UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA SOCIAL

Viviane Soares Aguiar

Cozinha tradicional paulista **(1963)**:
um livro de receitas, o folclore e a invenção de uma culinária esquecida

(VERSÃO CORRIGIDA)

SÃO PAULO
2019

VIVIANE SOARES AGUIAR

Cozinha tradicional paulista **(1963)**:
um livro de receitas, o folclore e a invenção de uma culinária esquecida

(VERSÃO CORRIGIDA)

Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para a obtenção do título de Mestre em História.
Orientador: Prof. Dr. Henrique Soares Carneiro

SÃO PAULO
2019

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Catalogação na Publicação
Serviço de Biblioteca e Documentação
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

A282c

Aguiar, Viviane
Cozinha tradicional paulista (1963): um livro de receitas, o folclore e a invenção de uma culinária esquecida / Viviane Aguiar ; orientador Henrique Carneiro. - São Paulo, 2019.
258 f.

Dissertação (Mestrado)- Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Departamento de História. Área de concentração: História Social.

1. história da alimentação. 2. cozinhas regionais. 3. identidades. 4. cozinha caipira. 5. livros de receitas. I. Carneiro, Henrique, orient. II. Título.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS

ENTREGA DO EXEMPLAR CORRIGIDO DA DISSERTAÇÃO/TESE

Termo de Ciência e Concordância do (a) orientador (a)

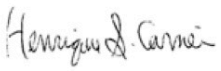
Nome do (a) aluno (a): Viviane Soares Aguiar

Data da defesa: 31/05/2019

Nome do Prof. (a) orientador (a): Henrique Soares Carneiro

Nos termos da legislação vigente, declaro **ESTAR CIENTE** do conteúdo deste **EXEMPLAR CORRIGIDO** elaborado em atenção às sugestões dos membros da comissão Julgadora na sessão de defesa do trabalho, manifestando-me **plenamente favorável** ao seu encaminhamento e publicação no **Portal Digital de Teses da USP**.

São Paulo, 30/07/2019



_____

(Assinatura do (a) orientador (a)

Nome: AGUIAR, Viviane Soares.

Título: *Cozinha tradicional paulista* (1963): um livro de receitas, o folclore e a invenção de uma culinária esquecida

Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para a obtenção do título de Mestre em História.
Orientador: Prof. Dr. Henrique Soares Carneiro

Aprovada em 31/05/2019

Banca Examinadora:

Prof. Dr. Carlos Alberto Dória
Instituição: Pesquisador e professor independente

Prof. Dr. João Luiz Máximo da Silva
Instituição: Centro Universitário Senac

Prof. Dr. Vânia Carneiro de Carvalho
Instituição: Museu Paulista da Universidade de São Paulo

À memória de minhas avós Innocencia e Carlota,
caipiras de Tietê

Quando os gestos se apagam, quando os objetos desaparecem ou se imobilizam na sombra de um depósito, na vitrine de um museu, às vezes as palavras ainda subsistem, em memória de um passado que não volta mais.

Luce Giard

AGRADECIMENTOS

Nesses quase três anos de mestrado, foram muitas as pessoas que acompanharam minha pesquisa, que me ajudaram e que me ouviram falar dele um milhão de vezes. Mas ninguém acompanhou, ajudou e ouviu mais do que Renato Consonni, meu amado companheiro de vida, a quem agradeço infinitamente por tudo o que fez e por estar sempre ao meu lado. Agradeço da mesma forma especial à minha irmã, Valeska, e aos meus pais, Airton e Carlota, que sempre me apoiaram em todos os momentos, mesmo quando decidi deixar uma carreira estável para fazer mestrado e mudar de rota.

Agradeço ao meu orientador, Henrique Soares Carneiro, por ter me dado a oportunidade de iniciar essa etapa e por confiar tanto no meu trabalho. A Carlos Alberto Dória, professor e amigo que ganhei nessa trajetória e que também me guiou pelos caminhos da pesquisa acadêmica. A João Luiz Máximo da Silva, pelas conversas esclarecedoras e por ter contribuído com minha pesquisa em muitos sentidos, inclusive, assim como Dória, no momento da qualificação.

Agradeço a todos os funcionários dos acervos que visitei nesse período, em especial a Vera Cardim e Silvia Shimada, que me atenderam com paciência e tantas histórias todas as vezes em que estive no acervo do Museu de Folclore Rossini Tavares de Lima. Agradeço imensamente a Américo Pellegrini Filho, Marina de Andrade Marconi e Regina Helena de Paiva Ramos, que conviveram com Jamile Japur e com os estudos de folclore e que me receberam em suas casas para lembrar daquele tempo. A João Carlos Japur Sachs e Marilda de Mello Sachs, sobrinhos de Jamile Japur, que me ajudaram com conversas imprescindíveis e me permitiram acesso ao acervo da família.

Agradeço também ao professor Marcos Antonio de Moraes, do Instituto de Estudos Brasileiros da USP, pela atenção e pela orientação nas minhas incursões pela obra de Mário de Andrade. A Vânia Carneiro de Carvalho, pelas aulas que me abriram a novos olhares para esta pesquisa e para aquela que pretendo desenvolver no doutorado.

A todos os amigos do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação, e, sobretudo, a Cauê Tanan e a Nicole Bianchini, pela companhia não só no mestrado, mas em todos os projetos em que embarcamos – incluindo a revista *Ingesta*, que nasceu em meio às nossas pesquisas.

Ao CNPq, pela providencial bolsa de mestrado.

Aos amigos de vida, que estão (ou gostaria que estivessem) sempre por perto. À Dalva Soares Bolognini, sempre tão atenciosa, que foi embora deste mundo antes de ver esta dissertação pronta, mas que está presente, com suas reflexões, em muitas entrelinhas. À Renata Helena Rodrigues, que se envolveu com cada etapa deste trabalho. À Viviane Zandonadi, amiga que compartilhou bolos e desabafos até o último ponto final.

À minha sogra, Silvia, que tanta paciência e carinho sempre teve comigo. E ao meu sogro, Luiz Augusto, que resolveu partir de uma hora para a outra, já no finzinho do meu mestrado, sem que eu tivesse tido a chance de agradecê-lo por tudo.

AGUIAR, Viviane Soares. *Cozinha tradicional paulista* (1963): um livro de receitas, o folclore e a invenção de uma culinária esquecida. Dissertação de mestrado. Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019.

RESUMO

Situada no campo da História da Alimentação, esta dissertação aborda a formação da "cozinha paulista" por meio de um imaginário construído no plano simbólico, em relação direta com a criação de uma identidade para São Paulo. Toma-se como foco o primeiro livro de receitas publicado com a explícita intenção de definir essa culinária. *Cozinha tradicional paulista* foi lançado em 1963 por uma folclorista, Jamile Japur (1920-1979), que participou ativamente do "movimento folclórico brasileiro", uma rede organizada de pesquisadores interessados na coleta e no registro de manifestações da cultura popular. Com balizas cronológicas que vão dos anos 1920 aos 1980, o estudo aqui realizado abarca o percurso intelectual que levou à produção, ao consumo e à circulação do livro, da constituição de uma ideia sobre a cozinha que seria "caipira" à discussão culinária entre o modernismo do paulista Mário de Andrade e o regionalismo do pernambucano Gilberto Freyre e à conformação de cozinhas regionais como "típicas" e "estaduais" pelos folcloristas. Além da análise da publicação em si, a pesquisa ainda se estende à comparação com outros dois livros de receitas regionais, *A cozinha goiana* e *Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais*, que se centraram em delinear sistemas culinários bastante semelhantes ao que se depreende do exemplar paulista. De forma geral, a dissertação procura demonstrar os meandros de construção da "cozinha paulista" ao longo do século XX, a partir da marginalização de suas bases "caipiras" e da noção de tradição esquecida.

Palavras-chave: história da alimentação; culinária caipira; cozinha paulista; cozinhas regionais; identidade; folclore; memória.

AGUIAR, Viviane Soares. *Cozinha tradicional paulista* (1963): a regional cookbook, folklore and the invention of a forgotten cuisine. Dissertação de mestrado. Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019.

ABSTRACT

Situated in the field of Food History, this dissertation focuses on the formation of "paulista cuisine" through the construction of a symbolic imaginary, in relation with the creation of an identity for São Paulo. The central theme is the first regional cookbook published with the explicit intention of defining that cuisine. *Cozinha tradicional paulista* was launched in 1963 by a folklorist, Jamile Japur (1920-1979), who actively participated in the "Brazilian folkloric movement", an organized network of researchers interested in collecting and preserving the popular culture. Ranging from the 1920s to the 1980s, this study encompasses the intellectual path that led to the production, consumption and circulation of the mentioned cookbook, from the constitution of an idea about the "caipira" cuisine to the culinary discussion between the modernist Mário de Andrade and the regionalist Gilberto Freyre and the folkloristic conformation of regional cuisines as "typical" and "state-based". In addition to analyzing the publication itself, the research also comprises a comparison with two other cookbooks that focused on outlining similar culinary systems in Goiás and Minas Gerais. In general, the dissertation seeks to demonstrate the intricacies of the construction of the "paulista cuisine" throughout the twentieth century, from the marginalization of its "caipira" basis and the notion of a forgotten tradition.

Keywords: food history, caipira; São Paulo cuisine; regional cuisines; identity; folklore; memory.

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: *Cozinha caipira*, de Almeida Júnior (1895)..... p. 41
Figura 2: Capas dos livros de receitas escritos por folcloristas..... p. 135
Figura 3: Papel "bordado" na capa de *Assucar* (1939); toalha rendada na capa de *Cozinha Tradicional Paulista* (1963)..... p. 136
Figura 4: As ilustrações de Tereza D'Amico..... p. 137
Figura 5: O fogão a lenha de "Sintaxa caipira do Vale do Paraíba", de 1937, e de *Cozinha Tradicional Paulista*, de 1963..... p. 138

ÍNDICE DE QUADROS

Quadro 1: Preferências caipiras..... p. 195
Quadro 2: Receitas em comum..... p. 213

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 15

CAPÍTULO 1: A COZINHA (DO) CAIPIRA E A COZINHA MODERNISTA 36

1.1. Identidade paulista: memória bandeirante, esquecimento caipira 36

1.2. O folclore e a cozinha "caboclista" 48

1.3. O "caipirismo" à moda modernista 65

1.4. Almoça-se no Brasil, janta-se em São Paulo (ou no Recife) 75

CAPÍTULO 2: AS COZINHAS FOLCLÓRICAS 91

2.1. Raízes modernistas, práticas regionalistas 91

2.2. Cozinhas típicas estaduais 102

2.3. O folclorismo em São Paulo e a síntese do Brasil 110

CAPÍTULO 3: A *COZINHA TRADICIONAL PAULISTA* 120

3.1. A busca da verdade sobre a cozinha bandeirante 120

3.2. No prelo: divulgação na rede folclorística 130

3.3. O livro como agente: imagens e discursos 134

3.4. De caderno em caderno, de livro em livro: os receituários 148

3.5. A "exótica" cozinha paulista: repercussões 169

CAPÍTULO 4: UMA COZINHA REGIONAL, TRÊS LIVROS ESTADUAIS 181

4.1. Em busca da cozinha caipira em São Paulo, Goiás e Minas Gerais 181

4.2. Receitas "típicas" em comum 197

4.3. A trajetórias dos livros de receitas e das identidades regionais 215

CONSIDERAÇÕES FINAIS 229

BIBLIOGRAFIA E FONTES DOCUMENTAIS 234

INTRODUÇÃO

– Mas existe cozinha tradicional em São Paulo?

Esta é uma pergunta que, ao longo de todo o mestrado, ouvi com frequência assim que mencionava o tema desta dissertação. Tal questionamento servia para reforçar a percepção que havia me levado a esta pesquisa: a de que, nas narrativas conhecidas sobre as cozinhas regionais do Brasil, a paulista se firmou de maneira menos enfática do que as demais, desassociada do sentido de "tradição". Por sete anos, trabalhei na Editora Abril, primeiro, como repórter do *Guia Quatro Rodas* e, depois, como editora assistente das edições regionais de *Veja Comer & Beber*, tendo em ambas as publicações a função de descobrir, conhecer e avaliar restaurantes "típicos" de todo o Brasil. Se encontrei nessas pesquisas uma profusão de estabelecimentos mineiros, nordestinos, baianos, capixabas, paraenses e de churrasco gaúcho, não me deparei com sequer um "paulista". Sempre me pareceu que essa cozinha se consolidou de fato – ao menos no senso comum propagado pelos veículos de comunicação – de maneira muito mais vinculada à gastronomia específica da capital de São Paulo, celebrada pela presença de restaurantes de todas as especialidades do país e do mundo, do que a um sistema culinário doméstico, com ingredientes e preparos próprios. Construiu-se, assim, em oposição ao que se imagina da cozinha mineira, que costuma remeter à ideia, por vezes até sinônima, de "cozinha caseira".

Como qualquer identidade, no entanto, também as "identidades culinárias" não se originam de processos espontâneos, meramente "naturais" ou orgânicos. Resultam, em vez disso, de construções simbólicas, que, em geral, partem da intelectualidade e envolvem complexas dinâmicas históricas e sociais. Constituem, desse modo, "realidades simbólicas" que, se agem de forma a unir certos grupos em torno de um território em comum, os distinguem em relação a uma totalidade nacional: "enquanto os conceitos e

práticas da chamada cozinha brasileira nos unificam à mesa, os das cozinhas regionais nos separam, apesar de sermos todos brasileiros" (DÓRIA, 2014, p. 139). O objetivo principal deste trabalho, portanto, não é defender a existência ou não de uma cozinha tradicional de São Paulo, que distinga a região das demais, mas discutir como se construiu um imaginário sobre ela, ainda que este pareça ter se alicerçado mais nas bases do esquecimento do que da memória.

Ao longo do século XX, inegáveis transformações ocorreram no sentido de "desregionalizar" os hábitos culinários, em favor de uma consequente globalização. Os constantes movimentos migratórios, o crescente uso de ingredientes industrializados, a chegada de aparelhos eletrodomésticos e supermercados, a mudança do papel da mulher dentro do ambiente doméstico (e fora dele), o aumento das viagens e das trocas culturais entre países e continentes e a consolidação dos meios de comunicação de massa impulsionaram certa uniformização da cozinha, ao menos no que concerne às grandes cidades do mundo ocidental (CARNEIRO, 2003; GIARD, 1997). A maneira como essas transformações[1] se desenrolaram em São Paulo estiveram sob o foco de pesquisas históricas recentes, como a de João Luiz Máximo da Silva (2008a), que estudou o impacto do fogão a gás e da eletricidade no cotidiano doméstico; as de Débora Santos de Souza Oliveira (2010) e Lúcia Helena Soares de Lima (2011; 2016), que, de forma geral, trataram da crescente influência da propaganda e da introdução de novos utensílios e ingredientes nas cozinhas; a de Jaime Rodrigues (2011), a partir de inquéritos alimentares voltados para programas sanitaristas e de higiene entre 1920 e 1960; e a de Maria Cecília Naclério Homem (2015), que analisou a relação entre a urbanização, a mecanização do trabalho e o desenvolvimento das cozinhas sobretudo como espaços físicos das residências paulistas – um assunto que também já havia sido abordado pelo arquiteto Carlos Lemos (1978).

No entanto, embora essas obras revelem um panorama dinâmico da história culinária da capital paulista, o enfoque delas está nos resultados dessas transformações no

[1] Sobre as transformações da alimentação e da culinária ainda no século XIX e no período colonial há as dissertações de Monteleone (2008) e Basso (2012), e a tese de Silva (2008b).
[2] Segundo Queiroz, essa expressão foi cunhada por José de Alcântara Machado, em um discurso no início do movimento revolucionário de 1932, proferido na Faculdade de Direito do Largo de São Francisco.

plano doméstico e cotidiano, e não no lugar simbólico que, em meio a essas mudanças, a cozinha tradicional passou a ocupar, sobretudo, na construção de uma possível identidade paulista. Se, em outras regiões do país, as grandes transformações urbanas e sociais do século XX contribuíram para que muitos elementos tradicionais se deslocassem do cotidiano de que um dia fizeram parte para serem reconfigurados na forma de "cozinhas típicas" ou "regionais", em São Paulo esse processo se deu de maneira bastante peculiar. O discurso de modernidade e afirmação de uma capital rica e progressista, que levaria nas costas o restante do país, permeou a produção intelectual paulista até pelo menos a metade do século XX, quando da realização das comemorações do IV Centenário, em 1954. Naquele momento, a figura do bandeirante sempre em marcha, tratado como ascendente direto dos "paulistas de 400 anos"[2] e dos industriais instalados em São Paulo, conformava um imaginário em torno de uma "tradição" (ou de uma "não tradição") que se inventava, nos termos de Hobsbawm, atrelada ao desbravamento, à inovação e ao futuro, e não ao passado.

O afastamento das tradições, portanto, não decorreu apenas das inabaláveis transformações sociais que impactaram o cotidiano, mas também de um esforço simbólico que envolveu a construção de uma identidade cultural para São Paulo alijada de seu passado caipira. Este é um esforço que se percebe desde fins do século XIX, quando a busca de uma equiparação com o modelo europeu de civilização exigiu uma readequação de antigos hábitos, inclusive culinários (SILVA, 2008b; MONTELEONE, 2008). O caipira e seus costumes tornaram-se, assim, símbolos de desajuste social e de tudo o que o "novo" paulista não queria ser. Como o adoentado Jeca Tatu de Monteiro Lobato, como o Jeca engraçado dos filmes de Mazzaropi ou como objeto de estudos antropológicos, o caipira se estabeleceu, em definitivo, como o "outro" e nunca como "nós" ou mesmo como o que já fomos. Por causa dessa tão consolidada alteridade, chega

[2] Segundo Queiroz, essa expressão foi cunhada por José de Alcântara Machado, em um discurso no início do movimento revolucionário de 1932, proferido na Faculdade de Direito do Largo de São Francisco. Martins Fontes, o poeta do livro *Paulistânia*, foi quem a utilizou no soneto "Todos cantam sua terra": "Paulista eu sou há quatrocentos anos!/Imortal, indomável, infinito./Dos mortos de que venho ressuscita/A alma dos Bandeirantes sobre-humanos" (FONTES, 1984 [1934]). Nas proximidades do IV Centenário, a expressão seria utilizada à exaustão para descrever as famílias paulistas "tradicionais", ou seja, ligadas à antiga elite cafeeira.

a ser difícil acreditar, hoje, que paulistas e paulistanos já compartilharam, um dia, o mesmo sotaque caipira[3] e as mesmas bases culinárias.

A despeito dos preconceitos inventados, pode-se dizer que a culinária que se desenvolveu na cidade e na província de São Paulo ainda durante o período colonial se inseria em um complexo cultural "caipira", resultante de princípios, técnicas e ingredientes portugueses e indígenas, sobretudo guaranis (DÓRIA; BASTOS, 2018). Embasada, grosso modo, no largo uso do milho (BASSO, 2012), do feijão e da carne de porco e nas formas de conservação desses produtos,[4] essa matriz culinária estendeu-se por um território muito maior do que o delimitado pelas fronteiras político-administrativas estabelecidas com o recorte federativo do país. Com a expansão bandeirante, formou-se um "lençol de cultura caipira, com variações locais", nas palavras de Antonio Candido (2010, p. 93), que "abrangia parte das capitanias de Minas, Goiás e mesmo Mato Grosso".

A essa grande região, os ideólogos da identidade paulista chamavam de Paulistânia. Joaquim Ribeiro foi o primeiro a nomeá-la assim, delimitando-a "desde os campos de Coritiba às serras do Espírito Santo, Bahia, Goiás e campos de Mato Grosso, dominando toda a região de Minas Gerais" (RIBEIRO, 1946, p. 110). Alfredo Ellis Júnior (1948; 1949)[5] também tratou dela em um editorial da revista não por acaso

[3] O sotaque singular dos moradores de São Paulo quase impediu a cidade de ser a escolhida para sediar a Academia de Direito. Durante sessão da Assembleia Constituinte de 28 de agosto de 1823, "Silva Lisboa era, como dissemos, partidário da criação da universidade na Bahia, e, para excluir S. Paulo, censurava a pronúncia desagradável dos paulistas, 'cujo dialeto é o mais notável'" (VAMPRÉ, 1924, p. 10). Apesar da polêmica, a academia acabou por ser instalada no Largo de São Francisco, em 1928.

[4] Uma das funções básicas da cozinha caipira era conservar alimentos, desde o processamento do milho em farinha, canjica ou fubá até as conservas em açúcar (em marmeladas, goiabadas, compotas, geleias etc.) e de carne (em banha, em embutidos ou em sal). Sobre o assunto, cf. *A culinária caipira da Paulistânia* (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 229 em diante), livro em que a autora desta dissertação colaborou como pesquisadora.

[5] Ainda sem especificar a extensão do território que abrangia, o termo foi usado para nomear a obra *Paulistânia*, coletânea de poemas de Martins Fontes, publicada em 1934, na sequência da Revolução de 1932, ou seja, ainda como exaltação de um orgulho paulista. O título foi escolhido porque "faz vibrar o coração do bandeirante. Porque o paulista ama, de facto, a gleba que cultiva ha quatrocentos annos, hoje desfalcada de milhões de kilometros quadrados", como explicou Agenor Silveira no posfácio. *Paulistânia* também seria o nome de uma revista lançada em 1939 com a intenção de "revelar São Paulo aos paulistas" (conforme editorial da edição n. 6, mar./abr. 1940). Mais tarde, já sem o sentido bairrista, seria utilizada por Antonio Candido (2010 [1964]) para nomear a área de abrangência da cultura caipira, o mesmo que faria Darcy Ribeiro em *O povo brasileiro* (1995).

intitulada *Paulistânia*, lançada logo depois da Revolução de 1932 com a intenção de "reerguer os brios" de São Paulo. Esses autores, no entanto, não relacionavam essa área com a cultura caipira; apenas desejavam enaltecer, por meio dela, os feitos dos bandeirantes, uma alardeada "raça de gigantes" geralmente descrita como se não tivesse nenhuma relação com o universo caipira.

Embasada no sistema de subsistência de sítios e pequenas propriedades, a culinária caipira também esteve nas bases das cozinhas das fazendas de café e das casas da burguesia que se formava em certas cidades do interior (Campinas, por exemplo) e principalmente na capital, em processo de urbanização. O leitão assado, o cuscuz e os doces de abóbora, cidra e batata-doce faziam parte das memórias que a paulistana Maria Paes de Barros (1998 [1946]) guardava da fazenda de café de sua família, no interior de São Paulo, ainda em meados do século XIX; era por meio do cozido, do virado de feijão com ovos e linguiça, do quibebe, da paçoca de carne-seca e da marmelada branca que Jorge Americano (2004 [1957]) se recordava de sua casa paulistana, na virada para o século XX. Para Almeida Nogueira, que havia sido aluno da Academia de Direito, o cozido, a carne de porco assada, o picadinho, o doce de figo e o que mais consumia em sua oitocentista república de estudantes era preparado "tudo à antiga paulista" (1977, p. 17), ou seja, segundo os velhos costumes caipiras. Mesmo assim, esses esparsos relatos de memorialistas não constituíram uma memória coletiva, compartilhada pelos moradores do estado e da cidade.

Aportes teóricos

Antes de enfocar as bases teóricas desta dissertação, convém situar a temática explorada no campo da História da Alimentação, que vem se desenvolvendo de forma mais específica, no Brasil, desde a década de 1990 (MENESES; CARNEIRO, 1997), mas que advém, no contexto europeu, do início do século XX, a partir da gradual ampliação da abrangência dos estudos históricos promovida pela Escola dos Annales (e, mais tarde, consolidada pela chamada Nova História). A inserção da alimentação e das práticas a ela relacionadas como objetos de estudo histórico se tornou mais premente com a publicação

de *Civilização material, economia e capitalismo*, nos anos 1960, obra em que Fernand Braudel identificou duas possíveis dimensões da economia, a de mercado e a da vida material, relacionando esta última a hábitos e usos que envolveriam aspectos necessários para a sobrevivência humana, como a habitação, o vestuário e a alimentação. Nesta perspectiva, as práticas alimentares, integradas às estruturas da vida cotidiana, estariam inseridas em um tempo de longa duração, ocorrendo lentamente e de maneira praticamente imperceptível. A temática passou, assim, a ser tida como uma potencial plataforma para a discussão de diversos aspectos relacionados ao mundo social.

Essencialmente interdisciplinar, a área dos estudos históricos da alimentação tem sido abordada pela perspectiva das diversas Ciências Sociais e Humanas, a exemplo da economia (em trabalhos sobre o abastecimento de mercadorias e a produção colonial de alimentos, como o açúcar e o café), da sociologia (em assuntos como a globalização e o impacto de dietas e restrições de alimentos nas sociedades), da antropologia (em problemáticas culturais e étnicas) e das questões de gênero e da cultura material, que vêm se ocupando das transformações das práticas do cozinhar e do comer e de suas relações com variados elementos do cotidiano da sociedade. Entretanto, ainda parecem escassos os trabalhos que se acercam do assunto a partir da construção intelectual de identidades, nacionais ou regionais, embora as obras que primeiro contribuíram com as narrativas históricas sobre a alimentação no país – como as de Gilberto Freyre (1939) e de Câmara Cascudo (1967-1968; 1977), que serão enfocadas ao longo desta dissertação – tenham sido desenvolvidas em meio ao esforço de interpretação do Brasil e de suas regiões.

Neste sentido, é possível encontrar inúmeras pesquisas acadêmicas que enfocam a percepção desses autores específicos com o assunto da alimentação (DIMAS, 1996; LÉPINE, 2003; DUTRA, 2005; SILVA, 2014; CAVIGNAC; OLIVEIRA; BEZERRA, 2008; CAVIGNAC; OLIVEIRA, 2010; CORÇÃO, 2014). São ainda poucas, no entanto, aquelas que abrangem a inserção deles em uma trajetória mais ampla do pensamento ou dos imaginários sobre a cozinha brasileira e as cozinhas regionais. Dois trabalhos importantes que seguiram por este caminho foram desenvolvidos pelo sociólogo da alimentação Carlos Alberto Dória (2014), que analisou a formação da culinária brasileira

também revisando considerações tidas como clássicas tanto de Freyre como de Cascudo; pela socióloga Mônica Chaves Abdala (2007 [1997]), que estudou a formação da "mineiridade" a partir da culinária; e pela antropóloga Rogéria Campos de Almeida Dutra (2004), que discutiu, em artigo, a construção das cozinhas regionais em paralelo com a formação de um ideário sobre a nação. Na área da História, contudo, há ainda menos trabalhos desenvolvidos sobre esse eixo das identidades, sendo os de Luciana Patrícia de Morais (2004; 2011) aqueles que mais se aproximam dos aportes teóricos desta dissertação ao abordar a criação de identidades regionais – em especial, a mineira – a partir de discursos sobre culinária típica tecidos em livros de receitas e restaurantes e em guias turísticos.

No caso deste trabalho, procuramos investigar a constituição identitária de São Paulo a partir de uma produção intelectual ligada à culinária – um livro de receitas. A primeira aproximação teórica com a temática da identidade se deu por meio dos estudos sobre a memória coletiva. Na reflexão de Maurice Halbwachs (2003, p. 170), "não há memória coletiva que não aconteça em um contexto espacial", não sendo possível "retomar o passado se ele não estivesse conservado no ambiente material que nos circunda". A partir daí, torna-se questionável a formação de uma memória comum no espaço de uma metrópole caracterizada por impermanências, por constantes mudanças no panorama urbano e pela presença de uma população oriunda de diversas partes do mundo. Como já se perguntou Fraya Frehse (2003, p. 14), ao analisar a transformação das ruas e das praças de São Paulo, "como fica a memória coletiva frente a espaços marcados por tal fugacidade?".

Assim, um conceito que mais bem se adequaria ao caso paulista talvez fosse o de "memória enquadrada", de Michael Pollak (1989). Segundo ele, esta operação coletiva, que se dirige a salvaguardar o passado de forma a definir e reforçar sentimentos de pertencimento e fronteiras sociais entre os grupos, se constrói a partir de um "quadro" de referências alimentadas pelo material fornecido pela história, em um processo que "reinterpreta incessantemente o passado em função dos combates do presente e do futuro" (Pollak, 1989, p. 10). Desse modo, se existe uma "memória organizada", que

sintetiza a imagem que uma sociedade majoritária pretende impor, há também uma "memória subterrânea", dos dominados, que se escolhe não dizer ou mesmo esquecer.

Sem a pretensão de irmos a fundo nos complexos meandros da memória coletiva, no entanto, apenas queremos ressaltar sua condição de "manipulável" por parte das classes dominantes e, portanto, sua função social como "um instrumento e um objeto de poder" (LE GOFF, 2013, p. 435). Entendemos, assim, que estamos lidando com memórias em sua estreita ligação com as narrativas históricas e as identidades sociais, envolvendo uma seleção não apenas daquilo que será lembrado, mas também do que se optou por esquecer. "Os esquecimentos e os silêncios da história são reveladores desses mecanismos de manipulação da memória coletiva", afirmou Jacques Le Goff (2013, p. 390), ao se referir a esse processo de manipulação como uma "luta das forças sociais pelo poder".

Em outras palavras, consideramos que ao trabalho contínuo e conjunto do esquecimento e da memória, alimentado pelas narrativas históricas oficiais, isto é, pelos discursos produzidos por uma intelectualidade com intenções sobretudo políticas, subjaz a formação de identidades regionais também no que diz respeito às culinárias regionais, tidas como "típicas" ou características de determinados lugares, e não de outros. Não deixa de serem significativas as "lutas de memória" entre os estados brasileiros a respeito de certas receitas. Em uma das etapas desta pesquisa, foi possível encontrar em meio à coleção de cardápios de Mário de Andrade, alocada no Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo, uma folha manuscrita com os pratos que lhe haviam sido servidos em um "ajantarado" em Natal, em 1928. Entre as receitas, uma delas assim se intitula: "demonstração prática de que o vatapá não é só da Bahia".[6] Em uma análise rápida, o que se entende é que, nas entrelinhas, se requer o reconhecimento de que o vatapá também teria sua versão norte-rio-grandense, a despeito da maneira como a Bahia pode ter se "apropriado" dele. Nesta linha de pensamento, também são conhecidas as disputas entre a moqueca capixaba e a moqueca baiana ou de demarcação de fronteiras entre o tutu mineiro e o virado à paulista, como veremos no quarto capítulo.

[6] Coleção de cardápios. Fundo/Coleção Mário de Andrade, IEB-USP, n. 12.

Em vez do conceito de “memória coletiva”, no entanto, preferimos nos ater ao conceito mais amplo de “imaginário”, como também discutido por Jacques Le Goff (1994). Pertencentes ao campo das representações, os imaginários resultam de processos dinâmicos de criação e construção, produzindo obras artísticas e literárias e sendo, ao mesmo tempo, produzidos por elas. Não se restringem, porém, à produção iconográfica e artística e “englobam também o universo das imagens mentais”, constituindo “imagens coletivas, amassadas pelas vicissitudes da história” (LE GOFF, 1994, p. 16), e tangenciando sistemas simbólicos e ideológicos.

O conceito do que chamamos de “imaginários culinários” também nos parece coerente com a proposição de Benedict Anderson sobre a nação como “comunidade política imaginada”, uma vez que, mesmo que seus membros não se conheçam e não saibam da existência de uns e de outros, todos têm em mente “a imagem viva da comunhão entre eles” (2009, p. 32). Embora sejam frutos de uma construção simbólica, as identidades também resultam da imaginação. Dessa forma, nos parece que os imaginários sintetizam aspectos da memória coletiva (e do esquecimento coletivo) e, por sua característica circulação em obras artístico-literárias e em “imagens mentais”, têm a possibilidade de serem compreendidos e internalizados por outros grupos que não somente as coletividades a que se referem.

Tangente às ideias de manipulação da memória coletiva e de imaginários identitários está ainda o já conhecido conceito de “tradição inventada”, de Eric Hobsbawm, que perpassa as discussões deste trabalho, ainda que em constante interação com a noção de “imaginário”. Consideramos que as identidades nacionais e regionais se articulam com a construção de um conjunto de práticas, “de natureza ritual ou simbólica”, que “visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado” (HOBSBAWM, 2015, p. 8); estes, no entanto, apenas se legitimam quando passam a agir e a interagir com os imaginários compartilhados. A culinária regional constitui uma dessas práticas “inventadas” e “imaginadas”, com o claro interesse de servir como instrumento de “poder simbólico” que, na definição de Pierre Bourdieu (1989, p. 10),

torna possível "o *consensus* acerca do sentido do mundo social que contribui fundamentalmente para a reprodução da ordem social".

Em resumo, na conceituação que aqui propomos, as "cozinhas regionais"[7] são entendidas como "sistemas culinários" estruturados não apenas pela inter-relação de processos de obtenção, seleção de ingredientes, modos de preparo e de apresentação, equipamentos e utensílios (GONÇALVES, 2007), mas também de forma simbólica, constituindo identidades sociais e sendo constituídas por elas. São, dessa forma, criadas a partir de uma busca de características distintivas da região em relação às demais e afirmativas de seu poder simbólico, em um processo realizado por um mecanismo de seleção ou, mais apropriadamente, de invenção (e imaginação) de tradições.

Balizas cronológicas e livros de receitas regionais como fontes

Ao considerar as obras literárias como um dos documentos privilegiados pela história do imaginário, enfocamos, neste trabalho, um gênero específico: os livros de receitas regionais. Na verdade, partimos de um único livro, *Cozinha tradicional paulista*, lançado em 1963 pela folclorista Jamile Japur (1920-1979), o primeiro a se propor a definir esse sistema culinário, para abranger as dinâmicas históricas que levaram à sua publicação e que se sucederam a ela, atuando na formação ou na consolidação de um imaginário culinário para São Paulo.

Como balizas cronológicas, estabelecemos, primeiramente, os anos 1920, quando pudemos notar um início das preocupações com a preservação dos costumes tradicionais, pelos diferentes vieses de autores "caboclistas" (como Cornélio Pires e Amadeu Amaral, que tomaram o "caipira" como personagem de livros e objeto de estudo) e de modernistas como Mário de Andrade, que, em São Paulo, fundou seu pensamento sobre a cozinha brasileira em contraposição ao regionalismo de Gilberto Freyre, no Recife. Seguimos até a década de 1980, quando o trabalho de folcloristas como Jamile Japur arrefece, em favor de uma consolidação de uma perspectiva mais antropológica e sociológica sobre a cultura

[7] Ao longo do texto, usaremos a expressão "cozinha regional", no sentido acima explicado, e "culinária regional" como sinônimo. A ideia de cozinha como espaço físico do ambiente doméstico não está abarcado neste termo, a não ser quando devidamente explicado no texto.

popular e também sobre a alimentação. Essas datas, no entanto, não se impuseram de forma fixa nem intransponível e, quando necessário à discussão, algumas vezes nos estendemos aquém ou além delas.

Embora ainda sejam fontes pouco exploradas pela História da Alimentação, os livros de receitas[8] estão no foco de algumas pesquisas que, de alguma maneira, nos serviram para a construção de uma base metodológica. Na historiografia europeia, já se tornaram básicos para o tratamento de livros de receitas como fontes históricas os trabalhos de Bruno Laurioux (1998) e Allen Grieco (1992), que, embora centrados na Idade Média, problematizam a relação entre as publicações e as práticas culinárias "reais". Nesse entendimento, os livros não refletiriam uma realidade culinária, mas uma apropriação que se fez dela, mais relacionada ao que se deseja comer do que ao que de fato se come.

No Brasil, boa parte das pesquisas também segue a problemática da interação dos livros de receitas com o cotidiano culinário. Solange Menezes da Silva Demeterco (2003), por exemplo, enfocou a relação entre dez publicações e as transformações dos hábitos alimentares em Curitiba na primeira metade do século XX, observando mudanças, por exemplo, nos ingredientes das receitas: ao longo desse período, entre 1902 e 1950, as carnes de caça perderam espaço, enquanto os industrializados se inseriram com frequência cada vez maior. Com objetivo semelhante, mas voltada para um âmbito nacional, Renata da Silva Simões (2008) estudou, de forma comparativa, a longa série de edições de um mesmo livro, *Dona Benta – Comer Bem*, entre 1940 e 2004. Chegou a conclusões importantes, como a de que mudanças significativas no formato e no conteúdo ocorreram de maneira muito sutil até pelo menos a edição de 1989, quando a publicação passou a crescer de tamanho e a aceitar modificações no projeto gráfico. O livro pode ser, assim, uma objetificação das transformações sociais, que talvez tenham

[8] Além dos estudos sobre livros de receitas, há algumas pesquisas sobre cadernos manuscritos de receitas. Por levarem em conta uma forma autobiográfica de escrita e envolverem um suporte diferente dos livros publicados em tiragens comerciais, esses estudos não foram considerados por este trabalho, a não ser no que contribuíram para a produção dos livros de receitas sob análise, como será mais bem detalhado no terceiro capítulo. Sobre o assunto, cf. Abrahão (2014) e Maluf (1995, p. 224 em diante).

sido mais lentas do que sugere o imaginário de modernização avassaladora em São Paulo, por exemplo.

Mais próximas das narrativas simbólicas construídas por esse tipo de publicação, Laura Graziela Gomes e Lívia Barbosa (2004) analisaram títulos e prefácios de 907 livros de receitas, observando as transformações sociais sinalizadas por meio deles. Estas autoras cunharam a expressão "culinária de papel" para diferenciar esse tipo de fonte de uma "culinária real" ou habitual, com a qual estaria, aliás, em permanente e íntima relação. Deste trabalho, também surgiu um dado essencial para nossa pesquisa. As autoras traçaram uma breve trajetória dos registros de livros de cozinha brasileira ou cozinha regional na Biblioteca Nacional. E constataram que, se de 1930 a 1968 somavam-se apenas seis exemplares, de 1970 em diante o número subiu para 13 e, a partir da década de 1990, os títulos regionais, em específico, se multiplicaram em meio a uma profusão de outras publicações sobre a "cozinha internacional".

Possivelmente, o desenvolvimento do turismo e a transição da atenção da "culinária para a gastronomia" permearam essa tendência, quando, segundo elas, passou a se buscar "conhecer e praticar o cosmopolitismo dos sabores, odores e texturas das diferentes cozinhas étnicas, nacionais e internacionais, com o intuito de conhecer melhor o mundo" (GOMES; BARBOSA, 2004, pp. 18-19). Neste sentido, os livros de cozinha regional parecem se efetivar, aí, em meio à busca dos leitores pelo "diferente" e exótico, ou seja, pelo que já não faz parte do dia a dia.

A peculiaridade dos livros de receitas regionais torna-se mais evidente ao serem contrapostos aos livros de receitas comuns, ou "não regionais", por assim dizer. Estes, geralmente escritos por mulheres por boa parte do século XX e voltados para o ensino ou para a atuação de cozinheiras e donas de casa, apresentam cozinhas "abertas" a inovações e a alterações advindas das transformações sociais. Aqueles, por outro lado, assinados quase sempre por homens no período aqui enfocado, se preocupam em "fechar" as cozinhas em torno do registro de sua história e das receitas tradicionais que dela fazem parte. Encerram, dessa forma, uma "função memorial", na expressão de Julia Csergo

(1998), muito mais evidente do que uma possível "função prática", visando à simples reprodução de receitas.

Consideramos, então, os livros de receitas regionais como objetos atuantes na constituição de práticas e símbolos tomados como regionais, selecionados ou recriados a partir de determinado repertório histórico e estruturados na necessidade de repetição e não de variação ou atualização. Como afirma Hobsbawm (2015, p. 15), "não é necessário recuperar nem inventar tradições quando os velhos usos ainda se conservam". Deslocadas de sua anterior função cotidiana, velhas receitas e técnicas passam a ser reconhecidas como "características" e a integrar esses livros, saindo do ambiente doméstico para adentrar uma nova seara, a das identidades regionais.

Neste entendimento, as receitas, em si, ganham sentido especial: tomadas não apenas como fórmulas de preparo, elas aludem a informações que também lhe são exteriores, exprimindo, muitas vezes, em suas denominações, a capacidade de delimitar fronteiras culinárias. É assim que, na acepção de Luce Giard (1997, p. 295), "a cozinha que não é batizada é a cozinha da vida privada das pessoas comuns". Ou seja, ao serem nomeadas como "à mineira", "à baiana" ou "à paulista", as receitas demonstram seu deslocamento da vida cotidiana para uma posição simbólica que demarca os limites de sistemas culinários mais amplos, traduzidos pelas expressões "cozinha mineira", "cozinha baiana", "cozinha paulista". Embora nosso foco seja histórico, e não linguístico, as "lutas nominais" por identidades culinárias são tratadas na condição de indícios importantes para a construção deste estudo.

O que, no entanto, impulsiona a produção desses livros que se ocupam do "batismo" de sistemas culinários regionais? Buscamos respostas nos ainda poucos trabalhos voltados para o estudo de livros de receitas regionais, em específico. Um deles é o já citado artigo de Julia Csergo (1998) sobre a emergência das cozinhas regionais na França. Naquele contexto, ela identificou na Revolução de 1789 o momento em que ocorre a percepção da existência de uma "grande cozinha" em Paris, favorecida pela pompa da monarquia absolutista, em oposição à cozinha do povo das zonas rurais, amparada pelas produções locais e até então pouco mencionada em livros e tratados

culinários. A partir do movimento revolucionário, que redefine a relação entre Paris e as províncias, "as cozinhas e as especialidades alimentares regionais se libertam dos limites geográficos e sociais nos quais estavam mergulhadas, emergem como sinal distintivo da localidade e tornam-se um elemento notável da nação em sua diversidade e representações" (CSERGO, 1998, p. 809). Estaria, portanto, em um marco político o início de uma emergência das cozinhas regionais.

Encontramos, ainda, uma análise de livros de receitas regionais em sua relação com os nacionalismos e os regionalismos de diversos países nos recentes trabalhos *A history of the cookbooks: from kitchens to page over seven centuries* (NOTAKER, 2017) e *Food on the page: cookbooks and American culture* (ELIAS, 2017). Neste último, em especial, a historiadora Megan Elias identifica um primeiro impulso para as publicações voltadas às cozinhas regionais nos Estados Unidos no momento posterior à Guerra de Secessão (1861-1865). Segundo ela, depois desse evento, surge uma prolífica produção de livros de receitas regionais nos estados do Sul, que, como defensores do sistema das "plantations" e da conservação da mão de obra escrava, haviam perdido o embate para os estados do Norte, marcados pela crescente industrialização e pela campanha abolicionista. Essas publicações sulistas teriam, então, emergido como artimanhas para a revalorização da região perdedora, transformando a culinária do Sul em símbolo de fartura e do autêntico "sabor americano".

No catálogo da Biblioteca do Congresso, Elias encontrou pelo menos doze livros de receitas sulistas publicados entre 1865 e 1885, a exemplo de *Verstille's Southern Cookery* e *Southern Household Companion*, todos com ensaios introdutórios que reposicionavam a região em um lugar de destaque na história americana. A cozinha descrita nesses títulos era evocada com a nostalgia por um passado recente, em que a presença de inúmeros escravos na cozinha viabilizava a realização de longos preparos e o uso de ingredientes frescos, cultivados ou processados nas próprias fazendas. Para Elias, esses livros agiram na formação do imaginário da chamada "causa perdida" ("Lost Cause"), a história propagada depois da guerra, centrada na ideia de que a verdadeira causa sulista não teria sido política nem econômica, mas moral. Era em favor dos valores

do passado e das tradições que se havia lutado; com a derrota para o Norte progressista, porém, tudo isso tenderia a se perder, inclusive a culinária, dando origem ao que a autora chamou de lenda da "cozinha perdida" ("Lost Cuisine").

> This legend of southern honor framed the War as a contest between the noble South, steeped in tradition and honouring relationships between people, and the brutal North, focused on technological progress and financial gain. Southern-themed cookbooks painted an amiable picture of slavery in the region's history and established their own legend of the Lost Cuisine" (ELIAS, 2017, p. 24).

Foi dessa forma que, segundo a historiadora, se criou um discurso de "comida boa e farta" associada à identidade sulista, que se repetiu e se reafirmou a cada novo livro de receitas. Para Elias, "rhetoric, rather than foodstuffs, marked these books as Southern" (2017, p. 24). Assim como os derrotados da Guerra Civil Americana construíram a lenda da "cozinha perdida", que pode ser entendida como uma tentativa de recuperação do prestígio sulista anterior ao combate, no Brasil, a perda da hegemonia política do Nordeste para o poder oligárquico de São Paulo e Minas Gerais na Primeira República deu origem ao regionalismo que, da maneira como foi formulado por Gilberto Freyre, também se expressou pela "retórica" da cozinha perdida e pela publicação de um dos primeiros livros regionais do país, *Açúcar: algumas receitas de bolos e doces dos engenhos do Nordeste* (1939).

Antes de *Açúcar*, Manuel Querino havia lançado o pioneiro *A arte culinária na Bahia* (1928), alegando corrigir a maneira "errada" como havia encontrado certos pratos baianos fora de seu estado, mas principalmente "corrigindo" a posição de inferioridade em que as teorias racistas da época colocavam o negro e exaltando, assim, a efetiva participação africana na culinária baiana. Foi, no entanto, com o *Manifesto regionalista* (1926) de Freyre e com obras de sua autoria, como o referido livro de receitas, que a maneira de abordar a culinária brasileira ganharia tons evidentemente "regionalistas".

Enquanto a região pode ser definida a partir da demarcação de continuidades econômicas, sociais, culturais, históricas ou mesmo geográficas em torno de um espaço como parte de um sistema (SILVA, 1990), o regionalismo, por sua vez, seria um tipo de

relação com a região. Para Bourdieu, o discurso regionalista seria um discurso performativo, que age de maneira a criar a realidade que postula ao mesmo tempo que se cria a partir dela. Seu objetivo seria "impor como legítima uma nova definição das fronteiras e dar a conhecer e fazer reconhecer a região assim delimitada – e, como tal, desconhecida – contra a definição dominante, portanto, reconhecida e legítima, que a ignora" (BOURDIEU, 1989, p. 116).

Foi nesse sentido que o regionalismo culinário de Gilberto Freyre se estabeleceu, promovendo uma distinção do Nordeste em relação às demais regiões, e em especial de seu estado de origem, Pernambuco, onde seria possível encontrar o "perfeito equilíbrio" das tradições portuguesa, indígena e africana (FREYRE, 1939). Retomaremos esse assunto ao longo da dissertação, mas nos pareceu importante ressaltá-lo aqui para demonstrar como a perspectiva regionalista vai nutrir os imaginários criados por livros de receitas regionais posteriores. Propondo uma retomada de tradições "perdidas", ressaltando identidades estaduais e, muitas vezes, nutrindo certo saudosismo pelo passado – que, no caso de Freyre, é o passado colonial da família patriarcal, da casa-grande e da senzala –, eles vão se constituir entre os anos de 1950 e 1960, no bojo do chamado "movimento folclórico" brasileiro.

Nesse período, foram lançados *A cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas* (1955), *Cozinha tradicional paulista* (1963) e *A cozinha goiana* (1967), todos de autores que atuavam como folcloristas, sendo inclusive membros da rede de pesquisadores que, desde 1947, se organizava em torno de uma instituição paraestatal, a Comissão Nacional de Folclore, e, depois de 1958, ao redor de uma autarquia federal ligada ao Ministério de Educação e Cultura, a Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro.[9] Ser "folclorista", naquele momento, significava ser um entendedor e um pesquisador da cultura popular, então considerada como sinônimo de "folclore" – uma palavra que, desde sua invenção, na Inglaterra, nos anos 1840, estava ligada à ideia de que o contato com os membros do povo, tomado em oposição à elite letrada, revelaria uma essência popular que seria

[9] A Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro será transformada, em 1976, em Instituto Nacional de Folclore, passando a fazer parte da Fundação Nacional de Artes (Funarte). Depois, foi renomeada Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, atuante até hoje e vinculado ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Cf. Vilhena (1997).

contígua à essência nacional, ou seja, seria o substrato da identidade das nações (BURKE, 2010; LEITE, 1969).

Surgido em meio aos nacionalismos na Europa, portanto, o termo "*folk-lore*" (saber do povo) se estendia tanto à cultura popular em si quanto ao campo de estudos que se dedicaria a estudá-la. Apesar das iniciativas de cunho cientificista de Sílvio Romero, um dos primeiros a se envolver com a área no Brasil, o folclore se tornaria uma função paralela de literatos e polígrafos, interessados em "coletar" e "registrar" características populares e a tratá-las como "curiosidades". Ser "folclorista", portanto, ganhou a pecha de um trabalho diletante e pouco rigoroso, uma imagem que a mobilização de pesquisadores entre os anos 1950 e 1960 se esforçaria para mudar.

A Comissão Nacional de Folclore tinha a função de reunir os folcloristas em uma rede que, a partir de um quadro teórico-metodológico que se pretendia próprio, produziria congressos, publicações e festivais folclóricos, com o intuito de registrar e divulgar a cultura popular dentro do próprio país. Outro objetivo era o de transformar o folclore em uma disciplina autônoma dentro das universidades – algo que, no entanto, nunca se concretizou, justamente pela marginalização do movimento em meio à consolidação das Ciências Sociais no Brasil e a uma perspectiva mais sociológica sobre a cultura popular (CAVALCANTI; VILHENA, 1990).

Como apontam Ulpiano Bezerra de Meneses e Henrique Soares Carneiro (1997) em artigo já clássico sobre a historiografia da alimentação no país, houve uma vasta produção de "teor folclórico" sobre a temática, mas, apesar da considerável quantidade, "sua contribuição à História se reduz ao fornecimento de informação empírica" (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 54). Uma vez que esses títulos, em sua maioria, se voltavam para a caracterização do "típico", acabavam por excluir as transformações históricas dos cenários que apresentavam, perdendo de vista "o contexto mais amplo da sociedade". No entanto, se esses livros de receitas produzidos por folcloristas pouco contribuíram com a historiografia da alimentação no Brasil, ainda foram pouco explorados como fontes e, como acreditamos, podem revelar a formação ou a consolidação de aspectos simbólicos relacionados às identidades regionais.

Devido à importância do movimento folclórico para a constituição de *Cozinha tradicional paulista*, nos acercamos também de outros documentos textuais, além dos livros de receitas, para complementar a pesquisa. Correspondências e, sobretudo, diversas outras publicações de folcloristas foram encontradas nos acervos do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP), atual designação da Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, hoje vinculada ao Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), bem como nos arquivos do extinto Museu de Folclore Rossini Tavares de Lima, atualmente sob os cuidados do Museu da Cidade de São Paulo. Nosso objetivo era entender a relação dos estudos de folclore com a formação de uma ideia de "cozinha estadual", desenvolvida pelos referidos livros de receitas.

Algumas entrevistas com folcloristas que fizeram parte do momento de auge nos anos 1950 e 1960 (VILHENA, 1997) foram também realizadas de forma complementar. Da conversa com Américo Pellegrini Filho (1935-), extraímos importantes informações a respeito da edição do livro de Jamile Japur, feita por ele em 1963; do depoimento de Marina de Andrade Marconi (1923-), foi possível chegar ao caderno de receitas de sua mãe, datado de 1911, que serviu como fonte à própria autora de *Cozinha tradicional paulista*, o que nos permitiu entender melhor a metodologia usada por Jamile ao selecionar e editar as receitas da publicação. Além disso, o contato com o sobrinho de Jamile Japur, João Carlos Japur Sachs, se deu com o intuito de, mais uma vez, acrescentar informações aos documentos textuais analisados e ter, ainda, uma percepção mais clara sobre a biografia da folclorista.

Para discutir o momento anterior ao de produção de *Cozinha tradicional paulista*, ainda incluímos entre as fontes algumas obras do período "caboclista", também conhecido como pré-modernista (BOSI, 1969), uma corrente artístico-literária que se centrou em estudar ou em retratar o "caipira", em um contexto de construção da identidade bandeirante, e que chegou a delinear os contornos de uma "cozinha caipira" que parece anterior à ideia de "cozinha paulista". Fontes textuais do acervo de Mário de Andrade, na condição de modernista que se interessou pela temática da culinária brasileira em oposição à percepção regionalista de Gilberto Freyre, também foram

empregadas, sempre em conjunto com parte da vasta bibliografia sobre ele – que, no entanto, ainda pouco abrange sua relação com a temática (MANCINELLI, 2009; CUNHA, 2009).

Por fim, ainda é preciso citar que, além do livro-tema desta dissertação, tomamos outros dois livros, em especial, como fontes para discutir a maneira como a mesma culinária de bases caipiras foi apropriada por diferentes estados: *A cozinha goiana* (1967), de Bariani Ortêncio, e *Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais* (1977), de Maria Stella Libanio Christo. A publicação mineira já foi estudada por outros autores, como as já citadas Luciana Patrícia de Morais (2004) e Mônica Chaves Abdala (2007 [1997]), justamente por sua participação no movimento de formação e divulgação de uma "mineiridade" culinária, em parceria com o governo estadual e atenta a desenvolver a economia local por meio do turismo e da criação de restaurantes "típicos".

As primeiras edições dessas publicações foram analisadas de forma comparativa com *Cozinha tradicional paulista*. Para o estudo mais demorado deste último, no entanto, nos embasamos em metodologias associadas à cultura material (MENESES, 2000; MILLER, 2004), considerando os livros de receitas regionais como objetos "agentes" de relações sociais e da produção de significados. Foi seguindo esta linha de raciocínio que procuramos inserir o livro de Jamile Japur em suas dimensões de produção, consumo e circulação. Tal proposição se adequou, de certa forma, àquela de Roger Chartier (2002) para o tratamento de livros, em geral, como fontes. A partir desses dois referenciais, estabelecemos três etapas essenciais para a análise central de *Cozinha tradicional paulista*: 1) a forma como se produziu a partir de um movimento de ideias sobre as cozinhas regionais no Brasil, efetuado sobretudo em São Paulo, e como foi pensado na condição de pesquisa e texto; 2) a forma como se tornou um objeto, em sua materialidade, planejado e divulgado para ser "consumido" pelo público leitor; e 3) a forma como circulou dentro de sua biografia como objeto.

Por mais dados que pudemos arrolar, esta última etapa se revelou também a mais difícil. Na impossibilidade de sabermos ao certo como o livro foi lido e recebido, procuramos resenhas ou opiniões publicadas após o lançamento de *Cozinha tradicional*

paulista, bem como a inserção da obra, como referência bibliográfica, em pesquisas posteriores, ainda que suas datas de publicação tenham ultrapassado a baliza cronológica final, a década de 1980, estabelecida de forma geral para a dissertação.

Os capítulos

O primeiro capítulo propõe uma discussão sobre o "regionalismo" em São Paulo, desde a conformação de uma identidade bandeirante até a criação de uma ideia sobre a culinária caipira entre os "caboclistas", que se dedicavam a estudar ou a retratar o caipira em obras literárias e em pesquisas de folclore. Abarca, ainda, as discussões nacionalistas do modernismo paulista que, principalmente na figura de Mário de Andrade, se deram em oposição às obras vinculadas ao "caipirismo", em São Paulo, e ao "regionalismo culinário" de Gilberto Freyre, no Nordeste.

A constituição de uma ideia sobre as cozinhas regionais brasileiras dentro da mobilização de folcloristas entre os anos 1950 e 1960 – com o chamado "movimento folclórico" (VILHENA, 1997) –, está no foco do segundo capítulo. Além de certa "relativização" das ideias modernistas e regionalistas, esse movimento também parece ter consolidado a noção de cozinhas não propriamente regionais, mas "estaduais", circunscritas às fronteiras político-administrativas.

O terceiro capítulo centra-se na publicação de *Cozinha tradicional paulista*. É aqui que se aborda em detalhes o referido livro de receitas. Partimos das referências e das fontes que a autora utilizou para discutir a maneira como compilou as receitas e os critérios que a levaram a selecionar aquelas que seriam representativas desse sistema culinário.

Por fim, reservamos o quarto e último capítulo a apontamentos comparativos com outros dois livros de receitas, *A cozinha goiana* (1967), de Bariani Ortêncio, e *Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais* (1977), de Maria Stella Libanio Christo. A discussão abrange as diferentes maneiras como ambas as publicações se imbuíram da intenção de organizar, no formato de livros de receitas, um mesmo sistema culinário – o caipira –, ainda que tanto uma quanto a outra tenham se apercebido dele como se fosse

próprio de seus respectivos estados, e não de uma região maior, de formação histórica e cultural em comum.

Antes de encerrar esta longa introdução, é importante apenas ressaltar que não pretendemos polarizar, aqui, a dimensão das práticas cotidianas e a dimensão simbólica das representações e dos imaginários, como se fossem separadas e distintas. Quisemos, ao contrário, enfatizar como essas instâncias dão forma a uma complexa trama de narrativas e imagens que se inter-relacionam a todo o tempo no mundo social sem nos darmos conta disso. O objetivo geral, aliás, é demonstrar como as disputas de memória ou as lutas de classificações entre receitas que seriam deste ou de outro sistema culinário guardam, em si mesmas, um componente conservador, ligado a embates históricos associados à manutenção ou à retomada de poder. Assim, em acordo com a acepção do "real" proposta por Roger Chartier, nosso interesse não está em discutir a realidade da cozinha regional visada por um livro de receitas, "mas a própria maneira como ele a cria, na historicidade de sua produção e na intencionalidade de sua escrita" (2002, p. 63).

É, enfim, por esses caminhos, que esperamos ter contribuído não só com uma história da alimentação e da culinária em São Paulo, como também com uma possível história da invenção (ou da imaginação) das identidades regionais no Brasil.

CAPÍTULO 1
A cozinha (do) caipira e a cozinha modernista

1.1. Identidade paulista: memória bandeirante, esquecimento caipira

> [...] quando eu era rapaz, se comia aqui [na cidade de São Paulo] tanajura, ou içá, nas melhores famílias, vendidas em taboleiros pelas ruas. Mais tarde, só a comiam em boas famílias, às escondidas, e isso depois que o poeta estudante Julio Amando de Castro, em pleno theatro de gala, pois era um 7 de Setembro, bateu palmas e, no meio de pasmo geral, seguido de gargalhadas de estudantes, dahi resultando formidável rôlo, começou a recitar um soneto, que principiava assim:
>
> "**Comendo içá, comendo cambuquira,**
> **Vive a afamada gente paulistana,**
> **E aquellas a que chamam caipira,**
> **Que parecem não ser da raça humana..**"
>
> Não poude concluir, que lh'o não consentiu o berreiro de indignação que levantou do coração a guerra dos patriotas; o poeta, porém, salvou o pêlo e a pelle, pois os estudantes que haviam preparado a troça (que eram, aliás, paulistas) tiveram a previdência de acautelar-lhe a retirada e o esconderijo. (MAGALHÃES, 1902, p. 20; grifos nossos)

O excerto acima, escrito por Couto de Magalhães (1837-1898) para o prefácio da segunda edição de seu livro *Viagem ao Araguaya*, publicada em 1902, revela aos leitores do início do século XX a imagem de uma cidade que parecia não mais existir, onde as "melhores famílias" comiam içá (fêmea da formiga saúva) e cambuquira (broto das cucurbitáceas) – ambas "iguarias de bugre", ou indígenas (HOLANDA, 2017 [1956]), integradas à culinária de então. A repreensão a este hábito, no entanto, vinda de um estudante da erudita Academia de Direito, havia transformado um velho consumo antes relacionado aos tabuleiros das ruas, em um consumo vergonhoso e agora restrito ao íntimo das casas das "boas famílias", que só o faziam "às escondidas". Bastou, para isso, uma associação entre aqueles alimentos e aquela sociedade à palavra "caipira".

Em meados do século XIX, o termo *caipira* já era usado, dentro de São Paulo, para diferenciar de forma pejorativa o habitante do campo, contrapondo-o ao da cidade.[10] Fora da província, no entanto, a palavra ainda estava muito vinculada à figura do morador de São Paulo como um todo, do interior ou da capital. Nos romances e nas peças teatrais encenadas na Corte, já dominada pelos hábitos à francesa, chegou a ser frequente "a presença de um personagem paulista, muitas vezes ridicularizado por ser caipira" (OLIVEIRA; KEWITZ, 2002, p. 125). Ao que parece, essa figura depreciativa surgia quando era necessário reforçar um contraste com o que seria considerado "civilizado".

O causo dos versos satíricos sobre a sociedade caipira paulistana proferidos em meio ao "teatro de gala" – e por vezes atribuídos a outro estudante, o fluminense Francisco Pinheiro Guimarães[11] – seria repetido em trabalhos posteriores sobre a história da capital (FREITAS, 1955 [1921]; BRUNO, 1954), quase sempre para demarcar, simbolicamente, um "antes e depois". A São Paulo acaipirada, em que não havia distinção clara entre a "afamada" sociedade e os caipiras, havia dado lugar a uma São Paulo civilizada, que, enriquecida pela economia do café, concentrava em seu triângulo central confeitarias, hotéis e restaurantes, aspirava ao cosmopolitismo e se projetava para o futuro (SILVA, 2008b; MONTELEONE, 2008). Já demonstrava, portanto, alguma separação imaginária entre o que seria paulistano e o que seria caipira, ainda que no interior de suas casas as "boas famílias" continuassem a comer içá "às escondidas".

Assim como a içá e a cambuquira, a "cozinha caipira" como um espaço doméstico das habitações, e não como um sistema culinário, seria retratada e assim intitulada pela primeira vez na tela do artista ituano Almeida Júnior (1850-1899). Em janeiro de 1895, depois de ter pintado *Caipira picando fumo* e *Amolação interrompida* – e de ter sido

[10] O viajante francês Auguste de Saint-Hilaire havia notado essa distinção em sua passagem por São Paulo ainda no início do século, em 1819: "[...] os citadinos têm pouca consideração por eles [caboclos], designando-os pelo injurioso apelido de caipiras" (1976, p. 138).

[11] No primeiro registro dos versos em uma publicação, o mesmo Couto de Magalhães atribuía a Francisco Pinheiro Guimarães a autoria. MAGALHÃES, Couto de. Traços biográficos sobre os poetas acadêmicos. *Revista da Academia de S. Paulo. Jornal scientifico, jurídico e histórico*. São Paulo: Typographia Imparcial de J.R. de Azevedo Marques, 1859, p. 288. Acervo Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional.

criticado por levar "caipiras demais" às suas telas[12] –, o já conceituado artista exibia sua mais recente obra, *Cozinha caipira*, que assim seria descrita por um crítico de *O Estado de S. Paulo*:

> O typo de cosinha que Almeida Junior escolheu é o da cosinha antiga das famílias de camponeses paulistas, que já começa a ser raro. Lá está o alto pilão redondo de madeira mal cavacada, sujo do tempo, a ampla panella de ferro enferrujada, cahida juncto da parede com a grande bocca aberta para o observador, o forno rustico de tijollo e barro, o fogão primitivo ao fundo, onde a lenha arde e de onde sobe para o tecto negro de telha van, cortada em vários pontos por delgados fios de luz que entra pelos buracos do telhado e da velha parede de taipa, meio esboroada pelo tempo, a fumaça do lar, azulada e rarefeita.
> Ao fumeiro, pendurado a um páu transversalmente pendente través do telhado, está um pedaço de toucinho e algumas espigas de milho.
> Agachada ao centro da cosinha, escolhendo feijão numa peneira, vê-se, de perfil, uma velha caipira, no seu trajo característico, muito bem estudada e observada. Todos os accessorios, todas as minucias deste bello quadro genuinamente paulista, mereceram grande cuidado do artista, que aproveitou com talento e discreção a luz que entra pela estreita porta do fundo, juncta do angulo direito, e pela qual se vê um trecho de quintal, alegre e fresco. [...]
> Por esta rápida descripção se pode imaginar quanto a composição é interessante. Porém, tanto quanto o valor pictural deste esplendido trecho da vida campestre de S. Paulo, deleita o observador a doce harmonia dos tons e o profundo sentimento com que o artista, que é um apaixonado da roça, tractou o bello assumpto que o seduziu.[13]

A partir da composição, Justo Leal inferia que a "cozinha caipira" proposta pelo título representava a "cozinha antiga das famílias de camponeses paulistas" que, em fins de século XIX, começava a ser "rara", em sua percepção. Já na primeira exibição, a *Cozinha caipira* de Almeida Júnior era entendida como uma cozinha do passado, com fogão "primitivo" de lenha, pilão "sujo pelo tempo", panela de ferro "enferrujada" e uma "velha caipira", catando feijão agachada, como à maneira indígena. Todos os adjetivos aludiam a um tempo antigo e a um ambiente rural, não mais imaginado em equivalência com o presente da cidade e seu ambiente em crescimento urbano.

---

[12] Segundo o jornalista Justo Leal, o crítico Cosme Peixoto, do *Jornal do Brasil*, havia reclamado da insistência de Almeida Júnior em retratar cenas e personagens caipiras.
[13] LEAL, Justo. Novas telas de Almeida Junior. *O Estado de S. Paulo*, 17 jan. 1895, p. 1. Hemeroteca Digital/*O Estado de S. Paulo*.

Apesar de adjetivar a cozinha caipira como um ambiente antigo e afirmar que "já começa a ser rara", o autor também definia o quadro como "genuinamente paulista", algo que pode ser mais bem compreendido em outro trecho do mesmo texto:

> [...] é nossa opinião que Almeida Junior deve aproveitar as suas aptidões especiaes de paulista nato, conhecedor profundo da vida pittoresca do nosso campo, para estudar o typo complexo do caipira no seu caracter ethnographico de raça mista – que tende a desaparecer, absorvida pela emigração européa – nos seus costumes e nas suas relações sociaes. Daqui a poucos annos já não existirão no Estado de S. Paulo nem a casa caipira do quadro de paisagem nem a cosinha do quadro de gênero e nem talvez o typo que este artista tão brasileiro, porque tão paulista, tem estudado com pouco vulgar carinho.[14]

O caipira era visto, aí, como um "tipo", um ser portador de características que remetiam às genuínas raízes da gente paulista. Alheio à civilização, ele teria conservado "costumes e relações sociais" de um tempo antigo, que tendiam a se perder com o avanço do progresso e da imigração. Por ser mestiço, estaria fadado, ele mesmo, a desaparecer por meio do gradual "branqueamento" da população, antevisto pelas teorias racistas de autores como Sílvio Romero, para quem, a partir da miscigenação, a raça então tida como superior – no caso, a dos imigrantes europeus – acabaria por predominar sobre as "bárbaras" (SCHWARCZ, 1993; SOUZA, 2006).

Ao relacionar o caipira ao passado, se afirmava um afastamento dele do presente que, se não existia na prática, passava a existir no imaginário. Um afastamento que, aliás, se irradiava a partir da capital, em uma identidade que ia aos poucos tomando a parte pelo todo. Percebido, então, como algo externo à sociedade paulistana, o caipira ganhava um "caráter etnográfico" e se tornava objeto de estudo, ainda que não fosse este o objetivo principal de Almeida Júnior em suas outras telas "caipiras".

Segundo Jorge Coli (2002), a intenção maior do artista não era delinear um "tipo" ou simplesmente retratar características daquele universo; o homem caipira, suas roupas, sua faca e sua casa, como em *Caipira picando fumo*, estão integrados, construindo pictoricamente a imagem como uma unidade, e não na existência particular de cada um

[14] Idem.

dos elementos presentes. Sempre em ação, os caipiras de Almeida Júnior também se diferenciavam da maneira como os nascentes estudos antropológicos e etnográficos vinham se acercando dos "tipos" raciais e físicos, retratando-os como figuras de frente ou de perfil, imóveis, próprias para serem estudadas em fotografias. Neste contexto, *Cozinha caipira* parece ser uma exceção aos quadros "emblemáticos" do artista:

> uma ou outra vez, esses personagens, em pequenos quadros, tomam a escala dos objetos característicos que povoam o ambiente. É assim na *Cozinha caipira*, no *Apertando o lombilho*, onde tacho, forno, pilão, cocho, cavalo, mastro de São João encontram-se disponíveis num espaço amplo, propício à circulação para diversas atividades. Neles, homens e mulheres estão integrados e, por assim dizer, submetidos ao meio. (COLI, 2002, p. 26)

Apertando o lombilho e *Cozinha caipira*, lançados no mesmo ano de 1895, mostram uma inflexão do artista, que se dedicou a pintar o exterior de uma casa caipira, no primeiro, e o interior dela, no segundo, focando exatamente o ambiente que talvez tivesse mais elementos definidores a interagirem com o meio. A "latência agressiva" que Jorge Coli identifica nos demais quadros dessa fase, quase sempre retratando o caipira junto de armas (faca e machadinha) em uma alusão à violência que seria inerente ao cotidiano rural de fins de século XIX – como Maria Sylvia de Carvalho Franco analisará anos mais tarde (1969) –, não aparece na cozinha. Em oposição, esta surge como um ambiente tranquilo e ameno, à espera da mulher terminar seu lento trabalho de peneirar o feijão e aberto ao quintal com a roça ao fundo e a galinha à porta. Se, ainda segundo Coli (2002, p. 30), Almeida Júnior costumava pintar o caipira em seu cotidiano "falsamente neutro, em que as ações de violência estão contidas", em *Cozinha caipira*, pintou a mulher em seu dia a dia de trabalho, imersa e quase imperceptível em um cenário que, homogeneizado nos diversos tons de uma mesma cor de terra, toma vida própria.

Mesmo como exceção e em suas pequenas dimensões de 63 por 87 centímetros, a *Cozinha caipira* é avaliada como um retrato do passado pelo crítico de jornal, mas, na visão do artista, ainda se impunha no presente como tema e como definição do mundo caipira que vinha retratando. Sua versão da cozinha caipira pode não ter a "latência

agressiva" das outras telas, mas tem a latência da rusticidade, que perpassa os objetos, a figura humana e a imagem como um todo e que se tornará marca da cozinha caipira quando esta for entendida também como um sistema culinário, e não apenas como um ambiente doméstico.

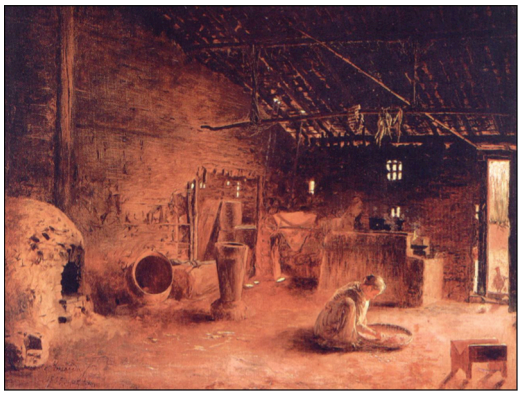


Figura 1: *Cozinha caipira*, de Almeida Júnior.
Reprodução: Acervo Pinacoteca do Estado de São Paulo

Embora não estejam no foco desta dissertação, essas percepções sobre o caipira e sua cozinha na virada do século XIX para o XX mostram sinais de discursos e imagens que ganharão força nas décadas seguintes. Elas adiantam ao menos duas problemáticas: a de que haveria um descompasso entre a imagem da sociedade paulista como caipira e a aquela que, em um contexto de progresso, se desejava recriar; e a conformação de um discurso ufanista em São Paulo, que elevaria o estado à condição de "locomotiva" do Brasil e que já se expressava em observações como a de Justo Leal sobre Almeida Júnior, um artista que, segundo ele, seria "tão brasileiro, porque tão paulista".

Ambas as questões se inserem em um ideário fundado na Primeira República (1989-1930), quando as novas unidades federativas do país se mobilizavam para a invenção de fronteiras simbólicas que destacassem suas posições políticas perante o todo nacional. Dava-se início à formação de identidades não apenas regionais, mas também *regionalistas*, no sentido de que visavam à diferenciação da região em relação ao todo nacional, constituindo um "poder simbólico" que interagisse continuamente com o almejado "poder real" (BOURDIEU, 1989). A favor da ampliação do poder oligárquico

já estabelecido pela política do "café com leite", a elite paulista encamparia um programa *nacionalista* ao reescrever a história do estado, colocando-o como protagonista no processo de construção daquele novo Brasil, recém-transformado em República (FERREIRA, 2002; SOUZA, 2007). Nesse enredo, os paulistas assumiam o comando do restante do país, sendo os principais agentes da modernidade – uma imagem certamente oposta ao que a içá torrada passaria a representar.

O sentimento ufanista em São Paulo, como classificou Maria Isaura Pereira de Queiroz (1992), não era novidade. Fazia-se presente pelo menos desde que dois de seus pioneiros historiadores, Pedro Taques de Almeida Paes Leme (1714-1777) e Frei Gaspar da Madre de Deus (1714-1800), ao estudarem as bandeiras, traçaram pela primeira vez a imagem do sertanista desbravador, indômito e conquistador, que ainda não se vinculava ao termo "bandeirante", mas se ligava a uma palavra com força substantiva: "paulista" (ABUD, 1985; QUEIROZ, 1992). Esse ufanismo chegou mesmo a se voltar para uma intenção separatista,[15] até se direcionar para a criação de uma nova história oficial que seria reforçada, sobretudo, nas proximidades da comemoração do Centenário da Independência, em 1922.

