

A obtenção de gelo e derivados na província de São Paulo em fins do século XIX

Obtaining ice and derivates in the province of São Paulo in the late 19th century

Luís Fernando Teberga Gonçalves¹

O presente trabalho tem por finalidade realizar uma pesquisa focada na obtenção, na produção local e na importação de gelo e alimentos e bebidas dependentes de baixas temperaturas no âmbito da província de São Paulo no final do século XIX, tendo, como ponto de partida, os dados obtidos no comércio de alimentos importados encontrados no município de Itu no mesmo recorte cronológico.

É ao longo do século XIX que começam a se aperfeiçoar os métodos de evaporação com a utilização de gases como o dióxido de enxofre ou sais como o nitrato de amônia para, com o auxílio de bombas de ar movidas a vapor, potencializar o processo de produção de gelo artificial em uma escala que o tornasse uma opção razoavelmente viável em relação ao gelo natural, que à época era exportado para os trópicos em caixas térmicas com consideráveis perdas em volume ao longo do trajeto.

Outro eixo de nosso trabalho trata de alimentos e bebidas que necessitam de refrigeração para serem produzidos ou que necessitam se manter refrigerados para que se conservem em condições de serem consumidos. Destacamos inicialmente o sorvete que, de um alimento circunscrito a algumas regiões do Hemisfério Norte nos séculos anteriores, passa a estar disponível em algumas casas de comércio na província de São Paulo no final do século XIX. É desse mesmo período o início da produção de cerveja de baixa fermentação não só na província de São Paulo como também na Corte, impulsionada pela possibilidade de se obter refrigeração abaixo de 10° C por períodos prolongados graças às máquinas de gelo. Além desses dois produtos, julgamos importante destacar as mudanças surgidas no comércio de carne, que em finais do XIX passa a poder contar com a refrigeração para mantê-la em condições de consumo por períodos prolongados, sendo as duas últimas décadas deste século, inclusive, marcadas pelos primeiros transportes transoceânicos de carne refrigerada.

Elencamos como fontes para este trabalho anúncios selecionados em periódicos da província de São Paulo, dados de tráfego nacional e internacional de mercadorias relacionadas ao nosso recorte no período abordado, além de trabalhos sobre o comércio de alimentos e bebidas na província e sobre coleta e produção de gelo no final do século XIX, levando em conta, inclusive, fontes de História da Ciência e da Técnica que tratam do tema.

Ainda que poucos trabalhos explorem este tema de forma mais detida, consideramos que a obtenção de um maior controle sobre a variação de temperatura é base para uma profunda alteração nas práticas alimentares que, iniciada no final do século XIX, se desenrolará ao longo do século XX, com a eletrificação e o aperfeiçoamento dos refrigeradores domésticos, sendo este debate, portanto, fundamental para a compreensão das práticas alimentares contemporâneas em uma perspectiva histórica.

Palavras-chave: século XIX; abastecimento; São Paulo; conservação de alimentos; refrigeração.

Keywords: 19th century; supply; São Paulo; food conservation; refrigeration.

¹ Mestre em História Social pela Universidade de São Paulo, pesquisador do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA-USP).