

# Por uma história da alimentação na cidade de São Paulo (décadas de 1920 a 1950)\*

POR JAIME RODRIGUES\*\*

FECHA DE RECEPCIÓN: 21 DE MAYO DE 2008  
FECHA DE ACEPTACIÓN: 26 DE DICIEMBRE DE 2008  
FECHA DE MODIFICACIÓN: 15 DE ENERO DE 2009

## RESUMO

O artigo apresenta uma proposta de análise da história da alimentação na cidade de São Paulo, Brasil, entre as décadas de 1920 a 1950. A escolha justifica-se pela relativa ausência de estudos sobre o tema na época delimitada e por ter sido esse um período de intensa metropolização da cidade, tornando-a um palco privilegiado do abastecimento, da regulamentação dos hábitos e dos encontros de grupos sociais de diferentes origens. A abundância de fontes permite viabilizar o estudo da perspectiva da história social. Por um lado, identificamos a ampla produção intelectual de profissionais de diferentes inserções e formações acerca dos hábitos alimentares populares. Pelo outro, vislumbramos a possibilidade de acesso a parcelas do universo popular, por meio das pesquisas de padrão de vida e dos inquéritos alimentares realizados nesse período.

## PALAVRAS CHAVES:

*Alimentação, história social, saúde pública.*

## Por una historia de la alimentación en la ciudad de São Paulo (décadas de 1920 hasta 1950)

### RESUMEN

El texto presenta una propuesta de análisis de la historia de la alimentación en la ciudad de São Paulo, Brasil, entre las décadas de 1920 a 1950. La elección se justifica por la relativa ausencia de estudios sobre el tema en el período delimitado y porque fue en este período que se evidenció un crecimiento significativo de la ciudad, la cual pasó a convertirse en una metrópolis y se transformó en escenario privilegiado para el abastecimiento, la regulación de los hábitos y los encuentros de grupos sociales de distintos orígenes. La abundancia de fuentes hace posible el estudio desde la perspectiva de la Historia Social. Por una parte, identificamos la amplia producción intelectual de profesionales de distintas corrientes y formaciones sobre los hábitos alimenticios populares. Por la otra, vislumbramos la posibilidad de acceder a sectores del universo popular, a través de las investigaciones sobre el modelo de vida y las encuestas sobre los hábitos alimenticios realizadas en la ciudad durante ese período.

### PALABRAS CLAVE:

*Alimentación, historia social, salud pública.*

## A History of Eating in São Paulo (1920 to 1950)

### ABSTRACT

This paper proposes a way to analyze the history of eating in São Paulo (Brazil) between 1920 and 1950. It addresses the relative absence of research on this topic for this period characterized by the rapid expansion of the city, which became a key market, an important regulator of consumption habits, and a meeting place for diverse social groups. An abundance of sources makes it possible to undertake a social history of eating. On the one hand, intellectuals of different backgrounds and interests produced a good deal of work on popular food habits. On the other, the article points to the possibility of using lifestyle studies and surveys on eating habits from this period in order to gain insight into the lives of different sectors of the population.

### KEY WORDS:

*Food, Social History, Public Health.*

\* A pesquisa que resultou neste texto obteve o apoio da FAPESP –Fundação de Apoio à Pesquisa no Estado de São Paulo– por meio de bolsa de pós-doutorado concedida entre 2005 e 2007. O programa de estudos e pesquisas foi cumprido na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

\*\* Historiador, Universidad de São Paulo, Brasil: Maestría y Doctorado en Historia Social, Universidade Estadual de Campinas, Brasil. Entre sus publicaciones recientes se encuentran: *A Universidade Federal de São Paulo aos 75 anos: ensaios sobre história e memória* (organizador). São Paulo: Ed. Unifesp, 2008; *De costa a costa: escravos, marinheiros e intermediários do tráfico negreiro de Angola ao Rio de Janeiro (1780-1860)*. São Paulo: Cia. das Letras, 2005 y *O infame comércio: propostas e experiências no final do tráfico de africanos para o Brasil (1800-1850)*. Campinas: Ed. da Unicamp, 2000. Actualmente se desempeña como profesor de historia de Brasil, Universidade Federal de São Paulo, Brasil. Correo electrónico: jaime.rodrigues@unifesp.br.

**E**m 2004, durante as comemorações dos 450 anos da fundação de São Paulo, a história da cidade foi abordada a partir de diversos temas, em inúmeras publicações e em diferentes eventos comemorativos. Dentre as publicações, destacou-se uma obra de história geral da cidade, dividida em três volumes, referentes aos três grandes períodos clássicos da história do Brasil: Colônia, Império e República (Porta 2005). As contribuições dos autores revelaram características multidisciplinares e uma ampla gama temática, através de textos escritos por historiadores, sociólogos, antropólogos, arquitetos, fotógrafos, cientistas políticos, geógrafos e críticos literários.

Alguns desses temas –como população, ciência, artes plásticas, literatura e música– foram tratados em capítulos excepcionais, no sentido de que atravessaram as temporalidades definidas em cada volume e referiram-se à história da cidade como um todo. A própria dinâmica da história paulistana, expandida especialmente a partir de fins do século XIX, permitiu tratar desses temas em capítulos únicos, considerando que abrangem assuntos adensados a partir do crescimento acelerado da cidade, em população e em importância econômica.

Estes parágrafos iniciais não pretendem fazer uma avaliação dos sentidos das comemorações dos 450 anos da cidade, nem de uma das obras mais significativas lançadas na ocasião. Servem, no entanto, para chamar a atenção sobre uma ausência de peso, ressaltada pela própria organizadora dos volumes. Trata-se da *história da alimentação*, de importância fundamental mesmo em uma obra de referência que tentava sistematizar os grandes temas históricos paulistanos. Em entrevista, a organizadora afirmou ter encontrado excelentes pesquisadores para alguns temas “e nenhum para outras poucas áreas, como ‘história da alimentação paulistana’ (Machado 2005, 8).

Apresentada como lacuna historiográfica, a alimentação dos paulistanos foi tratada em escritos esparsos. De fato, pouco foi pesquisado sobre a época em que a cidade assumiu o posto de um dos principais centros urbanos do país, calcado na produção de riquezas decorrentes do processo de industrialização intensiva e na formação de um mercado consumidor importante a partir da concentração demográfica de nacionais e estrangeiros em São

Paulo. Estou me referindo ao século XX e aos paradoxos da pesquisa sobre a história paulistana nesse período.

