

Espaços da alimentação: O desenvolvimento do comer fora de casa na cidade de São Paulo (séculos XVIII e XIX)

Rafaela Basso⁹⁴

Resumo: A proposta do presente trabalho é, através do enfoque da história da alimentação, se infiltrar na dinâmica social e urbana da cidade de São Paulo entre os anos de 1765 e 1828. Deve-se ressaltar que no período em questão, São Paulo vivia um período de transformações, motivadas pelos negócios desenvolvidos em torno da produção e comercialização de gêneros agrícolas e/ou da pecuária.

O constante vai e vem de pessoas nas ruas da capital da província, em finais do século XVIII acarreta o desenvolvimento de uma estrutura para atender às necessidades do contingente populacional que circulava nos espaços públicos da capital paulista. Neste contexto, o comércio de rua de alimentos se desenvolveu na cidade, trazendo possibilidade de sobrevivência para um grupo composto por negras de tabuleiros, donos de armazéns, quitandeiras que se aproveitavam do intenso fluxo diário de pessoas nas ruas para angariar sua subsistência.

Neste contexto, s de um lado, o processo de dinamização do núcleo urbano acarretou uma maior fluidez social, de outro trouxe um sistema de códigos para demarcar o pertencimento a uma determinada classe social. Neste sentido, a comida podia se apresentar como um importante elemento de representação social, ajudando os indivíduos a se sentirem inseridos ou não em um determinado contexto.

História da alimentação; São Paulo; comida de rua;

O presente trabalho visa apresentar algumas considerações sobre a pesquisa de doutorado que estamos desenvolvendo com o objetivo de estudar a alimentação de rua na cidade de São Paulo entre

94 Historiadora da Universidade Estadual de Campinas no CMA/FCM. Doutoranda em História pela Universidade Estadual de Campinas, onde estuda o desenvolvimento da alimentação de rua na cidade de São Paulo entre os séculos XVIII-XIX. Mestre em História pela mesma Instituição.



VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

os anos de 1765 a 1828, acompanhando a dinâmica envolvida desde a produção e circulação até o consumo dos gêneros alimentícios nas ruas e espaços públicos da capital paulista. Ou seja, a partir do enfoque da história da alimentação, pretendemos nos infiltrar na dinâmica social e urbana da cidade de São Paulo no período em questão.

A proposta da pesquisa busca, no momento, investigar não só os alimentos produzidos e consumidos no locus próprio da rua, isto é, a partir da oferta de tabuleiros e do comércio ambulante, mas também as variadas formas de comer fora de casa, nos espaços que surgiram em função do incipiente processo de urbanização da cidade, tais como tavernas, botequins, entre outros.

Deve-se ressaltar que no período em questão, São Paulo vivia transformações motivadas pelos negócios desenvolvidos em torno da produção e comercialização de gêneros agrícolas e/ou da pecuária. Desde o último quartel do século XVIII, a região passava por profundas transformações relacionadas às reformas postas em prática a partir do governo de Luís Antônio e Souza Botelho Mourão, o Morgado de Mateus, as quais trouxeram melhorias significativas para o tecido econômico e social da cidade, através do investimento na agricultura e nas atividades mercantis.

Tal dinamização teria afetado todas as esferas da vida sociocultural, reverberando em mudanças nos hábitos alimentares que surgiram no limiar do século XIX. Acreditamos que as transformações que se abateram sobre o ambiente urbano de São Paulo foram responsáveis por profundas modificações nos hábitos alimentares de seus habitantes e, nossa hipótese, pautada em um diálogo com a historiografia sobre cotidiano em São Paulo colonial, é que isto estaria diretamente relacionado ao desenvolvimento de novas modalidades de comércio, especialmente o pequeno comércio de alimentos que passou a trazer possibilidade de sobrevivência para um grupo composto por pequenos comerciantes, como negras de tabuleiros, donos de armazéns, quitandeiras, que se aproveitavam do intenso fluxo diário de pessoas nas ruas para angariar sua subsistência.⁹⁵

Ao procedermos a uma análise dos *Maços de População* do ano de 1827, por exemplo, podemos perceber que a maioria dos indivíduos tinha como ganha pão atividades ligadas à produção