> [...] os historiadores do século XX proclamaram a importância e o valor dos filhos da terra, e demonstravam que o pioneirismo, o espírito de iniciativa, a bravura do fazendeiro cafeicultor, desbravando as matas para a nova cultura, implantando estradas de ferro, buscando nova mão de obra, eram a continuação das virtudes que os bandeirantes haviam possuído. (QUEIROZ, 1992, pp. 82-83)

Além de remeter a um passado e a um presente nobres, o termo "bandeirante" tomou uma conotação de futuro, vinculada à ideia de modernidade e progresso. Ao estudar a formação e a consolidação da "epopeia bandeirante", Antônio Celso Ferreira encontrou, nos textos publicados pelos literatos do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo, inúmeras menções a uma identidade paulista que se projetava como nacional.

[15] O movimento separatista paulista foi defendido, principalmente, por Alberto Salles, irmão do futuro presidente do Brasil Campos Salles, que propunha uma república paulista em seu livro *A pátria paulista*, de 1887. Cf. Souza (2007, p. 396).

Affonso de Freitas, por exemplo, afirmava, em 1922, que São Paulo constituíra desde cedo o polo "orientador dos destinos da nação em pleno jus da divisa moderna – *Non ducor, duco*"[16] (apud FERREIRA, 2002, p. 110).

Nas primeiras décadas do século XX, a força da imagem do bandeirante como símbolo do que alguns autores mais tarde chamariam de "paulistanidade" (MOUTINHO, 1991; SOUZA, 2007), uma expressão ideológica que evocaria o sentimento orgulhoso de "ser paulista", advinha de características supostamente inatas, fundamentadas em uma miscigenação encarada como positiva. Tornava-se corrente a ideia de que o cruzamento das matrizes portuguesas e indígenas, base do mameluco bandeirante, havia dado origem a uma nova "raça", considerada superlativa porque excluía da mistura a degeneração então associada à participação negra – que teria tido pouca expressão como força de trabalho escravo na São Paulo colonial (MAHL, 2008). Esta seria mesmo uma "raça de gigantes", como havia definido Saint-Hilaire um século antes de Alfredo Ellis Júnior (1896-1974), um dos principais ideólogos da identidade bandeirante, se apropriar da expressão para intitular seu estudo sobre a soberania dessa "sub-raça fixa, eugênica, com os seus attributos inegualaveis de grande fecundidade, magnifica longevidade e espantosa varonilidade" (1926, p. 88).

De semelhante ascendência mameluca era o caipira, também conhecido pelo sinônimo "caboclo" (BRANDÃO, 1983). No entanto, embora provenientes dessa matriz comum, bandeirantes e caipiras carregavam cargas simbólicas muito diferentes. Se o componente racial não os diferenciava, os lugares que ocupavam pareciam distintos: os sertanistas mitificados compunham um "patrimônio coletivo, apartado de qualquer ligação vital com um grupo social particular", ou seja, se sobrepunham à realidade do estado como um todo, "como sentimento espraiado pelas larguezas da 'nacionalidade'" (FRANCO, 1969, p. 165); os caipiras, por outro lado, eram personagens reais e presentes, morando nos sítios periféricos e no interior, vendendo verduras e frutas nas ruas da cidade e no assim chamado Mercado dos Caipiras, na Várzea do Carmo (SILVA, 2008b). Ainda faziam parte do cenário urbano, mas já eram vistos em oposição à cidade.

[16] A expressão "*non ducor, duco*" ("não sou conduzido, conduzo") foi escolhida por Guilherme de Almeida e José Wasth Rodrigues para estampar o brasão da cidade de São Paulo em 1917.

> [...] o caipira paulista define-se primeiro por ser naturalmente o lugar onde vive: o campo, a roça, o sertão, a mata, o lugar oposto à cidade. [....] Se o seu lugar de vida é o contrário do da cidade e o seu trabalho é invisível, por ser o oposto ao "da cidade", o seu modo de ser e a cultura são o oposto do que a cidade considera "civilização", "civilizado". Por isso, a meio caminho entre o bugre e o branco, o "caipira", o "caboclo" é ignorante, "sem trato", ou seja, sem aquilo que, ao ver do tempo, apenas a distância do cativeiro da terra pode atribuir ao homem "de trato", o senhor e seus emissários. (BRANDÃO, 1983, p. 12)

A antinomia histórica entre o homem do campo e o homem da cidade, já estudada no contexto europeu em obras clássicas como as de Norbert Elias (1990) e Raymond Williams (2000), sugere a geração de outras dualidades, entre a civilização e a barbárie, a modernidade e a tradição, o futuro e o passado. "Se isolarmos deste modo [o futuro e o passado], fica faltando o presente", analisou Williams (2000, p. 397), para concluir que "usamos o contraste entre campo e cidade para ratificar uma divisão e um conflito de impulsos ainda não resolvidos, que talvez fosse melhor encarar em seus próprios termos". Reforçar as fronteiras entre o campo e a cidade no imaginário social, tomando-as como "naturais", também seria uma maneira, portanto, de justificar desigualdades econômicas e apaziguar conflitos.

No caso brasileiro, no momento em que se construía a identidade paulista, a fronteira entre o campo e a cidade era menos nítida, na prática, do que a consolidação dessa oposição, em âmbito simbólico, parecia sugerir. Majoritariamente rural e dependente da economia do café, o estado de São Paulo ainda lidava com a realocação do homem pobre e do lavrador local. Ao estudar a vida social dos homens livres em meio à ordem escravocrata do fim do século XIX, Maria Sylvia de Carvalho Franco (1969) entendeu que, sob o domínio pessoal e velado dos senhores de café, encoberto por uma suposta relação de cordialidade, os caipiras foram relegados à margem de uma civilização orientada para sentidos sociais e econômicos muito diferentes dos seus e que não oferecia a eles a possibilidade de integração – em vez disso, seu trabalho era aproveitado apenas "residualmente", em atividades arriscadas como derrubar florestas, servir como tropeiro e criar gado.

Para Franco (1969, p. 32), a marginalização seria, inclusive, "constitutiva" desse modo de vida; seria a responsável pela falta de vínculos desses homens com a terra, provocando o "nomadismo" próprio do caipira, sempre se movendo de um lugar a outro. E também pela situação miserável de se produzir apenas o necessário para garantir a sobrevivência, configurando, por sinal, uma culinária que também seria embasada em "mínimos vitais" (CANDIDO, 2010 [1964]). A marginalidade *constitutiva*, se já havia sido encarada como uma característica positiva pelos próprios caipiras, por seguirem atados a valores antigos e tradicionais, também seria reforçada no sentido de uma marginalidade *simbólica*, construída pelas narrativas oficiais e literárias nesse período.

Ao exaltarem os imigrantes, por exemplo, as autoridades políticas nutriam o desejo latente de "reconstruir a Pauliceia inferiorizando, silenciando e excluindo aqueles que estivessem fora dos padrões socioculturais desejados ou fossem vinculados a aspectos de um passado que se desejava apagar – entre esses os nacionais pobres" (SANTOS, 2003, p. 42). Como analisou Márcia Regina Capelari Naxara em *Estrangeiro em sua própria terra* (1998), ao vaticinar que "o tabaréu ingênuo e o caipira simplório serão em breve tipos relegados às tradições evanescentes, ou extintas", Euclides da Cunha, em *Os sertões* (1902), excluía do futuro do país a figura do mestiço pobre, habitante do campo: "era preciso matar ou transformar o velho Brasil, ou a sua imagem, para que um novo pudesse surgir, (re)nascer" (NAXARA, 1998, p. 78).

Nessa toada, surgiu o Jeca Tatu, tomado frequentemente como "um dos marcos inaugurais do preconceito contra os costumes caipiras" (FRANCISCO, 2008, p. 24). Como personagem dos artigos "A velha praga" e "Urupês", publicados no jornal *O Estado de S. Paulo* em 1914, o caipira de Monteiro Lobato (1882-1948) representava atraso, ignorância e obstáculo à modernidade, uma vez que era descrito como alguém a "vegetar de cócoras, incapaz de evolução, impenetrável ao progresso", "uma quantidade negativa", "sombrio urupê de pau podre a modorrar silencioso no recesso das grotas" (LOBATO, 2007 [1918], p. 177).

Pouco depois, quando já se encontrava próximo do ideário das campanhas sanitaristas e da indústria farmacêutica Fontoura, Lobato reformulou essa imagem,

atribuindo à miséria e às doenças a responsabilidade pela inadequação do Jeca ao mundo moderno. Lançou, aí, o Jeca Tatuzinho, figura que estampava o amplamente distribuído *Almanaque Fontoura,* junto de informações sobre remédios, saneamento básico e normas de higiene que procuravam tirar o caipira de sua situação miserável (NAXARA, 1998). Mesmo assim, a imagem do Jeca adoentado e ignorante persistiria no imaginário, sendo mais forte do que as imagens positivas do caipira delineadas na mesma época e em meio às quais ele havia surgido como contraponto.

Por mais contraditório que possa parecer, em meio à marginalização simbólica do universo pobre rural e à exaltação de uma identidade vinculada ao bandeirante, uma corrente de artistas, literatos e polígrafos se dedicou a olhar para o caipira sob o ponto de vista de um "tipo" etnográfico – como já havia sugerido o crítico de arte em sua avaliação da *Cozinha caipira* de Almeida Júnior. Cunhado junto à nascente antropologia na Europa de fins do século XIX, esse termo se relacionava a dois interesses: o de estudar as características físicas que definiriam a espécie humana, em suas supostas variações raciais, e o de observar esses "tipos" *in loco*, descrevendo-os em detalhes. A fotografia se tornou um poderoso aliado dessas pesquisas (SAMAIN, 2001, p. 117), possibilitando o registro de tipos humanos e também de tipos sociais e culturais que logo serão associados às características das próprias regiões e nações a que se referem, estampando *cartes de visite* vendidas aos estrangeiros. É de se notar a proliferação dos "tipos" na obra de fotógrafos como Marc Ferrez, sobretudo no Rio de Janeiro, e Vincenzo Pastore, em São Paulo, que retratou negros, lavadeiras e caipiras em meio ao cenário da urbe em transformação (BELTRAMIM, 2015)

Oliveira Vianna (1883-1951) seria um dos principais articuladores do conceito de "tipos" como objetos de estudo sociológico, ao rejeitar a ideia de tratar o povo brasileiro como uma "massa homogênea". Em *Populações meridionais do Brasil*, publicado em 1920, ele parte da ideia de que diferentes condições geográficas produziriam diferentes sociedades, em uma concepção generalista do sentido de evolução natural, para definir os três grandes "tipos" do país: o matuto, o sertanejo e o gaúcho. O primeiro teria se constituído nas regiões montanhosas do estado do Rio de Janeiro, no "maciço continental

de Minas" e nos "platôs agrícolas de São Paulo" e seria "um tipo perfeitamente caracterizado":

> Sobre a evolução nacional, a sua influência [do matuto], em virtude de circunstâncias geográficas particulares, é das maiores, das mais acentuadas, das mais flagrantes. [...] Primeiro – porque o peso específico da massa social do país é dado pelo homem de formação agrícola, pelo cultivador de cana, de café e de cereais, cujo representante típico é o "matuto do centro-sul". O "gaúcho" e o "sertanejo", ambos de formação pastoril, são tipos muito regionais, localizados em zonas limitadas e cuja história tem um campo de ação restrito às raias de seu *habitat* gerador. Quanto aos "tipos urbanos", apesar do brilho que possam ostentar, não passam, afinal, depois de bem analisados, de reflexos ou variantes do meio rural a que pertencem – variantes do sertanejo, variantes do gaúcho, variantes do matuto. [...] Segundo – porque o grande centro de gravitação da política nacional, depois da Independência, se fixa justamente dentro da zona de elaboração do tipo matuto. [...] São, realmente, os homens saídos dos chapadões do centro-sul, e não os saídos do norte e do extremo-sul, os que, depois de 1822, carregam as maiores responsabilidades na organização e direção da nacionalidade e dão maiores contingências ao escol que dirige o país durante os dois Impérios. (VIANNA, pp. 54-55)

Embora creia que não haja "tipos sociais fixos", Oliveira Vianna afirma existirem "ambientes sociais fixos" e, ao se deslocarem de um lugar para outro, os tipos também poderiam ser alterados, assumindo novas características ou se desfazendo de algumas das suas. Já se percebe, aí, a conformação de "tipos" de acordo com os traços que seriam distintivos – ou "típicos" – de determinada região; ao mesmo tempo, em sentido inverso, seriam também as características dos "tipos" que definiriam o "típico" no mundo social/regional em que estão inseridos. Assim é que a rusticidade do caipira se estenderá também às suas características típicas, como o jeito de falar ou a maneira de cozinhar e comer.

Mesmo nessa conceituação dependente da ideia de "região", o tipo matuto – termo que pode ter sido preferido por talvez não conter o sentido pejorativo já vinculado ao "caipira" – é descrito em sua relação intrínseca com a nacionalidade, ou com um eixo de poder identificado como "centro de gravitação da política nacional" e vinculado às elites hegemônicas, sobretudo, de São Paulo. Neste discurso em específico, o "tipo" rural

paulista ganha a nobre função de ser a matriz da nacionalidade, mais importante, inclusive, do que o tipo urbano.

A conexão entre o "tipo" caipira e a identidade paulista, que se projetava como nacional, já se adiantava na narrativa de Justo Leal sobre a tela de Almeida Júnior e vai atrair o interesse de uma nova categoria de pesquisadores e estudiosos que se desenvolvia ainda antes da publicação de Oliveira Vianna, se aproximando de um campo de estudos estreitamente ligado à formação de identidades: o folclore.

1.2. O folclore e a cozinha "caboclista"

Os estudos de folclore começaram a se desenvolver na Europa ainda no início do século XIX pela via do romantismo germânico, em especial na figura de Johann G. von Herder, para quem "os 'usos, costumes, cerimônias, superstições, baladas, provérbios etc.' faziam, cada um deles, parte de um todo, expressando o espírito de uma nação" (BURKE, 2010, p. 32). Por meio do *Volkgeist*, o "espírito do povo", seria possível conhecer também o "espírito da nação", essencial para estimular a necessária coesão política de um território ainda fragmentado como a Alemanha. Já os irmãos Grimm, atuantes no início do século XIX, haviam compilado contos populares julgando, com eles, "ter encontrado a civilização germânica em si" (MAUSS, 2017, p. 88).

A partir da criação da palavra "*folk-lore*"[17] (saber do povo), que se estendia tanto à cultura popular quanto ao campo das pesquisas a ela dedicadas, esses estudos passaram a ser entendidos não apenas como provedores de inspiração artístico-literária, mas também como uma possível disciplina científica, que se desenvolveria de maneira próxima às nascentes Antropologia e Etnografia. Assim, influenciada por teorias como as do britânico Edward Tylor, na obra *Primitive culture* de 1871, uma concepção elitista da cultura popular foi se formando e definindo o povo em oposição ao erudito, como uma "classe subalterna", "bárbara" ou, na descrição de Burke (2010, p. 33), como "um

[17] O termo foi cunhado pelo arqueólogo e antiquário inglês William John Thoms, em 1846, em uma carta publicada num periódico britânico, sugerindo uma nomenclatura para as "antiguidades populares" (Vilhena, 1997). A data em que a carta foi publicada, 22 de agosto, foi oficializada como "Dia do Folclore", no Brasil, em 1965.

misterioso Eles, descrito em termos de tudo o que os seus descobridores não eram (ou pensavam que não eram): o povo era natural, simples, analfabeto, instintivo, irracional, enraizado na tradição e no solo da região".

A perspectiva que situava a cultura popular em oposição à erudita seria problematizada pelo pensador marxista Antonio Gramsci, em seus cadernos escritos no cárcere entre os anos 1920 e 1930. Para ele, os "intelectuais tradicionais", em geral egressos da elite e formados em instituições oficiais, estariam cada vez mais "afastados do povo, ou seja, da nação", sendo "mais estrangeiro[s] diante do povo-nação do que os próprios estrangeiros" (GRAMSCI, 2002b, pp. 41-43). Na percepção dele, era urgente uma reforma que estabelecesse uma nova relação entre intelectuais e povo, possibilitando o surgimento de "intelectuais orgânicos", que, ao contrário dos tradicionais, emergiriam das próprias camadas populares, cientes de suas reais necessidades e capazes de reverter, em seu favor, a hegemonia da elite. Ao tratar especificamente do folclore como algo que deveria ser ensinado nas escolas, Gramsci pondera:

> O folclore não deve ser concebido como algo bizarro, mas como algo muito sério e que deve ser levado a sério. Somente assim o ensino será mais eficiente e determinará realmente o nascimento de uma nova cultura entre as grandes massas populares, isto é, desaparecerá a separação entre cultura moderna e cultura popular ou folclore. Uma atividade deste gênero, feita em profundidade, corresponderia no plano intelectual ao que foi a Reforma nos países protestantes. (GRAMSCI, 1978, pp. 186-187)

Embora não leve em conta o sentido revolucionário dos apontamentos de Gramsci, um pensamento também centrado em encurtar a distância entre a cultura erudita e a popular e em combater uma visão "burguesa" do folclore ensejará as ações em prol da cientificização desses estudos, levadas adiante por folcloristas como Amadeu Amaral e Mário de Andrade, como veremos mais adiante.[18] Por enquanto, no entorno dos anos 1920, os estudos de folclore, de maneira geral, ainda se inseriam na produção artístico-literária brasileira como "tentativas de descrição sistemática" (FERNANDES, 2003, p.

[18] Sílvio Romero também será incluído entre os precursores de um esforço de cientificização, ou de combate ao "dilentantismo", nos estudos de folclore no Brasil.

78), voltadas menos para as produções monográficas e mais para o sentido de "registro" de manifestações dos "tipos" brasileiros, que corriam o risco de desaparecer ou de se descaracterizar frente aos influxos da crescente urbanização de cidades como São Paulo.

A modernidade é um elemento-chave para se compreender o desenvolvimento dos estudos de folclore. Ainda que fosse tão buscada pela sociedade e pelos ideólogos de uma identidade paulista, tinha, como outra face, a capacidade de incitar a inevitável transformação de costumes e tradições. A partir da ideia de modernidade, traduzida pelo avanço da urbanização, da industrialização e da imigração, constrói-se o que o antropólogo José Reginaldo Gonçalves (2007, p. 162) classificou como "retórica da perda", um discurso muito presente entre os artífices do patrimônio brasileiro, que se insere em "uma ideologia na qual a sociedade brasileira é pensada em termos de uma evolução histórica, em que os 'itens' tradicionais vão sendo progressivamente substituídos pelos itens modernos, embora os primeiros possam persistir na forma de 'sobrevivências'". Era em busca dessas "sobrevivências" primitivas que os folcloristas encontrariam o que acreditavam ser sinais da nacionalidade, que deveriam ser estudados, registrados e apropriados pela produção artístico-literária.

Antecipando a intenção de "abrasileiramento" da cultura que se costuma aludir ao marco da Semana de Arte Moderna de 1922, escritores e artistas paulistas colocariam o "tipo" caipira na pauta de seus estudos a partir de características que lhe seriam "típicas" e que ao mesmo tempo estariam ameaçadas: "a fala, os usos, as técnicas, os cantos, as lendas que a cultura da cidade ia destruindo, alterando essencialmente" (CANDIDO, 2018 [1980], p. 171). Integrantes de uma corrente artístico-literária que ficaria conhecida como regionalista, "caboclista" ou, mais tarde, "pré-modernista" (BOSI, 1969; CANDIDO, 1975), pode-se dizer que esses autores eram também folcloristas, tendo conformado uma primeira fase "literária" dos estudos da área, como identificou Edison Carneiro ao traçar "a evolução dos estudos de folclore no Brasil" já em 1962.

Para Florestan Fernandes (2003, p. 79), os folcloristas "caboclistas" se restringiram, no entanto, à exploração estética do universo caipira, em um momento em que "o estudo folclórico se transformou em instrumento de trabalho do conto, enquanto

este, por sua vez, se tornou o veículo literário do folclore". O sentido "bizarro", pitoresco ou exótico do "tipo" caipira ainda era privilegiado nas obras desse período, embora quase sempre pela perspectiva da exaltação, produzindo imagens "apreciativas" que o tomavam como "exemplo de trabalhador, simplório em suas atitudes e que vive na completa harmonia com o ambiente" (SILVA, 2008, p. 27) e aliviando, dessa forma, o peso da miséria e do descompasso social em que se encontrava.

Foi nesse período que diversos espetáculos protagonizados pelo caipira estiveram em cartaz no Theatro Municipal,[19] como a peça *A caipirinha*, encenada em 1917 a partir de texto de Cesário Motta Júnior escrito em fins do século XIX. A personagem-título era a representação da pureza e da inocência: alheia ao "mundanismo" da vida urbana, acabava por arrebatar o coração do mocinho da capital, até então convencido do "atraso" da zona rural. Segundo o historiador Vinícius de Almeida (2011), que estudou a fundo a história desta obra, a "caipirinha" era um tema frequente, tendo inspirado composições de Heitor Villa-Lobos – *História da caipirinha* (1912) – e a pintura *A caipirinha* (1923), de Tarsila do Amaral.[20] Também é possível que tenha estimulado a renomeação da antiga "batida paulista" (cachaça com limão), consagrando como "caipirinha" o drinque que, como desejavam os ideólogos da identidade paulista, seria símbolo não do estado, mas do Brasil (cf. ALMEIDA, 2011, pp. 107-108).[21]

Na literatura ainda foram expressivas as nostálgicas poesias de Paulo Setúbal (reunidas em *Alma cabocla*, de 1920, que exaltavam o campo como um lugar de

[19] Uma dessas peças, *O contratador de diamantes*, foi adaptada do livro homônimo de Afonso Arinos e encenada com cenografia luxuosa – garantida pelo patrocínio de membros da alta sociedade paulistana, como Paulo Prado e Olívia Guedes Penteado –, com atores falando na "pronúncia paulista" e apresentação de uma "congada de verdade", com "pretos de verdade", como anunciou o jornal *O Estado de S. Paulo* na estreia em 1919 (SEVCENKO, 1992, pp. 238-242). Sobre o caboclismo nos teatros paulistanos, ver Melo (2007).

[20] *A caipirinha*, de Tarsila do Amaral, era um autorretrato que, mais tarde, inspiraria Oswald de Andrade a descrever a artista e então sua esposa como a "caipirinha vestida por Poiret", em referência ao estilista francês, em seu poema "Atelier", de 1925 (ALMEIDA, 2011).

[21] São várias as referências à existência de uma "batida paulista", feita a partir de "um cálice de Paraty, um quarto de cálice de suco de limão, uma colher das de chá de clara fina de ovo para ligar, bastante açúcar", com a indicação final de se "bater com gelo" (NABUCO, 2002 [1945], pp. 27-28). Mário de Andrade, no artigo *Eufemismos da cachaça*, escrito em 1944, definia a batida paulista como "a melhor das misturas da cachaça" quando "legítima", ou seja, feita "com limão, água e açúcar apenas" (ANDRADE, 1950 [1944], p. 21).

tranquilidade e felicidade, perdidas com a urbanização) e as coletâneas de contos lançadas por diversos autores, como Valdomiro Silveira (*Os caboclos*, 1920). Muitas dessas publicações incluíam também longas observações sobre a alimentação e a culinária dos caipiras, a exemplo de *Vida roceira: contos regionaes* (1919), de Leôncio Castelar de Oliveira, publicado pela primeira vez em 1918, que será incluído entre as referências bibliográficas de Jamile Japur, quando de sua sistematização da "cozinha paulista". Nesta obra, o autor mesclou a motivação literária a um conteúdo ensaístico: antes de dar vazão a contos fictícios, inspirados naqueles que afirmava ter recolhido entre os caipiras, escreveu um longo preâmbulo, dando conta de inúmeras lendas e costumes.

Embora admitisse alguma participação negra na formação racial do caipira, o autor entendia que a "base" dele resultava da fusão de brancos e índios. Da herança "selvagem", o caipira teria guardado a tendência a ser crédulo e supersticioso: "matam sem demora a gallinha que, por acaso, prolongar o seu cacarejar por tempo excessivo, lembrando o cantar do gallo. É mau agoiro, dizem, e cozinham-na para conjural-o" (OLIVEIRA, 1919, p. 23). Eram essas superstições que faziam com que muitos caipiras assumissem também a função de curandeiros e soubessem preparar remédios a partir de plantas, como o chá de flor de girassol para tétano e o agrião cozido com açúcar para a tuberculose. O aspecto pitoresco do universo caipira parecia ter especial interesse para o autor, que muitas vezes o descrevia em comparação com o homem "civilizado" da cidade.

Ao fazer comentários sobre as casas, por exemplo, Leôncio afirmava que elas seriam simples pelo fato de o caipira ser "menos necessitado dessas pequeninas cousas, que rodeiam o civilizado, atravancando-lhe as habitações" (OLIVEIRA, 1919, p. 41). A rusticidade dos ambientes domésticos corresponderia, portanto, a uma característica inerente ao caipira e não à falta de recursos. Segundo ele, aliás, havia dois tipos de residência, definidas pela ausência ou presença da mesa de jantar: a do caipira pobre, à guisa de mesa, o forçava a "merendar tendo o prato de folha, ou a simples cuia, sobre os joelhos"; já a do abastado tinha mesa a um canto e bancos de madeira. Neste caso,

> sua mesa é farta, si bem que nada contenha de exótico. O forasteiro nella encontrará o angú de farinha de milho, o saboroso mingáu de tapioca, de polvilho ou de araruta; o alvo beijú de milho ou de mandioca; a pamonha e a substancial passóca; pratos puramente indígenas cujos fabrico herdaram dos seus maiores; para refrigerar-se, a bôa garapa, o bom leite e a jacúba, e por pospasto o perfumado café. (OLIVEIRA, 1919, p. 42)

Ao afirmar que a culinária não conteria nada de "exótico", Leôncio talvez sugerisse que a alimentação do caipira abastado não seria desconhecida do homem "civilizado" – talvez fosse também comum a ele, apenas servida em maior quantidade. Quando focalizava os trabalhos considerados femininos, o autor citava entre eles o fabrico da farinha e o preparo de alimentos, doces e bebidas, como "furrundum, ovos queimados, [doce] de mandioca, cidra, limão e a confortante 'cabreúva'" (p. 79). No extenso vocabulário inserido na obra (pp. 87-97), separado entre verbetes de origem africana e de origem indígena, relacionou a explicação de diversos termos.

Na lista dos "raros vocábulos" de matriz africana, explica à sua maneira o que seria o fubá ("milho moído") e o furrundum ("doce de cidra feito com rapadura"); na listagem dos indígenas, o beiju ("bolo de mandioca ou de milho"), a canjica ("milho cozido"), o cará ("raiz tuberosa que serve de alimento"), a jacuba ("mistura de água, farinha e rapadura"), o mingau ("papa feita de araruta, farinha, etc."), a paçoca ("carne pilada e farinha"), o pirão ("farinha de mandioca posta nagua a ferver até a consistência de papa) e a quirera ("farinha ou granulos grossos do milho moído, ou de arroz, que não passam na peneira"). Era uma cozinha de traços mais indígenas do que africanos aquela que Leôncio evocava em seu longo preâmbulo.

Assim como Leôncio, para quem o caipira seria um "forte", além de "manso, leal, cortês e serviçal" (OLIVEIRA, 1919, p. 9), Cornélio Pires (1884-1958) o descreveria de maneira a valorizá-lo, mesmo que o tratasse como parte de um universo alheio à "civilização". Reproduzindo o modo de falar de seus personagens, ele foi um dos principais expoentes daquele período, principalmente com suas apresentações em teatros de São Paulo, Minas Gerais e Goiás, contando causos e anedotas na companhia de uma

trupe que tocava modas de viola – foi um grande compilador de música caipira, que gravava e lançava em discos (DANTAS, 1976).

Também publicou famosos livros de contos, como *Conversas ao pé do fogo* (2002 [1921]), em que considerava a existência de diferentes variações raciais do caipira, que seriam melhores ou piores, de acordo com os tipos de miscigenação. Em resumo, haveria o "caipira branco", descendente de portugueses; o "caipira caboclo", de índios; o "caipira preto", dos africanos; e o "caipira mulato", de negros com brancos (pp. 19-30). Os "piores", porque indolentes e pouco capazes para o trabalho, seriam os caipiras caboclos, descendentes de "bugres". Ainda assim, acreditava que eles poderiam ser "salvos", bastando "a escola e a obrigatoriedade de ensino" (p. 27), ou seja, um processo civilizador.

Além dessa elucubração sobre as características raciais do caipira, incluiu em *Conversas ao pé do fogo* (2002 [1921]) diversas observações sobre usos e costumes que seriam "típicos". Enfatizando que tudo ali contado era uma reprodução de causos que ouvira dos próprios personagens, em uma roda ao pé do fogo na "fazenda velha", Cornélio se colocava como narrador e dava voz ao caipira reproduzindo seu modo de falar: "[...] Tia Policena, ao passar pela sala, bradou assombrada: - Êêh! Sinhô! Vai drumi agora? Não! Num presta... Dá pisadêra e pode morrê de ataque de cabeça! Despois do armoço num far-má... mais despois da janta?!" (PIRES, 2002 [1921], p. 48). Assim como Leôncio, também incluiu um glossário de termos que acreditava serem desconhecidos do público leitor, como que necessários para traduzir um mundo distinto e distante.

As superstições e as "assombrações" que cercavam o caipira aparecem mais uma vez, bem como os costumes culinários que protagonizam dois capítulos, "Tarde de roça" e "Alimentação dos roceiros". No primeiro, Cornélio descrevia o jantar de Nhô Tomé, que teria "feijão com carne-seca, orelha de porco e couve com angu, 'arroz-mole' engordurado, 'carne de vento' assada no espeto, torresmo enxuto de toicinho da barriga, viradinho de milho verde e um prato de caldo de couve, jantar encerrado por um prato fundo de canjica com torrões de açúcar" (PIRES, 2002 [1921], p. 48). No segundo, citava Nhô Tomé ao afirmar que, ao contrário do que se pensava, o caipira "véve pra cumê,

desd'o levantá inté no deitá". Mencionava as comidas da manhã – café com leite, bolo de frigideira de fubá, mandioca no lugar do pão – e os horários habituais das demais refeições: almoço, entre 8h30 e 9h, café com "mistura" ou alguma fruta às 11h30, jantar às 14h30, merenda às 17h, e, enfim, ceia entre 19h30 e 20h. Elencava os vegetais mais consumidos e os "pratos caipiras", advertindo que, de carne, só se comia a de porco e a de caça e "raramente a de vaca":

> Feijão com couve rasgada, ou picada; "feijão-virado" em farinha de milho, linguiça, arroz com suã de porco, com frango ou com aves selvagens, ou com entrecosto; couro "pururuca", de porco; torresmo, viradinho de milho verde, viradinho de cebola, virado de couve ou ervilha, palmito, batatas e ensopados de cará, serralha com muito caldo, "cuscuz" de "lambaris", peixes, fritadas em forma de "tigeladas", bolo de fubá, "bananinhas" de farinha de trigo, além de outros pratos. A refeição salgada é encerrada com um bom caldo de couve ou "serralha", de palmito ou "cambuquira". Para sobremesa, bastam o arroz doce, o melado com cará, a canjica, o "curau", o milho-verde cozido ou assado; o doce de abóbora, de batata, de goiaba, de marmelo ou o indefectível doce de cidra, furrundu, além dos variados doces de ovos e leite. (PIRES, 2002 [1921], pp. 80-81)

No fim, concluía que "o caipira é menos carnívoro que nós outros, mas come por quatro". Destacava, assim, a ideia de abundância como característica dessa alimentação, ao contrário do que se poderia pensar de um "tipo" considerado pobre e alheio à civilização. E sacramentava também a distância com que se colocava daquele meio: apesar de se auto-definir como o "poeta caipira", entendia que aquela maneira de comer era diferente de "nós outros".

Amadeu Amaral (1875-1929), primo de Cornélio Pires, também participou desse momento, embora de outra forma, por meio de estudos sobre a cultura caipira aos quais se esforçava para imprimir um caráter não literário, mas científico – essa motivação cientificista o encaminharia ao posto de precursor dos estudos de folclore dali a alguns anos. Impregnada de "uma indisfarçável simpatia pelo caipira, tido como representante de um mundo arcaico em extinção" (FERREIRA, 2002, p. 230), sua obra incluiu um trabalho sobre modas de viola, *A poesia da viola (folclore paulista)*, publicada em 1921, e seu estudo linguístico *O dialecto caipira*, de 1920. Para este volume, consultou fontes

bibliográficas – como os dicionários de português arcaico e os estudos de tupi de Teodoro Sampaio – e também recorreu às coletâneas de contos e a listas de vocábulos enviadas por conhecidos do interior paulista (FERREIRA, 2007).

Os já mencionados glossários ganharam uma portentosa versão no trabalho de Amadeu Amaral, que, além de 1776 vocábulos, reuniu análises sobre fonética, lexicologia – dividida entre elementos que seriam de origem portuguesa e indígena, além daqueles "de vária procedência", como a influência mínima, segundo o autor, do castelhano e de certos "africanismos" –, morfologia e sintaxe. Na introdução, o folclorista constatou que em pouco tempo o dialeto antes comum a todos os paulistas passou a estar "condenado a desaparecer em prazo mais ou menos breve" (1920, p. 13).

> Tivemos, até cerca de vinte e cinco a trinta anos atrás, um dialecto bem pronunciado, no território da antiga província de S. Paulo. É de todos sabido que o nosso falar caipira – bastante característico para ser notado pelos mais desprevenidos como um sistema distinto e inconfundível – dominava em absoluto a grande maioria da população e estendia a sua influência à própria minoria culta. (AMARAL, 1920, p. 11)

O autor se referia, aí, a uma mudança rápida: em no máximo trinta anos, a pronúncia caipira teria se "acantoado em pequenas localidades que não acompanharam de perto o movimento geral do progresso e subsiste, fóra daí, na boca de pessoas idosas, indelevelmente influenciadas pela antiga educação" (AMARAL, 1920, p. 12). O crescimento da população, a construção de novas vias de comunicação, a intensificação do comércio e, principalmente, a difusão das instituições de ensino eram os fatores apontados como responsáveis pelas transformações no modo de falar em São Paulo. Apesar de encarar as mudanças como uma "evolução" positiva e natural,[22] enfatizava que

[22] Como político filiado à Liga Nacionalista, que se opunha ao Partido Republicano Paulista, Amadeu Amaral chegou a se candidatar a deputado estadual (sem vencer) e inseriu o folclore em suas campanhas. Para ele, o folclore, como ciência, permitiria conhecer a população e, a partir disso, seria possível criar políticas públicas mais eficazes em prol da saúde e da educação popular. Outra de suas preocupações era provar que o caipira tinha tanta capacidade quanto os imigrantes (japoneses, por exemplo) para o trabalho na agricultura paulista. Sobre a relação entre a política e o folclore na atuação de Amadeu Amaral, cf. Ferreira (2007).

elas trariam como ônus a extinção do dialeto caipira, da maneira como o caracterizava no livro, ou seja, como "um aspecto da dialectação portuguesa em S. Paulo".

Uma vez que considerava o "falar paulista" como parte de um antigo "caipirismo" existente "em todas as manifestações da nossa vida provinciana", é possível inferir que também as demais expressões caipiras, para ele, teriam destino semelhante aos do dialeto, estando condenadas a desaparecer em breve. Parte desse dialeto aludia a vocábulos referentes a alimentos e ao modo de cozinhar do caipira. Dos 1776 verbetes reunidos, 52 remetem à alimentação.

Entre os que se referiam a receitas, a influência lusitana se mesclava com a indígena: baba de moça ("certo doce de ovos"), bala ou rebuçado ("pequena porção de açúcar resfriado em ponto de espelho e envolvida num quadrado de papel"), bananinha ("pequenos bolos de farinha de trigo, com uma forma semelhante à das bananas"), beiju ("placa de farinha de milho, ou de mandioca, que se despega do fundo do forno, ao fazer-se farinha, sem se esfarelar como o resto desta"), brevidade ("espécie de bolo doce, de farinha de trigo"), buré ("papas de milho verde"), canjica ("milho quebrado para se comer cozido; o mesmo já preparado"), curau ("papas de milho verde"), "guaiavada" ("goiabada"), jacuba ("mistura de açúcar ou rapadura com farinha d'água"), "jaleia" ("geleia"), mingau ("espécie de papas de farinha"), paçoca ("carne pilada com farinha; amendoim pilado com farinha e açúcar"), pamonha ("espécie de bolo de milho envolto em folhas de bananeira"), "pandeló" ("pão-de-ló"), "pé de muleque" ("pequeno tijolo de açúcar mascavo com amendoim, a que às vezes se junta gengibre"), pururuca ("couro torrado, torresmo sêco etc."), queimado ("bala de açúcar"), quentão ("aguardente aquecida com gengibre e açúcar"), quibebe ("abóbora pisada e cozida"), sequilho ("doce seco, bolacha doce, de fabricação doméstica"). Em alguns verbetes, o autor chegou mesmo a rascunhar modos de preparo:

> CUSCUZ, s. m. – espécie de bolo de farinha, cozinhando em fôrma ao bafo da água quente. Frequentemente se adicionam à farinha camarões, peixe ou galinha, palmito e vários temperos. O cuscús simples, só de farinha, vai caindo em desuso. Fazia outrora as vezes de pão. [...] A origem da palavra e da coisa é árabe. Ianguas define: "gênero de

> hormiguillo que hacen los morros de massa deshecha em granos redondos". (AMARAL, 1920, p. 128)
>
> TUTÚ, TUTÚ-DE-FEIJÃO, s. m. – feijão virado, isto é, feijão cozido que se mistura com farinha de milho ou de mandioca, ao fogo, no momento de servir. (AMARAL, 1920, p. 223)
>
> VIRADO, viradinho, s. m. – comida que se mexe ao fogo, com farinha: virado de feijão, virado de couves, etc. (AMARAL, 1920, p. 227)

Definia o tutu de feijão, que mais tarde seria associado à culinária mineira, como sinônimo de "virado". Ao longo do vocabulário, ainda aparecia a "guarerova", "palmito, muito apreciado, tem um sabor amargo" (AMARAL, 1920, p. 150), posteriormente tornada "típica" da cozinha goiana (como discutiremos no quarto capítulo). Também descrevia em detalhes as classificações de certos alimentos, a exemplo do fubá: "farinha de arrôs ou de milho crú, com que se fazem várias papas, bolos e outras confecções culinárias; [...] mimoso: fubá fino, que se usa para biscoitos, bolos mais delicados" (p. 145). E incluía a cambuquira, a içá e o furrundu ou furrundum, que tanto podia ser o doce de cidra com rapadura ou açúcar mascavo quanto "barulho, confusão, [...] forrobodó" (p. 145), além de utensílios próprios a determinados preparos: o "cuscuzêro", uma "fôrma de lata para se fazer cuscuz" (p. 128); o "munjólo", "engenho rústico, movido por água e destinado a pilar milho" (p. 173); o pilão, "gral de madeira, em que se pila a cangica, a paçoca etc." (p. 189); o "poiá", "fogão constituído de tijolos" (p. 192), e o "tacuru", "fogão improvisado com três pedras ou tijolos" (p. 215).

Embora não fosse a intenção principal, os caboclistas/folcloristas desse período delinearam um significativo esboço da alimentação e da culinária dos caipiras, que, por extensão do "tipo" ao "típico", conformaria o que seria batizado de "cozinha caipira" – agora, como um sistema culinário. Rústica e não civilizada, como se considerava o tipo que lhe deu forma, ela seria caracterizada por certas receitas sempre mencionadas (mingau, pamonha, paçoca, jacuba, cuscuz, virado de feijão, bolo de fubá, furrundum, canjica, curau, doce de abóbora, goiabada, marmelada etc.) e por certos utensílios, como cuscuzeiro, o pilão e o fogão de "poiá". Outro de seus elementos distintivos era o fato de

que, assim como o caipira, estaria sempre em processo de extinção ou esquecimento, como na visão de Amadeu Amaral.

Ao mesmo tempo, essas produções caboclistas ainda lançaram modelos de pesquisa e publicação que permanecerão entre os folcloristas posteriores, como veremos no segundo capítulo. Entre eles estão 1) a caracterização da cultura regional a partir de "tipos" regionais, que, no entanto, deixarão de ser percebidos estritamente pelo aspecto racial e passarão a ser entendidos culturalmente; 2) as observações sobre costumes, como os culinários, que seriam "típicos" por estarem ligados a uma região; 3) o uso de fontes orais, ouvidas "ao pé do fogo", como marcas de uma buscada autenticidade na "coleta" de informações; 4) a importância da "mentalidade" alheia à erudição na anotação de superstições, tabus e crendices, que, no caso da alimentação, serão os primeiros focos de atenção nesse assunto entre as produções folclorísticas; e 5) a inclusão de glossários, explicando termos que não seriam (ou não deveriam ser) mais correntes no universo letrado, ao qual se dirigiam essas publicações.

Este último aspecto demonstra como o caipira era sempre visto como o "outro". Ao acessar essa cultura baseada na tradição oral, o folclorista assumia o papel de mediador, sendo "mais ou menos condescendente com ele", mas de qualquer forma dirigindo a ele

> um olhar estranho, de fora, que buscou conhecer, coletar, divulgar e mesmo criar histórias a seu respeito. Por maior que fosse a aproximação e mesmo a preocupação de respeito com relação a essa cultura, o autor lhe era e permanecia estrangeiro. (NAXARA, 1998, p. 119)

Referindo-se ao contexto francês dos séculos XVIII e XIX, Michel de Certeau (2012) classificou o entusiasmo da aristocracia pelo "popular" como "rusticofilia", uma espécie de moda que tinha, latente, a intenção de enfatizar distâncias: "a idealização do 'populacho' é tanto mais fácil quando se efetua sob a forma de monólogo. [...] A emoção nasce da própria distância que separa o ouvinte do suposto compositor" (CERTEAU, 2012, pp. 59-60). Não parece descabido aplicar o termo e sua motivação ao "caboclismo" paulista. Transformar o caipira em divertimento e curiosidade para o homem da cidade

era uma maneira de usar "aquele irmão miserável para provar como ele [o homem da cidade] tinha prosperado, como era triunfalmente diverso" (CANDIDO, 2018 [1980], p. 172).

Em outras palavras, era uma maneira de reforçar, por contraste, um distanciamento desejado. Considerar a breve extinção da cultura caipira também era um modo de os próprios folcloristas, artistas e escritores inventarem, para si mesmos, a nobre missão de "resgatá-la" do esquecimento. É assim que, desde as primeiras impressões sobre a cozinha dos caipiras, ela já surgiu mais como um "esquecimento" a ser lamentado do que como uma "memória" a ser nutrida, forjando um desaparecimento em acordo com os discursos progressistas sobre São Paulo.

Monteiro Lobato, que participou dessa voga regional como editor da *Revista do Brasil*, publicando ali contos regionalistas ou os lançando em livros pela editora homônima (SEVCENKO, 1992), e se embasando ele mesmo no universo caipira para sua futura coleção infantil ambientada no Sítio do Pica-Pau Amarelo e para seu "Inquérito do Saci" (SOARES, 2015), também foi um de seus mais duros críticos. Além da depreciada figura do Jeca, tratando-o como símbolo do declínio da zona cafeeira no Vale do Paraíba, condenava o caboclismo quando este servia para romantizar o caipira e constituir um "novo indianismo", no qual "o cocar de penas de arara passou a chapéu de palha rebatido à testa" (LOBATO, 2007, p. 168).

Apesar disso, no conto "O curioso caso de materialização", de 1919, Lobato evidencia sua posição favorável ao caboclismo quando este se estruturava como uma oposição às imitações estrangeiras. No texto, narra o encontro imaginário com o romancista português Camilo Castelo Branco, que, surpreso com a linguagem do cardápio internacional do restaurante Trianon, em São Paulo, em que se descrevem "diners chics à prix fixe" e "five-o-cloc-tea", pergunta:

> – Os paulistanos, então, não comem o que querem?
> – Oh, não! Comer o que se quer é regionalismo sórdido. Come-se o que é de bom-tom comer. Manducar leitão assado, picadinho, feijoada, pamonha de milho verde, moqueca e outros petiscos da terra é uma vergonha tão grande como pintar paisagens locais, romancear tragédias

> do meio, poetar sentimentos do povo. [...] Que dirá o estrangeiro se nos pilhar a comer (que horror, meu Deus!) tutu com torresmo, esta vergonhosa pitança regional, ou coisas semelhantes? (LOBATO, 2008b, p. 135)

Apreciador de içá torrada[23] e constante crítico da "macaqueação" dos costumes estrangeiros na urbe paulistana, Monteiro Lobato usava a comida como metáfora para tratar da realidade que presenciava em lugares de modernidade como o Trianon. Revelava que, apesar das aparências (o "bom-tom"), a culinária tradicional ("o que se quer comer") ainda estava fortemente atada ao gosto e aos costumes; dava a entender, afinal, que a negação do que se quer comer em nome do bom-tom seria algo árduo e artificial. Essa posição revela diferentes nuances que permeavam o período da chamada "belle époque" paulistana (CAMARGOS, 2001; DOIN *et al.*, 2007), calcada na contradição entre os antigos hábitos e o desejo de "modernização", viabilizado pelo sucesso da economia do café e traduzido pela europeização do estilo das construções, das roupas e dos cardápios de hotéis e restaurantes.

Para Denise Bernuzzi Sant'Anna, havia um esforço da população para se adaptar ao "figurino de uma vida metropolitana", em concordância com as novas regras de asseio, os novos hábitos sociais e as diferenças, agora cada vez mais marcadas, entre o espaço rural e o meio urbano. Assim, segundo ela, "ganhava relevo a necessidade de associar a alimentação à invenção de uma identidade paulistana inovadora, cuja essência era o cosmopolitismo do gosto e das aparências" (SANT'ANNA, 2012, p. 179). Esta nova "identidade" dependeria de algumas tendências que se desenvolviam naquele início de século XX, como a preocupação com a alimentação do ponto de vista nutricional e da saúde, que engendrava outra preocupação, com a limpeza na fabricação, no transporte na venda de alimentos.

Na capital, portanto, de onde emanavam os princípios de uma identidade paulista, se encontrava em formação, no meio intelectual, uma imagem do "paulistano" que se

[23] Em carta dirigida a uma prima de Taubaté, sua cidade de origem, ele agradece o envio da "latinha de içá torrado" e faz uma reflexão sobre o quitute caipira, a pedido da tia que lhe providenciara a encomenda: "A sugestão me perturbou, porque nunca no mundo ninguém jamais 'pensou' sobre o içá – e pelo jeito é realmente coisa 'impensamentável'. Mas já que dona Silvina pede, faço um esforço e digo que o içá é o caviar da gente taubateana" (LOBATO, 1945, apud FLORENÇANO; ABREU, 1992, p. 32).

distinguiria da do paulista. Para Sant'Anna (2012, p. 189), "o 'paulistano' era uma espécie de adjetivo capaz de diferenciar a vida urbana daquela considerada excessivamente rural, os tempos republicanos da época imperial. E os hábitos alimentares assim como o gosto culinário podiam confirmar ou não essa expectativa".

Apesar das aparências, a alimentação cotidiana, "às escondidas", como havia alertado Couto de Magalhães, parecia ainda estar atrelada aos métodos tradicionais. Nos anos 1920, o "primitivo" fogão de lenha da pintura de Almeida Júnior e do vocabulário de Amadeu Amaral não havia sido eliminado por completo das casas. Como mostrou João Luiz Máximo da Silva (2008a), mesmo entre a elite, a substituição dele pelos fogões a gás, anunciados em propagandas de jornais e revistas como símbolos dos "novos tempos", não se deu sem resistências, pelo menos até o surgimento do gás engarrafado, apenas na década de 1930.

> Mesmo com as transformações, a cozinha, inclusive a dos palacetes, continuava em posição secundária, tendo como destaque a copa. Assim, podemos imaginar que os trabalhos pesados continuavam a serem feitos nos velhos fogões a lenha, enquanto o fogão a gás permanecia na copa, seja para aquecer refeições, seja para a manutenção do status. (SILVA, 2008a, pp. 190-191)

Apesar desse descompasso entre o imaginário do progresso avassalador e as transformações efetivas das práticas domésticas carecer de um estudo mais detido, alheio aos limites desta dissertação, parece plausível inferir que, em São Paulo, a imagem da modernidade antecedeu a modernidade em si.

Nas disputas da memória, a identidade paulista foi construída a partir da tensão entre o nacional e o local, a modernidade e a tradição, a capital e o interior, o caipira e o bandeirante, o esquecimento e a memória. Consolidou-se a partir de pelo menos duas linhas de pensamento que se tocavam e se fundiam: a da valorização da imagem progressista, como a figura do bandeirante não cansará de ressaltar, e a da "folclorização" da cultura caipira, que na prática serviu apenas para realçar, por contraste, a pujante imagem de progresso.

A narrativa paulista ia, assim, sendo contada como se seu passado fosse restrito aos longínquos tempos dos bandeirantes ou aos mais recentes dos barões do café, seus "descendentes" diretos. Em meio a um imaginário que excluía conflitos e desigualdades, o caipira continuou à margem, como se estivessem, ele e sua cultura, restritos a recônditos rurais e como se não tivessem se inserido em costumes, inclusive culinários, que ainda marcavam o dia a dia de um estado amplamente rural.

Até mesmo o "tropeiro" teria um lugar menos marginal na história de São Paulo do que o universo caipira do qual fazia parte. Nas pinturas históricas encomendadas por Afonso de Taunay para a exposição do Museu Paulista em comemoração ao centenário da Independência, por exemplo, o tropeiro se tornou personagem constante (LIMA; CARVALHO, 1993). Isso porque, talvez, por estar sempre em movimento em seu trabalho de percorrer o sertão, ele se aproximasse do imaginário de desbravamento e progresso evocados por seu antepassado bandeirante, ao passo que o caipira, apesar de seu nomadismo (FRANCO, 1969; CANDIDO, 2010), simbolizava o contrário, a permanência de uma condição contrária à civilização.

Nesse sentido, é significativo que uma receita que será classificada com o adjetivo "paulista" e convertida em patrimônio de São Paulo[24] se insira no enredo da "epopeia bandeirante". A história contada e recontada sobre o virado à paulista ganhou tons de mito ao ser relacionada ao sacolejo das andanças dos sertanistas, que fazia com que o feijão e a farinha de milho se "revirassem" nos farnéis, resultando na receita.

Suas origens, de fato, remontam ao período das bandeiras e das monções, como mostram os documentos setecentistas analisados em diversos trabalhos, incluindo *Monções* (1945), de Sérgio Buarque de Holanda, *Relatos monçoeiros* (1954), de Taunay, ou ainda o artigo "O virado paulista" (1959), de Carlos Borges Schmidt, mas de forma

[24] O virado à paulista recebeu o título de "patrimônio cultural imaterial" do Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo (Condephaat), no dia 6 de fevereiro de 2018, com uma justificativa histórica fundada nas bandeiras, mas também na imigração italiana, que teria contribuído, por exemplo, com a banana à milanesa em sua versão atual, como "prato feito", acompanhado de linguiça, couve refogada, ovo e banana frita. Em sites de receitas, como o de Ana Maria Braga, ou de pesquisa, como a Wikipedia, é essa a versão reproduzida: "com o chacoalhar da andança, os ingredientes ficavam revirados (daí o virado)". Disponível em: <pt.wikipedia.org/wiki/Virado>. Acesso em 22 mar. 2018.

diferente. Em um dos diários de monções citados por Schmidt, Hercules Florence, que acompanhou uma expedição no início do século XIX, contava que "ao meio-dia abicava-se para jantar. Comia-se a essa hora um prato de feijões feito de véspera com toucinho e que, depois de aquecidos, misturam-se com farinha de milho".[25]

Esse modo de preparo, em que se mistura a farinha de milho ao feijão já cozido com toucinho (muitas vezes para dar consistência suficiente para ser comido com as mãos, como ressalta o próprio Schmidt no artigo), parece uma constante nesses relatos, sugerindo um motivo mais simples – e menos mítico – para o nome que seria dado não só ao virado à paulista, de feijão, mas a todos os "viradinhos" (de ovos, milho, couve...) do repertório caipira. A propósito, outra receita de base semelhante, com feijão, toucinho e farinha de milho, também passaria a ser chamada de feijão-tropeiro, garantindo a permanência do "caipira em movimento" no imaginário culinário.

Ao que parece, apesar da tentativa dos caboclistas, a construção identitária de São Paulo proveio de uma idealização mais calcada na imagem da elite do que na de povo. Mesmo nas matas, comendo iguarias de bugre e virado de feijão, os mamelucos bandeirantes, antepassados dos "paulistas de 400 anos", eram (e continuam sendo) imaginados em "pose de reis", em retratos e esculturas que evocam imponência e impetuosidade (MARINS, 2007). Nessa idealização, a alimentação bandeirante chegou a ser representada pela fartura. Segundo Alfredo Ellis Júnior,

> Muito equilibrada, além de farta, teria sido a nutrição dos primeiros séculos, quanto aos seus elementos chimicos, pois não só tinham elles em abundancia a proteína, da carne dos seus rebanhos de bovinos, como também lhes sobrava a carne de porco, que é rica em matérias gordurosas de grande valor, o que os fazia carnívoros, além de copiosa variedade na alimentação cerealífera, como o trigo, a mandioca, o feijão etc., cujas plantações semeavam as redondezas paulistas [...]. (ELLIS JÚNIOR, 1926, pp. 337-339)

Essa alimentação fantasiosa, que, segundo Alfredo Ellis Júnior, teria sido essencial para a formação da "raça de gigantes", se contrapõe aos registros históricos. Na

[25] FLORENCE, 1948, p. 86, apud SCHMIDT, Carlos Borges. Virado paulista. *Diário de S. Paulo*, 21 jun. 1959, n.p. Acervo Hemeroteca Digital/Centro Nacional do Folclore e da Cultura Popular.

mesma década de 1920, Alcântara Machado definiria como um "disparate esplêndido" a suposição de que teria existido uma elite refinada na São Paulo colonial. Com base em seu estudo para *Vida e morte do bandeirante* (1929), dos 400 inventários do século XVII analisados, apenas vinte teriam destacado alguma "abastança" (apud SOUZA, 2007, p. 401).

A partir de uma análise da historiografia relacionada a São Paulo, desenvolvida entre 1889 e 1985, Maria de Lourdes Mônaco Janotti entendeu que "a hegemonia inconteste de São Paulo identificou a sua história com a história do Brasil do período da República" (1990, p. 86). Alinhada com as metas das oligarquias cafeeiras, em um primeiro momento, e da burguesia industrial, mais tarde, a história de São Paulo foi escrita de modo a se afastar de uma visão local ou *regionalista* e a se aproximar de uma percepção que considerasse irrefutável sua relevância política e econômica em âmbito *nacional*.

Em São Paulo, é possível dizer que, de forma geral, sua identidade se desenvolveu como um "*não regionalismo*", contido na ideia de que o estado – e, principalmente, sua capital – seria uma síntese da nação, terra aberta aos estrangeiros de todo o mundo e aos brasileiros de todas as partes por ser a "locomotiva" do Brasil (LOVE, 1982).

1.3. O "caipirismo" à moda modernista

Em sua célebre conferência retrospectiva sobre o movimento modernista, em 1942, Mário de Andrade (1893-1945) contou que, nas proximidades da Semana de Arte Moderna, estavam todos "impregnados" pelo "movimento regionalista aberto justamente em São Paulo e imediatamente antes, pela 'Revista do Brasil'". Ele se referia à profusão de obras "caboclistas" naquele momento, que acabaram por desvelar a característica dúbia de São Paulo: apesar de ser a "caipira de serra-acima", distante dos portos do litoral, "estava ao mesmo tempo, pela sua atualidade comercial e sua industrialização, em contato mais espiritual e mais técnico com a atualidade do mundo" (ANDRADE, 1974, pp. 235-236). Caipira, mas propensa à modernidade, São Paulo tinha o ambiente

favorável para a onda artístico-literária que propunha um rompimento com o velho academismo à europeia e com os discursos cientificistas que imputavam às "raças" e à miscigenação as causas do "atraso" do país.

Impulsionado pela Semana de Arte Moderna de 1922, o modernismo concentrou em seu ideário formulações que já vinham tomando corpo décadas antes no sentido de se elaborar uma estética e uma identidade nacionais (FARIA, 2004). Antevia, ainda, que o almejado "acerto do relógio" com o espírito de modernidade do mundo só ocorreria com a libertação e a assimilação – "antropofágica", como proporia Oswald de Andrade – dos "componentes recalcados na nacionalidade" (CANDIDO, 1975, p. 119). Antes encarados como problemas, negros, índios e, sobretudo, mestiços virariam, então, símbolos de brasilidade, bem como toda a cultura popular relacionada a eles. Era preciso "conceber a modernização a partir das particularidades da realidade da nação" (MORAES, 1988, p. 230), em um processo que o poeta Jorge de Lima chamaria, a propósito, de "achamento". Mais do que "procurar", o que se queria era achar a expressão própria, "pelo caminho da nossa singeleza, da nossa brabeza virgem afastada completamente de qualquer imitação" (LIMA, 1980 [1929], p. 370).

Para Mário de Andrade, também as tradições culinárias estavam entre aqueles itens "recalcados" na nacionalidade, em especial no cenário paulistano que ele vivenciava e que, como já havia mostrado Monteiro Lobato, parecia dominado pelas imitações e estrangeirices. Na mesma conferência de 1942, ele se lembrou dos almoços e jantares servidos nos encontros de modernistas, em São Paulo, nos idos da década de 1920. Nas noites de terça, por exemplo, recordava que eles se reuniam em sua casa, na Rua Lopes Chaves, onde comiam "doces tradicionais brasileiros". Aos domingos, os encontros aconteciam no palacete da família Prado, em Higienópolis, importante mecenas dos modernistas, e tinham "por pretexto o almoço dominical, maravilha de comida luso-brasileira". Também às terças, no salão de outra mecenas, Olívia Guedes Penteado, em Campos Elíseos, "o culto da tradição era firme, dentro do maior modernismo. A cozinha de cunho afro-brasileiro aparecia em almoços e jantares perfeitíssimos de composição" (ANDRADE, 1974, p. 239).

O "culto da tradição" era relacionado, nesse discurso, à presença de "doces tradicionais brasileiros", "comida luso-brasileira" e "cozinha afro-brasileira", servidos "dentro do maior modernismo", em meio a discussões que chegavam a alcançar "transes agudos". É verdade que, na coleção de 22 cardápios que Mário de Andrade amealhou entre 1921 e 1945,[26] mais da metade seja de estabelecimentos ou banquetes oferecidos em São Paulo e esteja escrito em francês, sem referências a doces tradicionais e pratos luso ou afro-brasileiros. Um deles, por exemplo, refere-se a um "diner" oferecido à "Madame Olívia Guedes Penteado" na Villa Fortunata, palacete do escritor René Thiollier, em maio de 1925. Neste jantar, o menu em francês incluiu "filets de Poisson Parmentier" e "aspic de foie gras", tendo como única referência brasileira o "dindonneau à la brésilienne", ou "peruzinho" à brasileira. O peru, provavelmente recheado, é o único prato que aparece com a designação "à la brésilienne" em outros três menus do acervo e, como as historiadoras Maria Aparecida Borrego e Eliane Morelli Abrahão (2019, p. 148) também observaram na coleção de cardápios de Washington Luís, tinha presença "reincidente" nos banquetes, podendo ser considerado "o momento alto do jantar".

Mesmo diante do predomínio dos menus afrancesados em seu dia a dia, ao se recordar desses almoços e jantares nos salões modernistas, Mário de Andrade enfatizou o culto da tradição por meio da menção a doces e pratos tradicionais que seriam servidos nessas ocasiões. Usou a culinária para explicar a proposta modernista de buscar no passado das tradições a raiz popular que guardaria a essência do Brasil. Servir pratos da tradição em reuniões de uma intelectualidade que visava à atualização não era se render ao "passadismo" artístico-literário que tanto se queria combater. Ao contrário, era uma maneira de construir e reforçar o espírito verdadeiramente nacional dessa nova proposta. Como analisou Nicolau Sevcenko,

> essa busca pelo popular, o tradicional, o local e o histórico não era tida como menos moderna, indicando, muito ao contrário, uma nova atitude de desprezo pelo europeísmo embevecido convencional e um empenho para forjar uma consciência soberana, nutrida em suas próprias raízes,

[26] Coleção de cardápios, Fundo/Coleção Mário de Andrade, IEB/USP, 1921-1945.

> ciente de sua originalidade virente e confiante num destino de expressão superior. (SEVCENKO, 1992, pp. 236-237)

O interesse de Mário de Andrade e dos modernistas em geral pelas tradições procurava rechaçar o fundo regionalista ou pitoresco que havia marcado o caboclismo. Quando enfatizou as comidas tradicionais que cultuavam nos salões modernistas, por exemplo, Mário se referiu às comidas "luso-brasileiras", "afro-brasileiras" e aos doces tradicionais "brasileiros", deixando claro um dos pressupostos do movimento: firmar uma cultura autenticamente brasileira, nacional, para que fosse possível alçá-la ao universal, à posição de participante no "concerto das nações". Seu intuito, como em *Macunaíma* (1928), era "desgeograficar"[27] o país, se apropriando do que havia de comum ao povo brasileiro, a despeito de suas variações regionais:

> Regionalismo é a geografia que dá mate aqui, borracha lá no alto do mapa. O povo é muito mais geral, vago, nacional que isso. [...] Toda essa poesia anã de mito brasileirófilo entusiasmado, cheia de história, de costumes, de café, estaduais, não passa de poesia geográfica que poderá funcionar mais perigosamente que o cego e eloquentizado Parnasianismo.[28]

Como analisou Telê Ancona Lopez, Mário considerava a existência de dois tipos de regionalismo: o "regionalismo meio de expressão" e o "regionalismo finalidade". O primeiro seria positivo e necessário para a caracterização do nacional, enquanto o segundo se voltaria para o "retrato de uma parcela", fixando tipos a partir das fronteiras geográficas, o que significava "renunciar à pesquisa em profundidade da realidade brasileira dentro da pluralidade, seria recusar-se à síntese" (LOPEZ, 1972, pp. 208-209). Nesse sentido, ele iria contra o "caipirismo" das obras caboclistas, que tratavam o elemento popular como "outro". Propunha uma superação dessas antigas dualidades e, de certa forma, um novo "caipirismo", entendido como a "forma" que deveria ser buscada

[27] Mário faz essa afirmação várias vezes, uma delas em carta a Câmara Cascudo, em 1 de março de 1927: "um dos meus cuidados foi tirar a geografia do livro [*Macunaíma*]. Misturei completamente o Brasil inteirinho como tem sido minha preocupação desde que intentei me abrasileirar e trabalhar o material brasileiro. Tenho muito medo de ficar regionalista e me exotizar pro resto do Brasil" (CASCUDO; ANDRADE, 2010, p. 123).

[28] ANDRADE, Mário de. Giraluz, Duas Orações. *Diário Nacional*, São Paulo, 14 out. 1928, p. 6.

por escritores e artistas para se assumirem brasileiros, no "caminho que conduziria o país à sua essência" (MARQUES, 2012, p. 38). Tomava consciência, assim, de que "não bastam os cabedais de sempre, bens de raiz e árvore genealógica caudalosa, é preciso ser moderno o suficiente para não se acanhar mais de ser também caipira" (ARANTES; ARANTES, 1997, p. 43).

Aplicado em sua obra literária, esse raciocínio também se estendeu a seus estudos de folclore, em especial o musical, sua principal área de interesse (TRAVASSOS, 2002; CAVALCANTI, 2004).[29] Embora tenha se recusado a ser descrito como folclorista,[30] em um primeiro momento, Mário de Andrade se enveredaria por essa área, chegando mesmo a fundar a Sociedade de Etnografia e Folclore e a organizar a famosa Missão de Pesquisas Folclóricas (RAFFAINI, 2001; BARBATO JÚNIOR, 2004; NOGUEIRA, 2005), enquanto ocupou o cargo de diretor do Departamento de Cultura de São Paulo (1935-1938). Além disso, foi responsável por traçar um panorama dos estudos de folclore de sua época para o capítulo "Folclore" do *Manual bibliográfico de estudos brasileiros*, organizado por Rubens Borba de Moraes e William Berrien no início dos anos 1940 e lançado em 1949. Foi neste texto, aliás, que explicitou sua posição contrária ao "'folclore' que conta em livros ou revistas ou canta no rádio e no disco as anedotas, os costumes curiosos, as superstições pueris, as músicas e os poemas tradicionais do povo, [que] mais se assemelha a um processo de superiorização das classes burguesas" (ANDRADE, 1949, p. 286). O folclore, para Mário de Andrade, deveria ser encarado de

[29] Professor do Conservatório Dramático e Musical de São Paulo, onde também tinha se formado, Mário de Andrade publicaria inúmeros trabalhos sobre o folclore musical, entre os quais os artigos "Os congos" (*Boletim Latino-Americano Musical*, Montevidéu, ano 1, tomo 1, abr. 1935), "A música e a canção populares no Brasil" (*Revista do Arquivo Municipal*, São Paulo, ano II, v. XIX, jan. 1936), "Origens das danças dramáticas brasileiras" (*Revista Brasileira*, Rio de Janeiro, v. II, mar. 1935) e "O samba rural paulista" (*Revista do Arquivo Municipal*, São Paulo, ano IV, v. XLI, nov. 1937); e os livros *Ensaio sobre música brasileira* (São Paulo: Chiarato & Cia., 1928), *Modinhas imperiais* (São Paulo: Chiarato, 1930), *Música do Brasil* (Curitiba: Guaíra, 1941), *Música, doce música* (São Paulo: L.G. Miranda, 1934) e *Pequena história da música* (São Paulo: Martins, 1942).

[30] No diário de sua viagem ao Nordeste, em entrada datada de 15 de dezembro de 1928, em Natal, Mário dizia que: "Já afirmei que não sou folclorista. O folclore hoje é uma ciência, dizem... Me interesso pela ciência porém não tenho capacidade pra ser cientista. Minha intenção é fornecer documentação pra músico e não passar vinte anos escrevendo três volumes sobre a expressão fisionômica do lagarto..." (ANDRADE, 2015, p. 275). Mais tarde, no entanto, ele mudaria essa posição, chegando a escrever o capítulo "Folclore" do *Manual bibliográfico de estudos brasileiros* (1949).

outra forma, como "a procura de conhecimento, a utilidade de uma interpretação legítima e um anseio de simpatia humana" (p. 286), de forma a diminuir a distância entre as dimensões do popular e do erudito.

O que ele buscava era fazer com que as coletas de documentos populares não resultassem apenas em textos descritivos e curiosos, com o fim de mostrar que "o povo era muito divertido e propor leitura agradável" (ANDRADE, 1949, p. 287), mas que se ancorassem em um viés analítico, em consonância com a intenção mais ampla de pensar e firmar uma cultura autenticamente brasileira. Em 1936, organizou um curso de etnografia, ministrado pela antropóloga francesa Dina Dreyfus, então casada com Claude Lévi-Strauss, que se encontrava no Brasil para compor o corpo docente da recém-fundada Universidade de São Paulo.

Com o intuito de formar pesquisadores habilitados a "coletar" dados folclóricos segundo a orientação das nascentes Ciências Sociais, as aulas estimularam a fundação da Sociedade de Etnografia e Folclore, em 1937 (VALENTINI, 2009). Em resumo, a associação congregou interessados em folclore e estimulou pesquisas que chegaram a ser apresentadas no Congresso Internacional de Folclore de Paris, em 1937 – uma delas, inclusive, relacionada aos tabus alimentares em São Paulo, mais uma vez demonstrando um interesse pelas superstições e crendices populares.[31] Um de seus associados foi o folclorista taubateano Gentil de Camargo, que, sob os ditames da Sociedade, coletou informações sobre a culinária caipira do Vale do Paraíba,[32] mais tarde usadas como referência por Jamile Japur quando da pesquisa para seu livro *Cozinha tradicional paulista* (1963).

---

[31] MIRANDA, Nicanor. *Études cartographiques des Tabous Alimentaires et des Dances populaires par le Département de Cultura de São Paulo* (Brésil). (Folha sem data e sem origem; Biblioteca IEB/USP – Coleção Mário de Andrade – MA B-e-VI-16). Entendidos como expressões da mentalidade popular, os tabus e as superstições relacionadas à comida – como as proibições envolvendo o consumo simultâneo de manga e leite, por exemplo – continuarão sendo temas privilegiados pelos folcloristas nas décadas seguintes. Até mesmo Josué de Castro lançaria uma obra sobre o assunto, *Fisiologia dos tabus: com um apêndice contendo vários tabus alimentares brasileiros* (1938), citando parte dos tabus coligidos por Mário de Andrade e a Sociedade de Etnografia e Folclore.

[32] CAMARGO, Gentil de. Sintaxe caipira do Vale do Paraíba. *Revista do Arquivo Municipal*, São Paulo, ano 4, n. 37, pp. 49-63, 1937. Mais tarde, o mesmo artigo será publicado com o título "Costumes do Vale do Paraíba" na revista *Paulistânia* (n. 50, pp. 26-29, 1951).

Entre os fenômenos folclóricos que interessaram a Mário de Andrade estava a culinária. Como expressão de uma cultura nacional, a cozinha já vinha sendo abordada pelas vanguardas europeias, principalmente por Filippo Tommaso Marinetti (1876-1944), o líder do futurismo italiano que, em 1930, publicou em um jornal de Turim o manifesto *A cozinha futurista*. Nele, propunha a abolição do macarrão, que "apesar de agradar ao paladar, é uma comida passadista porque estufa, embrutece, ilude sobre sua capacidade nutritiva, torna-nos céticos, lentos, pessimistas", ao mesmo tempo que considerava ser "patriótico favorecer sua substituição pelo arroz" (MARINETTI, 2009, p. 123). Em nome de uma "melhoria da raça", o futurista pregava a abolição de uma tradição "passadista" e sua substituição por algo que considerava mais nutritivo e que, além disso, seria "patriótico", uma vez que o arroz era largamente produzido pelas províncias do norte italiano, enquanto o trigo essencial ao macarrão era, em grande escala, importado.

Avesso à aproximação fascista promovida pelo futurismo de Marinetti e afeito às tradições populares, Mário de Andrade não deve ter encontrado nele qualquer influência para seu interesse sobre a cozinha brasileira. Em 1930, ano de lançamento do manifesto da cozinha futurista, o paulista já empregava receitas e hábitos alimentares como recursos metafóricos em suas obras literárias – o próprio movimento modernista, na década de 1920, se sustentou por um princípio procedente da alimentação, a "antropofagia", proposta por Oswald de Andrade como uma assimilação cultural do Brasil pelos próprios brasileiros. Em *Macunaíma* (1928), Lúcia Mancinelli encontrou cerca de 130 menções à ingestão, "um interminável desfile de termos regionais, de palavras de origem indígena e outras importadas diretamente da Europa. Trata-se da identidade gastronômica nacional, fruto da mistura das diversas culturas que integram o povo brasileiro" (2009, p. 41).

Essa "mistura" estava, de fato, na base do pensamento de Mário sobre a cozinha nacional, mas de maneira bastante complexa. Embora não tenha publicado um estudo mais aprofundado sobre a temática, coletou receitas ao longo da vida e esboçou uma interpretação sobre elas em seu artigo "Tacacá com tucupi", escrito para o jornal *O Estado de S. Paulo* em 1939, no qual cita, entre as cozinhas regionais brasileiras, a caipira, como veremos adiante. Neste artigo, que mais tarde incluiria, com modificações,

junto às crônicas da antologia *Os filhos da Candinha* (1943), revelava que sua "atenção estudiosa" para a cozinha brasileira havia sido incitada por Blaise Cendrars (1887-1961), o vanguardista poeta franco-suíço que visitara o Brasil pela primeira vez em 1924, a convite de Tarsila do Amaral e Oswald de Andrade. Voltar ao momento dessa visita parece importante para compreender a maneira como a culinária entrou em discussão no contexto modernista.

Para recepcioná-lo, Tarsila, Oswald, Mário e outros modernistas organizaram uma excursão às cidades históricas de Minas Gerais (AMARAL, 1997; EULÁLIO, 2001), que ficaria conhecida como a "viagem de descoberta do Brasil" e impulsionaria a "vocação nacionalista" do movimento (MORAIS, 1988, p. 233). A paisagem barroca de Minas, com suas obras de Aleijadinho, parecia aos modernistas algo que até então havia sido pouco explorado e valorizado pelos intelectuais e artistas brasileiros, ainda ligados à tradição academista europeia. Surgia, assim, como "qualquer coisa de novo e original, dentro, portanto, do quadro de novidade e originalidade que procuravam" (BROCA, apud SANTIAGO, 1987, p. 115), e, ao mesmo tempo, como uma confirmação da importância do passado e das tradições como "mediadoras da questão nacional" (NOGUEIRA, 2005, p. 65), ou seja, como bens brasileiros, que deveriam ser conhecidos e preservados.

