

**COLÉGIO PEDRO II  
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA,  
EXTENSÃO E CULTURA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENSINO DE  
HISTÓRIA**

**JULIA CANEVELO MARTINS**

**O PEQUENO COMÉRCIO DE ALIMENTOS:  
ALIMENTAÇÃO E SOCIABILIDADE NO RIO DE JANEIRO  
DO SEGUNDO REINADO E AS POSSIBILIDADES PARA O  
ENSINO DE HISTÓRIA**

Rio de Janeiro

2024

**JULIA CANEVELO MARTINS**

**O PEQUENO COMÉRCIO DE ALIMENTOS: ALIMENTAÇÃO E SOCIABILIDADE  
NO RIO DE JANEIRO DO SEGUNDO REINADO E AS POSSIBILIDADES PARA O  
ENSINO DE HISTÓRIA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Ensino de História, ofertado pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura do Colégio Pedro II, como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Ensino de História.

Orientador(a) Profa. Dra. Roberta Martinelli e Barbosa

Rio de Janeiro

2024

**COLÉGIO PEDRO II**

**PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA, EXTENSÃO E CULTURA**

**BIBLIOTECA PROFESSORA SILVIA BECHER**

**CATALOGAÇÃO NA FONTE**

M386 Martins, Júlia Canevelo  
O pequeno comércio de alimentos : alimentação e sociabilidade no Rio de Janeiro do segundo reinado e suas possibilidades para o ensino de história / Júlia Canevelo Martins. – Rio de Janeiro, 2024.

51 f.

Trabalho de conclusão de curso (Especialização em Ensino de História) – Colégio Pedro II. Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura.

Orientador: Roberta Martinelli e Barbosa.

1. História – Estudo e ensino. 2. Alimentação - História. 3. Alimentos - Comércio. 4. Sociabilidade. 5. Rio de Janeiro (RJ) – História – Séc. XIX. I. Barbosa, Roberta Martinelli e. II. Colégio Pedro II. III. Título.

CDD 907

Ficha catalográfica elaborada pela Bibliotecária Simone Alves – CRB7 – 5692.

**JULIA CANEVELO MARTINS**

**O PEQUENO COMÉRCIO DE ALIMENTOS: ALIMENTAÇÃO E SOCIABILIDADE  
NO RIO DE JANEIRO DO SEGUNDO REINADO E AS POSSIBILIDADES PARA O  
ENSINO DE HISTÓRIA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Ensino de História, ofertado pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura do Colégio Pedro II, como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Ensino de História.

Aprovado em 10 de abril de 2024.

**COMISSÃO EXAMINADORA**

---

Prof<sup>ª</sup>. Dra. Roberta Martinelli e Barbosa

EEH/Colégio Pedro II

Orientadora

---

Prof. Dr. Julio César Paixão Santos

EEH/Colégio Pedro II

---

Prof<sup>ª</sup>. Dra. Thaina Schwan Karls

Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ

Rio de Janeiro

2024

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço à minha mãe, Valéria, que me ensinou o valor da educação como força transformadora e que apesar de nossas diferenças sempre esteve comigo quando precisei. A meu pai, Cícero, que mesmo só tendo concluído o ensino fundamental, enxergava na educação o caminho. Tendo me incentivando desde muito jovem a praticar esportes, pintura e leitura no pouco tempo que tínhamos juntos. Foi a primeira pessoa que contei que queria ser professora de História, aos 12 anos, e que me apoiou sem questionar nenhuma vez; é a força motivadora em todo o meu caminho na graduação, mesmo que não mais fisicamente, e foi também o motivo da escolha pelo caminho da História da Alimentação como campo de pesquisa. Agradeço também aos meus irmãos, Juliana, Matheus e Maria Luiza, e à minha tia Andréa por serem minha base e por todo apoio ao longo da minha caminhada. À minha esposa, Andreza, por todo o apoio físico e emocional durante a elaboração deste trabalho, pelo companheirismo e amor diários, você é minha fortaleza. Obrigada por nunca me deixar desistir e por acreditar no meu sonho.

Agradeço também a todos os professores do Colégio Pedro II, pelos conhecimentos compartilhados e construídos ao longo do curso, em especial, minha orientadora Roberta Martinelli e Barbosa. Obrigada por ser tão compreensiva, por todos os conselhos e por toda a ajuda, não só dentro da especialização como no processo de mestrado, onde me incentivou e não fosse sua orientação não estaria trilhando este novo caminho, eternamente agradecida.

A refeição é elemento pacificante.  
(Câmara Cascudo, 2004)

## RESUMO

MARTINS, Júlia Canevelo. **O pequeno comércio de alimentos:** alimentação e sociabilidade no Rio de Janeiro do Segundo Reinado e suas possibilidades para o ensino de história. 2024. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Ensino de História) – Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura, Colégio Pedro II, Rio de Janeiro, 2024.

Partindo do conteúdo programado pela BNCC para o 8º ano do Ensino Fundamental, pretende-se trabalhar a conjuntura histórica do Segundo Reinado (1840-1889), fugindo das propostas tradicionais que abordam questões como as guerras e o momento político da época. Deseja-se desenvolver como objeto de estudo o tema da expansão do comércio atrelado à história da alimentação. A dilatação da urbe do Rio de Janeiro na segunda metade do século XIX relacionou-se também com a melhoria da mobilidade por meio de bondes e trens. Nessa mesma época ocorreu o crescimento da população com a chegada de imigrantes, que contribuiu para enriquecer e diversificar o comércio de alimentos. O ato de comer na rua passou a ser entendido como uma forma de lazer e sociabilidade entre família e amigos, fato este que é percebido pelo aumento na quantidade de cafeterias e confeitarias na cidade. Entretanto, as populações mais pobres sempre ocuparam as ruas para trabalhar, comer e socializarem-se, já que moravam em cortiços ou casas de cômodo, no centro da cidade, onde o espaço era limitado fazendo com que a socialização acontecesse da porta para fora. O foco desta sequência didática é refletir sobre o pequeno comércio de alimentos que engloba restaurantes, casas de pasto, bares, botequins, armazéns de secos e molhados etc., bem como o comércio ambulante (quitandeiras), ou seja, um comércio de gêneros e de pratos prontos voltado para a população trabalhadora, compreendendo-os como espaços de sociabilidade.

**Palavras-chave:** História da Alimentação; Ensino de História; comércio de alimentos; sociabilidade; Rio de Janeiro, século XIX

## ABSTRACT

MARTINS, Júlia Canevelo. **The small food trade:** food and sociability in Rio de Janeiro during the Second Reign and its possibilities for teaching history. 2024. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Ensino de História) – Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura, Colégio Pedro II, Rio de Janeiro, 2024.

Starting from the content programmed by BNCC for the 8th grade of elementary school, the goal is to work on the historical situation of the Second Reign (1840-1889), moving away from traditional proposals that address issues such as wars and the political moment of the time. The aim is to develop the theme of trade expansion linked to the history of food as an object of study. The expansion of Rio de Janeiro city in the second half of the 19th century was also related to the improvement in mobility through trams and trains. At that same time, population growth occurred with the arrival of immigrants, which enriched and diversified the food commerce. Eating on the street has come to be understood as a form of leisure and sociability between family and friends, fact noticed by the increase in the number of cafes and pastry shops in the city. However, the impoverished populations have always occupied the streets to work, eat and socialize, considering an urban center where the predominant dwelling was tenements, where the space was very limited and socialization took place outdoors. The focus of this didactic sequence is to reflect on the small food trade that includes restaurants, eating houses, bars, taverns, dry goods stores, etc., as well as street commerce (grocers), that is, a trade in foodstuffs. and made dishes aimed at the working population and how these spaces present themselves as places for sociability.

**Keywords:** food history; history teaching; food trade; sociability; Rio de Janeiro; 19th century

## RESUMEN

MARTINS, Júlia Canevelo. **El pequeño comercio de alimentos:** alimentación y sociabilidad en Rio de Janeiro durante el Segundo Reinado y sus posibilidades para la enseñanza de la historia. 2024. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Ensino de História) – Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura, Colégio Pedro II, Rio de Janeiro, 2024.

Con base en el contenido programado por el BNCC para el 8º año de la escuela primaria, el objetivo es trabajar sobre la situación histórica del Segundo Reinado (1840-1889), alejándose de propuestas tradicionales que abordan temas como las guerras y el momento político del momento. Es deseado desarrollar como objeto de estudio el tema de la expansión del comercio vinculado a la historia de la alimentación. La expansión de la ciudad de Río de Janeiro en la segunda mitad del siglo XIX también estuvo relacionada con la mejora de la movilidad a través de tranvías y trenes, al mismo tiempo había un crecimiento demográfico con la llegada de inmigrantes, lo que enriquece y diversifica el comercio de alimentos. El acto de comer en la calle ha pasado a entenderse como una forma de ocio y sociabilidad entre familiares y amigos, hecho que se nota en el aumento del número de cafeterías y pastelerías en la ciudad. Sin embargo, las poblaciones más pobres siempre han ocupado las calles para trabajar, comer y socializar ya que los espacios en las casas, principalmente en un centro urbano donde la vivienda predominante eran las casas de vecindad/pensiones, era muy limitado y la socialización se hacía puerta afuera. El foco de esta secuencia didáctica es reflexionar sobre el pequeño comercio de alimentos que incluye restaurantes, casas de pasto, bares, tabernas, tiendas de mercería, etc., así como el comercio ambulante (vendedoras de fruterías), es decir, un comercio de alimentación y platos preparados dirigido a la población trabajadora y cómo estos espacios se presentan como espacios de sociabilidad.

**Palabras claves:** historia de la comida; enseñanza de la historia; comercio de alimentos; sociabilidad; Rio de Janeiro; siglo XIX.

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>10</b>
<b>2</b>	<b>HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: SUA IMPORTÂNCIA PARA O ENSINO DE HISTÓRIA .....</b>	<b>11</b>
<b>2.1</b>	<b>Quem come? Onde come? Com quem come e por quê? .....</b>	<b>12</b>
<b>2.2</b>	<b>De que forma a comida chega e para quem? .....</b>	<b>16</b>
<b>2.3</b>	<b>Falar sobre alimentação nas aulas de História? .....</b>	<b>20</b>
<b>3</b>	<b>FOTOGRAFIA: FONTE E RECURSO DIDÁTICO .....</b>	<b>22</b>
<b>3.1</b>	<b>Utilizando criticamente fotografias como fonte no ensino de História .....</b>	<b>23</b>
<b>3.2</b>	<b>Produzindo fotografias como recurso didático de identificação .....</b>	<b>29</b>
<b>4</b>	<b>PRODUTO PEDAGÓGICO .....</b>	<b>32</b>
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>45</b>
	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>47</b>
	<b>FONTES .....</b>	<b>51</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Neste trabalho de conclusão de curso a escolha do tema se iniciou com a vontade de abordar a alimentação como um recurso didático potente dentro da disciplina de História na Educação Básica. Para isso vamos utilizar o campo da História da Alimentação que possui um caráter multidisciplinar de relevante importância.

A História da Alimentação é um campo de estudo extenso e com muitas possibilidades interdisciplinares, visto que, para além da subsistência, a alimentação possui um caráter político, social, econômico, cultural e religioso, por exemplo. Portanto, falar de alimentos é também falar sobre essas temáticas, contudo, sob a ótica da mesa de jantar. Pensando sobre esses tópicos, a economia se conecta ao alimento através da agricultura, da exportação e importação e no comércio. Quando a inflação sobe, o primeiro impacto, e mais problemático, é nas compras de mercado. É o feijão e o arroz que encarecem e as carnes que começam a sumir das listas de compras, o que pode acontecer por uma simples mudança climática ou o aumento de pragas na lavoura. A política é um assunto implícito quando se fala de alimentos, sabendo que existem leis que regulam o que pode ou não pode ser comercializado e a forma como devem ser comercializados, desde o código do consumidor até a legislação seguida por órgãos de fiscalização. Indo um pouco além dentro do conceito de política, podemos entender que o próprio ato de comer é político, visto que envolve a questão do abastecimento, a saber, quais tipos de alimentos e como estes chegam para cada pessoa de acordo com sua classe social e local de residência. E por fim, não menos importante, a alimentação é um hábito humano atrelado ao social e presente em quase todos os espaços de vivência e convivência.