95 Denise Soares de Moura. *Sociedade movediça: economia, cultura e relações sociais em São Paulo (1808-1850)*. São Paulo: Editora da Unesp, 2005 p.110 e Maria Odila Leite da Silva. *Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX*. São Paulo: Brasiliense, 1984. p. 81



VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

e comércio de gêneros alimentares. A cidade de São Paulo contava, neste ano, com 278 negociantes e 1945 agricultores. No que diz respeito à produção agrícola, visualiza-se a predominância de gêneros de primeira necessidade, como milho, arroz, feijão, farinha, toucinho, etc. Destas lavouras, a negra Ângela Pedrosa, parece ter tirado a sobrevivência de sua família.⁹⁶ No censo, a moradora declara como atividade econômica do seu domicílio a lavoura de milho, feijão, arroz e farinha.⁹⁷ Já com relação às atividades comerciais, muitos praticavam o comércio informal de alimentos, caso daqueles que declaravam viver de seu jornal ou de suas agências, tal como fez Apolônia Sardinha e também Apolônia Piedade, as quais diziam viver de suas quitandas⁹⁸. No perímetro urbano que se expandia, percebe-se a sobreposição de múltiplas categorias de comércio de alimentos. Ao passo em que as atividades ambulantes eram a ocupação primordial entre os setores menos favorecidos daquela sociedade, (libertos e escravos), nas atividades ligadas ao comércio fixo de alimentos é possível visualizar mercadores e comerciantes reinóis tirando os seus rendimentos da exportação e importação de gêneros secos e molhados. Esse foi o caso do reinol Antônio Barbosa Bueno de 85 anos, cujos registros dos *Maços de População* mostram que ele tirava seu sustento dos negócios de sua venda.⁹⁹

A potencialidade desse mercado de alimentos é sugerida pelo inventário de Manuel Luís da Costa, comerciante de grosso trato que, ao que tudo indica, parece ter enriquecido com os negócios desenvolvidos neste setor. Em seu inventário pôde-se encontrar a descrição de alguns equipamentos ligados a produção e armazenamento de gêneros molhados. Entre os objetos presentes em sua loja, temos alguns frascos de vinagre e/ou vinho, barril de azeite, medidores de farinha, pipas de aguardente, etc.¹⁰⁰

96 É interessante notar que neste caso a lavoura de alimentos não necessariamente exclui o comércio, pois como nos mostra Maria Aparecida Borrego, “nas sociedades pré-industriais, o comércio estava ligada a esfera da produção de alimentos e pecuária.” Maria Aparecida Borrego. *A teia mercantil: negócios e poder em São Paulo colonial (1711-1765)*. São Paulo: Alameda/FAPESP, 2010. p. 68

97 *Maços de População da Capital (1827)* p. 03. Arquivo Público do Estado de São Paulo. Disponível on-line em: <http://www.arquivoestado.sp.gov.br/viver/recenseando.php>. Acesso 25/06/2013.

98 *Idem* p.9 e 13

99 *Idem* p.13

100 *Inventário de Manuel Luis da Costa. Inventários e Testamentos manuscritos não publicados do Arquivo Público do Estado de São Paulo. Ord.703 cx 91.*

Podemos observar pela análise inicial das fontes documentais que havia uma separação de dois tipos de atividades ligadas a alimentação no espaço da cidade. Tal fato aponta para a existência de uma diversidade cultural de pessoas envolvidas com o abastecimento alimentar, personagens estes que acabaram dando novas amplitudes ao comércio de alimentos e influenciando as transformações dos hábitos alimentares, os quais ocorreram na localidade aqui estudada.

Neste presente trabalho, iremos fazer uma breve consideração sobre o universo que envolvia a comida de rua propriamente dita, tentando abarcar aspectos relativos a produção e comercialização de alimentos, realizados sobretudo por ambulantes. A ideia é captarmos o perfil não só das pessoas que se ocupavam do comércio de alimentos, mas também daquelas que se aproveitavam desse espaço para realizar suas refeições. Por ora, acreditamos que o fato das ruas estarem repletas, como nos chama atenção Paulo Garcez Marins, de uma multidão de desfavorecidos, “homens e mulheres pobres, que se misturavam nas ruas aos muitos forros e ainda a uns poucos escravos ainda não vendidos ou transferidos para o interior”¹⁰¹ acaba demarcando o comer neste espaço como algo pejorativo, reverberando igualmente na condição das pessoas que tinham tais práticas, sobretudo em relação aquelas que faziam suas refeições no espaço doméstico