Indícios consistentes do século XX ainda presentes no século XXI permitem afirmar o amplo desenvolvimento da cidade em termos de ocupação do solo, demografia, enriquecimento de alguns grupos sociais e diversidade cultural. Aquele período também representou a época de intensificação dos conflitos sociais, ainda que a história da alimentação relacionada à maioria desses eventos não tenha sido objeto de uma reflexão mais exaustiva.

### DIÁLOGOS BIBLIOGRÁFICOS

Em seu amplo estudo sobre a alimentação, Henrique Carneiro dedicou-se a um balanço bibliográfico sobre o tema na história do Brasil (Carneiro 2003). Trata-se de um indicador de balizas importantes, que retoma as formulações anteriores de Carneiro e Ulpiano T. B. de Menezes em artigo sobre o assunto (Carneiro e Menezes 1997). Nesse estudo, Carneiro apresenta as obras de Josué de Castro, Luís da Câmara Cascudo e Gilberto Freyre como pioneiras no enfrentamento da questão, ainda que por vieses diferentes: enquanto Castro preocupava-se especialmente com a fome, a Cascudo e Freyre interessavam a comida e seus significados culturais (Carneiro 2003). Se as preocupações de Castro eram de natureza sociológica e de busca de soluções para o problema da fome, Cascudo e Freyre tiveram preocupações históricas mais marcantes (Castro 1946; Cascudo 1963, 1964, 1968, 1971, 1977; Freyre 1951). Nos estudos dos dois últimos, a culinária, os ingredientes, as receitas e os hábitos foram alguns dos temas privilegiados.

Sociologia e dietética também contribuíram para a definição de balizas nos estudos sobre a alimentação no Brasil, como no caso dos trabalhos de Antonio da Silva Mello. Também não faltaram as intervenções de folcloristas –como Mário Souto Maior e seus trabalhos sobre as interdições alimentares rituais– e dos estudiosos da abordagem literária da alimentação, como Maria José de Queiroz. Os historiadores de ofício não se abstiveram das questões da alimentação, encaradas pela ótica econômica nos estudos sobre a agricultura brasileira (como nos trabalhos de Maria Yedda Linhares e Francisco Teixeira da Silva sobre as populações rurais, as estruturas agrícolas e o abastecimento) ou por um olhar sobre o passado mais preocupado com os aspectos culturais do cotidiano alimentar –como nas obras de Sérgio Buarque de Holanda sobre o bandeirismo, de Evaldo Cabral de

Mello sobre a ocupação holandesa em Pernambuco e de historiadores do período joanino sobre as mudanças de hábitos alimentares, principalmente na Corte– (Carneiro 2003).

Nos últimos anos, o foco das atenções sobre o tema da alimentação mudou substancialmente. Tal mudança indica as profundas alterações nos hábitos alimentares e na própria organização da sociedade em função da globalização, que se expressaram tanto na “diversificação dos produtos consumidos quanto nas formas sociais desse consumo”:

O advento dos restaurantes por quilo, que possibilitaram uma difusão mais ampla de produtos como *sushis* ou salmão, das polpas congeladas de frutas amazônicas, como açaí, cupuaçu ou graviola, de novas frutas exóticas, como kiwi, lichia, mangostin, etc., assim como os impactos dos sistemas de *fast-food*, ainda não foram examinados em todas as suas conseqüências econômicas, sociais e culturais no Brasil, havendo maior atenção apenas para os aspectos nutricionais abordados pelo ângulo biomédico (Carneiro 2003, 164).

É importante destacar que a alimentação não é domínio exclusivo de nutricionistas ou médicos, mesmo quando a abordagem se faz no campo da saúde pública. Impossível negar a importância da atuação desses profissionais para planejar e executar intervenções nos problemas de saúde, considerando serem possíveis a profilaxia e a terapêutica sem o recurso exclusivo às drogas sintéticas. A alimentação vem sendo tratada em diversos estudos de saúde pública por profissionais que, de modos diferentes, incorporaram abordagens históricas consagradas –como as permanências e mudanças dos hábitos alimentares e dos padrões de consumo alimentar (Takasu 2000). Também têm sido contemplados aspectos ligados especificamente à memória (Brasil 2002), aos hábitos culturais e aos aspectos simbólicos da alimentação (Garcia 1986; Ishi 1986). Essas interpretações de caráter histórico em saúde pública se fazem sem perder de vista a contemporaneidade– marco temporal do qual os profissionais dessa área eventualmente se distanciam, mas sem perder o foco no presente (Mondini y Monteiro 1994).

Uma vertente historiográfica mais recente dos estudos sobre alimentação ressalta os aspectos da industrialização e do apelo visual da propaganda. A indústria alimentícia fixava-se nas tentações visuais na propaganda desde muito tempo, com conseqüências sobre os hábitos alimentares tradicionais e sobre a saúde materno-in-

fantil. Isso pode ser verificado nos produtos e na divulgação dos alimentos infantis ou destinados às famílias. A secular *Maizena*, por exemplo, apostava em imagens que denotassem o vigor de quem consumisse o produto e defendia seu uso por gente de diferentes origens em suas peças publicitárias veiculadas na mídia impressa até a década de 1950:

O produto foi representado no centro da cena, na forma de pudim sobre o prato, havendo ao seu redor crianças de diversas nacionalidades ou etnias (...). Nesse exemplo, as gerações foram identificadas a toda a humanidade, como se o artigo agradasse às pessoas dos mais diversos lugares do mundo e isso fosse um motivo a mais para ser adotado pelos consumidores brasileiros (Brites 1999, 230).

No presente e no passado recente, o apelo visual não se limita à propaganda. As vitrines de comidas, tanto de doces com confeitos elaborados como de pratos de culinárias específicas, também contribuem para que alimentação seja, hoje, “um apetitoso espetáculo visual globalizado”, acessível não só aos mais abastados, mas a quase toda a população. Atingindo a muitas pessoas, o “espetáculo da alimentação” ampliou ainda mais o espectro das vozes categorizadas para tratar do assunto: “de esteticistas a esportistas passando por médicos, nutricionistas, psicólogos e terapeutas, a comida tornou-se um importante foco de perturbações e estudos. Ou seja, a nossa época é aquela de uma visibilidade pública inusitada, não somente das imagens da comida, mas, sobretudo, do tema ‘alimentação’ (Sant’Anna 2003, 41).

## ABORDAGEM MULTIDISCIPLINAR

História e saúde pública são campos do conhecimento que têm se cruzado com freqüência. Em outras palavras, talvez seja mais correto dizer que os historiadores têm encontrado nas políticas de saúde pública e na sua repercussão social um campo fértil de análise, tratando-o a partir de seu instrumental e repertório, e também em perspectiva multidisciplinar.