Partindo da compreensão da amplitude de abordagens históricas, este trabalho de conclusão se volta para a construção de uma sequência didática, utilizando um conteúdo pertinente a BNCC, com foco no alimento enquanto recorte principal e potencializador de identificação com todos os discentes, partindo do entendimento que a comida, de formas diversas, conecta os seres humanos. Essa conexão com a alimentação é que promove a realização do objetivo de uma aula, ou seja, alcançar uma educação construtivista com base no modelo de Antoni Zabala, ao qual utilizamos para embasar esse trabalho, partindo da concepção do filósofo de que educar significa formar cidadãos que não estão em compartimentos individuais, mas sim, vivendo em sociedade. Nas aulas de história as temáticas de guerra costumam gerar os maiores potenciais de engajamento, entretanto, acredito que utilizar a alimentação como filtro de qualquer conteúdo possa ter um potencial de participação por parte dos estudantes ainda maior, afinal, partimos do pressuposto de que se

enxergar dentro da história, e assim do conteúdo, gera um melhor aprendizado devido a identificação feita por associação ou pertencimento.

Para enfocar o tema da alimentação neste trabalho de conclusão de curso optei por elaborar uma sequência didática como produto pedagógico com o título “O Pequeno Comércio de Alimentos: Alimentação e Sociabilidade no Rio de Janeiro do Segundo Reinado”. O Segundo Reinado, 1840 a 1889, foi o período de maior desenvolvimento do setor comercial no século XIX, sendo estes anos marcados por diversas transformações, tais como: o fim do tráfico de escravizados em 1850, a Abolição da escravidão em 1888, a Proclamação da República em 1889, e por uma expressiva expansão urbana na capital, seja pelo aumento populacional, pelos avanços no campo da infraestrutura urbana ou mesmo pelo crescimento significativo das casas comerciais. Sendo este último, o aumento significativo do comércio de gêneros alimentícios, o motivo pela escolha do recorte temporal e da temática abordada na sequência didática aqui construída.

O termo “pequeno comércio” quando citado por Menezes (2003) refere-se ao comércio varejista, também conhecido como “baixo comércio”, enquanto o termo “alto comércio” nesse mesmo contexto se atribui às vendas e negociações internacionais como importação e exportação, envolvendo preços mais altos e maiores estruturas físicas. Chama-se de pequeno comércio os caixeiros de venda, botequins, comércio de secos e molhados, quitandas e mercearias, casas de cômodos e estalagens (Popinigis, 2007, p.44-45).

Antes da apresentação do projeto no capítulo 4 deste trabalho, seguiremos por um capítulo no qual a História da Alimentação no ensino de história será abordada de forma mais detalhada, o capítulo 2. A seguir o capítulo 3 tratará sobre as importâncias e significâncias da utilização de fotografias como recurso didático, sendo este um recurso escolhido para a avaliação da sequência didática aqui construída no capítulo 4.

## **2 HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: SUA IMPORTÂNCIA PARA O ENSINO DE HISTÓRIA**

A temática da História da Alimentação é o eixo que guia o desenvolvimento do produto pedagógico do qual se trata este trabalho. Sendo assim, neste capítulo tem-se a pretensão de destrinchar a História da Alimentação como portadora de grande potencial para o ensino da disciplina História em todas as séries e por todos os conteúdos, desde o Ensino Fundamental até o Ensino Médio. Nesta trajetória iremos abordar o caráter cultural do ato de se alimentar e o fator do abastecimento, que é uma problemática recorrente tanto no passado

quanto no presente, até chegar na conclusão do porquê e quando usar a História da Alimentação como recurso didático e temática balizadora no ensino de História.

## **2.1 QUEM COME? ONDE COME? COM QUEM COME E POR QUÊ?**

O comer e o beber estão sempre presentes quando o assunto é socializar, seja dentro ou fora do ambiente de trabalho. Essa relação entre as pessoas envolvendo o ato de comer possui um caráter não apenas de subsistência, mas também apresenta muitas outras camadas. Na sequência didática proposta no capítulo 4 o fator da diversidade de significâncias dos alimentos será apresentado através do estudo de estabelecimentos do pequeno comércio de gêneros alimentícios na cidade do Rio de Janeiro, tendo como grupo de interesse as classes mais baixas. Falar sobre as classes pobres na capital oitocentista e suas relações pessoais significa falar das moradias populares conhecidas pelo nome de cortiços, pois através delas se pode entender como funcionava a relação com a rua e o trabalho por parte dessa população. Como dito por El-Kareh (2007) a escassez de alojamentos na cidade já era um fato observado desde o Segundo Reinado, principalmente entre os mais pobres, o que contribuiu para que antigas lojas dessem lugar a hotéis baratos e que sobrados se transformassem em casas de cômodos, um dos muitos nomes utilizados para os cortiços. Um dos fatores que agravaram e muito o problema da habitação para as classes mais baixas foi a chegada de um grande contingente de imigrantes, motivada pela demanda de mão-de-obra no comércio após o fim do tráfico e que só não foi pior porque muitos destes empregados do comércio dormiam nos próprios estabelecimentos (El-Kareh, 2007, p.76).

Os cortiços eram os locais de moradia de muitos trabalhadores pobres que formavam pequenas comunidades e eram constituídos por pessoas escravizadas que viviam "sobre si", por libertos ou por brancos livres pobres, inclusive imigrantes, que trabalhavam no comércio, nas fábricas, como vendedores ambulantes, artesãos, prostitutas, costureiras, lavadeiras, entre outras ocupações (Popinigis, 2007, p.66). Grande parte dos quartos eram ocupados por dois, três ou mais trabalhadores, que só assim conseguiam pagar os altos valores. Essa aglomeração e proximidade causadas pela necessidade fazia, o que não era difícil de imaginar, com que dividissem em variadas formas de sociabilidade. Ou seja, os vizinhos e colegas de quarto acabavam sabendo da vida uns dos outros, além claro das brigas entre amásios, causando assim uma alta probabilidade de conflitos dentro desses espaços.

Os moradores viviam apinhados nessas casas de cômodos, mas com o crescente

controle municipal, que inclusive pode ser visto nas várias posturas proibindo a construção desses alojamentos sem autorização, e com a tentativa de “limpeza” da região central diversos cortiços foram derrubados, como é o caso do famoso “Cabeça de Porco”, destruído em 1893, o que fez com que os preços já elevados subissem ainda mais. Por consequência grande parte dos seus antigos moradores não mais puderam arcar com os altos valores de moradia naquele perímetro urbano. Alguns se deslocaram para freguesias suburbanas e outros subiram os morros e formaram as favelas até então inexistentes (Popinigis, 2007, p.220). É preciso lembrar que a mobilidade espacial na cidade do Rio de Janeiro no período é bastante reduzida e que morar próximo ao trabalho significava não só ter poucos gastos com transporte, como também a sobrevivência, e o acesso ao lazer e as relações de sociabilidade ao qual estavam habituados (Silveira, 2015, p.9).

A moral “burguesa” construiu ao redor do conceito de “lar” um sinônimo de vida privada e seguridade atrelado ao espaço físico da moradia, ou seja, esse espaço doméstico deveria representar segurança e privacidade. Contudo, as classes pobres não conseguiam desfrutar de tais benefícios, afinal, não sabiam por quanto tempo iriam permanecer no mesmo quarto ou cortiço, o que não permitia o desenvolvimento da confiança, assim como a divisão deste espaço de morada com várias pessoas em ambientes muito pequenos impossibilitava a privacidade. Restava então para o espaço da rua representar o oposto de tudo que existia dentro das casas de cômodos, transformando então o ambiente público no escolhido por essas pessoas para socializar e buscar lazer (Popinigis, 2007, p.221-222).

Contudo, o ato de comer na rua nem sempre teve o seu significado atrelado à ideia de diversão e lazer, afinal, antes do movimento de modernização da cidade, a população fluminense não possuía uma vida noturna tão agitada e apenas os escravizados, libertos e a população livre pobre consumiam alimentos no espaço público, enquanto as classes abastadas comiam quase exclusivamente na esfera privada. Será somente com a chegada da iluminação a gás e do transporte coletivo, frutos do processo de modernização e do crescimento da urbe, possibilitando que o comércio passasse a ficar aberto até mais tarde, que o ato de comer fora se transformou, ao longo do século XIX, numa atividade atrelada ao lazer e ao divertimento, desenvolvendo assim a famosa vida boêmia da cidade (Karls, 2019, p.185). É neste contexto, que as ruas comerciais cheias dos mais diversos tipos de estabelecimentos deixam de ser apenas frequentadas pelos trabalhadores e alguns homens de poder, e passam a servir de espaço de sociabilidade entre pessoas das mais diversas classes, idades, incluindo as mulheres, com sua presença crescente na esfera pública.

Não é de se surpreender que os principais locais escolhidos por esse e outros públicos para socializar e ter momentos de lazer eram os estabelecimentos comerciais onde se vendia comida. O ato de comer, nesse contexto, não se tratava mais apenas de satisfazer uma necessidade biológica, mas sim de se ter momentos de entretenimento e interações descontraídas com outras pessoas. O comer fora se tornou também um indicador de classe social, em que até os gostos culinários, algo completamente individual e único de cada um, se tornam algo a ser classificado com definições que sugeriam que o gosto culinário dependia da classe social que o indivíduo ocupava (Heck, 2004, p.137).

Como dito por Nicastro (2012), o ato de comer sempre esteve muito além do aspecto nutricional, estando o comportamento alimentar atrelado a meios de interação social, identidades de grupos e entretenimento. As perspectivas sobre o complexo processo da alimentação individual e coletiva citados até aqui fazem parte de um extenso campo de estudo que segue em constante crescimento ao qual é chamado de História da Alimentação. Diversas áreas de conhecimento das ciências humanas têm voltado sua atenção para esse campo, uma vez que o estudo das múltiplas facetas relacionadas ao alimento, as técnicas utilizadas em seu preparo e o próprio ato de comer revelam muito mais sobre as pessoas envolvidas nessas etapas do que somente a aparente escolha por seus gostos culinários pessoais, como fica claro na citação a seguir:

O alimento constitui uma característica histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. [...] Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História (Santos, 2005, p. 12-13).

Como podemos perceber pelo trecho, os hábitos alimentares mudam de acordo com a época, sociedade e classe a qual se pertence, ou seja, as características do tipo de alimentação funcionam como distinção e para situar cada pessoa ou grupo em seu tempo histórico, sua nacionalidade, região e hierarquia social. Percebe-se, então, que os costumes alimentares não são construídos individualmente, pelo contrário, estes hábitos são formados em conjunto com o meio em que se vive, o que nos leva a pensar sobre o significado social da alimentação de forma coletiva, isto é, a diferença existente entre o comer em casa sozinho ou acompanhado apenas da família e o comer na rua com outras pessoas, sejam elas conhecidas ou não. Com isso, introduziremos mais um conceito existente da História da Alimentação, o conceito de comensalidade: “O significado da palavra comensalidade também se encontra vinculado à

partilha do alimento entre duas ou mais pessoas e ainda possui um sentido mais amplo, que remete às relações das pessoas envolvidas.” (Vinha, 2015, p.293). Relações estas que têm o poder de determinar a segregação entre classes sociais, por exemplo, como cita a autora: a mesa dos financeiramente ricos se baseia na estética culinária enquanto na mesa dos pobres a abundância é o mais relevante. A comensalidade se faz presente em ambientes de amizade, negócios, inimizades, conflitos, entre outros, porque é ela que caracteriza a intersecção dos relacionamentos humanos com a comida nos diversos espaços onde se encontram.

A alimentação, portanto, é compreendida aqui através do fato de que não comemos apenas para nos nutrir, mas também para ter prazer, saborear, seguir tradições e hábitos, ou seja, participando assim da história como um objeto detentor de significâncias utilizado para a compreensão dos grupos que representam. Quando nos deparamos com as definições da História da Alimentação como sendo sobre o que se come, como se come, onde se come e, sobretudo, com quem se come, percebemos que a criação e perpetuação da comida enquanto cultura não é feita de forma individual, mas sim em conjunto, quando no ato de comer acompanhado se criam novas experiências, sensações e memórias.

A alimentação foi vista por muito tempo como apenas uma necessidade fisiológica, entretanto, essa concepção foi sendo alterada por vários estudiosos como apontado pelo historiador Massimo Montanari (Montanari, 2008, p.15-16, *apud*, Braga, 2016, p.1027):

Comida é cultura *quando produzida*, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza [...], mas ambiciona também criar a própria comida [...]. Comida é cultura *quando preparada*, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura *quando consumida*, porque o homem, embora podendo comer de tudo, [...] na verdade não come qualquer coisa, mas *escolhe* a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste.