Assim que retornaram da viagem, os modernistas idealizaram o estatuto daquela que seria a Sociedade dos Amigos dos Monumentos Históricos do Brasil, um órgão civil com a finalidade de declarar certos monumentos como "propriedade nacional", a serem colocados "sob proteção pública". Ainda que tal sociedade nunca tenha saído do papel, o documento elaborado sob a liderança de Blaise Cendrars adiantava princípios que norteariam a formação da noção de patrimônio no Brasil (NOGUEIRA, 2005, pp. 95-96). Em uma concepção tão avançada para a época quanto o anteprojeto mais tarde desenvolvido por Mário de Andrade para a criação do SPHAN, já abarcava entre aquilo que seria considerado patrimônio as "festas populares" e a "arte culinária".

A culinária entrou no foco de Mário de Andrade, portanto, por meio de um estrangeiro e da ideia de que, como expressão popular, seria também uma expressão da cultura brasileira. A partir de então, em seus diários de viagem à Amazônia e ao

Nordeste, é possível encontrar diversas menções e mesmo reflexões sobre comidas. Ao passear e provar comidas em Belém, por exemplo, parou para pensar sobre o açaí:

> será que gostei mesmo do açaí? [...] É dessas comidas "locais" que, mesmo quando não são gostosas, participam de tal forma da entidade local que fica um muro na frente a gente não usar. E é indelicadeza a gente não gostar. O açaí não chega a ser ruim, longe disso, mas está longe de ser bom, como é bom um pato com tucupi, um casquinho de caranguejo e quatorze outros comes e bebes destas amazonas. E dá psicologia pra gente. Me sinto intensamente local, bem localizado, tomando sorvete de açaí. (ANDRADE, 2015, p. 190).

As comidas, para Mário, participavam da formação da "alma" do lugar; tinham a capacidade de lhe revelar algo sobre a "psicologia", os modos de pensar e agir do povo que o "localizavam" no Brasil. Ainda em Belém, as experiências alimentares lhe inspiraram versos de uma cantiga nascida no calor da viagem, *Moda do alegre porto*, que assim termina: "No Pará se para, nada mais se quer!/Prova tucupi! Prova tacacá!" (2015, p. 194). Durante a viagem ao Nordeste, deu continuidade às notas sobre o que comia e, de Natal, trouxe uma folha manuscrita com o título "Ajantarado", que provavelmente se refere a uma refeição que destacou no diário, em entrada datada de 30 de dezembro de 1928, com os mesmos pratos. Entre eles, estavam uma "sopa rósea com queijo de cabra" e a "demonstração prática de que o vatapá não é somente da Bahia".[33] Guardou, então, o improvisado cardápio em sua coleção, em meio aos afrancesados menus de São Paulo.

Em seu intento de descobrir constantes culinárias do Brasil, Mário também pedia aos amigos que lhe enviassem receitas (TONI, 2003, pp. 38-39). Foi assim que, a partir das viagens que empreendeu à Amazônia e ao Nordeste, o gosto por comer bem[34] e a

[33] Coleção de cardápios. Fundo/Coleção Mário de Andrade, IEB-USP, n. 12.

[34] Sua faceta de apreciador e entendedor de comida é mencionada por diversos autores, incluindo Oneyda Alvarenga (cf. ANDRADE; ALVARENGA, 1982, p. 22, nota 2), que o descreve como um "gourmet", e o amigo Paulo Duarte (1985, p. 1), que, ao se lembrar da época em que conheceu Mário, recordava que "o que nos aproximou mesmo, ali por volta de 1925, foi o folclore e a culinária, que amávamos na teoria e na prática". Rachel de Queiroz, em depoimento concedido ao Centro Cultural São Paulo, em agosto de 1992, se lembrava também do "talento" de Mário como cozinheiro: "E ele tinha um famoso doce, que era horrível, que ele chamava de doce de bêbedo. Ele pegava umas compotas, feitas quase sem açúcar, e entremeava com manjar branco, feito sem açúcar. Punha um pouco de leite de coco, punha pra gelar e ficava aquela espécie de gelatina, mas era muito ruim. Ele ficava muito indignado porque ninguém gostava

motivação folclorística se encontraram e se consolidaram na perspectiva de Mário de Andrade. Um ano depois de seu retorno do Nordeste, em 1930, em sua coluna no *Diário Nacional*, analisava a nova gestão do antropólogo Roquette Pinto no Museu Nacional, no Rio de Janeiro, indicando que, apesar da grande coleção de objetos da "indústria popular", o acervo e as pesquisas efetuadas pela instituição ainda não contemplavam certas manifestações que também seriam dignas de preservação.

> Uma coisa, por exemplo, de que ninguém tratou ainda especializadamente é a cozinha nacional que é das mais ricas e mais... genialmente gostosas do mundo. Em comidas de sal ou em doces, mesmo pondo de parte os pratos de influência ibérica ou africana, a cozinha exclusivamente brasileira possui uma coleção variadíssima de belezas em que os pratos de sustância e os leves concorrem numa escala maravilhosa que vai do tutu com torresmo à compota de bacuri. Eu, me desculpem, dou a vida pra comer um prato bom. É mesmo uma das provas que utilizo pra acabar com esta dúvida perene sobre minha inteligência. No geral os homens inteligentes gostam de comer bem. Eu gosto, logo... E isso me consola.[35]

O modernista demonstrava aí que, além de "comer bem", entendia a cozinha como patrimônio nacional e como objeto de estudo. E adiantava sua definição sobre ela: apesar dos pratos de essência ibérica e africana, existiria uma "cozinha exclusivamente brasileira", ou seja, uma expressão própria e original do Brasil, criada a partir daquelas influências. Ela seria marcada por uma "coleção variadíssima de belezas", formada por pratos de sustância e por pratos leves. Estavam aí alguns conceitos que o autor vai desenvolver quase dez anos mais tarde, no texto "Tacacá com tucupi", escrito logo depois de ter lido outro livro relacionado à temática, mas de sabor regionalista: *Açúcar*, de Gilberto Freyre.

---

do doce de bêbedo. E nós dizíamos: 'Mas nós ainda não somos suficientemente bêbedos pra chegar a esse grau de refinamento!'". Disponível em <https://vimeo.com/140019270>. Acesso em 29 jul. 2016.

[35] ANDRADE, Mário de. Roquette Pinto. *Diário Nacional*, São Paulo, 13 jul. 1930, p. 5. Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional.

1.4. Almoça-se no Brasil, janta-se em São Paulo (ou no Recife)

Mais do que coletar e registrar fenômenos folclóricos, Mário de Andrade se esforçava em interpretar os dados que recolhia – a interpretação, como já dito, era um dos princípios do folclore científico proposto por ele. Também com relação à culinária, não se dedicou apenas à coleta de receitas. Em seu "fichário analítico",[36] no qual organizava dados bibliográficos de suas leituras, Mário reuniu cerca de 60 fichas que remetem a temas como "culinária", "alimentos", "alimentação", "comidas", "cozinha" ou "mesa brasileira".[37] Entre os livros e artigos citados nas fichas, foi possível encontrar dois livros de receitas: *Caderno de Xangô: 50 receitas da cozinha bahiana do litoral e do nordeste* (1939), de Sodré Vianna, e *Açúcar: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do Nordeste*[38] (1939), de Gilberto Freyre.

Também estão inseridos no fichário quatro folhas datilografadas com receitas que Mário copiou dos cadernos manuscritos de Tia Nhanhã, Dona Mariquinha (sua mãe) e Dona Balbina Leite Ferreira de Melo (aparentada de seu secretário, José Bento), além de algumas com a inscrição: "transmitidas oralmente por D. Nhanhã", datadas de 21 de maio de 1939.[39] São 22 as receitas registradas ali: bons-bocados (em cinco versões),[40] bolo inglês (em três, sendo duas de um intitulado "bolo inglês não legítimo"), bolo de noiva (em duas versões), suspiros (em três versões), toucinho do céu (em duas versões), creme

[36] Fichário Analítico. Arquivo IEB/USP. Fundo/Coleção Mário de Andrade – MA-MMA-48.
[37] Além dessas fichas sobre alimentação, há mais de 150 fichas específicas sobre cachaça, a maioria com anotações à mão que o próprio Mário de Andrade a partir de ditados populares, apelidos e tabus relacionados à bebida, como a sugestiva cura de alcoolismo: "cura-se radicalmente tomando a bebida mistura com areia de cemitério ou com pena de urubu torrado, sem que o paciente saiba". Arquivo IEB/USP. Fundo/Coleção Mário de Andrade – MA-MMA-48-8643 e 8641. Essas fichas seriam usadas como base para o artigo "Eufemismos da cachaça", publicado em 1944 na revista *Hoje* e reeditado no jornal *Correio paulistano* em 1950 (São Paulo, 5 nov. 1950, pp. 21-22).
[38] Na edição original, o título é grafado segundo a antiga ortografia: *Assucar: algumas receitas de doces e bolos do Nordeste* (Rio de Janeiro: José Olympio, 1939). Biblioteca do IEB/USP – Coleção Mário de Andrade – MA-FIId22.
[39] Arquivo IEB/USP. Fundo/Coleção Mário de Andrade – MA-MMA-48 (8129-8130-8131-8132).
[40] Em depoimento ao Centro Cultural São Paulo, em 1992 (disponível em <vimeo.com/140019033>, acesso em 8 out. 2018), Gilda de Mello e Souza, prima de segundo grau de Mário, lembrava que: "A mãe do Mário tinha como especialidade o bom-bocado de queijo [...]. Mas havia uma outra especialidade, que era o doce predileto de Mário, que era o amanteigado".

angélico (em duas versões), baba de moça (em duas versões), ovos nevados, fatias do céu e quindim.

Datadas de 1939, as receitas indicam, para Flávia Camargo Toni (2003, p. 40), uma maneira encontrada por Mário de Andrade, então estabelecido no Rio de Janeiro,[41] de "apaziguar as saudades de seu paladar". Entretanto, mais do que isso, parece evidente que a "coleta" dessas receitas tinha uma razão "estudiosa". No mesmo mês em que as datilografou, ele recortou dos jornais dois artigos, também encontrados em seu fichário: do americano Paul Vanorden Shaw, sobre a necessidade de se construir um restaurante de comida brasileira em Nova York; e outro recorte com a resenha do *Jornal do Brasil* sobre o livro de receitas lançado por Gilberto Freyre, em 1939, em que se podia ler:

> Quem soubesse que o Sr. Gilberto Freyre, autor ilustre de tantos livros de primeira ordem, *leader* de correntes estudiosas, se havia transformado em autor de um livro de receitas de doces e bolos acreditaria estar diante de uma formidável *blague*. Esse escritor é fundamentalmente irônico e se diverte muito com a tolice alheia. A notícia de que ele se transformara em autor de um *vademecum* de cozinheiras haveria de parecer a mais pura e singular pilheria. Mas, creiam-me, não é pilheria nenhuma. E o livro de que falo tem, na obra do autor de Casa Grande & Senzala, o seu lugar bem próprio. Com efeito, o estudo da alimentação é um dos grandes assuntos da sociologia e, como tal, não pode deixar de merecer a mais atenta meditação. [42]

Embora, ao longo de suas cinco reedições, *Açúcar* tenha sido tratado como um livro de análise sociológica sobre a culinária brasileira,[43] quando de sua publicação pelo prestigiado José Olympio, com capa assinada pelo artista Santa Rosa (o mesmo que havia ilustrado as primeiras edições dos livros da "geração de 1930"), ganhou as páginas dos jornais como um livro de receitas, e não sem causar espanto. Restrita ao universo

[41] Depois do fim de sua gestão no Departamento de Cultura de São Paulo, devido à instauração do Estado Novo, Mário mudou-se para o Rio de Janeiro, onde permaneceria até 1941, data de seu retorno a São Paulo.
[42] LEÃO, Múcio. Registro literário. *Jornal do Brasil*, Rio de Janeiro, 12 mai. 1939, p. 7. Arquivo IEB/USP – Fundo/Coleção Mário de Andrade – MA-MMA-48-8150/8133.
[43] A partir da segunda edição, em 1969, o autor acrescentou um longo prefácio que, junto do ensaio introdutório já presente no original, ocuparam mais páginas do que as 170 receitas iniciais (na mais recente edição aumentadas para 204, com a adição de anexos). O título também seria mudado para *Açúcar: em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste Canavieiro do Brasil* (1969), e, mais recentemente, para *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil* (2007).

feminino, aos cadernos manuscritos e aos livros de receitas voltados para moças recém-casadas e donas de casa,[44] a culinária ainda não era um tema comum entre as "correntes estudiosas" que produziam "livros de primeira ordem", como se considerava *Casa-grande & senzala* – à exceção de iniciativas pontuais, como as de Manuel Querino e do jornalista Sodré Vianna, com o referido *Caderno de Xangô*. A maneira de a culinária chegar à intelectualidade, um meio ainda predominantemente masculino, era pelo viés da identidade, de sua relação com a premente discussão da época a respeito da definição do Brasil em meio à modernidade. Gilberto Freyre e Mário de Andrade se dedicariam a essa temática, ainda que por caminhos diferentes: o primeiro pela via da cozinha regional; o segundo pela via da cozinha nacional.

Essa diferença de perspectivas entre o pernambucano e o paulista chegou a causar críticas, explícitas em correspondências e nas entrelinhas de livros e artigos de cada um deles (DIMAS, 2002). A principal divergência consistia mesmo na noção de regionalismo que Gilberto Freyre (1900-1987) havia lançado no Recife, em 1926. Em seu *Manifesto regionalista*,[45] ele havia deixado claro o intuito político de inspirar uma "nova organização" do país, então comandado pelo poder oligárquico da economia do "café com leite", centrada nos estados de São Paulo e Minas Gerais. Essa reorganização, se não poderia ser realizada por meio da retomada da economia açucareira, em declínio havia muito tempo, seria feita pela recuperação de uma hegemonia cultural, pela retomada das tradições autênticas do Nordeste.

Na perspectiva regionalista, os modos de ser do brasileiro das diversas regiões deveriam ser estudados em sua inter-relação, de modo a articular, a partir do regional, o que em conjunto seria brasileiro: "o conjunto das regiões é que forma verdadeiramente o

[44] Em artigo sobre a história dos livros de receitas no Brasil, Gomes e Barbosa (2004) concluem que, "do início do século XX até meados da década de 1970, os livros de culinária dirigiam-se à figura tradicional da dona de casa – a rainha do lar" (p. 11). O público que se pretendia atingir era também o que assinava – ou ao menos dizia assinar – livros como *A sciencia do lar moderno* (1912), de Eulália Vaz, *Noções de arte culinária* (1915), de Maria Thereza A. Costa, *Receitas para você* (1938), de Tia Evelina, *Dona Tita: as melhores receitas culinárias* (1948), entre outros.

[45] Como a primeira publicação do *Manifesto* se deu em 1952, já se discutiu, à revelia do autor, se o discurso teria de fato sido escrito em 1926 ou se teria sido criado, com percepções mais recentes, na época de sua edição em livro. Cientes dessa possibilidade, consideramos informações do *Manifesto* que aparecem de forma semelhante em *Açúcar*, nossa principal fonte sobre a perspectiva culinária de Gilberto Freyre. Cf. DIMAS (1996).

Brasil" (1996 [1952], p. 50). Já aí se revelava uma diferença nítida com o modernismo de Mário de Andrade, para quem a identidade brasileira não seria uma somatória das características regionais, mas o que haveria de comum a perpassar todas elas. Se, para Mário, a apropriação da tradição popular era o caminho para a criação de uma cultura singular que permitisse ao Brasil se inserir na modernidade universal, para Freyre, a modernidade deveria ser rechaçada exatamente porque descaracterizaria uma tradição formada no passado colonial.

Na visão do pernambucano, as forças da modernidade incidiriam sobre a origem e a essência do Brasil, traduzidas pela sociedade patriarcal do período colonial, que ele considerava como uma sociedade completa, isenta de conflitos, aristocrática e em natural harmonia com seu meio (NEEDELL, 1995, pp. 72-73). Ao contrário dos conceitos positivos que ele relacionava ao patriarcado da casa-grande, como a harmonia de classes e os valores aristocráticos, a modernidade estaria associada às cidades, ao conflito de classes e aos valores burgueses. A tradição surgia, assim, como um "escudo de reação" contra as novas forças produtivas, "cujos reflexos atingiam diretamente a hegemonia da tradição patriarcal formada em torno da economia açucareira da região" (FERREIRA, 2008, p. 195).

Essa descaracterização da tradição nordestina havia se tornado clara para Freyre quando de seu retorno ao Recife, depois da temporada de estudos no exterior, no início dos anos 1920. Ainda no *Manifesto* de 1926, ele relatou seu espanto ao não encontrar mais água de coco, arroz-doce, mungunzá ou tapioca molhada nos "cafés elegantes" da cidade, agora invadidos por "doces e pastéis afrancesados e bebidas engarrafadas". Além disso, "já quase não há casa em que em dia de aniversário na família os doces e bolos sejam todos feitos em casa pelas sinhás e pelas negras: cada doce mais gostoso que o outro" (1996 [1952], p. 66). Freyre usava a defesa da cozinha tradicional, de uma época em que sinhás e negras se dividiam na "arte do doce", como eixo argumentativo de sua defesa do Nordeste. Tanto os quitutes finos quanto os populares deveriam ser "todos defendidos pela gente do Nordeste contra a crescente descaracterização da cozinha regional" (1996 [1952], p. 59); para Freyre, "toda essa tradição está em declínio ou, pelo

menos, em crise no Nordeste. E uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se" (1996 [1952], p. 67).

Para a cozinha brasileira, o Nordeste teria especialmente contribuído com a doçaria, "rica como nenhuma", "base também de uma doce aristocracia de maneiras de gostos, de modos de viver e de sentir, tornada possível pela produção e exportação de um mascavo tão internacionalmente famoso como, depois, o café de São Paulo" (FREYRE, 1996 [1952], p. 52). É a partir dessa ideia que, em 1939, ele lançou seu livro de receitas, focado em preparos à base do produto dos áureos tempos da economia açucareira.

O exemplar de *Açúcar* encontrado na biblioteca de Mário de Andrade tem as margens significativamente anotadas. Já em sua edição de *Casa-grande & senzala* (1933), Mário havia expressado sua contrariedade com o autor às margens, em notas em que o acusa, mais de uma vez, de "repetição excessiva" das ideias e, sobretudo, de "falta de método".[46] Em *Açúcar*, age da mesma forma, registrando opiniões e discordâncias ao longo das páginas.

Logo na folha de rosto, anota as receitas que julga terem escapado à publicação: "falta[m] manjar branco, bons-bocados, beija-me depressa, bem-casados". É interessante que, dessas receitas, uma delas (bons-bocados) esteja entre aquelas que ele havia coletado do caderno de suas familiares; dos outros oito tipos de doce datilografados, em diferentes versões, o bolo de noiva, o suspiro, o toucinho do céu, a baba de moça e o quindim também constam de *Açúcar*. Ainda que seja impossível saber ao certo a intenção de Mário ao guardar essas receitas, não parece incoerente deduzir que, talvez, tenha iniciado ali o projeto de uma publicação semelhante, sem as falhas que encontrara no livro do pernambucano; ou que, talvez, tenha se interessado em comparar as versões paulistas que recolhera com as variações que Freyre havia classificado como tradicionais do Nordeste em um esforço para compreender quais seriam as "constantes" da cozinha brasileira.

De qualquer maneira, dentro do livro, são várias as marcações. Em um dos trechos, Freyre retoma uma ideia de *Casa-grande & senzala* ao se referir à escravidão

[46] Mário de Andrade guardou em sua biblioteca diversos livros de Gilberto Freyre, a maioria deles com muitas anotações nas páginas; Freyre, por sua vez, não arquivou sequer uma obra de Mário. A "disputa intelectual" entre eles foi analisada por Antonio Dimas (2002).

como um fator decisivo na alimentação do sistema patriarcal, que conformou as cozinhas pernambucana e nordestina. Ainda que não fossem "agentes" na criação das receitas, as "negras de cozinha" eram tidas como as principais responsáveis por tornar viável a execução, sobretudo das receitas de açúcar. A "arte do doce" não teria sido sequer possível sem a presença das escravas. Afirmava ele:

> Sem a escravidão não se explica o desenvolvimento, no Brasil, de uma arte de doce, de uma técnica de confeitaria, de uma estética de mesa, de sobremesa e de tabuleiro tão cheias de complicações e até de sutilezas e exigindo tanto vagar, tanto lazer, tanta demora, tanto trabalho no preparo e no enfeite dos doces, dos bolos, dos pratos, das toalhas e das mesas. Só o grande lazer das sinhás ricas e o trabalho fácil das negras e das molecas explicam as exigências de certas receitas das antigas famílias das casas-grandes e dos sobrados; receitas quase impossíveis para os dias de hoje. (FREYRE, 1939, p. 18)

Ao lado do trecho, Mário retruca, a lápis: "A cozinha francesa, a chinesa, certos pratos russos são mais exigentes", dando a entender que a cozinha nacional seria mais simples do que o sugerido, ou apenas ironizando o latente saudosismo de Freyre pela escravidão. Em outra passagem, quando o pernambucano diz que as "zonas alegres do chá foram precisamente as de maior producção do assucar – o Rio de Janeiro, Pernambuco e Bahia", Mário divaga: "Ver artigo sobre o chá numa revista portuguesa ou na R. do Brasil. Aqui no Sul o café. 'Venham tomar um café' o que significa tomar qualquer coisa, até comer coalhada, ou o bom prato de leite com farinha" (p. 22). Perto da menção de Freyre ao "doce com queijo, combinação tão saborosamente brasileira", Mário insere outro lembrete: "Fazer a defesa disto" (p. 20), reafirmando seu interesse em considerar também os costumes culinários em sua missão de entender o Brasil.

Uma das anotações mais interessantes em *Açúcar*, no entanto, foi feita ao lado do trecho em que Freyre exalta a cozinha de Pernambuco. No *Manifesto* de 1926, ele já havia esboçado um "mapa das variações de mesa" no Brasil, das quais sobressairiam três regiões culinárias: a baiana, a nordestina e a mineira. Em *Açúcar*, ele volta a mencionar o assunto, mas a partir de uma organização diferente, identificando outras regiões: a do litoral da Bahia ao Maranhão, marcada pela cultura da cana-de-açúcar; a de São Paulo e

Minas Gerais, “com seu lombo de porco, seu tutu, suas geleias, seus doces de leite, seus queijos”; a da Bahia “propriamente dita”, que seria a mais opulenta de todas; a do extremo Norte; a do extremo Sul; a do Rio de Janeiro e a do Maranhão. E elege, dentre elas, uma nova “trindade” das cozinhas mais importantes do Brasil: a da Bahia, com predomínio da tradição africana; a do Pará, majoritariamente indígena; e a de Pernambuco, a mais equilibrada.

> É verdade que a tradição da cozinha de Pernambuco parece representar menos um nativismo extremado ou um indianismo agressivo nos seus sabores agrestes e crus – como o da cozinha no extremo Norte – e, menos ainda, um africanismo oleoso, empapando tudo de azeite-de-dendê, como da cozinha afro-baiana, que o equilíbrio das três tradições: a portuguesa, a indígena e a africana. A medida, o equilíbrio, a temperança, que Nabuco sentia no próprio ar de Pernambuco, parece exprimir-se no que a cozinha pernambucana tem de mais característico e de mais seu: na sua contemporização quase perfeita da tradição europeia com a indígena e a africana. (FREYRE, 1939, p. 36)

Rebatendo essa ode regionalista, Mário escreve, enigmaticamente logo ao lado: “Almoça-se no Nordeste, janta-se na Amazônia”, expressão que vai retomar ao escrever “Tacacá com tucupi”, no fim do mesmo mês em que recortara o jornal com a resenha do livro de Freyre e em que havia datilografado as receitas coletadas entre suas familiares. Logo na introdução de “Tacacá”, publicado em *O Estado de S. Paulo*, faz menções a essas leituras e enaltece Gilberto Freyre por ter tratado de um assunto ainda menosprezado pelo meio intelectual brasileiro, “que se envergonha das coisas que lhe são peculiares” (ANDRADE, 1939, p. 4).

Na definição de cozinha brasileira que propõe em “Tacacá com tucupi”, Mário de Andrade (1939, pp. 4-5) parte das receitas associadas às diferentes regiões para esboçar um mapa culinário do Brasil. Com isso, não procura descrever os sistemas culinários regionais, mas as constâncias – de sabor e estética – que, perpassando as variações culinárias das diferentes regiões, seriam “nossas”, ou seja, nacionais. É um argumento de certa forma semelhante ao que ele usa para tratar do folclore musical, quando afirma que a música brasileira estaria nas variações locais de determinadas canções: ainda que com

melodias diferentes, seria possível achar "certas normas de compor [...], certo número de constâncias melódicas, motivos rítmicos, tendências tonais, maneiras de cadenciar, que todos já são tradicionais, já perfeitamente anônimos e autóctones, às vezes peculiares, e sempre característicos do brasileiro" (ANDRADE, 1949, p. 298). Ainda que seja contrário ao regionalismo "exotizante", Mário não desconsiderava as regionalidades; estas seriam, inclusive, essenciais para o entendimento da cozinha brasileira.

O que ampara essa nacionalidade é a ideia da mistura das três influências originais. Citando Blaise Cendrars, Mário explica que "o Brasil tinha civilização própria (ou melhor: teria se quisesse), pois que apresentava uma culinária completa e específica". O fato de ser uma culinária mestiça pouco importava a Cendrars, afinal, "quasi todos os povos são imensas misturas ethnicas e culturaes". O que importava mesmo era que "fundindo bases, princípios constitucionais de pratos asiáticos [indígenas] e condimentação africana, modificando neste ou naquele sentido pratos ibéricos, tínhamos chegado a uma cozinha original e inconfundível. E completa".

A partir daí, é possível inferir dois pontos. Em primeiro lugar, a cozinha brasileira, como outras expressões da cultura popular, teria uma base essencialmente ibérica – "todo o nosso folclore tem como base a tradição lusitana" (ANDRADE, 1949, p. 249) –, que havia sido "modificada" pelos pratos indígenas e pelos condimentos africanos. Em segundo lugar, a ideia de que ela seria completa era questionável; logo em seguida ao comentário atribuído ao franco-suíço, Mário lembra, não sem ironia, que "alguns bons comedores que conheço discordam de que a nossa cozinha seja completa". O motivo da aparente discordância tinha a ver com o fato de a culinária brasileira ser "pesada", "incapaz de criar dignos jantares", "própria para almoço exclusivamente", não se enquadrando, portanto, em um suposto modelo francês de gastronomia, que previa refinamento "digno de jantares". É por isso que, apenas "se quisesse", o Brasil teria uma cozinha completa; como ainda não havia se "abrasileirado" e continuava a enxergar sua cultura segundo a perspectiva europeia, não tinha.

É com uma latente ironia que, ao longo do texto, Mário vai de encontro à opinião dos "bons comedores" ao entender que a mistura de influências seria, exatamente, a

característica que tornaria as receitas brasileiras tão "belas" quanto as francesas, em que "as bases alimentares quasi desaparecem, sutilizadas em combinações, às vezes de um inesperado miraculoso [...] é arte, e às vezes da maior arte". Assim, é preciso ter "mistura" para que haja criação e originalidade, para que se construa uma personalidade própria. Ora, a mistura é própria ao Brasil. Porém, nem todas as misturas brasileiras resultam em combinações sutis e refinadas; algumas são pesadas e até mesmo violentas.

No mapa que traça da cozinha brasileira, "pode-se dizer que há uma verdadeira ascensão geographica quanto ao refinamento e delicadeza de nossa culinária. À medida que avançamos para o norte, dividindo em zonas o paiz, mais os pratos se tornam delicados e leves". Mário considera a existência do que seria a "nossa zona caipira", embora não a descreva. Apenas a define como "violenta", com seu "feijão com toucinho", que havia aparecido outras vezes em sua obra com característica semelhante. Em sua "Ode ao burguês", de *Pauliceia desvairada*, ele havia gritado: "Eu insulto o burguês-funesto! O indigesto feijão com toucinho, dono das tradições" (2012 [1922], p. 22). Seu ódio, na época, se dirigia à classe burguesa paulistana, que se dizia progressista "nas aparências", mas, no fundo, não aceitava transformações como as propostas pelo movimento modernista. Já estava lá, no entanto, o adjetivo "indigesto" qualificando o tradicional feijão com toucinho.

Apesar do indigesto feijão com toucinho, uma ressalva é feita à cozinha da zona caipira: o "cuscus paulista, talvez o mais saborosamente delicado dentre os pratos da nossa região", justamente porque a mistura de influências que o constituíram teria sido tão grande a ponto de ter criado um prato próprio, original não de São Paulo, mas do Brasil. Em seu "Tacacá com tucupi", Mário já definia a existência de uma cozinha "da zona caipira" e de duas receitas que lhe seriam tradicionais: o feijão com toucinho (que, com farinha, se torna o tutu ou virado) e o cuscuz.

Seguindo no mapa, violenta também seria a cozinha baiana: "estamos no auge da influência negra; e uma brutalidade bárbara, agressivamente mysteriosa, cheia de caricias maliciosas e surpreendentes, arraza os paladares com seus vatapás, seus carurus e suas galinhas de Oxinxim". Dali para cima, a despeito de alguns pratos ainda "ásperos", como

"o trágico tacacá com tucupi", tem início a suavização do restante do Nordeste, com "seus pitus, e seus sururus; e então uma sioba[47] suavíssima deslizando sobre o feijão de coco, civilizadamente temperado, servida em porcelana translucidamente branca, isso é prato para o mais granfino jantar". Por fim, chega-se ao lugar "onde a culinária brasileira atinge as suas maiores possibilidades de refinamento": a Amazônia.

> É na Amazônia que melhor podemos jantar, por enquanto. É lá que se encontra o nosso mais fino pescado de água-doce [...]. Ninguém pode imaginar o que é um "casquinho de caranguejo" levemente pulverizado com farinha de água! A tartaruga, principalmente a tracajá mais saborosamente risonha, dão vários pratos suaves. [...] E certas frutas então, principalmente o bacuri puro perfume, tratadas com menos assucar, viriam finalizar taes jantares, como versos de Rilke.

Essa complexa contraposição de "violência" e "refinamento" não remete apenas à dualidade entre sustância e leveza ou excesso e saciedade. Leitor das obras do filósofo alemão Hermann von Keyserling (1880-1946), tido em um dos prefácios nunca publicados de *Macunaíma* como a chave para se entender a rapsódia (LOPEZ, 1972, p. 51), Mário de Andrade guardou em sua biblioteca um exemplar de *Méditations sud-américaines* (1932).[48] No livro, escrito depois de uma viagem à América do Sul, Keyserling sugeria ter encontrado no Novo Mundo uma dimensão telúrica, de ligação com a vitalidade da terra, muito mais forte do que na Europa, já dominada pela "cultura do espírito", pela civilização. Havia notado nos povos sul-americanos características que se mesclariam, manifestando essa força vital: de um lado, a "irritabilidade", relacionada ao homem primitivo em quem "a sensibilidade era aguçada pela necessidade de sobrevivência"; e, de outro, a "delicadeza" que "resultaria do medo de ferir a irritabilidade de outro homem, reconhecidamente amedrontado e perigoso" (FARIA, 2016, p. 919).

[47] A cioba é uma espécie de peixe.
[48] Embora conste de sua biblioteca, o exemplar de Mário tem algumas anotações nas margens, mas nenhuma aludindo ao argumento utilizado em "Tacacá com tucupi". Biblioteca do IEB/USP – Coleção Mário de Andrade – MA-CIIc37.

Arriscando uma simplificação desses conceitos de Keyserling, que o historiador Daniel Faria (2016) estudou a fundo sob a perspectiva da influência que exerceram nos modernistas brasileiros, pode-se inferir que, traduzida como "violência", a irritabilidade no contexto culinário aludia a uma rudeza primitiva, ainda reveladora do contexto ou da influência em que foi gerada – como a cozinha africana na Bahia. A delicadeza, por outro lado, remetia ao refinamento, a uma elaboração ou criação a partir de uma adaptação plena à terra, à "ambiência tropical".

Para Telê Ancona Lopez, referindo-se a *Macunaíma*, a região que corresponderia a esse ideal de adaptação seria a amazônica, "onde o homem poderia viver sem contradição com sua geografia, liberto de uma civilização importada" (LOPEZ, 1972, p. 51). Em outras partes do país, como São Paulo, predominaria, em vez disso, um povo "preso à civilização europeia, artificial para seu clima e seu meio" (LOPEZ, 1972, p. 113). Ora, em "Tacacá com tucupi", crônica que já traz no título uma referência ao "trágico" caldo de tucupi e jambu comum no Norte e presente na mencionada cantiga que criara em sua viagem de 1927, parece clara a conclusão: "Mas a verdade é que, nestes tempos aviatórios, a minha experiência já vos pode dar este conselho: Almoça-se pelo Brasil, mas janta-se no Amazonas".[49] A frase de efeito já havia sido esboçada às margens de *Açúcar*, justamente ao lado da ode que Gilberto Freyre fazia à cozinha pernambucana, afirmando encontrar lá o equilíbrio perfeito das três tradições. Mário contesta o regionalista, deslocando para a Amazônia o "jantar".

Na anotação original, Mário havia marcado "Almoça-se no Nordeste, janta-se na Amazônia"; no texto publicado, muda de ideia, provavelmente para dirigir certa ironia aos "bons comedores" que consideram a comida brasileira pesada e imprópria para jantar. Acaba, então, por dar o conselho próprio à sua perspectiva nacionalista: almoçar em todo o Brasil, abrasileirar-se, enfim.

Ao editar "Tacacá com tucupi" para a publicação da antologia *Os filhos da Candinha* – que tratou como um "volumezinho de crônicas leves" –, Mário de Andrade eliminou toda a introdução em que mencionava Gilberto Freyre e a leitura de *Açúcar*. E

[49] Embora tenha grafado o nome do estado do Amazonas, é provável que tenha desejado se referir à Amazônia como um todo, como sugere a frase anotada à margem de *Açúcar*, antes mencionada.

fez uma substituição importante: trocou a expressão "atenção estudiosa", ao se referir à atenção para o tema que havia sido suscitada por Cendrars, para "atenção pensamentosa". Com isso, talvez não quisesse imputar à sua breve interpretação o status de um "estudo"; preferia classificá-la apenas como um "pensamento". Ao avaliar a antologia como um todo, no entanto, concluía que as crônicas reunidas "não valem nada, eu sei, como força e cultura de pensamento". Em vez disso, elas seriam "dirigidas pra outra banda da arte, a beleza, o valor estético, a perfeição do dizer" (CORRÊA; ANDRADE, 2009, p. 389).[50] Pode-se afirmar que, ao inserir "Tacacá com tucupi" nessa compilação, ele assumia que a breve, mas densa discussão proposta acerca da cozinha brasileira não deixava de ser, portanto, efetivamente estética.

Como documento folclórico e fonte de pesquisa, as receitas tinham uma importância crucial para Mário de Andrade, uma vez que seriam a expressão de variações regionais, a partir das quais seria possível conhecer o "substrato" nacional. No anteprojeto de criação do SPHAN, inspirado pela antiga Sociedade dos Amigos dos Monumentos Históricos do Brasil, ele incluiu o item "receitas culinárias" entre as obras que deveriam ser entendidas como pertencentes ao patrimônio cultural brasileiro, ao lado de lendas, cantos e provérbios (ANDRADE, 1981, pp. 40-41).[51]

Nesse ponto, a ideia de preservação das receitas também parecia central ao regionalista Gilberto Freyre. Ambos concordavam, portanto, com o incentivo à "colheita de receitas" e ambos também tiveram, em certo momento, o objetivo de criar um "lugar de memória" para a culinária tradicional, que seria concretizado com a construção de um restaurante. Para Mário, este seria um estabelecimento instalado no Viaduto do Chá, em São Paulo, e teria no cardápio receitas de todo o país. Para Freyre, o restaurante deveria ser instalado no Recife e ser focado na cozinha pernambucana, e não só no cardápio. Teria, no ambiente, "umas palmeiras, umas gaiolas de papagaios, um caritó de guaiamum

[50] Essas observações sobre o livro Os filhos da Candinha estão na carta de 19 de dezembro de 1942 que Mário enviou ao Tio Pio (Pio Lourenço Corrêa), dono da chácara em Araraquara em que o modernista passava férias e seu correspondente por quase toda a vida.

[51] Os bens considerados imateriais, como as danças e mesmo os modos de fazer culinários, só seriam registrados, oficialmente, como patrimônio pelo Iphan a partir do Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000, que criou o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Sobre o assunto, cf. Nogueira (2005), Fonseca (2009) e Cavalcanti e Fonseca (2008).

à porta e uma preta de fogareiro, fazendo grude ou tapioca" (1996 [1952], p. 68). De tons caricatos, tal local faria parte de um "centro de toda uma reabilitação regional", com loja de objetos da arte popular e apresentações de bumba-meu-boi e pastoris. Seria, portanto, a expressão máxima do folclore e do regionalismo pitorescos que Mário de Andrade sempre quis evitar.

Ambas as ideias nunca saíram do papel, mas a de Mário de Andrade chegou a ser incluída no ato 1146 de 4 de julho de 1936 que instituiu a criação da Divisão de Turismo e Divertimentos Públicos do Departamento de Cultura de São Paulo. No artigo 231, lê-se que tal divisão "dará as necessárias providências para a instalação na cidade de São Paulo de um restaurante destinado a estilizar a culinária brasileira e a fazer propaganda dos produtos e gêneros alimentícios nacionais".[52] Com a intenção de ocupar um dos saguões do Viaduto do Chá, que estava prestes a ser reinaugurado, o projeto do restaurante foi encampado por Mário de Andrade, mas tinha sido idealizado pelo amigo Paulo Duarte (1899-1940), responsável por indicá-lo ao posto de diretor do Departamento de Cultura.

Interessado pela tema da culinária, Duarte chegou a escrever um livro sobre o assunto, *Variações sobre a gastronomia* (1944), em que afirmava que a cozinha do Brasil e de outros países latino-americanos "necessitam de um esmeril de estilização. [...] Esta é a [situação] de uma cozinha que andou amealhando material durante alguns séculos e está esperando um grande artista para ordenar, classificar as coleções, estabelecer a sua sistemática, dar um estilo próprio ao grande monumento" (DUARTE, 1944, p. 76).

Para Duarte, a cozinha nacional – como monumento – só estaria bem formada e completa ao ter um estilo próprio, algo que, no entanto, deveria ser feito por um "grande artista", ou seja, com a intervenção de uma perspectiva "erudita" naquilo que era, em essência, popular. A estilização, segundo ele, ficaria a cargo do chef de cozinha Eugène Wessinger, um suíço interessado pela cozinha brasileira, que saberia dar aos pratos "essa dosagem que é a alma da finura gastronômica da França" (DUARTE, 1944, p. 76). Chef e gerente do Hotel Terminus, do qual Mário guardava alguns cardápios, Wessinger já havia servido para ambos pratos "estilizados", como uma feijoada "de rara beleza

[52] Cf. SÃO PAULO. Ato n. 1146 de 4 de julho de 1936. *Leis e resoluções da Câmara Municipal da capital do estado de S. Paulo*. São Paulo, 1936.

plástica": "Não era só a apresentação física, o tempero da velha feijoada fora também artisticamente dosado, era estilizada como só poderia fazer um artista completo" (DUARTE, 1985, p. 111).

A iniciativa não deixa de ser, portanto, "exotizante" e de sugerir uma inferioridade da cozinha brasileira em relação à francesa – uma percepção que, em "Tacacá com tucupi", Mário parece ironizar como próprio dos "bons comedores". No entanto, o projeto causou "chorrilho de asnidades e caçoadas" (ANDRADE, 1939, p. 4); não foi levada com seriedade e acabou por nunca sair do papel.

> Riram-se daquela extravagância do Governo do Município descer da sua dignidade para abrir um restaurante na Capital de São Paulo! Era o cúmulo! Só mesmo na cabeça dos idiotas do Departamento de Cultura poderia sair uma bobagem daquelas! Esses pobres selvagens porém render-se-iam à evidência do fator cultural que, para um país, representa a comida [...]. Iriam aprender que não existe povo civilizado do mundo que não possua uma cozinha própria. (Duarte, 1985, pp. 109-110)

Mesmo sem a concretização, é significativo que o projeto de um restaurante que tinha por objetivo divulgar a culinária nacional tenha partido de um órgão municipal como o Departamento de Cultura. No sentido de seus estudos de folclore, Mário fazia uma diferenciação entre as regiões brasileiras, baseada na oposição entre dois polos: em um deles, estariam a Amazônia, o lugar em que o homem viveria liberto de uma civilização importada, como vimos, e também o Nordeste, onde se encontraria um "testemunho de Brasil em estado de pureza popular" (LOPEZ, 1972, p p. 166); no outro polo, estaria São Paulo, uma cidade-região em que a civilização seria "importada", "falsa" ou "artificial", uma vez que o progresso e a internacionalização teria acabado com suas tradições, com sua verdadeira essência. Em carta a Câmara Cascudo, de 1931, Mário explicaria que "pelo meu conceito de civilização, a de S. Paulo é falsa, mas nem por isso deixa de ser a civilização que conta no país, influi nas nossas relações comerciais e espirituais com o mundo" (CASCUDO; ANDRADE, 2010, p. 201).

Não à toa, as pesquisas de folclore do Departamento de Cultura, um órgão da prefeitura de São Paulo, eram realizadas fora da municipalidade, incluindo a célebre

Missão de Pesquisas Folclóricas, em que uma equipe de pesquisadores, coordenada por Mário de Andrade, foi enviada ao Norte e Nordeste para registrar em áudio e vídeo danças e expressões musicais do povo. Em seu poema "São Paulo", Blaise Cendrars já afirmava: "Adoro esta cidade/São Paulo do meu coração/Aqui nenhuma tradição/[...]/Todos os países/Todos os povos" (CENDRARS, 1976, p. 64). Mário concordava: "Não é possível esperar-se de S. Paulo grande coisa com valor artístico tradicional. [...] Ou ruínas de quanto o progresso rastaquera não cuidou de conservar, ou precariedades duma gente dura e ambiciosa" (ANDRADE, 1981, p. 80).

Na cidade cosmopolita e moderna, sem tradições, "a cultura tradicional seria reintroduzida em São Paulo como um símbolo da própria nação que estes intelectuais [do Departamento de Cultura] queriam criar" (RAFFAINI, 2001, p. 91). Mais do que uma "reintrodução" da tradição, instalar ali um restaurante de divulgação da cozinha nacional era o reforço tácito de uma identidade que se impulsionava para fora das fronteiras. Já se estabelecia, então, o imaginário da metrópole – que se estendia para o estado – como o lugar que sintetizava a nação, agora também culinariamente, ou melhor, gastronomicamente, em um restaurante instalado num ponto de prestígio na época, com a "pompa" de um chef estrangeiro na cozinha. Em resumo, até se podia comer no Nordeste ou na Amazônia a qualquer hora. Mas era em São Paulo que passava a se "jantar" o Brasil.

***

Situado em São Paulo, o movimento modernista, tomado aqui pela perspectiva de Mário de Andrade, se colocou como contraponto ao "caboclismo" tido como "exotizante". Apesar disso, também se centrou em buscar os traços populares como sinais identitários, não mais em favor da definição de um "tipo" (como o caipira) nem de uma região específica, mas em continuidade com o conhecimento e a definição da nação. Em diálogo também com o regionalismo culinário de Gilberto Freyre, que aproximava as ideias de *tradição* e *região*, em oposição à de *modernidade*, o modernismo de Mário de

Andrade buscou a contiguidade entre os conceitos de *tradição* e *nação*, em prol de uma almejada *modernidade* brasileira. Neste sentido, em iniciativas como a do restaurante do Departamento de Cultura, acabou por reforçar uma identidade paulista que se construía de modo a abarcar um sentido nacional, também no que dizia respeito à culinária ali praticada. Além disso, contribuiu com a inserção dos modos de comer e de cozinhar como uma temática em potencial nos estudos de folclore, pelo viés da sistematização e do registro – algo que será colocado em prática, embora não exatamente nos moldes previstos por Mário, em meio à atuação do chamado "movimento folclórico brasileiro".

CAPÍTULO 2
As cozinhas folclóricas

2.1. Raízes modernistas, práticas regionalistas

Publicado em 1963 por Jamile Japur, *Cozinha tradicional paulista* surgiu em um momento em que apareceram outros estudos dedicados à culinária do Brasil e de suas regiões. Em 1967, um ano depois de Eduardo Frieiro ter lançado *Feijão, angu e couve*, um ensaio de teor histórico-sociológico sobre a "comida dos mineiros", Bariani Ortêncio editou o livro de receitas *A cozinha goiana*. Entre 1967 e 1968, também Luís da Câmara Cascudo levou ao mercado editorial os dois volumes de sua referencial *História da alimentação no Brasil*. E, na década anterior, Hildegardes Vianna havia publicado *A cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas* (1955), inserindo-a em uma linhagem de títulos sobre a culinária daquela região que incluiu a reedição, em 1957, da pioneira *A arte culinária na Bahia*, de Manuel Querino (originalmente, de 1928).

Entre as décadas de 1950 e 1960, portanto, é possível identificar um interesse intelectual na cozinha brasileira e principalmente em suas culinárias regionais. Além da temática, o que as publicações de Hildegardes Vianna (1919-2015), Bariani Ortêncio (1923-), Jamile Japur (1920-1979) e Câmara Cascudo (1898-1986) compartilhavam era o fato de terem sido escritas por folcloristas, estudiosos e pesquisadores da cultura popular então atuantes junto ao chamado "movimento folclórico brasileiro".[53] Esta mobilização envolveu tanto uma corrente de ações, que incluiu a organização de congressos, museus e inúmeras publicações,[54] quanto uma corrente de ideias, conceitos e temáticas que

[53] Doravante, usaremos a expressão "movimento folclórico" para nos referirmos à mobilização de folcloristas entre 1947 e 1982, da qual participou a autora do livro-tema desta dissertação, Jamile Japur. O termo "folclorismo" será usado para aludir ao campo de estudos de folclore como um todo, desde seus primórdios oitocentistas até o período em que nos centramos no presente trabalho. "Folclore", por sua vez, embora tenha sido usado no período estudado também como sinônimo de cultura popular, será considerado, aqui, estritamente como o objeto de estudo dos folcloristas.

[54] Os *Documentos da Comissão Nacional de Folclore* e os *Boletins Bibliográficos e Noticiosos* circularam, sobretudo, nos anos 1950 em meio à rede de folcloristas de todo o país, como forma de divulgar eventos, trabalhos e pesquisas dos próprios membros e filiados ao movimento. Também foram importantes na circulação dos estudos dos folcloristas os periódicos *Revista Brasileira de Folclore* (1961-1976) e

reverberavam entre seus agentes. Referia-se, assim, a uma "rede" de folcloristas, alicerçada em uma "sociabilidade intelectual", ou seja, com intenções e formas associativas próprias, a fim de atuar no interior de uma sociedade mais ampla (GOMES; HANSEN, 2016, p. 24).

O movimento folclórico ganhou forma e ideário próprio em 1947, em torno da criação de um órgão paraestatal, a Comissão Nacional de Folclore, e, depois de 1958, ao redor de uma autarquia federal ligada ao Ministério de Educação e Cultura, a Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro[55] (VILHENA, 1997). A primeira organização resultou de uma ação do Instituto Brasileiro de Educação, Ciência e Cultura (IBECC), fundado, por sua vez, para ser a representação da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) no Brasil. Surgiu, assim, dos esforços da comunidade internacional no período posterior à Segunda Guerra Mundial para promover a compreensão das diferenças culturais entre os países, eliminando as intolerâncias e valorizando a cultura como um "patrimônio" nacional que deveria ser preservado.

Boa parte das ideias que embasaram o movimento foi elencada na *Carta do Folclore Brasileiro*, um documento produzido durante o I Congresso Brasileiro de Folclore, realizado no Rio de Janeiro em agosto de 1951, e assinado pelo fundador e presidente da Comissão Nacional de Folclore, Renato Almeida, e pela secretária-geral, a escritora Cecília Meireles. Entre os itens dessa proposta, construída a partir de acirrados debates internos, estava a orientação de que os estudos de folclore deveriam se adequar a "moldes científicos" e em torno do "fato folclórico", em uma interpretação própria para o "fato social" discutido por Durkheim:

> 1. O Congresso Brasileiro de Folclore reconhece o estudo de Folclore como integrante das ciências antropológicas e culturais, condena o

---

Cadernos de Folclore (1964-1974 e 1975-1986) – estes dois últimos foram analisados pela antropóloga Ana Teles da Silva (2015).

[55] Em 1976, a Campanha de Defesa do Folclore Brasileira seria renomeada Instituto Nacional de Folclore, e passaria a fazer parte da Fundação Nacional de Artes (Funarte). Em 2003, já sob o novo nome de Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, seria integrada ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), sendo atuante ainda hoje. Instalada no Palácio do Catete, abriga atualmente, além do acervo histórico sobre o movimento folclórico, o Museu de Folclore Edison Carneiro e a biblioteca Amadeu Amaral.

> preconceito de só considerar folclórico o fato espiritual e aconselha o estudo da vida popular em toda a sua plenitude, quer no **aspecto material**, quer no **aspecto espiritual**;
> 2. Constituem o fato folclórico as **maneiras de pensar, sentir e agir de um povo**, preservado pela tradição popular e pela imitação e que não sejam diretamente influenciadas pelos círculos eruditos e instituições que se dedicam ou à renovação e conservação do patrimônio científico e artístico humano ou à fixação de uma orientação religiosa e filosófica.
> 3. São também reconhecidas como idôneas as observações levadas a efeito sobre a realidade folclórica, sem o fundamento tradicional, bastando que sejam respeitadas as características de fato de **aceitação coletiva**, anônimo ou não, e essencialmente "popular". (apud LIMA, 1968, p. 20; grifos nossos)

Nessa descrição, é possível perceber uma latente associação com ideias que Mário de Andrade, como vimos, também havia desenvolvido nas décadas anteriores, sobretudo no sentido da "cientificização" proposta pela Sociedade de Etnografia e Folclore, criada no Departamento de Cultura de São Paulo – que representava, por sua vez, a possível concretização do antigo projeto da Sociedade Demológica[56] do já citado Amadeu Amaral.

Ainda nos anos 1920, logo depois de ter publicado *O dialecto caipira*, Amaral havia idealizado a fundação de uma sociedade com a intenção de estimular e "nortear" os pesquisadores (AMARAL, 1925, apud FERREIRA, 2007) de modo a combaterem os três problemas que, segundo ele, assolavam as pesquisas: 1) o "excesso de diletantismo erudito", 2) o sentimentalismo – "quase sempre, o folclorista é atraído ao estudo das criações populares por uma espécie de admiração romântica de seus conterrâneos, pelo transparente desejo de os glorificar, provando que eles são muito inteligentes, muito engraçados ou muito imaginosos" – e 3) o "excesso de teorizações imaginosas e precoces" (AMARAL, apud CARNEIRO, 1962, p. 50).

No início dos anos 1940, quando escreveu o capítulo sobre a situação dos estudos de folclore no país para o *Manual bibliográfico de estudos brasileiros*, Mário de Andrade tratou dos mesmos problemas apontados por Amadeu Amaral na década de 1920 e

[56] No início do século XX, outros termos chegaram a ser sugeridos por intelectuais para denominar a área de estudos de folclore e diferenciá-la da palavra "folclore", usada como sinônimo tanto de cultura popular como do campo dedicado a estudá-la. Um desses termos foi "demologia" ou "demopsicologia", que se referia ao conhecimento das características "psicológicas" do povo, ou seja, dos modos de pensar e agir que seriam tidos como expressões do "caráter nacional". Sílvio Romero chegou a chamar um capítulo de sua *História da literatura* de "Psicologia nacional" (LEITE, 1969, p. 190).

relacionou todos eles à "forma burguesa" de conceber a cultura popular como algo exótico e distante da cultura letrada. Para o modernista, ao se dedicarem a pesquisar as manifestações do povo, os folcloristas, vindos da elite, entendiam esse estudo não como um processo de conhecimento, mas como um "processo de superiorização social".

Para Mário, a maneira de combater essa visão seria buscar um método científico para a sistematização das pesquisas, que deixariam de ser encaradas como passatempo e passariam a ser vistas com a seriedade que mereciam. Esse rigor científico pôde ser encontrado junto às Ciências Sociais que também se desenvolviam nas recém-inauguradas Escola Livre de Sociologia e Política (1933) e Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras da Universidade de São Paulo (1934). Criadas como parte dos planos de restabelecer a hegemonia de São Paulo, no período pós-Revolução de 1930, por meio do estímulo à formação de uma nova elite política, essas instituições contribuíram com o crescimento de um meio acadêmico na capital. Foi nesse contexto que se planejaram as ações do Departamento de Cultura, incluindo a Sociedade de Etnografia e Folclore e também a Sociedade de Sociologia, que, como analisou Silvana Rubino (1995), pareciam se confundir por terem os mesmos vínculos e alguns sócios em comum.

Enquanto a primeira tinha se originado de um curso de etnografia ministrado pela antropóloga francesa Dina Dreyfus (VALENTINI, 2009) e se voltado para a formação de pesquisadores em torno um trabalho de registro das expressões folclóricas, a segunda, por sua vez, se ocupava da Sociologia, da Antropologia e da Etnologia e "tornava objeto de estudo a vida urbana e a questão racial" (RUBINO, 1995, p. 515). Ambas, no entanto, compartilhavam concepções aproximadas de folclore e cultura popular. Para a Sociedade de Etnografia e Folclore, calcada nas proposições de Dina:

> [...] pode considerar-se o folclore o estudo da tradição popular. Isto é, estudo de quanto o povo **sabe, pratica, diz, escreve** – distinguindo-se dos conhecimentos científicos, das práticas racionais, da arte, ciência da "sabedoria popular", da tradição, que merece ser estudada e conservada. (SEF, apud VALENTINI, 2009, p. 5; grifos nossos)

Já em uma comunicação à Sociedade de Sociologia, o etnólogo Herbert Baldus explicava sua área como sendo a "ciência dos povos", a categoria "povo" como correspondente à "unidade cultural" (DINIZ, 2010, p. 155), e a cultura como:

> A harmônica expressão total do **sentir, pensar e querer, poder, agir e reagir** de uma unidade social, expressão que nasce de uma combinação de fatores hereditários, físicos e psíquicos, com fatores coletivos morais, e que, em união com o equipamento civilizador [...] dá à unidade social a capacidade e a independência necessárias para suster a luta material e espiritual pela vida. (BALDUS, 1935, p. 155; grifos nossos)

As "maneiras de pensar, sentir e agir de um povo" continuavam a estar no foco dos folcloristas, quando da escrita da *Carta do Folclore Brasileiro*, em 1951. Entendia-se, então, que seu objeto de estudo não era exatamente o "povo", mas a mentalidade e as atividades expressas tanto na vida espiritual (saberes, dizeres, crenças) quanto na vida material (criações artísticas, ofícios, práticas culinárias) dele.

Nos escritos dos principais teóricos do movimento, como Rossini Tavares de Lima (1915-1987), Renato Almeida (1895-1981) e Edison Carneiro (1912-1972), parece clara a ideia de que a cultura popular que deveria ser conhecida e registrada seria aquela encontrada em lugares menos atingidos pelos influxos da modernidade. Apesar de existirem nos meios urbanos, as expressões populares estariam mais bem conservadas nas periferias e nas zonas rurais, onde se concentrariam ao serem "expulsas paulatinamente da cidade pelo progresso econômico, social e político" (CARNEIRO, 2008 [1950], p. 9).

A ideia de "espontaneidade", como proposta por Rossini Tavares de Lima, sugeria essa característica essencial ao fato folclórico de estar alheio às outras "culturas" que coexistiriam na sociedade:

> O folclore não estuda a cultura, mas uma cultura, a espontânea, que coexiste com a cultura erudita, popularesca e de massas, na dinâmica do mundo letrado e que, na base de nossa documentação, julgamos melhor definir e caracterizar o homem. (LIMA, 2003 [1978], pp. 17-18)

A cultura erudita resultaria "do ensinamento direto, ministrado através das organizações intelectuais"; a popularesca seria a "de consumo", "comumente chamada popular"; a de massas, "produzida pelas grandes e complexas empresas [midiáticas]"; e a espontânea, única que interessaria ao folclorista, seria "aprendida de maneira informal, na vivência do homem com seu semelhante, do nascimento à morte" (LIMA, 2003 [1978], pp. 24-25). Todas as manifestações cotidianas, portanto, que não fossem aquelas ensinadas pelas instituições nem aquelas "importadas" ou propagadas pelos meios de comunicação de massa, poderiam ser consideradas próprias da cultura espontânea.

A definição do "fato folclórico" na *Carta do Folclore Brasileiro* revelava ainda outro dado importante: o de que a "tradição", como um mecanismo de transmissão que ligaria as manifestações populares a um passado remoto, deixava de ser vista como essencial para a conceituação do folclore. Mais do que a tradição, o que identificaria um fato como folclórico era a aceitação geral daquela expressão cultural como parte de uma coletividade. Com isso, o que parece se constatar é que o vínculo entre os termos "tradição" e "folclore" dava a este último um sentido de imobilidade, de cultura popular como um "depositário de tradições", algo deveria ser combatido para que uma percepção menos conservadora e mais dinâmica pudesse vir à tona.

Para Edison Carneiro, autor de um livro significativamente chamado *Dinâmica do folclore* (2008 [1950]), os pesquisadores que só atentavam para as expressões antigas e arcaicas – tradicionais – não seriam sequer folcloristas, mas, em vez disso, "tratadistas". Em meio ao processo dinâmico da tradição, "o qualificativo de tradicional só pode ser aplicado às *formas* revestidas pelo folclore, já que seu *conteúdo* se atualiza constantemente, por efeito dessas mesmas ações e reações" (CARNEIRO, 2008 [1950], p. 59; grifos nossos). Em outras palavras, o fato de uma receita culinária, por exemplo, continuar a ser realizada pela coletividade não significava que, em seus sentidos e modos de fazer, ela permanecesse a mesma desde tempos remotos.

Era assim que, para eliminar a antiga concepção burguesa, ou "etnocêntrica", de que as expressões folclóricas seriam imutáveis, se fazia necessário consolidar um novo quadro conceitual. Nele, Rossini introduziria o termo "aculturação" que, a partir do

"Memorandum for the Study of Acculturation", publicado em 1936 por Robert Redfield, Ralph Linton e Melville Herskovits, serviria de base para traçar as bases da cultura espontânea brasileira, resultante de diversas influências, mas dotada de características próprias, diferentes daquelas inerentes às suas raízes formadoras. Este discurso coincide com o do entendimento de "povo" como uma entidade simbólica, representativa da diversidade étnica e cultural do país.

Por meio de termos como "fato folclórico" e "aculturação", é possível perceber certo empenho dos folcloristas em delinear moldes científicos em proximidade com as teorias provenientes das Ciências Sociais. Entretanto, se no momento de criação da Sociedade de Etnografia e Folclore, os sociólogos estiveram lado a lado dos folcloristas, a partir dos anos 1950, ambas as categorias passariam a se definir por caminhos distintos.

Desde a criação da Escola Livre de Sociologia e Política e da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras da Universidade de São Paulo, as Ciências Sociais tomaram, na capital paulista, duas diferentes feições. Enquanto, na primeira, prevaleciam a pesquisa empírica e as proposições da escola sociológica de Chicago, sobretudo por meio da atuação do americano Donald Pierson na direção de seu corpo docente entre 1939 e 1949, na segunda, o ensino se voltava mais para as apreensões teóricas, à luz dos clássicos franceses (JACKSON, 2009a). No início dos anos 1950, quando o movimento folclórico ganhava impulso, a marcação da diferença entre ambas as vertentes já havia se tornado evidente por meio dos chamados "estudos de comunidade".

Desenvolvidos, sobretudo, ao longo da década de 1940 sob a coordenação de Pierson e de outro professor da Escola Livre de Sociologia e Política, o alemão Emilio Willems,[57] esses estudos consistiam em pesquisas de campo realizadas em núcleos rurais como os do interior de São Paulo. Assim foi que Willems (1947) se dedicou ao estudo de uma comunidade de Cunha, no Vale do Paraíba; e Pierson (1951), que havia sido aluno de Robert Redfield, se ocupou de pesquisar a fundo a comunidade caipira de Cruz das

[57] Como analisou o sociólogo Luiz Carlos Jackson, os estudos de comunidade se desenvolveram, de maneira geral, em dois contextos acadêmicos no Brasil: "o primeiro, centralizado na ELSP, teve Emilio Willems e Donald Pierson como mentores. O segundo resultou de acordo firmado entre o estado da Bahia e a Columbia University e foi coordenado por Charles Wagley e Thales de Azevedo" (JACKSON, 2009a, p. 274).

Almas, em Araçariguama.[58] Com esses estudos, seus autores pretendiam criar um "painel empírico da sociedade brasileira, a partir do qual seria possível explicar os processos de mudança social e cultural que caracterizavam, apesar das diferenças, as localidades estudadas" (JACKSON, 2009b, p. 76).

No entanto, apesar do rico manancial de informações que proporcionavam, os estudos de comunidade sempre estiveram sob a crítica dos sociólogos formados ou formandos pela Universidade de São Paulo, que os definiam como excessivamente empíricos e descritivos, aludindo a uma percepção possivelmente conservadora dos processos históricos e políticos em questão.[59]

Assim, se, por um lado, os estudos de comunidade se desenvolviam no meio acadêmico, por outro, os de folclore se mobilizavam fora dele; ambos, no entanto, guardavam certas semelhanças, como a contiguidade com as teorias de sociólogos norte-americanos e a ênfase nas pesquisas empíricas, que envolviam observação de campo e coleta de informações. Incitariam, desse modo, críticas de teor similar por parte de sociólogos da Universidade de São Paulo, como Florestan Fernandes (2003 [1977]). Para ele, o campo de estudos de folclore seria menos uma ciência e mais um método de pesquisa, que considerava limitado, de certa forma, por focalizar seu objeto a partir de generalizações, sem identificar as causas dos dados investigados (CAVALCANTI; VILHENA, pp. 85-86).

Conhecedor dessas críticas tecidas no meio acadêmico, Edison Carneiro sabia que o movimento de que era membro "trava batalhas decisivas por se fazer reconhecer como

[58] Ambos acabaram produzindo observações sobre os modos de cozinhar e comer dessas comunidades, sendo até mesmo utilizados como referência por Jamile Japur em *Cozinha tradicional paulista* (1963), como veremos adiante.

[59] O foco em uma perspectiva supostamente imparcial dos fenômenos observados também faria com que os estudos de comunidade fossem tratados mais como "temas sociológicos" do que como "problemas sociais", segundo a crítica de Antonio Candido na época. Mais próximo do quadro teórico fornecido pelo francês Roger Bastide, Candido procurou se afastar dos pontos que criticava nesses estudos ao realizar, nos anos 1950, sua pesquisa de doutoramento sobre a sociedade e a cultura caipira da região de Bofete, no interior de São Paulo – publicada em 1964 sob o título Parceiros do Rio Bonito. Atento à relação de resistência e adaptação ao processo de modernização, ele optou por uma observação crítica do "bairro rural" analisado, expressão específica que preferiu à ideia abstrata de "comunidade" (JACKSON, 2009a; 2009b).

uma das ciências sociais".[60] Por isso, apesar das semelhanças possíveis entre os estudos de comunidade e os trabalhos de folclore, rechaçou qualquer relação entre eles em um artigo publicado em 1960 em um jornal fluminense. Estava clara, para ele, a diferença essencial: conquanto pudessem se acercar dos fenômenos folclóricos em suas observações, os estudos de comunidade se voltavam para a pesquisa da totalidade de uma comunidade, incluindo as implicações de sua própria inserção em uma sociedade mais ampla. Citando o estudo de Emilio Willems sobre a comunidade rural de Cunha, afirmava que ele se utilizou da cultura caipira apenas como "pano de fundo" para a problemática que realmente o interessava, o da "mudança cultural".

> Terá utilidade estudar toda a estrutura de uma comunidade, empregando recursos de outras ciências sociais, a fim de entender as manifestações folclóricas "dentro do contexto da sociedade" para, afinal, trazer apenas algumas amostras que o revelem? Entre folk culture e folclore só há uma semelhança – o substantivo adjetivo folk com que começam as duas expressões. [...] a cultura de folk pode ou não incluir o folclore, mas, em qualquer caso, compreende também outros elementos culturais que transcendem desse campo particular.[61]

Edison Carneiro estabeleceu aí a diferenciação entre a "folk culture", como estudada por sociólogos e antropólogos sectários da teoria de Robert Redfield, e o campo de ação e pesquisa dos folcloristas. Se os primeiros se importavam com processos sociais e culturais relacionados aos modos de vida em núcleos "tradicionais", distantes da urbanização, os segundos se centravam em fatos folclóricos específicos. Características dos estudos de folcloristas, a individualização dos objetos de estudo e seu tratamento por vezes descontextualizado rendiam as críticas, vindas dos acadêmicos, de que faltaria a eles uma adequada "problematização" de suas pesquisas. Ao mesmo tempo, serviam, no discurso de Carneiro, para enfatizar o esforço na constituição de uma ciência própria para o folclore, à parte das demais – algo que, no entanto, não se efetivaria.

---

[60] CARNEIRO, Edison. Comunidade, folk culture e folclore. *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 10 abr. 1960. Hemeroteca CNFCP – F-1845.
[61] Idem.

A relação dos estudos de folclore com as Ciências Sociais vai se dissolvendo, portanto, à medida que ambas as áreas conceituam de maneira mais clara seus objetos de estudo. Para os folcloristas, o que estava em foco não eram as "mudanças sociais", mas os fatos folclóricos em si mesmos. Seu objeto firma-se por sua ligação com a *identidade* nacional, enquanto seu objetivo se relaciona à *preservação*, possível pela coleta de dados e pelo registro em publicações, que implicava a divulgação.

Por esse ponto de vista, a preservação seria necessária não porque a cultura popular como um todo estaria em vias de desaparecer, mas porque as "constâncias" e "normas" da nacionalidade que dela se depreendiam – como já havia adiantado Mário de Andrade décadas antes – é que corriam esse risco. Em *A inteligência do folclore* (1957), Renato Almeida desenvolve essa ideia:

> Sempre recusei a fórmula: é preciso recolher o folclore, porque do contrário desaparece. A razão que nos determina recolher o folclore não deve ser salvá-lo em si, mas salvar as suas formas e expressões, em cujo estudo encontraremos constâncias e modelos normativos capazes de nos explicar sua sequência. (ALMEIDA, 1957, p. 7)

A despeito das teorias formuladas por certos folcloristas, as práticas de coleta e registro, vinculadas ao fim maior da "preservação", marcaram o movimento folclórico de maneira muito mais intensa e nem sempre estavam em alinhamento com os princípios científicos. Em 1952, na posição de jurado de um concurso de monografias de folclore, o próprio Rossini Tavares de Lima afirmou que o estudo comparado, as análises de gabinete e as conclusões crítico-filosóficas deveriam ser evitadas, uma vez que "o momento [...] era de 'coligir e divulgar'" (SOUSA, 2016, p. 150).

"Coligir" ou "coletar" significava entrevistar "informantes" do povo, "cujo modo de pensar, de sentir e de agir corresponde e traduz a mentalidade empírica da coletividade de que faz parte" (ALMEIDA, 1965, p. 31), ou recolher com eles "documentos", como partituras, objetos domésticos ou cadernos manuscritos. A principal diretiva era a de se preocupar com a fidedignidade no momento de transcrição e descrição dos dados coligidos: "Tem de ser retrato fiel, sem qualquer retoque. [...] A fidelidade de sua

observação e registo é básica, pela importância que uma coleta pode ter no conhecimento da alma do país" (ALMEIDA, 1965, p. 200). Se essa orientação fosse seguida, as coletas poderiam ser realizadas por "pessoas de boa vontade", mesmo sem conhecimento de folclore, contanto que a eventual organização e divulgação dos dados estivessem a cargo de um folclorista.

A ênfase maior no "registro" e menor na "análise" estava no cerne, inclusive, da ideia que foi central no início da organização do movimento folclórico: a de criação de um "Plano Nacional de Pesquisa Folclórica", visando ao levantamento de expressões folclóricas existentes em todas as regiões do país, a partir de comissões estaduais ligadas à Comissão Nacional de Folclore. A formação de uma instituição de folclore dotada de "núcleos congêneres em todos os Estados do país" estava já nas idealizações de Mário de Andrade (1949, p. 289); agora, essa estrutura "estadualizada" poderia ser de fato construída, em favor do registro de fatos folclóricos provenientes de todo o país, que traçariam os contornos de um "mapa folclórico nacional" (VILHENA, 1996). Embora o plano nunca tenha se concretizado, a ramificação da Comissão Nacional de Folclore em comissões estaduais acabou por circunscrever a prática dos folcloristas às unidades da federação, criando microcosmos de estudos que se faziam, muitas vezes, sem contextualização com o todo e definindo fronteiras, que, em conjunto, formariam a nação.

A concepção "nacionalizante" de Mário de Andrade, tido como um dos mentores do movimento folclórico ao lado de Sílvio Romero e Amadeu Amaral (VILHENA, 1997), se centrava, como vimos, na busca das "constantes" que perpassariam as variações regionais. De uma perspectiva distinta, Gilberto Freyre[62] entendia essas diferenças como características que, somadas, representariam a nação. Para Ana Amélia Rodrigues de Oliveira (2017, p. 78), a estruturação estadualizada da Comissão Nacional de Folclore "desencadeou uma espécie de corrida entre os estados da federação que disputavam o

[62] Assim como Gustavo Barroso, Roquette Pinto, Heitor Villa-Lobos e Arthur Ramos, Gilberto Freyre foi membro do Instituto Brasileiro de Educação, Ciência e Cultura (IBECC), que viabilizou, sob o comando de Renato Almeida, a criação da Comissão Nacional de Folclore. O pernambucano não só integrou a comissão, como esteve na vice-presidência do grupo que organizou o I Congresso Brasileiro de Folclore, realizado no Rio de Janeiro, em 1951 (Boletim IBECC/CNFL, n. 32, mai. 1951; acervo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular). No entanto, apesar de fazer parte dessas instituições, não teve atuação efetiva junto aos folcloristas, como concluiu Vilhena (1997)..

posto de maior publicador ou de possuidor da maior quantidade de expressões populares". Em outras palavras, evidenciou a busca e o registro de características que seriam peculiares aos estados, ou "típicas".

A despeito dos princípios teóricos, as práticas dos folcloristas pareciam se aproximar muito mais de uma linha "regionalista" de pensamento. A própria ideia de "povo", ao subsumir as questões raciais em torno de uma síntese propiciada pela ideia de aculturação, também passa a se relacionar de maneira muito mais clara a uma ideia de "região". Com a busca dos elementos distintivos das regiões, deu-se início mais uma vez ao reforço dos "tipos" e das "tipicidades" na construção de imaginários identitários.

2.2. Cozinhas típicas estaduais

O folclorista que mais se dedicou aos estudos relacionados à alimentação e à culinária foi, sem dúvida, Luís da Câmara Cascudo. Tratado como "mestre",[63] seguiu carreira própria, cujo início antecede a institucionalização do movimento folclórico. Sua ação foi além dos limites nordestinos ou mesmo brasileiros, desenvolvendo um intenso contato com folcloristas estrangeiros e chegando a criar, em Natal, uma associação chamada Club Internacional de Folclore, para estimular o intercâmbio entre seus participantes, originários de dezesseis países (VILHENA, 1997, p. 278).

Embora fosse membro-fundador da Comissão Nacional de Folclore e da Campanha de Defesa de Folclore Brasileiro, além de figura assídua dos congressos e demais eventos organizados pelos folcloristas, Cascudo nunca as presidiu. Sediado em Natal, longe do Rio de Janeiro onde se concentravam as sedes dessas instituições, tampouco assumiu o cargo de secretário da Comissão Norte-Rio-Grandense de Folclore. Para esta função, preferia indicar conhecidos, que, aliás, enfrentavam dificuldades para estabelecer a comissão no estado, por conta da permanência soberana da Sociedade

[63] "Prezado Mestre", "Caríssimo Mestre", "Mestre e amigo", "Meu caro mestre" são as formas de tratamento com que Rossini Tavares de Lima e Jamile Japur se dirigem a Câmara Cascudo em 15 correspondências enviadas entre 1951 e 1969 (Acervo Instituto Câmara Cascudo/Ludovicus).

Brasileira de Folclore, inaugurada por Cascudo em 1941 e mantida mesmo depois da criação da Comissão Nacional de Folclore.