Sinal disso é a proliferação, nos últimos anos, de estudos históricos cujos temas são claramente buscados no âmbito da saúde pública: epidemias, educação e práticas sanitárias, biografias de profissionais da saúde pública, discursos voltados à saúde de crianças, adolescentes e mães, além da questão ambiental, entre outros.<sup>1</sup> Dentre

1 Destacamos, entre as publicações mais recentes, a coletânea

as temáticas dessa natureza, a alimentação ainda têm merecido pouco destaque na historiografia. Se no Brasil a produção acadêmica é relativamente reduzida (embora de interesse crescente),<sup>2</sup> em outros países a historiografia da alimentação firmou-se como um campo clássico.<sup>3</sup>

O interesse historiográfico sobre a alimentação no Brasil prende-se a momentos distintos. Para os objetivos aqui pretendidos, a historiografia da alimentação apresenta uma problemática evidente: o intervalo entre as épocas colonial e imperial e era do *fast-food* ou a contemporaneidade imediata. Ou seja, praticamente todo o século XX deixou de ser abordado em perspectiva histórica. Para além dos motivos já apontados, a importância de estudar a história da alimentação paulistana no século XX não reside apenas na metropolização. Entre outras razões que justificam os recortes feitos neste artigo, é possível afirmar que a São Paulo novecentista é a cidade multicultural por excelência: nela encontraram-se colônias de imigrantes oriundas de diferentes países e de migrantes de diferentes regiões do Brasil, com hábitos e práticas alimentares (entre outros) os mais diversos. Também foi no século XX, mais precisamente a partir da década de 1920, que se definiram os lugares sociais da alimentação como problemas de saúde pública, introduzindo novas relações de poder no cotidiano urbano, particularmente entre os escolares e os operários. Nesses lugares sociais, a questão alimentar apresentava-se de forma bastante diferente daquela estudada na historiografia clássica (o bandeirismo, a mineração, a época joanina e as *plantations* escravistas) e da era contemporânea imediata (marcada por *fast-foods*, restaurantes *self-service* por quilo, prato feito, comida industrializada e hábitos globalizados).

A alimentação tem hoje uma visibilidade inusitada e é objeto do interesse de profissionais oriundos de diferentes formações, nas palavras de Sant'Anna. Sugerimos, porém, que tal visibilidade não seja exclusiva do presente ou passado mais recente. Já entre as décadas de 1920 e 1950, intelectuais de diversos matizes e inserções profissionais variadas debruçaram-se sobre os problemas alimentares. Naquela época como agora, a profusão de

discursos sobre o tema enraizava a alimentação do âmbito da saúde pública, campo do conhecimento que, desde suas origens, é marcado pela multidisciplinariedade.

Na primeira metade do século XX, a visibilidade da alimentação já era um dado, embora definido por outros âmbitos. Se não havia *shoppings centers* para o deleite do consumo (alimentar, inclusive) da classe média, os temas na ordem do dia eram aqueles voltados aos hábitos populares. Casa, escola e fábrica eram os lugares sociais do consumo alimentar em larga escala em São Paulo. Técnicos esquadrihavam esses lugares a partir de métodos designados —naquela época e ainda hoje— de *inquéritos alimentares* (algumas vezes embutidos em estudos mais amplos: as *pesquisas de padrão de vida*).

## HIGIENE, EDUCAÇÃO E ALIMENTAÇÃO

Higienistas, sociólogos, médicos e outros profissionais iniciaram, a partir da década de 1920, um debate sistemático sobre diversos aspectos da alimentação. Entre 1 e 7 de outubro de 1923, especialistas dessas áreas reuniam-se no Rio de Janeiro durante o I Congresso Brasileiro de Higiene, presidido por Carlos Chagas. A importância da alimentação em meio às discussões ocorridas nesse encontro denota que se tratava de um tópico constitutivo das preocupações da saúde pública naquele período. Afinal, dos vinte temas oficiais escolhidos para o debate, quatro referiam-se à alimentação, a saber: princípios da fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios, abastecimento do leite, alimentação escolar e pré-escolar e alimentação dos soldados brasileiros (Anais do Primeiro Congresso Brasileiro de Higiene 1926). São Paulo foi representado por uma delegação de cinco membros nesse Congresso, sendo quatro deles ligados ao Instituto de Higiene (Geraldo Horácio de Paula Souza, Francisco Borges Vieira, A. Almeida Júnior e Samuel B. Pessoa), além de um deputado (Palmeira Ripper).

Esses intelectuais vinculados ao Instituto de Higiene não eram neófitos nessas questões. Nos cursos ministrados naquela instituição de ensino e pesquisa, defendia-se a inspeção sanitária como exercício próprio à formação do profissional da saúde pública. A prática revelou-se em estudos realizados desde o início das atividades do Instituto, constando de inspeções nos mercados e no comércio ambulante de produtos como o leite, além das estatísticas sanitárias, de mortalidade e de morbidade.<sup>4</sup>

organizada por Chalhoub, Sidney e outros (2003), Mott et al. (2005), Beltrão (2004), Bertucci (2004), Rocha (2004), Campos (2001); Faria (2005), Rodrigues (2005a, 2005b), Rodrigues y Vasconcellos (2006).

2 Destacando-se, entre outros, Carneiro (1997), Carneiro e Menezes (1997), *Estudos Históricos* 33, 2004 [Dossiê Alimentação], Santos (1995), Sant'anna (2005).

3 Ver, entre outros, Flandrin e Montanari (1998), Montanari (2003), Gabaccia (1998), Kiple (2000), Kiple e King (1981).

4 O esquema utilizado para a orientação dos alunos nas atividades de inspeção sanitária envolvia conhecimentos de topogra-

No mesmo ano em que compusera a representação paulista no congresso de higiene, Almeida Jr. recebeu a tarefa de elaborar uma cartilha de higiene na qual as comidas e bebidas apropriadas às crianças em idade escolar ganharam amplo espaço. Ali, nas instruções aos professores, lemos que a prática da higiene seria conseguida com o auxílio de vários fatores, entre eles a investigação acerca da vida doméstica dos alunos:

A indagação discreta e hábil da vida doméstica do aluno é o caminho que conduz o professor a conhecer e a corrigir os hábitos higiênicos referentes ao sono, ao banho diário, aos dentes, ao regime alimentar, ao uso do fumo e do álcool, e muitos outros (Almeida 1923, 4).