Percebe-se facilmente que, quando as pessoas se reúnem à mesa para comer, socializar e conversar, elas compartilham suas crenças, memórias e valores e, dentre estas memórias, está o gosto, que constitui uma memória étnica, também chamada cozinha da memória. Com a imigração, o gosto e os hábitos alimentares transferem-se para o país de destino, bem como todo o estilo de vida pré-existente que tende a se adaptar ao novo local de moradia. Com essa adaptação, muitos costumes são rapidamente perdidos ou modificados, porém a alimentação é descrita como sendo o último elemento a ser esquecido podendo ser considerado até mesmo como ato de resistência. Tendo a comida também como uma tradição, os saberes da cozinha são passados de geração em geração. Nesse momento, reaparece o

aspecto da comensalidade, em que nessa prática de ensinamento e aprendizado são reforçados os laços familiares e de amizades, também trazendo o sentimento de pertencimento à sua própria história e cultura.

## **2.2 DE QUE FORMA A COMIDA CHEGA E PARA QUEM?**

Quando se pensa na questão do abastecimento é imprescindível comentar sobre os problemas que a cidade do Rio de Janeiro enfrentava na segunda metade do século XIX. Desde o século XVII, além de produzir para si, o Rio de Janeiro era responsável por suprir as necessidades das tropas que guardavam as fronteiras do sul e também em contribuir com o fornecimento para as Minas, o que inclusive encarecia os produtos na zona urbana. A cidade ficou conhecida como “celeiro” e definida pelo governador Gomes Freire de Andrade como o “maior empório do Brasil”, por conta da grande importância do seu porto por onde entravam e saíam mercadorias. No fim do século XVII e no início do século XVIII, no entanto, há relatos de escassez de alimentos, em parte por conta do êxodo para a região das Minas, mas principalmente pelo aumento populacional que ocorria desde 1710 (Algranti, 2016, p.27).

Richard Graham (2013) começa seu livro sobre o abastecimento da cidade de Salvador dizendo que uma cidade não se alimenta sozinha, que é necessária uma grande rede de trabalhadores para plantar, colher, transportar e, por fim, vender os produtos, ou seja, fazer com que o produto final chegue ao consumidor. O abastecimento de uma cidade trata-se de uma engrenagem na qual cada peça precisa estar em pleno funcionamento para que se atinja o objetivo final. Com isso, não existe apenas uma razão isolada para as épocas de escassez de alimentos. Motivos como perdas na colheita e/ou no transporte, especulações sobre comerciantes que compravam em excesso para aumentar o preço da revenda ou, até mesmo, causas políticas, são algumas das razões citadas pelo autor, que também apresenta toda uma estrutura complexa de trabalhadores, comerciantes, fazendas e controle municipal envolvidos no sistema de abastecimento da cidade. Dentre os fatores citados, o das causas políticas merece uma atenção especial, porque engloba não apenas questões envolvendo funcionários da Câmara Municipal e as posturas, como também as greves e a guerra e como estas afetaram ou causaram a escassez de alimentos ou de um gênero em específico. Duas greves são abordadas no livro de Richard Graham e cada uma estava relacionada a um dos dois principais gêneros consumidos na cidade: a farinha de mandioca e a carne.

A primeira é a greve dos estivadores, responsáveis por desembarcar a farinha de mandioca e outros gêneros e transportar estes itens até o celeiro público, sendo esta motivada pela luta por autonomia quando a assembleia municipal aprovou uma lei que definiria os seus líderes e exerceria outras medidas para controlar a classe. A segunda é a greve dos magarefes, esfoladores que trabalhavam nos matadouros, na qual buscavam o aumento dos salários. Além destas greves é citada a Guerra de Independência na cidade de Salvador, que gira em torno do abastecimento de gêneros alimentícios. A cidade, que apoiava a metrópole, foi sitiada pelos apoiadores de D. Pedro I, pois ambos possuíam o mesmo objetivo: conseguir alimentos para si e impedir que os alimentos chegassem para os adversários.

A guerra também é abordada no texto sobre as categorias socioprofissionais, salários e custo de alimentação no Rio de Janeiro de 1820 a 1930 elaborado por Eulalia Maria Lahmeyer Lobo, Otavio Canavarros, Zakia Feres Elias, Simone Novais e Lucena Barbosa Madureira (1973). Fazendo o caminho contrário, os autores afirmam que a crise de baixo poder aquisitivo salarial, já existente desde 1853, se agrava ainda mais com a Guerra do Paraguai, porque as demandas advindas do conflito teriam aumentado os preços dos alimentos, fazendo com que o poder de compra da sociedade diminuísse. Aqui a disputa militar é entendida como causadora da escassez e da alta nos preços.

A conexão entre a escassez de alimentos e as guerras aparece também no texto de Campos (2015), que se propõe a fazer uma breve análise da historiografia brasileira sobre a história do abastecimento. O autor cita a tese de doutorado da professora Mafalda Zamella, na qual ela afirma que a Guerra dos Emboabas teria ocorrido muito mais por motivos relacionados ao abastecimento do que propriamente pelo controle das minas de ouro. A professora, além disso, aponta o movimento de Felipe dos Santos como sendo uma revolta que teve como um dos fatores secundários a crise de abastecimento. Campos em seu artigo traz a informação de que na época que compreende os anos de 1950 a 1990, muitos autores tiveram o abastecimento como seu principal objeto de estudo, sendo até mesmo possível dividir a historiografia do tema em três gerações. A primeira geração inclui as décadas de 1950-1960 e se caracteriza por uma história tradicional, factual, não tendo se transformado ainda na história social da Escola dos Annales. A segunda é referente à década de 1970 e levantava três grandes bandeiras, a defesa de uma ruptura da história nacional em 1808, a crítica de antigas visões da independência de explicação essencialmente externa e a atenção ao grupo dos negociantes nesse período da história, além de relacionar o abastecimento e a política. Por fim, a terceira geração que tem como foco as décadas de 1980-1990 na qual observava-se o abastecimento principalmente pelos olhos da história agrícola, usava-se o

conceito do modo de produção escravista colonial definido por Ciro Flamarion Cardoso e pode ser considerada, dentre as três gerações, a que mais se alinha com a história social e não factual.

Com essa breve análise é possível imaginar a complexidade do tema abastecimento, já que o estudo em apenas poucas décadas gerou conteúdo suficiente para até mesmo ser dividido em três gerações que debatiam o assunto por diferentes perspectivas. Assim, percebe-se que a escassez ou as crises de abastecimento não devem ser entendidas como simples obstruções nos meios de transporte e comunicação existentes, mas sim ser compreendida através da pesquisa e estudo da produção, da circulação, do consumo e fazendo correlação com as estruturas sociais existentes no período (Campos, 2015, p.9).

Seguindo essa linha de raciocínio, o grupo de vendedoras ambulantes servia também como suporte para a rede de abastecimento que sofria com constantes flutuações. As vendedoras forneciam desde gêneros de primeira necessidade até pratos prontos, como por exemplo leite, carnes, frutas e angu eram as chamadas quitandeiras.

Quitandeiras, ou negras de tabuleiro, era a denominação que se concedia a essas mulheres, que trouxeram o comércio ambulante em tabuleiros da África para o Brasil. As quitandeiras eram mulheres negras africanas, podendo ser escravizadas, forras ou livres que andavam pela cidade carregando seus artigos na cabeça usando cestos, potes, bandejas e tabuleiros, trajando vestes típicas de suas respectivas etnias como turbantes, saias, batas, túnicas e panos-da-costa usados soltos nos ombros ou carregando seus filhos nas costas (Bonomo, 2014, p.1-4). As quitandeiras não eram ambulantes o tempo inteiro, também expunham sua mercadoria em esteiras ou bancas nas ruas esperando os fregueses (Graham, 2013, p.69). As quitandeiras andavam livremente por toda extensão do território levando todo tipo de produtos alimentícios para os moradores, o que, como já dito, auxiliava de maneira significativa o abastecimento da cidade. Enquanto parte da população aguardava ansiosa por sua chegada, outra parcela dos cidadãos reclamava constantemente as acusando de baderneiras e associando-as à vagabundagem. Era uma tendência da época que trabalhadores escravizados, libertos ou livres de ascendência africana fossem associados à vagabundagem e vadiagem mesmo que estivessem apenas exercendo seus trabalhos (Bonomo, 2014, p.6). Este repúdio às quitandeiras vinha da insegurança que os brancos sentiam em relação à população pobre e escravizada, visto que através deste meio de ocupação foi gerada uma maior sociabilidade entre os escravizados urbanos, que por sua vez traziam a possibilidade de revoltas e rebeliões bem como a da compra de sua liberdade como fruto do seu trabalho. A

câmara municipal, muitas vezes pressionada pela desaprovação dos cidadãos com respeito às quitandeiras, tentou por diversas ocasiões regulamentar a atividade e os locais de trabalho das vendedoras ambulantes.

Outros personagens que participavam ativamente do abastecimento de alimentos para a população eram os que trabalhavam dentro das lojas, os chamados merceeiros. Dizia-se que os mesmos vendiam “com porta aberta”, referência clara ao fato de que estas lojas possuíam portas que levavam diretamente à rua, o que inseria os merceeiros intensamente na vida urbana. Outra característica comum destes espaços era a moradia do proprietário que muitas vezes se localizava no andar superior de sua casa comercial. Eles vendiam desde bebidas por copo até uma grande variedade de produtos e alimentos. Estes estabelecimentos podiam ser chamados de tendas (quando muito pequenas), vendas, tabernas, até grandes armazéns, contudo os termos podiam mudar de significado entre si. (Graham, 2013, p.85-87).

O controle municipal, que no caso dos envolvidos no comércio de alimentos era exercido pela câmara municipal, era expressivo e por várias décadas foi justificado como sendo obrigação do governo controlar o setor de abastecimento de forma muito ativa, pois uma das funções que o poder público deveria desempenhar era a de garantir o suprimento necessário para que a população se alimentasse e que estes gêneros estivessem em bom estado, com preços que os cidadãos pudessem pagar (Graham, 2013, p.24).

É a eterna questão de ser dever do Estado garantir que as pessoas tenham acesso a alimentação, necessidade humana básica. Para tal, muitas foram as posturas, leis e decretos sancionados ao longo de todo o período de 1850 a 1900. Como expõe Graham (2013), nos últimos capítulos de seu livro, o embate entre o paternalismo típico da sociedade brasileira, que se caracterizava pelo protecionismo econômico e social, e o liberalismo, importado da Europa que defende o livre mercado, estiveram presentes desde o período colonial. A disputa entre esses dois movimentos foi exemplificada pelo autor através de leis com caráter mais liberal que foram aprovadas e que posteriormente acabavam sendo revogadas por sua falta de eficácia.

Através do conteúdo a respeito de abastecimento no século XIX será inserido o questionamento sobre quais as semelhanças e diferenças encontradas entre o abastecimento de alimentos no passado e no presente. Como a comida chega? Para quem chega? Há diferenças entre o urbano e o rural? Entre os bairros mais ricos e mais pobres? Ainda existem muitas vendas? Pensando na realidade carioca de 2023, como é a venda de alimentos no subúrbio e nas favelas?

### 2.3 FALAR SOBRE ALIMENTAÇÃO NAS AULAS DE HISTÓRIA?

O produto pedagógico elaborado neste trabalho se propõe a construir uma narrativa histórica sobre a capital do Império do Brasil no período do Segundo Reinado através do viés da História da Alimentação. Contudo, o objetivo deste trabalho, e mesmo deste produto pedagógico, não se restringe apenas a um período histórico e a uma localidade específica. Pretende-se utilizar essa sequência didática como exemplo do potencial didático que a abordagem da temática da alimentação possui no ensino de história.

Seguimos a perspectiva da educação construtivista proposta por Antoni Zabala (1998), na qual o esquema de aprendizado é entendido como formado pelo conhecimento prévio do aluno combinado com o conhecimento novo apresentado pelo docente e da identificação pelo discente das semelhanças e diferenças entre os conhecimentos, comparando os resultados, para, desta forma, criar o que o autor chama de aprendizagem significativa. Essa é a abordagem pretendida ao construir este trabalho e ao pensar na História da Alimentação como um importante recurso para o Ensino de História. Considerando o aluno como o produtor de seu próprio conhecimento que é guiado pelo professor, se faz necessária uma abordagem de ensino-aprendizagem que busque a identificação dos discentes com o conteúdo apresentado para que o interesse pelo que está sendo repassado seja despertado e a construção do conhecimento seja produzida segundo elaborado por Zabala.

Com isso, pretende-se aplicar uma metodologia na qual o professor aparece como uma figura mais presente e mais participativa na aula, buscando motivar os alunos ao introduzir novas temáticas, como, por exemplo, a proposta deste trabalho que se debruça em adicionar a História da Alimentação como eixo temático central permeando todo o conteúdo programático da disciplina de História. Acredito que este recorte tem potencial para gerar um maior engajamento dos discentes e, conseqüentemente, o desenvolvimento de um papel mais ativo dos mesmos em seu processo de aprendizagem.