Com o amigo Mário de Andrade, que chegou a ciceronear em duas importantes viagens para o Nordeste, Câmara Cascudo compartilhava uma concepção mais "nacionalista" do que regionalista da cultura brasileira. Sua obra mais famosa, *História da alimentação no Brasil* (1967/1968), ao mesmo tempo que se aproxima de uma análise sociológica, afastando-se da ideia de coleta inerente aos trabalhos de perfil folclorizante, aborda as características de um *gosto* brasileiro, formado a partir de bases culturais de indígenas, africanos e portugueses. É essa concepção que ele revelava já em 1943, ao identificar uma brecha nos estudos brasileiros:

> A HISTORIA da cozinha brasileira, elementos indígenas, portugueses, africanos, o que nos veio do Oriente e de França, por intermédio de Portugal, molhos, condutos, aparelhagem doméstica, superstições relativas à alimentação, dietas, tabus, está merecendo um inquérito, fundamentando estudo iniciador. [...] As modificações na cozinha tradicional, os cardápios da sobremesa, a geografia culinária do Brasil estão esperando que alguém cumpra o seu dever. [...] Ao brasileiro não seduz um estudo geral, uma tentativa de sistemática, antecedido pelas pesquisas nas regiões naturais, riscando as características locais, lindando as fronteiras das continuidades. Extremo-Norte, nordeste, leste, centro e sul do Brasil revelariam muita curiosidade. E constituiria livro digno de menção e elogio sisudo.[64]

As pesquisas nas regiões "naturais" apenas antecederiam, portanto, uma delimitação que só seria consolidada pelas continuidades, ou seja, pelo que haveria de comum entre elas, independentemente das fronteiras político-administrativas. Esta reflexão serviu de preâmbulo para um artigo em que Cascudo transcreveu as receitas de dezesseis "doces de tabuleiro" (tapioca, beiju, pamonha, canjica, alfenim, doce seco, beijos, sequilho, raiva, filhós, cuscuz, suspiro, pé de moleque, cocada, arroz-doce e farinha de castanha), aos quais não associou locais de origem; em vez disso, os apresentou como "doces pobres, doces populares, outrora vendidos a vintém", que "ainda

[64] Cascudo, Luís da Câmara Cascudo. "Doces de taboleiro". *Diário de Notícias*, 19 dez. 1943. (Acervo IEB-USP/Fichário analítico Mário de Andrade – MA-MMA-48-8125 e 8114)

estão resistindo nos taboleiros, oferecidos nas noites de novena, da Padroeira". O que os caracterizava era, assim, a procedência popular, o fato de serem comercializados e consumidos nas ruas brasileiras.

Por outro lado, embora não tenha se alinhado ao regionalismo, Câmara Cascudo atribuiu considerável importância às "regiões", relativizando ao longo da vida a inicial concordância com a perspectiva "anti-regionalista" do amigo Mário de Andrade. Como analisou Gilberto Felisberto Vasconcellos (2000, p. 124), para o folclorista, "a mentalidade popular, antes de ser alguma entidade nacional, tem suas raízes e particularidades em cada região". Mesmo em *Antologia da alimentação no Brasil*, planejada como o terceiro volume da série *História da alimentação no Brasil*, mas só publicada dez anos mais tarde, em 1977, parece nítido o eixo regional que unifica os capítulos. Além de relatos de viajantes que descrevem suas passagens por localidades específicas do Brasil colonial e imperial, Cascudo reúne ali ensaios sobre as cozinhas regionais produzidos por folcloristas de sua rede.

Foi assim que ele pediu à Jamile Japur que autorizasse a reprodução, no livro, das receitas de virados de *Cozinha tradicional paulista*, transformando-os no capítulo "Virados paulistas";[65] também "encomendou" à folclorista baiana Hildegardes Vianna, que havia lançado o livro *Cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas* em 1955, um texto que seria intitulado "Breve notícia sobre a cozinha baiana". De outro livro, *Migalhas folclóricas* (1951), da folclorista carioca Mariza Lira, Câmara Cascudo extraiu o capítulo a que chamou de "Nove sopas. Barreado. A origem da mãe-benta", transcrevendo receitas que a autora havia coletado em Santa Catarina, no Paraná e no Rio de Janeiro. O potiguar ainda mobilizou o folclorista goiano Waldomiro Bariani Ortêncio, que conhecia por meio dos congressos de que participava, a escrever o texto "Cozinha goiana", uma compilação de 35 receitas, coletadas entre informantes devidamente nomeadas (Inhola de Moraes, Ana Silva, Santa da Silva e Sousa, Anita Ferreira da Silva Velasco e Benedita Alves Bueno Lobo).

[65] Correspondência enviada por Jamile Japur a Câmara Cascudo, de São Paulo, 13 jul. 1964. (Acervo Instituto Câmara Cascudo/Ludovicus)

Ainda que Cascudo tenha se interessado pelas cozinhas regionais como fontes de estudo, é interessante o fato de ter praticamente se restringido, na *Antologia*, à posição de mediador, publicando os trabalhos de outros folcloristas, sem se inserir propriamente na temática regional. Em um caminho à parte do movimento folclórico, mas em constante relação com ele, desenvolveu suas próprias concepções de região e modernidade, visando, a partir de Natal, a uma extensão nacional e internacional de sua obra.

Para boa parte dos folcloristas do movimento, no entanto, a alimentação e a culinária entraram no foco de seus estudos por dois vieses, em especial: o das superstições e tabus alimentares, assuntos privilegiados desde a Sociedade de Etnografia e Folclore, porque relacionados aos "modos de pensar" do povo; e o das receitas e cozinhas "típicas", um termo diretamente relacionado à ideia de "tipos" regionais, mas também construído no sentido de se destacar características que corriam o risco de serem perdidas nos processos de modernização e urbanização das cidades.

Ambas as tendências podem ser percebidas em *A cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas* (1955), livro escrito por Hildegardes Vianna, da Comissão Baiana de Folclore. Dividido entre a coleção de receitas propriamente ditas e uma parte introdutória reservada ao registro de crendices relacionadas à culinária, está cheio de informações como esta:

> Panelas que muitos mexem ou sai insossa ou sai salgada. A bahiana sabe também que canjica ou qualquer comida que dependa de ponto se fôr mexida por duas pessoas desanda. Também a mulher de lua [menstruada] derranca a canjica ou não consegue que os ovos batidos cresçam e arrebentem olhos. Não se pode também bater com a colher de pau na borda da panela do arroz sob pena de vê-lo queimar irremediavelmente. Outra crença sobre arroz: a pessôa que vai cozinhá-lo, se quizer que êle cresça, incha as bochechas com bastante ar no momento exato de lançá-lo na fervura. (VIANNA, 1955, p. 14)

Ao mesmo tempo, se dedica a construir um imaginário sobre a cozinha baiana que, em vez de ressaltar a participação africana em sua conformação, procura se ater a um sistema culinário próprio, com bases portuguesas muito mais proeminentes. Assim, por um lado, ela se aproxima do pioneiro Manuel Querino, autor de *A arte culinária na*

Bahia (1928), não se deixando levar pelo exotismo que a culinária africana podia suscitar e construindo um panorama mais amplo sobre a formação da cozinha baiana; por outro lado, no entanto, se afasta dele, ao inferiorizar a presença negra em favor da branca portuguesa. Uma das principais intenções do livro de Querino, que marcou o início de um longevo interesse das publicações culinárias pela Bahia, era mesmo a de exaltar o negro na formação de uma identidade que não seria só baiana, como também brasileira. Na introdução, ele afirmava que a Bahia tinha a excelência na arte culinária do país exatamente porque o africano teria "alterado" (QUERINO, 1928, p. 23) as iguarias portuguesas – e não o contrário.

A partir de cadernos de receitas da avó materna, "que os herdara de sua genitora e progenitora", e de coletas realizadas junto a "informantes" da zona urbana e do entorno rural de Salvador, Hildegardes Vianna unia tradição e atualidade na escolha de suas fontes e em seu intuito de "fixar" a cozinha baiana, sendo "exata no quanto ouvi, li e recolhi". Não deixou as receitas "típicas" de lado, como o acarajé e o vatapá, e fez menção aos "tipos" das "pretas do mingau", das "mulheres do cuscuz" (que já estariam sofrendo a "inibição" do progresso e desaparecendo) e das "baianas" de forma geral, como aquela que aparece ilustrada na capa do livro, ao lado de seu tabuleiro. Mesmo assim, faz a ressalva:

> O Bahiano legítimo prefere as comidas que lhe foram legadas por seus avós portuguezes. O trivial simples e os doces demonstram o afirmado. [...] a predominância do elemento africano, tal como é decantado atualmente, nada mais é que o produto de um exibicionismo que só tem efeito exterior sendo de influência interna anódina. (p. 140)

Branca, de família da elite soteropolitana, Hildegardes foi descrita como "impregnada de uma visão racista, sexista e elitista" no trabalho de Consuelo Almeida Matos (2008, p. 111) sobre a percepção da autora a respeito da mulher negra em suas crônicas de costumes publicadas nos jornais baianos. Mais tarde, no entanto, a folclorista publicaria, em *Antologia da alimentação no Brasil* (1977), um artigo ressaltando os aspectos africanos da cozinha baiana, provavelmente como um pedido feito pelo autor,

Câmara Cascudo. Independentemente disso, em seu livro ela reforçou um modelo que será retomado nas próximas publicações de receitas "estaduais" (que analisaremos com cuidado no terceiro e no quarto capítulos) e que já vinha sendo delineado pelas pioneiras obras de Manuel Querino (1928) e Gilberto Freyre (1939): a divisão do conteúdo entre um ensaio introdutório e uma coleção de receitas; a ênfase na fidedignidade na transcrição dos dados coligidos; e a relação das receitas aos "tipos" raciais ou regionais e a uma tradição encarada como se estivesse se deteriorando diante do avanço da modernidade.

Elencar receitas "típicas" e caracterizá-las por estados da federação vai se tornar uma constante não apenas nos livros de receitas, como demonstra o seguinte artigo: "[...] quem desconhece (de nome ou de paladar) os variados e pimentosos quitutes baianos? Quem não provou (e como é gostoso!) o famoso barreado paraense? E o sarapatel, a moqueca de cavaca de Pernambuco?"[66]. Se as intenções inerentes às coletas de folclore eram a busca, o registro e a preservação de um caráter regional ou ainda nacional, a culinária também cumpriria esse papel. Entretanto, embora fossem consideradas no conjunto de uma culinária tradicional, certas receitas seriam escolhidas, individualmente, para representarem seus estados, independentemente dos sistemas a que estivessem ligadas.

Em 1969, a companhia petroleira americana Esso, que tinha na publicação de periódicos e no patrocínio ao famoso programa de rádio *Repórter Esso* suas principais estratégias de consolidação no mercado brasileiro,[67] encomendou à folclorista Jamile Japur, que já havia lançado seu livro *Cozinha tradicional paulista* (1963), a produção de um livreto de receitas. Intitulado *Cozinha brasileira de Norte a Sul,*[68] ele foi distribuído

---

[66] NEVES, Guilherme Santos. "A saborosa torta capixaba", *A Gazeta*, Vitória, 14 abr. 1957. (Acervo/Hemeroteca Digital CNFCP – F-1277)

[67] Sobre o assunto, cf. KLÖCKNER, Luciano. *O Repórter Esso*: a síntese radiofônica mundial que fez história. Porto Alegre: Age/Edipuc, 2008. Em 1962, a Esso já havia publicado uma separata da *Revista Esso* totalmente dedicada ao Museu de Artes e Técnicas Populares de São Paulo, com fotos grandes e coloridas mostrando o acervo entre frases de efeito: "Tudo isso é vida, tudo isso é povo, tudo isso é tradição" (Separata da *Revista Esso*, n. 3, 1962; Acervo do Museu de Folclore Rossini Tavares de Lima – D65-11638).

[68] JAPUR, Jamile. *Cozinha brasileira de Norte a Sul*. São Paulo: Esso, 1969, 10 f. Acervo CNFCP – F-618-81.

gratuitamente nos postos de gasolina como uma "homenagem do seu revendedor Esso [no] Dia das Mães". Em dez páginas, no formato de 15 por 21 centímetros, Jamile reuniu 32 receitas, intercaladas por fotos produzidas em estúdio, mostrando mesas decoradas com alguns dos pratos e dos ingredientes descritos. Apesar de uma ilustração do mapa do Brasil estampar a primeira página, não há indicações de regionalidade junto às receitas, que apenas se sucedem no livreto sem aparente classificação. Na introdução, Jamile explicava que sua intenção era "apresentar algumas receitas que são tradicionalmente conhecidas em várias regiões brasileiras, com outros nomes e com ligeiras modificações, conforme sua flora e sua fauna". Assim, em vez de organizar os preparos por região, preferiu escolher aqueles que seriam, em sua opinião, comuns em todo o país.

A maioria deles (22) foi extraída de seu livro sobre a cozinha paulista: pé de moleque, curau, espera-marido, pãezinhos de minuto, pãezinhos de queijo, broa de fubá, cuscuz à paulista, licor de cacau, licor de figo, licor de jabuticaba, lombo de porco com tutu de feijão, tutu de feijão, mãe-benta, pudim de laranja, papo de anjo, doce de cidra (furrundum), bala de coco, bala de ovo, batida, cabriúva, caipirinha e quentão. As dez receitas restantes eram as de feijoada à carioca, molho de pimenta para a feijoada, torta capixaba, xinxim de galinha, arroz de carreteiro, licor de jenipapo, vatapá, barreado, quindim e sarapatel. Apesar de sugerir que esses pratos fossem conhecidos em todo o país, ainda na introdução, Jamile tenta ligar alguns deles aos seus estados:

> Outras [receitas] nos trazem de imediato à memória determinadas regiões ou estados: maniçoba (Amazonas), pato no tucupi (Pará), carne sêca com pirão de leite (nordeste), sarapatel (Pernambuco), caruru, xinxin, vatapá (litoral baiano e estados vizinhos), quindim (Bahia), torta capixaba (Espírito Santo), barreado (Paraná), pau a pique e caipirinha (São Paulo), chimarrão e arroz de carreteiro (R. G. do Sul), licor de jenipapo (norte e nordeste), furrundum (São Paulo, Minas e Goiás).

A tentativa de criar um mapa culinário por meio da somatória de receitas típicas "de norte a sul", como sugere o título do livreto, era evidente, ainda que a maioria das receitas também tenha sido incluída em um livro que ela intitulara *Cozinha tradicional paulista*. Como típicas de São Paulo, aliás, ela credita apenas duas bebidas – o pau a

pique (cachaça com gengibre, servida fria) e a caipirinha –, além de um doce, o "furrundum", que reconhece como "típico" também de outros dois estados. Na última página da pequena publicação, Jamile ainda incluiu uma lista de "aspectos curiosos ligados à nossa alimentação" com catorze tabus que seriam "ligados naturalmente às nossas superstições e crendices, sobrevivências de tempos remotos, transmitidos oralmente". Ou seja, seguia a ideia dos "modos de pensar" como fonte de estudo, algo que não havia feito em *Cozinha tradicional paulista*, como veremos no capítulo seguinte. "A título de curiosidade", a autora transcreve os tabus que afirma ter recolhido "não só nas regiões subdesenvolvidas, como também nas nossas grandes capitais, com maior fixação nas zonas rurais":

- Leite com manga faz mal, dá congestão.
- Pepino com cachaça é um veneno.
- Ôvo faz mal ao fígado.
- Comer fruto duplo dá filhos gêmeos.
- Comer abóbora faz ferida.
- Quem come melancia não bebe cachaça, mata.
- Frutas ácidas arruínam o leite materno.
- Caldo de cana aumenta o leite.
- Ôvo engrossa o sangue.
- Criança que come queijo perde a memória.
- Fruta de manhã é ouro, de tarde é prata e de noite mata.
- Café dá insônia.
- A carne de porco causa lepra.
- Comer couve à noite dá indigestão.

Entendido como um manancial de dados que poderiam ser coligidos e divulgados, o vasto campo do folclore, no que se refere à culinária, não se restringia à referência à camada pobre ou iletrada da população; englobava, em seu amplo conceito de "povo" uma elite do passado (acessível pelos cadernos manuscritos) e um elemento popular do presente (pelas conversas a viva voz). Também abarcava a ideia de região, mais especificamente no que nela haveria de "típico". Uma questão, no entanto, surge dessa constatação: quais seriam os critérios utilizados para identificar os pratos "típicos" de cada lugar? É certo que, em alguns casos, como o da cozinha baiana, essas receitas já

estavam inseridas em um imaginário consolidado a partir da origem africana e das teorias raciais em discussão desde o fim do século XIX.

Supõe-se, então, que as demais tipicidades fossem identificadas pelos próprios folcloristas, a partir de suas próprias vivências em seus respectivos estados. Assim é que, quase sempre, as receitas consideradas típicas não eram compreendidas a partir dos sistemas culturais que representavam, mas apenas divulgadas pela potencialidade de elas mesmas representarem os estados em que eram consumidas. Dessa maneira, construía-se uma visão também estereotipada das regiões e de suas cozinhas, como se estas fossem divididas por seus limites político-administrativos e não por suas contiguidades culturais, históricas, sociais.

Essa ideia de tipicidade desenvolveu-se no Brasil de maneira muito diferente da que ocorreu, por exemplo, na França, em que "está na base da descrição dos produtos que compõem uma tradição cultural circunscrita a um território, ou a um terroir" (DÓRIA, 2014, p. 160). Consolidadas com os estudos de folclore, as cozinhas típicas brasileiras foram pensadas de maneira inversa. Em vez de se considerar a relação entre regiões de formação histórico-cultural semelhante e os produtos ou as receitas que dali se desenvolveram, partia-se, primeiro, do pressuposto de que os estados, como unidades federativas, deveriam ter pratos representativos, para, daí, buscá-los entre informantes do "povo". O resultado era a simplificação de processos muitas vezes complexos em listagens de receitas associadas a este ou àquele estado. Assim, uma mesma receita podia ser típica de vários estados, sem que isso fosse problematizado – ao contrário, se pensava em quais detalhes poderiam diferenciar umas e outras. Seguindo Dória, para quem esse processo engendrou uma "caricaturização", podemos afirmar que, em amplos sentidos, implicou também uma "folclorização" das culinárias regionais brasileiras.

2.3. O folclorismo em São Paulo e a síntese do Brasil

No período em que vivenciou o auge de sua carreira como folclorista, entre o início dos anos 1950 e o fim dos 1960, Rossini Tavares de Lima (1915-1987) esteve

casado com Jamile Japur,[69] futura autora de *Cozinha tradicional paulista*, a ser analisado em profundidade no próximo capítulo. Muitos trabalhos do líder folclorista da Comissão Paulista de Folclore contaram com a participação dela – e, por vezes, com uma coautoria não explicitada. Uma das principais atividades que ambos desenvolveram em conjunto foi a organização da "seção" folclórica dos festejos do IV Centenário de São Paulo, em 1954.

Segundo Rossini, partiu da Comissão Paulista de Folclore e de Renato Almeida a sugestão para que a Comissão do IV Centenário, presidida por Francisco Matarazzo Sobrinho, incluísse na programação de comemoração uma *Exposição Interamericana de Artes e Técnicas Populares* (LIMA, 2003 [1978]). A comissão organizadora não só aceitou a proposta, como deu os "necessários subsídios" para a coleta de material folclórico, que mobilizou todas as comissões estaduais de folclore do país, além de contatos internacionais.

Dirigida pelo artista plástico e folclorista Oswald de Andrade Filho, o Nonê, a exposição foi montada sob a marquise do Parque do Ibirapuera, recém-inaugurado como parte dos festejos. Na ocasião, era possível encontrar ali objetos de países como Paraguai, Colômbia, Haiti, Uruguai, Venezuela e Canadá; a maior seção, dedicada ao Brasil, estava dividida em estandes de cada estado, com peças que priorizavam suas produções "típicas". Assim, o do Amazonas reunia as cestarias indígenas; o da Bahia, orixás do candomblé; o de São Paulo, por sua vez, "foi representado pela cultura caipira ou caiçara, com pilão, canoa, gaiolas e armadilhas para peixes e pássaros". Georges Henri-Rivière, do Musée des Arts et Traditions Populaires de Paris, visitou a mostra e chegou a dizer que ela "deveria ser levada à Europa" (CERQUEIRA, 2016, pp. 60-62).

---

[69] "In Memorian ao Prof. Rossini Tavares de Lima", *Boletim especial* da Associação Brasileira de Folclore, abr. 1988; manuscrito biográfico "Rossini Tavares de Lima", s./d. Acervo do Museu de Folclore Rossini Tavares de Lima/Caixa D-103. As informações sobre a relação entre Rossini e Jamile Japur, que nunca foi oficializada, foram inferidas a partir de registros pontuais, como a lista de endereços da Comissão Nacional de Folclore, que até 1968, mostram que ambos compartilhavam do mesmo domicílio, e de entrevistas à autora com conhecidos de Jamile, como seu sobrinho João Carlos Japur Sachs. Nas correspondências que Rossini enviava ao amigo Câmara Cascudo, também era frequente a menção às "saudações de Jamile" no fim das cartas. Em uma delas, inclusive, Rossini conta a Cascudo detalhes sobre sua separação (16 set. 1969, acervo Ludovicus/Instituto Câmara Cascudo).

Antes mesmo da inauguração da exposição, no entanto, outro evento do IV Centenário no Parque do Ibirapuera havia chamado a atenção de cerca de um milhão de pessoas (VILHENA, 1997, p. 230, nota 30). Era o Festival Brasileiro de Folclore, que reuniu grupos folclóricos de todo o país e foi coordenado por Jamile Japur, considerada também o "motor"[70] do Congresso Internacional de Folclore, outro evento realizado na mesma ocasião. Sobre o festival, o folclorista Manuel Diegues Júnior não escondeu seu encantamento ao descrever o que havia presenciado em sua coluna sobre folclore no jornal *Diário de Notícias*, do Rio de Janeiro.

> [...] devo confessar ao leitor que o pensamento ainda estará preso a São Paulo; e isto em decorrência do que viu no Festival Folclórico e na Exposição Interamericana de Folclore. É que o ali visto não se separará mais da imaginação e gravou-se nos meus olhos, como se terá gravado nos de quantas pessoas assistiram aquêles dois acontecimentos, quase de maneira permanente. Muitas são as sugestões que oferecem tanto o Festival como a Exposição. O Festival reuniu em São Paulo folguedos populares de alguns Estados: de São Paulo, as "Congadas" de Atibaia, o "Caruru" e o "Cateretê", de Piracicaba, o "Caiapó" de Piracaia, o "Fandango", de Tatuí e Sorocaba, o "Batuque" de Tietê, Capivari e Laranjal Paulista, o "moçambique" de Cunha e Aparecida do Norte, o "Chiba" de Ubatuba; do Rio Grande do Sul, os "Tropeiros da Tradição"; do Espírito Santo, o "Ticumbi" e a "Banda de Congo"; do Estado do Rio, o "Bumba-meu-boi"; das Alagoas, o "Reisado"; de Santa Catarina, o "Vilão", de São Francisco do Sul; e do Distrito Federal, a "Escola de Samba do Portela". Foi um desfilar maravilhoso, de bailados, de música, de colorido, que se assistiu, organizado sob a direção de Jamile Japur.[71]

Ainda segundo Manuel Diegues Júnior, o espetáculo "prendeu os congressistas e alguns milhares de pessoas durante mais de três horas, assistindo os grupos passarem pelo tablado principal". Provavelmente com os contatos que havia feito nos congressos de que participara, Jamile conseguiu congregar grupos tão diversos quanto o fandango de Sorocaba, interior de São Paulo, e a escola de samba carioca Portela. Embora Nonê e ela

[70] De acordo com a folclorista Léa Maria da Rocha, "Jamile foi o motor da organização do Congresso, estando sempre onde alguma falha exigia sua presença ativa e eficaz". ROCHA, Léa M. Jamile, que saudades! *Folclore*, Guarujá, n. 12, 1987, pp. 10-12. Acervo CNFCP.

[71] DIEGUES JÚNIOR, Manuel. "Exposição e festival", *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 29 ago. 1954. Acervo/Hemeroteca Digital CNFCP – F-1309.

tenham coordenado os principais eventos, a comissão de organização do IV Centenário ainda contou com outros folcloristas, como Rossini Tavares de Lima, Edison Carneiro, Cecília Meireles e o próprio Manuel Diegues Júnior (VILHENA, 1997).

Ao serem organizados por estados, com objetos e folguedos "típicos", a exposição e o festival contribuíram para concretizar, em São Paulo, a almejada "síntese da cultura popular brasileira", reunindo seus universos material e espiritual. O projeto de um "mapa folclórico do país", como já referido, pareceu ganhar ali contornos reais. Era possível "ver" ao vivo essa cartografia brasileira, por meio dos estados e de seus objetos e folguedos típicos. Reunido ali, o conjunto das expressões populares regionais/estaduais era também a representação do Brasil.

É significativo que essa síntese da cultura popular brasileira tenha ocorrido exatamente na cidade de São Paulo, durante as comemorações de seu quarto centenário de fundação, quando todo um arsenal de propaganda estava mobilizado em torno da popularização de um imaginário paulista e "bandeirante" que vinha se firmando desde as primeiras décadas do século XX, como vimos no primeiro capítulo. Duas décadas depois da Revolução de 1932, era o momento de reconstruir uma identidade que, em uma região cuja população procedia de diversas partes do país e do mundo, parecia fragmentada.

Para Sílvio Lofego (2008, p. 174), o IV Centenário permitiu que a capital se constituísse "enquanto chão enraizador dos signos formadores dos adjetivos paulistas". Esta cristalização se deu em torno de um velho conhecido, o bandeirante, que, se já estava associado ao "ser paulista" por meio da bravura e da marcha constante pelo progresso, agora também se vinculava à ideia de que essa marcha partia, sempre, da capital. Lofego cita o caso da Câmara Municipal de Santana de Parnaíba que, por ter sido habitada por bandeirantes célebres, chegou a solicitar à Comissão do IV Centenário sua inclusão no programa das comemorações; a reivindicação, no entanto, foi negada como forma de garantir uma "exclusividade" ainda que forjada da cidade de São Paulo como "matriz de elementos da identidade paulista" (LOFEGO, 2008, p. 184).

Essa construção identitária não envolvia apenas a relação dominante da capital em relação ao interior do estado. Agora, em vez de apenas enaltecer os paulistas natos,

procurava-se enfatizar a condição de São Paulo como "centro" do Brasil e também do mundo. A própria presença de Francisco Matarazzo Sobrinho, membro da família do famoso industrial italiano, na direção da comissão organizadora evocava o caráter internacional da cidade. Da mesma forma, a Exposição Interamericana de Artes e Técnicas Populares e o Congresso Internacional de Folclore congregavam uma comunidade que excedia as fronteiras nacionais.

> [...] a identidade paulista naquele período parece abrir mão da nobiliarquia para se enquadrar em uma nova realidade, dada pelo capitalismo industrial, dentro de um processo de transnacionalização econômica aprofundada no governo JK. Ao espírito bandeirante devia-se muito mais o símbolo do paulista empreendedor, do que, propriamente, o da hierarquização nobiliárquica. (LOFEGO, 2008, p. 189)

Com o slogan de "cidade que mais cresce no mundo", São Paulo se dissociava em definitivo da imagem que um dia a vinculou ao interior agrícola e à economia de café e se expandia para o "mundo", por meio de sua feição cosmopolita, urbana e de pujança industrial. Vendidos em versões especiais, comemorativas do IV Centenário, jogos de louças, canecas, latas de biscoito e de conservas e até doces de amendoim embrulhados em papel-alumínio [72] objetificavam uma nova relação: "se no passado o espírito empreendedor do bandeirante foi responsável pelo desenvolvimento e progresso de São Paulo, agora esse destino estava nas mãos das indústrias", não sendo, pois, "gratuito associar seus produtos com o aniversário da cidade" (LOFEGO, 2008, p. 193).

Esse imaginário também estava sendo construído pelos folcloristas dentro do Parque do Ibirapuera, em 1954. "Todo Brasil dentro de São Paulo pela primeira vez!" era a chamada que descrevia o festival folclórico organizado por Jamile Japur nas propagandas publicadas nos jornais (LOFEGO, 2004, p. 39), transferindo ao próprio movimento paulista de folclore o sentido de síntese nacional que a cidade emanava. Além de capital da modernidade no Brasil, São Paulo se constituía, ali, não como o centro mais

[72] Novidade na época, o metalizado papel-alumínio embrulhava os docinhos que foram lançados com o nome de "IV Centenário", mas ficariam conhecidos como "dadinhos". Cf. "Desde 1954", s.d. Disponível em: <http://www.dadinhooriginal.com.br/sobre>. Acesso em 20 abr. 2018.

tradicional do país, mas como o centro capaz de reunir todas as tradições brasileiras em um só lugar.

Mesmo depois de encerradas as comemorações, as peças da Exposição Interamericana de Artes e Técnicas Populares continuaram expostas. Junto do restante do acervo do antigo Centro de Pesquisas Folclóricas Mário de Andrade, foram, então, transferidas para o Pavilhão Governador Garcez (a Oca), também no Parque do Ibirapuera, e, em um primeiro momento, organizadas sob a direção de Ernani Silva Bruno e Mário Neme. Em 1961, o local passou para o comando de Rossini Tavares de Lima, que havia criado, para isso, uma entidade mantenedora do acervo, a Associação Brasileira de Folclore. Por meio dela é que foi fundado o Museu de Artes e Técnicas Populares (mais tarde, renomeado como Museu de Folclore), que contou, inicialmente, com o financiamento da Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro – depois, parte da verba viria da Escola de Folclore, criada no mesmo espaço, com o objetivo de formar pesquisadores para o estudo de folclore em um curso de dois anos, com ementa produzida a partir do conteúdo teórico e metodológico proposto pelo próprio fundador e diretor da instituição, Rossini Tavares de Lima[73].

No museu, o folclorista organizou uma exposição permanente com módulos temáticos montados a partir do que ele chamava de "complexos culturais espontâneos", definidos por manifestações folclóricas que "caracterizam o homem na sua existência, dentro da sociedade letrada, e devem revelar, para serem incluídos no Museu de Folclore, uma existência atual, porque este não se orienta para a história do folclore" (LIMA, 2003

[73] A personalidade de Rossini estava tão imbricada ao museu que, depois da morte dele, em 1987, a instituição teve seu nome trocado para Museu de Folclore Rossini Tavares de Lima. Em 1999, por ocasião da Mostra do Redescobrimento: Brasil 500 é Mais, que seria realizada em 2000, o acervo do museu foi transferido do prédio da Oca para a Casa Sertanista, que não tinha espaço suficiente para abrigar todas as obras. Em 2004, cerca de 30 mil peças já tinham sido perdidas, e o Ministério Público do Estado de São Paulo propôs uma ação cautelar com pedido de liminar para que fosse, então, transferido da Associação Brasileira de Folclore para a municipalidade. Agora sob os cuidados do Departamento do Patrimônio Histórico da Secretaria Municipal de Cultura e do Museu da Cidade de São Paulo, o acervo passou a ser alocado no Pavilhão Armando Arruda Pereira, no Ibirapuera, que, em 2010, foi aberto ao público como Pavilhão das Culturas Brasileiras. No entanto, com o edifício fechado desde 2013 para reformas estruturais, o acervo encontra-se na reserva técnica ainda hoje, sem previsão de quando será exposto novamente. Cláudia Vendramini Reis (2017) conta essa trajetória em detalhes na dissertação intitulada *Um museu está desaparecendo em São Paulo*.

[1978], p. 82). O conceito de "tradição em continuidade", defendido por ele, aparecia também no cerne da instituição.

Os complexos culturais, segundo a curadoria de Rossini, estavam constituídos nas seguintes seções: "usos e costumes", "superstições e crendices", "medicina", "literatura", "casa", "indumentária", "comidas e bebidas", "coleta e atividades extrativas", "agricultura", "caça e pesca", "pecuária", "avicultura", "transportes", "religião", "festas", "rodas e jogos", "danças", "teatro (folguedos populares)", "música", "arte" e "artesanato". Temas ligados tanto à cultura espiritual quanto à material se misturavam no museu, que contava, inclusive, com uma casa de pau a pique e cobertura de sapê, construída em dimensões reais, no meio do recinto.

A seção de "comidas e bebidas", de acordo com Rossini, incluía um "pão jacaré, tão conhecido dos nordestinos", alfenins figurativos trazidos de Goiás, esculturas em massa de pastel do Rio de Janeiro, "pau" para fazer chocolate e guaraná, do Pará e do Mato Grosso, e uma "pingateca", com exemplares de cachaças como a preparada com içá, proveniente do interior de São Paulo (LIMA, 2003 [1978], p. 82). Não há detalhes sobre a concepção que envolvia a "coleta" desses itens específicos para a seção de "comidas e bebidas". O que se imagina é que havia uma intenção subjacente de expor objetos que, em um museu que visava abarcar o folclore nacional, deveriam representar a maior parte dos estados brasileiros. No entanto, pela descrição, parece ser uma coleção também amealhada pela curiosidade que poderia suscitar nos visitantes estrangeiros e nos estudantes paulistas que, sobretudo, no mês em que se comemora o Dia do Folclore, agosto, "invadiam" o museu (REIS, 2017).

Embora fosse membro-fundador da Associação Brasileira de Folclore, Jamile Japur não teve participação assídua no museu, mantido hoje pelo Museu da Cidade de São Paulo. Companheira de Rossini até 1969, ela parece ter se afastado do movimento folclórico depois da separação e da reconciliação dele com a primeira esposa, que também atuava como folclorista, o que pode explicar a ausência de registros sobre ela nos arquivos do museu. De qualquer maneira, é certo que, até o momento em que publicou *Cozinha tradicional paulista*, estava plenamente inserida e atuante nos eventos

promovidos pelo movimento em São Paulo, incluindo a organização do IV Centenário, em que trabalhou na produção dos festejos folclóricos em conformidade com um imaginário identitário que ajudou a processar na época.

Com a publicação de 1963, Jamile lançou no mercado editorial brasileiro o primeiro livro de receitas regionais associado a um sistema culinário localizado fora do Nordeste e, ao mesmo tempo, o primeiro estudo sobre uma cozinha que se referia ao estado de São Paulo como um todo. Até então, apenas a cozinha dos caipiras havia sido focalizada, e como um dos muitos aspectos trabalhados pelas obras caboclistas e, em seguida, pelos estudos de comunidade de Emilio Willems (1947), em Cunha, e de Donald Pierson (1951), em Araçariguama, desenvolvidos na Escola Livre de Sociologia e Política. Esta instituição também teve notória participação na trajetória dos estudos sobre alimentação e culinária em São Paulo: sediou "Seminários de Folclore" entre as décadas de 1950 e 1960, nos quais Jamile atuou como palestrante, como veremos no próximo capítulo; e formou, junto das pesquisas de seus professores, profissionais que, entre o folclore e as Ciências Sociais, desenvolveram trabalhos importantes. São os casos, por exemplo, de dois membros da equipe de pesquisadores que acompanhou Emilio Willems em seu estudo sobre Cunha (CAMPOS, 2012, p. 339): Paulo Camilher Florençano (1913-1988) e Carlos Borges Schmidt (1908-1980).

Futuro membro da Comissão Paulista de Folclore, Florençano transitou pelo universo do folclore em 1937, quando criou as ilustrações de objetos como o fogão de lenha e o coador de café para o artigo "Sintaxe caipira do Vale do Paraíba" de Gentil de Camargo (1900-1983) – este, filiado naquele momento à Sociedade de Etnografia e Folclore do Departamento de Cultura de São Paulo. Focado na descrição de receitas e costumes alimentares daquela sub-região paulista, o texto era parte de um trabalho mais amplo sobre o dialeto caipira que, no entanto, nunca chegou a ser publicado por completo. Além de criar os desenhos, Florençano deve ter se interessado pela temática. Na década de 1980, vai ele mesmo, ao lado de Maria Morgado Abreu, compilar receitas e informações folclóricas para o livro *A culinária tradicional do Vale do Paraíba*.

Carlos Borges Schmidt, por sua vez, também foi membro da Comissão Paulista de Folclore e esteve interessado na cultura material das zonas rurais paulistas, produzindo extenso conjunto de artigos publicados em séries quinzenais em jornais como o *Estado de S. Paulo* e o *Diário de S. Paulo,* sobre cerâmica caipira, monjolos e moinhos, martelos e pilões, engenhos e moendas, o milho na alimentação, alimentos tradicionais (fubá, canjica, jacuba, beiju, virado paulista), roteiros da farinha de milho ("do jeito do índio", "à moda bandeirante", "ao costume paulista"), técnicas agrícolas primitivas e do café, apontamentos sobre o arado, a "força" da lua e as plantações,[74] entre outros. Sua principal obra é, no entanto, *O milho e o monjolo: aspectos da civilização do milho, técnicas, utensílios e maquinaria tradicional*, de 1967. Embora se interessasse por diversos aspectos relacionados à temática da alimentação em São Paulo, não se propôs a um estudo sobre a cozinha paulista como um sistema culinário. Esta tarefa caberá mesmo a Jamile Japur.

***

Ao relativizar a proposta modernista de Mário de Andrade, ainda que o tomando como um de seus principais mentores, o movimento folclórico brasileiro se empenhou na construção de um corpo teórico-científico para as pesquisas, no sentido de evitar as antigas percepções "burguesas" sobre a cultura popular. No entanto, se constituiu, na prática, a partir de pesquisas *regionalizadas* que se circunscreviam às fronteiras dos estados da federação e, sobretudo no que diz respeito aos livros de receitas, se

[74] Entre os que pudemos compilar a partir do acervo de recortes de jornal da hemeroteca do CNFCP, estão: "Cerâmica caipira" (*O Estado de S. Paulo*, São Paulo, 5 jun. 1949); "Moinhos de pedra (*Diário de S. Paulo*, São Paulo, 15 mar. 1959); "Monjolos de pé e monjolos de água" (Idem, 29 mar. 1959); "Pilões hidráulicos" (Idem, 3 mai. 1959); "Vivem ainda martelos e pilões" (Idem, 17 mai. 1959); "Farinha do jeito do índio: Roteiro da farinha de milho I" (Idem, 24 mai. 1959); "Farinha à moda bandeirante: roteiro da farinha de milho II" (Idem, 31 mai. 1959); "Farinha ao costume paulista: roteiro da farinha de milho III" (Idem, 7 jun. 1959); "Virado paulista: alimentos tradicionais I" (Idem, 21 jun. 1959; "Beiju e outras iguarias: alimentos tradicionais III" (Idem, São Paulo, 5 jul. 1959); "Angu de fubá: alimentos tradicionais IV" (*Idem*, 12 jul. 1959); "Fubá e quirera: alimentos tradicionais V" (Idem, 19 jul. 1959); "Canjica e jacuba: alimentos tradicionais" (Idem, 28 jul. 1959); "Caipiras e caiçaras: o milho na alimentação" (Idem, 6 dez. 1959); "Cardápio provinciano: o milho na alimentação" (Idem, 13 dez. 1959); "Técnicas agrícolas primitivas" (Idem, 7 fev. 1960); "O arado e o lavrador" (Idem, 11 set. 1960); "A Lua, 'planeta aquático' e feminino: a 'força' da lua" (Idem, 5 mar. 1961); "A lua e o caipira: a força da lua" (Idem, 19 mar. 1961).

aproximavam mais do ideário de Gilberto Freyre. Em suas proposições de sistematização das cozinhas regionais brasileiras, os folcloristas enfocaram, muitas vezes, coleções de receitas "típicas" que engendrariam cozinhas estruturadas por essas tipicidades e não problematizadas em torno de seus aspectos históricos, sociais ou mesmo culturais. Conjugaram, assim, os conceitos de região e povo: o primeiro entendido no sentido de unidade federativa, e o segundo, no de uma ampla significação que homogeneizava as classes sociais e as questões raciais e privilegiava, em vez disso, tradições em comum.

Centrado na "coleta" e no "registro" e congregando folcloristas das mais diversas formações e tendências políticas,[75] o movimento folclórico se fragmentou conforme o próprio termo "folclore" foi sendo preterido ao permanecer estigmatizado em torno das ideias de caricaturização, saudosismo e conservadorismo (CERQUEIRA, 2016). Para Ana Teles da Silva, o arrefecimento do movimento se efetivou por volta de 1982, quando o Instituto Nacional de Folclore (renomeação da antiga Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro) passou das mãos de um folclorista, Bráulio Nascimento, para as de uma museóloga, Lélia Coelho Frota, que buscava um diálogo mais estreito com a Antropologia (SILVA, 2015, p. 83). A posterior transformação do Instituto em Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, como parte do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), seria sintomática de uma percepção de que, apesar de os estudos nos termos do movimento folclórico terem de fato esmorecido, os princípios que nortearam essa mobilização acabariam por embasar o campo institucionalizado do patrimônio cultural, em especial daquele relacionado ao que seria classificado como "patrimônio imaterial" (ROCHA, 2009; CAVALCANTI; FONSECA, 2008).

[75] Incluindo um diplomata ligado ao governo, como Renato Almeida, até filiados ao Partido Comunista, como Edison Carneiro, e ex-líderes integralistas como Gustavo Barroso e o próprio Câmara Cascudo, que, entre 1933 e 1937, liderou a Ação Integralista Brasileira no Rio Grande do Norte, chegando a ser seu "chefe provincial". Sobre o assunto, cf. MELO, Luiz Gonzaga Cortez Gomes de. *Câmara Cascudo, o camisa verde*. Natal: Edição Sebo Verde Amarelo, 2004.

CAPÍTULO 3
A *Cozinha tradicional paulista*

3.1. A busca da verdade sobre a cozinha bandeirante

Em 1959, quatro anos antes da publicação de *Cozinha tradicional paulista*, um texto no jornal *A Gazeta* já anunciava seu lançamento e exaltava a figura de sua autora, Jamile Japur. Em tom elogioso, o artigo levava a assinatura de Gentil de Camargo (1900-1983), folclorista taubateano que havia escrito um pioneiro artigo sobre a cozinha caipira do Vale do Paraíba (1937) quando ainda era membro da Sociedade de Etnografia e Folclore, sob a gestão de Mário de Andrade.

> A arte de comer bem entre os paulistas será em breve compendiada e divulgada em livro de autoria de Jamile Japur Tavares de Lima. Desconhecemos quem melhor que essa companheira da Comissão Paulista de Folclore poderia realizar trabalho de tal monta e especificidade. Paulista – e de Piracicaba – dispondo de reconhecida acuidade intelectual, de espírito de investigação e da celebrada curiosidade feminina, tem, a serviço dessas qualidades, método, crítica, orientação segura, probidade e honestidade das afirmações, atributos indispensáveis a quem se aventura pelo "mare magnum" do folclore.
> [...] O anunciado e esperado livro de Jamile vai restabelecer a verdade sobre a culinária bandeirante e será celebrado pelos que amam o folclore, a história, a gastronomia.[76]

Com método, crítica, orientação segura, probidade e honestidade das afirmações, na opinião do veterano folclorista, Jamile Japur já então se dedicava à pesquisa que daria origem ao livro de 1963, assumindo a responsabilidade de "restabelecer a verdade sobre a culinária bandeirante". A busca da "verdade" era algo inerente à função do folclorista: uma vez que fazia suas investigações junto ao "povo", tido como o guardião de hábitos que remetiam a um tempo longínquo, pressupunha-se que estava em contato com as

[76] CAMARGO, Gentil de. Culinária paulista. *A Gazeta*, São Paulo, 24 out. 1959. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-0422.

verdades encobertas ou desfiguradas ao longo dos anos por influências externas, como a urbanização ou a imigração.

Nesse sentido, a descoberta das "receitas verdadeiras" também seria um dos motes do livro que, para Gentil, se centrava em uma "culinária bandeirante" – em acordo com o imaginário identitário propagandeado naquela década – e não na culinária caipira que ele mesmo havia abordado décadas antes. Em outro trecho, ele ressalta que a publicação de Jamile seria interessante ao "estudioso do folclore ou da história bandeirante", uma vez que "da cozinha paulista há pratos em Minas e Mato Grosso, modificados, é certo, por exigências locais; em Mato Grosso, contudo, mais fiéis à tradição de Piratininga". Indicava que, a partir da cidade de São Paulo, receitas que seriam comuns à cozinha paulista teriam se estabelecido também em outras regiões, pela ação bandeirante.

Outro ponto do texto de Gentil de Camargo que nos parece importante é o que deixa claro que, no fim daquela década de 1950, Jamile Japur (1920-1979) já havia conquistado considerável reconhecimento entre os folcloristas. Àquela altura, ela havia trabalhado, com destaque, na organização dos festejos folclóricos do IV Centenário de São Paulo, e recebido, em 1958, a Medalha Sílvio Romero, criada em comemoração aos dez anos da Comissão Nacional de Folclore e conferida a pesquisadores que teriam contribuído, naquela década, para a consolidação da área (além de Jamile e do próprio Gentil de Camargo, receberam a comenda estudiosos de campos diversos, como o intelectual Paulo Duarte, o sociólogo Florestan Fernandes e a antropóloga Gioconda Mussolini).[77] Participante assídua dos congressos realizados pela Comissão Nacional de Folclore, ela ainda escrevia com frequência na seção "Folclore" do jornal *A Gazeta*, editada por seu companheiro na época, Rossini Tavares de Lima,[78] principal líder do folclorismo paulista.

---

[77] *A Gazeta*, São Paulo, 26 set. 1958. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-1220.

[78] Embora não tenham oficialmente se casado, Rossini e Jamile viveram juntos por mais de quinze anos, entre o início da década de 1950 e 1969, quando o folclorista contou sobre a separação, em tom de desabafo, a Câmara Cascudo, em carta datada de 16 set. 1969 (Acervo Ludovicus/Instituto Câmara Cascudo). Rossini havia tido um primeiro casamento com a folclorista Maria do Rosário, com quem reataria depois do término de seu relacionamento com Jamile. Até 1963, antes do lançamento de *Cozinha tradicional paulista*, ela assinava seus textos como Jamile Japur Tavares de Lima.

Nascida em Piracicaba, em uma família de mãe espanhola, pai libanês e duas irmãs mais velhas, Jamile tinha se formado no magistério e atuado em algumas peças teatrais de sua cidade quando resolveu se transferir para a capital paulista, entre 1948 e 1950.[79] Seu interesse pelo folclore parece ter surgido ou se expandido a partir dessa mudança, talvez estimulado pelo cunhado, Flávio de Toledo Piza, que com ela ingressaria na Comissão Paulista de Folclore no início da década de 1950, ou pelo próprio Rossini Tavares de Lima, que passaria a ser seu companheiro por volta da mesma época. Em julho de 1950, há notícia de que Jamile e Flávio faziam parte de uma equipe chefiada por Rossini, que viajara para a região de Atibaia com o objetivo de fotografar e gravar em vídeo as festas de São João e do Divino Espírito Santo para o Centro de Pesquisas Folclóricas Mário de Andrade.[80]

Além da função de folclorista, Jamile Japur trabalhava como bibliotecária[81] no Conservatório Dramático e Musical de São Paulo, onde funcionava, desde 1946, o Centro de Pesquisas Folclóricas Mário de Andrade – criado por Rossini, em homenagem ao antigo professor, e embrião do futuro Museu de Artes e Técnicas Populares, do qual ele mesmo seria o diretor (LIMA, 2003 [1978]). Depois de um curto período como bibliotecária, no entanto, ela passou a trabalhar como funcionária pública na Secretaria de Obras de São Paulo, na qual permaneceria até se aposentar, na década de 1970. Dividindo-se entre o cargo público e a atuação como folclorista, Jamile seguia a trajetória de muitos pesquisadores de sua época que, sem formação acadêmica, investiam nos estudos de folclore como uma prática exercida paralelamente a outras profissões.

---

[79] Em Piracicaba, Jamile manteve por anos um caderno de mensagens e poemas, regularmente escritos por amigos próximos. O último registro é de 1948, o que sugere que ela pode ter se mudado nesse mesmo ano ou no ano seguinte para São Paulo. Acervo pessoal família Japur Sachs.

[80] "A equipe do Centro de Pesquisas Folclóricas Mário de Andrade em Atibaia", *Correio Paulistano*, São Paulo, 2 jul. 1950 (Acervo/Hemeroteca CNFCP); em junho de 1950, um mês antes, outra notícia publicada no boletim *Documentos do IBECC/CNFL*, n. 30, informava que Jamile Japur era uma das "senhorinhas" do Centro de Pesquisas Folclóricas Mário de Andrade a recolher na cidade de Itapevi material para o trabalho sobre o "batuque", de Alceu Maynard Araújo (Acervo Museu de Folclore Rossini Tavares de Lima/D06-8205).

[81] Conforme conta a folclorista Léa Maria da Rocha: "Conheci Jamile Japur no Conservatório Dramático e Musical de São Paulo, na década de 50. Era então bibliotecária do Conservatório e seu amor aos livros e documentos raros daquela Casa nos surpreendia". ROCHA, Léa M. Jamile, que saudade! *Folclore*, Guarujá, n. 12, 1987, pp. 10-12 (Acervo CNFCP).

Um dos primeiros trabalhos folclorísticos com que Jamile se envolveu tinha como tema os "complexos culturais das festas joaninas". Entre 1950 e 1956, Rossini coordenou uma pesquisa sobre as festas de São João em 26 cidades do interior de São Paulo, realizada por estudantes ligados ao Conservatório e ao Centro de Pesquisas Folclóricas.[82] A investigação partiu de informações coletadas a respeito dos seguintes aspectos: "da reza", "do mastro", "da fogueira ou caieira", "da literatura oral e da música", "das danças", "das ervas", "das sortes" e "dos quitutes e bebidas". O resultado foi publicado, em 1961, em um artigo assinado por Rossini Tavares de Lima na *Revista Brasileira de Folclore*, em que agradecia Jamile por ter "organizado" os dados. Sua análise, no entanto, focalizava apenas o que o autor considerava como os três "verdadeiros complexos culturais das festas joaninas: lavagem do santo, casamento e reza".

A parte dos quitutes e das bebidas ficou de fora, mas deve ter chamado a atenção da organizadora do material. Em 1956, logo depois de encerrada a pesquisa de campo, Jamile Japur publicou o texto "Alguns quitutes e bebidas das festas juninas" na seção "Folclore" de *A Gazeta*.[83] É o primeiro sobre o assunto "culinária" a ser escrito por ela – antes disso, ela havia publicado apenas o artigo "Apelidos usados na cidade de São Paulo", no efêmero periódico *Folclore*, lançado pelo Centro de Pesquisas Folclóricas Mário de Andrade. No texto de *A Gazeta*, ela revelava que a associação entre festas juninas – uma tradição europeia, enfatizava – e comidas típicas "nos levou a realizar pesquisas, no sentido de comprovar, com documentário autêntico, o que se come e se bebe, ainda nos dias de hoje, por ocasião dessas festas, em diferentes regiões do Estado de São Paulo".

Mais uma vez, a autenticidade dos documentos é ressaltada, ainda que a autora não explique quem seriam seus informantes, em quais cidades estariam ou mesmo como, no geral, a pesquisa foi empreendida, omitindo por completo o fato de que teria sido realizada por alunos do Conservatório Dramático e Musical. É como se o fato de anunciar o "documentário autêntico", recolhido por alguém versado em estudos de folclore, fosse

[82] LIMA, Rossini Tavares de. Alguns complexos culturais das festas joaninas. *Revista Brasileira de Folclore*, n. 1, set./dez. 1961, pp. 17-28. (Acervo/Hemeroteca CNFCP)
[83] *A Gazeta*, São Paulo, 23 jun. 1956. (Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-1439).

suficiente para garantir essa legitimidade. Ela mesma afirma que não teve "outra pretensão sinão o de divulgar algumas das velhas receitas paulistas" e o de "chamar a atenção do leitor para um dos interessantes capítulos do nosso folclore, relacionado à alimentação regional de São Paulo". A ideia de "regional", nesse primeiro texto de autoria dela, surge vinculada à noção de passado contida na expressão "velhas receitas".

Ainda que mencione um grande número de pratos que classifique como típicos,[84] apenas doze aparecem no texto com o passo a passo completo: bolo de fubá, broa de fubá, doce de cidra, pé de moleque, bolo de farinha de milho, paçoca de amendoim, pipoca de milho vermelho, quentão, licor de anis, cabriúva (gemada com cachaça), rosa-sol (cachaça com calda de açúcar, canela e cravo) e roxo-forte (café com cachaça). Antes de terminar o texto, ela ainda convidava os leitores do jornal a colaborarem com sua pesquisa, enviando "receitas tradicionais" junto de um "formulário" que deveria conter "o local onde foi recolhida, a data, o informante e o seu endereço". Aos moldes do velho inquérito do Saci, de Monteiro Lobato (SOARES, 2015), Jamile Japur usava o jornal como intermediário para conseguir outras "velhas receitas". Não há, no entanto, notícia de que teve alguma resposta.

A idealização de um "inquérito" com a participação dos leitores pressupunha que a pesquisa teria continuidade. E teria mesmo, embora não por meio dessa metodologia. Nos anos seguintes, Jamile seguiria publicando receitas esparsas no jornal *A Gazeta*. Em agosto de 1958, sob o título "Cozinha popular", ensinava o preparo de dois pratos que ela definia como "tradicionais", o quibebe e a sopa de cambuquira, da maneira como teriam sido coletados "na zona sul e sudeste de S. Paulo".[85] Nos anos seguintes, também publicaria uma relação de bebidas juninas, com oito versões de quentão;[86] um texto sobre o "pau a pique", "bebida centenária [que] era usada na festa de Santa Cruz da Aldeia de Carapicuiba"; e outro intitulado "Culinária tradicional paulista", sobre o virado de frango,

[84] Ao todo, são citadas as seguintes receitas: leitão, frango cheio, bolinho de carne, arroz-doce, canjica, mandioca em calda, bolo de fubá, bolo de milho, broa de milho, doce de batata-doce, doce de abóbora, doce de cidra, doce de cidra com rapadura ou furrundum, doce de mamão, pão de cará, pão de ló torrado, paçoca, pé de moleque, batata-doce, mandioca e cará assados, amendoim torrado, pipoca e, entre as bebidas, rosa-sol, roxo-forte, cabriúva, licor de anis, quentão, cachaça e café.
[85] "Cozinha popular". *A Gazeta*, São Paulo, 2 ago. 1958. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-0294.
[86] *A Gazeta*, São Paulo, 27 jun. 1959. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-0389.

prato que, segundo ela, "sempre foi usado nas viagens, principalmente em outros tempos".[87]

Na percepção de Jamile, as noções de popular e tradicional pareciam próximas e se relacionavam tanto aos dias atuais da capital paulista (onde teria coletado o quibebe e a sopa de cambuquira) quanto a um festejo tradicional (a festa de Santa Cruz da Aldeia de Carapicuíba) e à memória dos "outros tempos" (de onde buscaria o virado de frango). Já antevisto por Gilberto Freyre e por Câmara Cascudo, o uso da memória individual ou coletiva como "fonte" era algo comum entre as pesquisas de folcloristas. Equivalente ao tradicional, o "popular" estaria tanto nos hábitos ainda atuais do povo, que expressariam traços conservados de um passado remoto, quanto nas lembranças pessoais e nos livros de história. Ao pinçar, aqui e ali, receitas tradicionais-populares, Jamile acreditava também recolher características da cozinha que seria típica do estado de São Paulo.

À exceção da pipoca de milho vermelho citada no artigo sobre quitutes e bebidas de festa junina, todas as demais receitas publicadas por ela em *A Gazeta* serão incluídas em *Cozinha tradicional paulista*. A coleta inicial sobre as festas juninas, portanto, pode ter servido de impulso para o projeto do livro, bem como para o trabalho sobre a temática que ela apresentou no IV Congresso Brasileiro de Folclore, em Salvador, em 1957. Além de gostar de cozinhar, como atestam seus familiares, o interesse dela pelo tema parece ter sido nutrido pelo tom de missão inerente à boa parte das investigações conduzidas por folcloristas. Além de colecionar e conservar objetos de arte popular em sua casa, Jamile também amealhava receitas e considerava que "é o cúmulo mas não há nada publicado sobre a nossa cozinha, sobre os nossos pratos tradicionais, que se estão perdendo na lembrança do povo. E a cozinha paulista é uma das mais ricas, das mais saborosas do Brasil".[88] A percepção da perda tangenciava sua pesquisa, com a qual pretendia reverter esse processo ou "resgatar" receitas do esquecimento.

Mais do que colecionar modos de preparo, no entanto, Jamile também se dedicava a alguma leitura sobre alimentação e culinária em obras históricas e antropológicas não

[87] *A Gazeta*, São Paulo, 5 set. 1959. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-0408.
[88] RAMOS, Regina Helena de Paiva. 'Não tenho mais coisas porque não há espaço', Jamile tem em casa um pequeno museu de folclore. *A Gazeta*, São Paulo, 29 nov. 1958. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-0664.

restritas a São Paulo. Chegou a dar palestras sobre "culinária tradicional brasileira" e "culinária popular brasileira" na Escola Livre de Sociologia e Política de São Paulo,[89] ampliando sua temática e aproximando, mais uma vez, as ideias de "tradicional" e "popular" nos títulos de suas apresentações. O que Jamile procurava com essas leituras era, certamente, seguir os ditames do folclorismo de pretensão científica, que pregava a análise dos dados recolhidos como um passo além da simples coleta. Afinal, enquanto a função de "coletador" poderia ser exercida por "pessoas de boa vontade", mesmo sem conhecimento de folclore, "a pesquisa, a análise e a exegese" deveriam ser conduzidas por folcloristas habilitados (ALMEIDA, 1965, p. 12).

É assim que, a partir de um manancial de receitas recolhidas, ela buscou entender a conformação delas dentro de um sistema culinário que seria típico de São Paulo. Para isso, tentou localizar indícios sobre as cozinhas regionais em meio a trabalhos sobre folclore e história do Brasil – um esforço que a habilitou a dar palestras sobre a temática. A consulta a essas obras lhe serviu de amparo para a escrita do ensaio "Notas de estudo sôbre a alimentação no Brasil", publicado em parcelas no jornal *A Gazeta* entre os meses de junho e outubro de 1960.[90] Na íntegra, este ensaio será inserido como abertura de *Cozinha tradicional paulista*.

A abordagem de Jamile Japur, nessas "notas de estudo", privilegia a citação às receitas, entendidas aqui a denominação de fórmulas de preparo de determinados pratos. São elas que caracterizam as cozinhas regionais, expressando as influências das três etnias formadoras e as produções agrícolas que mais bem se adaptaram a cada região. Apoiando-se em esquemas propostos por Josué de Castro, em *Alimentação brasileira à luz da geografia humana* (1937), por Sálvio Mendonça, em *Noções práticas de alimentação* (1938), e por Alvino de Paula, em *Na alimentação, o futuro do Brasil* (1953), ela contorna um mapa que seria organizado da seguinte forma: 1) "Região

[89] Primeiro, ela apresentou esse trabalho no Fórum de Ciências Sociais e, depois, na Semana de Interesse Folclórico, ambos eventos da Escola de Sociologia e Política, conforme notas publicadas em *A Gazeta*, respectivamente, em 4 fev. 1960 e 4 jun. 1960 (Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-2262 e F-0486).
[90] O texto "Notas de estudo sôbre a alimentação no Brasil" foi publicado em partes nas edições de *A Gazeta* de 25 jun. 1960 (F-0492), 9 jul. 1960, 23 jul. 1960, 30 jul. 1960, 6 ago. 1960, 13 ago. 1960, 18 out. 1960. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-0490, 0492, 0496, 0500, 0502, 0504.

Amazônica"; 2) "do Maranhão à Paraíba"; 3) "de Pernambuco à Bahia"; 4) "da Zona do Rio de Janeiro"; 5) "de Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso; 6) "dos Estados do Sul", compreendendo o Paraná, Santa Catarina e o Rio Grande do Sul; e 7) "de São Paulo", um tópico que, ao ser editado como ensaio introdutório do livro *Cozinha tradicional paulista*, será inserido à parte das "Notas de estudo sobre a alimentação no Brasil", com o título "Alimentação em São Paulo".

Embora pareça demonstre alguma reflexão sobre a constituição desse mapa, Jamile acaba seguindo fórmulas já previstas em outros estudos folclorísticos. Em seu texto, cada uma das regiões propostas é descrita pelas receitas que seriam características dos estados que as compõem ou preferidas por seus "tipos" populares. Desse modo, na Amazônia, Jamile pontua que o canoeiro "usa o chibé", o seringueiro come jabá com farinha, o vaqueiro marajoara alimenta-se de carne-seca, peixe e farinha de mandioca, feijão e café, a "gente do Pará" não dispensa o pato no tucupi e o açaí e a do Amazonas tem como predileta a maniçoba.[91] Do Maranhão à Paraíba, os pratos do Rio Grande do Norte são os peixes e crustáceos, e, de forma geral, o sertanejo e o vaqueiro estão atados à rapadura, presente em diversos quitutes. Em Pernambuco, os pratos mais característicos são a buchada e as lagostas; na Bahia, o vatapá; em Maceió, o sururu. No Rio de Janeiro, a receita típica "da cidade" é a feijoada. Em Minas, o lombo de porco com tutu de feijão, couve e angu; em Goiás, o arroz com pequi; em Mato Grosso, o peixe. No Sul, são famosos os pratos de camarão de Paranaguá e do litoral de Santa Catarina, além do barreado do Paraná e do churrasco e do arroz de carreteiro do Rio Grande do Sul.

Em São Paulo, por fim, a alimentação pode ser classificada de acordo com quatro "tipos" de habitante: o homem do campo, que come muito feijão, toucinho e farinha; o caiçara, no litoral, com receitas à base de peixe, farinha, palmito e banana; o homem da cidade, que se alimenta de carne, feijão, arroz, verduras, frutas e pão. Sem fazer distinção de localidade, no entanto, Jamile elenca como "nossos quitutes" o arroz com suã, o arroz com frango, o arroz com palmito, o cozido, a canja, a bacalhoada, a leitoa assada, o

[91] Embora classifique a maniçoba como um prato do Amazonas, essa receita à base de folhas de mandioca (maniva), fervidas por cerca de três dias e cozidas com carnes e vísceras, é mais relacionada ao Pará, como explica Bruno Menezes em "Cozinha do Extremo Norte – Pará-Amazonas", escrito especialmente para a *Antologia da alimentação no Brasil* de Luís da Câmara Cascudo (2008 [1977], p. 83).

frango ao molho pardo, os pastéis, a rabada, além de arroz-doce, doce de leite, bala de ovos e de coco, baba de moça, bom-bocado, broinhas, curau, pamonha, pudim, compotas, tortas, geleias e doces secos. A partir desta listagem, destaca como "típicos", ou seja, representativos do estado, apenas o cuscuz e o virado à paulista. A capital teria ainda uma "cozinha internacional", com comidas italianas, japonesas, sírio-libanesas, armênias, russas, iugoslavas, chinesas, alemãs, espanholas e francesas.

Ao republicar essas notas em *Cozinha tradicional paulista* com modificações ligeiras – em especial no tópico sobre São Paulo, em que acrescenta observações sobre o período colonial e imperial extraídas dos relatos dos viajantes John Mawe e Saint-Hilaire –, Jamile Japur deixa implícita sua percepção sobre o que seria uma cozinha regional. Esta delimitação não decorreria da contiguidade geográfica ou cultural sugerida pelos agrupamentos de estados nas sete regiões que ela mesma propunha no início do texto. Em vez disso, seus contornos seriam demarcados por receitas eleitas como típicas de cada estado justamente porque ligadas a seus "tipos" humanos – o vaqueiro, o sertanejo, o homem do campo, o caiçara. Em vez de analisar essa alimentação, ela se limita ao plano dos estereótipos, atendo-se fielmente ao título do texto que, de fato, não deixa de ser uma compilação de "notas de estudo sobre a alimentação no Brasil". Apesar disso, Jamile Japur havia se acercado de uma vasta bibliografia para compor sua pesquisa, e as menções a cronistas coloniais e viajantes em suas notas de estudo já indicam essas leituras.

Quando o livro ficar pronto, em 1963, ela vai incluir nele 127 referências, embora nem todas sejam citadas ao longo da publicação. É possível agrupá-las em oito categorias: estudos de folclore (23), entre os quais se encontram o livro de Marisa Lira, *Migalhas folclóricas*, e de Rossini Tavares de Lima, sobre o folclore na literatura colonial; relatos de cronistas coloniais e viajantes do século XIX (18), incluindo John Mawe e Saint-Hilaire, mencionados com frequência nas "notas de estudo"; estudos históricos ou sociológicos sobre o Brasil (26), a exemplo de Florestan Fernandes, com *Mudanças sociais no Brasil*, e Gilberto Freyre, com *Casa-grande & senzala*, *Sobrados e mucambos* e *Ingleses no Brasil*; estudos históricos ou sociológicos sobre São Paulo (21),

dentre os quais constam obras caboclistas, como *Vida roceira*, de Leôncio C. de Oliveira, além de estudos de comunidade; pesquisas sobre alimentação (19), incluindo artigos de Carlos Borges Schmidt e livros de Josué de Castro; obras de memorialistas paulistas (6), como Jorge Americano e Maria Paes de Barros; inquérito alimentar (1), de Pompêo do Amaral, sobre a alimentação da cidade de São Paulo em 1943; e, por fim, livros de receitas (13), tanto regionais, como *A arte culinária na Bahia*, de Manuel Querino, e *A cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas*, de Hildegardes Vianna, quanto "não regionais" de grande circulação – *Noções de arte culinária* e *Tia Evelina* – e até mesmo históricos, a exemplo dos oitocentistas *Cozinheiro nacional* e *Doceiro nacional*.

A antiga função de Jamile como bibliotecária do Conservatório Dramático e Musical pode ter contribuído com esse seu interesse pela organização bibliográfica. Em 1969, não por acaso, ela irá publicar o "Esboço bibliográfico da cozinha nacional", na *Revista Brasileira de Folclore*,[92] um apanhado de informações colhidas sobretudo em relatos de cronistas coloniais, viajantes do século XIX e memorialistas,[93] além de obras de folcloristas e livros de receitas históricos como *Cozinheiro nacional*, *Doceiro nacional* e *Arte de cozinha*, do português Domingos Rodrigues (que ela descreve como Domingos Raposo e se engana com a data de publicação, sugerindo ser de 1800 a edição original, de 1680). A base bibliográfica de Jamile revela a importância que ela dá ao passado e à história no momento de refletir sobre o que ela chama de "cozinha nacional", mas que, na verdade, entende como um conjunto de cozinhas típicas de seus estados. É isso que deixa transparecer neste trecho, retirado de seu "Esboço".

> No correr do tempo, a cozinha regional brasileira se vai reformulando, principalmente com a aquisição de novos hábitos e conceitos de vida, teorias dietéticas que se propagam e a industrialização que se processa em larga escala. É momento, portanto, de se fazer uma revisão na bibliografia existente, sôbre os nossos hábitos alimentares, para

[92] JAPUR, Jamile. Esboço bibliográfico da cozinha nacional. *Revista Brasileira de Folclore*, Rio de Janeiro, n. 25, set./dez. 1969, pp. 247-255.

[93] Neste artigo específico, ela menciona os seguintes autores: Hans Staden, Gabriel Soares de Sousa, Fernão Cardim, Pyrard de Laval, Guilherme Piso, Spix e Martius, John Mawe, Príncipe de Wied-Neuwied Maximiliano, Maria Graham, Saint-Hilaire, Carl Seidler, George Gardner, Augusto Emilio Zaluar, Francisco Peixoto de Lacerda Werneck, Stanley Stein, Paulo Cursino de Moura, Maria Paes de Barros, Hermes de Paula.

> sabermos como fomos, no setor da alimentação, através dos depoimentos de viajantes, cronistas, historiadores e romancistas. (JAPUR, 1969, p. 258)

A "cozinha regional" é a que está no foco de Jamile Japur e seria mais bem definida como uma culinária histórica, representativa do que "fomos". Dessa história sobressaem ainda os pratos "típicos", que ela não cansará de relacionar aos estados do país, buscando nos relatos de viajantes e memorialistas bases para comprovar a existência deles em um passado já remoto que continua no presente, apesar das "reformulações" impostas pelos novos hábitos.

Quase todas as obras citadas no "Esboço bibliográfico" aparecem também em *Cozinha tradicional paulista*, publicado três anos antes. Embora Jamile use as referências em suas "notas de estudo", ela deve ter se apoiado nesses títulos para eleger as receitas que tomaria como tradicionais. É o que veremos mais adiante.

3.2. No prelo: divulgação na rede folclorística

O paulistano Américo Pellegrini Filho (1935-) tinha se formado em jornalismo na Faculdade Cásper Líbero e começado a trabalhar no jornal *A Gazeta* quando conheceu o casal Rossini Tavares de Lima e Jamile Japur, em fins da década de 1950. Interessado pela cultura brasileira e viajante contumaz do interior de São Paulo, logo se tornou membro da Comissão Paulista de Folclore e secretário da Associação Brasileira de Folclore. Esses grupos costumavam se reunir no apartamento de Rossini e Jamile, e foi em um desses encontros que ele contou a todos os planos para a criação da Folc-Promoções, uma empresa para produzir eventos e publicar trabalhos sobre folclore. Fundada, de fato, em 1963, ela teve como primeira ação a publicação de *Cozinha tradicional paulista*.

> Eu sabia que a Jamile tinha publicado algum artigo na página de "Folclore", coisas de cozinha brasileira. Eu sabia que ela estava pesquisando culinária paulista. E conversas vão, conversas vêm...

> "Vamos publicar o livro?" "Ah, vamos. Dá um tempo e eu boto em ordem o material." Não foi um livro muito trabalhado editorialmente.[94]

Aos 28 anos, entusiasmado com a possibilidade de publicar o primeiro livro daquela já conhecida folclorista, Américo o editou e o imprimiu na pequena gráfica Bentivegna, no bairro da Liberdade, em São Paulo, pagando tudo com seu próprio dinheiro. Jamile não contribuiu com os gastos e tampouco recebeu algo pelo livro – algo comum entre as publicações de folcloristas, muitas delas pagas pelo próprio autor, como foi o caso de *Folclore do café*, de Marina de Andrade Marconi.[95] Foram impressos mil exemplares, que o próprio Américo se encarregou de distribuir de livraria em livraria, na cidade de São Paulo, em consignação. Sem ter muito sucesso nessas vendas, ele chegou a comercializar alguns exemplares em banquinhas de vendedores ambulantes da Praça da República. Mesmo assim, diz Américo que a soma total recebida com a publicação "dava para pagar o ônibus".

O livro foi para a gráfica praticamente da maneira como Jamile Japur o entregou ao editor, que acrescentou apenas o texto da orelha, em que se refere ao livro como uma das ações comemorativas do "mês de folclore" (agosto) e o descreve como o primeiro a incluir "um estudo da culinária tradicional do país e especialmente sôbre a culinária tradicional do Estado de São Paulo, bem como [...] receituários de salgados, doces e bebidas do território paulista". Amiga próxima da artista plástica paulistana Tereza D'Amico (1914-1965), conhecida por trabalhos inspirados pela arte popular e também membro da Comissão Paulista de Folclore,[96] Jamile pediu a ela "na base da amizade", como se recorda Américo, que criasse ilustrações para a capa e para algumas das 104 páginas do miolo. Foi assim que Tereza prontamente entregou a capa e as quatro gravuras que entremeiam o livro e que serão analisadas oportunamente.

---

[94] Depoimento de Américo Pellegrini Filho, concedido à pesquisadora em entrevista realizada em São Paulo, em 18 ago. 2017.

[95] Depoimento de Marina de Andrade Marconi, concedido à pesquisadora em entrevista realizada em São Paulo, em 11 ago. 2017.

[96] Na edição de maio/agosto de 1965, a *Revista Brasileira de Folclore* divulgou uma nota sobre o falecimento da artista, enaltecendo sua obra. "Da Comissão Paulista de Folclore, fêz uma exposição de quadros no IV Congresso Brasileiro de Folclore, em Pôrto Alegre, onde revelou sua obra de tão intensa inspiração na vida, nos costumes, nas tradições de nossa gente do povo" (*Revista Brasileira de Folclore*, Rio de Janeiro, n. 12, mai./ago. 1965, p. 167; Acervo/Hemeroteca CNFCP).