Em tom simples e direto, o autor indicava o que se devia comer e os alimentos a serem evitados, insistindo particularmente na restrição ao consumo de álcool por crianças –portadoras da mensagem educativa, destinada às famílias, de que o álcool era a encarnação do mal também para os adultos. Uma página ilustrada com garrafas de bebida e uma caveira simbolizando a morte trazia a informação: “todas essas bebidas fazem mal (...). Quem bebe, escolhe entre três caminhos: a cadeia, o hospital, o asilo de loucos” (Almeida 1923, 23).

A importância da alimentação nos encontros de higienistas não arrefeceu ao longo do tempo. Em dezembro de 1948, mais de trezentos especialistas da área reuniram-se em São Paulo para o VII Congresso Brasileiro de Higiene, agora com apoio governamental. Secretariados por Borges Vieira, os trabalhos tiveram lugar na Faculdade de Higiene e Saúde Pública – sucessora do Instituto de Higiene a partir da criação da Universidade de São Paulo e da incorporação de instituições de pesquisa já existentes na cidade. A alimentação mantinha sua relevância temática: a chamada “higiene alimentar”

fia, meteorologia, demografia, estatística vital, administração pública, serviços sanitários e recursos contra doenças. Os aspectos a serem considerados nos inquéritos eram, entre outros, água, dejetos, lixos e resíduos, moscas, mosquitos, leite, outros alimentos e habitações. Ver Centro de Memória da Saúde Pública/Faculdade de Saúde Pública da USP (doravante CMSP), *Arquivo Geraldo Horácio de Paula Souza* (a partir daqui AGHPS), documentos MI s/d 24, MI 1925.5, PI 1926.2A e PI 1926.2B. Antes mesmo da definição desse esquema, há notícia da realização de inspeções sanitárias, como a de GALVÃO, Mário da C. *Inspeção sanitária de Mogy das Cruzes*. São Paulo: Casa Druprat, 1922 e a *Carta Geral do Estado de S. Paulo, mostrando todos os municípios e principais estradas de rodagem*, assinalando as localidades inspecionadas pelos alunos da Faculdade de Medicina em 1923 (conforme FÓ 4257).

era um dos quatro itens oficiais discutidos no congresso, ao lado da educação sanitária, da higiene rural e da epidemiologia e profilaxia.<sup>5</sup>

Entre 1923 e 1948, a ênfase nos estudos alimentares no âmbito da higiene manteve certos paradigmas e criou outros. Entre os paradigmas consagrados, mantinham-se a aplicação dos inquéritos alimentares<sup>6</sup> e a importância da educação escolar como fator de correção de hábitos alimentares tidos como pouco saudáveis.<sup>7</sup> Entre os novos objetos de estudo, sinais das mudanças concomitantes à industrialização, podemos relacionar as condições de produção<sup>8</sup> e a conservação e o enriquecimento dos alimentos.<sup>9</sup> Para alguns membros do Congresso, os hábitos alimentares saudáveis deveriam ser impostos à força, quando não fosse possível implantá-los pela via pedagógica. Ao menos um deles propôs a criação de “pelotões de saúde” e, entre as moções encaminhadas nesse congresso, havia uma endereçada ao governo pedindo a promulgação de uma lei que facultasse o ingresso dos higienistas nos domicílios com poder de polícia.<sup>10</sup> Na mesma ocasião, Paula Souza incumbiu-se de introduzir o tema da fábrica nos debates, informando aos presentes que o estado de São Paulo vinha procurando resolver vários problemas alimentares, “tendo se referido ao trabalho que as cozinhas distritais do Serviço Social da Indústria vêm desenvolvendo nesse particular”.<sup>11</sup>

5 Ver. *Programa e Livro de Assinaturas* do VII Congresso Brasileiro de Higiene, manuscritos do CMSP.

6 Ver Vieira de Melo, Álvaro “Inquérito alimentar na zona do Centro de Saúde Gouvêa de Barros”; Generoso de Oliviera Ponce, “Inquéritos sobre o regime alimentar e estado de nutrição dos convocados na fase anterior à sua apresentação ao Exército”; Manceau, Jacques e outras “Considerações de ordem prática em torno da realização de inquéritos alimentares na Amazônia” e “Dados parciais de um inquérito de alimentação realizado em cidades do Pará”. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene* (doravante *Livro de Atas*), fl. 22 v, manuscrito do CMSP, 1948.

7 Castro, Maria Antonieta de e Lucia Marques Leite, “A influência da ação educativa na correção das principais deficiências nutritivas da população”. *Livro de Atas*, fl. 24, 1948.

8 Ramos, Paiva “A erosão, a alimentação e a soja”; Besnard, Wladimir “A produção marinha em face do equilíbrio alimentar das populações – ostras”; Maia, Arnaldo “O problema do leite – produção, higienização, industrialização e distribuição”. *Livro de Atas*, fl. 22-22v, 1948.

9 Melo Teixeira, Hilda de “Em torno da conservação de camarões”; Morena, Nicolino “O problema do leite: higienização, industrialização e distribuição”; Fonseca Ribeiro, Dorival da “Alimentos enriquecidos”. *Livro de Atas*, fl. 22 v, 1948.

10 “Ata da 9ª Sessão Ordinária”. *Livro de Atas*, fls. 24 v-25, 1948.

11 “Ata da 9ª Sessão Ordinária”. *Livro de Atas*, fl. 25 v, 1948.

### SONDAGENS DOS HÁBITOS POPULARES

As pesquisas de padrão de vida realizadas por técnicos do Departamento de Cultura da Prefeitura do Município de São Paulo entre as décadas de 1930 e 1950 guardam certas semelhanças com as pesquisas atuais de preços ao consumidor, cujo objetivo é definir os índices de inflação e de (eventuais) reajustes salariais. Porém, tais pesquisas eram aplicadas sobre um público mais restrito do que o atual: destinavam-se às famílias de trabalhadores (fabris ou em serviços, de todo modo, de baixa renda). Havia treinamento específico ao pesquisador, ensinando-o como abordar membros dessas famílias e convencê-los a participar da coleta de dados.<sup>12</sup>

A coleta e a tabulação dos dados dessas pesquisas são fontes praticamente inéditas nos estudos historiográficos, tanto naqueles focados na organização dos movimentos operários, quanto nos estudos sobre os hábitos alimentares dessa camada social. No primeiro caso, a questão das condições de vida do operariado foi abordada principalmente no estudo sobre moradias, fossem elas cortiços e vilas operárias, ou nas propostas de intervenções urbanas que atingissem as áreas habitadas pelos trabalhadores.<sup>13</sup> A mobilização popular em torno da habitação tem atraído mais a atenção dos pesquisadores do que o tema da alimentação. Exceto nas questões referentes à carestia, a alimentação não parece ter estado no centro das reivindicações dos trabalhadores e, portanto, deixou menos indícios para a pesquisa histórica.