A rua, bem como seus becos e travessas, foi um espaço propício para a inserção das camadas populares. Isso garantia, como nos mostra Maria Odila da Silva Dias, a sobrevivência de um grande número de pessoas, especialmente das mulheres. Ao focar sua atenção nas estratégias de sobrevivência das livres, forras ou escravas, que atuavam no setor de produção e comércio de alimentos, a historiadora acaba descortinando a importância de tal setor para a dinamização vivida pela capital na passagem do século XVIII para o XIX. Para Maria Odila da Silva Dias, a urbanização foi responsável pelo surgimento de uma economia de retaguarda, baseada no comércio ambulante de alimentos. As mulheres que exerciam essas atividades, mesmo vivendo à margem do sistema colonial, souberam se aproveitar das brechas presentes no mesmo.¹⁰²

É notório na documentação trabalhada, as possibilidades abertas pelo pequeno comércio de gêneros comestíveis na cidade. Do conjunto de personagens que declaravam obter sua sobrevivência

101 Paulo César Garcez Marins. “Sociabilidades paulistanas.” in *Através da rótula: Sociedade e Arquitetura urbana no Brasil, séculos XVII a XX*. São Paulo. Tese de Doutorado. FFLCH-USP) 1999 p.166

102 Maria Odila Leite da Silva. *Op.Cit* p. 76.

destas atividades merece atenção a quantidade de mulheres que eram quitadeiras ou viviam de suas quitandas. As referências à presença destas mulheres na cidade de São Paulo remontam ao século XVIII. No ano de 1765, data inicial de nossa pesquisa, já nos deparamos com vários indícios de quitadeiras na documentação consultada, especialmente a documentação da Câmara Municipal.¹⁰³

Como nos mostra Juliana Bonomo, a palavra quitanda tem origem africana e, antes de ser translocada para o Brasil, era utilizada, sobretudo naquele continente, para designar os espaços de trocas e comércio, como feiras e mercados. Aqui, de acordo com suas palavras, “além de designar a venda em tabuleiros, o termo ‘quitanda’ passou a ser utilizado para denominar os pequenos mercados.”¹⁰⁴ No Brasil, ainda de acordo com a autora, os termos quitadeiras e negras de tabuleiro tinham significados similares e denominavam de uma maneira geral comerciantes ambulantes de gêneros alimentícios.

Como em vários outros locais do Brasil colonial, em São Paulo, o grupo das quitadeiras era composto tanto por mulheres negras, como pardas e brancas empobrecidas. Em relação ao contexto de São Paulo, as quitadeiras, como nos mostra João Máximo da Silva, tinham uma característica peculiar em relação àquelas que atuavam em outros centros urbanos como Rio de Janeiro ou Salvador, já que trabalhavam mais estacionadas.¹⁰⁵ De fato, na documentação camarária, observamos a preocupação das autoridades públicas em fixá-las em alguns pontos da cidade, como no trecho abaixo, onde as autoridades tentam mais uma vez direcionar o local de sua atuação, tendo em vista responder às constantes queixas dos comerciantes de estabelecimentos fixos:

Ordenamos a Vossa Mercê que para evitar semelhantes clamores e prejuízos passe imediatamente a ordenar as mesmas, impondo-lhes a pena de condenação que só do canto do alferes José Antônio Fernandes por diante, travessa que vai sair à rua de São Bento é que devem fazer ponto com as suas

103 Actas da Câmara Municipal de São Paulo. Publicação oficial do Arquivo Municipal de S. Paulo. 1922 Vol. 15. p.69

104 Juliana Resende Bonomo. “O tabuleiro afro-brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitadeiras negras no Brasil do século XVIII.” in Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da Anpuh- Sp. Santos, 2014. p.2

105 João Luís Máximo da Silva. Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900). Tese de Doutorado. Departamento de História –USP, 2008 p.54

quitandas bem como do lado oposto, principiando na esquina das casas de Luiz Gonzaga paralelo às outras, e nunca em outra qualquer parte.¹⁰⁶

Apesar disso, observamos, pela recorrência das reuniões que tinham como objetivo discutir essa pauta, que as quitadeiras descumpriam as regulamentações das autoridades e, ao invés de se fixavam em um único ponto, “se deslocavam por vários locais da cidade, permanecendo naqueles que pareciam ser mais lucrativos. Além disso, havia a possibilidade de estabelecer o comércio de quitandas em pequenos quartos, o que deveria ocorrer com frequência.”¹⁰⁷. Não raro a localização das quitandas podia incluir lugares mais distantes como os bairros de Nossa Senhora do Ó, Santana e de Pinheiros.

