, vemos as ruas, os monumentos, as pessoas, e, por representações, conferimos significado aos sons, aos cheiros, aos sabores, às imagens, às sensações táteis.

Antônio Cândido, em *Os Parceiros do Rio Bonito*, articula duas perspectivas teóricas: a proveniente de Marx, para discutir os mínimos vitais, e a proveniente de Durkheim, para discutir os mínimos sociais. Os grupos sociais devem garantir, na relação com a Natureza, um mínimo de produção de alimentos, abaixo do qual conhecerá a fome. A relação com a Natureza para a garantia desse mínimo vital é estabelecida por um grupo socialmente integrado, que também deverá ter um mínimo de integração abaixo da qual haverá anomia. A discussão desse processo social se articula com a dimensão cultural ao descrever o cardápio do que se comia ao longo da semana. A discussão beira os sentimentos, ao se referir a insatisfação produzida pela monotonia alimentar.

Michel Certeau destaca o papel da mulher na centralidade da cozinha em uma casa. Esta discussão remete a Lévi-Strauss, que situa a cozinha como o local da domesticação do fogo e, portanto, como o local em que a comida crua se transforma em comida cozida: apenas o ser humano come cozido, como resultante de um ato consciente. Os demais animais comem cru ou podre. A cozinha é o lugar da mulher a qual também, assim como a cozinha, marca a relação entre a Natureza e a Cultura: a mulher menstrua, gera leite e crianças o que a remete para o reino da Natureza. Além disso, o princípio de sociabilidade entre seres humanos é estabelecido pela troca de mulheres.

## *2- Sabores que chegam...*

Com o café, as feições do estado começam a mudar. Com a mão-de-obra, repete-se, imigra-se também um estilo de vida, um jeito de morar e de comer. Sobressai a diversificação: de gente, de maneiras, de falas, de hábitos, entre os quais alimentares. Filho de migrante italiano, e se sentindo também um pouco italiano, meu pai, à mesa, procurava reconhecer as origens da comida que comia. Lembrava os migrantes e dizia que eles haviam diversificado a alimentação, que antes o brasileiro só comia feijão, mandioca e farinha. A comida estimulava a lembrança da infância, dos pais. Certa vez, em 1997, uma melancia servida como sobremesa após o almoço lembrou ao meu pai a imigração norte-americana para a região onde está a cidade de Americana. Próximo a

Americana está Louveira, para onde haviam ido alemães e italianos. As recordações associaram migrantes a comidas e a lugares.

Os alemães cultivavam verduras, uva e figo. Faziam chucrutz em barris. Punham o repolho lá e deixavam azedar. Vinha aquele cheiro gostoso!!! [...] Os italianos cultivavam uva e figo e faziam vinho com os pés. Louveira era perto de Campinas, Jundiaí e São Paulo. Eles mandavam as frutas por trem para essas cidades. [...] Só no Brasil se come feijão pelo que sei. O milho é da América. Os índios já faziam bebida fermentada do milho. E os italianos, do fubá feito de milho, ensinaram a polenta. Os portugueses, a broa, misturando farinha com fubá.

O bom fubá era feito de milho moído com roda de água. A roda que moía era de pedra, feita em Itu. A roda de água era feita de madeira. O carapina precisava ser muito habilidoso para fazer a circunferência e o último eixo era o principal. [...]

O fubá feito na roda d'água é mais gostoso do que o feito na moenda movida a eletricidade. A eletricidade esquenta e queima o milho. O fubá de roda d'água não. Sai frio. [...] A variedade de comida aqui era pequena. Foram os migrantes que a expandiram. [...] Quando eu morava em Campinas, era criança, nos tempos da ferrovia [...] os empregados da Mojiana

traziam jacas de 30, 40 queijos de Conquista, no t ênder de linha. Era proibido fazer isto. Os inspetores chegavam, olhavam e não viam o queijo porque ele estava no meio da lenha. [...] Quando o queijo estava curado demais, para usá-lo na macarronada, passava-se nele colorau, para dar cor, pimenta do reino e óleo. Deixava-se o queijo descansar uns dias para enxugar mais. Depois de uns dias estava no ponto de ralar.

[...]