A autora Alexandra Filipa Guedes da Silva faz dois questionamentos pertinentes em seu relatório de mestrado, sendo o primeiro do porque deveria ser inserida a História da Alimentação no currículo da disciplina de História e o segundo a respeito do interesse do estudo da alimentação para a formação dos estudantes de História, o que ela responde da seguinte forma:

Visto, que a história também pode ser entendida através da evolução dos hábitos e costumes alimentares, pois é uma parte importantíssima da sobrevivência material da espécie e está ligada a questões culturais e religiosas, as distinções sociais,

étnicas, regionais e até de género, a problemas ambientais, ao desenvolvimento económico, às relações de poder e a tantos outros assuntos. Por isso, o tema da alimentação é tão interessante para a História. Diante do agravamento da escassez de géneros para alimentar a crescente população mundial, a discussão em torno dos precedentes que conduziram à situação atual deve ser incorporada ao conteúdo básico necessário à formação da cidadania.

O debate, envolvendo a fome e a miséria também é importante para o estudo do passado para formar indivíduos críticos à manipulação ideológica deste tema amplamente usado por políticos e outros grupos de interesse para justificar programas, diretrizes económicas e intervenções ambientais. Estudar a alimentação em sala de aula, aplicada a um objeto específico de ação pedagógica, o professor pode estimular o questionamento envidados em dados concretos e, dessa forma, colaborar para a formação de pessoas mais conscientes.

Além disso, observar a história à luz dos hábitos alimentares tem a grande vantagem de permitir um contacto direto com a realidade comum a qualquer educando, independentemente da sua classe social ou condição cultural. O conteúdo dos currículos de história, por vezes, aparentemente sublime e distanciado do quotidiano do aluno no tempo e espaço, pode ser abordado de forma mais dinâmica com o recorte temático que privilegia a alimentação, mostrando as inegáveis relações entre o passado e o presente, permitindo ver o papel de cada um de nós como agentes ativos da história. (Silva, 2018, p.15-16)

Observar a História tendo como foco os hábitos alimentares, nos permite ter um contato direto com a realidade de qualquer aluno, independente de fatores econômicos e culturais, podendo inclusive nos promover informações preciosas sobre o contexto social em que vivem. Mostrar aos alunos de forma mais dinâmica e participativa a evidente relação entre passado e presente quando o recorte temático é alimentação, permite que percebam seu papel como agentes ativos na história. Com a consciência que é necessário refletir sobre o programa curricular de História e inserir novas temáticas, considera-se este método como precioso e relevante já que por muitas vezes o conteúdo citado é muito distante do cotidiano discente em relação ao espaço e tempo (Silva, 2018, p.16) A utilização da História da Alimentação como ponto de partida para discutir processos históricos que, por vezes, se encontram afastados dos alunos justamente por não encontrarmos facilmente uma intersecção entre eles se baseia na importante reflexão sobre como nossos hábitos alimentares de hoje são a junção, ressignificação e em si a história palatável dos processos culturais e sociais ao longo do tempo (Braga, 2016, p.1031).

O que comemos? Quando comemos? Por que comemos? Com quem comemos? Onde comemos? Por que escolhemos algum alimento em detrimento de outro? Essas são algumas das perguntas possíveis para iniciar um debate em sala de aula e introduzir a alimentação na disciplina de História. Desta forma, é possível mostrar para os discentes que os hábitos alimentares são uma construção histórica que conversa com a regionalidade, ancestralidade e as inúmeras intersecções culturais existentes. O objetivo é utilizar do cotidiano contemporâneo

deles para estabelecer conexões com o passado, assim aproximando os alunos do conteúdo estudado.

O ato do comer, incita questionamentos que podem nos situar no contexto histórico social, a saber, o que se come, como se come e com quem se come. O que não determina uma relação estática entre comida e identidade, mas sim, a possibilidade de estudar as constantes mudanças e formas que os alimentos podem adquirir e como tais mudanças interagem com os comensais, criando novas identidades ressignificadas. (Silva; Gurian, 2020, p.5)

Os questionamentos sugeridos, junto às evidências das relações afetivas que todos temos com a comida, como por exemplo, a noção de pertencimento ou lembranças, dão margem para a criação de temas relacionados à História da Alimentação por parte do professor. Explorar o material didático e mostrar outra perspectiva procurando novos elementos para inserir no mesmo contexto, pode aproximar os alunos ao conteúdo e ajudar a criação de uma educação mais crítica e participativa. Por fim, o projeto dos educadores tem como objetivo tornar a sala de aula um ambiente de constante problematização dos conteúdos tradicionais, apresentação destes de forma mais participativa por meio de abordagens não óbvias incentivando a construção de um pensamento crítico aproveitando-se das conexões da História da Alimentação com o material didático, com as atividades propostas e com as discussões em sala de aula. (Junior, 2020, p.210)

A complexidade da História da Alimentação reside em entender que o que escolhemos para comer é uma questão multifatorial, possuindo caráter de cultura, afetividade, condição financeira, biológica, psicológica, sem falar na dimensão nutricional. A alimentação se apresenta como cultura, por exemplo, no caso de um estrangeiro que pode mudar sua alimentação para se adequar ao novo local de moradia, ou a alimentação local pode ser mudada por este estrangeiro, que consome e/ou espalha sua cultura. Costumeiramente surge uma cultura nova a partir do encontro da cultura alimentar local e dos alimentos disponíveis para consumo nessa região com o estrangeiro e sua cultura alimentar, surgindo adaptações que originam novas culturas. Com isso, a História da Alimentação apresenta-se como um poderoso recurso didático pela pluralidade de assuntos e abordagens, bem como sua multidisciplinaridade e proximidade com o aluno. (Braga, 2016, p.1027-1028)

### **3 FOTOGRAFIA: FONTE E RECURSO DIDÁTICO**

Durante a escolha da sequência didática deste trabalho duas coisas se apresentavam como fundamentais, sendo elas: a História da Alimentação como temática e o uso de

fotografias como fonte, e ambas se encontram no lugar comum de recursos didáticos. Tanto a alimentação quanto a fotografia exercem papéis enquanto recurso, sendo a primeira através do recorte histórico e temático e a segunda como fonte histórica que possui em si uma narrativa, que deve ser interpretada e problematizada em sala de aula pelo professor. Além disso, os próprios estudantes podem se perceber como produtores de narrativas, como será proposto neste trabalho. Por isso, se fez necessária a elaboração deste capítulo dedicado às fotografias e suas utilizações, das quais são parte fundamental deste trabalho.

### **3.1 UTILIZANDO CRITICAMENTE FOTOGRAFIAS COMO FONTE NO ENSINO DE HISTÓRIA**

A utilização de imagens no Ensino de História, principalmente se pensarmos em livros didáticos, colocou-se por muito tempo, e ainda podemos encontrar em diversos destes materiais, como meras ilustrações para elucidar o texto ao qual acompanha. É comum encontrarmos imagens soltas, com pouca ligação com o texto e sem a referência adequada. A falta de informações é de enorme prejuízo para a análise da imagem e o uso de todo o seu potencial para o processo de ensino-aprendizagem.

As imagens possuem uma grandiosa capacidade de comunicação e sua percepção ultrapassa fronteiras sociais, atingindo todos os grupos sociais, contudo sua produção e recepção representam relações sociais históricas e variam entre cada grupo e período de acordo com a interpretação de que são capazes. A relação da tecnologia e a comunicação visual tornou cada vez mais evidente o uso constante de telas - jogos, redes sociais, propagandas em leds e etc. – e as imagens viraram elementos onipresentes e naturalizadas pelo estímulo excessivo que causam, enfraquecendo o exercício da crítica diante do que se vê. Estamos tão afundados em imagens e expressões visuais que a banalização e o olhar raso em relação a elas são uma realidade. Além disso, a rápida e interativa disseminação de vídeos curtos, trava um combate desigual com as gravuras estáticas e complexas. Esta alta velocidade de estímulos causados por essas exibições visuais aceleradas incentiva “imagens apocalípticas”, conceito definido como um conjunto de imagens em profusão que alienam, criando cidadãos que puramente reproduzem o que veem sem qualquer tipo de processo de análise ou crítica. A implementação de imagens no processo de ensino-aprendizagem busca alcançar o conceito de “imagens integradas”, ou seja, imagens que aumentariam os sentidos e percepções de mundo. (Mauad, 2009, p.248-250)

Dentre as reflexões necessárias a serem trazidas sobre essa temática destaca-se a ideia

de que as imagens não podem ser consideradas provas ou evidências por si próprias, mas sim uma representação da sociedade pela visão de um indivíduo inserido em sua própria realidade e que devem ser analisadas como qualquer outra fonte histórica, através da definição de documento-monumento, que reconhece este objeto como dotado de significado atribuído pela interação social com o mesmo. (Mauad, 2009, p.256). Por fim, o objetivo da utilização de imagens nesse projeto é ampliar a habilidade dos alunos na leitura de documentos históricos através do lúdico e do apelo visual das fotografias e pinturas, bem como promover uma participação mais ativa por meio do convite e da provocação à imersão no universo das representações artísticas visuais.

Um grupo de graduandos do curso de licenciatura em História da PUC-PR e bolsistas do Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência (PIBID) participou de um seminário no ano de 2017 onde apresentou um resumo expandido do trabalho que estavam realizando numa escola pelo programa, no qual eles elaboraram aulas envolvendo a História da Alimentação e o uso de imagens, porém com um recorte temporal distinto do aqui apresentado. Contudo, destaco o trecho abaixo no qual os autores elaboram a justificativa do uso do tema da alimentação e do trabalho com iconografias em sala de aula.

Levando em consideração que a alimentação, para muito além do simples ato de comer por sobrevivência, representa socialização, cultura, direitos humanos e desenvolvimento, consideramos que seu estudo deve ser apresentado aos alunos para incentivar a busca pelo conhecimento sobre a soberania alimentar. Além disso, também cabe aqui ressaltar a importância do uso de diferentes recursos didáticos em sala de aula, em especial, optou-se pelo uso de imagens. Visto que atividades que envolvam o uso de imagens não são devidamente valorizadas dentro de sala de aula, já que as mesmas são por vezes consideradas meras ilustrações de textos e não, propriamente, documentos históricos. O uso de imagens como recurso metodológico, além de proporcionar o contato dos alunos com diferentes fontes históricas, ainda torna possível uma análise mais profunda do contexto da obra apresentada e a reconstituição de um tempo que não foi vivido pelo aluno, ou seja, a imagem pode ser utilizada como um estímulo à imaginação dos alunos (MOIMAZ, 2009). (HOY; TEIXEIRA; KORB, 2017).

Dito isto, a análise de imagens em sala de aula tem o potencial para ser um poderoso e assertivo aliado na construção do pensamento crítico e na compreensão do conteúdo histórico. Para exemplificar vamos buscar analisar agora algumas imagens que farão parte do plano de aula aqui apresentado.

**Imagem 1- Doca e Mercado da Praia do Peixe. Praça XV de Novembro.**



fonte: Marc Ferrez, Rio de Janeiro, 1880 cerca, Disponível no acervo do IMS, em : <https://acervos.ims.com.br/portals/#/detailpage/18313>

A primeira etapa da análise de iconografias, ou qualquer tipo de documento, é compreender o contexto de sua produção, ou seja, em que ano, local, por quem e por que foi produzida, bem como a qual momento histórico e político pertence. Afinal, é importante destacar que nenhuma representação da realidade é feita por mero acaso. Fotógrafos, assim como pintores, artistas plásticos etc., constroem imagens com intencionalidade, e não só como uma despreziosa ilustração da realidade. No caso da imagem acima, sabe-se que foi produzida pelo reconhecido fotógrafo brasileiro Marc Ferrez, responsável por uma ampla obra sobre paisagens urbanas e também envolvendo o registro do trabalho secular, muitos destes encomendados por cafeicultores, políticos e grupos proeminentes. A fotografia ilustra as docas e o mercado da praia do peixe por volta dos anos de 1880 na cidade do Rio de Janeiro, de acordo com a descrição no site do IMS. Dito isto, pode-se refletir, primeiramente, sobre o contexto do ano de 1880 no qual a cidade do Rio de Janeiro ainda era a capital do Brasil. O Império e a escravidão ainda eram modelos vigentes, ou caminhando para o fim, já que aqui a periodização da fotografia é aproximada. Esse fato em si, tão somente, já diz muito sobre as possíveis leituras desta fotografia e de questões-problema, que serão elaboradas com os alunos.