Apesar de pouco ter sido investido em sua produção e em sua divulgação, *Cozinha tradicional paulista* foi publicado em agosto de 1963 e amplamente noticiado em meio à rede de folcloristas. No jornal *A Gazeta*, em que Rossini ainda editava a coluna "Folclore", seu lançamento foi anunciado duas vezes,[97] ambas exaltando o fato de ser uma publicação pioneira, e uma delas reforçando ainda que o trabalho "exigiu oito anos de pesquisas da autora". Uma terceira nota seria publicada logo após a noite de lançamento, 28 de agosto, em evento realizado no Centro Dom Vital, agremiação cultural católica então instalada na Rua Barão de Itapetininga, centro de São Paulo. Na ocasião, a festa organizada pela Folc-Promoções contou com a participação "de grande número de intelectuais, folcloristas, artistas e escritores e também do professor Gentil de Camargo", aos quais foram servidos "além da deliciosa 'canelinha' preparada pela autora, alguns doces e salgados da cozinha tradicional e folclórica de São Paulo".[98]

Em Franca, no interior de São Paulo, a folclorista Marina de Andrade Marconi, que havia emprestado o caderno de receitas de sua mãe para a pesquisa de Jamile Japur, também divulgou o livro em sua coluna no jornal *Comércio da Franca.*[99] No Rio de Janeiro, o crítico literário alagoano Valdemar Cavalcanti, presença frequente em congressos dos folcloristas, escreveu em sua coluna "Jornal Literário", no carioca *O Jornal*, que a contribuição da autora, com *Cozinha tradicional paulista*, "é realmente de primeira ordem, sendo de notar a sua posição de pioneira, já que não existiam trabalhos dessa natureza na bibliografia brasileira".[100]

---

[97] Em 10 ago. e em 17 ago. 1963. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-0806 e sem registro.

[98] "Folc-Promoções inaugura secção editorial". *A Gazeta*, São Paulo, 31 ago. 1963. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-0812.

[99] MARCONI, Marina de Andrade. Cozinha Tradicional Paulista. *Comércio da Franca*, Franca, 22 ago. 1963. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-1842.

[100] Cavalcanti, Valdemar. "Jornal Literário", *O Jornal, 2º Caderno*, Rio de Janeiro, 27 dez. 1963, p. 2. Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional. No Rio de Janeiro, o livro ainda foi divulgado nas colunas sociais do *Diário da Noite* (2º Caderno, 29 ago. 1963, p. 6; Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional) e do *Jornal de Letras* (out. 1963, p. 11; Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional). O livro também foi enviado para a *Revista Brasileira*, publicação da Academia Brasileira de Letras, no Rio de Janeiro, que fez menção a ele, entre os títulos recebidos no "panorama cultural", na edição n. 29, referente ao período de agosto de 1964 e agosto de 1966 (Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional).

Uma divulgação mais detalhada foi feita pela *Folha de S. Paulo*,[101] em uma reportagem do jornalista e também folclorista Fernando Semedo. Com o título "Jamile vai ensinar a receita de furrundum", o texto ressaltava o curioso nome do doce de cidra com rapadura, possivelmente em uma tentativa de atrair o interesse dos leitores para o que o autor considerava ser o caráter pitoresco do livro (no fim do texto, ele revelava o modo de preparo da receita "para os que gostaram do nome"). Embasado em trechos de uma entrevista com Jamile Japur, que aparece em uma foto ilustrativa, a reportagem revela pontos que não serão mencionados nem na introdução do livro.

Semedo afirma, por exemplo, que ela "consultou mais de uma centena de livros, manuseou perto de trinta cadernos de receitas de tradicionais famílias paulistas e entrevistou dezenas de cozinheiras do interior do Estado, escolhidas entre as mais velhas". No decorrer da reportagem, esta última informação é reforçada: "escolhia sempre as mais velhas, que por esta razão podiam lhe ensinar receitas de quitutes não conhecidos das cozinheiras da nova geração". Ressurge, aí, a ideia de que as "velhas receitas" do povo, ligadas a um "interior" que se opunha à capital e principalmente a um passado que já não era de total conhecimento das cozinheiras mais jovens, estariam na base do que se poderia chamar de "cozinha tradicional". Sugerem-se também a confiabilidade e o rigor da pesquisa, feita a partir de um considerável volume de dados extraídos de mais de uma centena de livros, trinta cadernos de receitas e dezenas de entrevistas.

Outro dado relevante refere-se à quantidade de receitas coligidas, que teria ultrapassado o número daquelas selecionadas para o livro. "Mas ela queria fazer um livro prático – 'que possa ser usado por todo mundo' – e só colocou receitas cujos ingredientes possam ser encontrados nas cidades", justifica o jornalista, explicando que "as receitas mais complicadas [Jamile] deixou para um próximo livro, sobre curiosidades da cozinha paulista". Ou seja, houve um processo de seleção a partir do material coligido que indica, como critérios, a praticidade dos preparos e o acesso fácil aos ingredientes nas cidades – o lugar possivelmente privilegiado pelo público leitor. Ainda que tivesse feito um livro de

[101] Semedo, Fernando. "Jamile vai ensinar a receita de furrundum", *Folha de S. Paulo*, 2º Caderno, São Paulo, 23 ago. 1963, p. 3. Acervo da família Japur Sachs.

receitas regionais, dotado de uma clara função memorial, parece que Jamile pretendia alcançar também o público dos livros de receitas "não regionais", isto é, donas de casa e pessoas interessadas em se aperfeiçoar na cozinha ou em aprender "novidades". Com receitas testadas pela própria autora ("que é boa cozinheira") ou por pessoas dela conhecidas – "as cozinheiras não precisam ter medo porque as receitas dão certo mesmo" –, intentava-se provar, afinal, que era possível preparar pratos tradicionais mesmo em uma rotina "moderna", que obrigava preparos cada vez mais rápidos, como pensava a própria Jamile na reportagem: "embora os pratos típicos sejam saborosos, a vida moderna obriga muita cozinheira a se transformar em 'omeleteira'".

Por meio desses textos de divulgação de *Cozinha tradicional paulista*, que não foram poucos em se considerando a situação improvisada em que foi publicado, é possível ter uma ideia da imagem que se criou, logo de início, a respeito dele: a de uma pesquisa pioneira e trabalhosa, realizada a partir de coletas junto a cozinheiras autênticas, e publicada como uma forma de transmissão desse conhecimento a um público que, apesar da vida moderna e graças à praticidade das receitas selecionadas, poderiam dar continuidade a essa tradição. Uma análise mais detida do livro revela aspectos que ora confirmam ora se desviam dessa imagem "divulgada" no momento de seu lançamento.

3.3. O livro como agente: imagens e discursos

Em agosto de 1963, *Cozinha tradicional paulista* foi publicado em formato retangular de 23 centímetros de altura por 16 de altura, com 104 páginas, além de capa, contracapa e orelha, divididas em capítulos distribuídos nessa ordem: "Introdução" (duas páginas), os ensaios "Notas de estudo sobre alimentação no Brasil" (quinze páginas) e "Alimentação em São Paulo" (quatro páginas), a seção "Receituários" (44 páginas), um "Glossário" (três páginas), a "Bibliografia" (seis páginas) e os "Índices" (seis páginas). Ao todo, há 44 páginas de receitas e 39 do restante do conteúdo textual, o que indica que, ao planejar o livro, a autora quis dar peso semelhante à parte ensaística e à parte dedicada à coleção de receitas. Explicar a formação e descrever as características desse sistema

culinário, inserido em um sistema brasileiro, pareciam tão importantes para ela quanto o trabalho de coleta e registro de salgados, doces e bebidas – uma característica perceptível também em outros livros de receitas regionais, como vimos.

Figura 2: Capas dos livros de receitas escritos por folcloristas.
Fonte: Acervo pessoal da pesquisadora.

Com capa e gravuras assinadas pela renomada artista plástica Tereza D'Amico, o projeto gráfico também condiz com um padrão que se conformou para os livros de receitas regionais. Já em *Açúcar*, dois artistas bem conceituados haviam sido convocados a criar a capa (Santa Rosa) e as ilustrações internas (Manoel Bandeira). *A cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas* (1955), de Hildegardes Vianna, não tinha nenhuma imagem interna, mas também havia eleito, para a capa, uma gravura – não uma fotografia – representando uma figura negra feminina, junto de seu tabuleiro de quitutes. Em *A cozinha goiana* (1967), de Bariani Ortêncio, é a artista plástica Maria Guilhermina quem se encarrega das gravuras do miolo, embora a capa estampe a escura fotografia de uma mesa sobre a qual se avista o que parece ser um arroz com pequi. De qualquer maneira, a preferência por gravuras parece contribuir com o tom artesanal também proposto pela ideia de "receitas tradicionais" – além de ter sido, no caso de Jamile, uma alternativa rápida e barata para incrementar seu livro, como já vimos.

Entretanto, diferentemente da capa de *A cozinha bahiana*, a de *Cozinha tradicional paulista* não faz referência direta à comida ou ao ato de cozinhar. O título do livro é grafado ao centro, abaixo do nome da autora e acima ao da editora (Folc-Promoções), emoldurado por um grafismo aparentemente abstrato, colorido de vermelho. Depois de uma observação mais atenta, é possível enxergar no desenho a imagem de uma toalha de mesa, de bicos rendados, aludindo à temática, mas de forma genérica, sem expressar qualquer característica regional como sugere a quitandeira negra e de turbante retratada na capa do livro de Hildegardes Vianna. De certa forma, não deixa de aludir à imagem da capa da primeira edição de *Açúcar*, representada por um rendilhado papel de embrulho de bolo. A ausência do livro de receitas de Gilberto Freyre nas referências de Jamile, no entanto, embora não descarte essa relação, faz com que seja pouco provável.

Figura 3: Papel "bordado" na capa de *Assucar* (1939); toalha rendada na capa de *Cozinha tradicional paulista* (1963)
Fonte: Acervo pessoal da pesquisadora.

Ao longo das páginas, distribuem-se quatro desenhos a nanquim (material costumeiro na obra da artista convidada),[102] assinadas como "Tereza 63", sem legenda, em folhas não numeradas e de verso em branco que não marcam a separação dos

[102] A assinatura é da paulistana Tereza D'Amico (1914-1965), famosa na época por suas pinturas, gravuras e esculturas inspiradas na arte e na religiosidade populares. Em 1965, quando morreu, Tereza havia feito inúmeras exposições individuais e participado de todas as edições da Bienal Internacional de Arte realizadas até então em São Paulo. Suas obras encontram-se, hoje, no acervo da Pinacoteca do Estado. Sobre o assunto, cf. *TEREZA D'Amico*: trabalhos 1957-1965 (catálogo de exposição). São Paulo: Pinacoteca do Estado de São Paulo, 2010.

capítulos ou das seções – parecem "encaixadas" aleatoriamente à edição. O primeiro, posicionado no meio do ensaio "Notas de estudo sobre alimentação no Brasil", mostra um fogão a lenha, sobre o qual descansam pedaços de lenha e um bule e acima do qual estão penduradas panelas e colheres, além de espigas de milho e ramos de ervas.

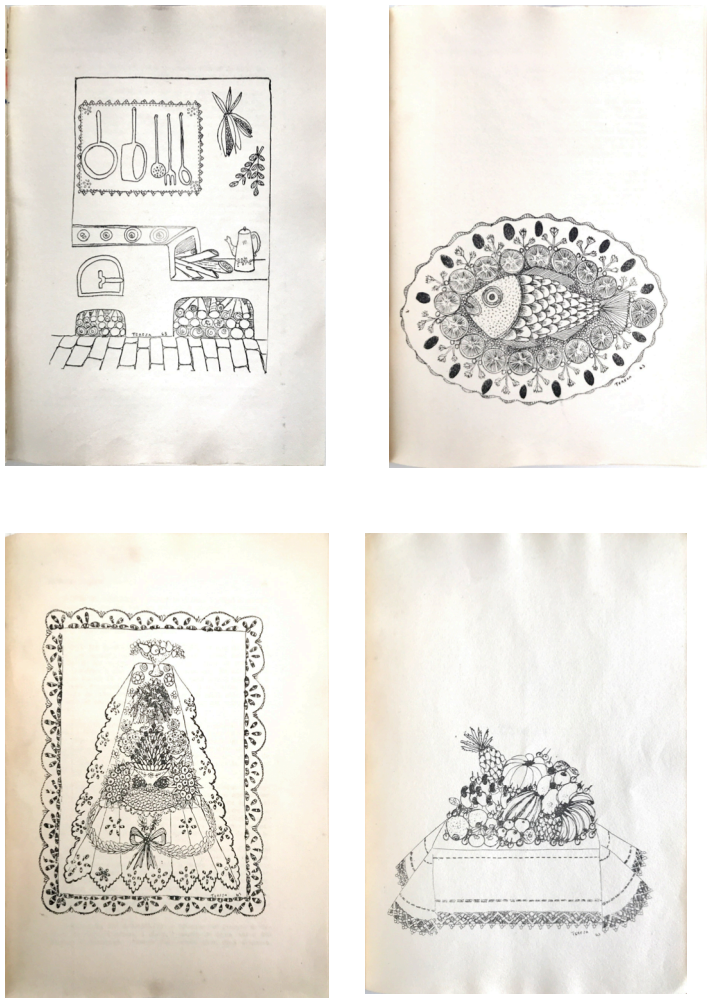


Figura 4: As ilustrações de Tereza D'Amico na ordem em que aparecem no livro de Jamile Japur (de cima para baixo, da esquerda para a direita).

A gravura do fogão, contudo, não dialoga com nenhum trecho dos ensaios, tampouco com as receitas do livro: não há qualquer menção ao fogão a lenha, nem a inferência de que ele seja indicado em algum dos preparos elencados. A imagem remete, no entanto, ao fogão a lenha, também chamado de "poial", que já havia aparecido entre as

ilustrações de Paulo Camilher Florençano para o artigo “Sintaxe caipira do Vale do Paraíba”, de Gentil de Camargo.

Ao analisar as imagens de fogão do artigo e do livro, é possível perceber que, diferentemente do inicial esforço para retratar um objeto que pertenceria aos modos de vida dos caipiras, inserido dentro de um ambiente que revela sua estrutura de taipa pelas brechas abertas com o desgaste das paredes e que se encontra integrado a outros elementos (como o fumeiro de onde pendiam as linguiças sobre ele e o pilão ao seu lado), a ilustração de Tereza D’Amico sugere uma apreciação artística. Embora esteja em posição muito parecida com a primeira, o fogão tem panelas que pendem sobre ele (não um fumeiro), além de espigas de milho e ramos de tempero que parecem flutuar no ar. Conforma uma imagem que não pretende ser uma representação da realidade, mas uma representação imaginária, calcada numa ideia de cozinha clara e bem cuidada, com lenha organizada, um quadro rodeado de bordados, onde se engancham as panelas, e um bule todo decorado.

Figura 5: O fogão a lenha de “Sintaxe caipira do Vale do Paraíba”, de 1937 (à direita), e de *Cozinha tradicional paulista*, de 1963 (à esquerda).

O uso frequente da imagem do fogão a lenha para “ilustrar” trabalhos sobre a cozinha tradicional – chegará mesmo a intitular o livro de receitas de Maria Stella Libanio Christo sobre a cozinha mineira, em 1977 – chama a atenção. Por que ele, afinal,

estava sempre entre as imagens representativas dessa culinária? Por que ele se reveste, ainda hoje, de uma aura simbólica que o faz estar presente em restaurantes de comida "caipira" (ou "mineira"), mesmo quando não participa do preparo e só serve de aparador aos pratos?

Em trabalho em que analisou a participação da culinária na construção da mineiridade, Luciana Patrícia de Morais recorreu ao conceito de semióforo de Krzysztof Pomian para discutir a presença de objetos como o fogão a lenha tanto na decoração de restaurantes de cozinha mineira quanto nas lembranças das pessoas que ela entrevistara. Na função de portadores de significados, os objetos escolhidos para os ambientes dedicados à comida tradicional seriam semióforos que "auxiliam na reprodução do imaginário acerca de Minas Gerais" (2004, p. 85). Assim, "o fogão, juntamente com a cozinha, passa a ser semióforo, ao transformar-se em signo de aconchego e carinho" (MORAIS, 2004, p. 87). No caso do livro paulista, no entanto, em vez de aconchego e carinho, acreditamos que outra "função semiófora" do fogão a lenha seria "objetificar" uma ideia nostálgica de "tradição".

No início do século XIX, quando o fogão a gás começou a ser propagandeado como seu possível substituto, o fogão a lenha passou a ser incluído nos anúncios de jornal para realçar características negativas, em oposição às positivas trazidas pelo novo equipamento. Enquanto o primeiro remetia à higiene, à limpeza e à modernidade, o segundo representava imundície, sujeira e passado (MENESES, 2000). Se, antes, era parte fixa das cozinhas, sendo construído em taipa ou tijolos, ao se transformar em equipamento móvel, o fogão também se tornou o meio pelo qual se estabeleceu uma conexão entre o espaço doméstico e o espaço urbano. Essa ligação entre interior e exterior, privado e público, como bem mostrou o historiador João Luiz Máximo da Silva (2008a), era realizada pela rede de abastecimento de gás – "combustível" necessário para o funcionamento do fogão, sucessor da lenha – e também pelas novas relações com a modernidade, abrindo os caminhos para a entrada gradual de aparelhos elétricos na cozinha, por exemplo.

O fogão a gás virou, assim, um símbolo de urbanidade; em contrapartida, o fogão a lenha se transformou, do ponto de vista da cidade, em uma espécie de "suvenir" que, como tal, sobrevivendo de seu contexto original, passou a ser visto como símbolo de um modo de vida ultrapassado (STEWART, 1993, p. 144). Mais do que isso, não era um equipamento industrializado: sua produção artesanal o vinculava ainda mais à ideia de tradição. Em seu *Manual de coleta folclórica* (1965), Renato Almeida sacramentaria a "preferência" pelas descrições do fogão a lenha, ao descrevê-lo como um item em potencial para a observação dos folcloristas nas cozinhas "do povo", assim como o forno e os "panos de cozinha" (cortinas e guardanapos que demonstrariam técnicas de bordado e trançado tradicionais):

> Agora você vai descrever o fogão, dizendo do material com que foi construído, forma e tamanho. Observe como acendem o fogo, se com gravetos, lenha, sabugo de milho, bagaço seco de cana, casca de laranja, taquara, resíduos vegetais, carvão. [...] Verifique o destino que dão ao carvão e às cinzas. Claro que não nos interessam os industrializados. (ALMEIDA, 1965, p. 203)

Embora ainda fosse utilizado em cozinhas do interior do estado e mesmo entre famílias menos abastadas da capital, o fogão a lenha já então se relacionava a um tempo diferente do presente, "quando obstáculos de várias procedências nos obrigam a refeições mais rápidas e baratas" (JAPUR, 1963, p. 6). Estava aí, no livro, como forma de reforçar a ideia de passado e tradição inerente àquelas "velhas receitas".

Apesar de a imagem específica do fogão remeter a outras que já haviam ilustrado obras sobre a cultura paulista, os demais desenhos não parecem ter isso como regra. O segundo, colocado entre as receitas de "Sopas, mingaus e caldos", retrata um peixe inteiro assado, disposto em um prato decorado com fatias de limão. Não há, no entanto, nenhuma receita no livro que corresponda minimamente a essa imagem; as únicas que envolvem peixes são o azul-marinho, um tipo de ensopado, a bacalhoada, apresentada em pedaços com batatas, cebola e tomate, e o peixe frito e o peixe refogado, ambos também em pedaços. O terceiro, por sua vez, em meio aos "Doces", mostra uma mesa posta, bastante enfeitada, com pratos que parecem conter frutas e doces variados. E o quarto,

por fim, entre a "Bibliografia" e os "Índices", representa mais uma vez uma mesa, agora menor, coberta com uma toalha e muitas frutas empilhadas (abacaxis, cajus, abóboras, bananas etc.).

Essas gravuras podem transmitir a ideia de fartura que Jamile Japur embutiu a um trecho do texto introdutório "Alimentação em São Paulo". Referindo-se a um relato de John Mawe sobre os costumes paulistanos no início do século XIX, ela revelava que "em dias de festa costumam servir trinta a cinquenta pratos" (1963, p. 28). A imagem de fartura das ilustrações de Tereza D'Amico também pode estar relacionada à ideia de refeições de fazendas – a figura da mesa montada para um banquete parece se inserir no espaçoso ambiente de uma sala de jantar decorada para uma ocasião festiva –, revelando um imaginário de que a artista teria se apropriado para criar, sob encomenda, suas gravuras para um livro sobre a cozinha tradicional de São Paulo.

Para Roger Chartier (2002, p. 133), a imagem, dependendo de sua posição no livro, "classifica o texto, sugere uma leitura, constrói um significado". Ela marcaria, assim, um "protocolo de leitura", ordenando as ideias contidas no discurso narrativo. No caso das gravuras de Tereza D'Amico, a aparente falta de lógica em sua disposição ao longo do miolo parece ressaltar o fato de que elas seriam apenas cenas do passado ou da "tradição", na percepção da artista. Sem relação imediata com as receitas, reforçam a ideia de que, assim como aquelas imagens, a própria "cozinha tradicional paulista" seria, naquele momento, "meramente ilustrativa", existindo apenas no imaginário ou na lembrança de tempos passados.

A própria maneira como Jamile Japur escolheu nomear seu livro enfatiza essa ideia. Em vez de relacioná-lo ao folclore ou à cultura popular ou de simplesmente intitulá-lo "cozinha paulista", como as publicações culinárias anteriores à dela sobre a Bahia (*A cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas*, de Hildegardes Vianna; *A cozinha baiana*, de Darwin Brandão), ela preferiu chamá-la de "tradicional", em uma provável tentativa de associá-la mais ao passado do que ao presente, como sugeriu Américo Pellegrini Filho:

> A Jamile, muito inteligentemente, não botou o nome no livro dela de "cozinha folclórica", mas "cozinha tradicional paulista", porque uma das características do folclore é ser tradicional. Bem, o que é tradicional? O que é tradição? [...] A tradição existe em coisas, em fatos, em traços culturais que vêm do passado, mas sem impedir que surjam novos traços culturais, que vão ser tradição.[103]

Na mesma linha de raciocínio, seguem os textos que abrem o livro. Na introdução (pp. 5-6), Jamile Japur relaciona seus dois objetivos: o primeiro seria "prático", já que o livro "contém receitas que podem ser transformadas nos pratos salgados, nos doces e bebidas tradicionais do povo desta região do Brasil"; e o segundo, a "finalidade principal", era o de "concorrer para a divulgação e revivescência da culinária do Estado de São Paulo". Isto seria necessário uma vez que "muitas dessas receitas já vêm sendo esquecidas, apenas sobrevivendo de algumas mesas de antigas famílias paulistas"; por isso, como folclorista, ela se incumbia da missão de registrar esses traços culinários ameaçados para que pudessem ser protegidos – uma proteção que, assim como em outros estudos realizados por folcloristas, estava relacionada à ideia de "divulgação" e, no caso do livro, também à "revivescência" por meio da sugerida continuidade de execução daquelas receitas.

Como já havia deixado implícito em seus textos anteriores, Jamile seleciona a "tradição" a partir do passado, mas só a reconhece como tal se de algum modo ela fizesse parte do presente. Em conformidade com a teoria dos estudos de folclore proposta por seu marido na época, Rossini Tavares de Lima, ela provavelmente concordava em que "o fato folclórico é sempre atual, isto é, encontra-se em constante reatualização" (LIMA, 1968 [1952], p. 23). É essa a linha de raciocínio que adota ao afirmar, na introdução de *Cozinha tradicional paulista*, que essa culinária estaria em esquecimento ao mesmo tempo que, em outro trecho, descreve as receitas elencadas como "de fácil confecção e ainda usadas no trivial e em dias de festa". O método empregado na coleta corrobora essa ideia: "as receitas foram recolhidas a viva voz ou então em velhos cadernos de famílias tradicionais paulistas". Apesar de aquela cozinha estar conectada ao passado (e aos velhos cadernos de receitas), traços dela sobreviveriam (entre os depoentes que ouviu "a

[103] Depoimento de Américo Pellegrini Filho, concedido à pesquisadora em 18 ago. 2017.

viva voz"). Destes "traços", os mais fáceis e ainda "usados" estavam reunidos ali, na forma de receitas.

O "lugar" da tradição, na percepção de Jamile, também suscita questionamento: estaria, afinal, em meio às camadas populares ou junto à elite? Apesar de o tradicional e o popular parecerem ideias contíguas em seus trabalhos, o significado de "popular" permanece polissêmico. Em *Cozinha tradicional paulista*, as receitas se relacionam ao "povo desta região do Brasil" e aos "velhos cadernos de famílias tradicionais paulistas", originárias de diversas partes do estado (Tietê, Jaú, Matão, Piracicaba, Santa Cruz do Rio Pardo, Vale do Paraíba e Franca). Entre as famílias, estava incluída a sua própria, por meio das duas irmãs, que teriam contribuído com receitas transmitidas pela mãe e por uma madrinha piracicabana, Luizinha de Mattos, "grande quituteira, de tradicional família paulista". Um dos cadernos que lhe serviram de fonte, ao qual tivemos acesso, havia pertencido à mãe de Marina de Andrade Marconi, de uma família de fazendeiros de café da região de Franca, e esta mesma colega havia lhe emprestado também os manuscritos de outras familiares (Izilda Andrade Vilela, Maria Euzília Monteiro de Lima e Sinhazinha de Andrade Caleiro). Outro caderno utilizado, da família da folclorista Maria Amália Corrêa Giffoni e que não pudemos encontrar, também dá a entender que teria sido manuscrito por uma "senhora de posses":

> Certa ocasião, [Jamile Japur] perguntou-se se não possuía **receitas antigas**. Acertara no alvo. Levei-lhe o caderno de minha mãe, Henriqueta da Rocha, que nasceu e sempre residiu em Santa Rita do Passa Quatro, São Paulo. Através dos anos, anotou receitas de antepassados, parentes, amigas. Mãe de nove filhos, preocupava-se em proporcionar-lhes um bom passadio. Numa época em que era raro **senhora de posses** enfrentar forno e fogão a lenha, ela, com paciência, dedicação e amor, se dispunha a fazer doces, quitandas e salgados e os fazia com prazer. Tinha o hábito de experimentar todas as receitas que recolhia e anotar nas mesmas se estavam certas, se eram boas ou não. Emprestei-as a Jamile e várias estão registradas em seu conhecido livro "Cozinha Tradicional Paulista", com edição esgotada, exigindo com urgência reedição. Meu nome nele consta em lugar do de minha mãe, por ter sido eu a intermediária.[104]

[104] GIFFONI, Maria Amália Corrêa. Jamile Japur: recordações. *Folclore*, Guarujá, n. 12, 1987, pp. 12-13.

Ao enfatizar as "famílias tradicionais", Jamile parecia, portanto, se referir à tradição não como sinônimo de popular, mas como herança "quatrocentona", filiada ao período áureo da história paulista.

Em seu *Manual de coleta folclórica*, Renato Almeida (1965, p. 202) indicaria ser preciso "observar a comida de diversas classes sociais para saber o que forma a sua alimentação básica" e para chegar a um mínimo comum que seria a base da "cozinha regional". Alguns anos antes da publicação de Almeida, Jamile já parecia unir as classes sociais em seu conceito de cozinha tradicional, ainda que fizesse essa relação juntando o passado das tradicionais famílias paulistas e o presente daqueles que lhe transmitiram receitas "a viva voz". Assim como em *Açúcar*, de Gilberto Freyre, a cozinha tradicional paulista proposta por ela se definiria mais por sua relação com o passado do que com a "cultura popular" como expressão das camadas mais pobres e pouco letradas, em oposição à elite.

Renato Almeida ainda sugeriria ao leitor de seu manual que "não se preocupe com a origem dos pratos nem dos temperos, isso é tarefa dos historiadores"; nesse ponto, Jamile foi em outra direção, assumindo a tarefa de "historiar" a alimentação em São Paulo. Logo depois da introdução, inseriu suas "Notas de estudo sobre a alimentação do Brasil", já publicadas em 1960 n'*A Gazeta*, e separou delas o tópico referente a São Paulo, que passou a constituir o breve capítulo "Alimentação em São Paulo", de quatro páginas (pp. 27-30). Enquanto a primeira parte foi reproduzida literalmente do original, a segunda, sobre a cozinha paulista, ganhou uma nova abertura com a inclusão de relatos de Martim Afonso e do Padre Anchieta sobre o início da colonização, além de informações sobre o período bandeirista e o século XIX, a partir das observações de John Mawe e Saint-Hilaire e do memorialista Almeida Nogueira, a respeito de suas lembranças das comidas das repúblicas de estudantes da Academia de Direito.

De forma geral, o texto "Alimentação em São Paulo" complementa a proposição de um mapa culinário do Brasil nas "Notas de estudo", colocando o estado à parte das demais regiões, como se fosse detentor de características únicas. Mesmo assim, o conteúdo em nenhum momento ganha tom de exaltação; consiste mais em uma

justaposição de informações sobre alimentos e bebidas na história de São Paulo, em ordem cronológica e sem muitas conexões interpretativas. Jamile apenas reúne conclusões a que já haviam chegado outros autores – como a de que os paulistas de serra acima dariam preferência à farinha de milho e os de serra abaixo, à de mandioca, algo sugerido por pesquisadores como Carlos Borges Schmidt, embora ele não seja citado – e volta a se concentrar na alimentação dos "tipos" históricos paulistas.

O bandeirante, por exemplo, comia produtos da caça e da pesca, paçoca, carne moqueada, rapadura, frutos, palmito, mel, farinha de guerra, toucinho, feijão, aguardente e o virado de feijão, "mistura preparada com toucinho e farinha, era o grande recurso do sertanista". O estudante da Academia de Direito, por sua vez, consumia picadinho, arroz, ovos estrelados, pão com manteiga, sopa, feijão, arroz, ensopado, melado, doces, banana frita com açúcar e canela. Já a negra de tabuleiro vendia nas ruas da capital içá torrada, biscoito de polvilho, pé de moleque, furrundum (o doce de cidra com rapadura), cuscuz de bagre, pinhão quente, batata assada, cará cozido, empada de farinha de milho com piquira ou lambari, tigelinha de café. O tropeiro gostava de feijão de caldeirão e churrasco. Havia também o colono italiano, com suas massas, a minestra e o risoto, e a "família paulistana", que, de acordo com as memórias de Jorge Americano, comeria pratos diferentes dependendo do dia da semana: rosbife às segundas, camarão com chuchu às terças, cozido às quartas, filé às quintas, peixe ou bacalhau às sextas, frango aos sábados e carne de porco ou de cabrito aos domingos.

Como já mencionado, Jamile também cita a alimentação do "caiçara" (peixe, farinha, palmito e banana) e do "homem da cidade" (carne, feijão, arroz, verduras, frutas e pão) e ressalta, se embasando no estudo de Gentil de Camargo, as comidas do "homem do campo" (caldo de feijão ou virado com arroz e couve). É notória nessa explicação a ausência completa da palavra "caipira", embora tenha sido com esse termo que Gentil havia definido a culinária do Vale do Paraíba em seu artigo de 1937, usado como referência.

Ainda que relacione na bibliografia outras obras focadas na cultura caipira (como *Vida roceira*, de Leôncio C. de Oliveira, e os estudos de comunidade de Donald Pierson e

Emilio Willems), Jamile exime a denominação "caipira" da função de "tipo" paulista e não atribui a ele, explicitamente, nenhuma participação na cozinha típica do estado. Seguindo um imaginário formado ainda no início do século, considera a história paulista como uma sucessão do período de colonização bandeirante para o período dos senhores de café e da expansão cosmopolita da cidade de São Paulo – entre um e outro, o caipira permaneceu à margem. Essa ausência se estende também às receitas: nenhuma delas é identificada como caipira, à exceção do "bolo caipira", um caso especial que será discutido adiante.

Talvez esse alheamento do caipira em um livro sobre a cozinha tradicional de São Paulo apenas repercuta o velho estigma relacionado à identidade paulista. Em uma publicação que se apoiava em velhos cadernos de tradicionais famílias paulistas, não pareceria condizente definir esse sistema culinário como o marginalizado caipira ou mesmo associá-lo à pobreza das áreas rurais, cada vez mais distantes dos olhos de quem vivia na cidade – como boa parte dos folcloristas. Outra explicação possível é a de que a autora, em sua pretensão de abarcar uma cozinha que se estenderia a todo o estado de São Paulo, tenha entendido que a cultura caipira de que tratavam os estudos incluídos como referências em sua obra estaria restrita a certos núcleos, no Vale do Paraíba, em Cunha (como na pesquisa de Willems) ou em Araçariguama (como na de Pierson), por exemplo. De uma maneira de outra, é certo que o caipira, como símbolo identitário, ficou de fora de *Cozinha tradicional paulista*.

Naquele primeiro texto de divulgação da obra, ainda cinco anos antes de sua publicação, Gentil de Camargo havia se referido à cozinha paulista estudada por Jamile Japur como a "culinária bandeirante". Tinha também tocado na possível existência de uma relação entre a cozinha paulista e a de Minas Gerais e Mato Grosso, que, a despeito de variações regionais, teriam pratos similares. Jamile, no entanto, não parece ter levado em conta essa observação de Gentil, a quem, a propósito, dedica seu livro.

Nas "Notas de estudo", ela classifica como "típico" de Minas o lombo de porco com tutu de feijão, couve e angu e afirma que "a base da cozinha de Minas, Goiás e Mato Grosso é carne, feijão, milho e toicinho" (p. 21). Páginas adiante, descreve "o feijão,

toicinho, a farinha" (p. 30) como a base da alimentação do homem do campo paulista e, no capítulo das receitas, inclui o lombo, o tutu (que, no glossário, avisa: "é o virado"), a couve e o angu como tradicionais paulistas. Ainda assim, não tece relações entre esses sistemas culinários, preferindo tratá-los como "tipicidades" diferentes, traçadas de acordo com os limites político-administrativos dos estados.

Sem focalizar os caipiras nem tampouco os bandeirantes (apenas citando-os rapidamente logo no início do texto sobre São Paulo), Jamile acabou por se afastar, em suas notas, tanto de uma explicação histórica quanto de uma "mitificação" da cozinha tradicional. Embora com um texto cheio de referências a personagens paulistas – o tropeiro, o caiçara, o colono italiano... –, faltou protagonistas ao seu enredo. Faltou também, no sentido dos estudos de folclore, o teor propriamente folclórico que Renato Almeida considerava como essencial na alimentação:

> A cozinha será folclórica sempre que, como acontece com comidas e bebidas da afro-baiana ou da afro-cubana, se ligar ao culto ou ainda quando se relacionar com determinados ciclos folclóricos, como, em certas regiões do Brasil, os doces de milho pelo São João; em suma, quando no preparo dos pratos ou das bebidas houver implicação mágica, viva ou tradicional, e não tiver por finalidade a alimentação apenas. (ALMEIDA, 1957, p. 39)

Era consenso entre os folcloristas que o fato folclórico seria constituído pelas "maneiras de pensar, sentir e agir de um povo" (LIMA, 1968 [1952], p. 20; CARNEIRO, 2008 [1950], pp. 3-4), o que colocava como potenciais objetos de estudo as expressões culturais naquilo que poderiam revelar sobre a "mentalidade" da população. Nesse sentido, Renato Almeida encarava a culinária com maior interesse folclorístico quando estava relacionada a aspectos que iam além do ato de se alimentar: as superstições, os tabus, as evocações espirituais, as festividades e os rituais religiosos que dela se depreendiam. Livro exemplar nesta lógica é o de Hildegardes Vianna, *A cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas*, que reserva grande espaço a uma coleção de "dados folclóricos" a respeito da culinária na Bahia, incluindo ditados populares e inúmeras

superstições. Inserida entre as referências de Jamile Japur, a publicação não foi, no entanto, utilizado como modelo.

Diferentemente da obra baiana, *Cozinha tradicional paulista* não se volta a tabus, ditados populares ou superstições nem nos ensaios, tampouco nas receitas. A única menção a uma quadrinha popular em todo o livro se refere à região amazônica e está inserida em meio às "Notas de estudo sobre a alimentação no Brasil": ao citar o açaí, Jamile explica "que dizem ser delicioso, como bem lembram os versos: Quem foi ao Pará parou, bebeu açaí, ficou" (1963, pp. 13-14). A ausência de dados folclóricos, usualmente relacionados ao que se consideravam "sobrevivências primitivas" na mentalidade popular, talvez tenha sido uma maneira de distanciar qualquer possibilidade de associação entre essa culinária e o universo dos caipiras, conhecidos por serem "terrivelmente supersticiosos", como indicava Donald Pierson (1951, p. 108), em estudo presente entre suas referências.

Embora esse ensaio introdutório constitua mais uma compilação de notas históricas do que uma interpretação, ele apresenta receitas que serão incluídas no capítulo dedicado aos "receituários". A partir dele, é possível perceber que se tentará reunir receitas do "homem do campo", do "caiçara" e do "homem da cidade".

3.4. De caderno em caderno, de livro em livro: os receituários

A segunda parte do livro é chamada de "Receituários" e contém as receitas que Jamile Japur afirmava, na introdução, ter coletado "a viva voz" e também em "velhos cadernos de famílias tradicionais paulistas". Para este capítulo, ela as dividiu em quatro seções: "Salgados" (69 receitas), "Sopas, mingaus e caldos" (12), "Doces" (155) e "Bebidas" (23), totalizando 259. Essa separação segue o que já era feito por outros livros de receitas, distribuindo os pratos de acordo com a ordem em que supostamente deveriam ir à mesa, segundo um padrão francês de serviço: primeiro os salgados, depois os doces, sendo complementados pelas bebidas. Entre os doces, no entanto, havia inúmeras receitas de quitandas – bolos, biscoitos, pães, sequilhos – que não eram servidos necessariamente

como sobremesas, mas oferecidos como petisco às visitas e como "café da tarde" ou ceia. Na dificuldade de encaixá-los em uma classificação, Jamile optou por incluí-los entre os doces, ainda que muitos fossem na verdade salgados, a exemplo dos pães de queijo.

Ao fim do capítulo, uma seção chamada "Glossário" (pp. 85-87) retoma o modelo dos livros caboclistas do início do século ao elencar ingredientes e ações relacionadas às receitas que poderiam ser desconhecidas do público leitor. Estão lá a cambuquira (definida como "grelos de abóbora"), o fubá mimoso ("é o fubá mais fino, que se tira no milho moído"), a gordura ("chama-se gordura ao toucinho ou banha de porco derretida"), a piquira ("uma espécie de peixe miúdo"), a suã ("coluna vertebral do porco"), o torresmo ("resíduos do toucinho frito"), o tutu de feijão ("é o virado"), entre outros itens que indicam a suposição de que os leitores já não tivessem contato com essas palavras nem com aquilo que elas nomeavam. À exceção de torresmo e suã, todas as demais aqui citadas também apareciam n'*O dialecto caipira*, de Amadeu Amaral, que, em 1920, já previa a extinção desses itens em meio ao desaparecimento da cultura caipira como um todo. Quatro décadas mais tarde, no entanto, eles continuavam existindo, ao menos na pesquisa empreendida por Jamile Japur.

Voltando à organização das receitas, chama a atenção o tópico "Sopas, mingaus e caldos", incluído entre os salgados e os doces. O que as doze receitas contidas ali compartilhavam entre si era o fato de serem líquidas ou pastosas – as "papas", como definia o vocábulo sobre o mingau do glossário do livro *Vida roceira* (1919, pp. 87-97), de Leôncio C. de Oliveira, incluído entre as referências de Jamile. São também feitas, em maioria, com ingredientes considerados tradicionais: milho e derivados, empregados em cinco delas (sopa de caruru, mingau de alho, caldo de milho verde, buré e escaldado), e cambuquira, em duas (sopa de caruru e buré). Uma dessas receitas, a da sopa de milho e cambuquira (buré), já havia sido inclusive publicada por ela em uma das notas da coluna "Folclore", de *A Gazeta*, como "coletada" nas zonas sul e sudoeste da cidade de São Paulo.

É possível, portanto, que Jamile tenha destacado essas receitas das demais, porque acreditava que a variedade de sopas, caldos e mingaus fosse uma peculiaridade da

cozinha paulista. Outra possibilidade é que, tendo se baseado em livros de receitas de grande circulação, a exemplo de *Noções de arte culinária* (1915), como se verá a seguir, tenha "copiado" a maneira como as sopas e os mingaus são classificados pela autora Maria Tereza A. Costa, em um tópico separado dentro das "Hors-D'Oeuvre" (COSTA, 1920 [1915], p. 10).

De qualquer maneira, dentro das respectivas seções, as receitas aparecem em ordem alfabética – nem sempre levada à risca – e são descritas em pequenos blocos de texto que contêm o nome do prato seguido do modo de preparo. A forma de apresentação escolhida por Jamile aproxima-se daquela utilizada pelos antigos cadernos manuscritos, sem separação de ingredientes e maneiras de fazer e com medidas em grande parte improvisadas, recorrendo a pratos (fundos e rasos), pires e copos. Entretanto, é possível perceber que a autora se dedicou a alguma edição do material, uma vez que todos os modos de preparo, sem exceção, são descritos com o verbo de ação no imperativo – "misture", "bata", "leve ao forno" –, sugerindo uma padronização ainda que mínima antes de encaminhar as receitas para publicação.

De forma geral, os "receituários" de Jamile Japur privilegiam as receitas da seção "Doces" – são 155 contra 104 entre os "Salgados" e as "Bebidas" –, sugerindo outra fidelidade com os antigos cadernos manuscritos. Era assim, por exemplo, o caderno de Teodósia Ribeiro de Andrade, utilizado por Jamile Japur, e datado de 1911: todas as receitas reunidas ali eram de sobremesas ou quitandas (pães, biscoitos e bolos), à exceção de uma panqueca de frango. Em cadernos de receitas de mulheres de Campinas, datados de 1860 a 1940, Eliane Morelli Abrahão (2014) observou algo semelhante: cerca de 80% dos preparos correspondiam a preparos desse tipo. Esta autora aventa algumas justificativas para essa predominância, como a grande produção de açúcar no Brasil, a publicação de livros de receitas especializados em doces ainda no século XIX (*Doceira brasileira* e *Doceiro nacional*, por exemplo) que teriam servido de inspiração às donas de casa em seus cadernos, a conotação de celebração que os doces tinham no ritual alimentar português e que pode ter sido transferida para o Brasil, além do fato "de que preparar um

doce de memória seja talvez mais difícil, ou permite menos improvisações, do que uma receita salgada" (ABRAHÃO, 2014, p. 154).

Entretanto, é possível também que o preparo de doces e quitandas fosse uma tarefa muito mais associada às senhoras letradas que podiam manter cadernos de receitas do que às escravas ou criadas. Na década de 1850, o comerciante belga Charles Expilly, referindo-se às mulheres da alta sociedade, relatava que "hoje ainda a educação de uma brasileira está completa, desde que saiba ler e escrever corretamente, manejar o chicote, *fazer doces* e cantar" (apud LAJOLO; ZILBERMAN, 1996, p. 244; grifos nossos). "Fazer doces" era considerado, portanto, um saber feminino e de elite, tal qual cantar e "manejar o chicote" contra os escravos. No relato de Floriza Barbosa Ferraz, sobre a fazenda em que vivera na infância, na região de Piracicaba no fim do século XIX, era a mãe que comandava o preparo desses quitutes, embora fossem as escravas que os executassem.

> Dias antes nossa Mãe já se punha em grande atividade na fazenda, com os preparativos, e o movimento maior começava pela dispença, onde as negras entravam e saíam, carregando gamelas cheias de massas de biscoito, sequilhos e broinhas que **a minha mãe temperava**. Outras batendo o pão de lot e suspiro, doces secos de laranja, de cidra, doces e calda, tudo rescendendo á canella, cravo, herva doce, noz moscada etc. E, no fim do dia, apresentavam aquelles tabuleiros cheios de quitutes sahidos do forno, estalando ainda com a sua ultima quenturinha. (apud MALUF, 1995, p. 226; grifos nossos)

Ainda há os relatos de memorialistas, como a taubateana Maria Thereza Ramos Marcondes, que se lembra do "dia de fazer quitandas" (sequilhos, bolos, biscoitos e pães), no início do século XX, como uma obrigação semanal das mulheres – o que talvez obrigasse também uma variação maior de receitas de doces e biscoitos, que seriam então anotadas nos cadernos para a frequente consulta.

> [...] em quase todas as casas, quer da cidade, quer as sedes de sítios e fazendas havia um dia da semana reservado para "fazer quitandas"; quando chegassem o sábado e o domingo – dias de reuniões familiares e de receber visitas – havia nas latas e guarda-comidas reservas

> suficientes para condignamente receber parentes e amigos. (apud FLORENÇANO; ABREU, 1992, p. 211)

De qualquer maneira, embora, no início do livro, Jamile Japur enfatize as entrevistas e os cadernos de receitas como suas principais fontes, uma questão permanece em aberto: como, afinal, ela selecionou as receitas que seriam consideradas "tradicionais paulistas"? No depoimento que concedeu na ocasião do lançamento para uma reportagem do jornal *Folha de S. Paulo* (SEMEDO, 1963), ela dava a entender que, a partir de uma quantidade de receitas suficiente até mesmo para um segundo livro, tinha eleito aquelas que seriam mais práticas, podendo ser reproduzidas no dia a dia. Mesmo que, por isso, tenha descartado receitas com preparos muito longos ou ingredientes não mais encontráveis em sua época, permanece a dúvida: quais outras características teriam esses salgados, doces, sopas, mingaus e caldos para figurarem no livro? Ela teria buscado os preparos depois de ter feito, de antemão, uma lista do que gostaria de publicar? Ou, com as receitas primeiramente em mãos, é que passou a selecionar o que adicionaria ou excluiria?

O propagado método de coleta entre os folcloristas, como já analisado, faz crer inicialmente nesta última hipótese. É fato que muitas receitas foram inseridas dessa maneira. O bolo de fubá, a broa de fubá, o doce de cidra (furrundum), o pé de moleque, o doce de abóbora, o bolo de farinha de milho, a paçoca de amendoim, o escaldado, o quibebe, o virado de frango e, entre as bebidas, o licor de anis, o quentão (em suas oito variedades), a canelinha, o pau a pique, a rosa-sol, a cabriúva e o roxo-forte, todos eles apresentados no livro, já haviam sido descritos por ela nas notas que publicara na coluna "Folclore", do jornal *A Gazeta*, entre 1956 e 1960. E haviam sido acompanhados pela explicação de que foram "coletados" em pesquisas de campo nem sempre realizadas por ela – os quitutes e as bebidas juninas, por exemplo, resultavam de coleta feita por alunos e ex-alunos do curso de folclore do Conservatório Dramático e Musical de São Paulo que ela havia apenas "ordenado", ainda que omitisse essa informação de seu artigo de 1956.

Outras três receitas também provêm de coletas alheias e levam o nome dos amigos folcloristas que as recolheram e que provavelmente sugeriram a inclusão no livro.

É o caso do azul-marinho, peixe cozido com banana em panela de ferro, então comum no litoral norte paulista, que surge em duas versões: uma recolhida por Américo Pellegrini Filho (editor do livro), outra por Alfredo João Rabaçal (ambos participantes de uma pesquisa coordenada por Rossini Tavares de Lima, então marido de Jamile, que resultou no livro *O folclore no litoral norte de São Paulo*, publicado em 1969). Há ainda o "rebuçado", receita de bala recolhida pelo também folclorista Karol Lenko. E a inscrição "receita da Franca", inserida ao lado das almôndegas, do doce de mandacaru, do doce de laranjinha japonesa e do doce de goiaba seca, que se refere a preparos transmitidos "a viva voz" pela irmã da folclorista francana Marina de Andrade Marconi.[105] Além dessas, pelo menos uma foi transcrita de seu próprio repertório culinário: o cozido, que aparece com o mesmo modo de preparo no caderno com que ela presenteou os sobrinhos, quando do casamento deles, em 1970.[106]

No entanto, se parte das receitas pode ter sido sugerida por colegas folcloristas ou pelas observações de campo da própria autora, o restante foi incluído por outro processo. Ao cotejar os nomes de receitas mencionados ao longo do texto "Alimentação em São Paulo" com os "Receituários", é possível inferir que, a partir da revisão bibliográfica, Jamile criou uma listagem prévia de pratos que já tinham sido considerados tradicionais de São Paulo por outros autores. Com esses nomes em mãos, pode ter buscado seus correspondentes preparos nos livros de receitas relacionados na bibliografia, nos "velhos cadernos das famílias tradicionais paulistas" ou nos depoimentos que supostamente coletou a "viva voz".

Considerando as menções a alimentos que sugerem algum tipo de processamento e descartando as referências a alimentos "avulsos" (como feijão ou batata, por exemplo), o texto introdutório nomeia 102 receitas e, destas, 64 – mais da metade, ou cerca de 60% – serão incorporadas ao livro, com modos de preparo recolhidos em outras fontes. São

[105] Conforme entrevista com Marina de Andrade Marconi, concedida à pesquisadora em São Paulo, 11 ago. 2017.

[106] Segundo o sobrinho de Jamile, João Carlos Japur Sachs, e sua esposa, Marilda, o "cozido" era um dos pratos famosos de Jamile, e havia sido incluído no caderno de receitas que receberam de presente de casamento. No caderno, conservado ainda hoje, a receita de cozido é praticamente a mesma publicada no livro, como será discutido no quarto capítulo. Acervo pessoal família Japur Sachs.

elas: afogado, almôndega, angu, arroz, arroz com frango, arroz com palmito, arroz com suã, bacalhoada, bolinhos (de mandioca), camarão com chuchu, canja, couve, cozido, croquete, cuscuz, empada de farinha de milho, feijão cozido, feijoada, frango ao molho pardo, fritada ("mexido"), ensopado, galinha recheada ("frango cheio"), legumes de folha cozidos com carne suína ou bovina, lombo assado, macarrão, miúdos de vaca ("miolos" e "dobradinha"), paçoca, pastel de farinha de milho, peixe frito, pernil assado, picadinho, rabada, rosbife, sopa (em diversas variações), virado, arroz-doce, bala de coco, bala de ovos, bananada, banana frita com açúcar e canela, bem-casado, biscoito de polvilho, bolo de milho, bom-bocado, broinha, canjica, curau, doces cristalizados, doce de abóbora, doce de batata, doce de figo, doce de laranja, furrundum, geleia de mocotó, goiabada, marmelada, pamonha, papo de anjo, pé de moleque, pudim, sequilho, tareco, café e licores.

A partir dessa relação, é possível entender a presença, no capítulo "Receituários", de receitas que aparentemente poderiam aludir a sistemas culinários estrangeiros, como o macarrão (que ela relaciona à alimentação do colono italiano) e o rosbife (citado pelo memorialista Jorge Americano como o prato das segundas-feiras em sua casa paulistana do fim do século XIX). A banana frita com canela, um preparo bastante simples, também foi incluída entre as receitas, provavelmente porque estava entre as lembranças de Almeida Nogueira sobre sua época de estudante da Academia de Direito em São Paulo, citadas no texto introdutório. Ao mesmo tempo, ficaram de fora de sua lista outras receitas muito citadas, como a jacuba e a içá torrada, talvez porque ela as considerasse vinculadas estritamente aos grupos caipiras.

Embora não relacione a cozinha paulista à culinária caipira em nenhum momento em seu livro, chamam a atenção, entre as referências, ao menos quatro obras que se vinculam diretamente ao estudo dessa cultura no estado de São Paulo, todas já citadas nos capítulos precedentes: o livro caboclista de Leôncio C. de Oliveira (1919), os estudos de comunidade de Emilio Willems (1947), em Cunha, e de Donald Pierson (1951), em Araçariguama, e o artigo do folclorista Gentil de Camargo (1937), a quem Jamile Japur dedica *Cozinha tradicional paulista* e que ela mesma reconhece, na introdução, como

autor de um “primeiro trabalho básico para o conhecimento do assunto” (1963, p. 5). Como é possível observar em seu receituário, essas obras certamente devem ter sido usadas como parâmetro para sua noção de “cozinha tradicional paulista”.

O estudo de Gentil de Camargo, intitulado “Sintaxe caipira do Vale do Paraíba” (1937), era parte de um trabalho mais amplo sobre o dialeto caipira, do qual o autor só conseguira publicar o “apêndice”, justamente sobre os costumes alimentares da região. Dos 41 nomes de receitas citados por Gentil, boa parte deles aparece tanto no texto “A alimentação em São Paulo” quanto no capítulo “Receituários”. Deles, Jamile Japur selecionou 38, praticamente todos, para a possível listagem que lhe serviu de base – não entraram apenas o bolo de arroz, o arroz com pato e a gengibirra.

Das receitas mencionadas em *Vida roceira* (1919), a canjica, o furrundum, o mingau, a paçoca e o pirão aparecem em *Cozinha tradicional paulista*, que deixou de lado apenas o beiju, a congonha, a jacuba, a pipoca e a moqueca de peixe, que o autor explicava não ser o guisado africano, mas a técnica indígena de assar o pescado “envolvido em folhas de bananeira” (OLIVEIRA, 1919, p. 97). No livro paulista, a moqueca feita dessa maneira aparece, mas com galinha. Entre os pratos observados por Emilio Willems (1947) em Cunha, Jamile incluiu em sua lista o biscoito de polvilho, a geleia de mocotó, a goiabada, o macarrão, a marmelada e o pão de trigo, mas não a jacuba, o mate, o mingau de aveia e a sopa de legumes.

Por fim, do estudo de Donald Pierson (1951), em Araçariguama, selecionou as balas, a bananada, os sonhos, o bolo inglês, o bom-bocado, a canja, a cocada, o doce de abóbora, o doce de laranja, os fios de ovos, a goiabada, o leitão assado, a paçoca (que descreve, em acordo com o sociólogo, sendo consumida com banana), o pão de trigo, o pé de moleque, a sopa de feijão e macarrão e o virado de feijão. Ficaram de lado as carnes de caça assadas, a galinha assada, o ensopado de bagre, a costela de cabrito assada, o leitão recheado de farofa, o macarrão com miúdos, a maria-mole, o pudim de arroz, o doce de leite, o doce de limão e o doce de pão. De todos esses, é notória a exclusão da jacuba e do mate, presentes em duas obras, e das carnes de caça, que ela deve

ter entendido como próprios dos núcleos caipiras e não da cozinha tradicional de São Paulo, como um todo, que queria retratar.

Embora todas as receitas sejam citadas nos referidos estudos sobre a cultura caipira, em nenhum deles aparecem descritos com seus respectivos modos de preparo, à exceção de apenas três, detalhados no artigo de Gentil de Camargo, e que este afirmava ter encontrado em antigos cadernos: a broa de fubá, a rosquinha de polvilho e o pão doce. Mesmo neste caso, não foi daí que Jamile copiou os "modos de fazer" para inserir em seus "Receituários". De onde, então, teriam vindo as explicações de preparo? E quais critérios Jamile usou para selecionar as outras receitas que não aparecem em nenhum desses estudos sobre a culinária em São Paulo?

Outra pesquisa de Gentil de Camargo que aparece entre as referências de *Cozinha tradicional paulista* e que resultou no artigo "Doçaria, religião e amor", publicado em 1959, fornece algumas pistas nesse sentido.[107] Não mais focado na cozinha caipira do Vale do Paraíba, o folclorista reflete, no texto, sobre a forma como os doces da tradição luso-brasileira são conhecidos. Se, nos conventos, segundo ele, muitas receitas de açúcar recebem nomes de santos e anjos, fora deles, os doces acabam ganhando nomes de sentimentos humanos. A partir da consulta a sete livros de receitas não regionais (como *A arte de comer bem*, de Rosa Maria, e *A doceira familiar*, de Clara F. Costa) e a dois de cozinha regional baiana (*Receitas da Bahia*, de Helena Gama Lobo, e *A cozinha baiana*, de Darwin Brandão), Gentil levantou 99 exemplos para comprovar seu ponto. Destes, 12 foram também levados para a lista de Jamile: bolo de São João, mãe-benta, papo de anjo, toucinho do céu, bolinho de amor, beijo de cabocla, bem-casado, espera-marido, olho de sogra, sonho, saudades e suspiros.

Sem relação com a cozinha paulista, o artigo de Gentil de Camargo pode ter sido levado em conta por Jamile porque se referia a uma tradição do doce ligada às famílias de engenhos e fazendas; como o folclorista Renato Almeida definiria, os bolos e o papo de anjo, por exemplo, seriam "doces eruditos", de responsabilidade das sinhás, em oposição

[107] *A Gazeta*, São Paulo, 13 mai. 1959, p. 12, Acervo/Hemeroteca CNFCP. O mesmo artigo seria republicado na revista *Paulistânia* (n. 63, out. 1959/abr. 1960, p. 35; Biblioteca Florestan Fernandes/USP).

aos "doces folclóricos" vendidos pelas quitandeiras nas ruas.[108] Ou, então, porque, nesse mesmo sentido, Jamile os encontrou nos cadernos manuscritos consultados, o que a levou a inclui-los como integrantes também da *Cozinha tradicional paulista*. Ao menos sete daqueles citados por Gentil de Camargo, a mãe-benta, o toucinho do céu, o bolinho de amor, o bem-casado, o espera-marido, as saudades e os suspiros, estavam no caderno de receitas que pertencera a Teodósia Ribeiro de Andrade, mãe de sua colega folclorista Marina de Andrade Marconi, de Franca.[109] Ele começara a ser escrito em 1911, ano do casamento de Teodósia com Augusto Esteves de Andrade, e continha, a partir de certo ponto, a transcrição quase completa da seção de 241 doces do livro *A sciencia no lar moderno*, em um trecho intitulado "Receitas de Dona Eulalia Vaz", datado de 1912 e sem referência direta à publicação. Foi desta seção que Jamile copiou de forma quase literal as receitas de "bolos de amor" e "saudades ternas", apenas com seus nomes mudados para a forma sugerida por Gentil de Camargo em seu artigo de 1959:

> Bolos de amor – 4 ovos e 10 colheres de assucar, bate-se bem, 3 colheres de manteiga lavada, 10 colheres de araruta, mistura-se bem. Deita-se em forminhas untadas de manteiga. Forno regular. (VAZ, 1912, p. 43)
>
> Bolinho de amor – Bata muito bem 4 ovos e 10 colheres de açúcar. Acrescente 3 xícaras de manteiga e 10 colheres de araruta. Misture muito bem e coloque em forminhas untadas com manteiga. Asse em fôrno regular. (JAPUR, 1963, p. 47)
>
> Saudades ternas – Meio kilo de polvilho peneirado, secco, meio kilo de assucar, um pouco de sal, 4 gemmas de ovos e 3 colheres de manteiga.

[108] ALMEIDA, Renato. Da cana caiana ao café amargo. *Brasil Açucareiro*, Rio de Janeiro, n. 2, ago. 1968, p. 21. Acervo/Hemeroteca CNFCP.

[109] Tivemos a oportunidade de consultar esse caderno, hoje parte do acervo do Museu Histórico de Franca, mas emprestado para esta pesquisa por intermediação do neto de Teodósia, Paulo Marconi. Segundo Paulo, o caderno começou a ser escrito por seu avô, então noivo de Teodósia, que presenteou a futura esposa, na ocasião do casamento, em 1911, com a descrição das sobremesas e quitandas de que mais gostava (entrevista concedida à pesquisadora, em São Paulo, 11 ago. 2017). É possível notar uma mudança de caligrafia logo nas primeiras páginas, que provavelmente marca o momento em que a própria Teodósia passou a anotar suas receitas. A maior parte delas é de "biscoutos, bolos e doces", como anuncia a etiqueta colada na capa, mas é possível encontrar uma panqueca de frango no meio da compilação e, já no fim, uma reunião de folhas soltas, arrancadas de um livro não identificado, com preparos de sanduíches e sopas salgadas.

> Amassa-se bem e se faz os biscoitos do feitio que se quizer. (VAZ, 1912, p. 43)

> Saudades – Amasse muito bem ½ quilo de polvilho passado em peneira, ½ quilo de açúcar, 4 gemas, 3 colheres de manteiga e sal. Dê o feitio que desejar e asse em tabuleiros. (JAPUR, 1963, p. 73)

É possível que Jamile não tivesse conhecimento de que esses doces pertenciam a um livro publicado; sua convicção talvez fosse a de que estava apenas "coletando" modos de preparo de um "velho caderno", como os outros onze que extraiu dele: bala de chocolate, rosquinhas de leite, bolo de mandioca, biscoitinho de queijo, beijinhos de moças belas (renomeado para "beijinhos de moça"), fatias douradas, pudim de cará, toucinho do céu, pudim de batata-doce, pudim de banana e empada de marmelo. Com esse caderno em mãos, pudemos nos aproximar do método de "coleta" realizado por Jamile Japur.

As transcrições sempre incluíam alguma modificação, como mostrado no exemplo anterior. Seu bolinho de amor, por exemplo, passou a levar três xícaras de manteiga, em contraposição às três colheres sugeridas no caderno manuscrito. O bolo de mandioca, por sua vez, foi copiado com as medidas reduzidas pela metade, enquanto o pudim de batata-doce ganhou, na versão de Jamile, mais 700 gramas de açúcar. A autora também atualizou medidas – as quantias em libras diminuíram pela metade ao se converterem em quilos, e as "quartas de farinha", para o toucinho do céu, viraram 750 gramas.

Certas alterações, no entanto, acabaram por suprimir informações importantes. No bolo de mandioca, a explicação do caderno manuscrito sugeria o uso de mandioca crua ralada, que, antes do preparo, deveria ser espremida, sem que se tirasse dela todo o polvilho, e colocada de molho em um copo de leite até amolecer; a versão simplificada de *Cozinha tradicional paulista* omitiu esses pormenores, pedindo que se misturasse a mandioca crua ralada diretamente com os demais ingredientes.

Talvez Jamile Japur tenha usado sua experiência como cozinheira para testar as receitas à sua maneira. É mais provável, no entanto, que não tenha atentado a certos detalhes, uma vez que, ao reproduzir as "fatias douradas", descritas em outros livros de

receitas como fatias de pão amanhecido passadas em leite e em ovo batido e fritas em gordura, acabou por copiar um passo a passo que, no caderno de 1911, se associava ao doce de ovos chamado "fatias do céu", manuscrito imediatamente antes, como se vê abaixo:

> 175. Fatias do céo – 36 gemas d'ovos bem batidas, unta-se bem com manteiga algumas tigellas e estas vão em tacho d'água fervendo com têstos quentes; cozidos os ovos tira-se, faz-se em fatias [ilegível] deitando-as em calda rala, depois escorre-se, querendo põe-se em pratos, também assa-se em forno como para pão de lot. (1911, n.p.)
>
> 176. Douradas – Tira-se os melhores pães, faz-se as fatias, deita-se em agua d'assucar, passa para um prato fazendo camadas de fatias e camadas das d'ovos, polvilha-se com canela e vae ao forno para tostar. (1911, n.p.)
>
> Fatias douradas (rabanadas) – Corte fatias de pão e passe-as em leite açucarado. Ponha num prato uma camada de fatias de pão. Por cima, outra de doce de ovos moles. Vá repetindo as camadas. Polvilhe com canela e leve ao fôrno para tostar. A última camada deve ser de fatias de pão. (JAPUR, 1963, p. 66)

No livro de Jamile, as "fatias douradas", embora sejam acompanhadas da definição "rabanadas", juntam os dois preparos (das "fatias do céo" e das "douradas") e incluem um "doce de ovos moles" que ela não havia explicado em nenhuma outra parte de seu livro. Diferenciava-se, portanto, de outras "fatias douradas" presentes em obras que ela também havia consultado, como *Cozinheiro nacional* (c. 1860) e até mesmo no próprio caderno de 1911, em outra versão, sem o acréscimo de "doce de ovos":

> Fatias douradas – Corta-se um pão em fatias, deita-se de môlho em vinho branco, tira-se, deixa-se escorrer e, passando depois as fatias em trez gemas d'ovos batidas com duas colheres de assucar, frigem-se em manteiga de vacca, cobrindo-as com canella e assucar; servem-se quentes. (COZINHEIRO NACIONAL, c. 1870, p. 411)
>
> Fatias douradas – Tiram-se fatias de pão e põe-se amolecer em vinho branco, untando bem ensopada, tira-se, passa-se em gemmas batidas e passa-se para a calda bem grossa que já deve estar no fogo a ferver e deixe-se demorar na calda até que fique bem passada, tirando arranja-se no prato e polvilha-se com canella. (1911, n.p.)

Muitas receitas que Jamile escolheu desse caderno aparecem, na fonte, em diversas versões – só para os biscoitos de queijo, por exemplo, há quatro variações. Dessas, Jamile preteriu as três que incluem cará cozido no preparo; e preferiu aquela com menos ingredientes, feita apenas de polvilho, queijo ralado, açúcar, gordura e ovos. Seguindo a preferência demonstrada na entrevista que daria na ocasião do lançamento do livro (SEMEDO, 1963), ela parece ter optado pelos preparos mais "práticos", imbuída do desejo de que os leitores contemporâneos de seu livro pudessem encontrar os ingredientes e reproduzir facilmente as receitas.

Desse modo, por outro lado, deixou de selecionar receitas como aquelas feitas à base de fubá de canjica ou fubá de arroz (produtos que, no início do século, ainda costumavam ser pilados em casa). Isso explica por que não há qualquer menção, por exemplo, ao bolo de arroz, que, além de figurar em livros que ela consultara, como o *Doceiro nacional* (em que aparece justamente como "bolo de arroz à paulista") e o próprio artigo de Gentil de Camargo (1937), também consta do caderno francano em cinco detalhadas versões, uma delas indicando o preparo artesanal do fermento e o modo de assar no formato de bolinhos envoltos em folhas de bananeira. O conceito de tradicional, para ela, como uma característica associada ao passado mas em continuidade no presente, deve ter feito com que tudo aquilo que parecia muito incomum ou complicado para sua época fosse descartado. A suposta praticidade e a possibilidade de "fácil confecção" parecem mesmo ter guiado muitas de suas escolhas.

Se é plausível considerar que Jamile Japur tenha selecionado as receitas do livro de Eulalia Vaz presentes no caderno de Teodósia sem saber que pertenciam a uma obra publicada, o mesmo não se pode dizer das 32 que copiou do livro *Noções de arte culinária*, lançado pela professora de culinária Maria Tereza A. Costa em 1915 e incluído em sua décima nona edição, de 1957, na bibliografia de *Cozinha tradicional paulista*. Embora o coloque entre suas referências, Jamile não o menciona como fonte de seus "Receituários" na introdução ou em qualquer entrevista que tenha dado a respeito de seu livro.

Com pequenas intervenções no texto e nas quantidades e medidas, foram transcritos de *Noções de arte culinária* os seguintes modos de preparo: entrecosto de porco, peixe frito, pastel de farinha de milho, empadinha de galinha ou camarão com palmito, bala de café, doce de laranja, marmelada, geleia de mocotó, pudim de pão, siricaia, bom-bocado de queijo, bom-bocado de coco, fios de ovos, bem-casados, cocada de ovos, pinhas, ovos nevados, sonhos, bolo caipira, bolo de São João, pão de ló, pão de ló torrado, pão de ló de araruta, rocambole, manauê velho, pãozinho de minuto, mimosos, biscoito de polvilho, biscoito de farinha de milho, tarecos, licor de leite e licor de cacau. Alguns desses preparos foram copiados de forma bastante próxima:

> Pudim de pão – Corta-se 200 gramas de miolo de **pão amanhecido**, em fatias finas, despeja-se sobre elle **meio litro de leite fervendo e tampa-se**; logo que o pão esteja **bem embebido**, passa-se por uma peneira e deixa-se esfriar. Junta-se-lhe **seis ovos batidos** em separado, um pouco de noz moscada ralada, canella em pó, **um cálice de vinho do Porto**, **assucar até adoçar**, 50 grammas de passas; liga-se tudo muito bem. Assa-se em fôrma untada com manteiga. **Forno regular**. (COSTA, 1920? [1915], p. 168; grifos nossos)

> Pudim de pão – Corte o miolo de um **pão grande, amanhecido**, e ponha numa vasilha. Despeje sôbre ele **½ litro de leite fervendo e tampe**. Quando o pão estiver **bem embebido**, passe por uma peneira. Bata 6 claras em neve e junte **6 gemas batidas**. Acrescente ao pão. **Adoce a gôsto**, ponha **1 cálice de vinho do Pôrto**, canela em pó e um punhado de passas sem sementes. Misture bem, ponha em fôrma untada e asse em **forno regular**. (JAPUR, 1963, p. 72; grifos nossos)

A despeito de algumas modificações leves, como a exclusão da noz-moscada no pudim de pão ou a adição de fermento inglês e bicarbonato no bem-casado, boa parte das alterações empreendidas por Jamile talvez comprometesse o resultado final. Ao transcrever o passo a passo da cocada de ovos, por exemplo, esqueceu-se de fazer qualquer menção ao coco. No caso da complicada geleia de mocotó, eliminou toda a parte em que se acrescentam erva-doce, cravo, canela e louro quando o caldo começa a ferver, desconsiderou a sugestão de segunda fervura do caldo e omitiu a indicação de que se coasse a geleia em pano. Procurando provavelmente um preparo de rocambole (doce que, aliás, não tinha sido sequer mencionado no texto introdutório ou nas referências

caipiras), o encontrou no que Maria Tereza A. Costa intitulava "garibaldi". Baseou-se nele, então, mas o renomeou como "rocambole". Trocou a massa base – que, no original, era de "vienenses" – para o pão de ló e avisou, no fim, que tal receita também costumava ser chamada de "garibaldi":

> Garibaldi – Faz-se uma massa com a mesma receita dos "vienenses" assando-a em taboleiro de forno, untado com manteiga e forrado com papel. Depois de assado vira-se o taboleiro sobre um papel, despega-se do doce uma camada de creme ou geleia e enrola-se, fazendo primeiramente uma pequena dobra e depois levantando-se o papel, sobre o qual está o doce, até que este fique de todo enrolado. Colloca-se num prato e depois de frio, cobre-se com glace e enfeita-se com dragees. (COSTA, 1920? [1915], p. 215)

> Rocambole – Faça massa para pão de ló. Depois de assá-la em fôrma retangular, vire-a sôbre um guardanapo umedecido e salpicado com açúcar. Cubra com marmelada ou goiabada derretida, enrole-a e polvilhe com açúcar. Na hora de servir, corte em fatias. Para recheio de rocambole pode-se usar creme de leite, doce de côco, de chocolate. O rocambole é também conhecido como Garibaldi. (JAPUR, 1963, p. 73)

Noções de arte culinária somava 1037 receitas de doces, salgados e bebidas em sua sexta edição, manuseada para esta pesquisa; o exemplar consultado por Jamile Japur, de 1957, estava na décima nona edição, provavelmente com uma compilação ainda mais numerosa, o que sugere, portanto, que outras receitas também podem ter sido copiadas do mesmo livro. É de se pensar qual critério ela utilizou para selecionar apenas algumas em meio a uma profusão de ingredientes e modos de preparo, com explicações voltadas para o aprendizado das donas de casa. Certamente, a lista prévia feita a partir dos relatos de memorialistas e de estudos como os de Gentil de Camargo a ajudou a fazer as buscas e as escolhas sobre o que julgava ser preciso copiar ou não. Mas, como a quantidade de receitas coligidas excede a quantidade daquelas que podem ter sido entendidas como parâmetro, foi preciso criar outras normas para as seleções. A presença de ingredientes que ela considerava "típicos" e mesmo o nome de certas receitas podem ter ajudado nesse processo. É o que deve ter ocorrido com o "bolo caipira".

Na complexa classificação sobre o que seria "tradicional paulista", questão com que deve ter se confrontado, Jamile preferiu deixar de lado qualquer relação explícita com a cozinha caipira. Mesmo assim, o artigo de Gentil de Camargo (1937), os estudos de comunidade de Emilio Willems (1947) e Donald Pierson (1951) e a obra caboclista de Leôncio C. de Oliveira (1919), que incluíam muitas informações sobre a culinária caipira, foram usados como referências, como já dito. Na tentativa de inserir ao menos uma mínima menção a esse universo, pode ser que ela tenha encontrado no "bolo caipira" uma oportunidade. Assim, entre tantas opções de bolo do livro de Maria Tereza A. Costa, este foi o escolhido para ser a única receita de *Cozinha tradicional paulista* batizada como caipira. No entanto, ao editá-la, Jamile acrescentou à massa "1 colherinha de fermento" e se esqueceu de incluir a farinha de trigo.

> Bolo caipira – Um prato de amendoim torrado, em pó, quatro ovos, duas chicaras de assucar, uma colher de manteiga, quatro colheres de farinha de trigo. Bata-se os ovos com o assucar, junta-se com manteiga, bate-se bem em seguida põe-se o amendoim e por ultimo a farinha. Vai a assar em forminhas untadas com manteiga. Forno quente. (COSTA, 1920? [1915], p. 207)

> Bolo caipira – Bata quatro ovos separadamente, acrescente 1 colher de manteiga, batendo bem. Junte 1 prato de amendoim torrado e moído, 2 xícaras de açúcar e 1 colherinha de fermento. Asse em fôrma untada com manteiga. (JAPUR, 1963, p. 58)

Não deixa de ser simbólico o fato de a única receita batizada como "caipira" em um livro sobre a cozinha tradicional paulista – que, intencionalmente, deixou de lado qualquer referência ao passado caipira – seja, possivelmente, a de um bolo "falho".