Itanhandu e a Serra de Palmira também tinham queijos famosos. Lá é que se preparava um queijo duro, para macarronada, para sopa. Depois o Rio Grande do Sul começou a produzir o queijo gorgonzola. O queijo gorgonzola era italiano. O queijo gorgonzola ficou célebre pelo mau-cheiro e pelo bolor. (Senhor Victório, 87, Itirapina).

Um novo jeito de ser produz, do milho, original da terra, broas e polentas. Queijos mineiros curados, italianizados com colorau, feito de urucu, misturam-se às macarronadas. Cheirando a chucrutz, a melancia completa a mesa de feijão, farinha de mandioca e carne seca. Feijoada. Marmelada, goiabada, pessegada, figada: quatro em um. E mais: quibe, quindim, puchero, azeite, sorvete, vinho. Coisas da terra e de outras terras. “Uns com os outros” diversos.

A comida marca um período que, parecia a muitos, havia se acabado: o tempo das visitas e das conversas sentados em cadeiras postas nas calçadas.

Velha catedral! Rodeada de jardins maltratados, só de gramas, mas onde à noitinha as crianças brincavam de cabra-cega ou de Senhora Dona Sancha, enquanto os vizinhos se reuniam nas calçadas com suas cadeiras para conversas amenas [...]! Eras nessas conversas que as comadres trocavam suas receitas de quitutes como galinha de cabidela, frango ao molho pardo ou o segredinho de fazer as leitoas ficarem com o couro todo pururuca! Ai os meus doces de tão doces lembranças: quindins, nos quais se usavam 24 gemas! Ou babas de moça e saborosos pudins de mandioca, queijo e côco! (Dona Lais, 77, São Carlos)

Foi na época do seu Amâncio que fazia doces: cocada bananada. Como comíamos doces! O Amâncio fazia bananada no chão. Abria um buraco, forrava com folhas de bananeira e lá colocava as bananas. Era um sistema de estufa. [...] Deve ter sido em 27, 28! (Senhor Luis, 87, Itirapina)

Certa vez o senhor Victório lembrou-se das pessoas que faziam pão. Fechou os olhos, inclinou levemente a cabeça, inspirou profundamente e disse: “Posso sentir o cheiro do pão assando. A cidade

cheirava a pão. [...] Agora a cidade não tem mais esse cheiro. Não sentimos mais o cheiro do pão assando.”

### *3- Apontamentos sobre a industrialização de alimentos*

A economia cafeeira atrai para São Paulo, migrantes europeus, não só para trabalhar nas fazendas de café. Muitos se instalam nos centros urbanos, desenvolvendo atividades artesanais, algumas de prestação de serviços, não só para a área rural, mas também para as urbanas. Mesmo fora do período mais intensivo de industrialização, o de guerras, quando o suprimento de bens de consumo importados ficou dificultado, observam-se iniciativas na indústria de alimentos. Alguns casos exemplares são aqui destacados.

Em 1933 foi publicada a segunda edição do Livro *A arte de comer bem*, de Rosa Maria, anterior, portanto, ao livro *Dona Benta*, cuja primeira edição é de 1940. O livro, cujo subtítulo é “(contendo jantares, almoços, chás, cocktails, refrescos e outras receitas bem escolhidas e simplificadas)”, é composto de 12 partes: jantares de almoços de cerimônia; almoços e jantares para “convivas estrangeiros”; jantares e almoços de pouca cerimônia; jantares e almoços mais íntimos; jantares e almoços simples; jantares para “intelectuais, epicuristas e vegetarianos”; “recepções, cocktail-party e chás de cerimônia”; bebidas, patês, pães, bolos, bolinhos, rosquinhas, docinhos; caldas, glacês, balas, suspiros, sorvetes; “a arte de beber”; “pratos especiaes

para a roça”, para a praia, conservas, doces rústicos; medidas aproximadas, utensílios necessários, termos de cozinha e alguns ingredientes, conselhos práticos. A segunda edição contém menus “para uma semana de diabeticos”. O livro traz propaganda do fermento em pó Royal, do fermento fresco Fleischmann e do chocolate Sönksen.