Em seguida, pensaremos no que estamos vendo. Pretende-se questionar aos alunos se

eles gostam ou se interessam por fotografia, em seguida, se conhecem a obra do fotógrafo Marc Ferrez. Depois de se expressarem, será feita uma breve apresentação de que o artista foi o principal fotógrafo brasileiro do século XIX, mais conhecido por suas paisagens, sobretudo as fotografias panorâmicas da cidade do Rio de Janeiro e arredores. É possível chamar a atenção dos estudantes para o fato de que se já viram uma fotografia de paisagem do Rio em preto e branco, existe grande possibilidade de ser do fotógrafo em questão.

Será questionado, então, o que está em primeiro, segundo e terceiro plano. Para tanto, o docente deverá indicar para os estudantes três linhas imaginárias na imagem, que representa sequencialmente a importância do que é apresentado. Em primeiro plano vemos um cais, alguns barcos já retirados da água, trabalhadores ativos e o início do mercado do peixe com suas bancas, cestos e espaços com toldos. A maioria das pessoas se concentra no centro da imagem nos espaços de venda, simbolizando assim o grande fluxo de trabalhadores e fregueses e assim a importância deste mercado para o abastecimento da cidade. Nesse contexto de porto e mercado de alimentos sabe-se que tudo chegava pelo mar, todos os alimentos e tipos de produtos, além de pessoas livres e escravizadas. Pretende-se, portanto, fazer desse momento da aula um incentivo ao olhar investigativo. Fazendo perguntas que não necessariamente serão respondidas em sua totalidade, tampouco temos este objetivo, mas sim de criar hipóteses e praticar o olhar crítico sempre buscando pelo não óbvio.

A pretensão é que no momento da atividade a sala seja organizada em formato de círculo para incentivar a interação. Serão introduzidos os seguintes questionamentos: se veem pessoas na imagem, o que estão fazendo e vestindo, se percebem a predominância de homens ou mulheres, se identificamos algum alimento. As perguntas têm a finalidade de, ao longo da discussão, provocar os alunos a formular e lançar novos questionamentos. Como dito anteriormente, a proposta não tem o objetivo de encontrar verdades ou respostas, mas sim de incitar e sensibilizar os educandos a buscar e elaboração de problemas e hipóteses a respeito do documento iconográfico. A formulação de perguntas e hipóteses faz parte da construção acadêmica do fazer histórico e, portanto, podemos com esse procedimento introduzir elementos da pesquisa científica.

## **Imagem 2 - Largo da Carioca.**



Fonte: Augusto Malta, Rio de Janeiro, 1903 cerca. Disponível no acervo do IMS, em: <https://acervos.ims.com.br/portals/#/detailpage/16823>

Na figura 2, pretende-se realizar o mesmo processo feito na figura anterior iniciando com uma reflexão sobre o autor, Augusto Malta, e o período da sua produção, por volta de 1903. Esta imagem é posterior a figura de Marc Ferrez, já implicando em um contexto mais próximo das reformas realizadas pelo engenheiro e político Francisco Pereira Passos. O famoso Largo da Carioca é retratado de uma distância proposital e considerável, onde, em primeiro plano, vemos o terreno extenso e parcialmente vazio. Percebemos sombras de fios que poderiam formar o trilho de um bonde, observamos pequenas concentrações de pessoas em volta do que parecem ser pontos de venda de produtos. Ao fundo encontramos lojas com fachadas pintadas indicando os produtos comercializados ali, neste caso leite e laticínios, produtos já altamente difundidos na época. Uma questão interessante de ser levantada aos alunos se refere a observação e análise do detalhe das letras na fachada que podemos ver na fotografia. Pretende-se incentivar com que os estudantes tentem relacionar as fachadas que aparecem na imagem com as fachadas comerciais de hoje, refletindo sobre semelhanças e diferenças na estética e na dinâmica. Pensar sobre o motivo desse ponto de venda ser bem menos movimentado do que a doca da praia do peixe, por exemplo.

**Imagem 3 - Quitandeiras.**



Fonte: Marc Ferrez, Rio de Janeiro, 1875 cerca. Disponível no acervo do IMS, em: <https://acervos.ims.com.br/portals/#/detailpage/16031>

Na terceira imagem, também do fotógrafo Marc Ferrez, nos deparamos com a representação de um grupo de mulheres de importância inestimável para o abastecimento da cidade do Rio de Janeiro no século XIX, as quitadeiras. No registro fotográfico elas aparecem expondo seus produtos no trecho de uma rua próximo a um muro, provavelmente para que pudessem ficar na sombra. O fato delas estarem sentadas pode indicar que iriam ficar por algum tempo naquele local tendo como fregueses os pedestres. Na imagem vemos os cestos cheios de frutas da época e observamos a vestimenta e adereços - turbantes na cabeça, roupas brancas e compridas com xales nas costas - bem representativos da cultura africana. A partir da observação deste aspecto é possível fazer uma referência contemporânea às baianas do acarajé. A imagem retrata, portanto, o desenvolvimento do comércio ambulante na cidade do Rio de Janeiro, que hoje em dia podemos identificar como “camelô”, cultura bastante presente no Brasil trazida principalmente de Luanda, onde tal prática também é grandemente difundida. A partir desta imagem, a proposta é que os alunos pensem no comércio de alimentos para além dos estabelecimentos comerciais, mas considerem a venda ambulante, como barracas, trailers e os mais modernos *food trucks* próximos da sua realidade.

### 3.2 PRODUZINDO FOTOGRAFIAS COMO RECURSO DIDÁTICO DE IDENTIFICAÇÃO

Após refletir sobre e exercitar o uso de imagens como fonte/documento, seguiremos para outro uso possível das artes visuais dentro do Ensino de História. Esse caminho se baliza pelo objetivo de construir a identificação do aluno com o conteúdo, intenção esta já abordada no início deste trabalho ao apresentar as justificativas para a abordagem da História da Alimentação dentro da disciplina de História no capítulo 2.3. Utilizando as imagens apresentadas no capítulo 3.1 e 4 como base, se pretende solicitar aos discentes que produzam fotografias dos espaços de alimentação de seu cotidiano para fazer um exercício sobre as semelhanças e diferenças em dois contextos históricos distintos: do final do século XIX e do século XXI.

Para estimular os trabalhos de comparação entre imagens e do discente enquanto produtor de sua própria arte, propomos apresentar como referência aos estudantes o trabalho da artista Gê Viana. A artista maranhense busca em seus trabalhos realizar fotocollagens de quadros de grandes pintores, como é o caso do seu trabalho intitulado “Atualizações Traumáticas de Debret”, neste trabalho Gê Viana realiza um resgate das litografias do famoso artista que veio para o Brasil durante a Missão Artística Francesa, em 1816, com o intuito de retratar o cotidiano da cidade do Rio de Janeiro, capital da colônia naquele momento. Contudo, Gê Viana, como dito pela própria artista no vídeo de apresentação desta obra em seu canal do YouTube, pretendeu buscar uma reinterpretação desses quadros ao substituir a violência presente pelo que ela chama de “felicidade” que nada mais é do que, através da fotocollagem, inserir esses indivíduos escravizados em uma nova realidade, na qual usam sapatos e roupas, desfrutam de momentos de diversão e interação, usufruindo de um pertencimento a vida e não de escravidão, sofrimento e violência, como aparecem representados na obra de Debret. Aqui o professor irá apresentar o vídeo de Gê Viana no qual ela apresenta seu trabalho “Atualizações traumáticas de Debret” com as imagens abaixo, contrapondo a original produzida por Debret e a reinterpretação de Viana. Abaixo temos dois jogos de fotografia compostos pela litografia original do artista Debret e a atualização proposta por Gê Viana. Em ambos os casos as pessoas que eram antes retratadas como escravizadas em espaços opressores, aparecem recolocadas numa situação digna e de pertencimento.

**Imagem 1 - (série) Atualizações traumáticas de Debret – Homens cultivam plantas e**

cogumelos em sua moradia. Com o forte cheiro das plantas em torno passarinhos se aproximam tentando aproveitar do licor das flores, colagem digital. Releitura da obra Pequena Moenda de Cana-de-açúcar, de Debret (1825).



Fonte : Gê Viana, 2020.

**Imagem 2 - (série) Atualizações traumáticas de Debret – Um jantar brasileiro, colagem digital. Releitura da obra Um jantar brasileiro, de Debret (1824).**



Fonte: Gê Viana, 2020.

Ambas as imagens foram escolhidas devido a sua proximidade com a alimentação. Na primeira é retratado a produção de moenda da cana-de-açúcar que na reinterpretação se transforma no cultivo de plantas e cogumelos e na segunda o título da obra se mantém, um jantar brasileiro, contudo seus personagens se alteram, pessoas negras que na obra de 1824 aparecem servindo pessoas brancas passam a ocupar a mesa na atualização feita em 2020. A produção dos alimentos e a refeição à mesa são pontos emblemáticos da análise da alimentação, tornando assim ambas as obras pertinentes como recurso de inspiração estética

para a proposta contida neste trabalho. O trabalho de Gê Viana se encontra com a proposta de exercício feito para os alunos, no qual deverão produzir novas fotografias sobre o comércio de alimentos, tendo como base ou as iconografias de comércios de alimentos formal e informal apresentadas e discutidas durante a aula e “inspirando-se” na proposta visual da fotocolagem da artista Gê Viana. A pretensão é comparar os registros dos estabelecimentos do cotidiano dos alunos com as já apresentadas.

Na aula de apresentação das fotografias produzidas pelos alunos será novamente abordado a leitura crítica das imagens, como utilizado para ler as fotografias do final do século XIX e início do século XX apresentadas pelo(a) professor(a), incluindo a parte onde é questionado sobre a intencionalidade da produção e sobre o autor, com a diferença de que dessa vez o autor se encontra na sala. Essa abordagem é crucial para reafirmar o discente enquanto produtor da arte, da fonte e da história em consequência. Será questionado a ele(a) diretamente qual sua intenção, o motivo de suas escolhas de local, ângulo, etc., ou podemos sugerir que os colegas de classe tentem adivinhar esses mesmos pontos, que posteriormente podem ser respondidos pelo autor. É nesta parte que a produção de imagens se projeta como recurso de identificação, colocando os alunos em contato com o conteúdo, com a produção do conhecimento e como partes produtoras de história. A proposta de intervenção aqui abordada mostra ser possível até mesmo um trabalho interdisciplinar com a disciplina de artes ao abordar a análise e produção de imagens de um mural.

## **4 PRODUTO PEDAGÓGICO**

### **I - Apresentação**

Partindo do conteúdo programado pela BNCC para o 8º ano do ensino fundamental, pretende-se trabalhar a conjuntura histórica do Segundo Reinado (1840-1889) fugindo das propostas tradicionais que abordam questões como as guerras e o momento político da época. Deseja-se desenvolver como objeto de estudo o tema da expansão do comércio atrelado à história da alimentação. A dilatação da urbe do Rio de Janeiro na segunda metade do século XIX relacionou-se também com a melhora da mobilidade por meio de bondes e trens. Ocorre também um crescimento da população com a chegada de imigrantes, que enriqueceu e diversificou o comércio de alimentos. O ato de comer na rua passou a ser entendido como uma forma de lazer e sociabilidade entre família e amigos, fato este que é percebido pelo aumento na quantidade de cafeterias e confeitarias na cidade. Entretanto, as populações mais

pobres sempre ocuparam as ruas para trabalhar, comer e socializar já que os espaços das casas, principalmente em um centro urbano no qual a moradia predominante eram os cortiços/casas de cômodos, era muito limitado e a socialização acontecia da porta para fora, com destaque para locais como vendas, casas de pasto, mercados, feiras, etc. A criação do 1º código comercial em 1850 demonstra a relevância dessa expansão do comércio de alimentos na sociedade carioca naquele momento.

Propomos iniciar a abordagem da temática sobre o comércio de alimentos na cidade do Rio de Janeiro no contexto do Segundo Reinado com os estudantes dentro de sala trabalhando o grande aumento numérico dos pequenos estabelecimentos alimentícios na cidade do Rio de Janeiro, o que resultou num crescimento econômico bastante significativo. O foco da sequência didática é refletir sobre o pequeno comércio de alimentos que engloba restaurantes, casas de pasto, bares, botequins, armazéns de secos e molhados, etc., bem como o comércio ambulante (quitandeiras), ou seja, um comércio de gêneros e de pratos prontos voltado para a população trabalhadora.