As pesquisas de padrão de vida foram aplicadas principalmente às famílias de operários e, apesar de disponibilizarem informações importantes sobre o cotidiano dos trabalhadores, raramente foram analisadas na ampla historiografia do movimento operário em São Paulo nesse período. O impacto da obra de E. P. Thompson nesses estudos ajuda a entender a pouca relevância dada às pesquisas de padrão de vida de ordem quantitativa e serial. Em seu trabalho, Thompson ressaltou o uso de tecnologias que permitiram melhorar colheitas e moradias e encontrar soluções médicas para enfermidades antigas na era da Revolução Industrial inglesa. Tudo isso resultou em melhorias no padrão de vida da classe trabalhadora daquele país, identificáveis nas estatísticas de saúde e de mortalidade (Thompson 1987). No entan-

to, tendo em vista que o interesse do historiador inglês era a formação da classe operária enquanto classe consciente e que lutava por seus interesses diante de seu oponente social, a questão do padrão de vida colocava-se como de ordem secundária.

Isso não impediu Thompson de dedicar um capítulo de sua obra mais conhecida ao assunto. Nele, o autor apon-tou a controvérsia sobre os padrões de vida da classe operária, ressaltando a alimentação, o vestuário e a habitação como os principais indicadores desses padrões. Os componentes da dieta alimentar dos trabalhadores, os preços, a carestia, as áreas de cultivo e as mudanças de hábitos traduziram-se em uma “autêntica luta de classes” na Inglaterra das primeiras décadas do século XIX. Embora atente para as relações entre a elevação dos preços (ou abundância de produtos) e a diminuição (ou aumento) do consumo, Thompson também chama a atenção para a questão cultural envolvida na dietética; ao mencionar, por exemplo, o caso dos trabalhadores rurais e mineiros e seus hábitos de ingestão de bebidas alcoólicas, em especial de cerveja, “essencial para o desempenho de qualquer trabalho pesado” (Thompson 1987, 180).

### DISCURSO CIENTÍFICO E SUA SISTEMATIZAÇÃO

Autores brasileiros têm trazido novas abordagens aos estudos históricos sobre a alimentação, debruçando sobre o tema a partir de suas próprias perspectivas e áreas de formação. Sociólogos, por exemplo, interessam-se há tempos pelas condições alimentares das classes populares paulistanas, principalmente pela via das pesquisas de padrão de vida e da tabulação dos dados seriais colhidos pelos métodos da sociologia norte-americana da Escola de Chicago. As quantificações e estatísticas que permitiam formular políticas públicas alimentares também estiveram no horizonte das preocupações dos profissionais da saúde pública, reunidos no Instituto de Higiene a partir de 1918, que se empenharam também em aplicar inquéritos alimentares desde a década de 1930 (Vasconcellos 1995).

As semelhanças nas metodologias utilizadas demonstram que a aplicação dos inquéritos alimentares e das pesquisas de padrão de vida representavam uma soma de esforços de órgãos públicos –como o *Instituto de Higiene* (vinculado ao governo estadual paulista) e a *Divisão de Estatística e Documentação Social* do *Departamento de Cultura* (vinculado à administração municipal paulistana)– e de instituições privadas como a *Escola de*

12 Arquivo Histórico Municipal de São Paulo/Departamento de Cultura/Divisão de Estatística e Documentação Social (doravante AHMSP/DC/DEDS), *Material de Campo e de Análise*, Caixa 11, doc. 24, 1951.

13 Ver, entre outros, Carpintero (1997), Lemos (1998), Gronstein (1987), Decca (1987).

*Sociologia e Política*, onde militaram profissionais dos órgãos públicos supra-mencionados e onde lecionaram professores da vertente sociológica quantitativista norte-americana até a década de 1950, tais como Samuel H. Lowrie, Donald Pierson e Talcott Parson (Limongi 1989). Geraldo Horácio de Paula Souza, um dos fundadores do Instituto de Higiene, também cursou disciplinas na Escola de Sociologia e Política<sup>14</sup> e instrumentalizou-se para a aplicação desses métodos, especialmente nos inquéritos alimentares e nas estatísticas epidemiológicas.

Os indícios que restaram das pesquisas de padrão de vida aplicada em São Paulo até meados do século XX atestam a importância do item *alimentação* em tais levantamentos. Em todas essas pesquisas, o papel dos professores ligados à Escola de Sociologia e Política foi relevante, tendo aquela instituição coordenado as três primeiras de uma série de seis pesquisas realizadas entre as décadas de 1930 e 1950 (Soares 1990).

A primeira teria sido aplicada em 1934, sob a coordenação do professor Horace Davis. Ela cumpriu principalmente funções pedagógicas, na formação e treinamento dos alunos da Escola de Sociologia e Política: “Foi uma pesquisa mais ou menos livre (...) e os alunos se orientavam até certos setores da cidade, certos bairros, entrevistavam mais ou menos a esmo, não havendo, portanto, uma metodologia adequada nesse aspecto nem se baseando num cadastro de domicílios”.

Samuel Lowrie coordenou a segunda pesquisa (1936-1937), introduzindo a novidade metodológica de aplicação dos questionários em um grupo delimitado: os funcionários da limpeza pública municipal. Essa pesquisa teria originado o índice de custo de vida da Prefeitura de São Paulo, e foi sistematizada em artigo de Lowrie, publicado um ano depois da coleta dos dados (Lowrie 1938). Poucos anos depois, o grupo inquirido seria o dos metalúrgicos da Usina Santa Olímpia, em pesquisa também coordenada por mestres da Escola de Sociologia e Política entre 1940 e 1941.

A quarta pesquisa foi levada a cabo entre 1951 e 1952, pela Divisão de Estatística e Documentação Social da Prefeitura de São Paulo e aplicada às famílias de trabalhadores. A quinta pesquisa, também realizada em 1952, se fez sob os auspícios de Josué de Castro, na época pre-

sidente da Comissão Nacional do Bem-Estar Social, e inquiriu os operários têxteis e metalúrgicos paulistanos. Finalmente, a sexta pesquisa foi feita em 1958, tendo como alvo as famílias de trabalhadores cujos sindicatos eram filiados ao DIEESE –o Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos Sócio-Econômicos–, que realizava sua primeira pesquisa de padrão de vida.