No desenho da lata do fermento em pó Royal ele ainda é identificado pela língua inglesa “baking powder” sugerindo que não seria ainda fabricado no Brasil. O mesmo acontece com o fermento fresco: dois desenhos aparecem, um contendo o texto em inglês e outro em espanhol. O funcionamento da empresa no Brasil foi autorizado em 1931 por Getúlio Vargas. Em 1932, a primeira fábrica instala-se em Petrópolis. A empresa fora fundada em 1868, em Ohio, pelos irmãos Fleischmann. Em 1929, a empresa foi incorporada pela Standard Brands que, em 1981, fundiu-se com a Nabisco Brands. Em 1986, essa empresa vendeu a Fleischmann para uma empresa australiana que, em 2004, vendeu o negócio de fermento para a Associated British Foods. As mudanças estruturais das últimas décadas do século XX, portanto, reorganizaram o negócio sem o destruir.

Na propaganda do fermento Royal, inscrita no livro, sublinha-se o papel da mulher nas coisas da cozinha:

Não é surpresa para ninguém que a mulher, orgulhosa de sua habilidade em fazer bolos, use Royal. Royal significa: não falhar... não estragar ingredientes. Use Royal para todas as receitas neste livro que mencionam FERMENTO EM PÓ. Também

para obter resultados ótimos, recomendamos 2 colherinhas das de chá, bem cheias, para 500 grs de farinha em todas as outras receitas.

A história do Chocolate Sönksen tem trajetória distinta. A fábrica, que se situava na Rua Vergueiro até 1983, se originou de uma pequena loja, criada em 1888, casa dedicada à indústria e comércio de produtos doces. O primeiro nome foi La Bombonière, de propriedade de um senhor de nome Richter, migrante alemão. O nome Sönksen, atribuído na virada do século, era da esposa do proprietário, que se dedicou à expansão da empresa, até 1904, quando, em razão do falecimento do marido, decidiu vender a empresa a João Faulhammer. Só após isso é que a empresa saiu do centro da cidade e foi definitivamente para as dependências na Rua Vergueiro. Em 1912, três irmãos Sönksen compraram a empresa que se tornou sociedade anônima em 1948. Na década de 70 do século XX, a fábrica, seguindo tendência econômica, entrou em decadência. Em 1977, a Casa Falchi, de propriedade de italianos, assumiu o passivo da empresa, mas não conseguiu evitar a falência requerida em 1983. A empresa, portanto, que continuou nos limites do capital nacional, sucumbiu, portanto, às injunções da reestruturação econômica.

Afirmava a propaganda do CHOCOLATE “SÖNKSEN”, em 1933, quando tinha uma fábrica e cinco lojas, todas no centro da cidade de São Paulo:

CHOCOLATE “SÖNKSEN” em tabletes “para famílias” (rotulo verde) é o chocolate preferido

devido a sua insuperável qualidade. Esplendido ingrediente para tortas, doces, pudins, bolos, etc. Marzipan (massa de amêndoas) para decorações de tortas, etc. Sönksen, Irmãos & Cia. São Paulo.

A Fábrica de Chocolates Falchi foi instalada, por três irmãos italianos, em 1897, em uma gleba de terras dando origem a Vila Prudente, bairro da cidade de São Paulo. Os primeiros operários eram moradores de bairros italianos tradicionais como Mooca e Brás, mas, com a promoção de mutirões para construção de moradias em torno da fábrica, o povoamento da Vila Prudente se acelerou. O nome Prudente foi uma homenagem ao então presidente do Brasil, Prudente de Moraes, que apoiou diretamente a iniciativa dos irmãos Falchi.