De maneira geral, das 259 receitas registradas em *Cozinha tradicional paulista*, sabemos que 24, pelo menos, foram coletados em pesquisas de campo e publicados por Jamile na seção "Folclore" do jornal *A Gazeta* entre 1956 e 1960; três foram encaminhadas por amigos folcloristas e cinco tomadas a "viva voz" das irmãs da colega Marina de Andrade Marconi; onze provieram do caderno manuscrito de Teodósia Ribeiro de Andrade, mãe de Marina; duas, por intermédio deste último caderno, foram transcritos de *A sciencia no lar moderno*; uma foi recolhida de seu próprio caderno de receitas; e 32

de *Noções de arte culinária* em sua sexta edição. Sabemos, assim, a procedência de 78 ou cerca de 30% das receitas do livro.

As demais podem ter sido extraídas de fontes orais, dos cadernos de outras mulheres citadas em sua introdução (Izilda Andrade Vilela, Maria Euzília Monteiro de Lima e Sinhazinha de Andrade Caleiro, além dos manuscritos emprestados por amigos do grupo folclorista, como Maria Amália Giffoni, Maria Schurig Vieira, Elisa Rolim de Andrade, Kilza Setti, Laura Della Monica, Cássio M'Boy e Karol Lenko). Há, no entanto, a possibilidade de que Jamile tenha copiado boa parte dos modos de preparo dos outros doze livros culinários que, assim como o de Maria Tereza A. Costa, estão elencados em sua bibliografia, incluindo obras publicadas no Rio de Janeiro e de grande circulação, editadas com a explícita intenção de trazer novidades à cozinha – ou seja, não receitas tradicionais –, como *Alegria de cozinhar* (1949), da colunista de *O Cruzeiro* Helena Sangirardi, e *Tia Evelina: receitas para você* (1938).

A cópia de receitas de um livro para outro, da mesma forma como acontecia entre os cadernos manuscritos, cheios de referências a pratos da tia fulana ou da madrinha sicrana, não devia ser prática incomum. E, ainda que não tenha revelado o uso deliberado dessas fontes em sua introdução – porque certamente não seria uma metodologia condizente com o sentido da "coleta autêntica", a viva voz ou em fontes manuscritas, privilegiada pelos estudos de folclore –, Jamile as incluiu na bibliografia. Na edição das receitas copiadas, também se preocupou em alterar medidas e em reformular frases (por pelo menos duas vezes até se esquecendo de incluir ingredientes e etapas essenciais aos modos de preparo).

Para um livro de receitas regionais, calcado na ideia de folclore como algo autêntico, esse procedimento revela que, apesar da função memorial que carregavam, essas publicações não se diferenciavam tanto assim, em sua metodologia, dos livros de receitas comuns, ou "não regionais". O uso desse tipo de livro de receitas "não regional" como fonte, no caso dela, também se coadunava com o sentido dúbio de "tradição": portadora de duas faces, sugeria ao mesmo tempo uma ligação com o passado e uma atualização com o presente que emanavam dos livros recentes (como *A alegria de*

cozinhar, de Helena Sangirardi) ou em contínuas reedições (como a décima nona edição de *Noções de arte culinária* que utilizou).

Da mesma forma que reproduzia preparos encontrados nesses livros que não visavam à tradição, uma análise mais geral das receitas de *Cozinha tradicional paulista* revelou uma aproximação com elementos que podem ser considerados atados ao passado. Como ela mesma havia considerado em seu texto introdutório, "A alimentação em São Paulo", ingredientes como o milho, o feijão, o arroz, o toucinho e as farinhas seriam essenciais à dieta do "homem do campo" e do "homem da cidade", bem como o peixe, o palmito e a banana ao "caiçara". Nos "Receituários", ela demonstra dar preferência a pratos à base de todos esses ingredientes.

Das 237 receitas doces e salgadas, excluindo-se as bebidas, 34 delas ou 14% do total levam derivados de milho em seu preparo (farinha, fubá ou maisena), 26 ou 11% incluem mandioca processada em farinha ou polvilho e 40 ou 16% têm farinha de trigo. O percentual maior desta última se deve à seção de "Doces", em especial às quitandas, como bolos, pães e biscoitos; entre os 81 pratos das seções "Salgados" e "Sopas, mingaus e caldos", as farinhas de milho prevalecem em 14 deles (17%), contra 12 (14%) com farinha de mandioca e seis (7%) com farinha de trigo. Ainda nesses dois tópicos, o arroz consta de seis preparos (7%), o feijão de outros seis (7%), a banana de três (3,7%) e o palmito de cinco (6%). O peixe aparece em oito preparos (10%) e a carne suína em 11 (13%), um número bem menor do que os 26 (31%) sugeridos com carne bovina.

No entanto, na forma de gordura, somando-se salgados e doces, a de porco aparece em 42 receitas (18% do total) e o azeite em apenas quatro, pouco mais de 1,5%. O percentual de manteiga (22% ou 46 preparos) é maior também devido aos doces. Mesmo assim, a "gordura" – e o glossário ao fim do livro explica que "chama-se gordura ao toucinho ou banha de porco derretida" (JAPUR, 1963, p. 86) – aparece em um número razoável de receitas, o que demonstra a opção da autora por não mencionar os óleos industrializados de caroço de algodão e amendoim já então existentes.

Na pesquisa realizada por Francisco Pompêo do Amaral (1943, p. 76) sobre a alimentação na cidade de São Paulo, incluída na bibliografia do livro, constatou-se que

“em relação a todas as pessoas que o inquérito abrangeu (5.053) se obtiveram respostas precisas ao quesito referente ao consumo de banha. Delas, 3.115 (quase 62%) não a usavam”. À banha, segundo Amaral, em 1943, começava a se sobressair o óleo de caroço de algodão. Vinte anos mais tarde, é possível que os sucedâneos da gordura suína tivessem, portanto, uso ainda mais consolidado nas cozinhas domésticas. Mesmo assim e mesmo tendo feito a leitura do inquérito, Jamile optou por receitas à base de “gordura”, nem sequer citando qualquer tipo de “óleo” vegetal. Parece ter sido, portanto, uma escolha consciente a de privilegiar os preparos com a gordura tradicional. Além disso, a preferência por essa palavra, “gordura”, no lugar de banha (que aparece explicitamente em seis receitas em todo o livro), apesar de ter seu significado explicado no glossário e atrelado à procedência suína, pode ainda sugerir uma forma genérica de abordar esse ingrediente, deixando a critério do leitor o uso da gordura animal ou da gordura vegetal.

Outro detalhe dos “Receituários” é a prevalência de utensílios não elétricos. Em meio às receitas, o moedor de carne caseiro está em cinco delas (na paçoca, ele é descrito como alternativa ao pilão). Há ainda referência ao pilão (nas três receitas de paçoca), ao espremedor (duas), ao “funil” para fazer fios de ovos (uma) e ao cuscuzeiro (uma), na respectiva receita de cuscuz.

De forma geral, ingredientes industrializados também são pouco requisitados: além do fermento em pó (identificado no glossário como “Pó Royal”) e das farinhas (que aparecem sem especificação de procedência), menciona-se o chocolate em pó, provavelmente vendido pronto, e as sardinhas em lata, utilizadas para decorar o cuscuz. Apesar de afirmar que almejava a “praticidade” das receitas selecionadas (SEMEDO, 1963), Jamile não inclui a oferta de alimentos ou utensílios produzidos pela indústria na escrita de suas receitas.

Outro indício de sua aproximação com as bases antigas da culinária doméstica se encontra entre os doces que levam mais de um dia para ficarem prontos. O doce de laranjinha japonesa, por exemplo, requer três dias de molho, trocando-se a água diariamente, outros quinze dias de fervura esporádica para retirar o amargor da fruta e mais cinco dias na calda, aquecendo-se de vez em quando para “calar bem o açúcar”

(JAPUR, 1963, p. 65). O doce de mandacaru, cedido pela família de Marina de Andrade Marconi, é outro preparo que requer paciência: depois de retirar um galho do mandacaru, sugere-se que fique de molho e, depois, que seja fervido em dias alternados para perder "a baba", levando ao todo, "de 15 a 20 dias para o doce ficar pronto" (JAPUR, 1963, p. 65). Também inclui a "matança" de aves como parte das etapas de duas receitas: "mate um frango cortando-o pelo pescoço e fazendo escorrer o sangue num prato" (p. 41), para o frango ao molho pardo, e "mate uma galinha gorda" (p. 49), para a canja.

A menção à forma de matar as aves já não parecia comum aos livros de receitas "não regionais", como observou Renata Simões (2008) ao analisar as sequenciais edições de *Dona Benta – Comer Bem*. Segundo ela, a instrução sobre a matança de aves "figura nas edições da década de 1940, mas foi suprimida posteriormente, sobrando apenas as instruções para depenar, limpar e trinchar as aves, que permanecem até as edições mais recentes" (SIMÕES, 2008, pp. 105-106). É provável, portanto, que a folclorista tenha inserido preparos longos e a etapa da matança de propósito, para marcar o caráter de "sobrevivência" de certos traços que já estariam distantes do dia a dia urbano – como aquele em que ela mesma vivia.

Uma breve comparação com o caderno de receitas com que Jamile Japur presenteou os sobrinhos, em 1970, também revela que, no cotidiano, ela já fazia escolhas diferentes daquelas que havia apresentado no livro de receitas – o que ressalta o valor "tradicional" que ela certamente pensava ter imprimido nele. No caderno manuscrito, das 38 receitas, apenas o cozido e o virado haviam sido incluídos em *Cozinha tradicional paulista*, mas em preparos distintos. O do virado, em sua versão manuscrita, leva lata de milho verde (inclusive, parte da água da lata é utilizada no preparo), manteiga e farinha de mandioca, ao passo que, na variação "tradicional" do livro publicado, sugere-se que o milho seja "cortado" em grãos, refogado com "gordura" e mexido com farinha de milho ou mandioca.

> Virado – Ponha gordura numa frigideira e frite rodelas de cebola, alho socado e salsinha. Acrescente um dos seguintes, antecipadamente refogado: repolho, couve picada bem fininha, milho verde cozido, cortado em grãos, cenouras, ervilhas, feijão, vagem etc. Em seguida

> acrescente farinha de mandioca ou milho, mexendo até ficar mais ou menos seco. (JAPUR, 1963, p. 47)
>
> Virado – 1 lata de milho, ½ cebola batida, 1 colher de manteiga. Parte da água que vem da lata. Farinha de mandioca. Sal. Cheiro verde picadinho. Esquente a manteiga e refogue a cebola. Junte o milho escorrido e refogue. Junte os cheiros verdes, tampe a panela e deixe uns 3 minutos. Ponha metade da água da lata e deixe ferver. Tempere com sal e pimenta. Junte farinha até dar consistência de virado. (JAPUR, 1970, n.p.)

O cozido, por sua vez, embora seja bem parecido com a descrição publicada no livro de 1963, feito a partir de carne de vaca e de linguiça cozidas com vegetais, sugere que se refoguem a cebola e o tomate em "óleo", não mais em "gordura", revelando que ela mesma podia estar mais acostumada à gordura vegetal do que à suína.

Entre os demais pratos do caderno, Jamile descreveu o coquetel de camarões, feito com um molho que mistura banha de porco e ketchup, o estrogonofe, que leva uma latinha de "champignons", o presunto Tender Made (comprado pronto), o bolo salgado com sardinha de lata e o arroz colorido, à base de lata de milho verde, lata de ervilhas e tablete de caldo de galinha. Receitas de inspiração "internacional", como o próprio estrogonofe (que aparece nas versões de carne e de camarão), o nhoque, o "arroz alemão" (com frango, amêndoas, passas e maçã) e os ovos "au gratin", também constam do manuscrito, diferentemente do que ocorre em *Cozinha tradicional paulista*. Embora reconheça, no texto "A alimentação em São Paulo", que a "a Capital tem uma cozinha internacional, consequência da grande variada corrente imigratória" (1963, p. 30), Jamile se esforçou para deixar influências estrangeiras de fora de seus "Receituários".

Relacionando os textos introdutórios, de viés histórico, e os receituários de *Cozinha tradicional paulista*, é possível delinear uma culinária que não se diz caipira, mas que tem bases no passado e ao mesmo tempo em modos de preparo supostamente encontrados em qualquer estado, não só no de São Paulo. Trata-se de uma cozinha composta a partir de uma miscelânea de referências, que vão das receitas "típicas" às dos cadernos de "famílias tradicionais" e às dos livros de receitas de circulação nacional. Embora registre uma volumosa coleção de receitas, Jamile parece ter produzido dois

trabalhos diferentes: o ensaio, em que intenta demarcar a cozinha que seria "tradicional paulista" por meio de uma coleção de notas históricas e de referências às receitas típicas, e o registro propriamente dito das receitas, com a descrição de seus modos de preparo, que, no entanto, não parece se ater a uma única linha de seleção.

Cozinha tradicional paulista não parecia ter a preocupação de exaltar uma identidade que seria própria ao estado de São Paulo. A despeito da propalada intenção de que aquelas receitas fossem "revivescidas", como deixa claro em sua introdução, Jamile preferiu dar à publicação uma aura de tradição, notória nas ilustrações, no ensaio de almejado viés histórico e na ausência de referências a eletrodomésticos e industrializados, mais do que pela maneira como se deu a seleção e a "coleta" das receitas. O livro não deixava de ser também uma "objetificação" da própria perspectiva da autora: já inserida em um cotidiano culinário que se abria para a facilidade das latas e para o estrogonofe e o coquetel de camarão, acumulando trabalhos e fugindo ao estereótipo da dona de casa, ela se percebia na missão de "resgatar" uma tradição em esquecimento.

3.5. A "exótica" cozinha paulista: repercussões

Por mais dados que pudemos arrolar a respeito de *Cozinha tradicional paulista*, talvez o mais importante seja também o de mais difícil abordagem: aquele que se refere à maneira como o livro foi recebido e "lido" pelo público. Para Robert Darnton (1996, p. 14), o historiador "pode trabalhar em uma biblioteca abarrotada de volumes antigos, mas não tem como saber por onde os mesmos já circularam e se de fato eles representam os hábitos de leitura do passado". A percepção que resulta de uma análise mais detida sobre a obra e como ela foi produzida certamente não é a mesma que se criou a partir dela no momento em que chegou às livrarias – e às pessoas a quem a autora a encaminhou com o expresso intuito de divulgação. Mais do que inventar uma tradição, o livro também "provocou" a imaginação dos leitores a respeito de sua temática.

Em meio à rede de folcloristas, a única resenha crítica que pudemos encontrar foi assinada pelo líder do movimento, Renato Almeida, que Jamile, aliás, havia descrito em

sua introdução como um dos principais incentivadores de seu estudo. Publicada no *Diário Carioca*, em dezembro de 1963, Almeida considerava o "livro magnífico" pela "lenta e paciente pesquisa" que a autora teria empreendido, "colhendo e fielmente anotando" as receitas e traçando um "retrato que, através da cozinha, permite que se faça do Brasil e de São Paulo em particular", um aspecto de grande importância porque "constitui ponto de partida para outras pesquisas pertinentes à vida brasileira". À parte dessas considerações, Almeida tirou conclusões a que a autora, como vimos, não havia chegado:

> A cozinha tradicional paulista não possui aquela exuberância e variedade da baiana, por exemplo, onde estão mais marcadas as duas grandes influências recebidas, a negra e a portuguesa, é muito mais sóbria, de gente andeja, bandeirantes audaciosos e pertinazes tropeiros, gente campesina com pouco tempo e poucos meios de preparar comidas saborosas. [...]
> Três pratos me parecem muito característicos da cozinha tradicional paulista, o já referido virado, o cuscus paulista, que não é doce, que nem o do Norte, mas prato salgado de peixe ou de galinha, feito no cuscuzeiro, que lhe dá aspecto peculiar e o arroz com suã (vértebras do porco). Os demais são quase todos conhecidos no resto do Brasil. Creio, aliás, que há, entre nós, um denominador geral na alimentação, pelo menos na classe média, porque o homem das regiões subalimentadas como o que pode, vivendo ao Deus-dará.[110]

Renato Almeida sintetizou o "relance histórico" do livro ao centrar as origens da cozinha tradicional paulista nas viagens de bandeirantes e tropeiros, gente "andeja" e ao mesmo tempo "campesina", e ao classificar como características apenas três das 259 receitas elencadas: o virado, o cuscuz e o arroz com suã. Mesmo certo da fidelidade da coleta realizada pela folclorista, reconhecia a possibilidade de aquelas receitas serem conhecidas de qualquer "classe média" do país.

Finalizou sua crítica com a sugestão de que a autora fizesse um estudo complementar não mais "no seu aspecto tradicional", mas "nas condições atuais" da cozinha paulista. Nele, Jamile deveria incluir a polenta italiana, o quibe sírio-libanês e

[110] ALMEIDA, Renato. Cozinha tradicional paulista. *Diário Carioca*, Rio de Janeiro, 4 dez. 1963, p. 4. Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional.

"outros elementos estrangeiros, desse mosaico de nacionalidades com que se faz quadro de grandeza de São Paulo, mas guardando o caráter caipira, que impregna toda gente, de qualquer latitude ou de qualquer continente que ali chegue". Em sua interpretação, o "aspecto tradicional" não se coadunava com o "quadro de grandeza de São Paulo", já bem estabelecida como um "mosaico de nacionalidades". Embora não tenha sido enquadrado por Jamile, o "caipira" faria parte, segundo Renato Almeida, do "caráter" paulista. Em sua única resenha crítica, apesar de ter sido avaliado como magnífico, o livro se apresentou como um retrato de certo modo inconcluso, carecendo de um complemento para abarcar, de fato, a cozinha que seria expressão da identidade paulista.

Em julho de 1964, outro folclorista se interessaria por *Cozinha tradicional paulista*. Organizando a *Antologia da alimentação no Brasil* (1977), que comporia o terceiro volume da série *História da alimentação no Brasil* (1967-1968), Câmara Cascudo solicitou a Jamile Japur a autorização para reproduzir, na obra, suas receitas de virado. Com a pronta resposta,[111] a folclorista paulista cedeu plenamente as receitas, apenas solicitando uma correção (excluir a menção à laranja entre as guarnições que ela sugeria ao virado à paulista). Atendendo a solicitação e reproduzindo fielmente os preparos de *Cozinha tradicional paulista*, Cascudo incluiu em duas páginas o capítulo "Virados paulistas", com pequena nota de rodapé em que mencionava a fonte e em que procurava "despaulistanizar" a receita de virado de galinha:

> Saberá o paciente leitor (se é do Sul talvez não saiba) o que é um frito de galinha de alforje? Não? Pois frito de galinha é o que os paulistas chamam de virado de galinha, galinha frita, cortada em pedaços e misturada com farinha de milho, como é preparada em Piracicaba. Constitui um farnel próprio para viagens. Daí o caboclo paulista empregar a palavra virado como sinônimo de farnel. Era comum ouvir-se, pelo menos quando eu era menino, o rifão popular que denotava precaução: "Sou caboclo viajado, carrego virado e não como". Essa galinha torrada com farinha era, pelo Rio Grande do Norte e Paraíba, o farnel indispensável para os viajantes de certo trato. (2008 [1977], p. 105)

[111] Correspondência enviada por Jamile Japur a Câmara Cascudo, de São Paulo, 13 jul. 1964. Acervo Ludovicus/Instituto Câmara Cascudo.

Também caracterizando a receita por seu passado "andejo", Cascudo preferia, em sua perspectiva, encontrar equivalências nacionais às regionais. Apesar de a *Antologia*, como visto no segundo capítulo, ter se centrado nas regionalidades culinárias do Brasil, ele parecia concordar com Renato Almeida em que as receitas descritas por Jamile Japur não seriam propriamente típicas, mas compartilhadas com outros estados por meio da história das "expedições" pelos sertões.

Depois do lançamento do livro, Jamile Japur também enviou exemplares para os principais veículos de comunicação com seções de culinária na época. A culinarista Myrthes Paranhos, que naquele momento mantinha a coluna "Culinária" na *Revista de Domingo* do *Jornal do Brasil*, foi uma das presenteadas e publicou a receita de arroz-doce, informando que ela havia sido "extraída do livro *Cozinha tradicional paulista*, de Jamile Japur, a quem aproveito a oportunidade para agradecer o livro e a gentil dedicatória".[112]

Meses mais tarde, Myrthes cedeu espaço do jornal para reproduzir oito receitas da publicação, escolhidas provavelmente pela curiosidade que seus nomes poderiam suscitar: azul-marinho, canelinha de veado, brevidades, cavacas, "furundu ou furrundu" (doce de cidra com rapadura, já citado na primeira reportagem de divulgação do livro, na *Folha de S. Paulo*), pau a pique e cabriúva. Antes de listar esses pratos e bebidas, Myrthes avisava que "a nossa sessão [sic] de hoje é dedicada à cozinha paulista, receitas extraídas do livro de Jamile Japur, que teve a gentileza de obsequiar-me com mais esta joia da culinária típica".[113]

No cenário editorial da época, uma publicação voltada a uma "culinária típica" podia mesmo parecer uma raridade em meio a livros de receitas explicitamente focados em divulgar novidades – muitos deles, inclusive, produzidos por marcas de produtos alimentícios e de aparelhos eletrodomésticos, que tinham o objetivo de estimular os leitores a "variar" as receitas do dia a dia, introduzindo ingredientes industrializados e

[112] PARANHOS, Myrthes. "Culinária", *Jornal do Brasil - Revista de Domingo*, Rio de Janeiro, 20 dez. 1964, p. 7. Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional.
[113] PARANHOS, Myrthes. "Culinária", *Jornal do Brasil - Revista de Domingo*, Rio de Janeiro, 14 mar. 1965, p. 8. Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional.

novos instrumentos de trabalho, os eletrodomésticos (GOMES; BARBOSA, 2004; OLIVEIRA, 2010).

Uma das marcas alimentícias que investiam em publicações de receitas era a Companhia União dos Refinadores de Açúcar, ou Açúcar União. Nas proximidades do Natal de 1957, era possível encontrar anúncios nos jornais sobre a existência de uma "cozinha experimental" da companhia, onde uma doceira, "Dona Helena de Lichterfeld", havia testado inúmeras receitas de bolo até descobrir a melhor para as festas de fim de ano. "A junta degustadora organizada pela Cozinha Experimental União aprovou-a plenamente", informava a propaganda, sugerindo que as leitoras também poderiam prepará-la ao comprar um pacote do produto: "nêle encontrará a receita do maravilhoso bolo de Natal, muito bem explicada".[114]

A estratégia de publicar receitas nas embalagens deve ter dado certo, uma vez que a marca, a partir do ano seguinte, passou a anunciar no jornal *Folha da Manhã* que "a Companhia União dos Refinadores está comprando receitas de doces por dez mil cruzeiros!".[115] Essas receitas comercializadas seriam depois, provavelmente, transcritas nas embalagens. Assim, ao mesmo tempo que encontravam modos de preparo nos pacotes de açúcar, as consumidoras poderiam enviar suas próprias criações para a marca, com a possibilidade de receberem um valor em troca.

Listas das receitas compradas com os nomes das respectivas autoras eram constantemente divulgadas no jornal, e, em setembro de 1962, a marca comunicava a inauguração da escola Doce-Lar-União,[116] que iria concentrar em um só lugar a "cozinha experimental" e uma área para cursos de culinária, em um primeiro momento restritos à doçaria. Nessa época, o pioneiro *Caderno de Receitas União*[117] também já havia sido

---

[114] "Um Natal mais doce!", *Correio Paulistano – Suplemento Dominical*, São Paulo, 22 dez. 1957, p. 9, Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional; "Um Natal mais doce!", *Folha da Manhã – Assuntos Gerais*, São Paulo, 24 dez. 1957, p. 5. Acervo Digital/Folha.

[115] *Folha da Manhã – Assuntos Gerais,* São Paulo, 19 jun. 1958, p. 2. Acervo Digital/Folha.

[116] "Inaugurando o Doce-Lar-União", *Folha de S. Paulo*, 1º Caderno, 27 set. 1962, p. 2. Acervo Digital/Folha.

[117] Sem data, esses cadernos provavelmente começaram a ser publicados no início da década de 1960, reunindo as receitas compradas pela marca, que eram compiladas junto dos nomes e dos endereços de suas autoras (da capital e do interior de São Paulo). A publicação desses cadernos em espiral, inicialmente restritos aos doces, deixou nos anos 1970 de ser feita a partir de receitas compradas – elas passaram a ser

lançado, e as interessadas – mulheres donas de casa, em geral, a quem se dirigiam os editoriais dessas publicações – poderiam retirá-los, gratuitamente, no próprio Doce-Lar-União ou fazendo solicitações por carta (décadas mais tarde, seria preciso apresentar certo número de embalagens dos produtos em bancas de jornais para ganhar o exemplar).

A partir de 1963, ano de lançamento de *Cozinha tradicional paulista*, a marca passou a publicar, aos domingos, na seção "Vida Social" do jornal *Folha de S. Paulo*, uma pequena subseção chamada "Jornalzinho do Doce-Lar-União". Ali, pretendia-se construir uma rede de sociabilidade entre a marca e as donas de casa/consumidoras por meio da divulgação de cursos, fotografias tiradas em meio às aulas e receitas selecionadas entre as "compradas".

Em novembro de 1963, três meses depois do lançamento de *Cozinha tradicional paulista*, uma nota dentro do "Jornalzinho" se diferenciava das demais ao fazer uma reflexão sobre a fartura de antigamente em que "comia-se bem, bastante e por pouco dinheiro", ao contrário do tempo presente, quando, "com a inflação terrível e avassaladora, até a situação alimentar do país se acha seriamente comprometida". Para embasar a imagem do passado, recorria-se a um livro recém-lançado:

> Houve um tempo, não tão distante assim, em que era fácil à nossa gente manter sua mesa bem provida! Vem a propósito uma passagem do livro "Cozinha Tradicional Paulista", de Jamile Japur, em que a autora menciona um "cardápio familiar" do ano de 1899: "Segunda-feira: alcatra, para rosbife; terça-feira: camarão com xuxu; quarta-feira: cozido; quinta-feira: filé; sexta-feira: peixe ou bacalhau; sábado: frango; domingo: carne de porco ou cabrito [...]". Jamile Japur conta, também, que nossa gente costumava servir de trinta a cinquenta pratos nos dias de festa, entre doces de salgados![118]

Àquela subseção de culinária do jornal, interessava mais um trecho de viés histórico do livro (em que Jamile citava as memórias de Jorge Americano) do que as receitas em si. Apesar disso, o que a nota indicava era que a folclorista tinha se

---

resultantes dos "testes" da própria "cozinha experimental" – e assim seguiu até pelo menos o início da década de 1990. Os cadernos foram digitalizados pela marca e podem ser encontrados no site: <https://www.ciauniao.com.br/livros> (acesso em 6 mar. 2018).

[118] "Jornalzinho Doce-Lar-União", *Folha de S. Paulo, Vida Social*, 24 nov. 1963, p. 5. Acervo Digital/Folha.

preocupado em encaminhar um exemplar de seu livro também para o Doce-Lar-União, articulando uma possível participação em seus cursos. E foi isso o que aconteceu. Em fevereiro do ano seguinte, o jornalzinho anunciava o curso de "cozinha tradicional paulista", sob a competência de "dona Jamile", que "andou pesquisando e descobrindo os mais saborosos pratos tradicionais existentes por esse Brasil afora" e, "além de consagrada intelectual, sabe lidar num fogão".[119]

As duas notas de divulgação publicadas antes do curso referiam-se ao tema em tom de curiosidade, como se a cozinha paulista fosse algo tão distante quanto uma culinária estrangeira. A ideia de que aquela cozinha já havia sido esquecida foi reproduzida pela coluna do jornal, embora muitos doces publicados em seus cadernos não se distanciassem tanto assim daqueles divulgados por Jamile (pudim de coco, torta de ameixa e manjar branco são, por exemplo, receitas presentes tanto no livro da folclorista quanto no primeiro *Caderno União*).

De qualquer maneira, anunciavam-se como parte do curso, dividido em aulas semanais ao longo do mês de março, as receitas que teriam sido selecionadas pela autora como as mais "típicas" do estado: virado paulista, cuscuz, pé de moleque, rocambole, sopa de marmelo, canelinha, cabriúva e quentão, "todos pratos, doces, salgados e bebidas tradicionais conhecidos por pouca gente e que surpreendem por seu sabor quando servidos!".[120] Afora o virado e o cuscuz, conhecidos pelo sufixo "paulista" e talvez esperados em um curso sobre o referido tema, a programação incluía receitas de festas juninas (pé de moleque e as bebidas com cachaça), um prato que deve ter sido escolhido pela curiosidade ou "antiguidade" que sugeria ("sopa de marmelo") e um rocambole, talvez selecionado por dar à culinarista da marca a possibilidade de incrementá-lo durante o curso com uma "versão União".

A segunda notícia sobre o curso, publicada junto de uma foto de Jamile Japur ao lado de "dona Ilydia Magnani, diretora da Cozinha Experimental União", explicitou ainda mais o tom pitoresco dado aos pratos que seriam ensinados:

---

[119] "Jornalzinho Doce-Lar-União", *Folha de S. Paulo, Vida Social*, 23 fev. 1964, p. 5. Acervo Digital/Folha.
[120] "Jornalzinho Doce-Lar-União", *Folha de S. Paulo, Vida Social*, 23 fev. 1964, p. 5. Acervo Digital/Folha.

> Como é feito o verdadeiro "Virado Paulista" e acompanhado de que deve ser servido? Qual é o verdadeiro "Cuscuz Paulista"? "Sopa de Marmelo"? Que novidade é essa? (É uma "novidade" tão velha quanto a Sé de Braga...) Como se faz o verdadeiro "Quentão", rei das festas juninas? Que é "Canelinha"? O Curso de Cozinha Tradicional Paulista responderá a todas estas perguntas e oferecerá mais uma porção de ensinamentos de grande interesse![121]

À repetida alusão à receita "verdadeira" subjaz o entendimento de que aqueles pratos não seriam plenamente desconhecidos, mas teriam, de alguma forma, se descaracterizado ao longo dos anos. Jamile, com sua pesquisa alegadamente feita junto ao povo e, portanto, diretamente na fonte da tradição, seria a responsável por ensinar a "verdade" culinária dessas receitas. A relação entre "verdadeiro" e "típico" parece, aliás, ter sempre sido enfatizada nos discursos sobre cozinha regional, como já antevia Gentil de Camargo em seu artigo de 1959 sobre o futuro livro de Jamile.

Por oposição, a ideia de autenticidade estava ligada à de modificação: eram menos autênticas aquelas expressões culturais que se encontravam mais sujeitas à alteração, advinda de influências externas, como a urbanização, a industrialização e a imigração, por exemplo. Desde a instalação da Comissão Nacional de Folclore, a capacidade de estabelecer "cientificamente" a autenticidade das expressões folclóricas era uma característica reforçada como própria aos folcloristas (VILHENA, 1997, pp. 188-189), uma vez que estariam em contato com a originalidade reinante em meio ao povo, sobretudo entre seus membros mais velhos – como as cozinheiras supostamente entrevistadas por Jamile. Segundo Rossini Tavares de Lima, a "autenticidade" nem deveria ser um elemento buscado pelos folcloristas: "se é folclore, tem autenticidade e pureza" (LIMA, 2003 [1978], p. 20).

No número do "Jornalzinho do Doce-Lar-União" seguinte à primeira aula sobre cozinha paulista, uma carta assinada por quatro leitoras foi publicada com a reclamação de que não tinham conseguido vagas para o curso. A resposta do jornal justificava o

[121] "Jornalzinho Doce-Lar-União", *Folha de S. Paulo, Vida Social*, 1 mar. 1964, p. 5. Acervo Digital/Folha.

ocorrido destacando que houve grande procura.[122] É significativo que a cozinha tradicional tenha sido tema de aulas concorridas em uma escola sediada na cidade de São Paulo, como se fosse uma cozinha estrangeira, exótica aos próprios paulistas. A despeito da maneira como Jamile realizara sua coleta de receitas, o conteúdo que atraiu "grande procura" era parte de um imaginário que já não parecia atual nem coerente com a realidade paulistana.

Embora não tenha mais aparecido nas edições do "Jornalzinho", que logo passou a divulgar o curso de "Cozinha Internacional", com receitas de estrogonofe, frango à húngara e pavê de frutas à francesa,[123] Jamile continuou a dar aulas e palestras, agora mais voltadas para a parte teórica de seu trabalho. Fez uma conferência em Franca, no interior de São Paulo, durante a qual foram servidos "quitutes e bebidas da cidade";[124] e ministrou cursos de "cozinha tradicional do Brasil" – não apenas paulista – na Escola de Folclore do Museu de Artes e Técnicas Populares.[125]

Apesar de ter sido lançada com poucos recursos, a obra de Jamile Japur chegou a veículos renomados, como o *Jornal do Brasil*, na mencionada coluna de Myrthes Paranhos, e também ao primeiro número da revista *Realidade*, da Editora Abril, em São Paulo. Em uma reportagem de seis páginas sobre a cachaça, o jornalista José Carlos Marão, ao citar o quentão, lembrou que "a folclorista Jamile Japur, num trabalho sobre cozinha tradicional, recolheu, em fazendas do Vale do Paraíba e do Tietê, 8 maneiras diferentes de fazer quentão, onde até laranja azêda entra como ingrediente".[126] Com base nas receitas do livro, ainda explicou a composição das bebidas rosa-sol e canelinha.

Embora a referência esteja correta, a alusão do jornalista às "fazendas" em que Jamile Japur teria recolhido as receitas é uma inferência dele; não há, no livro da folclorista, nenhuma indicação de que a suposta coleta havia sido realizada nesse tipo de propriedade. É possível que o alardeado uso de "velhos cadernos de famílias tradicionais

---

[122] "Jornalzinho Doce-Lar-União", *Folha de S. Paulo, Vida Social*, 8 mar. 1964, p. 5. Acervo Digital/Folha.
[123] "Jornalzinho Doce-Lar-União", *Folha de S. Paulo, Vida Social*, 15 mar. 1964, p. 5. Acervo Digital/Folha.
[124] *Comércio da Franca*, Franca, 2 ago. 1968, p. 2. Acervo/Hemeroteca CNFCP (F-0375).
[125] *Diário de S. Paulo*, São Paulo, 12 set. 1968. Acervo/Hemeroteca CNFCP (sem registro).
[126] MARÃO, José Carlos. Haja pinga! *Realidade*, São Paulo, ano 1, n. 1, 1966, p. 124. Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional.

paulistas" para a pesquisa tenha passado a impressão de que houve alguma visita a fazendas. Ou, talvez, que as imagens de fogão a lenha e mesa posta, de Tereza D'Amico, tenham de fato dado contornos mais concretos a um imaginário culinário que, como já vimos, estava muito mais ligado ao estereótipo de riqueza das fazendas do que ao de pobreza dos sítios caipiras.

Mesmo as festas juninas, que têm participação significativa na construção desse imaginário, são tratadas como expressões de momentos excepcionais, de celebração, e não do cotidiano caipira. Ao converter chapéus de palha, calças e vestidos remendados em fantasias e ao servir quitutes e bebidas considerados típicos, essas festas acabam por transformar a pobreza caipira em alegoria do passado, de uma realidade que não existe mais. E exaltam em sua oferta de comidas a fartura e a festança animada de "outros tempos". Publicado no jornal carioca *Correio da Manhã* em 1970, sem assinatura, o texto "Festa caipira: tradição patropi" identificava a existência de dois mundos – o interior de São Paulo, caipira, e a capital cosmopolita – que se aproximariam nas festas de junho por meio das bebidas e dos quitutes juninos.

> Por que [sic] o interior de São Paulo é mais 'caipira' (caipira no bom sentido, em costumes e em brasilidade), a capital cosmopolita, cheia de estrangeiros e seus descendentes, chega nas festas de junho começa a imitar o interior. Todo mundo quer virar caipira. Difícil? Nem tanto. Bandeirinhas coloridas no quintal, quentão, fogueira (quando há espaço) e alguns doces "caipiras", da tradicional culinária paulista.[127]

Reforçando que o adjetivo "caipira" foi usado no "bom sentido" – um sentido que se torna positivo ao se relacionar à ideia de "tradição" –, o texto sugere que a regra é o distanciamento entre a capital cosmopolita e o interior; a aproximação, ainda que artificial, uma vez que ocorre por "imitação", acontece como exceção nas festas de junho. Esse alheamento à tradição seria responsável pela gradual "perda" da cozinha paulista.

---

[127] "Festa caipira: tradição patropi", *Correio da Manhã*, Rio de Janeiro, 14/15 jun. 1970. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-1449.

> A culinária paulista estaria se perdendo, no borborinho dos costumes árabes, italianos, portugueses, alemães, franceses, húngaros, judeus, gregos, japoneses (São Paulo tem 93 raças) não fôsse um livro saído há alguns anos, e que, infelizmente, teve pouca tiragem. O livro é Cozinha Tradicional Paulista, a autora é Jamile Japur, folclorista e especialista em recolher velhas receitas. Acabou por juntá-las em um livro e isto fêz com que fôsse preservado um patrimônio importante, que ia acabar sendo perdido.[128]

Quase uma década depois de seu lançamento, *Cozinha tradicional paulista* ainda era relembrada como uma publicação responsável pelo registro de "velhas receitas", agora tratadas como patrimônio de São Paulo – e do "patropi", o *País Tropical* cantado por Jorge Ben, em 1969. O trabalho de "recolhimento" feito por Jamile Japur, segundo esse texto, havia sido suficiente para conter o processo de perda. Contribuir para essa "revivescência" dos antigos costumes também era intenção da própria reportagem. Como junho já havia chegado, era hora de "tirar o livro de Jamile Japur da prateleira" e preparar "uma festa tipicamente paulista, com bebidas que nossas avós e bisavós faziam para nossos avôs barbudos e nossos bisavôs mais barbudos ainda".

Em seguida, eram reproduzidas as receitas de quentão e pau a pique ("uma bebida que já se desfez na memória dos paulistas [...] mas é centenária"), de queijadinha, rapadurinha de amendoim, doce de batata-doce, doce de abóbora e empadão. O texto ainda mencionava que algumas famílias de São Paulo vinham contratando pipoqueiros, "com carrinho e tudo", para "ambientar" essas festas e ressaltava a importância de se fazer arranjos nas mesas com frutas tropicais para embelezar o evento, como mostra uma das gravuras de Tereza D'Amico para o livro de Jamile Japur, reproduzida no jornal com uma intervenção: o acréscimo de bandeirinhas juninas sobre ela.

jornal

[128] "Festa caipira: tradição patropi", *Correio da Manhã*, Rio de Janeiro, 14/15 jun. 1970. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-1449.

Mesmo quando percebida em momento já distante ao da divulgação feita em seu lançamento, a imagem do livro continuava a remeter a uma tradição muito antiga, que ainda poderia ser revivida por "imitação" – ou por "folclorização" – em certas épocas do ano em que era permitido ser, de novo, caipira.

***

Da forma como estava sendo constituída por um livro de receitas que a tornara "oficial", a cozinha tradicional de São Paulo aparentava ser antiga e estar em processo de esquecimento – ainda que a publicação, se analisada com mais atenção, mostrasse uma realidade não muito diferente daquela aludida por outros livros culinários em circulação na mesma época. Esse imaginário culinário em formação tornava a culinária paulista uma antiguidade quase exótica, digna de curiosidade, em uma cidade que, por outro lado, se consolidava no plano simbólico como representação de todo o estado e de uma pluralidade de culturas que a aproximava do cosmopolitismo de outras grandes metrópoles do mundo.

CAPÍTULO 4
Uma cozinha regional, três livros estaduais

4.1. Em busca da cozinha caipira em São Paulo, Goiás e Minas Gerais

Quando Jamile Japur lançou *Cozinha tradicional paulista*, em 1963, o estudo que iria identificar a cultura caipira como base de uma região cultural tão ampla quanto a abrangência histórica das bandeiras, no período colonial, ainda não havia sido publicado. Embora resultasse de uma pesquisa de campo desenrolada entre 1947 e 1954, *Parceiros do Rio Bonito*, de Antonio Candido, só seria editado em livro em 1964. Embasado na observação direta do cotidiano de moradores de bairros rurais das cidades de Piracicaba, Tietê, Porto Feliz, Conchas, Anhembi, Botucatu e, sobretudo, Bofete, esse estudo define a cultura caipira como própria de uma área mais vasta do que as fronteiras políticas do estado de São Paulo:

> Da expansão geográfica dos paulistas, nos séculos XVI, XVII e XVIII, resultou não apenas incorporação de território às terras da Coroa Portuguesa na América, mas a definição de certos tipos de cultura e vida social, condicionados em grande parte por aquele grande fenômeno de mobilidade. [...] Basta assinalar que em certas porções do grande território devassado pelas bandeiras e entradas – já denominado significativamente Paulistânia – as características iniciais do vicentino se desdobraram numa variedade subcultural do tronco português, que se pode chamar de "cultura caipira". (CANDIDO, 2010, p. 43)

Foi o processo que se seguiu aos ciclos bandeirantes, realizado no assentamento de sítios e bairros rurais, o responsável pela formação de "um lençol de cultura caipira, com variações locais, que abrangia partes das capitanias de Minas, Goiás e mesmo Mato Grosso" (CANDIDO, 2010, p. 93), além de São Paulo. Assim como outras expressões dessa cultura, a culinária se desenvolveu sobre fundamentos compartilhados por essa extensa região – algo que já havia sido notado, de certa forma, por outros autores, incluindo o folclorista Gentil de Camargo em seu texto de anúncio do livro de Jamile

Japur, em 1959, sobre o que acreditava ser uma "culinária bandeirante", com pratos comuns em São Paulo, Minas Gerais e Mato Grosso.

Segundo Antonio Candido, um denominador comum dessa região culinária era o uso do milho, consumido de diversas formas: verde, assado ou cozido na espiga, debulhado e transformado em pamonhas, mingaus, bolos, curaus; seco, como pipoca, quirera e canjica; moído, como fubá grosso ou mimoso, "base de toda a culinária de forno entre os caipiras, inclusive vários biscoitos, o bolão, bolinhos, broas, numa ubiquidade só inferior ao trigo" (CANDIDO, 2010, p. 66). Pilado, ainda fornecia a farinha e o beiju e alimentava os animais domésticos. Ao lado do milho, outros dois alimentos formariam o "triângulo da alimentação caipira": o arroz e o feijão, além da carne de porco, conservada na banha e preferida à de vaca ou mesmo à de galinha (que, na região estudada por Candido, só era utilizada em dietas de resguardo, seguindo os tabus relacionados ao pós-parto).

Ainda que *Cozinha tradicional paulista* não faça qualquer menção à sua relação com a cultura caipira, a busca da "tradição" reportou a autora a essas bases culinárias, verificadas na seleção de um volume considerável de receitas à base de milho e gordura suína, por exemplo. Em um intervalo de 14 anos, entre 1963 e 1977, outros dois livros de receitas seriam lançados com a expressa intenção de definir os sistemas culinárias de dois estados integrantes do mesmo complexo cultural caipira identificado por Antonio Candido (1964). *A cozinha goiana* (1967), de Bariani Ortêncio, e *Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais* (1977), de Maria Stella Libanio Christo, também foram as primeiras publicações de seus respectivos estados produzidas com a intenção de sistematizar suas culinárias tradicionais. Analisá-las mais de perto pode ser uma maneira de entender como os pilares caipiras comuns a uma "região culinária" mais abrangente do que os limites político-administrativos de São Paulo, Goiás e Minas Gerais foram apropriados por elas.

Folclorista como Jamile Japur, membro da Comissão Nacional de Folclore e participante assíduo dos eventos da rede,[129] Waldomiro Bariani Ortêncio (1923-) se notabilizou por suas pesquisas relacionadas aos costumes goianos. Quando publicou seu livro de receitas, já havia lançado outras obras regionalistas, como a série de contos *O que foi pelo sertão* (1956), *Sertão, o rio e a terra* (1959) e *Sertão sem fim* (1965). *A cozinha goiana* surgiu de uma "encomenda" de Câmara Cascudo, que havia lhe pedido uma coletânea de receitas típicas para sua *Antologia da alimentação no Brasil*, inicialmente prevista para ser lançada logo após *História da alimentação no Brasil* (1967-1968), mas só publicada em 1977. Segundo Izabel Cristina Signorelli (2010), o folclorista potiguar, depois de receber o material, em 1964, teria incentivado o goiano a escrever um livro específico sobre a temática.

Em 1967, *A cozinha goiana* foi publicada em um robusto volume de 400 receitas e 348 páginas – bem maior do que as 259 receitas e 104 páginas de *Cozinha tradicional paulista*. Do total, 177 páginas foram reservadas a um longo preâmbulo introdutório e 128 às receitas, uma diferença que acabará sendo invertida nas seis edições seguintes (a mais recente, de 2008, inclui 1250 receitas, ocupando a maior parte da obra). Assim como o exemplar de Jamile Japur, o de Bariani Ortêncio reunia inúmeras notas históricas, distribuídas por 40 breves capítulos inseridos antes das receitas.

Ali, ele abordou, por exemplo, "o que comeram os bandeirantes" e os relatos de viajantes estrangeiros em Goiás no século XIX. E insistiu na defesa de pratos que seriam "típicos" e exclusivos do estado, como a Maria Isabel, uma mistura de arroz com carne-seca, que afirmava ser confundida com "outras comidas quase-semelhantes de outros Estados, como o 'arroz à carreteiro' do Rio Grande do Sul e o 'trelelé' mineiro" (1967, p. 109). A transcrição dos modos de preparo desses "outros pratos" tinha a clara intenção de mostrar as "diferenças": enquanto o preparo da Maria Isabel exigia que se cozinhassem a carne-seca e o arroz juntos, o arroz de carreteiro sugeria o cozimento separado e o trelelé

[129] Em 3 de agosto de 1963, uma fotografia publicada junto de uma nota no jornal *O Popular*, de Goiânia, mostra Bariani Ortêncio no Congresso Nacional de Folclore, em Fortaleza, ao lado de Hildegardes Vianna, autora de *A cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas* (1955), Luís da Câmara Cascudo, Rossini Tavares de Lima e Jamile Japur, que publicaria no fim daquele mês seu livro *Cozinha tradicional paulista*. Acervo/Hemeroteca CNFCP.

levaria também toucinho na mistura. Detalhes sutis, portanto, tomavam no discurso folclorístico a proporção de veredito da autenticidade e do "pertencimento" do prato aos limites do estado.

Diferentemente da folclorista paulista, Bariani Ortêncio incluiu nessa longa parte introdutória informações sobre utensílios, condimentos, gorduras, caça e pesca, sempre entremeadas pela ressalva de que os antigos hábitos corriam o risco de desaparecer. Sobre a banha de porco, por exemplo, afirmava:

> A cozinha goiana está substituindo a gordura, a banha de porco, pela inflação dos óleos industrializados. As pessoas gordas preferem o de milho, devido a colesterol. A GODIVA está fabricando em Itumbiara óleo de arroz, amendoim e girassol. Até os roceiros já estão levando óleo para casa. Os mais usados pelo povo são o de soja e o de algodão, devido o poder aquisitivo. O mercado para suínos está difícil. Somente a carne continua tendo boa aceitação. Dizem que banha de porco é quente, reimosa, 'deixa reima na gente'. Será que o torresminho vai desaparecer? Queira Deus que não!..." (ORTÊNCIO, 1967, p. 129).

Inserindo-se em meio às notas, adicionando exclamações e opiniões e não se abstendo de citar inúmeras marcas de alimentos industrializados (como a Godiva), Bariani Ortêncio escreveu o livro como se contasse um "causo", no qual o tom anedótico superava a seriedade de um registro histórico como o pretendido por Jamile Japur em seus textos introdutórios. Contava inúmeras piadas e não dispensava versões para ditados populares: "em Goiás, todo mundo come melado e ninguém se lambuza" (ORTÊNCIO, 1967, p. 143). Chegou a incluir um capítulo ("Anexins", p. 163) apenas para elencar provérbios e ditos relacionados à alimentação, como "comer gato por lebre" ou "quando ele vai com o milho, eu já estou voltando com o fubá".

O tom anedótico também se aplicava às cinco ilustrações assinadas pela artista plástica goiana Maria Guilhermina, inseridas na seção de receitas como marcações dos capítulos "Comidas de sal", "Doces e Quitandas", "Bebidas, refrescos, vinagres", "Caça" e "Pesca". Em uma dessas divisões (p. 195), por exemplo, a gravura ganhava nuances de "tirinha" cômica ao mostrar uma mulher assistindo à novela *Redenção* (que foi ao ar

entre 1966 e 1968 na TV Excelsior), enquanto, atrás dela, duas panelas posicionadas sobre o fogão – a gás, não a lenha – transbordavam, ferventes.

Em uma resenha sobre o livro goiano, publicada no jornal baiano *A Tarde*,[130] Hildegardes Vianna o resumiu como "um relato divertido, desalinhavado, encerrando uma compilação de vários fragmentos de textos de outros indivíduos que viveram ou sentiram a magia de Goiás". Segundo ela, "o anedotário é grande, embora a maioria das piadas não seja original". Dos 400 pratos, considerava "alguns típicos e outros comuns a todo o Brasil", da mesma forma que Renato Almeida descreveu a seção de receitas do livro de Jamile Japur. Talvez, no caso goiano, Hildegardes estivesse respondendo à pergunta que o próprio autor havia colocado na primeira página do livro: "Há uma cozinha essencialmente goiana?". Citando, em seguida, o folclorista Edison Carneiro, para quem só existiriam duas cozinhas de fato características no Brasil – a baiana e a paraense –, Bariani Ortêncio havia concluído que "fica a cargo do leitor julgar, após a leitura deste trabalho, se existe ou não uma cozinha puramente goiana" (1967, p. 15).

Logo no início do livro, o autor reconheceu as influências que teriam conformado a cozinha goiana: "ao Sul, São Paulo e Minas Gerais, ao Centro, Bahia e Minas Gerais; ao norte, Pará e Maranhão. O Sudoeste goiano tornou-se a 'alma' do Triângulo Mineiro, pois toda a sua imensa produção agropecuária cai ali" (1967, p. 21). Considerava que os costumes mineiros, em especial, "seriam bem semelhantes aos nossos", mas não se aprofundou nessas relações ao longo da publicação. Seu intuito era, afinal, descrever aquilo que acreditava ser a tradição da cozinha goiana (SIGNORELLI, 2010), possivelmente querendo dar uma resposta positiva à pergunta que havia lançado na primeira página do livro.

Coletadas a "viva voz", as 400 receitas compiladas em *A cozinha goiana* eram numeradas e, no fim do livro, na seção "Relação dos informantes", podiam ser relacionadas às respectivas fontes – 62 pessoas descritas com nome, sobrenome e cidade

[130] VIANNA, Hildegardes. A cozinha goiana. *A Tarde*, Salvador, 23 jan. 1968, p. 4. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-0583.

de procedência.[131] De maneira diferente à de Jamile Japur, Bariani Ortêncio não pretendia deixar dúvida a respeito da procedência dos pratos que havia relacionado ali.

Também de forma distinta à do exemplar paulista, incluiu preparos no fogão a lenha (como a tigelada de umbigo de bananeira, que, no fogo, deveria ser tampada "com lata e brasas por cima" para que fosse assada por igual de todos os lados, p. 224). Ao mesmo tempo, fez inúmeras menções a eletrodomésticos. Ao explicar que a massa de milho verde conhecida como "berém" precisava descansar na geladeira, por exemplo, sugeria que "onde não houver geladeira, colocar num pote de barro e deixar num quarto escuro, de piso de chão ou de pedra. Usa-se deixar o berém pernoitar também no sereno" (1967, p. 231). Ao passar a receita de paçoca, dava como alternativa ao pilão o uso do liquidificador – e não do moedor de carne, como a folclorista paulista havia aconselhado.

Os ingredientes industrializados também apareceram com frequência entre as receitas do livro, inclusive com suas respectivas marcas: estavam lá o pó Royal (em 22 preparos), o fermento Fleischmann (em quatro), o açúcar União (em dois), o coco Serigy (em dois). Entraram, ainda, leite condensado, chocolate em pó e uma "massa de pastel comum", em meio ao modo de preparo dos pastéis, sem explicações mais detalhadas sobre como seria feita ou se, em vez disso, deveria ser comprada pronta – em *Cozinha tradicional paulista*, o preparo da massa havia sido descrito em detalhes nas duas versões de pastel apresentadas, uma delas, aliás, copiada do livro *Noções de arte culinária*.

As menções a industrializados e eletrodomésticos podem estar relacionadas à maneira como as receitas foram coletadas. Se, de fato, o autor as recolheu a partir da consulta a informantes, é possível que elas demonstrem a atualidade daqueles preparos, em conformidade com a época de realização das entrevistas – os anos 1960 – e não com o passado que costuma emanar de cadernos manuscritos em períodos anteriores. De qualquer maneira, é certo que o misto de tradição e modernidade, já característico do

[131] Um dado interessante é que, apesar de a maior parte dos informantes ser feminina, as divisões de "caça" e "pesca" contêm receitas recolhidas junto a 11 homens (incluindo o próprio autor, que forneceu o passo a passo dos "pássaros na gordura") e apenas duas mulheres. Não incluídas em *Cozinha tradicional paulista*, mas alusivas da culinária tradicional, as receitas de caça e pesca remetiam, no livro goiano, às caravanas de homens para os entornos do Rio Araguaia em fins de semana e períodos de férias. Um dos capítulos de suas notas iniciais revela exatamente o que seria uma lista ideal de provisões para uma viagem de dez dias até aquela região (1967, p. 191).

livro da folclorista paulista, também se fazia presente no do folclorista goiano. Neste, no entanto, o conteúdo que se poderia dizer "folclórico", baseado em curiosidades e peculiaridades supostamente locais, era muito mais notório do que na publicação de Jamile Japur e se estendia tanto aos textos introdutórios quanto às receitas.

Diversos comentários que demonstram essa tipicidade perpassam os modos de preparo. Ao dar a medida de gordura para o biscoito de queijo e o biscoito santa clara, por exemplo, o autor se referia a "um prato de gordura por cima da orla (vinco)", ressaltando uma maneira tradicional-popular de calcular a quantidade do ingrediente, não excedendo a beirada ou a dobra dos pratos fundos. No passo a passo dos confeitos de amendoim, explicava que seriam "usados na cidade de Goiás para oferecer em cartuchos às crianças que cantam o Perdão ou saem de Anjos em procissão" (p. 249); sobre o biscoito carrijo, revelava ser conhecido "em toda a região do sudoeste goiano e é usado diariamente às 14 horas acompanhado de café" (p. 233).

De modo geral, sem contar os mais de setenta pratos das seções de caça e pesca, que não têm equivalente nos demais livros, foi possível identificar o uso de milho, mandioca e carne suína como alicerces do capítulo dedicado às receitas. Do total de 295 pratos salgados e doces, 39 (13%) levam derivados de milho – farinha, fubá ou maisena – e outros 61 (20,6%) de mandioca, em farinha e polvilho. Considerando que a mandioca compunha um quinto alimento importante para a alimentação "caipira" em Goiás, como mostrou o estudo de Carlos Rodrigues Brandão (1981, pp. 33-34) em Mossâmedes, no interior do estado, uma parte considerável das receitas do livro de Bariani Ortêncio se adequa a esses ingredientes "tradicionais". Dentre as receitas no total, a mandioca pura aparece 23 vezes (7%), bem mais do que o milho (13 ou 4%), o feijão (14 ou 4%), o arroz (15 ou 5%), o pequi (7 ou 2,7%) e a guariroba (6 ou 2%) – estes dois últimos considerados pelo autor como típicos da cozinha goiana e descritos em dois de seus capítulos da parte introdutória do livro. A partir dessas observações, é possível afirmar que, no livro de Bariani Ortêncio, há uma preferência mais notória pela mandioca, pura ou processada, do que pelo milho, embora também revele a abertura para ingredientes como a farinha de trigo, já tornada comum àquela época.

Das carnes, entre as 109 receitas salgadas, oito (7%) usam a suína, em contraposição às 19 (17%) que pedem bovina. Sobre as gorduras, o autor insere a palavra "óleo", sem especificações, em 16 receitas (5%), embora a banha seja incluída em 33 (11%) e a manteiga, em 57 (19%). A palavra "gordura" surge em outras 61 receitas (20%) e, como não é explicada, subentende-se que se refira à possibilidade de uso tanto do óleo vegetal quanto da banha. Depreende-se, daí, que a referência maior, no geral, à "gordura" não especificada sugere que a banha e o óleo ainda coexistiam no dia a dia da cozinha.

Dez anos depois do lançamento de *A cozinha goiana*, Minas Gerais ganhou seu primeiro livro de receitas. *Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais*,[132] publicado por Maria Stella Libanio Christo em 1977, surgiu de forma diferente em relação aos outros dois livros regionais aqui analisados. Como a própria autora explicou em sua introdução (1977, p. 15), resultou de um "pedido" do ex-secretário do governo estadual Abílio Machado Filho e do historiador Tarquínio J. B. de Oliveira. Foi editado em parceria com o governo de Minas Gerais, na figura do então governador Aureliano Chaves de Mendonça, que chegou a assinar um prefácio de tom regionalista, bem ao gosto de Gilberto Freyre, explicando que a publicação constituía "uma mensagem que enviamos aos mineiros com que procuramos, unidos, soerguer a nossa terra" (1977, p. 8). O livro integrou um contexto de incentivo político à conformação de uma identidade mineira, uma relação que será tratada com mais atenção no último tópico deste capítulo. Por ora, nos interessa a análise da obra em si e da cozinha que se define por meio de seu discurso e de suas receitas.

Diferentemente de Jamile Japur e Bariani Ortêncio, Maria Stella Libanio Christo (1918-2011) não atuava como folclorista nem tinha vínculo com as instituições de folclore de Minas Gerais – a Comissão Mineira de Folclore, aliás, foi uma das menos expressivas entre as comissões estaduais associadas à nacional (VILHENA, 1997). Quem esteve envolvido de alguma forma com o folclorismo foi o governador Chaves de Mendonça. Quando ainda não ocupava esse cargo, em 1965, havia participado da

[132] Posteriormente, o livro seria reeditado com o subtítulo alterado para: "300 anos de cozinha mineira".

instituição da Semana do Folclore Mineiro, assinando seu decreto-lei junto do então governador José de Magalhães Pinto.[133] Em 1976, já como governador, havia apoiado a organização da IV Festa do Folclore Brasileiro, em Belo Horizonte, que se destinava a "preservar" os folguedos populares do estado.[134] Embora não fosse membro da rede de folcloristas, ele tinha algum contato com os principais líderes da Comissão Mineira de Folclore, a exemplo de Aires da Mata Machado, que também já havia respondido como assessor do Secretário de Educação do governo de Minas Gerais. É possível, portanto, que a ideia de preservação cultural por meio da divulgação, própria aos folcloristas, tenha norteado seu interesse em coeditar a obra como o primeiro passo de um projeto mais amplo, que se desenrolaria nos anos 1980 (e do qual falaremos adiante), para incentivar o desenvolvimento de restaurantes e do turismo em Minas Gerais.

Maria Stella, por sua vez, era uma mineira de 52 anos, mãe de oito filhos – entre os quais o teólogo e escritor Frei Betto –, que se notabilizou pela função de "culinarista" ao dar início, com *Fogão de lenha*, a uma prolífica produção de livros de receitas, não só restritos à cozinha tradicional de Minas. Em 1979, lançou seu segundo, *Quente & frio*. *Cozinha popular* veio em seguida, em 1982, e *Minas de forno & fogão*, em 1984, mesmo ano em que se preparava para publicar *Fogãozinho: histórias e receitas para a criançada*. Considerado pelo *Jornal do Brasil* um "best-seller culinário", com 80 mil exemplares vendidos em 1984,[135] *Fogão de lenha* foi o primeiro livro de receitas mineiras, apesar de não ter sido a primeira publicação a se voltar para o tema.

Em 1966, três anos depois de *Cozinha tradicional paulista* e um ano antes de *A cozinha goiana*, Eduardo Frieiro (1889-1982) havia lançado *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*, embasado em trechos de relatos de viajantes e cronistas coloniais. Contrário à existência de um mineiro típico, Frieiro questionava também a ideia de o estado possuir uma cozinha típica ao afirmar que, embora existissem algumas constantes nas preferências alimentares de seus habitantes, elas não seriam exclusivas: "como Minas Gerais, também São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Goiás e Mato

[133] *Revista Brasileira de Folclore*, Rio de Janeiro, n. 12, mai./ago. 1965. Acervo/Hemeroteca CNFCP.
[134] MARINA, Anna. Festa do folclore. *Diário da Tarde*, Belo Horizonte, 14 ago. 1976. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F1464.
[135] *Jornal do Brasil*, 2 mai. 1979, p. 6. Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional.

Grosso são terras do feijão, do arroz, do milho e da carne de boi e de porco" (FRIEIRO, 1982 [1966], p. 217). O esboço dos contornos do complexo caipira na chamada Paulistânia, como definira Antonio Candido (2010 [1964]), já se fazia presente em *Feijão, angu e couve*, mas não seria levado em conta por Maria Stella ao preparar seu livro de receitas. Com o expresso intuito de elencar as "quitandas e quitutes de Minas Gerais", ou seja, de definir uma cozinha própria do estado, a obra seria "uma lição de mineiridade", na opinião do governador e prefaciador Chaves de Mendonça.

Na introdução assinada pela autora (CHRISTO, 1977, pp. 15-17), a importância do livro foi justificada em tom poético, detalhando o processo de pesquisa que, à maneira de Jamile Japur, a levou a buscar e a consultar antigos cadernos manuscritos e permitiu a aproximação dela com um passado em que mães e avós transmitiam suas receitas para filhas e netas no íntimo dos lares. No mundo atual, essa tarefa seria assumida pela própria Maria Stella ao tomar nota dessas receitas – inclusive daquelas corriqueiras e nunca antes anotadas – e ao "adaptá-las a nossos dias sem que tenham perdido o sabor do antigo forno e fogão". O texto da autora recorria às memórias de um passado afetivo e familiar, que estaria "em declínio nas grandes cidades sob a tirania da máquina, da velocidade, do lucro".

> Comida mineira é a alma de nosso agasalho. É o elo da infância em torno da mesa. É saudade e descontraimento, é lembrança da infância. Esperança. [...] Quintal de folhas no chão e frutas nas árvores, cacarejo de galinhas ciscando. Repique de sino convidando para as festas de padroeira, apito de trem cortando a cidade. Roupa limpa das missas de domingo; namoro em banco de praça; tricô da Vovó em cadeira de balanço. [...] Na cidade ou no campo, em Minas, há sempre um aviso não escrito: cheguem-se, a casa é sua! (1977, p. 17)

Apesar do declínio da afetividade em torno da mesa, as receitas mineiras, segundo ela, permaneciam sendo repetidas "no fogão de lenha da roça ou no fogão de gás das cidades" – os dois universos, o campo e a cidade, pareciam se encontrar em seu discurso. Elencando uma porção de pratos, assim ela definiu a cozinha típica: lombo de porco assado com farofa, galinha ao molho pardo com angu, feijoada, frango assado e farofa, tutu com torresmo, feijão tropeiro com couve. Ainda na introdução, dava a entender as

"constantes" na alimentação mineira: leite, queijo, arroz, feijão, carne de porco, peixe de água doce (mandi, surubim, lambari, bagre), verduras como a couve, a ora-pro-nóbis e o grelo de abóbora (cambuquira) e legumes, a exemplo de cará, jiló e abóbora. Considerava o toucinho essencial e muito usado no interior, "sem preconceitos e recomendações médicas": "diz o caipira que comida sem toucinho não dá sustança". O termo "caipira" surge, aqui, em uma das poucas menções feitas a ele no livro,[136] referindo-se ao homem do interior que ainda se alimentaria à moda antiga, sem os preconceitos e as restrições médicas que vinham se impondo em torno do consumo dos derivados do porco desde o início do século XX.

No fim da obra, um capítulo foi especialmente reservado para identificar as pessoas às quais pertenceram os cadernos consultados para a pesquisa. De forma distinta à de Jamile Japur e mais próxima da escolhida por Bariani Ortêncio, Maria Stella relacionou as 46 mulheres autoras dos cadernos usados como fontes nesse capítulo, pomposamente intitulado "Cadernos e livros de receitas das sinhás-donas". Reforçando a autenticidade de sua pesquisa, ao lado do nome e do sobrenome das "sinhás-donas", apareciam as cidades mineiras onde viviam, as datas de seus cadernos (de 1837 a 1945) e, por vezes, a indicação de apelidos familiares ou títulos de nobreza, como "Vovó Mariquinha", "Nicota", "Chiquita", "Viscondessa de Caldas", "Baronesa de Louredo", "mamãe", "minha sogra". De maneira geral, a lista dá uma ideia da procedência elitista dos cadernos, colhidos entre as "sinhás" das fazendas.

Ao todo, Maria Stella selecionou 572 receitas, distribuídas em 280 páginas. O livro foi editado em formato quase quadrado, com capa dura na cor vinho, imitando couro, e título inscrito em baixo relevo. Aproxima-se, visualmente, da aparência de um antigo caderno de receitas – uma alusão que se tornava ainda mais clara em seu conteúdo. Entremeadas por excertos literários, curiosidades históricas, reproduções fac-similadas de folhas de cadernos e oito gravuras de Debret, as receitas conformam não apenas um livro culinário, mas uma versão coletiva dos antigos cadernos manuscritos, que costumavam

[136] O termo "caipira" será utilizado novamente no livro para nomear três receitas: o bolo caipira, o pé de moleque caipira, e a caipirinha mineira.

reunir, além de receitas, também poesias, confissões e quaisquer outras anotações femininas (DEMETERCO, 1998).

Sem a pretensão de concatenar referências para narrar uma história culinária de Minas Gerais – como proposto por Jamile Japur –, Maria Stella preferiu pontuar, aqui e ali, ao longo de todo o livro, as referências históricas e artísticas que recolhera. Não encomendou gravuras a uma artista plástica de renome, como haviam feito Jamile Japur e Bariani Ortêncio; em vez disso, "ilustrou" o miolo com as célebres gravuras históricas de Debret, a maioria relacionada à Corte, e 73 trechos selecionados de obras de escritores famosos – quase todos mineiros –, transcritos lado a lado das receitas, em uma relação que pode sugerir a importância de Minas para uma história que, como as cenas do Brasil oitocentista, seria nacional (MORAIS, 2004, p. 139). Pedro Nava, Guimarães Rosa, Carlos Drummond de Andrade, entre outros, ganharam espaço no livro por causa das lembranças da comida mineira que haviam inserido em seus textos e poemas e porque possivelmente faziam parte da rede de contatos de Maria Stella. Autran Dourado, por exemplo, escreveu a ela uma carta atendendo ao pedido de selecionar, de sua própria obra, os excertos relacionados à cozinha mineira. A correspondência, datada de 13 de maio de 1975, foi reproduzida no livro, reforçando as memórias do escritor e o teor nostálgico que percorre toda a publicação.

> Minas vai acabar, eu sei; Minas de antigamente, a nossa, a eterna, com a qual nos defrontaremos no juízo final, quando tivermos de prestar contas e nos perguntarem o que fizemos daquela sopa tão boa chamada Maneco com Jaleco [espécie de ensopado de carne suína com fubá e couve]. Por mais que a gente queira fazê-la de novo viver, há sempre os olhos dos drugstores espreitando, ameaçando com seus hamburgers, catchups e outros assassínios. Tempos bons dos doces e quitandas, das deliciosas comidinhas mineiras. Nada de serviço à francesa, os pratos todos na mesa fumegantes e cheirosos. O mundo não tinha começado ainda a se americanalhar, ninguém comia comida de sal com doces e frutas em conserva. (1977, p. 57)

A referência saudosa ao passado também aparece nos nomes das receitas (muitas delas inscritas como "da vovó") e no modo como foram organizadas, em cinco partes: primeiro, as "Quitandas" (150), depois os "Doces" (197), os "Quitutes" (190), os

"Licores e bebes" (23) e, por fim, as "Curiosidades" (12), um tópico dedicado a preparos "impossíveis" para os dias atuais, segundo a autora, copiados *ipsis litteris* de cadernos muito antigos, como o de "rosca batida D. Maricota", que inclui no meio da descrição a seguinte instrução: "às 5 horas da manhã, acordar as moças da fazenda para ajudarem a enrolar as roscas que serão assadas antes do fazendeiro levantar" (p. 259). À exceção desta última, as demais partes estão ordenadas de acordo com a importância das receitas no dia a dia das velhas "sinhás-donas", e não conforme um padrão à francesa como preferido nos livros paulista e goiano.

Como já visto no terceiro capítulo, as quitandas, que Maria Stella define como "toda variedade servida às visitas no lanche (15:00 horas) ou no chá (22:00 horas)" (1977, p. 38), deveriam ser repostas a cada semana e tinham espaço primordial nos cadernos manuscritos também de São Paulo: junto dos doces de sobremesa, muitas vezes tomavam conta deles por inteiro. Constituíam, portanto, um preparo relevante dentro da cozinha tradicional. O termo "quitute", que Amadeu Amaral (1920, p. 200) havia definido como sinônimo de "acepipe, guizado bom", também parece ter sido escolhido com cuidado. Remetendo às receitas de almoço e jantar ali listadas, confere a elas um valor mais positivo do que a neutralidade sugerida por "Salgados", preferido pelos outros dois livros para nomear seção semelhante. Como nessas outras publicações, os licores e as bebidas aparecem por último, aludindo a um complemento ou a uma finalização dos pratos principais.

Entretanto, essa nítida condição do livro de "guardião" de memórias não se revela destituída de uma função prática e presente. Em sentido oposto à organização das receitas, os modos de preparo se mostram atualizados e adaptados à maneira de livros de receitas não regionais, contemporâneos a *Fogão de lenha*. No início, uma seção chamada "Medidas caseiras" se dedica a mostrar a conversão de xícaras e colheres rasas ou bem cheias a gramas e litros. Divididas entre uma listra de ingredientes e a descrição dos modos de preparo, as receitas recorrem a métodos tradicionais, incluindo o uso de utensílios específicos (como o ferro para fazer os bolinhos "coscorões" e a fôrma de

estrela para o doce chamado “belas frutas”), e ao mesmo tempo não se esquivam do uso de equipamentos elétricos, a exemplo do liquidificador e da batedeira.

Também os ingredientes revelam ora uma aproximação ora um distanciamento das bases tradicionais caipiras. Considerando todas as receitas de quitandas, doces e quitutes, os derivados de milho, em farinha, fubá e maisena, constam de 64 preparos (14%), enquanto os de farinha de mandioca ou polvilho, de 44 (9%), e os de farinha de trigo, de 206 (45%). É nítida, portanto, a preferência pelo trigo no geral, e, em menor escala, pelas farinhas de milho em relação às de mandioca. Como ingrediente principal, sem processamento em farinha, as presenças de milho e de mandioca se equivalem, aparecendo, respectivamente, em dez e nove preparos e totalizando 2% cada um. É a mesma porcentagem do feijão e da abóbora, que surgem em dez e nove pratos e são levemente superados pelo arroz, preferido em 15 ou 3% deles.

Com relação às carnes, a diferença é mínima: na seção de 190 quitutes, a bovina está em 36 receitas (19%) e a suína, em 41 (21,5%). Incluindo doces e salgados, o quesito “gorduras” também demonstra as preferências da autora, que sugere o uso de manteiga em 177 preparos (39%), de banha em 91 (20%), de óleo em 63 (14%), de azeite em sete (1,5%) e de um item que, até então, não havia sido descrito nos outros livros regionais: a margarina, incluída em cinco (1%). A presença deste último ingrediente, que começou a ser fabricado no Brasil nos anos 1930, mas só ganhou impulso com a criação da marca Saúde pela Anderson Clayton em 1938 (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 144), pode revelar sua crescente aceitação nas cozinhas. Mais do que isso, sugere a interferência da autora na transcrição dos preparos, interessada em “adaptar” as receitas “aos nossos dias”.

Além dessas, Maria Stella também menciona o emprego do termo “gordura”, sem especificar seu tipo, em 13 receitas (3%). Mesmo que consideremos, como no livro de Jamile Japur, que a palavra se estendia à banha de porco, o percentual da gordura suína chegaria a 23%, um volume ainda distante da manteiga (39%), que, assim como a farinha de trigo (45%), aparecem com mais frequência devido ao grande volume de doces e quitandas à base de massas. O quadro a seguir fornece uma melhor visualização das

preferências dos livros da região caipira por meio de ingredientes que seriam básicos a essa cultura:

Quadro 1 – Preferências caipiras

	***Cozinha tradicional paulista* (1963)**	***A cozinha goiana* (1967)**	***Fogão de lenha* (1977)**
Derivados do milho (farinha, fubá, maisena)	14%	13%	14%
Derivados da mandioca (farinha, polvilho)	11%	20,5%	9%
Farinha de trigo	16%	17%	45%
Milho	2%	4%	2%
Mandioca	2%	7%	2%
Feijão	7%	4%	2%
Arroz	7%	5%	3%
Carne bovina*	31%	17%	19%
Carne suína*	11%	7%	21,5%
Banha de porco	2,5%	11%	20%
"Gordura"	15%	20%	3%
Óleo	0%	5%	14%
Azeite	1,5%	1%	1,5%
Manteiga	22%	19%	39%

* A porcentagem de carne bovina e carne suína foi calculada levando-se em conta apenas as receitas consideradas nas seções de "Salgados", dos livros *Cozinha tradicional paulista* (1963) e *A cozinha goiana* (1967), e de "Quitandas", do livro *Fogão de lenha* (1977), uma vez que não apareciam nas outras seções, como os demais ingredientes deste quadro.

