



Universidade de São Paulo
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas
Av. Prof. Lineu Prestes nº 159 - CCJ - sala 05 CEP: 05508-000
Cidade Universitária – São Paulo-SP.
<http://clinguas.fflch.usp.br> Tel (11) 3091-2416

DATA DA PROVA: **25 DE MARÇO DE 2022**

NOME: _____

PAÍS DE ORIGEM: _____

DATA DE NASCIMENTO: _____

E-MAIL: _____

No BRASIL DESDE: _____

CURSOS DE PORTUGUÊS QUE JÁ FEZ:

UNIDADE DA USP: _____

DEPARTAMENTO: _____

E-MAIL DO DEPARTAMENTO: _____

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO: MESTRADO _____ DOUTORADO _____

PROJETO DE PESQUISA:

PARTE ESCRITA (EQUIVALÊNCIA LEXICAL + REDAÇÃO): 3,0 + 7,0

Prova de Proficiência

A. Leia a adaptação do texto “Prato cheio para historiadores” para responder aos exercícios B e C.

PRATO CHEIO PARA HISTORIADORES

Do domínio do fogo pelos primeiros seres humanos às redes de *fast-food* é possível identificar hábitos alimentares que fornecem **pistas** sobre o modo de vida em diferentes sociedades. Estudos recentes mostram que práticas de produção, comercialização e consumo de alimentos e bebidas foram capazes de **moldar** e responder a mudanças políticas, econômicas e culturais de cidades brasileiras entre os séculos XVIII e XX. Os trabalhos evidenciam como a história da alimentação, um campo de pesquisa relativamente novo, pode ajudar a analisar aspectos **pouco contemplados** pela historiografia tradicional, que **passa ao largo de** atos como o de comer. Nos últimos anos, explica Leila Mezan Algranti (IFCH-Unicamp), novos estudos têm trazido à tona nuances locais de processos de urbanização e metropolização do país. “Trata-se de uma **investigação** mais profunda do que simplesmente descobrir o que as pessoas comiam no passado”, afirma a historiadora, uma das pioneiras da área no Brasil.

A prática de comer fora de casa é um bom exemplo de como a dinâmica econômica contribuiu para o surgimento de hábitos alimentares na cidade de São Paulo a partir do século XVIII. Com a intensificação das atividades comerciais e a abertura dos portos a partir de 1808, produtos como massas, queijos, embutidos e frutas secas passaram a entrar no cardápio dos paulistanos mais **abastados**, que tinham condições de consumi-los nas casas de pasto – uma versão ancestral dos restaurantes – e em botequins com perfil distinto daqueles frequentados por pessoas de menor poder aquisitivo. “A partir de 1820, as classes mais altas, que até então frequentavam pouco os espaços públicos, começam a se alimentar fora do ambiente doméstico, atraídas pela possibilidade de variar o menu do dia a dia e de vivenciar momentos de lazer e interação social”, explica a historiadora Rafaela Basso, que pesquisou o assunto em doutorado recém-defendido na Unicamp.

O período analisado por ela, entre 1765 e 1834, é marcado por profundas mudanças na capital paulista, como a restauração da autonomia administrativa, que **durante** 17 anos havia estado sob responsabilidade do governo do Rio de Janeiro. “A nova administração passou a reorganizar e incentivar o comércio, a pecuária e a produção agrícola”, informa Basso. “Na cidade, o pequeno comércio de alimentos **ganhou impulso** e começou a determinar novos significados para a alimentação paulista.” Na virada para o século XIX, diz a pesquisadora, a

cidade já estava integrada a redes de comércio e abastecimento. Era a partir do porto de Santos que boa parte dos gêneros importados da Europa desembarcava em São Paulo, para atender aos gostos da elite e dos europeus recém-chegados.

Mas é somente na transição para o século XX que a cozinha paulista passa a ser incrementada com a presença de imigrantes europeus. Os italianos influenciaram **em grande medida** o uso de azeites, embutidos (como mortadela e salame), azeitonas, macarrão, polenta, linguiças, molho de tomate, pães, queijos e antepastos, enquanto os portugueses fixaram a criação e o consumo de carne suína e seus derivados. “Sem dúvida, a imigração diversificou os alimentos consumidos no Brasil, inclusive com o cultivo de gêneros que antes não eram sequer produzidos entre **nós**”, afirma o historiador Francis Manzoni, autor do livro *Mercados e Feiras Livres em São Paulo* (Edições Sesc, 2019).

BRUNO DE PIERRO. Prato cheio para historiadores. **Revista Fapesp**, n. 288, fev. 2020.

<[Prato cheio para historiadores : Revista Pesquisa Fapesp](#)>

B. Substitua as palavras ou expressões destacadas por outras equivalentes no contexto.

1. ... hábitos alimentares que fornecem **pistas** sobre o modo de vida em diferentes sociedades.

2. ... bebidas foram capazes de **moldar** e responder a mudanças políticas, econômicas e culturais de cidades brasileiras.

3. ... a história da alimentação pode ajudar a analisar aspectos **pouco contemplados** pela historiografia tradicional.

4. ... aspectos pouco contemplados pela historiografia tradicional, que **passa ao largo de** atos como o de comer.

5. ... uma **investigação** mais profunda do que simplesmente descobrir o que as pessoas comiam no passado.

6. ... massas, queijos, embutidos e frutas secas passaram a entrar no cardápio dos paulistanos mais **abastados**.