Destaque necessário entre os migrantes italianos que marcaram a história da industrialização de alimentos no Estado de São Paulo é Francesco Matarazzo, que nasceu em Castellabate, em 1854, portanto quando não havia acontecido a unificação italiana. Em 1881, logo depois da unificação, decidiu migrar para o Brasil, na época, grande importador de banha de porco. Francesco trouxe consigo duas toneladas desse produto que se perderam durante a viagem. No Brasil, foi recebido por uma família amiga que possuía um pequeno negócio na região de Sorocaba. Com o dinheiro que trouxera, comprou quatro mulas e alguma mercadoria, para comercializar pelas fazendas da região. Em 1882, abriu em Sorocaba um pequeno armazém de secos e molhados. Com o sucesso do armazém, começou a investir, com o apoio de irmãos, em pequenas fábricas de banha de porco,

verticalizando a produção. A primeira fábrica – uma prensa de madeira e um tacho de metal - foram instalados em sua própria casa. Em 1890, foi para São Paulo onde abriu um empório importador e distribuidor, a Matarazzo & Irmãos, de farinha de trigo, arroz, óleo, banha e outros produtos. Em 1891, dissolveu a Matarazzo & Irmãos e criou a Companhia Matarazzo S.A., com a atividade principal de importar farinha de trigo e algodão dos Estados Unidos. Com as dificuldades de importação, trazidas pela Guerra Hispano-Americana, em 1898, a importação da farinha fica dificultada. Matarazzo resolveu, então, produzir farinha de trigo no Brasil e, para isso, construiu e instalou no Brás, em 1900, o Moinho Matarazzo. Para comercializar a farinha, criou uma tecelagem para fabricar os sacos de algodão. Com as sementes de algodão produzia óleo; com o subproduto, sabão. Criou uma metalúrgica para fabricar as latas para conter o óleo. As fábricas Matarazzo são instaladas, nesta segunda fase, na Barra Funda. Expandiu seus negócios para outros ramos e, quando morreu aos 82 anos, em 1937, deixou o maior conglomerado empresarial da história brasileira. A decadência do império anunciou-se em 1969, com o primeiro balanço negativo. A partir de 1983, várias empresas do grupo entraram em concordata.

Entre os chocolates produzidos industrialmente na primeira metade do século XX sobressaem o Sonho de Valsa e o Diamante Negro, da Lacta. A Lacta deriva da Sociéte Anonyme des Chocolats Suisses de S.Paulo, fundada no início do século por um cônsul suíço. A fábrica e a primeira loja foram instaladas na Vila Mariana. A empresa

foi comprada por dois outros empresários, durante a primeira guerra mundial, quando as dificuldades de importação favoreciam a indústria nacional. Em 1917 foi registrada a marca Lacta da Poulain. Prejudicada por incêndio, a quebra da bolsa de Nova Iorque e a recessão mundial, conseguiu ainda manter o mercado para o chocolate Lacta, mas declarou falência em 1937. O controle da empresa foi então assumido pelo grupo Assis Chateaubriand e por Adhemar de Barros, em cuja família permaneceu até 1996 quando foi vendida para a americana Kraft Foods, incorporada na Mondelez International. Essa é hoje também responsável pelo fabrico do Pó Royal.

Diamante Negro e Sonho de Valsa foram lançados em 1938. O nome Diamante Negro foi inspirado em Leônidas da Silva, jogador negro, o que indica a popularidade do futebol já nessa época no Brasil. Sonho de Valsa foi criado dirigido às mulheres. O bombom e a embalagem são exemplares do ponto de vista de apelo popular. A embalagem foi criada pela Indústria Toga de Papéis de Arte José Tscherkassky, no início da década de 40. O papel celofane, derivado do petróleo, então possível de ser produzido no Brasil, na cor maravilha, tem o desenho de um casal dançando e o de uma escala musical retirada de uma valsa de Oscar Strauss. A história da criação da embalagem, conforme relatos, é interessante: em uma madrugada, insone, o senhor José saiu para o jardim. As primaveras (*bouganvillea*) estavam em flor. O senhor José apanhou uma flor e decidiu fazer um papel daquela cor para o bombom. Assim o fez. A Lacta teria ficado refém da Toga porque houve uma identificação imediata entre a embalagem e o bombom