A sequência didática foi construída a partir do estabelecimento de três pilares primordiais ao se trabalhar com a História da Alimentação, sendo eles: o abastecimento, o trabalho e a sociabilidade. Se buscará responder aos seguintes questionamentos: qual a importância desses comércios para o abastecimento de alimentos na cidade? Como e quem trabalha vendendo gêneros alimentícios e comidas prontas? Como se pode entender a sociabilidade dessa classe através dos espaços de alimentação? O que é alimentação e o que é comer?

## **II - Sequência Didática**

**Disciplina:** História

**Nível de ensino:** Ensino Fundamental Anos Finais

**Ano/Série:** 8º ano

**Duração:** 6 tempos (50 minutos cada)

**Tema:** O Pequeno Comércio de Alimentos: Alimentação e Sociabilidade no Rio de Janeiro do Segundo Reinado

**Habilidades BNCC:**

(EF08HI15) Identificar e analisar o equilíbrio das forças e os sujeitos envolvidos nas disputas políticas durante o Primeiro e o Segundo Reinado.

(EF08HI22) Discutir o papel das culturas letradas, não letradas e das artes na produção das identidades no Brasil do século XIX.

**Questões problematizadoras:**

- Qual a importância do pequeno comércio de alimentos para o abastecimento da cidade?
- Como e quem trabalha vendendo gêneros alimentícios e comidas prontas?
- Como se pode entender a sociabilidade dessa classe trabalhadora através dos espaços de alimentação?
- O que é alimentação e o que é comer?

**Objetivo Geral:**

- Abordar a História da Alimentação como uma importante parte da história humana durante todo o seu percurso.
- Fazer com que os alunos reflitam sobre a temática e seus múltiplos impactos na sociedade e em suas vidas.
- Trabalhar três pilares dentro dos espaços de venda de alimentos: o abastecimento, o trabalho e a sociabilidade.

**Objetivos Específicos:**

- Propor uma análise dos espaços de vendas de alimentos na segunda metade do século XIX através de imagens e citações.
- Solicitar aos alunos que produzam fotografias dos locais onde compram e/ou consomem alimentos/refeições na atualidade.
- Elaborar com a turma a construção de um mural das “Transformações e permanências,

surgimentos e desaparecimentos”.

- Refletir com os alunos, ao final da exposição do projeto, sobre os três pilares abordados e o que a atividade mudou na forma como eles veem o comer.

### **Conceitos/ Noções:**

Segundo Reinado; Expansão comercial; Expansão Urbana; Sociabilidade; Abastecimento; Alimentação.

### **Conteúdos:**

**Factuais** - Segundo Reinado, Expansão comercial da segunda metade do século XIX, Expansão Urbana;

**Conceituais** – a alimentação como cultura, sociabilidade, abastecimento;

**Atitudinais** - compreensão da alimentação em sua dimensão política, econômica e social em sua relação com a experiência de vida dos estudantes sobre o tema;

**Procedimentais** - interpretação e análise das fontes escritas e iconográficas; produção de sínteses; elaboração de narrativas

(Aula expositiva)

- Localização do tempo e espaço históricos;
- Uso da linguagem histórica;
- Leitura e análise das fontes apresentadas;

(Metodologia ativa)

- Relacionar fontes e compreender as disputas de narrativa e pela memória dos eventos e espaços
- Capacidade de produção de sínteses
- Estabelecer relações histórico-sociais
- Construção de narrativa própria

### **III - Desenvolvimento**

Esta sequência didática pretende apresentar uma proposta do Ensino de História através da temática da História da Alimentação, com foco nos conceitos de abastecimento, trabalho e sociabilidade, respeitando parâmetros da BNCC para o

Ensino de História focado para o 8º Ano de Ensino Fundamental Anos Finais. Esta sequência deve ser aplicada dentro do conteúdo curricular sobre a Segundo Reinado (1840-1889) e no decorrer das aulas apresentar as continuidades e discontinuidades referentes ao comércio de alimentos dos centros urbanos vivenciadas pelos jovens alunos(as) na atualidade.

### **Procedimentos e Estratégias:**

#### **AULA 1 e 2 (100 minutos)**

- 1º Momento - Com o auxílio do projetor, o docente apresentará uma sequência de slides que irá intercalar textos, documentos e figuras iconográficas. O primeiro slide expõe o título da aula: “Segundo Reinado (1840-1889, Rio de Janeiro): sociedade em expansão”. No segundo slide será apresentada uma listagem de mudanças estruturais e sociais que ocorreram na cidade do Rio de Janeiro nas décadas do período estudado, sendo elas: a construção do edifício da Praça do Mercado na freguesia da Candelária; a inauguração do sistema de iluminação a gás; a implementação da primeira linha ferroviária e dos carris urbanos, conhecidos como bondes; o crescimento populacional e a ampliação geográfica da cidade.
- 2º Momento - Após explicar sobre as transformações que ocorreram no decurso da segunda metade do século XIX citadas será exposto, no próximo slide, o post no Facebook do Arquivo Nacional do primeiro Código Comercial Brasileiro com sua foto de capa. Criado em 1850, a menção ao Código Comercial é interessante para elucidar que dentre tantas modificações a expansão comercial é uma das que se destaca na época e guarda relações com as demais transformações mencionadas. A criação do Código é um documento que oficializa esse crescimento do setor comercial. Para melhor compreensão disto, o(a) professor(a) irá propor à turma a análise de dois documentos, sendo eles os índices dos anos de 1844 e o de 1889 do Almanak Laemmert. Este Almanak é um importante documento produzido no período e se tornou uma importante fonte para o estudo do comércio da época. A comparação dos dois índices procura destacar o aumento do número de categorias e de estabelecimentos, principalmente dos espaços onde são vendidos alimentos e bebidas.
- 3º Momento - Inserindo a temática da alimentação através da expansão do comércio de alimentos, o(a) professor(a) apresentará uma citação do texto de Thaina Schwan

Karls (2019), no qual expõe a mudança dos hábitos alimentares: anteriormente quase exclusivos da esfera privada, passam a ocupar a esfera pública, sendo ressignificados e associados a uma forma de lazer e divertimento que permeia todas as classes, idades e gêneros.

- 4º Momento - Após realizar a conexão entre expansão urbana, comércio e alimentação, o docente irá apresentar figuras iconográficas que representem espaços de vendas de alimentos na cidade do Rio de Janeiro no período entre 1840 e 1889. O objetivo de projetar estas figuras no quadro é de que elas sejam analisadas de forma crítica seguindo um breve roteiro elaborado pelo(a) professor(a) com o suporte do quadro branco e da caneta ao anotar as respostas da turma para os questionamentos dirigidos.
- 5º Momento - O roteiro segue pelos seguintes questionamentos: “Quem e/ou o que aparece na figura?” “O que é vendido nas figuras? Que objetos você vê?” “Se houver pessoas, o que elas estão fazendo? Como elas estão vestidas?” “O que está em primeiro plano? E em segundo?” “O que o autor quis mostrar com essa figura?” “Qual a importância desse estabelecimento?”. Esses questionamentos devem ser feitos para cada imagem apresentada e as respostas deverão ser anotadas no quadro e o professor deve solicitar que os alunos anotem também em seus cadernos. Com as respostas dos alunos escritas no quadro, o docente irá apresentar citações que definem os espaços de venda, de alimentação e/ou os trabalhadores apresentados nas figuras, como o significado de casa de pasto, das quitandeiras, dos caixeiros etc.
- 6º Momento - Será apresentado o vídeo disponível no YouTube da obra “Atualizações traumáticas de Debret”, da artista Gê Viana, disponível em seu canal, assim como dois conjuntos de imagens contrapondo a litografia produzida por Debret com a atualização feita por Gê Viana a fim de utilizar esses recursos como inspiração estética para a atividade que será proposta no próximo passo.
- 7º Momento - Ao final da aula será proposto que os alunos produzam fotografias ou desenhos dos espaços onde costumam comprar alimentos (mercado, feira, hortifrúti, padaria, etc.) e comidas prontas (lanchonetes, restaurantes, barraquinhas, etc.) para na próxima aula realizar novamente a atividade do questionário sobre as imagens iconográficas do século XIX, só que agora com as figuras da vida de cada um. Tudo que for produzido deve ser enviado para o docente até o dia anterior da aula seguinte.

- 1º Momento - A aula será realizada em semicírculo ao redor do quadro branco, no qual serão projetadas as imagens a serem utilizadas para a atividade. A proposta de exercício com as figuras se dará na análise e comparação entre aquelas produzidas pelos alunos e as apresentadas na aula anterior pelo (a) docente. O exercício começará pela exibição das figuras dos alunos que devem ser analisadas uma a uma pela turma, seguindo o mesmo roteiro utilizado na última aula. Da mesma forma o (a) docente registrará as contribuições no quadro e cada aluno (a) deverá anotar em seu caderno.
- 2º Momento - Após o exame de cada iconografia de autoria dos discentes, o(a) professora(a) guiará os alunos para que construam paralelos entre as produções do passado (figuras do século XIX apresentadas em aula) e as do presente (figuras que eles criaram). Os paralelos devem criar categorias de estabelecimentos a se dividirem em função e tipo de alimento (para fazer ou pronto, lanche ou refeição), conforme a realidade de cada um. Assim como devem refletir sobre as mudanças e permanências dos espaços, quais sumiram e quais surgiram.
- 3º Momento - Com as comparações e as reflexões sobre as mudanças e permanências e a divisão dos estabelecimentos em categorias, o (a) docente deverá desligar o projetor e se dirigir ao quadro branco e escrever com a caneta no canto esquerdo a palavra “Abastecimento”, ao centro a palavra “Trabalho” e do lado direito do quadro a palavra “Sociabilidade”. Então, deverá virar-se para a turma e propor o seguinte questionamento: depois de tudo que vimos nessa e na última aula, vocês conseguem identificar alguma conexão entre essas palavras?
- 4º Momento – O (A) docente irá deixar com que os (as) alunos (as) façam as conexões, ao mesmo tempo que os guia para a compreensão de que o abastecimento gera trabalho e o trabalho gera a sociabilidade, todos atrelados a uma só palavra, colocada no fim em tamanho grande no quadro, com setas saindo das três palavras anteriores aparecerá no centro: ALIMENTO. É nesse momento que o professor apresentará o resultado de tudo aquilo que foi sendo construído ao longo das últimas aulas: a construção do conceito amplo e poderoso do alimento na vida humana que engloba muitas outras esferas tais como: a política, o abastecimento, a fome, o comércio, o trabalho, a sociabilidade, a família, os amigos, a saúde, o prazer, o afeto, etc. O(A) professor(a) introduzirá a seguinte pergunta: sua visão sobre a alimentação mudou após essa atividade? Como vocês vêem a comida?
- 5º Momento - Ao concluir o raciocínio e a reflexão sobre alimentação com os (as)

estudantes, o (a) docente deverá apresentar a proposta da produção de uma exposição na sala de aula, que apresentará todo material que eles/elas produziram e o que aprenderam ao estudar o Segundo Reinado através do olhar da alimentação. A exposição deverá destacar também como olhar para o passado por meio das conexões com o presente, daquilo que permeia a vida humana todos os dias, a comida, e como a percepção dessas relações são importantes para a construção do conhecimento sobre o alimento em suas dimensões do abastecimento, trabalho e sociabilidade.

### **Aula 6 (50 minutos)**

- 1º Momento - A última aula será o momento de analisar o que foi aprendido pela turma através da elaboração em grupo do mural com as iconografias do passado e do presente se intercalando. O mural apresentará assim a narrativa construída pela turma sobre as figuras, e será elaborado pelos (as) estudantes com o auxílio da condução do(a) professor(a). A sala de aula e suas paredes viram nesse momento uma exposição aberta à comunidade escolar, e os (as) alunos (as) se transformam em artistas e sua produção em arte ao refletirem sobre um tema relacionando o contexto histórico do Segundo Reinado com a sua própria vivência e história do tempo presente em relação com o passado.
- 2º Momento - Nesse dia as cadeiras serão retiradas da sala de aula, que deverá ter somente os cartazes com as figuras por todo o espaço, tal qual uma exposição de arte. Os (As) alunos (as), os artistas e construtores dessa narrativa, estarão pela sala explicando e trocando informações e ideias uns com os outros e com os visitantes.
- 3º Momento - Nos últimos 20 minutos o (a) docente irá pedir que todos se sentem em círculo no chão para um debate final a respeito de tudo que foi apreendido e construído ao longo das últimas aulas. É o momento de perguntar o que eles mais gostaram, o que menos gostaram, o que entenderam, o que não entenderam, que opiniões mudaram sobre os temas abordados desde o primeiro contato no início da primeira aula.