Além das pesquisas de preços e padrão de vida, nas quais a alimentação representava um item de peso relevante, os inquéritos alimentares propriamente ditos também foram aplicados com outras intenções diferentes a de se chegar a uma nova composição do salário mínimo ou aos indicadores do custo de vida, conforme determinava a legislação federal. Dentre esses inquéritos, destacaram-se aqueles feitos por educadoras sanitárias formadas pelo Instituto de Higiene. O primeiro inquérito foi aplicado entre os anos de 1932 e 1933 e sistematizados por Geraldo Horácio de Paula Souza, então diretor do Instituto, em parceria com Ulhôa Cintra e Pedro Egídio de Carvalho (Souza, Cintra y Carvalho, 1935).

Os dados seriais são importantes para a análise dos hábitos alimentares e sua permeabilidade a mudanças dadas por diferentes motivos –entre eles a convivência em um novo universo cultural (o que pode ser pensado com relação às colônias de migrantes nacionais ou de imigrantes estrangeiros e à adaptação de seus cardápios aos ingredientes disponíveis na nova terra)– e a influência da propaganda de produtos alimentícios industrializados.

Além das informações contidas nos questionários e cadernetas das pesquisas e nas instruções aos pesquisadores, também é preciso analisar a produção intelectual dos profissionais que conceberam as metodologias das pesquisas de padrão de vida e dos inquéritos alimentares (Araújo 1940, 1941, 1943; Lowrie 1937, 1938). Mas também é preciso refletir a respeito da importância do discurso da higiene alimentar sobre as classes populares e as eventuais resistências da população em fornecer os dados requisitados pelos pesquisadores. Tal procedimento abre novas perspectivas ao estudo da história da alimentação em São Paulo no período delimitado.

Ao aplicarem as pesquisas entre as famílias, os pesquisadores estavam cumprindo preceitos legais que reconheciam a “necessidade de estabelecer salários que satisfaçam as exigências da vida atual. Para isso, é necessário conhecer o custo da vida e é esta a finalidade da nossa pesquisa”. Podemos ler estas palavras nas contra-capas das cadernetas de coleta de dados familiares, introduzindo orientações que solicitavam o pre-

14 No AGHPS, encontramos a “Carteira de estudante da Escola Livre de Sociologia e Política” atribuída ao titular em 1933, com a inscrição “freqüenta todos os cursos como ouvinte”, doc. DP 1933.2.

enchimento exato das tabelas.<sup>15</sup> Nelas, os informantes deveriam inventariar o consumo de alimentos comprados para a casa, as refeições feitas fora do lar, os gastos com produtos de higiene e limpeza, moradia, condução e lazer, entre outros. As anotações seriam feitas dia a dia, assinalando também a quantidade consumida e o preço de cada item. O formulário previa ainda campos para anotar a quantidade de moradores do domicílio, o grau de parentesco entre eles, informações sobre a escolaridade, idade e sexo. Nas pesquisas aplicadas pela Divisão de Estatística e Documentação Social na década de 1950, previa-se a anotação da nacionalidade, da ocupação e do número de horas trabalhadas por dia pelos informantes. Em muitos casos (mas não em todos), temos a inscrição do endereço domiciliar nas cadernetas, uma fonte de preciosas informações para o mapeamento da população paulistana conforme seus rendimentos e hábitos.

A intenção aparentemente nobre de pesquisar o padrão de vida para compor salários condizentes às necessidades “da vida atual” não resultou em salários efetivamente maiores. Os informantes muitas vezes percebiam que essas pesquisas não se traduziam em melhores salários ou em políticas públicas relacionadas a qualquer um dos itens pesquisados (alimentação, moradia, transporte e lazer, por exemplo). É o que podemos entrever no texto escrito por um dos pesquisadores responsável pela aplicação dos questionários ao receber de volta a caderneta de uma família moradora do Pari: “A esposa do indicado disse-me que não tem paciência para estar marcando, que levasse embora a caderneta, que não interessa fazer estas marcações”.<sup>16</sup>

É por intervenções desta natureza que a abordagem do tema a partir do instrumental da história social pode trazer novas contribuições para a compreensão dos significados da alimentação na cidade de São Paulo durante a primeira metade do século XX.

Algumas possibilidades de análise emergem do diálogo com a bibliografia e as fontes selecionadas. De um lado, havia o discurso técnico dos higienistas e outros profissionais ligados da saúde pública acerca da alimentação popular. De outro lado, pode-se entrever as práticas de resistência populares à aplicação dos inquéritos alimentares e pesquisas de padrão de vida –entendidos

como intervenções estranhas na vida privada e familiar—. Finalmente, é possível levar em conta os hábitos alimentares da população paulistana no período delimitado, considerando aspectos como a industrialização, a propaganda e o acesso aos bens sendo restringido por questões de renda e tradições criadas no tempo e pela cultura dos trabalhadores estabelecidos na cidade.

A partir de uma análise focada nesse tripé, podem ser construídos conhecimentos não só no âmbito do saber histórico, mas que tragam contribuições da história às práticas marcadamente multidisciplinares da saúde pública, e que sirvam também como elemento de estudo ao planejamento das políticas públicas de alimentação, em suas diferentes nomenclaturas. ⊕

## REFERÊNCIAS

1. Almeida, Antonio de. 1923. *Cartilha de higiene para uso das escolas primárias*. São Paulo: Instituto de Higiene.
2. Araujo, Oscar Egídio de. 1940. A alimentação da classe obreira de São Paulo. *RAMSP* 69: 91-116.
3. Araujo, Oscar Egídio de. 1941. Orçamentos familiares internacionais. *RAMSP* 74: 217-232.
4. Araujo, Oscar Egídio de. 1943. Pesquisas e estudos econômicos. *RAMSP* : 216-232.
5. Souza, Geraldo Horácio de Paula; Cintra, Ulhôa e Carvalho, Pedro Egídio de. 1935. Inquérito sobre alimentação popular em um bairro de São Paulo. *Boletim do Instituto de Higiene* 58.
6. Beltrão, Jane. 2004. *Cólera, o flagelo da Belém do Grã-Pará*. Belém: Ed. da UFPA - Goeldi Editoração.
7. Bertucci, Liane. 2004. *Influenza, a medicina enferma*. Campinas: Ed. da Unicamp.
8. Brasil, Bettina. 2002. *Do outro lado do muro: percepções de idosas institucionalizadas sobre a alimentação*. São Paulo: FSP.
9. Brites, Olga. 1999. *Imagens da infância: São Paulo e Rio de Janeiro, 1930 a 1950*. São Paulo: PUC/SP.
10. Campos, Cristina. 2001. *São Paulo pela lente da higiene: as propostas de Geraldo Horácio de Paula Souza para a cidade, 1925-1945*. São Paulo: Rima - FAPESP.