As quitadeiras eram responsáveis por abastecer a população com itens básicos, tais como farinha, ovos, arroz, milho e palmito obtidos geralmente de pequenas roças e produções domésticas ou mesmo através de atividades de coleta e pesca nas regiões circunvizinhas a área central da cidade. Podiam também comprar alguns gêneros de agricultores dos bairros rurais.

Esta última prática gerava desconforto com as autoridades públicas, uma vez que significava sua atuação como atravessadoras de mantimentos, cuja prática foi perseguida durante todo período colonial, pois trazia sérios prejuízos ao abastecimento da população. Tentando controlar os problemas causados por essa situação, os camaristas se reúnem no dia 12/02/1803, conforme fica evidente no trecho a seguir:

(...) sendo me assaz constante os danos que resultam as quitadeiras e os atravessadores ao público: estes atravessando mantimentos pelos caminhos; aquelas por semelhante forma comprando e atravessando os gêneros de primeira necessidade, para os revenderem por excessivos preços do que tudo resulta irreparável dano ao bem comum. Mando que da data deste a três dias que nenhuma quitadeira poderá usar de vender feijão, farinha, milho e arroz pena de serem punidas e castigadas a meu arbítrio.

106 Registro Geral da Câmara Municipal de São Paulo: Publicação oficial do Arquivo Municipal de São Paulo, Typographia Piratininga, 1920-1923. Vol. 18 p. 340

107 João Luís Máximo da Silva. Op.Cit p.134

Outrossim toda e qualquer pessoa que para revender atravessar mantimentos ou seja nas casinhas ou pelas estradas passado o referido termo incorrerá não só no perdimento dos gêneros que lhe forem apreendidos mas igualmente na pena de 30 dias de cadeia. E 6 mil reis de condenação.”¹⁰⁸

Apesar de no trecho em questão as quitadeiras estarem incluídas entre os responsáveis por causar escassez de produtos alimentícios por comprarem alimentos dos produtores pelas estradas antes de chegarem nas Casinhas, ainda assim é possível que elas conseguissem redistribuir os gêneros alimentícios a preços mais baratos do que permitiam os comércios estabelecidos em locais fixos. Embora seja discutível se elas comprometiam ou não o abastecimento da população, sem dúvida, seria difícil agir de outra maneira, devido às posturas regulamentadoras sobre o comércio de alimentos impostas pela Câmara, tais como o controle dos pesos e medidas e a almotaxaria dos preços. Essas posturas excluía e dificultavam ao máximo a inserção daqueles que não tinham recursos nas atividades relacionadas ao abastecimento alimentar. Como noz diz João Máximo da Silva, as quitadeiras eram a parte mais frágil de toda uma cadeia que envolvia desde as autoridades públicas até os comerciantes de maior cabedal.¹⁰⁹

Portanto, mesmo fugindo da taxações impostas pela Câmara Municipal e revendendo seus produtos a preços que lhe fossem mais convenientes, acreditamos que as quitadeiras foram responsáveis por garantir com mais eficácia o abastecimento alimentar, especialmente em tempos de crise. Quando não forneciam os alimentos *in natura*, elas preparavam comidas com ingredientes obtidos com relativa facilidade, tal como apresentamos acima, de pequenas roças ou ainda de atividades de caça e coleta. Entre as matérias-primas dos seus preparos estão a mandioca, o milho, o palmito, o amendoim, o pinhão, o bagre, a içá, entre outros gêneros da terra.

Ao se utilizar de tais produtos, observamos que essas mulheres lançavam mão, à medida de suas necessidades, de antigos hábitos alimentares dos paulistas para forjar sua sobrevivência. Vivendo em constante vai e vem pelas matas e rios dos arredores da cidade, é provável que as quitadeiras tenham mantido convivência com grupos empobrecidos daquela sociedade, os quais tinham na alimentação herdada dos indígenas sua principal fonte de subsistência. Não seria errôneo pensarmos

108 Atas. Op, Cit. vol. 13. p. 249

109 João Luís Máximo da Silva. Op.Cit p.56

também na própria convivência estabelecida com grupos indígenas remanescentes dos antigos aldeamentos que engrossavam o grupo dos que viviam à margem da economia local. Foi provavelmente dessa convivência que as quitandeiras começaram a utilizar esses produtos em seus preparos culinários.