Sem muita discrepância, os números revelam uma proximidade entre as publicações a respeito de diversos usos, como nos casos do feijão e do arroz e do milho e da mandioca. Estes dois últimos apareceram de forma bastante equilibrada nos três livros. *A cozinha goiana* foi o único que tendeu a preferir o uso de mandioca ao de milho, inclusive *in natura*. Entre as farinhas, no entanto, a aceitação da de trigo já parecia unânime na concorrência com as de milho e mandioca, especialmente no que se referia às quitandas nos livros paulista e mineiro; no goiano, ela ainda foi levemente preterida à de

mandioca. A nota de Antonio Candido, em *Parceiros do Rio Bonito*, de que o trigo seria um índice de urbanização do caipira já não tinha sentido para esses autores, que escreviam a partir das capitais de seus estados e, além de registrar receitas, tinham o objetivo – explícito no caso de Jamile e de Maria Stella – de torná-las práticas para a reprodução no dia a dia.

Um detalhe interessante sobre as farinhas está no uso de polvilho. Embora poucas vezes ele tenha sido especificado (e por isso se optou por não incluí-lo no quadro), foi possível notar preferências divergentes: a obra paulista e a mineira selecionaram mais vezes o polvilho azedo (na primeira, há quatro menções a ele nas 12 receitas que levam polvilho, em contraposição a uma única menção à versão doce; na segunda, essa proporção é de 14 para 29, contra apenas três citações ao polvilho doce). No livro goiano, porém, o predileto foi o polvilho doce, presente em 12 das 45 referências ao polvilho (dessas, há apenas uma ao azedo). Essas inversões demonstram variações de gosto entre as regiões que, neste caso específico, parecem aproximar mais a paulista da mineira do que ambas da goiana.

A araruta, farinha extraída da raiz de mesmo nome e hoje bastante ausente do cotidiano culinário, era uma das mais requisitadas no caderno de 1911 usado por Jamile Japur como fonte. No entanto, ela já apareceu com parcimônia nos livros paulista e mineiro: constou de seis preparos do primeiro e de outros seis do segundo – no goiano, nem sequer foi citada. Já a farinha ou fubá de arroz, que se recomendava pilar em casa como conta uma das receitas da seção "Curiosidades" do livro de Maria Stella ("manjar", p. 257), figurou nas três publicações: quatro vezes na paulista, cinco na goiana e quatro na mineira. O fubá de canjica, resultante da canjica pilada, integrou somente três receitas no goiano e outras três no mineiro, não aparecendo no paulista.

Das carnes, a bovina superou com folga a suína, a não ser no exemplar mineiro, no qual ambas foram incluídas em equilíbrio. Transformado em banha, o porco ainda teve boa participação nos três livros. Mesmo assim, no paulista e no goiano, o que sobressaiu foi o uso da palavra "gordura" que só foi explicitamente descrita como sinônimo de banha suína no glossário de Jamile Japur. Na obra dela e na de Bariani

Ortêncio, contudo, o termo pode ter sido escolhido por abranger tanto a gordura suína quanto a vegetal, revelando um momento culinário em que ambas ainda seriam comuns.

O termo "gordura" aparece bem menos vezes (apenas 3%) no livro mineiro, sugerindo que seu emprego poderia ser menos "dúbio" em 1977, dez anos depois do lançamento de *A cozinha goiana*, devido a uma possível consolidação de uma ou de outra gordura na cozinha doméstica – a preferência de Maria Stella pela banha, ainda assim, pode demonstrar sua intenção de exaltar a tradição relacionada ao "toucinho", como afirmava em sua introdução. Publicação mais tardia entre as três, *Fogão de lenha* também é a que recorre mais vezes ao óleo vegetal e a que introduz, pela primeira vez, a menção à margarina (em 1% das receitas), sugerindo alguma aceitação deste ingrediente pela autora na hora de adaptar as velhas receitas "aos nossos dias". Se, nos livros paulista e goiano, era a palavra "gordura" que suscitava dúvida por poder se estender tanto à banha quanto ao óleo, a opção no mineiro já seria entre a manteiga ou a margarina – ambas cumpririam a mesma função de "gordura" em certos preparos.

As pequenas variações entre os ingredientes privilegiados pelos três livros podem revelar o pertencimento de todos a uma mesma base tradicional e caipira. Entretanto, os dados a respeito da presença dos alimentos básicos da cultura culinária caipira nas receitas selecionadas, embora confirmem essa vinculação tácita, não dão conta de outras similaridades entre os sistemas culinários propostos. Comparar as escolhas narrativas e de receitas que os três autores consolidaram para suas publicações é o objetivo do próximo tópico.

4.2. Receitas "típicas" em comum

Apoiados em uma mesma base culinária, *Cozinha tradicional paulista* (1963), *A cozinha goiana* (1967) e *Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais* (1977) também se aproximam em outros aspectos. Com mais ou menos receitas, todos se embasam em referências históricas, embora cada um a seu modo, e têm como objetivo a definição de uma cozinha que seria típica de seus respectivos estados. O método de

seleção do que seria "típico" também se aproxima em seus discursos: Jamile Japur e Bariani Ortêncio afirmam ter recolhido receitas "a viva voz", diretamente com informantes, em acordo com suas funções de folcloristas; Maria Stella Libanio Christo e também Jamile Japur informam o uso de "velhos cadernos de receitas", pertencentes a mulheres ligadas à elite das fazendas. Outra semelhança está no motivo central que enseja a necessidade de recolher receitas e publicá-las em livro: a sensação de que a culinária tradicional, antiga, estaria se perdendo e a necessidade de um "resgate" de tradições esquecidas ou em processo de esquecimento.

As transformações que esses autores verificavam na cozinha doméstica e que haviam funcionado como impulso para as publicações também ecoam no modo de preparo das receitas selecionadas. Os três preocuparam-se em propor alternativas a métodos e a utensílios que eles pareciam considerar ultrapassados ou já pouco presentes no dia a dia. Foi assim que Jamile sugeriu o uso do moedor de carne caseiro no lugar do pilão, antes essencial para o preparo das paçocas. Bariani Ortêncio, por sua vez, ensinou que a mesma receita, na falta de pilão, poderia ser "pilada" direto no liquidificador. Já Maria Stella não abriu mão do pilão para a paçoca de carne-seca, mas sugeriu uma substituição no modo de fazer linguiças. Depois de enchidas as tripas, ela indicava: "levar ao fumeiro, penduradas, um mínimo de 3 dias. Se não houver fumeiro, enxugar a linguiça com um pano e pendurar ao sol em varais, repetindo essa operação três ou quatro dias consecutivos, até que fique completamente enxuta" (CHRISTO, 1977, p. 199).

Equipamentos elétricos, como vimos, foram recusados por Jamile Japur, mas constaram das publicações de Bariani Ortêncio (com algumas menções ao liquidificador) e Maria Stella (que incluiu o liquidificador e a batedeira). Nenhum dos três, no entanto, escapou da utilização de ingredientes industrializados, sobretudo de fermento e chocolate em pó e, especificamente nos títulos goiano e mineiro, de leite condensado – Maria Stella fornece, inclusive, uma receita caseira para ele. Bariani Ortêncio foi o autor menos preocupado em restringir a inserção no livro de marcas alimentícias (pó Royal, fermento Fleischmann e açúcar União aparecem explicitamente em suas receitas) e também de pratos estrangeirados, que ele tratava de forma naturalizada, como a "massa comum de

quibe" para fazer croquete e a "massa de pizza" para o preparo da "torta comercial", de carne moída, queijo e tomate. Também insere-se entre suas receitas uma enigmática "vitamina JK", de ocorrência provavelmente recente devido às iniciais do ex-presidente que a nomeiam. Tratava-se de uma mistura pouco tradicional de pimentão, pepino, cenoura, caju, tomate e carne batidos no liquidificador e servida como aperitivo.

As influências estrangeiras, contudo, não são restritas ao livro goiano. Receitas de macarrão, por exemplo, foram incluídas nos três livros. No paulista, a autora explica que ele pode ser preparado com molho tomate, mas afirma que um modo de fazer mais comum em São Paulo era o de refogar o macarrão pré-cozido em azeite, cebola e alho. O goiano, por sua vez, descreve em detalhes duas versões de "macarronada": a "assada", de macarrão cozido, misturado com ovos batidos, massa de tomate e manteiga e levado a assar no forno; e a "goiana", com molho de tomate, pimentão, azeitona, cheiro-verde, cebola, alho, anchovas e queijo. Além delas, inclui o "inhoque de mandioca", com molho de tomate e carne moída, entre suas receitas. O livro mineiro também batiza uma receita de macarrão com o gentílico "à mineira" e sugere que, depois de cozido, seja misturado a um refogado de manteiga, cebola, tomate, linguiça, queijo ralado e ovos batidos. Salpicada de farinha de rosca, a receita ainda assa no forno. De forma geral, não parece haver nada que aluda às "tipicidades" regionais nesses preparos. Eles podem indicar, em vez disso, a naturalização das receitas à base de macarrão já encontradas em cadernos antigos ou transmitidas pelos informantes.

Outras receitas que não sugerem peculiaridades regionais, mas que, mesmo assim, foram selecionadas pelos três livros são as almôndegas, os croquetes, os sanduíches de pão recheado com carne moída e, sobretudo, os pudins. Estes últimos parecem ter destaque especial: foram incluídos em 11 versões no livro paulista, em outras 11 no goiano e em 18 no mineiro. Presentes já em *Cozinheiro nacional* (c. 1870) e encontrados por Donald Pierson (1951) na comunidade caipira que estudou em Araçariguama, os pudins talvez representassem preparos fáceis, à maneira de bolos, feitos com sobras (como as de pão amanhecido, para o pudim de pão) ou com poucos ingredientes.

Na descrição do pudim de laranja, por exemplo, Maria Stella (1977, p. 138) ensina uma mistura simples de açúcar, ovos e caldo de laranja que deveria assar em banho-maria no forno. Mesmo nos antigos fogões a lenha não equipados com forno, a possibilidade de assá-los com a colocação de um "testo", uma tampa cheia de brasas, sobre a panela, garantia o cozimento fácil e por igual, em todos os lados, como sugeria outra receita de pudim de laranja contida no livro *A sciencia no lar moderno* (VAZ, 1912, p. 30).

Ressaltado diversas vezes no livro *A sciencia no lar moderno* (1912), o uso do "testo" de brasas, posicionado sobre a panela para assar receitas sem o recurso do forno, foi mencionado em pelo menos duas receitas do livro de Bariani Ortêncio – a tigelada de umbigo de bananeira e a frigideirada de maxixes. Maria Stella e Jamile Japur não se referiram à técnica, ainda que o caderno francano de 1911, consultado pela paulista em sua pesquisa, contivesse inúmeras receitas de bolos, cremes e pudins preparadas dessa forma. O recurso ao fogão a lenha, aliás, parece ser exclusivo ao livro goiano, sendo citado em dez receitas, principalmente naquelas envolvendo carnes de caça. No caso paulista, não há preparos que sugiram sua utilização e, no mineiro, embora seja nomeado como *Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais*, há apenas a bacalhoada colonial (1977, p. 162), que indica que se asse em fogo brando ou sobre brasas.

Outra semelhança entre os três livros foi o destaque dado às receitas doces (compotas, cremes, pudins e outras sobremesas) e às quitandas (bolos, biscoitos, sequilhos e bolinhos). Tanto no paulista quanto no mineiro, elas correspondem a 60% da publicação; no goiano, a diferença é menor, mostrando uma equivalência: 46,5% de doces e quitandas e 45,5% de "salgados", incluindo as receitas de caça e pesca. A preferência maior, de Jamile Japur e de Maria Stella, talvez se deva ao fato de ambas terem empregado como fontes (ainda que não únicas, no caso paulista) antigos cadernos de receitas, geralmente mais dedicados a esses preparos do que aos pratos de almoço e jantar, como já visto no terceiro capítulo.

Entre os doces, além dos pudins, chama a atenção o que se pode chamar de "conservas de açúcar" (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 234), frutas preparadas na forma de

geleias, compotas, marmeladas e mesmo licores para que durassem mais tempo do que o da estação de colheita. Este parece ser um costume entendido como tradição pelos três livros, que repetem praticamente os mesmos preparos (a mistura da fruta com açúcar), com sutis variações. Os doces de batata-doce, de cidra (chamado "furrundum", quando da adição de rapadura) e de mamão, a goiabada e a marmelada e o licor de jabuticaba aparecem nos três livros, que também cedem espaço para outras variedades. O doce de abóbora, por exemplo, tem três versões no mineiro e nenhuma no goiano; o licor de pequi, por sua vez, só existe neste último. A marmelada aparece em apenas uma receita do paulista, mas surge em duas no mineiro (branca e vermelha) e em quatro no goiano (marmelada, marmelada cazumba, marmelada comum, marmelada de sumo). O marmelo, por sinal, era preparado também na forma de "sopa de marmelo", descrita nos três livros: uma sobremesa feita da fruta cozida em água com açúcar e canela até formar um caldo espesso, que já constava das receitas de *Cozinheiro nacional* (c. 1870, p. 41), em uma versão também doce, mas com arroz.

Adentrando as seções de salgados ou de "quitutes", como nomeou Maria Stella Libanio Christo, foi possível encontrar inúmeras receitas com vegetais que, nos dias de hoje, seriam considerados PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais), como a cambuquira, a flor da abobrinha, a beldroega, a mata-compadre, a folha de tomateiro, a raiz de mamoeiro, o umbigo de bananeira, a bertalha e a borragem. Além dessas, aparecem com frequência legumes e vegetais ainda comuns, a exemplo de couve, repolho, vagem, chicória, almeirão, taioba, chuchu. Nos três livros, geralmente se sugerem três tipos de preparo com esses ingredientes: fritos em gordura ("à milanesa", como define Jamile Japur para os preparos do jiló e da abobrinha), recheados com carne moída (como o pimentão) e, principalmente, refogados. Para refogar, usa-se uma base comum – cebola, alho e sal e, às vezes, também pimenta, no caso goiano –, à exceção do livro mineiro, que sugere temperos preparados à parte.

Maria Stella Libanio Christo parece ser, entre os três autores, a mais preocupada com esse quesito: incluiu, no livro, os modos de fazer do "tempero de especiarias" (cebola, louro, cominho, cravo, noz-moscada, pimenta-malagueta, pimenta-do-reino, sal e

vinagre), do “tempero mineiro” (alho, cebola, cebolinha, pimentão verde, salsa e sal), do “tempero de pimenta-malagueta (com azeite e cachaça), do “tempero verde” (cebolinha, salsa e pimentão verde) e do “tempero vermelho” (alho, cebola, óleo, orégano, pimenta-malagueta, tomate e sal), além da “vinha d’alhos”, todos constantemente requisitados nas receitas ao longo do livro. Talvez esses temperos tenham sido encontrados pela autora nos cadernos que consultou, mas também existe a possibilidade de que ela tenha criado uma maneira de, com eles, imprimir uma característica que se tornaria comum à boa parte dos quitutes no imaginário da cozinha mineira: o tempero caseiro, à moda das avós, uma contribuição de seu próprio repertório para os leitores.

Assim como os temperos ganham mais espaço na publicação mineira, as carnes de caça e de pesca têm destaque na goiana. Em duas seções à parte, dentro do capítulo de receitas, Bariani Ortêncio incluiu 73 pratos com carnes de tatu, paca, capivara, dourado e tartaruga, reforçando um vínculo com o antigo hábito indígena de se consumir carnes de animais caçados nas matas e pescados nos grandes rios. Segundo o autor, este seria um costume ainda comum, em 1967, embora não mais ditado pela necessidade, mas como hobby ou parte de expedições turísticas aos entornos do Rio Araguaia. Recolhidas entre homens que, como ele mesmo, continuavam devotados a essa atividade, as receitas estavam atreladas a métodos indígenas, como o da paca recheada com guariroba e assada em um “buraco na areia ou na terra” cheio de brasas, coberto com folhas de bananeira (1967, p. 301). Sem a especificidade do livro goiano, o mineiro também inseriu duas receitas de caça em meio aos quitutes: a de paca e a de tatu que são, no entanto, assados no “forno”.

Certos preparos presentes nos três livros demonstram, ainda, exclusividade. O arroz com pequi, por exemplo, e os preparos com guariroba constam apenas do livro goiano, embora Amadeu Amaral (1920, p. 150) tenha descrito esses últimos – palmito que “tem um sabor amargo” – como sendo “muito apreciados” pelos caipiras de São Paulo. Também a pamonha salgada só aparece no goiano; nos outros dois livros, inserem-se em versões doces, sugerindo preferências regionais. A paçoca de amendoim, por sua vez, está somente na publicação paulista, ainda que seja encontrada nas demais em sua

variação de carne pilada com farinha de milho ou mandioca. O cuscuz é outra receita que aparece de forma diferente nos três: em *Fogão de lenha*, trata-se de um doce, classificado como "cuscuz mineiro"; em *A cozinha goiana*, é salgado, assim como em *Cozinha tradicional paulista*, mas descrito de forma diferente, à base de milho verde ralado. Com farinha de milho e acrescido de peixe ou camarão, o cuscuz restringe-se ao livro paulista.

Comumente grafado com o gentílico dos habitantes de São Paulo, o cuscuz pode ser associado às expedições bandeirantes, tal qual o virado, ainda que não pareça ter se tornado protagonista de uma história "mítica" como a do feijão que, no sacolejo das andanças pelo sertão, se misturava com a farinha de milho e dava origem ao "virado". Já mencionado pelo português Domingos Rodrigues (1680) em seu livro de receitas *Arte de cozinha*, como um quitute feito de farinha de trigo, na colônia deve ter se transformado a partir das farinhas locais. Uma das primeiras referências ao cuscuz data da monção que Rodrigo César de Menezes (1895, p. 146), então governador da Capitania de São Paulo, empreendeu às minas de Cuiabá, em 1726. Na ocasião, foi listado entre os mantimentos dos monçoeiros e também citado em um relato do secretário de Menezes, que o descrevia como um dos derivados de milho. Considerando o cuscuz como "uma variante local do velho petisco de mouros, já há muito aclimado na península ibérica", Sérgio Buarque de Holanda (HOLANDA, 1994, p. 222) entendeu que, a partir dele, se fazia uma espécie de biscoito para que fosse possível levá-lo nas expedições.

O cuscuz só seria descrito de maneira mais clara, no entanto, por memorialistas e historiadores ao se referirem às quitandeiras que vendiam doces e quitutes nas ruas de São Paulo em meados do século XIX. Afonso Schmidt (1940, p. 128) mencionava as "quitandeiras [que] apregoavam cuscuz de camarão" no Pátio do Colégio; Paulo Cursino de Moura (1943) se lembrava do cuscuz de camarão de água-doce e do de bagre. Também os jornais oitocentistas guardam referências à receita, como certo anúncio do Hotel Paulistano, na Rua de São Bento, que se voltava aos "amantes de cuscus de camarões e bagres", servindo-o sempre às oito da noite.[137]

[137] *Correio Paulistano*, São Paulo, 27 ago. 1867, p. 3. Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional.

No *Dialecto caipira* (1920, p. 128), Amadeu Amaral explicava que o cuscuz seria uma "espécie de bolo de farinha, cozinhado em fôrma ao bafo da água quente. Frequentemente se adicionam à farinha camarões, peixe ou gallinha, palmito e vários temperos". Seu preparo dependeria de um utensílio próprio, o cuscuzeiro, que definia como uma "fôrma de lata, para se fazer cuscuz. Mede cerca de um palmo ou pouco menos de altura, vinte centímetros de boca e um terço menos no fundo, tendo portanto a forma de cone truncado" (AMARAL, 1920, p. 128). Tão específico para esse uso, o cuscuzeiro também foi selecionado por Donald Pierson (1951) para ser retratado em gravura e apresentado, em seu livro, entre os equipamentos essenciais às casas caipiras de Araçariguama.

Relevante na culinária caipira, como se vê, esse cuscuz descrito por Amaral e Pierson apareceu com modo de preparo detalhado em *A sciencia no lar moderno* (VAZ, 1912, 104), já com a designação "paulista". No livro, aparece com as seguintes etapas: prepara-se camarão ou galinha ensopada; à parte, mistura-se farinha de milho com água, sal e gordura, salsa e cebolinha; arruma-se no cuscuzeiro uma camada de farinha, outra de galinha e caldo e assim até preencher o utensílio, que deve ser tampado com um guardanapo molhado, cobrindo-se a borda com pirão de farinha de mandioca, "para não deixar sahir o vapor". O cuscuzeiro deveria, então, ser posto a cozinhar no vapor dentro de um caldeirão de água fervente. As versões apresentadas por *Cozinha tradicional paulista*, *A cozinha goiana* e *Fogão de lenha* recomendam o cozimento a vapor e o uso do cuscuzeiro, embora se diferenciem com relação aos ingredientes e modos de preparo. A despeito da sardinha de lata, a receita de Jamile Japur é a que mais se aproxima do registro de 1912:

> Cuscuz – Ingredientes: Pode ser feito de peixes (antigamente preferia-se o bagre) ou de camarões (fritos ou ensopados) ou ainda de frango ensopado. Feita a escolha, acrescente-se 1 palmito, 4 ovos, tomates, bastante cheiro verde, alho socado, rodelas de cebola, 1 concha bem cheia de gordura, azeitonas sem caroços, pimenta vermelha e do reino, 1 colher de farinha de trigo e ½ quilo de farinha de milho. [...] Misture tudo muito bem, evitando que fique sêco. Se isso acontecer, acrescente um pouco de água morna. Ponha água fervendo no cuscuzeiro, enfeite o fundo com rodelas de tomate, pedaços de sardinha de lata, rodelas de

> ovos cozidos, despeje a mistura de farinha, apertando bem. Cubra com fôlhas de couve, tampe o cuscuzeiro e leve a cozinhar com fogo médio durante mais ou menos 40 minutos. Desenforme, virando-o num prato grande. (JAPUR, 1963, p. 39)

> Cuz-cuz – Milho verde, duro e ralado. Coar em peneira fina. Sal. Pôr água para ferver numa panela grande. Quando estiver fervendo colocar em cima o cuscuzeiro ou escorredor de macarrão, com o fubá para ser cozido apenas pelo vapor da água, que penetrará pelos furos. Cobrir com um pano para não perder o vapor. Para saber se está cozido, bater com a mão e dará um som abafado. (ORTÊNCIO, 1967, p. 205)

> Cuscuz mineiro
> Açúcar – 2 xícaras (chá)
> Água – 1 xícara (chá)
> Canela em pó – a gosto
> Erva-doce – a gosto
> Farinha de mandioca (sem torrar) – 1 xícara (chá)
> Fubá mimoso – 4 xícaras (chá)
> Queijo de minas – alguns pedacinhos
> Queijo ralado – 2 xícaras (chá)
> Sal – 3 colheres (chá)
> Dissolver o sal na água. Misturar os ingredientes e umedecer com a água de sal, desmanchando os caroços que se vão formando. Untar o cuscuzeiro com manteiga e colocar cuidadosamente a farofa formada, sem calcar, intercalando-a de pedaços de queijo. Cozinhar em vapor de água fervendo durante pelo menos hora e meia. Cuidado para não deixar entrar água no cuscuzeiro! Pelo cheiro se sabe se está cozido; ou, batendo no fundo do cuscuzeiro, percebe-se o barulho fofo que indica estar pronto. (CHRISTO, 1977, p. 67)

Embora Jamile Japur não tenha usado o sufixo "paulista" para nomear seu cuscuz, ele já era assim conhecido por Eulalia Vaz (1912). Por que Jamile preferiu, então, não intitulá-lo assim? Pode ter sido um lapso, uma vez que, em *Cozinha brasileira de norte a sul* (1969), o já referido folheto de receitas produzido por ela para a Esso, o cuscuz consta como "cuscuz (à paulista)". Mas também pode ter sido uma escolha da autora por não "paulistanizar" os nomes das receitas que selecionara – apenas o virado é denominado como "paulista" em seu livro –, talvez em uma tentativa de querer firmar a ideia de que se manteve fiel à maneira como elas lhe foram transmitidas; talvez em uma demonstração de que estava mais preocupada em "coligir e divulgar" do que em estabelecer uma possível relação entre as receitas e a identidade paulista.

Embora não esteja em nosso alcance uma análise linguística, os nomes escolhidos por esta ou aquela publicação atuam como delimitadores de fronteiras culinárias. São muito mais reveladores das diferenças estaduais que se queriam estabelecer entre determinadas receitas do que a descrição de ingredientes e modos de preparo. A bala de amendoim do livro paulista, por exemplo, é o confeito de amendoim para o goiano; a cocada de fita de Jamile Japur se descreve como flor de coco por Bariani Ortêncio e como aranha de coco por Maria Stella Libanio Christo. O biscoito de araruta, do paulista, atende por biscoito Sinhá, no mineiro. Outras denominações, no entanto, explicitam ainda mais a maneira como cada livro se apropriou daquelas receitas, inventando tipicidades.

Enquanto Jamile Japur nomeou apenas uma de suas 259 receitas como "paulista" (o virado), Bariani Ortêncio "goianizou" sete ("acarajé goiano", "feijoada goiana", "macarronada goiana", "mungunzá goiano", "bolo baiano de Goiás", "bolo goiano" e "bolo goiano 2"). Maria Stella foi mais longe na "mineirização": 27 receitas de *Fogão de lenha* carregam no nome o gentílico do estado ou a menção a uma de suas cidades: "biscoitinhos argolinhas mineiras", "biscoitões Sul de Minas", "cuscuz mineiro", "pãezinhos Itabira", "pão de queijo ouro-pretano", "cobu mineiro", "pão Guaxupé", "sonhos mineiros", "goiabada mineira", "pé de moleque Vila Rica", "pudim ouro-pretano", "pudim Vila Rica", "bacalhau à mineira", "couve mineira", "empadinha Pouso Alegre", "feijão mineiro", "galinha Vila Rica", "linguiça mineira", "lombo à mineira", "macarrão à mineira", "picadinho à mineira", "queijo do Serro", "requeijão norte-mineiro", "requeijão do Serro", "tempero mineiro", "café mineiro", "caipirinha mineira".

Apesar da identificação de origem, muitas dessas receitas têm equivalentes nos outros livros, apenas intitulados de outras formas. O lombo à mineira é um exemplo: em *Cozinha tradicional paulista* (1963, p. 43), apesar de ser descrito apenas como "lombo", sugere um preparo muito similar ao de *Fogão de lenha* (1977, p. 199), em que a carne fica de molho de um dia para o outro em uma mistura de sal, alho, pimenta e limão – ou em uma vinha d'alhos,[138] no mineiro. Ambos os livros indicam que, depois, ela siga para a assadeira untada e, enquanto assa, seja borrifada com água. A versão de Jamile Japur é

[138] No livro *Fogão de lenha* (1977, p. 233), a receita de vinha d'alhos consiste em uma mistura de alho, cominho, pimenta-malagueta, pimenta-do-reino, louro, sal e vinagre.

servida junto de farofa e rodelas de limão; a de Maria Stella, com farofa de manteiga e rodelas de limão. Constituem, desse modo, preparos semelhantes, distintos apenas nas nomenclaturas que, se em nada interferem no resultado final, contribuem para a criação de uma associação imaginária entre o prato e uma região específica.

Também por meio dos nomes das receitas, o livro mineiro reforçou o pertencimento delas a passagens históricas e políticas – algo não notável no paulista nem no goiano, que se referiu à política apenas na "vitamina JK". Há, nesse sentido, 13 referências em *Fogão de lenha*: o "bolo alferes", as "rosquinhas Ouvidor", o "pudim colonial", a "torta colonial de nata", a "bacalhoada colonial", a "torta casa-grande", o "pudim Imperial", a "torta vice-rei", o "sonho garimpeiro", os "pãezinhos de senzala", o "pudim Abolicionista", o "bom-bocado legalista", os "biscoitos republicanos". É possível que essas receitas já levassem esses nomes nos respectivos cadernos a partir dos quais foram coletadas, mas não parece incoerente inferir que possam ter sido renomeadas pela autora, com a intenção de realçar o passado mineiro por meio de suas receitas "históricas".

As alusões ao passado também são feitas de diferentes formas. Bariani Ortêncio e, em maior escala, Maria Stella recorrem à memória afetiva e familiar: o primeiro batizou um bolinho como sendo "da vovó", enquanto a segunda acrescentou à sua lista os "biscoitos de coco à vovó", os "biscoitos de vovó", o "bolo de mandioca da vovó", o "pão de ló vovó", além do "doce Tia Amélia". No autógrafo que concedeu ao livro de Jamile Japur, na noite de lançamento de *Fogão de lenha* em São Paulo, a autora escreveu: "À Jamile Japur, as receitas das vovós mineiras".[139] A contínua referência às avós não deixava de remeter ao nostálgico texto de Gilberto Freyre, em *Açúcar* (1939), sugerindo que o livro promovia um "resgate" não só de receitas, mas do antigo modo de se transmitir saberes, de geração em geração, no íntimo dos lares e das famílias.

[139] "A Jamile Japur, as receitas das vovós mineiras, com a amizade da Maria Stella. S. Paulo, 19-1-978." Além do livro com a dedicatória de Maria Stella, Jamile guardou em seu acervo o convite do lançamento em São Paulo. Acervo pessoal família Japur Sachs, Piracicaba. Não foi possível saber se houve de fato uma amizade entre elas; é mais provável que Jamile tenha recebido o convite por sua posição de folclorista interessada na temática culinária, uma vez que Maria Stella não foi lembrada entre suas amizades por membros da família ou outros colegas folcloristas.

A zona rural é outro universo evocado de forma mais intensa no exemplar mineiro, em cinco quitandas e quitutes: “cobu da roça”, “pãozinho roceiro”, “pão de queijo roceiro”, “pastel roceiro” e “peru na roça”. No livro paulista, essa menção aparece apenas uma vez, no “bolinho da roça”. Os “tipos” camponeses surgem vez ou outra: no mineiro, há os “biscoitos caboclos” e os “beijos de cabocla”, estes últimos presentes também no paulista; no mineiro e no goiano, figura o “feijão-tropeiro”. Do goiano ainda faz parte o “feijão caipira” e, do paulista, o “bolo caipira” e a “caipirinha”. O mineiro tem “bolo caipira”, “pé de moleque caipira” e até mesmo uma “caipirinha mineira”.

No geral, os preparos identificados como “roceiros” ou “caipiras” levam gordura suína e algum derivado de milho, como é o caso do “pão de queijo roceiro”, à base de banha, fubá mimoso, leite, ovos, polvilho azedo e queijo de Minas (CHRISTO, 1977, p. 81). Isso, no entanto, não constitui regra, como comprovam as caipirinhas paulista e mineira (idênticas) e o “bolo caipira”. Presente no exemplar paulista, tal bolo foi provavelmente copiado do livro *Noções de arte culinária* (1920? [1915]), de Maria Tereza A. Costa, com o acréscimo de fermento em pó e a exclusão da farinha de trigo – um possível lapso de Jamile Japur, que pode ter registrado o preparo de um bolo “falho”. Em *Fogão de lenha*, o “bolo caipira” ressurgiu e em uma receita muito parecida, mas com a inclusão da farinha.

> Bolo caipira – **Um prato de amendoim torrado**, em pó, **quatro ovos**, **duas chicaras de assucar**, **uma colher de manteiga**, quatro colheres de farinha de trigo. Bata-se os ovos com o assucar, junta-se com manteiga, bate-se bem em seguida põe-se o amendoim e por ultimo a farinha. Vai a assar em forminhas untadas com manteiga. Forno quente. (COSTA, 1920? [1915], p. 207; grifos nossos)

> Bolo caipira – Bata **quatro ovos** separadamente, acrescente **1 colher de manteiga**, batendo bem. Junte **1 prato de amendoim torrado** e moído, **2 xícaras de açúcar** e 1 colherinha de fermento. Asse em fôrma untada com manteiga. (JAPUR, 1963, p. 58; grifos nossos)

> Bolo caipira
> **Açúcar – 2 xícaras** (chá)
> Amendoim torrado e moído – **1 prato**
> Farinha de trigo – 3 xícaras (chá)
> Fermento em pó – 1 colher (sobremesa)

> **Manteiga – 1 colher** (sopa)
> **Ovos – 4**
> Bater os ovos como para pão de ló. Juntar os outros ingredientes, batendo sempre. Pôr em forminhas untadas e assar em forno quente. (CHRISTO, 1977, p. 56; grifos nossos)

Embora a semelhança entre as receitas possa ser apenas uma coincidência, parece também aceitável assumir que o mesmo preparo, com leves alterações, foi sendo passado de livro em livro – e não necessariamente de caderno das sinhás-donas para o livro de Maria Stella. Evidencia-se, assim, que o método da mineira pode não ter sido tão fiel aos cadernos manuscritos como sugerido. E que, provavelmente, além das receitas coletadas, outras foram procuradas pelas autoras para complementar a ideia de "cozinha tradicional" ou típica que queriam transmitir. O bolo caipira pode ter estado entre esses "complementos" e talvez tenha sido buscado justamente pela referência "caipira" que fazia com seu nome e com a presença de um ingrediente associado a quitandas antigas, o amendoim (essencial também à paçoca e ao pé de moleque que consta dos dois livros, o mineiro e o paulista). Apesar de não se dizerem "caipiras", as duas publicações pontuavam a existência desse universo como forma de abranger todas as possibilidades de "tipicidades" de seus estados.

Olhando mais de perto, até mesmo pratos considerados "típicos" se relacionam entre si. É o caso do virado à paulista, o único com menção "de origem" no livro de Jamile Japur. Em sua própria publicação, ela descreve o preparo de dois tipos de virados de feijão:

> Virado de feijão – Depois de pronto, o feijão pode ser usado como virado. Numa frigideira faça um refogado com gordura, rodelinhas de cebola, salsa picada. Junte o feijão e um pouco de caldo. Deixe ferver e, aos poucos, vá misturando farinha de mandioca ou de milho, mexendo até que se forme uma pasta meio dura. (JAPUR, 1963, p. 47)

> Virado de feijão à paulista – Siga a mesma receita anterior. Todavia, antes de retirar o virado da frigideira, ajunte pedaços de torresmo, misturando bem. Êste virado é servido com linguiça e ovos fritos, pedaços de carne de porco frita, ou costeleta, ou entrecosto. É acompanhado de arroz, couve refogada, picadinha bem fininha, laranja e cachaça. (JAPUR, 1963, p. 47)

Além dos nomes, o que diferencia as duas receitas são apenas a adição de torresmo e as guarnições que deveriam acompanhar o prato. Quase como uma feijoada, sugeria-se que o virado à paulista fosse servido ao lado de linguiça, ovos fritos, carne de porco, couve refogada e até cachaça e laranja – esta última, a autora pediria para ser retirada da versão que seria publicada por Câmara Cascudo em *Antologia da alimentação no Brasil*, como mencionado no terceiro capítulo. Na perspectiva de Jamile Japur, ele já consistia em um "prato feito", com características fixas, a ponto de ser o único destacado com o gentílico de São Paulo em seu livro. A designação "paulista", portanto, referia-se mais à montagem que se convencionou dar ao prato fora de casa, em bares e restaurantes, do que à receita em si ou mesmo à sua história, vinculada à necessidade de subsistência nas expedições sertanistas e nos percursos dos tropeiros.

No livro de Bariani Ortêncio, o virado não aparece com este nome. Em vez dele, há o feijão-tropeiro, que não deixa de seguir modo de preparo semelhante.

> Feijão tropeiro – Refogar cebolinha verde, pimenta do reino, sal socado com alho. Adiciona-se o feijão inteiro, sem amassar, cozido (pagão),[140] refoga-o bem. Juntar bastante cebola cortada em rodelas, torresmos frescos e couve picada. Mexer com farinha de mandioca e servir. (ORTÊNCIO, 1967, p. 209)

Sem a sugestão de guarnições, o feijão-tropeiro do livro goiano distingue-se do virado à paulista pelo acréscimo de couve à mistura e por se conservar o feijão "inteiro, sem amassar". A farinha com que deveria ser mexido era a de mandioca, como preferido pelo autor em boa parte dos preparos. Em *Fogão a lenha*, por sua vez, os dois nomes da receita foram incluídos – virado e feijão-tropeiro –, além de um terceiro, que costuma ser identificada com o estado de Minas Gerais, ainda que não tenha sido assim grafado na publicação: o tutu de feijão. Reproduzimos abaixo os modos de preparo dessas receitas:

> Virado de feijão

[140] O feijão "pagão" não leva nenhum tempero em seu preparo, conforme Bariani Ortêncio (1967, p. 208).

> [...] Refogar na banha quente os temperos. Aquecer o feijão preparado (sobra de refeição anterior), e com uma escumadeira, quase sem caldo, juntá-lo ao refogado. Fritar um pouco. Mexer com a farinha [de mandioca] até ficar solto. (CHRISTO, 1977, p. 234)
>
> Tutu de feijão
> [...] Pode-se usar o feijão preparado com o caldo ou batê-lo integral no liquidificador. Numa panela de ferro: temperar o toucinho, partido em cubos como para torresmos, e fritá-lo lentamente em fogo brando. Retirar os torresmos com a escumadeira e pô-los a escorrer. Na gordura do toucinho, refogar o tempero e adicionar a massa de feijão. Depois, lentamente e mexendo sempre, distribuir por cima a farinha de mandioca até que fique um pirão mole. Passar o tutu para uma travessa, guarnecendo-o de couve à mineira, fatias de lombo assado e pedaços de linguiça fritos. Distribuir os torresmos por cima com rodelas de ovo cozido. (CHRISTO, 1977, p. 232)
>
> Feijão tropeiro
> [...] Cozinhar o feijão (não pode ficar desmanchado). Deixar escorrer o caldo numa peneira. À parte: picar o toucinho, temperar com sal e fritar até começar a amarelar. Fritar a linguiça numa panela com um pouco d'água, tampada. Destampar logo que a água secar, para corar. Na gordura do torresmo – ½ xícara (chá) – bem quente, afogar os temperos e o feijão cozido sem o caldo. Adicionar farinha e os torresmos. Transferir para uma travessa.
> Guarnição: enfeitar o feijão tropeiro com rodelas de ovo cozido e contorná-lo de pedaços de linguiça frita. Em travessa separada, servir couve à mineira e arroz, assim como o molho acebolado. (CHRISTO, 1977, p. 186)

No livro de Maria Stella Libanio Christo, tanto o tutu quanto o virado são feitos com feijão pré-cozido, refogado na gordura do toucinho ou na banha e misturado com farinha de mandioca. A diferença, no entanto, estaria na textura da receita: o tutu, que pode ser previamente batido no liquidificador, deve formar uma espécie de creme, ou um "pirão mole"; já o virado deve ficar "solto". No livro paulista, "o tutu de feijão é o virado", afirma o glossário (JAPUR, 1963, p. 87), e a mistura, que pode ser feita tanto com farinha de milho quanto com farinha de mandioca, deve resultar em uma "pasta meio dura", mais consistente que a de um pirão, talvez, mas não "solta", como indicado por Maria Stella. Se o modo de preparo supõe uma distinção, as guarnições com que se serve o tutu, no livro mineiro, são quase idênticas às do virado à paulista: couve, carne de porco, linguiça, além de torresmos e ovo cozido. Muito mais específica do que Jamile, a

autora mineira buscou garantir a exclusividade do preparo ao descrever detalhes, como o uso de panela de ferro, o modo de fritar e escorrer os torresmos, a maneira de distribui-lo em uma travessa e de decorá-lo. Por meio de sua narrativa, ela deu a entender que ali estaria a autêntica, a "verdadeira" receita de tutu, que seria distinta do "virado". No entanto, apenas inventou e reforçou detalhes de uma receita que, na prática, era a mesma.

Já para o feijão-tropeiro, as receitas mineira e goiana se assemelham pelo aviso de não se desmanchar o feijão e pela adição de torresmo à mistura com farinha de mandioca. O de Maria Stella, no entanto, não leva couve nessa etapa; esta aparece apenas como guarnição, assim como o arroz, a linguiça frita e os ovos cozidos (uma apresentação bem similar à do virado à paulista e à do tutu). Por essas indicações, estabelece-se que a diferença entre os três pratos, na visão desses autores, estaria na textura final: o virado seria uma pasta "solta", o tutu, uma pasta homogênea, e o feijão-tropeiro não seria pasta, pois preservaria os grãos inteiros do feijão. Embora estejam ligados por uma mesma base – feijão pré-cozido misturado com farinha de milho ou mandioca –, há uma linha tênue a diferenciá-los: a linha inventiva dos estados que deles se apropriaram, forjando contornos que seriam próprios, únicos... típicos.

No quadro a seguir, identificamos todos as receitas que, pelo nome ou pela base de seus preparos (ingredientes e modos de fazer), são compartilhadas por *Cozinha tradicional paulista*, *A cozinha goiana* e *Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais*. Mesmo com variações regionais, é possível verificar similaridades suficientes para constatar que as três publicações, a despeito das cozinhas estaduais que procuram delinear, estão fundamentadas em um sistema culinário, senão idêntico, muito próximo. Principalmente entre o livro paulista e o livro mineiro, a existência de 142 receitas de nomes e preparos semelhantes sugere que mais da metade dos preparos elencados por Jamile Japur (259, ao todo) também foram selecionados por Maria Stella. Ainda assim, resta a dúvida: por que, então, a cozinha mineira se firmou de maneira tão única e exclusiva no imaginário das cozinhas regionais brasileiras? Por que o lombo, a couve, o tutu e as quitandas permanecem sendo associadas à culinária de Minas Gerais e não a de outros estados? É o que procuramos discutir no próximo e último tópico.

Quadro 2 – Receitas em comum

Cozinha tradicional paulista, A cozinha goiana* e *Fogão de lenha (55)	Almôndega; Ambrosia; Angu; Arroz com frango; Arroz com suã; Arroz-doce; Bacalhoada; Bala de amendoim; Bananada; Biscoito de farinha de milho; Biscoito de polvilho; Biscoito de queijo; Bolo de fubá; Bolo de mandioca; Bom-bocado; Brevidades; Broa; Buré; Cocada de fita; Cozido; Creme de leite; Croquete; Curau; Doce de batata-doce; Doce de cidra; Doce de mamão; Empadão; Escaldado; Farofa; Feijoada; Frango ao molho pardo; Goiabada; Goiabada cascão; Legumes de folha* [à milanesa]; Legumes de folha* [refogados] Legumes de grão* [refogados]; Licor de leite; Licor de jabuticaba; Macarrão; Marmelada; Mexido; Paçoca de carne; Pão de queijo; Pão recheado; Pastel; Pé de moleque; Pudim de mandioca; Pudim de pão; Quentão; Quibebe; Refresco; Rocambole; Sonho; Sopa de marmelo; Virado de feijão.
Cozinha tradicional paulista* e *A cozinha goiana (67)	Almôndega; Ambrosia; Angu; Arroz com frango (“arroz com galinha”, no goiano); Arroz com palmito; Arroz com suã; Arroz-doce; Bacalhoada (“do Garibaldi”, no goiano); Bala de amendoim (“confeitos de amendoim”, no goiano); Bananada (“doce vermelho de banana”, no goiano); Biscoito de farinha de milho; Biscoito de polvilho; Biscoito de queijo; Bolinho de fubá (“bolinho da vovó”, no goiano); Bolo de fubá; Bolo de mandioca; Bom-bocado de mandioca; Brevidade; Broa de fubá; Buré; Canjica (“canjicada”, no goiano); Cocada de fita (“flor de coco”, no goiano); Compotas; Cozido (“olha”, no goiano); Creme de leite; Croquete; Cura; Doce de batata-doce; Doce de cidra/furrundum; Doce de mamão; Empadão; Escaldado; Farofa de carne; Feijoada; Frango ao molho pardo (“molho pardo”, no goiano); Geleia de marmelo; Goiabada; Legumes de folha [refogados]* (“vegetais refogados”, no goiano); Legumes de grão [assados]* (“milho assado na brasa”, no goiano); Legumes de grão [refogados]*; (“refogadinho de milho verde”, no goiano); Legumes de raiz [fritos]* (“mandioca frita”, no goiano); Licor de abacaxi; Licor de jabuticaba; Licor de leite; Língua de vaca (“língua de Garibald”, no goiano); Macarrão (“macarronada goiana”, no goiano); Manjar branco; Manuê; Marmelada; Mexido; Paçoca de carne; Pão de queijo; Pão recheado (“pão Pereira”, no goiano); Pastel; Pé de moleque; Pudim de banana; Pudim de mamão verde; Pudim de mandioca; Pudim de pão; Quentão; Quibebe; Refresco; Rocambole; Rosquinhas de leite (“rosca para esperar visita”, no goiano); Sopa de marmelo; Sonho; Virado de feijão (“feijão caipira”, no goiano).

Quadro 2 – Receitas em comum (continuação)

Cozinha tradicional paulista e Fogão de lenha (142)	Almôndega; Ambrosia; Ameixa recheada ou olho de sogra; Angu; Arroz; Arroz com frango ("galinhada", no mineiro); Arroz com suã; Arroz-doce; Bacalhoada; Bala de amendoim ("amendoins coroação", no mineiro); Bala de café; Bala de coco; Bala de chocolate; Bala de leite; Bala de ovo; Bananada; Beijinhos de cabocla ("beijos cabocla", no mineiro); Beijinhos de moça; Bem-casado; Bife de caçarola ("carne de panela", no mineiro); Biscoito de araruta ("biscoito sinhá", no mineiro); Biscoito de farinha de milho ("biscoitões de polvilho", no mineiro); Biscoito de polvilho ("biscoito caboclo", "biscoitões fofões", "biscoitos pipocas", no mineiro); Biscoito de polvilho ("biscoito de polvilho azedo", "biscoito de polvilho São José", no mineiro); Biscoito de polvilho cozido ("biscoito cozido e assado", no mineiro); Biscoito de queijo ("biscoito cinco pratos", no mineiro); Bolinho de mandioca; Bolo caipira; Bolo de mandioca; Bolo de coalhada; Bolo de fubá ("bolo de fubá cozido" e "bolo de fubá Santa Luzia", no mineiro); Bolo inglês; Bolo simples ("bolo lajes", no mineiro); Bom-bocado de coco ("bom-bocado legalista", no mineiro); Bom-bocado de queijo; Brasileiras ("brasileiros", no mineiro); Brevidades; Brioche; Broa; Buré ("sopa de milho verde", no mineiro); Café ("café mineiro", no mineiro); Caipirinha ("caipirinha mineira", no mineiro); Canja; Caramelo; Carne-seca frita ("guisado de carne-seca", no mineiro); Cocada de fita ("aranha de coco", no mineiro); Cocada de ovos ("cocada", no mineiro); Cocada de ovos ("cocada de 1787", no mineiro); Compota de figo; Cozido ("panelada de Campanha" e "cozido à mineira", no mineiro); Creme de leite ("creme de ovos", no mineiro); Creme delicioso ("creme de maisena", no mineiro); Creme do céu; Croquete; Cuque, cuca ou cufa ("Cuca", no mineiro); Curau; Dobradinha; Doce de abóbora; Doce de batata-doce; Doce de cidra; Doce de laranja azeda ("doce de laranja da terra", no mineiro); Doce de mamão verde ("doce de mamão cristalizado", no mineiro); Doce de mamão verde ralado; Geleia de mocotó ("gelatina de mocotó", no mineiro); Empada; Empada de peixe miúdo; Empadão; Escaldado; Espera marido; Farofa ("farofa de manteiga", no mineiro); Farofa de carne ("farofa rosa", no mineiro); Feijão ("feijão mineiro", no mineiro); Feijoada; Fios de ovos; Frango ao molho pardo ("galinha ao molho pardo", no mineiro); Goiabada; Goiabada cascão ("goiabada crespa", no mineiro); Legumes [recheados]* ("pimentão recheado", no mineiro); Legumes [refogados]* ("quiabo refogado", no mineiro);Legumes de folha [à milanesa]* ("borragem", no mineiro); Legumes de folha [refogados]* ("couve rasgada", no mineiro); Legumes de folha [refogados]* ("bertalha", no mineiro); Legumes de raiz [fritos]* ("batatinha", no mineiro); Legumes de raiz [fritos]* ("mandioca frita", no mineiro); Leitoa assada ("leitoa pururuca", no mineiro); Licor de anis; Licor de cacau; Licor de figo ("licor de folha de figo", no mineiro); Licor de jabuticaba; Licor de laranja; Licor de leite; Linguiça ("linguiça mineira", no mineiro); Lombo ("lombo à mineira", no mineiro); Macarrão ("macarrão à mineira", no mineiro); Mãe-benta; Marmelada; Mexido; Mocotó; Ovos nevados; Ovos queimados; Paçoca de carne-seca; Pamonha; Pão de minuto; Pão de ló; Pão de queijo; Pão recheado; Papo de anjo; Pastel; Pastel de farinha de milho ("pastel de fubá", no mineiro); Pé de moleque; Pé de moleque de melado; Peixe frito ("lambari frito", no mineiro); Pernil; Picadinho ("picadinho à mineira, no mineiro); Pinhas ("pinhas de ovos", no mineiro); Pudim de cará; Pudim de coco; Pudim de doce de cidra ("miscelânea", no mineiro); Pudim de laranja; Pudim de mandioca; Pudim de pão ("pudim Santa Bárbara", no mineiro); Queijadinha; Quentão; Quibebe; Rabada; Refresco; Rocambole; Rosbife ("rosbife de frigideira", no mineiro); Rosquinha de amoníaco ("rosquinha delícia", no mineiro); Rosquinha de polvilho azedo ("rosquinha ouvidor", no mineiro); Roupa velha; Sagu ("creme de sagu", em ambos); Siricaia; Sonhos; Sonhos de fubá ("sonhos guanduenses", no mineiro); Sopa de caruru ("sopa de fubá", no mineiro); Sopa de marmelo; Suspiros; Tareco; Tigelinhas amarelas; Virado ("viradinho de vagem", no mineiro); Virado de feijão.

* No livro *Cozinha tradicional paulista* (1963), as receitas de "legumes", "legumes de folha", "legumes de grão" e "legumes de raiz" correspondem a preparos diversos (refogados, frituras, recheados) com couve, almeirão, milho, mandioca, pimentão, quiabo, batata etc.

4.3. A trajetórias dos livros de receitas e das identidades regionais

Em 2003, em artigo de sugestivo título “Cozinha mineira, patrimônio paulista”, o historiador Ricardo Maranhão defendeu a existência de uma “mesma comida” em São Paulo e Minas Gerais, a despeito da atitude política deste último estado, mais atuante do que o outro na valorização de suas tradições. Por meio de relatos de viajantes e dados recolhidos por outros historiadores, Maranhão pretendeu mostrar como tudo o que é dito típico de Minas – o tutu de feijão, o lombo de porco assado, a linguicinha “mineira” – também o era de São Paulo, não fosse o “cosmopolitismo” da elite paulista que se forçou a esquecer seu passado caipira.

> As elites que procuram se afirmar em momentos de sua história buscam sempre santificar valores que dizem respeito a um passado mítico e glorioso. [...] Para Minas, o século XVIII, com os esplendores do ouro, é um paradigma: afinal, eles tiveram durante 80 anos a produção da maior quantidade de ouro da América até então. Isso tudo desenvolvendo a vida urbana, e a beleza de seu patrimônio. Agora, trata-se de fazer crescer esse valor com a culinária, que não só é muito boa como vem sendo exportada para o Brasil pelos restaurantes. Só que nas pequenas cidades do interior de São Paulo, a maioria dos restaurantes com alguma qualidade serve a mesma comida. Pois a “cozinha caipira”, esquecida pelo cosmopolitismo da elite paulista, é que foi transplantada para Minas desde o final do século XVII. (MARANHÃO, 2003, p. 86)

Esta percepção de que haveria uma comunhão culinária entre Minas Gerais e São Paulo e de que não haveria uma cozinha mineira ou paulista, mas uma cozinha que seria “caipira”, ficou também clara com a análise dos livros de receitas *Cozinha tradicional paulista* e *Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais*. Muito maior do que a diferença entre esses sistemas culinários é a diferença entre as formas que cada publicação encontrou para se apropriar deles, integrando-o ou não a seus imaginários identitários. A “mineirização” dos nomes das receitas, no caso de Maria Stella Libanio Christo, e a despreocupação de Jamile Japur quanto a denominar os preparos de seu livro como “paulistas” não deixam de adiantar uma divergência de propósitos.

Cozinha tradicional paulista surgiu de uma motivação ligada à "missão" de que se incumbiam os folcloristas de coletar e divulgar aspectos tradicionais da cultura regional como forma de preservar identidades e gerar conhecimento. Mais do que isso, também estava embutida na própria função daqueles pesquisadores a intenção de buscar um rigor científico para seus trabalhos, afastando o estigma diletante que recaía sobre esses estudos. No caso de Jamile Japur, esses objetivos são demonstrados pela forma como garantia ter realizado sua pesquisa – alegando ter coletado as receitas "a viva voz" e em cadernos de receitas de famílias tradicionais paulistas – e também pela maneira como se esforçou para interpretar, historicamente, a alimentação no Brasil e em São Paulo a partir das 127 referências bibliográficas relacionadas ao fim da publicação. Apesar da ligação da autora com o movimento folclórico paulista, não houve nenhum incentivo financeiro para a realização de seu livro. Contou com sua própria vontade e a colaboração de amigos como Tereza D'Amico, com as ilustrações, e Américo Pellegrini Filho, com a edição e a distribuição.

Fogão de lenha, por sua vez, embora tenha partido de um modelo de publicação regional já estabelecido por regionalistas/folcloristas, caracterizado pela coleta de receitas em velhos cadernos e pela relação delas com dados históricos, teve o apoio do governo estadual de Minas Gerais e se integrou a uma ação governamental que pretendia demarcar o imaginário da mineiridade com fins políticos e econômicos. Em seu livro, "encontramos a expressão mais visível da associação de uma imagem do mineiro hospitaleiro com a comida e a cozinha", tendo por trás uma política cultural que investe na cozinha típica como expressão da identidade regional (ABDALA, 2007, p. 52).

Maria Stella ainda faria parte do grupo que, em 1985, elaborou o "Projeto Culinária Típica Mineira", que tinha entre os objetivos "a valorização da culinária mineira como bem cultural, o incentivo ao conhecimento das invenções desta culinária, além do desenvolvimento de atividades econômicas e turísticas relacionadas à comida

típica mineira" (MORAIS, 2004, p. 14). Entre as ações, incluíam-se a organização de festivais e cursos de cozinha mineira, promovidos em Minas e outros estados.[141]

Na voga dos concursos de folclore, os concursos de "cozinha típica" parecem ter se multiplicado ao longo dos anos 1960, para o horror de Rossini Tavares de Lima. Segundo ele, "como nos encontramos em época que é moda realizar concursos, idealizam certames até de cuscuz, integrando-os nas festas chamadas folclóricas, o que é destas coisas tão absurdas que chegam a dar pena aos organizadores".[142] Promoções como essas, em sua opinião, seriam "fakelóricas" e não teriam a função de "divulgação" nem o rigor com a "autenticidade" que se buscavam nas atividades folclorísticas. Apesar da posição de Rossini, Jamile, depois do lançamento de *Cozinha tradicional paulista* (1963), acabou sendo convidada a ser jurada de um desses concursos, no Guarujá. O objetivo era avaliar e eleger aquele que seria o melhor prato típico, entre vatapá, caruru, cuscuz, bolo e broa. Se, por estar lá, havia se rendido ao "fakelore", nem por isso deixava de ser exigente:

> Rigorosa, [Jamile] discutiu e mesmo brigou comigo, pois não concordava em que o primeiro lugar fosse dado a um saboroso caruru, onde, ao invés de quiabo, raro no inverno do Guarujá, a quituteira colocara taioba. Debalde salientei a criatividade da autora [...]. Inútil, ortodoxa nos seus princípios de culinária tradicional, deu o primeiro prêmio, contra o meu voto, ao vatapá de pão, sem deixar de criticar um aspecto curioso no concurso: a falta de um prato típico dos caiçaras paulistas. Clamava por um azul marinho na competição.[143]

Na lembrança da amiga folclorista Léa Maria da Rocha, que participou do júri do mesmo concurso, Jamile foi evocada como uma estudiosa rigorosa e ortodoxa "nos seus princípios de culinária tradicional". Tinha a convicção de que os pratos típicos eram estruturas fixas, próprias de cada estado, e deveriam ser respeitados na "autenticidade" que lhes era inerente. Ao criticar o uso da taioba no lugar do quiabo no caruru, no

---

[141] Em agosto de 1985, no chamado episódio da "Broa de Milho", o então presidente da Funarte, o cartunista Ziraldo Alves Pinto, apresentou o projeto de criação de centros de estudo da cozinha brasileira e o justificou exaltando a importância do "tempero" e da broa de milho (ABDALA, 2007).

[142] LIMA, Rossini Tavares de. Concursos de cozinha. *A Gazeta*, São Paulo, 25 mai. 1963. Acervo Museu de Folclore Rossini Tavares de Lima/Caixa 9773.

[143] ROCHA, Léa M. Jamile, que saudade! *Folclore*, Guarujá, n. 12, pp. 10-12, 1987. Acervo CNFCP – FOLGUA-663.

entanto, se esquecia da descrição da receita feita por Manuel Querino, no livro sobre a cozinha baiana que ela incluíra entre as referências de *Cozinha tradicional paulista*. No modo de preparo do caruru, lê-se que pode "ser feito de quiabos, mostarda ou de taioba, ou de oió, ou de outras gramíneas que a isso se prestem" (1928, p. 9). Por mais interessada que estivesse no rigor de seu julgamento e em estudar suas referências bibliográficas, Jamile acabava por reproduzir e criar estereótipos culinários, relacionando certos pratos a uma ideia de tipicidade que parecia inquestionável.

Embora não fosse folclorista, Maria Stella Libanio Christo também esteve imbuída da preocupação com a autenticidade ao produzir seu livro de receitas. Na pesquisa dos velhos cadernos, "buscou receitas que eram realmente feitas pelos antepassados da região – o critério utilizado para reconhecê-las foram as manchas de ingredientes nas páginas" (MORAIS, 2004, p. 75). A legitimidade das receitas, portanto, tinha a ver com a sua utilização no passado, quando ainda se encontravam alheias às inovações trazidas com os novos tempos. Em opinião similar à de Jamile, criticava a recorrência com que vinha notando o preparo de molho de mexerica ou jabuticaba para acompanhar o lombo de porco, no lugar do tradicional limão: "pode ficar gostoso, não falo que não fica, mas eu acho que foge um pouco do que nós aprendemos. Do que o mineiro tem, do típico mineiro" (CHRISTO, apud MORAIS, 2004, p. 75). O "típico" era, assim, entendido como uma posse ou uma propriedade do mineiro: era algo que ele "tem". Alterá-lo, por outro lado, significava fugir da tradição, "do que nós aprendemos".

A partir desses depoimentos e da análise dos respectivos livros de receitas, parece ficar claro que, para ambas as autoras, a ideia de tradição estava vinculada ao passado e, ao mesmo tempo, à possibilidade de continuidade no presente. Embora ambas tenham "atualizado" muitas receitas selecionadas para seus livros, pareciam enxergar uma linha tênue entre o que seria adaptação e o que seria alteração. O primeiro conceito estaria relacionado à atualização de medidas, à inclusão de industrializados e, no caso de Maria Stella, até mesmo de eletrodomésticos, desde que não envolvessem a mudança de ingredientes e de apresentações que ela considerava "típicas". Já o segundo aludiria a mudanças que comprometeriam o sabor ou o aspecto característicos de certas receitas; era

neste sentido que trocar o quiabo pela taioba na receita de caruru ou as rodelas de limão pelo molho de jabuticaba para acompanhar o lombo seria encarado quase como um pecado culinário, conquanto a substituição do fermento natural pelo em pó ou do moedor de carne mecânico pelo liquidificador seria não só aceita, como também indicada. Essas complexas definições remetiam, mais uma vez, ao corrente reforço de autenticidade que se queria imprimir a receitas que, por serem tradicionais e estarem sob a ameaça da perda, deveriam ser preservadas da maneira mais original possível – ainda que as "origens" fossem construídas pelas próprias autoras.

Essa ideia da perda, que perpassa os imaginários das cozinhas regionais ao longo do século XX, permanece em posição de destaque nas motivações de ambas as autoras ao se dedicarem à produção de seus livros de receitas. Jamile mostrava isso ao considerar um "cúmulo" que não houvesse nada publicado sobre os pratos tradicionais paulistas, "que se estão perdendo na lembrança do povo";[144] certamente era esse mesmo temor que a levaria a criticar a falta do "azul-marinho" (peixe com banana-da-terra verde cozido em panela de ferro, encontrado no litoral norte paulista e incluído em seu *Cozinha tradicional paulista*) em um concurso de comida no Guarujá. Maria Stella, por sua vez, se preocupava com o impacto que poderia causar na cozinha mineira a disseminação de pizzarias e redes de *fast-food*:

> Isso não é nosso! Isso é importado! Então, eu pensei: por que a nossa comida está ficando de lado? Ela é tão boa! E hoje eu sei que ela é muito mais... Eu, na minha opinião e de muita gente, não sou só eu, acha que a melhor comida brasileira é a nossa. Eu sou um pouco convencida nesse ponto, porque eu acho que, bem feita, ela é muito saborosa. (CHRISTO, apud MORAIS, 2004, pp. 139-140)

Para a historiadora Luciana Patrícia de Morais (2004, p. 140), *Fogão de lenha* foi concebido como uma "estratégia de resgate" que passava pela "preocupação em inventariar o que se percebe como culinária típica da região". A estratégia consistia em ressaltar a "afetividade", despertando as lembranças de uma comida típica que seria

[144] RAMOS, Regina Helena de Paiva. 'Não tenho mais coisas porque não há espaço', Jamile tem em casa um pequeno museu de folclore. *A Gazeta*, São Paulo, 29 nov. 1958. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-0664.

também a comida da infância dos mineiros. Em outro trecho do depoimento que concedeu a Morais, Maria Stella destacava a grande participação dos paulistas em um festival de comida mineira que ela havia realizado em um restaurante da capital de São Paulo por cinco anos. Lembrando-se das filas enormes que se formavam com a intenção de provarem sua comida, ela questionava:

> [...] por que paulista gosta tanto? Aí eu descobri: é a saudade da infância. Porque a maioria: "Ah, porque na fazenda da minha avó tinha isso". Quer dizer, eles iam à procura do que eles tinham vivido na infância. E eu achei isso muito interessante porque aí é que eu descobri porque eles gostavam tanto da comida mineira. (CHRISTO, apud MORAIS, 2004, p. 140)

Admitia, então, que mineiros e paulistas tinham algo em comum que não era exatamente a história, mas a saudade da infância ambientada na fazenda da avó. Tornava, assim, evidente aquela que talvez fosse a principal característica que desejava realçar com seu livro: a memória, não a história. O que pode diferenciar, essencialmente, a maneira como Maria Stella se apropriou de uma culinária compartilhada com outros estados é a construção de um imaginário que recorre o tempo todo à memória coletiva e à memória individual dos habitantes, não se prestando a fazer uma história oficial daquela cozinha – como parecia ser a intenção de Jamile. Nomeando várias de suas receitas como "da vovó", misturando a elas excertos de poetas e romancistas, reproduzindo documentos históricos que comprovavam a antiguidade das receitas, assumindo, ela mesma, a função de transmitir saberes culinários que não poderiam ser esquecidos, Maria Stella transformou seu livro em um caderno de memórias. Mesmo aqueles que não tiveram avó cozinheira se sentiriam acolhidos ao perceberem que, por serem mineiros, estavam coletivamente ligados a uma "avó mineira" imaginária, que, em um tempo remoto, preparava todas aquelas "quitandas e quitutes".

O próprio nome escolhido para o livro, aludindo a um equipamento que se tornaria símbolo nostálgico do passado, se distancia da objetividade associada à ideia de "cozinha tradicional paulista". Ainda que se preocupasse em definir a culinária do estado de São Paulo, Jamile Japur em nenhum momento relacionou aquele conjunto de receitas a

uma memória em comum. Ao contrário, ela considerava que, na capital paulista, onde fincava sua perspectiva, a cozinha reinante era uma "cozinha internacional, consequência da grande variada corrente imigratória" (JAPUR, 1963, p. 30); aquela cozinha que se propunha a descrever se encontrava "apenas sobrevivendo em algumas mesas de antigas famílias paulistas" (p. 5).

No momento em que realizou sua pesquisa e publicou o livro, entre os anos 1950 e o início dos 1960, a identidade paulista já parecia bem consolidada em torno da figura do bandeirante e da ideia de que a cidade São Paulo e, por extensão, o estado sintetizariam os ideais de progresso e industrialização de todo o Brasil. Esse imaginário havia sido intensamente propagandeado, como vimos no segundo capítulo, nas proximidades da comemoração do IV Centenário, de que Jamile participou ativamente como folclorista e coordenadora dos festejos que marcaram a data. É certo que estava imbuída desse imaginário ao construir sua versão da cozinha tradicional paulista. Se "é preciso ter vontade de memória" e se, "na falta dessa intenção de memória os lugares de memória serão lugares de história" (NORA, 1993, p. 22), o livro de Jamile Japur comporia assim, a despeito das peculiaridades de sua produção, a imagem de um "lugar de história". Baseado na simples reunião de notas históricas e de receitas nunca comentadas em primeira pessoa, sem excertos poéticos e afetivos, era o registro objetivo do passado, e não de um veículo subjetivo de memória e identidade.

Maria Stella, ao escolher nomes que remetem a Minas Gerais e às memórias familiares da vovó insere o estado em relevância na história do Brasil, como o próprio "mito da mineiridade" havia também se construído a partir de um "marco de origem" colocado junto à Inconfidência e à tentativa mineira de tornar a nação independente (ARRUDA, 1989). Nas duas "dimensões temporais" que Maria Arminda do Nascimento Arruda (1989, p. 135) reconhece na história de Minas – a da mineração e, a partir de sua retração, a da ruralização –, esta última se firmou na imagem da fazenda, que se tornou o "microcosmo do universo material, social e cultural [...], o centro da vida e, portanto, o fulcro da história de Minas". Ora, na fazenda das "sinhás-donas" é que se apoia todo o imaginário construído em *Fogão de lenha*, tornando-a, desse modo, uma representação da

síntese *centrípeta* que Minas Gerais faz do Brasil no campo. Neste ponto, lembramos de Raymond Williams, para quem, com frequência,

> uma ideia do campo é uma ideia de infância: não apenas as lembranças localizadas, ou uma lembrança comum idealmente compartilhada, mas também a sensação da infância, de absorção deliciada em nosso próprio mundo, do qual, no decorrer do processo de amadurecimento, terminamos nos distanciando e nos afastando, de modo que essa sensação e o mundo tornam-se coisas que observamos. (WILLIAMS, 2000, p. 397)

Desde o início do século XX, a identidade de São Paulo foi moldada, por outro lado, com foco na urbanidade da capital, encarnando a imagem de "cidade" e de futuro, muito diferente, enfim, daquela outra imagem delineada por Jamile Japur sobre a "cozinha tradicional paulista". A despeito das já discutidas incoerências de método ao produzir seu livro, ele não deixou de registrar uma cozinha de bases artesanais e sem eletrodomésticos, que não mais se coadunava com o imaginário moderno que se ligava a tudo que fosse paulista – como percebia o próprio Renato Almeida (1963), ao sugerir que a autora complementasse seu estudo com uma segunda obra sobre a "cozinha atual" de São Paulo.

Para Morais (2004, p. 84), "a culinária é um dos modos pelos quais a mineiridade assume materialidade". Esta cozinha, segundo ela, esteve sempre vinculada à história dos períodos áureos da mineração e, posteriormente, da fazenda, sendo construída a partir da imagem acolhedora da sociabilidade mineira – como as receitas "coloniais", "imperiais" e "da vovó", do livro de Maria Stella, não deixam de reforçar. Mesmo a constante associação dessa cozinha com a figura do tropeiro, expressa pelo "típico" feijão-tropeiro, se justificaria por uma relação dessa atividade com os áureos ciclos histórico-econômicos de Minas. Isso explicaria, para Morais, a seleção dessa receita como um dos emblemas do estado e não de outras, como aquelas à base de carne-seca e o arroz com pequi, que acabou sendo muito mais apropriado pelo imaginário goiano. Estes pratos remeteriam à pobreza dos tempos em que era necessário coletar frutos e conservar carnes para sobreviver, sendo, portanto, incongruentes com a imagem de prosperidade em que se

formou a cozinha mineira. Além disso, acrescentamos, relacionam-se aos costumes de uma sub-região mineira, a das "gerais", distante do antigo centro da mineração, na qual se fundou e se consolidou o mito da mineiridade (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 298).

Dotado de uma aparente unidade, esse imaginário se propagou e se auto-reforçou exatamente porque interagiu na constituição recíproca da memória "enquadrada" como regional, na tentativa "de definir e reforçar sentimentos de pertencimentos e fronteiras sociais entre as coletividades" (POLLAK, 1989, p. 9). Em outras palavras, apaziguou tensões inerentes à sociedade ao "igualar" desigualdades a partir da proposta de uma diferenciação desse conjunto em relação a um todo maior, a nação. "A ementa do típico", no entender de Mônica Chaves Abdala (2007, p. 149) ao tratar da mineiridade culinária, "reúne pratos partilhados por ricos e pobres, assumindo, pois, importância, porque no plano simbólico eles apagam diferenças e despertam verossimilhança, identificando um grupo amplo, o dos mineiros, frente a outras regiões".

Em *Fogão de lenha*, os pratos caipiras foram "relativizados" como pratos da fazenda, sendo lembrados como partes de um todo, um conjunto regional-mineiro que abarcaria ricos e pobres e seria caracterizado não pelo tutu de feijão em si, mas pela existência dele ao lado do lombo assado, da leitoa pururuca, do feijão-tropeiro, da linguiça, da couve mineira e da goiabada com queijo para a sobremesa. Em *Cozinha tradicional paulista*, por sua vez, as receitas não necessariamente traduzem, como desejava Jamile Japur, uma união entre o que seria do povo e o que seria da tradicional elite das fazendas de café. Remetem, em vez disso, a sobrevivências pontuais de um sistema fragmentado e em contínuo esquecimento.

Mesmo se considerarmos os dois pratos que permaneceriam sendo associados ao adjetivo "paulista" – o virado e o cuscuz –, eles parecem ter se constituído como referências isoladas de um passado pouco conhecido e do qual não se "cobra" a autenticidade. O cuscuz, por exemplo, há muito deixou de se ligar às suas características históricas: nem o cozimento a vapor nem o cuscuzeiro são requeridos ao preparo do "cuscuz de panela", que passou a figurar como alternativa ao "tradicional" em livros de

receitas. Ao que parece, ao se querer inventar a cozinha tradicional paulista, nos anos 1960, inventou-se também uma tradição esquecida.

Nunca reeditado, hoje item raro em sebos, *Cozinha tradicional paulista* (1963) foi, no entanto, usado como referência em todos os livros de receitas posteriores voltados para a mesma temática. Em 1987, Paulo Camilher Florençano (1913-1988), o mesmo que, cinquenta anos antes, havia assinado as ilustrações do artigo sobre costumes caipiras do folclorista Gentil de Camargo (1937), publicou o livro *A culinária tradicional do Vale do Paraíba*, em parceria com a historiadora Maria Morgado de Abreu. Com um longo "histórico" de interesse pelo passado paulista – havia participado da pesquisa de Emilio Willems (1947), em Cunha, e ocupado o cargo de diretor da Casa do Bandeirante em São Paulo e da revista *Paulistânia*, além de membro da Comissão Paulista de Folclore –, Florençano, ao lado de Abreu, começaram a planejar o livro em 1979, como um dos "cadernos" de uma série sobre a cultura da região lançada pela prefeitura de Taubaté.