embalado, e só a Toga produzia o papel naquela cor. Segundo informações da época, a Lacta teria lançado o bombom Ouro Branco, em 1952, para derrubar o prestígio do Sonho de Valsa, mas não o conseguiu. Em 1996, houve uma fusão entre duas empresas de embalagem: a Dixie Lalekla, que, na época, havia quase 50 anos, produzia potes plásticos para alimentos, e a Toga que, havia 60 anos, produzia embalagens flexíveis e semi-rígidas. Não mais sob o jugo da Toga, a Mondelez International transformou o produto em uma marca: sonhos de valsa são produzidos em tamanhos e sabores distintos, em embalagens simples e para presente. O papel mudou: perdeu a leveza e a transparência do celofane que permitia que a gente olhasse através dele e visse o mundo todo cor de maravilha; os casais dançantes estão lá, circundados por uma partitura musical que pouco se nota pela falta de transparência do papel. Segundo a empresa, o novo papel preserva por mais tempo o crocante do bombom permitindo alcançar novos mercados no Nordeste, antes impróprios para chocolates. O pacote traz recomendações sobre como se deve abrir a embalagem do bombom. Instrução programada. Ganhou-se em racionalidade e em mercado, perdeu-se em poesia e memória afetiva: o mundo não pode ser mais visto em cor de maravilha.

A Nestlé também se destaca na indústria de alimentos. A empresa foi formada em 1905 por uma fusão de empresas fundadas em 1866 pelos irmãos Page, americanos naturalizados ingleses, e Henri Nestlé, químico suíço-alemão. O brasão da família Nestlé tinha a figura de um ninho aludindo ao nome Nestlé derivado de ninho, que passou a ser

utilizado pela empresa. No início o ninho abrigava três filhotes; em 1985, passou a abrigar apenas dois. Sugestão para controle da natalidade ou apenas consequência da alteração já observada; Propagandas publicadas em 1876 registram a presença da Nestlé comercializando farinha láctea importada. A primeira fábrica no Brasil é instalada em Araras-ESP, em 1921, para produção do leite condensado que receberia o nome de Leite Moça. Nos históricos publicados sobre a empresa não aparecem crises motivadas pelas alterações da estrutura econômica, em especial as relativas à reestruturação econômica do final do século XX.

Dos casos apresentados, a Nestlé instala-se no Brasil como empresa multinacional e assim permanece até hoje. As demais, que surgem como empresas de capital nacional capitaneadas por migrantes europeus, têm trajetórias distintas, porém marcadas pela reestruturação econômica que se iniciou na década de 70 e se aprofundou na década de 80. A Lacta foi incorporada por uma empresa multinacional; a Sönksen desapareceu. Não se conseguiram informações sobre a Falchi. A crise das empresas Matarazzo se aprofundou na década de 80 e muitos dos negócios se fecharam.

#### *4- Comida de casa, comida de rua, comida de festa...*

Nos tempos lembrados pelo sr. Victório, as refeições eram geralmente feitas em casa, em especial em uma cidade pequena como Itirapina e mesmo não tão pequena como São Carlos. A cozinha era o lugar da sociabilidade familiar e cozinhar cabia à mulher, esposa e

muitas vezes mãe. Livros, cadernos e troca de receitas cimentavam relações entre mulheres.

Em casa, em minha infância, hábito que se repetia em outras casas, no almoço dos dias de semana, arroz e feijão – a “comida”, acompanhados de carne e de salada – a “mistura”. Não havia o costume de sobremesa nem de refrigerante. Esse, só aos domingos, dia da macarronada e do vinho. Ao jantar, comia-se sopa. Meu pai dizia que “o desjejum devia ser de príncipe; o almoço, de rei; o jantar, de mendigo.” Minha mãe dizia que comer demais à noite dá pesadelos.

À mesa sempre se colocava o pão mesmo que ninguém o comesse. Para meu pai, era reverência religiosa, símbolo da comunhão. Minha avó paterna, se alguém falasse alguma impropriedade à mesa, levantava e dobrava a toalha descobrindo parcial e delicadamente a mesa, preservando a sua sacralidade. O fogão era a lenha até os meus 15 anos aproximadamente. A comida que sobrava ficava sobre ele. A qualquer momento se podia “matar a fome”. Com o fogão à gás e a geladeira, a comida que sobrava era guardada. Meu pai, descontente, afirmava que minha mãe a escondia.

A comida variou um pouco mais, quando uma tia se casou com um sírio. À comida caipira, resultante do encontro entre o indígena e o português bandeirante, e à italiana se juntaram quibe, esfirra, tabule, kafta, sopa de coalhada, coalhada seca.