15 AHMSP/DC/DEDS/*Material de Campo e de Análise*, Caixa 11, doc. 22, 1937, entre outros.

16 AHMSP/DC/DEDS/*Material de Campo e de Análise*, Caixa 30, doc. 1563.



11. Carneiro, Henrique. 2003. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus.
12. Carneiro, Henrique e Ulpiano Toledo de Menezes. 1997. A história da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista* 5: 9-91.
13. Carpintero, Marisa. 1997. *A construção de um sonho: os engenheiros - arquitetos e a formulação da política habitacional no Brasil (São Paulo, 1917/1940)*. Campinas: Unicamp.
14. Cascudo, Luis da Câmara. 1963. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Cia. Ed. Nacional, 1967.
15. Cascudo, Luis da Câmara. 1964. *Cozinha africana no Brasil*. Luanda: Museu de Angola, 1964.
16. Cascudo, Luis da Câmara. 1968. *Prelúdio da cachaça*. Natal: Instituto do Açúcar e do Alcool.
17. Cascudo, Luis da Câmara. 1971. *Sociologia do açúcar*. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool.
18. Cascudo, Luis da Câmara. 1977. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos.
19. Castro, Josué de. 1946. *Geografia da fome*. Rio de Janeiro: O Cruzeiro.
20. Chalhoub, Sidney; Marques, Vera Regina Beltrão; Sampaio, Gabriela dos Reis e Galvão Sobrinho, Carlos Roberto. 2003. *Artes e ofícios de curar no Brasil*. São Paulo: Ed. da Unicamp.
21. Decca, Maria Auxiliadora. 1987. *A vida fora das fábricas: cotidiano operário em São Paulo (1920-1934)*. Rio de Janeiro: Paz e Terra.
22. Faria, Lina Rodrigues de. 2006. Educadoras sanitárias e enfermeiras de saúde pública: identidades profissionais em construção. *Cadernos Pagu*, 27: 173-212.
23. Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (Orgs.). 1998. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
24. Freyre, Gilberto. 1951. *Nordeste. Aspectos de la influencia de la caña de azúcar sobre la vida y el paisaje del nordeste del Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio.
25. Gabaccia, Donna R. 1998. *We are what we eat: ethnic food and the making of Americans*. Cambridge: Harvard University Press.
26. Galvão, Mário da C. 1922. *Inspeção sanitária de Mogy das Cruzes*. São Paulo: Casa Druprat.
27. Garcia, Rosa W. Diez. 1999. *A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana*. São Paulo: Instituto de Psicologia, USP.
28. Gronstein, Marta Dora. 1987. *A cidade clandestina: os ritos e os mitos. O papel da irregularidade na estruturação do espaço urbano no município de São Paulo, 1900-1987*. São Paulo: FAU- USP.
29. Ishii, Midori. 1986. *Hábitos alimentares de segmentos populacionais japoneses: histórico da natureza e direção de mudança*. São Paulo: FSP-USP.
30. Kiple, Kenneth (Ed.). 2000. *The Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge University Press.
31. Kiple, Kenneth y Virginia King. 1981. *Another Dimension to the Black Diaspora: Diet, Diseases and Racism*. Cambridge: Cambridge University Press.
32. Lemos, Carlos. 1998. Os primeiros cortiços paulistanos. En *Habituação e cidade*, coord. Maria Ruth Sampaio, 9-38. São Paulo: FAU, USP-FAPESP.
33. Limongi, Fernando. 1989. Escola Livre de Sociologia e Política em São Paulo. En *História das Ciências Sociais no Brasil*, ed. Sérgio Miceli, 217-233. São Paulo: Vértice - Ed. Revista dos Tribunais - Idesp.
34. Lowrie, Samuel H. 1937. Ascendência das crianças registradas nos parques infantis de São Paulo. *RAMSP* 41: 21-3.
35. Lowrie, Samuel H. 1938. Origem da população da cidade de São Paulo e diferenciação das classes sociais. *RAMSP* 43: 195-212.
36. Lowrie, Samuel H. 1938. Padrão de vida dos operários da limpeza pública de São Paulo. *Revista do Arquivo Municipal de São Paulo* 51: 183-200.
37. Mondini, Lenise y Carlos Monteiro. 1994. Mudanças no padrão de alimentação da população urbana brasileira (1962-1988). *Revista de Saúde Pública* 28, No. 6: 433-439.
38. Montanari, Massimo. 2003. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Bauru: EDUSC.
39. Mott, Maria Lúcia; Fabergé, Olga y Alvim, Zuleika. 2005. *O gesto que salva: Pérola Byington e a Cruzada Pró-Infância*. São Paulo: Grifo.