Embora, como já dito anteriormente, as quitandeiras em São Paulo não fossem exclusivamente um grupo composto por escravas e forras de origem africana, acreditamos mesmo assim que elas ainda fossem preponderantes. À luz dessa consideração, é importante reconhecer que a influência africana foi um dos grandes vetores das transformações que ocorreram entre os séculos XVIII e XIX na culinária paulista. Até então, a base de sua alimentação era constituída pelo intercâmbio entre saberes e práticas portuguesas com aquelas apreendidas com os indígenas. Tal panorama alimentar sofreu mudanças significativas com a introdução, a partir do XVIII, de levas cada vez maiores de escravos negros. Deve-se ressaltar que esta presença foi bem tardia em São Paulo, se comparada a outras regiões da América Portuguesa.

Conforme a cidade firmava-se como um importante centro abastecedor dentro da economia colonial, aumentava o número de escravos e mesmo africanos livres que compunham sua população. De acordo com Maria Helena Machado, apesar da presença africana remontar aos primórdios da sociedade paulista, esse quadro sofreu mudanças significativas a partir da segunda metade do XVIII, quando dois fatores atuaram de maneira decisiva. De acordo com a autora, após a reestruturação da capitania de São Paulo em 1765, a população escrava passou a crescer de maneira significativa: “Uma parte deste aumento refletia a desaceleração da produção aurífera, ocasionando um verdadeiro refluxo da população livre e escrava das zonas das minas para a capitania de São Paulo. Mas, também refletia o processo de mercantilização do período anterior, durante o qual as atividades ligadas ao abastecimento das minas geraram recursos suficientes para a compra de escravos africanos.”¹¹⁰

Tais escravos passaram a compor a heterogeneidade da população paulista e foram empregados em diferentes setores da economia da capital que se encontrava em crescente dinamização. Num contexto de escravidão urbana, temos que destacar a importância do pequeno

110 Maria Helena Machado. “Sendo cativo nas ruas: a escravidão urbana na Cidade de São Paulo” in *História da Cidade de São Paulo*, (Paula Porta, org), São Paulo: Paz e Terra, 2004, p.58



VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

comércio para a sobrevivência e a inserção de escravos e forros que tinham, dentre os ramos de atuação, as atividades ambulantes. Nas palavras de Maria Cristina Cortez Wissenbach, “congregando trabalhadores entre si diferenciados – escravos das roças e fazendas das cercanias da cidade que vinham vender gêneros nos mercados locais, tropeiros que cruzavam as ruas e estradas, ambulantes a pregar ruidosamente seus produtos (...) as ruas transformavam-se em espaço social e de trabalho, aglomerando tais indivíduos na vida rotineira e nas suas interrupções.”¹¹¹

Na documentação histórica até então por nós trabalhada são várias as referências encontradas de escravos vendendo mantimentos nas ruas da cidade. E, muito além de agentes responsáveis pela confecção ou o comércio da comida de rua, os escravos e homens livres pobres eram o público consumidor daqueles produtos. Não podemos esquecer que, no contexto urbano ao qual estamos fazendo referência, era comum o uso do escravo ao ganho ou de aluguel que, segundo Maria Helena Machado, se lançava “às ruas por conta própria, em busca do ganho de cada dia, prestando contas ao senhor ou senhora ao final do dia ou em dias estipulados.”¹¹² Ou seja, os escravos tinham que ser responsáveis por angariar a sua própria sobrevivência no dia-a-dia nas ruas. Eles, juntamente com os tropeiros, trabalhadores de cargueiros, entre outros, não tinham muita opção para se alimentar além do que forneciam as quitandeiras ou algum outro vendedor ambulante.