Doces eram feitos em casa, geralmente de frutas – abóbora, laranja, mamão verde, figo verde, banana – ou de arroz. Assim se

conservavam as frutas da estação e se agradavam amigos e vizinhos. Um prato com doce dado para alguém deveria ser devolvido com alguma coisa. Voltando vazio, era acompanhado de pedido de desculpas. O doce significava afeto, mais do que o salgado. Feito e servido para agradar, era servido para as visitas recebidas na sala às quais também, na despedida, se servia café coado na hora.

Nas festas de aniversário ou de casamento, serviam-se salgadinhos e doces. A atração era o bolo enfeitado, diferentemente dos dias comuns. Com o tempo, apareceram as boleiras que faziam bolos de festas. As duas famílias mais ricas amigas de minha família serviam biscoitos de polvilho e um doce chamado “bomba”, massa recheada de creme coberta de chocolate, comprados na confeitaria Zoega, em Rio Claro, de um sueco. As crianças dessas famílias também ganhavam dos pais latinhas de balas Sönksen, de cevada e de frutas. Por essa época também chegaram uvas passas norte-americanas, marca Sun-Maid, embaladas em caixinhas vermelhas com o desenho de uma camponesa sorridente segurando uma cesta de uvas, à frente de um sol amarelo.

As festas de junho aconteciam ou em casa de algum devoto, ou na praça da igreja católica: a quermesse. Em um grande barracão, ficava a cozinha improvisada onde se faziam pastéis e quentão. Minha avó paterna, durante a minha infância, era responsável pelos pastéis. Habilidade com temperos, carnes e licores feitos por ela eram elogiados. A massa do pastel, à qual se misturava um pouco de pinga, era crocante. Leiloavam-se leitões e frangos assados e bolos doados que vinham em

prato de papelão forrado com papel de seda trabalhado manualmente a tesoura rendilhando desenhos simétricos. Bolos e frangos assados eram também prêmios da tômbola. Nas quermesses e quando havia circo, pipoqueiros e carrinhos de algodão doce apareciam.

Nos velórios, que ocorriam na residência do morto, se servia canja para a família e para os amigos próximos. Canja era também comida para doentes.

Na primeira metade da década de 60, quando fiz o ginásio em São Carlos, conheci pela primeira vez uma pastelaria, perto da estação.

Na segunda metade da década de 50, minha avó materna ficou viúva e foi morar em São Paulo com os filhos que lá trabalhavam. Os hábitos, à época, não me pareceram diferentes dos do interior. Almoços e jantares na casa eram semelhantes. Meus tios que trabalhavam almoçavam fora, mas jantavam em casa. Aos finais de semana, saíamos e comíamos algum salgado, doce ou sorvete muitas vezes com apresentação sofisticada: banana “Split” e “sundaes” que também eram vendidos em São Carlos no Bar do Maneco. Nas férias escolares, com minha tia saíamos para comer cachorro quente nas Lojas Brasileiras. Lembro-me da novidade que foram os primeiros bares que serviam quibe frito e esfirra.

O sundae é uma sobremesa típica dos Estados Unidos e pode ter sido criado, ainda no século XIX, em razão da proibição de consumo nos domingos (Sunday, em inglês) do ice cream soda. O sundae teria surgido como substituto. Banana Split foi inventada em 1904, em uma

pequena cidade da Pensilvânia, por um farmacêutico, para comer bananas na sobremesa. Mesmo tendo sido criados no fim do século XIX e no início do século XX, essas formas de comer sorvete se popularizam, no Brasil, com a intensificação do processo de urbanização e com a importação de novos hábitos.

Na segunda metade da década de 80, comecei a trabalhar em São Paulo. No centro da cidade, lanchonetes, restaurantes e confeitarias eram frequentes, repletas de gente no almoço, acompanhado de refrigerante e sobremesa.

Em Itirapina, também mudaram os hábitos alimentares da família. Uma mudança foi o jantar que perdeu a sempre presença da sopa, substituída por lanches ou pizzas, sem respeito à restrição do horário. Continuaram o arroz e feijão durante a semana, no almoço, e a macarronada aos domingos. Sai-se mais para comer fora e compra-se mais comida aos quilos em marmita. Surgiram pequenos restaurantes e pizzarias. Cozinhar, responsabilidade da mulher, passava assim do lar para o mercado, mesmo que realizado também, muitas vezes, por mulheres.