40. Porta, Paula (Org.). 2005. *História da cidade de São Paulo*. São Paulo: Paz e Terra.
41. Rocha, Heloísa. 2004. *A higienização dos costumes: educação escolar e saúde no projeto do Instituto de Higiene de São Paulo (1918-1925)*. Campinas: Mercado de Letras.
42. Rodrigues, Jaime. 2005a. Saúde e artes de curar. En *De costa a costa: escravos, marinheiros e intermediários do tráfico negreiro de Angola ao Rio de Janeiro (1780-1860)*, 252-296. São Paulo: Cia. das Letras.
43. Rodrigues, Jaime. 2005b. O Mercado do Valongo. En *De costa a costa: escravos, marinheiros e intermediários do tráfico negreiro de Angola ao Rio de Janeiro (1780-1860)*, 297-312. São Paulo: Cia. das Letras.
44. Rodrigues, Jaime y Maria da Penha Vasconcellos. 2006. A fotografia como instrumento do trabalho do higienista (São Paulo, primeira metade do século XX). *História, Ciências, Saúde: Manguinhos* 13, No. 2: 477-491.
45. Sant'Anna, Denise B. de. 2003. Bom para os olhos, bom para o estômago: o espetáculo contemporâneo da alimentação. *Pro-Posições* 14, No. 2: 41-42.
46. Santos, Carlos R. 1995. *História da alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural.
47. Soares, José Maurício. 1990. Custo de vida e salário. *Anais do Terceiro Encontro Regional de Tropicologia*. [Aracaju, 1986]. Recife: Massangana.
48. Takasu, Sueli Keiko. 2000. *Sabores brasileiros: o Brasil colonial à mesa*. São Paulo: FSP-USP.
49. Thompson, Edward Palmer. 1987. *A formação da classe operária inglesa, v. II: A maldição de Adão*. Rio de Janeiro: Paz e Terra.
50. Vasconcellos, Maria da Penha C. (Coord.). 1995. *Memórias da saúde pública: a fotografia como testemunha*. São Paulo: Hucitec-ABRASCO.
51. *Anais do Primeiro Congresso Brasileiro de Higiene, v. 1: Sessão inaugural e temas oficiais*. Rio de Janeiro: Of. Gráfica da Inspetoria de Demografia Sanitária, 1926.
52. *Arquivo Geraldo Horácio de Paula Souza*, documentos MI s/d 24, MI 1925.5, PI 1926.2A e PI 1926.2B.
53. *Arquivo Histórico Municipal de São Paulo, Departamento de Cultura, Divisão de Estatística e Documentação Social* (doravante AHMSP/DC/DEDS), Material de Campo e de Análise, Caixa 11, doc. 24, 1951.
54. *Arquivo Histórico Municipal de São Paulo, Departamento de Cultura, Divisão de Estatística e Documentação Social* (doravante AHMSP/DC/DEDS), Material de Campo e de Análise, Caixa 11, doc. 22, 1951.
55. *Arquivo Histórico Municipal de São Paulo, Departamento de Cultura, Divisão de Estatística e Documentação Social* (doravante AHMSP/DC/DEDS), Material de Campo e de Análise, Caixa 30, doc. 1563.
56. Ata da 9ª Sessão Ordinária. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fls. 24v-25, 1948.
57. Ata da 9ª Sessão Ordinária. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 25v, 1948.
58. Besnard, Wladimir. 1948. A produção marinha em face do equilíbrio alimentar das populações – ostras. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 22-22v.
59. Castro, Maria Antonieta de e Lucia Marques Leite. 1948. A influência da ação educativa na correção das principais deficiências nutritivas da população. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 24.
60. Carteira de estudante da Escola Livre de Sociologia e Política. 1933. *Arquivo Geraldo Horácio de Paula Souza*, doc. DP 1933.2.
61. Fonseca Ribeiro, Dorival da. 1948. Alimentos enriquecidos. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 22.
62. Maia, Arnaldo. 1948. O problema do leite – produção, higienização, industrialização e distribuição. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 22-22v.
63. Manceau, Jacques. 1948. Considerações de ordem prática em torno da realização de inquéritos alimentares na Amazônia. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene* (doravante *Livro de Atas*), fl. 22v, manuscrito do CMSP.
64. Manceau, Jacques. 1948. Dados parciais de um inquérito de alimentação realizado em cidades do Pará. *Livro de Atas*

## FONTES PRIMÁRIAS CITADAS

51. *Anais do Primeiro Congresso Brasileiro de Higiene, v. 1: Sessão inaugural e temas oficiais*. Rio de Janeiro: Of. Gráfica da Inspetoria de Demografia Sanitária, 1926.
52. *Arquivo Geraldo Horácio de Paula Souza*, documentos MI s/d 24, MI 1925.5, PI 1926.2A e PI 1926.2B.
53. *Arquivo Histórico Municipal de São Paulo, Departamento de Cultura, Divisão de Estatística e Documentação Social* (doravante AHMSP/DC/DEDS), Material de Campo e de Análise, Caixa 11, doc. 24, 1951.
54. *Arquivo Histórico Municipal de São Paulo, Departamento de Cultura, Divisão de Estatística e Documentação Social* (doravante AHMSP/DC/DEDS), Material de Campo e de Análise, Caixa 11, doc. 22, 1951.
55. *Arquivo Histórico Municipal de São Paulo, Departamento de Cultura, Divisão de Estatística e Documentação Social* (doravante AHMSP/DC/DEDS), Material de Campo e de Análise, Caixa 30, doc. 1563.
56. Ata da 9ª Sessão Ordinária. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fls. 24v-25, 1948.
57. Ata da 9ª Sessão Ordinária. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 25v, 1948.
58. Besnard, Wladimir. 1948. A produção marinha em face do equilíbrio alimentar das populações – ostras. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 22-22v.
59. Castro, Maria Antonieta de e Lucia Marques Leite. 1948. A influência da ação educativa na correção das principais deficiências nutritivas da população. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 24.
60. Carteira de estudante da Escola Livre de Sociologia e Política. 1933. *Arquivo Geraldo Horácio de Paula Souza*, doc. DP 1933.2.
61. Fonseca Ribeiro, Dorival da. 1948. Alimentos enriquecidos. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 22.
62. Maia, Arnaldo. 1948. O problema do leite – produção, higienização, industrialização e distribuição. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 22-22v.
63. Manceau, Jacques. 1948. Considerações de ordem prática em torno da realização de inquéritos alimentares na Amazônia. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene* (doravante *Livro de Atas*), fl. 22v, manuscrito do CMSP.
64. Manceau, Jacques. 1948. Dados parciais de um inquérito de alimentação realizado em cidades do Pará. *Livro de Atas*

do VII Congresso Brasileiro de Higiene (doravante *Livro de Atas*), fl. 22v, manuscrito do CMSP.

65. Galvão, Mário da C. 1923. *Carta Geral do Estado de S. Paulo, mostrando todos os municípios e principais estradas de rodagem, assinalando as localidades inspecionadas pelos alunos da Faculdade de Medicina em 1923.*
66. Melo Teixeira, Hilda de. 1948. Em torno da conservação de camarões. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 22v.
67. Morena, Nicolino. 1948. O problema do leite: higienização, industrialização e distribuição. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 22v.
68. *Programa e Livro de Assinaturas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, manuscritos do CMSP 1948.
69. Ramos, Paiva 1948. A erosão, a alimentação e a soja. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 22-22v.
70. Oliviera Ponce, Generoso de. 1948. Inquéritos sobre o regime alimentar e estado de nutrição dos convocados na fase anterior à sua apresentação ao Exército. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 22v, manuscrito do CMSP.
71. Vieira de Melo, Álvaro. 1948. Inquérito alimentar na zona do Centro de Saúde Gouvêa de Barros. *Livro de Atas do VII Congresso Brasileiro de Higiene*, fl. 22v, manuscrito.

## JORNAIS

72. Machado, Cassiano Elek. 2005. História da Cidade de São Paulo' conta em quase 2000 páginas 400 anos da capital paulista. *Folha de S. Paulo*. 16 de janeiro de 2005.