Para entendermos o cardápio dos alimentos de rua, além de levarmos em consideração a disponibilidade de produtos que estavam acessíveis, temos que ter em mente quem eram os consumidores. Assim, se pensarmos que as pessoas que estavam nas ruas eram, em sua maioria, homens e mulheres dos estratos mais baixos daquela sociedade, é possível entender o motivo pelo qual encontramos, entre os produtos mais vendidos nas ruas, os gêneros da terra como o milho e a mandioca, isso sem contar na inúmera variedade de feijões, além de produtos de pesca e coleta, gêneros de fácil acesso, os quais compunham seu cardápio regularmente. De fato era essa a base da alimentação dos paulistas, especialmente das camadas mais baixas que não tinham condições de variar seu repertório culinário com a mesma frequência que as pessoas de classes sociais mais abastadas.

111 Maria Cristina Cortez Wissenbach. *Sonhos africanos e vivências ladinas: escravos e forros em São Paulo (1850-1880)*. São Paulo: HUCITEC, 1998. p.64

112 Maria Helena Machado. *Op.Cit* p.69



VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

Nos quitutes encontrados na rua, portanto, é possível visualizar, salvaguardadas as possibilidades, um repertório culinário pautado na presença de técnicas portuguesas e em ingredientes locais com uma pitada de saberes africanos, o qual pretendemos perseguir no desenvolvimento da pesquisa de doutorado. Estamos trabalhando a hipótese de que a multidão de escravos e homens negros livres e libertos que se fazia notar cada vez mais pelas ruas e becos da capital, contribuíram para uma certa *africanização* do repertório culinário da rua de São Paulo. Observe-se que, nesse caso, o consumo de alimentos nesse espaço pode ter se apresentado como um marcador social e identitário para aqueles que estavam circulando naquele contexto.

Referências bibliográficas e documentais

Fontes documentais

Atas da Câmara da villa de S. Paulo. (1765-1822) São Paulo Typographia Piratininga. 1919-1922 volumes de e *Registro Geral da Câmara Municipal de São Paulo(XV-XXIV)* publicação oficial do Arquivo Municipal de São Paulo, São Paulo , Typographia Piratininga, 1920-1923 vols. (XI –XIX)

Inventários e Testamentos não publicados. Papéis que pertencem ao 1º cartório de órfãos da capital. Vols. referentes aos séculos XVIII e XIX.

Maços de População da Capital. Arquivo Público do Estado de São Paulo. Disponível *on-line* em: <http://www.arquivoestado.sp.gov.br/viver/recenseando.php>. Acesso 25/06/2016.

Bibliografia

ALGRANTI, Leila Mezan. “Tabernas e botequins: cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821)” *in* Revista Acervo, Rio de Janeiro, v. 24, nº 2, p. 25-42, jul/dez 2011.

BASSO, Rafaela. *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750)*. São Paulo: Alameda, 2014.

BONOMO, Juliana Resende. “O tabuleiro afro-brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitadeiras negras no Brasil do século XVIII.” *in* Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da Anpuh-Sp. Santos, 2014.



VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia
Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

FIGUEIREDO, Luciano. *O avesso da memória: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII*. Rio de Janeiro: J. Olympio, 1999.

MACHADO, Maria Helena. “Sendo cativo nas ruas: a escravidão urbana na Cidade de São Paulo” in *História da Cidade de São Paulo*, (Paula Porta, org), São Paulo: Paz e Terra, 2004.

MARCILIO, Maria Luiza. *A cidade de São Paulo: povoamento e população 1750-1850*. São Paulo: Editora da USP, 1974.

MARINS, Paulo César Garcez. “Sociabilidades paulistanas.” in *Através da rótula: Sociedade e Arquitetura urbana no Brasil, séculos XVII a XX*. São Paulo. Tese de Doutorado. FFLCH-USP) 1999.

MÉDICCI, Ana Paula. *Entre a “decadência” e o “florescimento”: a Capitania de São Paulo na interpretação de memorialistas e autoridades públicas (1782-1822)*. Dissertação de Mestrado. – FFLCH – USP, São Paulo, 2005.

MOURA, Denise Soares de. *Sociedade movediça: economia, cultura e relações sociais em São Paulo (1808-1850)*. São Paulo: Editora da Unesp, 2005.

SILVA, João Luiz Máximo da. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900)*. Tese de Doutorado. Departamento de História –USP, 2008.

SILVA, Maria Odila Leite da. *Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX*. São Paulo: Brasiliense, 1984.

WISSENBACH, Maria Cristina Cortez. *Sonhos africanos, vivências ladinhas: escravos e forros em São Paulo (1850-1888)*. São Paulo: HUCITEC/História Social-USP, 1998.