### *Conclusões*

Construções sociais, os sabores (o corpo que sabe e saboreia e os próprios sabores) se modificam e contam e celebram histórias: de pessoas, famílias, gerações, migrações, relações sociais, festas, cotidianos, nascimentos e mortes.

A relação café- migração trouxe para o Estado de São Paulo novas comidas e novos sabores que se integraram à comida caipira, resultante da relação entre o português e o indígena. A riqueza propiciada pela economia cafeeira possibilitou, para o Estado, a importação de novos produtos que se integraram ao cardápio. A migração, por outro lado, trouxe pessoas que possuíam habilidades de produzir, local e comercialmente, produtos que possuíam os novos sabores desejados, o que deu início a um processo de industrialização ainda no período cafeeiro e que se intensificou no período de guerras, após a decadência do ciclo. O processo de reestruturação produtiva nas últimas décadas do século vai alterar a feição desse processo destruindo empresas ou submetendo-as ao capital multinacional.

A metropolização da cidade de São Paulo, o crescimento das cidades do interior e o trabalho da mulher fora de casa levam a novas formas de comer. Intensifica-se, em São Paulo, na capital e no interior, o hábito de comer fora. Pela comida, observa-se a transferência das atividades domésticas para o mercado. O que acontecerá com os livros e cadernos de receitas, preciosidades femininas, e com a cozinha que tradicionalmente era o local dos encontros?

*Referências bibliográficas*

CÂNDIDO, Antonio. *Os parceiros do Rio Bonito*. São Paulo: Duas Cidades, 1993.

CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano*. Petrópolis: Vozes. 1997.

DURKHEIM, Emile. *As formas elementares da vida religiosa (O sistema totêmico na Austrália)*. São Paulo: Paulinas, 1989.

FLEISCHMANN (fermento). [www.pt.wikipedia.org](http://www.pt.wikipedia.org). 05-08-2017

HALBWACHS. Maurice. *Les Cadres sociaux de la mémoire*. Paris: Presses Universitaires de France, 1952.

HARVEY, David. *A condição pós moderna*. São Paulo: Loyola. 1992.

LEVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido- Mitológicas I: Cosac & Naify*. 1991

LUCENA, Célia. Comida em festa: cozinheiros, doceiras e festeiros. *Práticas e representações*. Anais do 33º. Encontro do CERU, São Paulo. 2008.

MANCUSO, Maria Inês Rauter. *A cidade na memória de seus velhos. Estudo sobre São Carlos, Itirapina e arredores*. 1998. Tese (Doutorado em Sociologia) - Programa de Pós Graduação em Sociologia, USP, São Paulo.

MONBEIG, Pierre. *Pioneiros e fazendeiros de São Paulo*. São Paulo: Hucitec-Polis.1984

POLLACK, Michel. Memória e identidade social, *Estudos históricos*. Rio, APDOC, vol. 5 n.10.1962

ROSA Maria. A arte de comer bem (contendo jantares, almoços, chás, cocktails, refrescos e outras receitas bem escolhidas e simplificadas). Rio: Livraria Quaresma, 10°. Milheiro, 1933

SAIA, Luis. *Morada Paulista*. São Paulo, Perspectiva. 1995

SÖNKSEN – A fantástica fábrica de chocolates.  
[www.saopauloantiga.com.br](http://www.saopauloantiga.com.br). 05-08-2017

[www.saopauloinfoco.com.br](http://www.saopauloinfoco.com.br). A primeira fábrica de chocolates no Brasil- A história da Sönksen. 05-08-2017

[www.saopauloinfoco.com.br](http://www.saopauloinfoco.com.br). São Paulo em foco. A história do maior empreendedor do Brasil – Francesco Matarazzo. 13-08-2017

VENANCIO, Domenica. Fábrica de chocolates Falchi: a primeira indústria de Vila Prudente (1897). In [www.flickr.com](http://www.flickr.com). 07-08-2017.