### **Recursos Didáticos:**

- Quadro e caneta
- Projetor

- Computador
- Sumário do Almanak Laemmert

1844 - Índice Alfabético p.282 a p.288, disponível na Hemeroteca da Biblioteca Nacional em:

[https://objdigital.bn.br/acervo\\_digital/div\\_periodicos/almanak/al1844/index.html](https://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_periodicos/almanak/al1844/index.html)

1889 - Índice Geral Alfabético p.XI a p. LXXIV, disponível na Hemeroteca da Biblioteca Nacional em:

[https://objdigital.bn.br/acervo\\_digital/div\\_periodicos/almanak/al1889/index.html](https://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_periodicos/almanak/al1889/index.html)

- Figuras Iconográficas

### Imagem 1 - Código Comercial de 1850



**Arquivo Nacional**

2 de maio de 2020 às 20:00 · 🌐

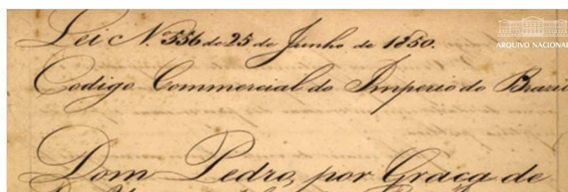
Código Comercial do Império do Brasil

Em 1850 foi criado o primeiro código de comércio do Brasil independente. Aprovado pela Lei nº 556, de 25 de junho de 1850, o código estava inserido nos esforços do governo brasileiro para estabelecer uma estrutura jurídica no país, com o objetivo de fortalecer o Estado nas primeiras décadas pós-independência. Já em 1834 foi apresentado à Câmara o Projeto do Código Comercial. No entanto, foram necessários dezesseis anos de discussões legislativas para sua aprovação. O Código Comercial do Império do Brasil tinha o objetivo de regular as atividades mercantis, os atos dos profissionais do comércio e dar garantias às operações comerciais. O Código também estabeleceu um aparato burocrático dedicado ao comércio, assim como tribunais e juízos para dirimir contenciosos comerciais. O Código de 1850 definia como comerciante aquele que praticasse compra e venda de mercadorias de forma profissional.

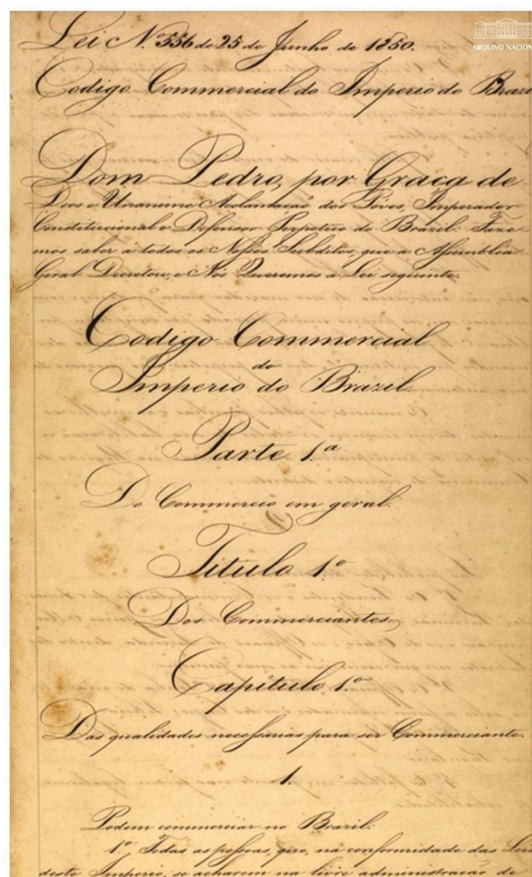
Na imagem, primeira página do Código Comercial do Império do Brasil, 25 de junho de 1850. Arquivo Nacional. Fundo Diversos – SDH – Códices. BR\_RJANRIO\_NP. Códice 742, vol. 1, fl. 1.

Para consultar o acervo do Arquivo Nacional, acesse: <http://bit.ly/2UtZA8F>

#arquivosabertos #História #BrasilImpério  
#ImpériodoBrasil #CódigoComercial



#arquivosabertos #História #BrasilImpério  
#ImpériodoBrasil #CódigoComercial



Fonte: Post no Facebook do Arquivo Nacional sobre o Código do Comércio de 1850, 02/05/2020.

**Imagem 2- Doca e Mercado da Praia do Peixe. Praça XV de Novembro.**



fonte: Marc Ferrez, Rio de Janeiro, 1880 cerca, Disponível no acervo do IMS, em :  
<https://acervos.ims.com.br/portals/#/detailpage/18313>

**Imagem 3 - Mercado Municipal do Rio de Janeiro. Praça XV de Novembro**



Fonte : Augusto Malta, Rio de Janeiro, 07/11/1911. Disponível no acervo do IMS, em:  
<https://acervos.ims.com.br/portals/#/detailpage/6859>

**Imagem 4 - Largo da Carioca**



Fonte: Augusto Malta, Rio de Janeiro, 1903 circa. Disponível no acervo do IMS, em: <https://acervos.ims.com.br/portals/#/detailpage/16823>

**Imagem 5 - Quitandeiras**



Fonte: Marc Ferrez, Rio de Janeiro, 1875 circa. Disponível no acervo do IMS, em : <https://acervos.ims.com.br/portals/#/detailpage/16031>

**Imagem 6 - Quiosque “Chopp Berrante”, no Passeio Público.**



Fonte: Augusto Malta, Rio de Janeiro, 1908. Disponível no acervo do IMS, em : <https://acervos.ims.com.br/portals/#/detailpage/16031>

- Citações:

1. “Com o processo de modernização e crescimento da urbe, além dos horários estendidos de trabalho no comércio e a própria busca pela diversão, o hábito de comer fora de casa foi ampliado, proporcionando a constituição e expansão de espaços voltados para esses fins [...] Mais do que uma necessidade fisiológica, com o transcorrer do século XIX, alimentar-se na esfera pública passou a ser associado fortemente ao lazer e divertimento.” (KARLS, 2019, p.185)
2. “Quitandeiras, ou negras de tabuleiro, era a denominação que se concedia a essas mulheres, que trouxeram o comércio ambulante em tabuleiros da África para o Brasil. As quitandeiras eram mulheres negras africanas, podendo ser escravas, forras ou livres que andavam pela cidade carregando seus artigos na cabeça usando cestos, potes, bandejas e tabuleiros, trajando vestes típicas de suas respectivas etnias como turbantes, saias, batas, túnicas e panos-da-costa

usados soltos nos ombros ou carregando seus filhos nas costas” (BONOMO, 2014, p.1-4).

3. “As quitandeiras não eram ambulantes o tempo inteiro, também expunham sua mercadoria em esteiras ou bancas nas ruas esperando os fregueses” (GRAHAM, 2013, p.69).

4. “As quitandeiras andavam livremente por toda extensão do território levando todo tipo de produtos alimentícios para os moradores, o que, como já dito, auxiliava de maneira significativa o abastecimento da cidade.” (BONOMO, 2014, p.6).

5. “Há em Lisboa um pequeno número de restaurantes ou casas de pasto [em] que, sobre uma loja com feitiço de taberna decente, se ergue uma sobreloja com uma feição pesada e caseira de restaurante de vila sem comboios. [...] O desejo de sossego e a conveniência de preços levaram-me, em um período da minha vida, a ser frequente em uma sobreloja dessas” (PESSOA, 2006, p.37)

6. “De origem portuguesa, nas definições lexicais, o Dicionário Brasileiro Globo apresenta o termo Casa de Pasto como sendo espécie de estalagem; restaurante; o Dicionário Priberam da Língua Portuguesa o apresenta como estabelecimento moderno onde se servem comidas; o Lextec-Léxico Técnico do Português traz a definição de restaurante tradicional pequeno e de ambiente familiar, onde se serve comida caseira. Carvalho (2005, p.3) traz uma definição de 1928, que diz: estabelecimento onde se serve de comer.” (MACHADO, 2014, p. 312)

7. “Caixeiro é um derivado de caixa, e, em sentido primitivo designa o encarregado da caixa de uma casa comercial. O significado tornou-se extensivo ao que hoje se diz guarda-livros; e estendeu-se ainda (sic) mais ao encarregado da venda a retalho e, mais ainda, a várias categorias de empregados de casas comerciais. Portanto, estes empregados dizem-se caixeiros porque, embora não sejam encarregados da caixa, tornou-se-lhes extensiva a designação própria desses encarregados, que também se chamam os caixas” (FIGUEIREDO, 1906, vol. III apud POPINIGIS, 2007, p. 33).

8. “Era o caixeiro que atendia ao balcão, pesava, embrulhava, vendia, organizava e carregava as mercadorias, fazia as entregas e as cobranças aos fregueses; era responsável, também, pelos livros de contas e letras. Além disso tudo, era ele quem fazia a limpeza e a arrumação” (POPINIGIS, 2007, p.34)

**Avaliação:**

A avaliação consistirá na construção de um mural pelos alunos, onde serão expostas figuras iconográficas retratando o comércio de alimentos na segunda metade do século XIX e figuras iconográficas produzidas por eles retratando o comércio de alimentos na atualidade. Através das imagens se pretende analisar o que é cotidiano, no caso o ato de comer de forma mais profunda, em suas múltiplas dimensões e em todos os seus desdobramentos.

**5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A trajetória deste trabalho buscou caminhar com os alunos através da história da alimentação e da análise e produção de fotografias a fim de mostrar suas amplas possibilidades para o campo do Ensino de História.

Para que esta proposta de plano de aula fosse viável, foi necessário buscar embasamento em outros autores dos quais destaco aqui alguns destes. Utilizando como base teórico-pedagógica a referência de Antoni Zabala (1998), sua concepção construtivista de aprendizagem e a abordagem da tipologia dos conteúdos, foi possível dar forma e desenvolver a sequência didática. O conceito de aprendizado como uma ação que deve ser desenvolvida ao longo do processo pelo o (a) aluno (a) como agente do mesmo e junto do professor – atuando como um mediador - é a base que sustenta esta proposta. Analisar as imagens de forma profunda, é outro ponto fundamental do plano de aula aqui exposto, que ao fazer isso trabalha os conteúdos conceituais e procedimentais, conforme a argumentação de Zabala, assim como parte da referência do texto de Ana Maria Mauad (2009) no qual a autora elabora perfeitamente o modo como devemos trabalhar com imagens, ou seja, de forma crítica e utilizando estas como fontes, não meros acessórios ilustrativos. Acredito que este modo de abordar o trabalho com imagens em sala de aula seja um divisor de águas para os (as) alunos (as), afinal, nos dias de hoje tudo é estímulo visual óbvio e imediato, através dos celulares, dos leds, das propagandas etc. Portanto, esse exercício pretende incentivar o desenvolvimento do pensamento crítico em relação às imagens que os (as) alunos (as) são submetidos a todo momento. Por último, autores como Alexandra Filipa Guedes da Silva e Lucas Onorato Braga foram fundamentais para embasar a importância da História da Alimentação no Ensino de História.

Através do percurso traçado e percorrido, sendo guiado por essas referências, podemos afirmar que adotar a História da Alimentação no Ensino de História, ao longo de todo conteúdo presente nos ensinos básico e médio, é potencializador de identificação e propicia o engajamento dos discentes no seu processo de aprendizagem. Assim como o uso de imagens como fonte a ser lida criticamente, se apresentam ambos como temáticas, abordagens e recursos viáveis e de grande relevância para incentivar o interesse de participar da aula por parte dos alunos, o que todo professor busca, afinal sem um aluno ativo não conquistamos o real aprendizado.

## REFERÊNCIAS

ALGRANTI, Leila Mezan. O consumo de bebidas e os espaços de sociabilidade no Rio de Janeiro no fim do período colonial 1808-1821. **SEMATA**, *Ciências Sociais e Humanidades*, n.21, p. 65-80, 2009. Disponível em: <https://minerva.usc.es/xmlui/handle/10347/4507> . Acesso em: 13 jul. 2024.

ALGRANTI, Leila Mezan. Tabernas e Botequins: cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821). **Revista Acervo**, v. 24, n.2, p.25-42, 2011. Disponível em: <https://revista.an.gov.br/index.php/revistaacervo/article/view/349> . Acesso em: 13 jul. 2024.

ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: diversidade de fontes e possibilidades de abordagens. **Varia Historia**, Belo Horizonte, v. 32, n. 58, p. 21-51, abril de 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/vh/a/zJrz7vyCXrGCcMfqjpg7dqL/abstract/?lang=pt> . Acesso em: 13 jul. 2024.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**, v.11, n.1, p.13-21, janeiro- junho de 2008. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs/article/download/4467/3867/17106> . Acesso em: 13 jul. 2024.

BASSO, Rafaela. Espaços da alimentação: o desenvolvimento do comer fora de casa na cidade de São Paulo (séculos XVIII e XIX). *In: VI ReACT - REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA*, V. 3, N. 3, 2017, São Paulo. **Seminários temáticos**, São Paulo: USP, março de 2017, p. 82-92. Disponível em: <https://ocs.ige.unicamp.br/ojs/react/article/view/2762> . Acesso em: 13 jul. 2024.

BATISTA, Dimas José. Cenas da escravidão: aspectos da vida cotidiana dos escravos de grandes cidades no Brasil oitocentista. **Revista EntreLetras**, Araguaína, v.11, n.1, p.425-439, janeiro-abril de 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufnt.edu.br/index.php/entreletras/article/view/9031> . Acesso em: 13 jul. 2024.

BONOMO, Juliana Resende. O tabuleiro afro-brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitadeiras negras no Brasil do século XVIII. *In: XXII ENCONTRO ESTADUAL DE HISTÓRIA DA ANPUH-SP*, Santos, 2014. **Anais eletrônicos**. Disponível em: [https://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/29/1405976865\\_ARQUIVO\\_OTABULEIRO\\_AFR0anpuhsantos.pdf](https://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/29/1405976865_ARQUIVO_OTABULEIRO_AFR0anpuhsantos.pdf) . Acesso em: 13 jul. 2024.

BRAGA, Lucas Onorato. Ao sabor dos processos históricos: a alimentação como recurso didático. *In: V ENCONTRO INTERNACIONAL UFES/PARIS-EST*, 2016. **Anais eletrônicos**. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/ufesupem/article/view/18929/12882> . Acesso em: 13 jul. 2024.

CAMPOS, Pedro Henrique Pedreira. A história do abastecimento e a historiografia brasileira. **Polis - Laboratório de História Econômico-Social da UFF**, Niterói, n.7, 2013. Disponível em: <https://bit.ly/2PkOW3u>. Acesso em: 10 de abril de 2021. Disponível em: [https://www.historia.uff.br/polis/files/texto\\_7.pdf](https://www.historia.uff.br/polis/files/texto_7.pdf) . Acesso em: 13 jul. 2024.

CARVALHO, Deborah Agulham. **Das casas de pasto aos restaurantes**: os sabores da velha Curitiba (1890-1940). 2005. Dissertação (Pós-Graduação em História). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2005. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/81177> . Acesso em: 13 jul. 2024.

CARVALHO, Deborah Agulham. “Cozinha especial e comida a qualquer hora”: dos serviços de proprietários e cozinheiros nas casas de pasto, restaurantes e afins (Curitiba, 1890-1940). **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.1, janeiro-julho de 2008.

CHALHOUB, Sidney. **Trabalho, lar e botequim**: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da *belle époque*. 3. ed. - Campinas, SP: Editora Unicamp, 2012.

EL-KAREH, Almir Chaiban. A pobreza pertinho do céu: moradia e alimentação dos pobres no Rio de Janeiro (1850-1889). **Revista Maracanan**, v.3, n.3, p.73-96, Rio de Janeiro, 2007. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/maracanan/article/view/13623> . Acesso em: 13 jul. 2024.

EL-KAREH, Almir Chaiban. Comida quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro no século XIX. **Caderno Espaço**

**Feminino**, v.19, n.01, janeiro-julho de 2008. Disponível em:  
<https://seer.ufu.br/index.php/neguem/article/view/2105> . Acesso em: 13 jul. 2024.

EL-KAREH, Almir Chaiban; BRUIT, Héctor Hernán. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil. **Revista Estudos Históricas**, Rio de Janeiro, n. 33, p.76-96, janeiro-junho de 2004. Disponível em:  
<https://periodicos.fgv.br/reh/article/download/2213/1352/3692> . Acesso em: 13 jul. 2024.

FARIAS, Juliana Barreto. A Câmara e o mercado: Os trabalhadores da Praça do Mercado do Rio de Janeiro e suas relações com a municipalidade no século XIX. **Revista Mundos do Trabalho**, v. 5, n. 9, p. 49-73, janeiro-junho de 2013. Disponível em:  
<https://periodicos.ufsc.br/index.php/mundosdotrabalho/article/view/1984-9222.2013v5n9p49> . Acesso em: 13 jul. 2024.

GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade**: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780-1860).1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

HECK, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. **Revista de Estudos Históricas: alimentação**, v.1, n.33, p.136-146, Rio de Janeiro: FGV, janeiro-junho de 2004. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2212> . Acesso em: 13 jul. 2024.

HOY, Felippy Strapasson; TEIXEIRA, Paulo Victor Ribeiro; KORB, Vivian Maria. Alimentação no Vice Reino do Brasil a partir das obras de Debret (1816-1822). In: II SEMINÁRIO INSTITUCIONAL PIBID/UNISINOS; II ENLICSUL; II PIBID/SUL, 2017. Tema: Práticas de Iniciação à Docência na Região Sul: enfoques, avaliação e perspectivas. Resumo estendido. Disponível em:  
<http://www.repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/7853> . Acesso em: 13 jul. 2024.

JUNIOR, Guilherme Antunes. O aprendizado à mesa: alguns apontamentos sobre o ensino de história e a história da alimentação no ensino básico. **Revista História Hoje**, v.9, n.17, p.209-227, 2020. Disponível em: <https://rhj.anpuh.org/RHHJ/article/view/489> . Acesso em: 13 jul. 2024.

KARLS, Thaina Schwan. **Comida, bebida e diversão**: uma análise comparada do perfil de restaurantes e confeitarias no Rio de Janeiro do século XIX (1854-1890). 2017. Tese (Doutorado em História). Programa de Pós-Graduação em História Comparada do Instituto de História da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.

KARLS, Cleber Eduardo; KARLS, Thaina Schwan; DE MELO, Victor Andrade. Tipicamente nacional? A feijoada no Rio de Janeiro oitocentista. **Revista História & Perspectivas**, v. 31, n. 58, 2018. Disponível em:  
<https://seer.ufu.br/index.php/historiaperspectivas/article/view/46643> . Acesso em: 13 jul. 2024.

KARLS, Thaina Schwan. História e alimentação: as confeitarias no Rio de Janeiro do Século XIX (1854-1890). **Revista Ingesta**, v. 1, n. 1, p. 172-186, 2019. Disponível em:  
<https://www.revistas.usp.br/revistaingesta/article/view/151758> . Acesso em: 13 jul. 2024.

KARLS, Thaina Schwan. O Rio de Janeiro à mesa: a alimentação nos restaurantes e confeitarias do século XIX (1854-1890). **Revista de História**, n.178, São Paulo, 2019. <https://revistas.usp.br/revhistoria/article/view/142528> . Acesso em: 13 jul. 2024.

LOBO, Eulália M.; CANAVARROS, Otávio; ELIAS, Zakia F.; NOVAIS, Simone; MADUREIRA, Lucena B. Estudos das categorias socioprofissionais, dos salários e do custo da alimentação no Rio de Janeiro de 1820 a 1930. **Revista Brasileira de Economia**, v.27, n.4, p.129-176, Rio de Janeiro, outubro-dezembro de 1973. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/rbe/article/view/119> . Acesso em: 13 jul. 2024.

MACHADO, Flávia Carvalho. Casas de Pasto: Presença na Proto-História do Turismo no Rio Grande do Sul. **Revista Rosa dos Ventos**, v.6, n.2, p.307-320, abril-junho de 2014. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547040014.pdf> . Acesso em: 13 jul. 2024.

MAUAD, Ana Maria. Ver e conhecer: o uso de imagens na produção do saber histórico escolar. *In*: ROCHA, Helenice; MAGALHÃES, Marcelo; GONTIJO, Rebeca (orgs). **A escrita da história escolar: memória e historiografia**. Rio de Janeiro: FGV, 2009.

MENEZES, Lená Medeiros de. O pequeno comércio português no Rio de Janeiro: histórias e gênero. 2011. *In*: XXVI SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA. São Paulo: ANPUH, julho de 2011. **Anais eletrônicos**, 2011. Disponível em: [https://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/14/1299879746\\_ARQUIVO\\_2011ANPUH-S\\_P.pdf](https://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/14/1299879746_ARQUIVO_2011ANPUH-S_P.pdf) . Acesso em: 13 jul. 2024.

MENEZES, Lená Medeiros de; MATOS, Maria Izilda S. de. **Gênero e imigração: mulheres portuguesas em foco** (Rio de Janeiro e São Paulo – XIX e XX). São Paulo: e-Manuscrito, 2017. E-book. Disponível em: <https://www.emanuscrito.com.br/livro1.html> . Acesso em: 13 jul. 2024.

MENEZES, Wagner Chagas de. O punha saiu do entulho: o pequeno comércio do Rio de Janeiro às vésperas da reforma Pereira Passos. **Revista Rio de Janeiro**, n.10, p.77-109, maio-agosto de 2003.

MONTEIRO, Ana Maria Ferreira da Costa e PENNA, Fernando Araújo. Ensino de História: saberes em lugar de fronteira. **Educação & Realidade**, v. 36, n. 1, p. 191-211, jan/abr, 2011. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/educacaoerealidade/article/view/15080> . Acesso em: 13 jul. 2024.

PESSOA, Fernando. **Livro do Desassossego**: composto por Bernardo Soares, ajudante de guarda-livros na cidade de Lisboa. São Paulo: Companhia das Letras, p. 37, 2006.

POPINIGIS, Fabiane. **Proletários de Casaca**: trabalhadores do comércio carioca (1850-1911). Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2007.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n.42, p.11-31, 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643> . Acesso em: 13 jul. 2024.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n.54, p.103-124, janeiro-junho de 2011.

SENNA, Ernesto. **O velho comércio do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: G. Ermakoff Casa Editorial, 2006.

SILVA, Alexandra Filipa Guedes da. **Ver e refletir sobre a alimentação nos programas de História**. Relatório de Mestrado em Ensino de História para a Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Porto, 2018. Disponível em: <https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/117120/2/300624.pdf> . Acesso em: 13 jul. 2024.

SILVA, Elisielly Falasqui da; GURIAN, Gabriel Ferreira. As múltiplas facetas da alimentação na História. **Revista História e Cultura**, v.9, n.2, p.2-10, 2020. Disponível em: <https://periodicos.franca.unesp.br/index.php/historiaecultura/issue/view/146> . Acesso em: 13 jul. 2024.

SOUZA, Flávia Fernandes de. Por Ruas, Becos e Travessas: Um olhar sobre a dinâmica espacial do mundo do trabalho na cidade do Rio de Janeiro nas últimas décadas do século XIX. In: *In: XIX ENCONTRO REGIONAL DE HISTÓRIA : PODER, VIOLÊNCIA E EXCLUSÃO ANPUH/SP – USP*. São Paulo, setembro de 2008. **Anais eletrônicos**. Disponível em: <http://legacy.anpuh.org/sp/downloads/CD%20XIX/index.html> . Acesso em: 13 jul. 2024.

SOUZA, Silvia Cristina Martins de. O Teatro de São Januário e o “corpo caixeiral”: teatro, cidadania e construção de identidade no Rio de Janeiro oitocentista. *In: XXIV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA - ANPUH*, 2007. **Anais eletrônicos**. Disponível em: <https://snh2007.anpuh.org/resources/content/anais/Silvia%20Cristina%20Martins%20de%20Souza.pdf> . Acesso em: 13 jul. 2024.

VIEIRA, André Luis; LIBERATTI, Angela Ines. Iluminação pública: a vida noturna do Rio de Janeiro no século XIX. 2018, p. 1-16. Disponível em: <https://servicos.unitoledo.br/repositorio/handle/7574/1908> . Acesso em: 10 de abril de 2021.

ZABALA, Antoni. **A prática educativa: como ensinar**. Porto Alegre: Artes Médicas, p.27-51, 1998.

## FONTES

ALMANAK ADMINISTRATIVO, MERCANTIL E INDUSTRIAL DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1844, Índice Alfabético p.282 a p.288, disponível na Hemeroteca da Biblioteca Nacional em: [https://objdigital.bn.br/acervo\\_digital/div\\_periodicos/almanak/al1844/index.html](https://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_periodicos/almanak/al1844/index.html). Acesso em: 13 jul. 2024.

ALMANAK ADMINISTRATIVO, MERCANTIL E INDUSTRIAL DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1899, Índice Geral Alfabético p.XI a p. LXXIV, disponível na Hemeroteca da Biblioteca Nacional em:

[https://objdigital.bn.br/acervo\\_digital/div\\_periodicos/almanak/al1889/index.html](https://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_periodicos/almanak/al1889/index.html). Acesso em: 13 jul. 2024.