O vasto material amealhado ocupou quase 400 páginas de uma apostila, divididas entre um arsenal de dados sobre os costumes culinários do Vale do Paraíba, com informações sobre dieta de parturiente, antigas técnicas e velhos equipamentos de cozinha, superstições, entre outros assuntos, e as 221 receitas. Como no livro de Jamile Japur, os autores avisam na introdução que os preparos foram coletados em antigos cadernos manuscritos e que, com o livro, tinham a intenção de "registrar e divulgar alguns dos mais interessantes aspectos da culinária desta antiga região paulista, e contribuir para a preservação do patrimônio cultural valeparaibano" (FLORENÇANO; ABREU, 1992 [1987], p. 18). Embora se dirigisse a uma sub-região paulista e não à cozinha do estado como um todo, o livro incluiu entre suas 221 receitas, 98, quase a metade, que também haviam sido eleitas por Jamile Japur como integrantes da "cozinha tradicional paulista". Estão lá, por exemplo, o afogado, o cozido, o cuscuz, a moqueca de galinha, o quibebe, o virado de feijão e os inúmeros doces de frutas, além de furrundum, sopa de marmelo, espera marido e pudins de mandioca e de pão.

A ideia de "tradição esquecida" também é evocada em mais de um trecho:

> Hoje, de alguns dos quitutes saboreados pelos nossos antepassado, nem se ouve mais falar. Outros tempos sucederam àqueles, trazendo influências e assim radicais mudanças nos hábitos do viver doméstico. (FLORENÇANO; ABREU, 1991 [1987], p. 24)

> Porém, mesmo na agitação e pressa que caracterizam a vida moderna – quando a tendência é simplificar e tornar mais prático o processo culinário – alguns pratos da tradição brasileira – valeparaibana em especial – permanecem como agradável reminiscência dos tempos de outrora, quando se comiam pães feitos em casa, ou produtos saborosos, como afogado, suã com arroz, moqueca de peixe e outros quitutes, e então eram comuns inesquecíveis sobremesas, apresentadas em compoteiras [...] e, nas despensas, aguardando alvissareiros ensejos, empilhadas nas prateleiras, permaneciam as caixetas de marmeladas, goiabada, pessegada e bananada. (FLORENÇANO; ABREU, 1992 [1987], p. 24)

> No rol das doces reminiscências de um passado denominado por muitos saudosistas de tempo de fartura, surge como expressão de requinte culinário, entre os doces, a saborosa geleia de mocotó, transparente e nutritiva, somente feita no inverno, para que o frio da noite a congelasse, pois nas residências ainda não havia geladeira – mesmo nas casas de gente mais abastada. (FLORENÇANO; ABREU, 1992 [1987], p. 24)

Em *A cozinha paulista*, lançado em 1996, a autora Regina Helena de Paiva Ramos (1931-) é mais explícita quanto ao esquecimento da tradição que ela pretendia registrar no livro. O título de sua introdução era justamente "A cozinha paulista (antes que acabe!)":

> [...] De uns tempos para cá, no entanto, pouco se vê ou se ouve falar da comida autenticamente paulista. Sim, a culinária típica de São Paulo **está acabando**, misturada e dominada pelas culinárias italiana, japonesa, chinesa, árabe, espanhola, alemã, russa, sabe-se lá mais o quê. [...] Quibes e risotos, pizzas e eisbein, fetucini e borscht, sushis e paellas já entraram no cardápio de todas as cidades paulistas. E as pessoas **foram se esquecendo** do picadinho, do pastelzinho de fubá, da mandioca frita, do leitão pururuca, da coxinha de galinha. Arroz com suã? Tem paulista da gema que nunca ouviu falar nisso. [...] **Antes que todos esqueçam**, antes que a culinária paulista desapareça de vez, aqui estão estas oitenta receitas. [...] Não tenho nada contra a culinária de fora, muito pelo contrário. **Mas gostaria, isso sim, que a tradicional mesa paulista não desaparecesse**. Antes desse livro, ao que conste, só houve uma tentativa de documentação de receitas paulistas, feita pela

> folclorista Jamile Japur, um livro raro e difícil de ser encontrado. Agora a Melhoramentos vai popularizar os quitutes desta terra. É uma bela idéia! (RAMOS, 1996, pp. 6-8; grifos nossos)

Mais uma vez, é a ideia de esquecimento que parece nortear a cozinha delineada pela autora, uma jornalista que, entre os anos 1950 e 1960, havia se envolvido com os estudos de folclore de São Paulo. Tinha, inclusive, convivido com Jamile Japur[145] e a entrevistado para uma reportagem de *A Gazeta*, em 1958.[146] Quase quatro décadas mais tarde, como se vê, recorria-se novamente ao esquecimento como motivação para um livro sobre a mesma temática e realizado segundo um método parecido: a consulta aos cadernos de receitas e, agora, também ao livro de Jamile Japur.

Feito como parte de uma série da editora Melhoramentos chamada "A volta ao mundo em 80 receitas", e que ainda incluía um livro sobre a cozinha mineira que foi escrito pela mesma autora, *A cozinha paulista* reunia, entre 80 preparos, 57 que também haviam aparecido em *Cozinha tradicional paulista* (1963). Um deles, o de "cuscuz à paulista", foi incluído com ingredientes diferentes – "manteiga ou margarina" no lugar da antiga banha, além de polpa de tomate e ervilhas – e com a ressalva: "Se você não tiver cuscuzeiro, faça tudo numa panela, monte numa forma comum e leve-a ao fogo, tampada, em banho-maria, virando-a depois num prato de servir" (RAMOS, 1996, p. 40).

O "cuscuz de panela" surge como uma receita própria no livro *A culinária paulista tradicional nos hotéis Senac São Paulo*, publicado em 1998 pelo jornalista Caloca Fernandes, em uma ação promocional dessa rede de hotelaria ligada ao Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. Das 80 receitas relacionadas, 42 são citadas também no livro de Jamile Japur e quase todas as demais no livro de Paulo Camilher

---

[145] Como a autora contou à pesquisadora, em depoimento concedido em 14 jan. 2019, em São Paulo. Durante a entrevista, Regina ainda revelou continuar com a mesma ideia sobre a cozinha paulista: "Pra mim, era importante fazer este livro. Porque era cultura caiçara, era cultura nossa. Os outros livros [sobre culinária, que ela havia publicado], eu fiz profissionalmente. Este livro eu fiz com amor, quer dizer, é profissional, mas amor também. É um negócio de raiz, é nosso. O que eu digo aí: a comida paulista está desaparecendo. Quem que sabe hoje o que é arroz com suã? Vai no açougue, pede um suã. Será que o açougueiro sabe? Pode ser que saiba, mas pode ser que não saiba. Se o açougueiro for de idade ele sabe, se for moço, ele não sabe. Ninguém pede suã. [...] Eu não gostaria que desaparecesse porque é uma comida rica, gostosa, né?".

[146] RAMOS, Regina Helena de Paiva. 'Não tenho mais coisas porque não há espaço', Jamile tem em casa um pequeno museu de folclore. *A Gazeta*, São Paulo, 29 nov. 1958. Acervo/Hemeroteca CNFCP – F-0664.

Florençano e Maria Morgado Abreu, sobre o Vale do Paraíba, ambos mencionados entre as referências da obra. Organizado entre uma introdução de viés histórico sobre a cozinha paulista e a seção de receitas, com muitas fotos dos hotéis-fazenda e dos pratos apresentados nos refinados ambientes de seus restaurantes, o livro não menciona explicitamente o "esquecimento" da cozinha paulista, mas convida o leitor para uma "viagem no tempo" e propõe a ele um desafio: "E sobretudo desafiamos a sentir o orgulho da tradição caipira, vencendo o preconceito contra essa palavra" (FERNANDES, 1998, p. 32). A relação entre a cozinha paulista e a "tradição caipira" ainda se revelava como um "desafio".

Por fim, veio a público em 2008 o livro *São Paulo: memória e sabor*, resultante de uma curadoria da historiadora Rosa Belluzzo para duas exposições realizadas na Casa do Bandeirante, em São Paulo: *Fazeres e saberes da cozinha paulista*, em 2007, e *São Paulo: metrópole do café*, em 2008. Entremeiam o livro diversas fotos de objetos como uma máquina de moer café (que estampa a capa), um tacho de cobre e colheres de pau, que integram o acervo da Casa do Bandeirante.

Um mapa da Capitania de São Paulo em 1631, já usado em *A culinária paulista tradicional nos hotéis Senac São Paulo*, abre a primeira parte da publicação de Rosa Belluzzo, um texto de cunho histórico, apoiado em 65 referências bibliográficas, incluindo *Cozinha tradicional paulista*, de Jamile Japur, e *Parceiros do Rio Bonito*, de Antonio Candido (2010 [1964]). Trata a cozinha paulista como sinônimo de "cozinha caipira" e a associa a "um prolongamento da cultura bandeirante" (BELLUZZO, 2008, p. 35). É a imagem de uma evolução a que se cria: da sedentarização bandeirante e da pobreza caipira para as fazendas de café, saem de cena o fogão de chão indígena e as panelas de barro e entram, em seus lugares, o fogão de lenha e os caldeirões de cobre e ferro. Logo, a "metrópole" e os "vários sotaques" se consolidariam, e os antigos pratos começariam a desaparecer. Assim como Jamile Japur, Paulo Camilher Florençano, Maria Morgado de Abreu e Regina Helena Paiva Ramos, também Rosa Belluzzo se preocupa com o esquecimento: "A tradicional cozinha paulista está em declínio! [...] São Paulo está a perder sua tradição culinária e devemos recuperá-la" (pp. 10-11). Das 37 receitas

coletadas de velhos cadernos de familiares e amigos, 23 também constavam de *Cozinha tradicional paulista.*

Pelo seu caráter pioneiro e por conter receitas coletadas em cadernos manuscritos já considerados "antigos" em 1963, o livro de Jamile Japur se tornou uma referência no que diz respeito à culinária caipira ou à culinária tradicional relacionada a São Paulo – ainda que, diferentemente do que ocorreu com as sucessivas reedições de *A cozinha goiana* e *Fogão de lenha*, nunca tenha sido republicado. A função memorial, desempenhada por livros de receitas regionais como ele, foi de certo modo efetivada, ainda que tenha contribuído para propagar um imaginário de "tradição esquecida" que já vinha se esboçando desde a *Cozinha caipira* de Almeida Júnior, ainda em fins do século XIX.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na trajetória de construção de uma cozinha típica de São Paulo, quase sempre conduzida pela mentalidade folclorística, ela surgiu relacionada ao "tipo" caipira, depois se tornou "tradicional paulista" para então, já no fim do século XX e no início do XXI, se reassumir caipira – mas sendo sempre, em todas essas fases, observada pela perspectiva de uma "tradição esquecida". Entretanto, de uma forma ou de outra, é possível dizer que a ideia mesma de uma "cozinha paulista" parece nunca ter se efetivado no senso comum. Esvaziada de significado simbólico, não se firmou como memória coletiva nem se estabeleceu em cardápios de restaurantes turísticos, que, em São Paulo, ao servirem comida caipira, preferem se dizer especializados em "cozinha mineira".

A relação entre tradição e modernidade, tão cara a Mário de Andrade e Gilberto Freyre e a seus escritos sobre culinária na primeira metade do século XX, ainda parece central em uma comparação entre os imaginários culinários que se criaram em Minas Gerais e em São Paulo: enquanto, no primeiro estado, sua identidade se constituiu de forma *centrípeta*, como um lugar de confluência dos brasileiros de qualquer ponto e onde a importância simbólica do interior e das montanhas se faz superior à da capital Belo Horizonte, no segundo, esse processo é *centrífugo*. Nas palavras de Alceu Amoroso Lima: "São Paulo é todo irradiação. Minas é toda concentração" (1946, p. 112).[147] Foi de dentro para fora que os bandeirantes desbravaram o Brasil e, em sua função irradiadora, é da capital para o interior e, então, para o restante do país que parte a influência econômica, social e cultural do estado. Parece coerente, portanto, que a culinária mineira seja destacada como caseira, íntima, afetiva, nostálgica, tradicional, ao mesmo tempo que a paulista seja construída alijada da ideia de tradição, mais próxima de adjetivos próprios de sua condição cosmopolita e moderna.

A participação do modernismo de Mário de Andrade na construção dessa oposição simbólica entre São Paulo e Minas Gerais também foi importante. Durante a já

[147] A existência de um caráter mineiro em oposição a um paulista foi estudada por diversos autores, em termos comparativos, inclusive. Além de Alceu Amoroso Lima (1946) e Dornas Filho (1957), também se ocuparam dessa comparação, de forma crítica, Maria Arminda do Nascimento Arruda (1989) e, mais recentemente, Ricardo Luiz de Souza (2013).

mencionada "viagem de descoberta do Brasil", em 1924, uma caravana de modernistas paulistas ciceronearam o poeta franco-suíço Blaise Cendrars pelos monumentos coloniais das cidades mineiras. Foi nessa expedição que ocorreu o "despertar para o patrimônio histórico e sua preservação", quando se tornou necessário "garantir que aquele passado sagrado e histórico, monumentalizado em igrejas, museus e casario do século XVIII – guardiões de nossa identidade nacional – fosse preservado" (NOGUEIRA, 2005, p. 89).

A partir de então, boa parte das ações oficiais de patrimônio, ligadas ao Serviço de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (mais tarde convertido em IPHAN), passaria a se concentrar em Minas Gerais, como analisou José Reginaldo Gonçalves (1996). Citando um relatório do SPHAN/Pró-Memória de 1982, esse autor afirma que até então 70% do patrimônio cultural brasileiro, entre monumentos e obras de arte, estava situado naquele estado. Desse modo, também os bens culinários receberam destacada atenção. Desde o "Projeto Culinária Típica Mineira", continuam frequentes as ações de reconhecimento pelos órgãos oficiais.

Em 2002, o modo artesanal de fazer queijo minas foi instituído patrimônio cultural imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais e, em 2008, recebeu o mesmo reconhecimento em âmbito nacional, pelo IPHAN. Dentro do estado, ainda foram registrados os doces de São Bartolomeu, em Ouro Preto, em 2008, e o modo de fazer pastel de angu em Itabira, em 2010. Em 2012, foi instaurado o "Dia da Gastronomia Mineira" (agora tratada não mais como "culinária", mas como "gastronomia"), 5 de julho. Recentemente, a Secretaria de Turismo do estado ainda criou um núcleo específico para tratar da temática. Um dos resultados de suas campanhas foi a escolha da escola de samba carioca Acadêmicos do Salgueiro por utilizar a "comida mineira" como tema de seu desfile no Carnaval em 2015 (BYRD, 2017).

Em São Paulo, por sua vez, duas únicas ações relacionadas à culinária se deram nos últimos anos. Uma delas é a do projeto de lei n. 1124, de 2015, que previa a instituição do "Dia Estadual da Gastronomia Paulista" (14 de novembro, também "Dia dos Bandeirantes"); outra consiste no já citado registro do "virado paulista" como "patrimônio cultural imaterial" pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico,

Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo (Condephaat), em fevereiro de 2018. Esta última, aliás, foi de encontro com a maneira como o IPHAN, em âmbito nacional, tem conduzido os processos de registro de bens culinários. Em uma percepção sobre o "patrimônio imaterial"[148] que toma o ideário do movimento folclórico brasileiro como antecedente, são os "saberes", ou seja, "os conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades", que podem ser registrados pelos órgãos do patrimônio como "bens culturais de natureza imaterial" (CAVALCANTI; FONSECA, 2008, p. 19), e não os produtos resultantes dessas práticas. No caso da culinária, foram certas maneiras de preparar o queijo que se tornariam "patrimônio", e não o queijo em si.

De qualquer maneira, a "cozinha paulista" não se consolidou como um patrimônio coletivo nem sequer como um produto turístico. Em sua pesquisa sobre a ascensão das culinárias típicas regionais nos roteiros de turismo do *Guia Quatro Rodas*, lançado em 1966 (e extinto em 2015), Luciana Patrícia de Morais (2011) pôde constatar que, na edição de 1974, Belo Horizonte e outros seis municípios de Minas Gerais já reuniam estabelecimentos classificados como "comida típica" ou "comida mineira". Em 1980, o estado aparecia com 22 restaurantes voltados para essa especialidade, saltando para 65, em 1983. Ela também observou que na cidade de São Paulo a única referência à cozinha típica se encontrava em uma lista de restaurantes "brasileiros", sem indicação do que seria servido nos locais. E concluiu que "alguns estados contam com apenas um prato representativo, como é o caso do Paraná [com o barreado], ou, ainda, com nenhum prato identificado como típico regional, como o estado de São Paulo" (MORAIS, 2011, p. 296). Por aí se vê como se estabeleceu a "cozinha paulista", mesmo no âmbito do turismo no Brasil: como portadora de todas as culinárias do país e do mundo, menos as que seriam "típicas" dela mesma.

A partir da biografia de um livro de receitas regionais, chegamos, enfim, a inúmeros pontos de análise, de sua inserção em uma história do folclorismo no Brasil à conformação da ideia de cozinhas "estaduais" e "típicas". Foi possível também identificar

[148] O conceito de patrimônio cultural material, abarcando "as criações culturais de caráter dinâmico e processual, fundadas na tradição e manifestadas por indivíduos ou grupos de indivíduos como expressão de identidade cultural e social", foi estabelecido pelo IPHAN em 2000, embora já estivesse previsto desde a Constituição Federal de 1988 (CAVALCANTI; FONSECA, 2008, p. 12).

uma fase de interesse pelas publicações regionais localizada nos anos 1950 e 1960, entre o anterior impulso regionalista de Gilberto Freyre e o posterior desenvolvimento de uma indústria do turismo que atuaria no reforço do "típico" de cada região ou estado, transformando a culinária em atrativo de viagem (MORAIS, 2011; DÓRIA, 2014).

Publicados entre os anos 1950 e 1960, *A cozinha bahiana: seu folclore, suas receitas* (1955), *Cozinha tradicional paulista* (1963) e *A cozinha goiana* (1967) se não lançaram, ao menos ajudaram a delinear um modelo de pesquisa que até hoje parece se repetir em estudos destinados a definir cozinhas próprias de uma região, uma etnia, uma cultura: a compilação de receitas por meio da consulta a "velhas cozinheiras" e a "velhos cadernos manuscritos"; a tentativa de contextualização histórica a partir da ideia de "tipicidade", muitas vezes traduzidas nas formas de apropriação dos nomes das receitas; e, principalmente, o tom nostálgico que se imprime às cozinhas tradicionais que, por se relacionarem à tradição e ao passado, parecem estar sempre sendo esquecidas, à espera de uma missão de "resgate".

Nesse sentido, livros de receitas regionais, como os analisados aqui, acabam por objetificar o passado culinário de suas respectivas localidades, tomando, para isso, uma referência mais *temporal* do que *espacial* – o que talvez explique a pouca ênfase demonstrada na problematização da região em si, mesmo quando havia alguma intenção analítica em sua produção. Essas publicações agem, assim, como lembranças ou "suvenires" que, ao transmitirem a ideia de "resgate" de tradições prestes a serem perdidas, "deny the moment of death by imposing the stasis of an eternal death" (STEWART, 1993, p. 144). Em outras palavras, incumbem-se da missão de resgate, quando, na verdade, são as responsáveis por construir e forjar, como consenso, o discurso da "morte" iminente, sem levar em conta o caráter propriamente dinâmico das expressões culinárias no âmbito cotidiano.

Enfocada do ponto de vista dos folcloristas ao longo de quase todo o século XX, dos caboclistas aos filiados ao movimento folclórico, a ideia de que existam tipicidades "estaduais" ainda parece intrincada à própria ideia de cozinhas regionais no Brasil. E, por mais que não haja sentido em uma disputa identitária entre as unidades federativas nos

termos regionalistas do passado, as disputas pela "posse" de receitas e cozinhas típicas permanecem. Quando do recente lançamento de *A culinária caipira da Paulistânia* (2018), com o qual esta pesquisadora colaborou, uma das principais críticas recebidas dos leitores foi o fato de o livro ter repensado a própria existência de uma cozinha que seria exclusiva de Minas Gerais. Assimiladas e reproduzidas no cotidiano, por vezes transformadas em "patrimônio" e em produtos turísticos, as identidades culinárias escondem em sua trivialidade sentidos que remetem a construções conservadoras e "folclóricas", mascarando a preservação não de receitas e sistemas culinários, mas de antigas lutas por "poder simbólico".

BIBLIOGRAFIA E FONTES DOCUMENTAIS

Acervos consultados

- Acervo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (Hemeroteca e Biblioteca Amadeu Amaral), Rio de Janeiro/SP.
- Acervo Museu de Folclore Rossini Tavares de Lima, Museu da Cidade de São Paulo, São Paulo/SP.
- Acervo pessoal da família Japur Sachs, Piracicaba/SP.
- Arquivo Histórico Municipal, São Paulo/SP.
- Hemeroteca Digital/Biblioteca Nacional/RJ.
- Instituto Ludovicus/Câmara Cascudo, Natal/RN.
- Instituto de Estudos Brasileiros-USP, São Paulo/SP.

Fontes textuais e publicações

ADERALDO, Mozart Soriano. *Velhas receitas da cozinha nordestina*. Fortaleza: Imprensa Universitária do Ceará, 1963.

ALMEIDA, Julia Lopes de. *O livro das donas e donzellas*. Rio de Janeiro: Francisco Alves & Cia., 1906. Disponível em versão transcrita em <http://www.portugues.seed.pr.gov.br/arquivos/File/leit_online/julia3.pdf>. Acesso em 31 out. 2016.

ALMEIDA, Renato. *Inteligência do folclore*. Porto: Livros de Portugal, 1957.

_____. Cozinha tradicional paulista. *Diário Carioca*, Rio de Janeiro, 4 dez. 1963, p. 4.

_____. *Manual de coleta folclórica*. Rio de Janeiro: Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1965.

_____. O folclore negro no Brasil. *Revista Brasileira de Folclore*, Rio de Janeiro, n. 21, mai./ago. 1968, pp. 105-117.

AMARAL, Amadeu. *O dialecto caipira*. São Paulo: Casa Editora O Livro, 1920.

AMARAL, Francisco Pompêo do. A alimentação da população paulistana. *Revista do Arquivo Municipal*, ano VIII, v. XC, mai./jun. 1943.

AMERICANO, Jorge. *São Paulo naquele tempo*. São Paulo: Carrenho Editorial, 2004 [1957].

ANDRADE, Mário de. Roquette Pinto. *Diário Nacional*, São Paulo, 13 jul. 1930.

_____. Tacacá com tucupi. *O Estado de S. Paulo*, São Paulo, 28 mai. 1939.

_____. Folclore. In: MORAIS, Rubens Borba de; BERRIEN, William (orgs.). *Manual bibliográfico de estudos brasileiros*. Rio de Janeiro: Gráfica Editora Souza, 1949.

_____. Os eufemismos da cachaça. *Correio Paulistano*, São Paulo, 5 nov. 1950, pp. 21-22.

_____. *Poesias completas*. São Paulo: Martins Editora, 1955.

_____. Aspectos da literatura brasileira. São Paulo: Martins Fontes, 1974.

_____. *Mário de Andrade*: cartas de trabalho: correspondência com Rodrigo Mello Franco de Andrade, 1936-1945. Organização de Lélia Coelho Frota. Brasília: Secretaria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/Fundação Pró-Memória, 1981.

_____. *Os filhos da Candinha*. Rio de Janeiro: Agir, 2008 [1943].

_____. *São Paulo! Comoção de minha vida...* Seleta organizada por Telê Ancona Lopez e Tatiana Longo Figueiredo. São Paulo: Editora Unesp/Imprensa Oficial do Estado, 2012.

_____. *O turista aprendiz*. Edição de texto e notas: Telê Ancona Lopez, Tatiana Longo Figueiredo, Leandro Raniero Fernandes (Col.). Brasília: Iphan, 2015.

_____. *O clã do jaboti*. São Paulo: Poeteiro Editor Digital, 2016 [1927].

_____; ALVARENGA, Oneyda. *Cartas*. São Paulo: Duas Cidades, 1983.

ANDRADE, Oswald de. *Estética e política*. Organização de Maria Eugênia da Gama Alves Boaventura. São Paulo: Editora Globo, 1991.

ARAÚJO, Alceu Maynard. *Cultura popular brasileira*. São Paulo: Edições Melhoramentos, 1977.

BALDUS, Herbert. Conceito moderno de Etnologia. *Revista do Arquivo Municipal*, São Paulo, v. XVIII, pp. 155-163, nov./dez. 1935.

BARDI, Lina Bo. *Caipiras, capiaus*: pau a pique (catálogo). São Paulo: SESC-Pompeia, 1984.

BARROS, Maria Paes de. *No tempo de dantes*. São Paulo: Paz e Terra, 1998 [1946].

BELLUZZO, Rosa. *São Paulo*: memória e sabor. São Paulo: Editora Unesp, 2008

BRANDÃO, Darwin. *A cozinha baiana*. Rio de Janeiro: Ediouro, n.d. [1948]

CAMARGO, Gentil de. Sintaxe capira do Vale do Paraíba. *Revista do Arquivo Municipal*, São Paulo, ano 4, n. 37, pp. 49-63, 1937.

CAMARGO, Gentil de. Costumes do Vale do Paraíba. *Paulistânia*, São Paulo, n. 50, pp. 26-29, jun. 1951.

CAMARGO, Gentil de. Doçaria, religião e amor. *A Gazeta*, São Paulo, p. 12, 13 mai. 1959.

CARNEIRO, Edison. Os estudos brasileiros do negro (1953). In: _____. *Ladinos e crioulos*: estudos sôbre o negro no Brasil. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964, pp. 103-118.

_____. Comunidade, folk culture e folclore. *Diário de Notícias*, Rio de Janeiro, 10 abr. 1960.

_____. *Dinâmica do folclore*. São Paulo: Martins Fontes, 2008 [1950].

CASCUDO, Luís da Câmara. Doces de taboleiro. *Diário de Notícias*, 19 dez. 1943.

_____. Folclore da alimentação. *Revista Brasileira de Folclore*, n. 7, set./dez. 1963.

_____. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967/1968.

_____. *Tradição, ciência do povo*. São Paulo: Perspectiva, 1971.

_____. *Antologia da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2008 [1977].

CASTRO, Josué. *Alimentação brasileira à luz da geografia humana*. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1937.

CASTRO, Josué de. *Fisiologia dos tabús*: com um apêndice contendo vários tabús alimentares brasileiros. São Paulo: Melhoramentos/Companhia Nestlé, 1938.

CENDRARS, Blaise. *Etc..., etc...* (Um livro 100% brasileiro). São Paulo: Editora Perspectiva/Secretara de Cultura, Ciência e Tecnologia, 1976.

CORRÊA, Pio Lourenço; ANDRADE, Mário de. *Pio & Mário*: diálogo da vida inteira. A correspondência entre o fazendeiro Pio Lourenço Corrêa e Mário de Andrade, 1917-1945. Traços biográficos: Antonio Candido; introdução: Gilda de Mello e Souza; estabelecimento do texto e notas: Denise Guaranha; estabelecimento do texto, das datas e revisão ortográfica: Tatiana Longo Figueiredo. São Paulo/Rio de Janeiro: Edições SESC/Ouro sobre Azul, 2009.

COSTA, Maria Tereza A. *Noções de arte culinária*. São Paulo: Cardozo Filho & C, s.d. (6a ed.).

COZINHEIRO nacional ou colecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, c. 1860.

CHRISTO, Maria Stella Libanio. *Fogão de lenha*: quitandas e quitutes de Minas Gerais. Petrópolis: Vozes, 1977.

DAMANTE, Helio. *Folclore brasileiro*: São Paulo. Rio de Janeiro: Funarte/Instituto Nacional de Folclore, 1980.

DELLA MÔNICA, Laura. *Manual do folclore*. São Paulo: Edart, 1982 [1976].

DOCEIRO nacional ou arte de fazer toda a qualidade de doces. Rio de Janeiro: Garnier, 1895.

DUARTE, Paulo. *Variações sobre a gastronomia*. Lisboa: Seara Nova, 1944.

_____. *Mário de Andrade por ele mesmo*. São Paulo: Hucitec, 1985.

ELLIS JR., Alfredo. *Raça de gigantes*: a civilisação no Planalto Paulista. São Paulo: Editorial Helos/Novissima Editora, 1926.

ELLIS JR., Alfredo. *O ouro e a Paulistânia*. História da Civilização Brasileira. v. 8. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1948.

FERNANDES, Caloca. *A culinária paulista tradicional nos hotéis Senac São Paulo*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 1998.

FLORENÇANO, Paulo Camilher; ABREU, Maria Morgado de. *A culinária tradicional do Vale do Paraíba*. Taubaté: JAC, 1992.

FONTES, Martins. *Paulistânia*. São Paulo: Martins Fontes, 1984 [1934].

FREITAS, Affonso de. *Tradições e reminiscências paulistanas*. São Paulo: Livraria Martins Editôra, 1955 [1921].

FREYRE, Gilberto. *Assucar*: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do Nordeste. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1939.

_____. *Interpretação do Brasil*: aspectos da formação social brasileira como processo de amalgamento de raças e culturas. Lisboa: Livros do Brasil, 1951.

_____. *Manifesto regionalista.* Recife: Fundação Joaquim Nabuco/Editora Massangana, 1996 [1952].

_____. *Região e tradição.* Rio de Janeiro: Gráfica Record Editora, 1968 [1941].

_____. *Açúcar*: uma sociologia do doce com receitas de doces e bolos do Nordeste do Brasil. São Paulo: Global, 2007.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte/São Paulo: Editora Itatiaia/Edusp, 1982 [1966].

JAPUR, Jamile. Apelidos usados na Cidade de São Paulo. *Folclore*, v. 1, n. 3, 1952, pp. 39-46.

_____. Evocando um brasileiro ilustre: Nina Rodrigues. *A Gazeta*, São Paulo, 17 jul. 1956.

_____. O preparo do peru na cozinha tradicional brasileira. *A Gazeta*, São Paulo, 19 dez. 1959.

_____. *Cozinha tradicional paulista*. São Paulo: Folc-Promoções, 1963.

_____. Santo também tem comida. *Boletim IBECC/CNFL*, n. 555, 20 mai. 1968, n.p.

_____. *Cozinha brasileira de norte a sul*. São Paulo: Esso, s.d. [1969?].

_____. Esboço bibliográfico da cozinha nacional. *Revista Brasileira de Folclore*, Rio de Janeiro, n. 25, set./dez. 1969, pp. 247-255.

JUNQUEIRA, Lígia. *Receitas tradicionais da cozinha mineira*. São Paulo: Melhoramentos, 1979.

LIMA, Rossini Tavares. Alguns complexos culturais das festas joaninas. *Revista Brasileira de Folclore*, n. 1, set./dez. 1961, pp. 17-28.

_____. *Abecê do folclore*. São Paulo: Ricordi, 1968 [1952].

_____. *A ciência do folclore*. São Paulo: Martins Fontes, 2003 [1978].

_____; ANDRADE, Julieta de. *Escola de folclore*: pesquisa de cultura espontânea, Brasil. São Paulo: Escola de Folclore, 1983.

LOBATO, Monteiro. *Urupês*. São Paulo: Globo, 2007.

_____. *O saci-pererê*: resultado de um inquérito. São Paulo: Globo, 2008a [1918].

_____. *Ideias de Jeca Tatu*. São Paulo: Globo, 2008b.

MACEDO, Toninho. *Mesa Paulista*: comer e beber juntos. São Paulo: Terceira Margem, 2016.

MARIA, Rosa. *A arte de comer bem*. Rio de Janeiro: H. Leonardos Editor, 1937 [8a. ed.]

MELLO, Honoria C. Martins. *Doceira paulista*: receitas de doces, pães, bolos etc. caprichosamente escolhidas e experimentadas. São Paulo: Typ. Galvão, 1913.

MAGALHÃES, Couto de. Traços biográficos sobre os poetas acadêmicos. *Revista da Academia de S. Paulo. Jornal scientifico, jurídico e histórico*. São Paulo: Typographia Imparcial de J.R. de Azevedo Marques, 1859.

_____. *Viagem ao Araguaya*. São Paulo: Typ. Espindola, Siqueira & Comp., 1902 [1863].

MACHADO, José de Alcântara. *Vida e morte do bandeirante*. Brasília: Editora UnB/Fundação Darcy Ribeiro, 2014 [1929].

MARCONI, Marina de Andrade. *Folclore do café*. São Paulo: Secretaria da Cultura, Ciência e Tecnologia/Conselho Estadual de Cultura, 1976 [1966].

MAWE, John. *Viagens ao interior do Brasil (1807-1810)*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia Editora, 1978.

MOURA, Paulo Cursino de. *São Paulo de outrora, evocações da metrópole*. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1943.

NABUCO, Maurício. *Drinkologia dos estrangeiros*. São Paulo: Nova Fronteira, 2002 [1945].

NOGUEIRA, Almeida. *A Academia de São Paulo:* tradições e reminiscências (1909). São Paulo: Saraiva, 1977.

OLIVEIRA, Leôncio C de. *Vida roceira*: contos regionaes. São Paulo: Casa Editora O Livro, 1919.

OLIVEIRA VIANNA, Francisco José de. *Populações meridionais do Brasil*. Brasília: Edições do Senado Federal, 2005 [1920].

ORICO, Osvaldo. *Cozinha amazônica*: uma autobiografia do paladar. Belém: Universidade Federal do Pará, 1972.

ORTÊNCIO, W. Bariani. *A cozinha goiana*. Rio de Janeiro: Brasilart, 1967.

PELLEGRINI FILHO, Américo. *Folclore paulista*: documentário e calendário. São Paulo: Cortez/Secretaria de Estado da Cultura, 1985 [1975].

PIERSON, Donald. Hábitos alimentares em São Paulo. *Separata da Revista do Arquivo Municipal*, Departamento de Cultura, São Paulo, n. XCVIII, pp. 46-79, 1944.

PIERSON, Donald. *Cruz das Almas*: a Brazilian Village. Washington: Smithsonian Institute of Social Anthropology, 1951.

PIRES, Cornélio. *Conversas ao pé do fogo*. Itu: Ottoni Editora, 2002 [1921].

PUBLICAÇÃO Oficial de Documentos Interessantes para a História e Costumes de S. Paulo – *Bandos e Portarias de Rodrigo Cesar de Menezes*. V. XIII. São Paulo: Arquivo do Estado de S. Paulo, 1895.

QUERINO, Manuel. *A arte culinária na Bahia* (breves apontamentos). Salvador: Papelaria Brasileira, 1928.

RAMOS, Regina Helena Paiva. *A cozinha paulista*. São Paulo: Melhoramentos, 1996.

RIBEIRO, Joaquim. *Folklore dos bandeirantes*. São Paulo: Livraria José Olympio Editora, 1946.

RIBEIRO, Joaquim. Folclore e história. *Revista Brasileira de Folclore*, Rio de Janeiro, n. 08/10, p. 179-186, jan./dez. 1964.

RODRIGUES, Nina. *Os africanos no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1932.

ROMERO, Sílvio. *Estudos sobre a poesia popular do Brazil* (1879-1888). Rio de Janeiro: Typ. Laemmert, 1888.

_____. *História da literatura brasileira*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1943 [1906].

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem à província de São Paulo*. São Paulo/Belo Horizonte: Editora da Universidade de São Paulo/Editora Itatiaia, 1976.

SCHMIDT, Afonso. *A vida de Paulo Eiró, seguida de uma coletânea inédita de suas poesias*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1940.

SETUBAL, Paulo. *Alma cabocla*. São Paulo: Revista do Brasil, 1920.

SILVEIRA, Valdomiro. *Os caboclos*. São Paulo: Edição da Revista do Brasil, 1920.

TAUNAY, Afonso de E. *Relatos monçoeiros*. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1976.

VAZ, Eulalia. *A sciencia no lar moderno*. São Paulo: s.e., 1912 [4a ed.].

VIANNA, Hildegardes. *A cozinha bahiana*: seu folclore, suas receitas. Salvador: Fundação Gonçalo Moniz, 1955.

VIANNA, Sodré. *Caderno de Xangô*: 50 receitas da cosinha bahiana do litoral e do nordeste. Salvador: Livraria Editora Bahiana, 1939.

WILLEMS, Emilio. *Cunha*: tradição e transição de uma cultura rural. São Paulo: Secretaria de Agricultura do Estado, 1947.

Fontes orais

- Américo Pellegrini Filho, entrevista realizada pela pesquisadora em 18 out. 2017 (São Paulo/SP).

- João Carlos Japur Sachs, entrevista realizada pela pesquisadora em 18 fev. 2017 (Piracicaba/SP).

- Marina de Andrade Marconi, entrevistas realizadas pela pesquisadora em 30 jun. e 12 jul. 2017 (São Paulo/SP).

- Regina Helena de Paiva Ramos, entrevista realizada pela pesquisadora em 14 jan. 2019.

Bibliografia

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade*: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: Edufu, 2007 [1997].

ABRAHÃO, Eliane Morelli. *Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas (1860-1940)*. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2014.

ABUD, Katia Maria. *O sangue intimorato e as nobilíssimas tradições*: a construção de um símbolo paulista, o bandeirante. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 1985.

ALMEIDA, Vinícius Soares de. *A Caipirinha (1880-1928)*: representações do caipira na peça teatral de Cesário Motta Jr. Dissertação (Mestrado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2011.

AMARAL, Aracy. *Blaise Cendrars no Brasil e os modernistas*. São Paulo: Editora 34, 1997.

ANDERSON, Benedict. *Comunidades imaginadas*: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo. São Paulo: Companhia das Letras, 2009 [1983].

ARANTES, Otília Beatriz Fiori; ARANTES, Paulo Eduardo. *Sentido da formação*: três estudos sobre Antonio Candido, Gilda de Mello e Souza e Lúcio Costa. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

ARIÈS, Philippe. A história das mentalidades. In: NOVAIS, Fernando A.; SILVA, Rogerio Forastieri da (Orgs). *Nova história em perspectiva* (v. 1). São Paulo: Cosac Naify, 2011 [1978], pp. 268-295.

ARRUDA, Maria A. do Nascimento. *Mitologia da mineiridade*: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1989.

ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. A sociologia no Brasil: Florestan Fernandes e a "escola paulista". In: MICELI, Sérgio (Org.). *História das Ciências Sociais no Brasil*, v. II. São Paulo: Editora Sumaré/Idesp/Fapesp, 1995.

BARBATO JUNIOR, Roberto. *Missionários de uma utopia nacional-popular*: os intelectuais e o Departamento de Cultura de São Paulo. São Paulo: Annablume, 2004.

BARBUY, Heloísa. *A cidade-exposição*: comércio e cosmopolitismo em São Paulo (1860-1914). São Paulo: Edusp, 2006.

BARRETO, Anna Maria Cascudo. Ensaio de abertura. In: CASCUDO, Luís da Câmara; ANDRADE, Mário. *Câmara Cascudo e Mário de Andrade*. Cartas 1924-1944. Organização e notas: Marcos Antonio de Moraes. São Paulo: Global Editora, 2010.

BARROS, José D'Assunção. História, imaginário e mentalidades: delineamentos possíveis. *Conexão – Comunicação e Cultura*, UCS, Caxias do sul, v. 6, n. 11, jan./jul. 2007, pp. 11-31

BASSO, Rafaela. *A cultura alimentar paulista*: uma civilização do milho? (1650-1750). 2012, 228 f. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2012.

BATISTA, Monique Mendes Silva. *Brasilidade e modernidade*: folclore e sensibilidade romântica em Mário de Andrade (1920-1945). Dissertação (Mestrado em História da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho"). Franca, 2016.

BELTRAMIM, Fabiana Marcelli S. Entre o estúdio e a rua: a trajetória de Vincenzo Pastore, fotógrafo do cotidiano. Tese (Doutorado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2015.

BORREGO, Maria Aparecida de Menezes; ABRAHÃO, Eliane Morelli. Cardápios e banquetes na Primeira República: notas sobre a curadoria de uma exposição. *Ingesta*, São Paulo, v. 1, n. 1, pp. 140-158, 2019.

BOSI, Alfredo. *A literatura brasileira*: o pré-modernismo. São Paulo: Cultrix, 1969.

_____. *História concisa da literatura brasileira*. São Paulo: Cultrix, 1981.

_____. Cultura como tradição. In: BORNHEM, Gerd; BOSI, Alfredo; PESSANHA, José Américo Motta; SCHWARCZ, Roberto; SANTIAGO, Silviano; DUARTE, Paulo Sérgio. *Tradição/contradição*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1987.

_____. *Dialética da colonização*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

BOURDIEU, Pierre. A identidade e a representação. Elementos para uma reflexão crítica sobre a ideia de região. In: BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Lisboa: Difel, 1989.

_____. O campo intelectual: um mundo à parte. In: BOURDIEU, Pierre. *Coisas ditas*. São Paulo: Brasiliense, 1990.

_____. *A distinção*: crítica social do julgamento. São Paulo/Porto Alegre: Zouk/Edusp, 2007.

BRAGA, Isabel Maria Mendes Ribeiro Drumond; PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. Rosa Maria para a elite, Rosa Maria para o povo. Culinária brasileira e culinária portuguesa na primeira metade do século XX. *Revista História*, São Paulo, n. 177, 2018, pp. 1-28.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, colher, comer*: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

_____. *Os caipiras de São Paulo*. São Paulo: Brasiliense, 1983.

_____. *Caipiras de São Paulo*: camponeses (introdução ao catálogo da mostra "Caipiras, capiaus: pau a pique"). São Paulo: SESC-Pompeia, 1984.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo*. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

BRUNO, Ernani da Silva. *História e tradições da cidade de São Paulo* (v. 2). Rio de Janeiro: José Olympio, 1954.

BURKE, Peter. History and folklore: a historiographical survey. *Folklore*, v. 115, n. 2, pp. 133-139, ago. 2004.

_____. *Cultura popular na Idade Moderna*: Europa (1500-1800). São Paulo: Companhia das Letras, 2010 [1978].

BYRD, Steven. Comida mineira: a "cultural patrimony" of Brazil. *Global Food History*, v. 4, Londres, nov. 2017. Disponível em:

<http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/20549547.2017.1405234>. Acesso em 2 nov. 2017.

CAMARGOS, Marcia. *Villa Kyrial*: crônica da Belle Époque paulistana. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

CAMPOS, Judas Tadeu. Uma pesquisa pioneira para a compreensão da cultura caipira. *Estudos Avançados*, São Paulo, v. 26, n. 76, p. 335-350, 2012.

CANCLINI, Nestor Garcia. O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional. Tradução: Maurício Santana Dias. *Revista do Iphan*, n. 23, pp. 95-115, 1994.

CANDIDO, Antonio. *Literatura e sociedade*: estudos de teoria e história literária. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1973.

_____. *Os parceiros do Rio Bonito*. São Paulo: Duas Cidades/Editora 34, 2010 [1964].

_____. *Formação da literatura brasileira*: momentos decisivos. São Paulo: Ouro sobre Azul, 2012.

_____. Caipiradas. *Revista USP*, n. 118, pp. 169-172, set. 2018 [1980].

CARNEIRO, Henrique Soares. *Comida e sociedade*: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara; ANDRADE, Mário. *Câmara Cascudo e Mário de Andrade*. Cartas 1924-1944. Organização e notas: Marcos Antonio de Moraes. São Paulo: Global Editora, 2010.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; VILHENA, Luís Rodolfo da Paixão. *Traçando fronteiras*: Florestan Fernandes e a marginalização do folclore. Estudos Folclóricos, Rio de Janeiro, v. 3, n. 5, p. 75-92, 1990.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro. Cultura popular e sensibilidade romântica: as danças dramáticas de Mário de Andrade. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 19, 54, pp. 57-79, fev. 2004.

_____; FONSECA, Maria Cecília Londres. *Patrimônio imaterial no Brasil*: legislação e políticas estaduais. Brasília: Unesco/Educarte, 2008.

CAVIGNAC, Julie A.; OLIVEIRA, Luiz Antonio de. História e etnografia nativas da alimentação no Brasil: notas biográficas a respeito de um antropólogo provinciano. *Imburana*, Natal, n. 2, pp. 63-75, nov. 2010.

CERQUEIRA, Vera Lúcia Cardim de. *De Mário de Andrade ao Pavilhão das Culturas Brasileiras*: mudanças nas práticas institucionais de guarda da cultura popular. Tese

(Doutorado em Ciências Sociais) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo, 2016.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano*: morar, cozinhar. São Paulo: Editora Vozes, 1997.

CERTEAU, Michel de. *A cultura no plural*. Campinas: Papirus, 2012 [1993].

CHARTIER, Roger. *A história cultural entre práticas e representações*. Lisboa: Difel, 2002 [1982].

COLI, Jorge. A violência e o caipira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 30, pp. 23-30, 2002.

COMPAGNON, Olivier. *L'adieu à l'Europe*: L'Amerique Latine et la Grande Guerre. Argentina et Brésil, 1914-1939. Paris: Fayard, 2013.

CORÇÃO, Mariana. *Câmara Cascudo, o "provinciano incurável"*: desvendando os caminhos de História da Alimentação no Brasil. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2004.

CORREA FILHO, Virgílio. Atividades brasileiras nos domínios da história. *Revista de História de América*, Instituto Pan-Americano de Geografia e História, n. 31, pp. 166-183, jun. 1951.

COSTA FILHO, Cícero João da. *No limiar das raças*: Silvio Romero (1870-1914). Tese (Doutorado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2013.

CSERGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira). *História da alimentação. São Paulo*: Estação Liberdade, 1998 [1996].

CUNHA, Jakeline Fernandes. *As várias faces do Brasil*: a imagem do caju em *Macunaíma*. Dissertação (Mestrado em Teoria Literária e Literatura Comparada) –Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2009.

DAMASCENO, Janaína; OLIVEIRA, Isabela. "Constituindo um campo": estudos de comunidade e o desenvolvimento das ciências sociais no Brasil (1940-1960). *Cadernos de Campo*, São Paulo, n. 18, pp. 253-256, 2009.

DAMATTA, Roberto. *Relativizando*: uma introdução à antropologia social. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

DANTAS, Carolina Vianna. *Brasil "café com leite"*: história, folclore, mestiçagem e identidade nacional em periódicos (Rio de Janeiro, 1903-1914). Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal Fluminense. Niterói, 2007.

DANTAS, Macedo. *Cornélio Pires*: criação e riso. São Paulo: Duas Cidades, 1976.

DAOU, Ana Maria. Tipos e aspectos do Brasil: imagens e imagem do Brasil por meio da iconografia de Percy Lau. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. *Paisagem, imaginário e espaço*. Rio de Janeiro: Eduerj, 2001, pp. 138-161.

DARNTON, Robert. *O Iluminismo como negócio*: história da publicação da "Enciclopédia". São Paulo: Companhia das Letras, 1996 [1979].

DEAN, Warren. *A ferro e fogo*: a história e a devastação da Mata Atlântica Brasileira. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. *Doces lembranças*: cadernos de receitas e comensalidade. Dissertação (Mestrado em História do Brasil) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 1998.

_____. *Sabor e saber*: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares (Curitiba: 1902-1950). Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2003.

DIMAS, Antonio. Um manifesto guloso. In: FREYRE, Gilberto. *Manifesto regionalista*. Organização e apresentação: Fátima Quintas. Recife: Fundação Joaquim Nabuco/Editora Massangana, 1996 [1952].

_____. Barco de proa dupla. *Revista USP*, São Paulo, n. 54, pp. 112-126, jun./ago. 2002.

DINIZ, Igor Mello. Os estudos de folclore e as ciências sociais no Brasil (1930-1940). *Revista Habitus*, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, pp. 132-141, 2010.

DOIN, José Evaldo de Mello; PERINELLI NETO, Humberto; PAZIANI, Rodrigo Ribeiro; PACANO, Fábio Augusto. A Belle Époque caipira: problematizações e oportunidades interpretativas da modernidade e urbanização no Mundo do Café (1852-1930) – a proposta do Cemumc. *Revista Brasileira de História*, São Paulo, v. 27, n. 53, pp. 91-122, jan./jun. 2007.

DÓRIA, Carlos Alberto. Graciliano e o paradigma do papagaio. *Revista do IEB*, São Paulo, n. 35, pp. 19-34, 1993.

_____. *Formação da culinária brasileira*: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

_____; BARROS, Marcelo Corrêa. *A culinária caipira da Paulistânia*. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

DORNAS FILHO, João. *O ouro das Gerais e a civilização da capitania*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1957.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Cozinha e identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo. *Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre*, Recife, pp. 31-36, 2005.

_____. *Nação, região, cidadania*: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. Campos, Curitiba, n. 5, p. 93-110, 2004.

ELIAS, Megan J. *Food on the page*: cookbooks and American culture. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2017.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. São Paulo: Zahar, 1990 [1939].

ÉRNICA, Maurício. Uma metrópole multicultural na terra paulista. In: MATOS, Carlos Eduardo Silveira (Org.). *A formação do Estado de São Paulo, seus habitantes e os usos da terra*. Coleção Terra Paulista: História, Arte, Costumes, São Paulo, v.1 (3), Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2004.

ESPIG, Márcia Janete. O conceito de imaginário: reflexões acerca de sua utilização pela história. *Textura*, Canoas, n. 9, nov. 2003/jun. 2004, pp. 49-56

EULÁLIO, Alexandre. *A aventura brasileira de Blaise Cendrars*. São Paulo: Edusp/Imprensa Oficial, 2001.

EXPILLY, Charles. *Mulheres e costumes do Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1977.

FAJANS, Jane. *Brazilian food*: race, class, and identity in regional cuisines. Londres/Nova York: Berg, 2012.

FARIA, Daniel Barbosa Andrade de. *O mito modernista*. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2004.

FARIA, Daniel. As meditações americanas de Keyserling: um cosmopolitismo nas incertezas do tempo. *Varia História*, Belo Horizonte, v. 29, n. 51, pp. 905-923, set./dez. 2013.

FERNANDES, Florestan. Mário de Andrade e o folclore brasileiro. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, São Paulo, n. 36, pp. 141-158, 1994 [1946].

_____. *O folclore em questão*. São Paulo: Martins Fontes, 2003 [1977].

FERREIRA, Antonio Celso. *A epopeia bandeirante*: letrados, instituições, invenção histórica (1870-1940). São Paulo: Editora Unesp, 2002.

FERREIRA, Antonio Celso; MAHL, Marcelo Lapuente. *Letras e identidades*: São Paulo no século XX, capital e interior. São Paulo: Annablume, 2008.

FERREIRA, José Luiz. *Gilberto Freyre e Câmara Cascudo*: entre a tradição, o moderno e o regional. Tese (Doutorado em Letras) – Pós-graduação em Estudos da Linguagem do Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal, 2008.

FERREIRA, Leonardo da Costa. *Memória, política e folclore na obra de Amadeu Amaral (1916-1928)*. Dissertação (mestrado em História da Universidade Federal Fluminense). Rio de Janeiro, 2007.

FONSECA, Maria Cecília Londres. *O patrimônio em processo*: trajetória da política federal de preservação no Brasil. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2009 [1997].

FRANCISCO, Luís Roberto de. A gente paulista e a vida caipira. In: SETÚBAL, Maria Alice (Coord.). *Modos de vida dos paulistas*: identidades, famílias e espaços domésticos. Coleção Terra Paulista, v. 2. São Paulo: Cenpec/Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2008, pp. 23-50.

FRANCO, Maria Sylvia de Carvalho. *Homens livres na ordem escravocrata*. São Paulo: Instituto de Estudos Brasileiros, 1969.

FREHSE, Fraya. Em busca do tempo nas ruas e praças de São Paulo. *Ponto Urbe*, São Paulo, 18, 2016, pp. 1-18. Disponível em <http://pontourbe.revues.org/3103> Acesso em 3 out. 2016.

FREHSE, Fraya. *O tempo das ruas na São Paulo de fins do Império*. São Paulo: Edusp, 2005.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu. A cultura material e a construção da mitologia bandeirante: problemas da identidade nacional brasileira. *Ideias*, Campinas, ano 2, n. 1, jan./jun. 1995, pp. 29-48.

FUNES, Patricia. *Salvar la nación*: intelectuais, cultura y politica en los años veinte latinoamericanos. Buenos Aires: Prometeo Libros, 2006.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano II*: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2008.

GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes*: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição. São Paulo: Companhia das Letras, 2017 [1980].

_____. *Mitos, emblemas, sinais*: morfologia e história. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

GOLOVATY, Ricardo Vidal. *Cultura popular*: saberes e práticas intelectuais, imprensa e devotos de Santos Reis, 1945-2002. Dissertação (mestrado em História da Universidade Federal de Uberlândia). Uberlândia, 2005.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, jan.-jun. 2004, pp. 3-23.

GONÇALVES, José Reginaldo. *A retórica da perda*: os discursos do patrimônio cultural no Brasil. Rio de Janeiro: Editora UFRJ/IPHAN, 1996.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Sistemas culinários como patrimônios culturais. In: GONÇALVES, José Reginaldo Santos (Org.) *Antropologia dos objetos*: coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro: Garamond, 2007,

GRAMSCI, Antonio. *Cadernos do cárcere* (v. 5). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002a.

_____. *Cadernos do cárcere* (v. 6). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002b.

_____. *Literatura e vida nacional*. Rio de Janeiro: Civilização Brasil, 1978.

GRIECO, Allen. From the cookbook to the table: a Florentine table and Italian recipes of the 14th and 15th centuries. In: LAMBERT, Carole. *Du manuscrit à la table*: essai sur la cuisine au moyen âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. Montreal/Paris: Presses de l'Université de Montréal/ Champion/Slatkine, 1992, pp. 29-38.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2003 [1950].

HOBSBAWM, Eric. *Nações e nacionalismo desde 1780*. São Paulo: Paz e Terra, 1990.

_____. Introdução: a invenção das tradições. In: HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro/São Paulo: Paz e Terra, 2015, pp. 7-24.

_____. A produção em massa de tradições: Europa, 1870-1914. In: HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro/São Paulo: Paz e Terra, 2015, pp. 333-390.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 2017 [1956].

HOMEM, Maria Cecília Naclério. *Cozinha e indústria em São Paulo*: do rural ao urbano. São Paulo: Edusp, 2015.

HUTCHINSON, Sydney. Típico, folklórico or popular? Musical categories, place, and identity in a transnational listening community. *Popular Music*, Cambridge University Press, v. 30, n. 2, pp. 245-262, 2011.

JACKSON, Luiz Carlos. Divergências teóricas, divergências políticas: a crítica da USP aos "estudos de comunidades". *Cadernos de Campo*, São Paulo, n. 18, pp. 273-280, 2009a.

JACKSON, Luiz Carlos. O Brasil dos caipiras. *Literatura e Sociedade*, São Paulo, v. 14, n. 12, pp. 74-87, 2009b.

JANOTTI, Maria de Lourdes Monaco. Historiografia, uma questão regional? São Paulo no período republicano, um exemplo. In: SILVA, Marcos A. da. *República em migalhas*: história regional e local. São Paulo: Marco Zero, 1990.

KOSELLECK, Reinhart. *Futures past on the semantics of historical time*. Nova York: Columbia University Press, 2004.

LAFETÁ, João Luiz. *1930*: a crítica e o modernismo. São Paulo: Duas Cidades/Editora 24: 2000.

LAJOLO, Marisa; ZILBERMAN, Regina. *A formação da leitura no Brasil*. São Paulo: Editora Ática, 1996.

LAURIOUX, Bruno. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LE GOFF, Jacques. *História e memória*. Campinas: Editora Unicamp, 2013 [1977].

_____. *O imaginário medieval*. Lisboa: Editorial Estampa, 1994 [1985].

LÉPINE, Claude. Cozinha e dieta alimentar na obra de Gilberto Freyre. In: KOSMINSKY, Ethel Volfzon; LÉPINE, Claude; PEIXOTO, Fernanda Arêas (Orgs.). *Gilberto Freyre em quatro tempos*. São Paulo: Editora Unesp, 2003.

LEITE, Dante Moreira. *O caráter nacional brasileiro:* história de uma ideologia. São Paulo: Livraria Pioneira Editora, 1969.

LEMOS, Carlos A. C. *Cozinhas etc*. São Paulo: Perspectiva, 1978.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O pensamento selvagem*. Campinas: Papirus, 1989.

LIMA, Alceu Amoroso. *Voz de Minas* (Ensaio de sociologia regional brasileira). Rio de Janeiro: Agir, 1946.

LIMA, Bruna Della Torre de Carvalho. Eles devoraram tudo: primitivismo, barbárie e as vanguardas. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, São Paulo, n. 64, p. 296-309, ago. 2016.

LIMA, Jorge de. Todos cantam sua terra. In: _____. *Poesia completa* (v. II). Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1980.

LIMA, Lucia Helena Soares de. *Os processos de midiatização da cozinha paulista*: do arraial à metrópole. Dissertação (Mestrado em Comunicação) – Programa de Mestrado em Comunicação da Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2011.

_____. *Um estudo sobre o desenvolvimento instrumental da cozinha paulista, na primeira metade do século XX*. Tese (Doutorado em História da Ciência) – Curso de Pós-Graduação em História da Ciência da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2016.

LIMA, Solange Ferraz de; CARVALHO, Vânia Carneiro de. *São Paulo Antigo, uma encomenda da modernidade: as fotografias de Militão nas pinturas do Museu Paulista*. Anais do Museu Paulista Nova Série, n. 1, pp. 147-307, 1993.

LIRA, José Tavares Correia de. O estranho patrimonial: Mário de Andrade e o (Des)Brasil. In: ANDRADE, Mário de. *O turista aprendiz*. Edição de texto e notas: Telê Ancona Lopez, Tatiana Longo Figueiredo, Leandro Raniero Fernandes (Col.). Brasília: Iphan, 2015.

LOFEGO, Silvio Luiz. *IV Centenário da Cidade de São Paulo*: uma cidade entre o passado e o futuro. São Paulo: Annablume, 2004.

_____. Imagens e imaginários na construção histórica de São Paulo em 1954. In: FERREIRA, Antonio Celso; MAHL, Marcelo Lapuente. *Letras e Identidades*: São Paulo no século XX, capital e interior. São Paulo: Annablume, 2008.

LOPEZ, Telê Porto Ancona. *Mário de Andrade*: ramais e caminho. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1972.

LOVE, Joseph. *A locomotiva*: São Paulo na federação brasileira (1889-1937). Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.

LIRA, José Tavares Correia de. Naufrágio e galanteio: viagem, cultura e cidades em Mário de Andrade e Gilberto Freyre. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 20, n. 57, pp. 143-209, fev. 2005.

LYONS, Martyn. "Os novos leitores no século XIX: mulheres, crianças, operários". In: CAVALLO, Guglielmo; CHARTIER, Roger. *História da leitura no mundo ocidental* (v. 2). São Paulo: Editora Ática, 1999.

MAHL, Marcelo Lapuente. O paulista e o outro: a construção de uma identidade racial no Instituto Histórico e Geográfico de SP (1894-1940). In: FERREIRA, Antonio Celso; MAHL, Marcelo Lapuente. *Letras e identidades*: São Paulo no século XX, capital e interior. São Paulo: Annablume, 2008.

MALUF, Marina. *Ruídos da memória*. São Paulo: Siciliano, 1995.

MANCINELLI, Maria Lúcia. Mário de Andrade, Oswald de Andrade e a cozinha futurista. In: MARINETTI, F. T. *A cozinha futurista*. São Paulo: Alameda, 2009.

MARANHÃO, Ricardo. Cozinha mineira, patrimônio paulista. *História Viva*, São Paulo, pp. 84-87, nov. 2003.

MARINS, Paulo César Garcez. Nas matas com pose de reis: a representação de bandeirantes e a tradição da retratística monárquica europeia. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, n. 44, pp. 77-104, fev. 2007.

_____. A vida cotidiana dos paulistas: moradias, alimentação, indumentária. In: SETÚBAL, Maria Alice (Coord.). *Modos de vida dos paulistas*: identidades, famílias e espaços domésticos. Coleção Terra Paulista, v. 2. São Paulo: Cenpec/Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2008.

MARQUES, Ivan. Modernismo de pés descalços: Mário de Andrade e a cultura caipira. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, São Paulo, n. 55, pp. 27-42, 2012.

MAGALHÃES, Couto de. *Viagem ao Araguaia*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1934 [1863].

MARTIUS, Karl Friedrich von. Como se deve escrever a História do Brasil. *Revista de História da América*, n. 42, pp. 433-458, dez. 1956 [1845].

MATOS, Consuelo Almeida. *A Bahia de Hildegardes Vianna*: um estudo sobre a representação de mulheres negras. Dissertação (Mestrado em Estudo de Linguagens) – Departamento de Ciências Humanas da Universidade do Estado da Bahia. Salvador, 2008.

MAUSS, Marcel. *A nação*. São Paulo: Três Estrelas, 2017.

MELO, Cássio Santos. *Caipiras no palco*: teatro na São Paulo da Primeira República. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Ciências e Letras da Universidade Estadual Paulista. Assis, 2007.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. O fogão da Société Anonyme du Gaz: sugestões para uma leitura histórica de imagem publicitária. *Projeto História*, São Paulo, n. 21, p. 105-119, nov. 2000.

_____; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, n. ser. v. 5, p. 9-91, jan./dez. 1997.

MICELI, Sérgio (Org.). *História das Ciências Sociais no Brasil*, v. II. São Paulo: Editora Sumaré/Idesp/Fapesp, 1995.

_____. *Intelectuais à brasileira*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

_____. Intelectuais brasileiros. In: _____ (Org.). *O que ler na Ciência Social Brasileira*, v. II – Sociologia. São Paulo: Anpocs, 2002.

MILLER, Daniel. Extracts from material culture and mass consumption. In: BUCHLI, Victor. *Material culture*: critical concepts in the social sciences. Londres: Routledge, 2004.

MONTELEONE, Joana. *Sabores urbanos*: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo, 1828-1910). Dissertação (Mestrado em História Econômica) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2008.

MONTEIRO, John Manuel. *Negros da terra*: índios e bandeirantes nas origens de São Paulo. São Paulo: Companhia das Letras, 2000 [1994].

MORAES, Eduardo Jardim de. Modernismo revisitado. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, pp. 220-238, 1988.

MORAES, Marcos Antonio de. Livros e ideias em processo. In: CASCUDO, Luís da Câmara; ANDRADE, Mário. *Câmara Cascudo e Mário de Andrade*. Cartas 1924-1944. Organização e notas: Marcos Antonio de Moraes. São Paulo: Global Editora, 2010.

_____. Mário de Andrade da Câmara Cascudo. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, São Paulo, n. 67, pp. 249-254, ago. 2017.

MORAIS, Luciana Patrícia de. *Cada comida no seu tacho*: ascensão das culinárias típicas regionais como produto turístico – o Guia Quatro Rodas Brasil e os casos de Minas Gerais e Paraná (1966-2000). Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2011.

_____. *Culinária típica e identidade regional*: a expressão dos processos de construção, reprodução e invenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2004.

MOTA, Carlos Guilherme. *Ideologia da cultura brasileira*. São Paulo: Ática, 1985.

MOUTINHO, Jessita Maria Nogueira. A paulistanidade revista: algumas reflexões sobre um discurso político. *Tempo Social,* São Paulo, v. 3, n. 1-2, pp. 109-117, 1991.

MURARI, Luciana. "Um eugênico, enfim": o gaúcho como tipo antropológico na literatura e no discurso social brasileiro. *Topoi*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 31, pp. 596-615, jul./dez. 2015.

NAXARA, Márcia Regina Capelari. *Estrangeiro em sua própria terra*: representações do brasileiro (1870/1920). São Paulo: Annablume, 1998.

NEDEL, Letícia Borges. Entre a beleza do morto e os excessos dos vivos: folclore e tradicionalismo no Brasil meridional. *Revista Brasileira de História*, v. 31, n. 62, pp. 193-215, 2011.

NÉIA, Victor Hugo Silva. O folclore e a escrita da História: a cultura popular como fonte. *Resgate*, Campinas, v. 25, n. 1 [33], p. 203-226, jan./jun. 2017.

NOGUEIRA, Antonio Gilberto Ramos. *Por um inventário dos sentidos*: Mário de Andrade e a concepção de patrimônio e inventário. São Paulo: Editora Hucitec/Fapesp, 2005.

NORA, Pierre. Entre memória e história – a problemática dos lugares. Trad. Yara Aun Khoury. *Projeto História*, São Paulo, pp. 7-28, dez. 1993 [1984].

NOTAKER, Henry. *A History of Cookbooks*: From Kitchens to Page over Seven Centuries. California: University of California Press, 2017.

OLIVEIRA, Ana Amélia Rodrigues de. A escrita e o "popular": a Antologia do folclore cearense e a fabricação de um autor. *Revista Tempo*, v. 23, n. 1, pp. 66-85, jan./abr. 2017.

OLIVEIRA, Ângela Meirelles de. Intelectuais antifascistas no Cone Sul: experiências associativas no cruzamento entre a cultura e política (1933-1939). *Projeto História*, São Paulo, n. 47, pp. 53-83, ago. 2013.

OLIVEIRA, Débora Santos de Souza Oliveira. *A transmissão do conhecimento culinário no Brasil urbano do século XX*. 2010, 182 f. Dissertação (Mestrado em História Social) – Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.

OLIVEIRA, Francisco de. *Elegia para uma re(li)gião*. Sudene, Nordeste. Planejamento e conflito de classes. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

OLIVEIRA, Lucia Lippi. Questão nacional na Primeira República. In: *A década de 1920 e as origens do Brasil moderno*. São Paulo: Editora Unesp, 1998.

OLIVEIRA, Luiz Antonio; CAVIGNAC, Julie. Na cozinha com Câmara Cascudo: história, etnografia e folclore nos estudos de alimentação no Brasil. *Aceno*, v. 4, n. 7, pp. 225-236, jan./jul. 2017.

OLIVEIRA, Marilza de; KEWITZ, Verena. A representação do caipira na imprensa paulista do século XIX. In: DUARTE, Maria Eugênia Lamoglia; CALLOU, Dinah. *Para a história do português brasileiro*. V. IV. Rio de Janeiro: UFRJ/Faperj, 2002.

OLIVEN, Ruben George. Três em um: a Semana Modernista, o Nordeste de Gilberto Freyre e o Rio Grande do sul. *São Paulo em Perspectiva*, São Paulo, v. 7, n. 2, pp. 22-28, abr./jun. 1993.

_____. *A parte e o todo*: a diversidade cultural no Brasil-nação. Petrópolis: Vozes, 2006.

ORTIZ, Renato. *Cultura brasileira e identidade nacional*. São Paulo: Brasiliense, 2012.

_____. *Românticos e folcloristas*. São Paulo: Olho D'Água, 1991.

PEREIRA, Astrojildo. Ideias. *Revista do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas*, Unicamp, Campinas, ano 2, n. 1, pp. 99-105, jan./jul. 1995.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, pp. 3-15, 1989.

PONTES, Heloisa. Brazil com Z: a produção estrangeira sobre o país, editada aqui, sob a forma de livro, entre 1930 e 1988. In: MICELI, Sérgio (Org.). *História das Ciências Sociais no Brasil*, v. II. São Paulo: Editora Sumaré/Idesp/Fapesp, 1995.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. Ufanismo paulista: vicissitudes de um imaginário. *Revista USP*, São Paulo, n. 13, pp. 78-87, 1992.

RAFFAINI, Patrícia Tavares. *Esculpindo a cultura na fôrma Brasil*: o Departamento de Cultura de São Paulo (1935-1938). São Paulo: Humanitas/FFLCH, 2001.

RAMOS, Graciliano. Decadência do romance brasileiro. *Literatura*, Rio de Janeiro, ano 1, n. 1, pp. 20-24, set. 1946.

REIS, Cláudia Vendramini. *Um museu está desaparecendo em São Paulo*: a trajetória do Museu de Folclore Rossini Tavares de Lima. Dissertação (Mestrado em Museologia) – Universidade de São Paulo. São Paulo, 2017.

RIBEIRO, Cristina Betioli. Folclore e nacionalidade na literatura brasileira do século XIX. *Tempo*, Niterói, v. 10, n. 20, pp. 143-158, 2006.

RIBEIRO, Mônica Cristina. *Arqueologia modernista*: viagens e reabilitação do primitivo em Mário e Oswald de Andrade. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2005.

RICOEUR, Paul. *A memória, a história, o esquecimento*. Campinas: Editora Unicamp, 2007 [2000].

ROCHA, Gilmar. Cultura popular: do folclore ao patrimônio. *Mediações*, Londrina, v. 14, n. 1, p. 218-236, jan./jul. 2009.

RODRIGUES, Beatriz. Humor e crítica nas narrativas epistolares de O Pirralho. In: SILVA, Zélia Lopes da (Org.). *Anais do VII Encontro Cedap*, Assis, pp. 28-38, 2014.

RODRIGUES, Jaime. *Alimentação, vida material e privacidade*: uma história social de trabalhadores em São Paulo nas décadas de 1920 a 1960. São Paulo: Alameda, 2011.

RUBINO, Silvana. Clubes de pesquisadores: a Sociedade de Etnografia e Folclore e a Sociedade de Sociologia. In: MICELI, Sérgio (Org.). *História das Ciências Sociais no Brasil*, v. II. São Paulo: Editora Sumaré/Idesp/Fapesp, 1995.

SAMAIN, Étienne. Quando a fotografia (já) fazia os antropólogos sonharem: o jornal La Lumière (1851-1860). *Revista de Antropologia*, São Paulo, v. 44, n. 2, pp. 89-126, 2001.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi de. A cultura na ponta do garfo: estética e hábitos alimentares na cidade de São Paulo – 1890/1920. *Cadernos Pagu*, Unicamp, Campinas, n. 39, pp. 177-200, jul./dez. 2012.

SANTIAGO, Silviano. Permanência do discurso da tradição no modernismo. In: BORNHEM, Gerd; BOSI, Alfredo; PESSANHA, José Américo Motta; SCHWARCZ, Roberto; SANTIAGO, Silviano; DUARTE, Paulo Sérgio. *Tradição/contradição*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1987.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *Demetra*: Alimentação, Nutrição & Saúde, Universidade Estadual do Rio de Janeiro, v. 3, n. 10, pp. 585-606, 2015.

SANTOS, Carlos José Ferreira dos. *Nem tudo era italiano*: São Paulo e pobreza (1890-1915). São Paulo: Annablume/Fapesp, 2003.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. *O espetáculo das raças*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

SETÚBAL, Maria Alice (Coord.). *Modos de vida dos paulistas*: identidades, famílias e espaços domésticos. Coleção Terra Paulista, v. 2. São Paulo: Cenpec/Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2008.

SEVCENKO, Nicolau. *Orfeu extático na metrópole*: São Paulo, sociedade e cultura nos frementes anos 20. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

SILVA, Albert Stuart Rafael Pinto da. *Representações de caipira nas práticas literárias de Cornélio Pires*. Dissertação (Mestrado em Educação) – Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Metodista de Piracicaba. Piracicaba, 2008.

SILVA, Ana Teles da. *Na trincheira do folclore*: intelectuais, cultura popular e formação da brasilidade – 1961-1982. Tese (Doutorado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2015.

SILVA, João Luiz Máximo da. Transformações no espaço doméstico – o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930. *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, n. sér. v. 15, n. 2, p. 197-220, jul./dez. 2007.

_____. *Cozinha modelo*: o impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930). São Paulo: Edusp, 2008a.

_____. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900)*. Tese (Doutorado em História Social) – Pós-Graduação em História Social do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008b.

SILVA, Marcos. Cultura como patrimônio popular (perspectivas de Câmara Cascudo). *Projeto História*, São Paulo, n. 33, pp. 195-204, dez. 2006.

SILVA, Nil Castro da. Culinária e alimentação em Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade. *Latin American Research Review*, v. 49, n. 3, pp. 3-22, 2014.

SILVA, Paula Pinto. *Farinha, feijão e carne-seca*: um tripé culinário no Brasil Colonial. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2000.

_____. *Papagaio cozido com arroz*: livros de cozinha e receitas culinárias no Rio de Janeiro do século XIX. Tese (Doutorado em Antropologia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Sociais da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2007.

SILVA, Rodrigo. *Sobre taipas e textos*: um estudo sobre as narrativas a respeito da cidade de São Paulo. São Paulo: Alameda, 2013.

SILVA, Vera Alice Cardoso. Regionalismo: o enfoque metodológico e a concepção histórica. In: SILVA, Marcos A. da. *República em migalhas*: história regional e local. São Paulo: Marco Zero, 1990.

SILVEIRA, Rosa Maria Godoy. Região e história: questão de método. In: SILVA, Marcos A. da. *República em migalhas*: história regional e local. São Paulo: Marco Zero, 1990.

SIMÕES, Renata da Silva. *Dona Benta – Comer Bem*: uma fonte para a história da alimentação (1940-2003). Dissertação (Mestrado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2008.

SIGNORELLI, Izabel Cristina. *"Cozinha goiana"*: identidade e tradição culinária em Bariani Ortêncio. Dissertação (Mestrado em História) – Pós-graduação em História da Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Goiânia, 2010.

SOARES, Gabriela Pellegrino. História das Ideias e mediações culturais: breves apontamentos. In: JUNQUEIRA, Mary Anne; FRANCO, Stella Maris Scatena. *Cadernos de Seminários de Pesquisa*, v. II. São Paulo: USP-FFLCH/Editora Humanitas, pp. 87-97, 2011.

_____. Monteiro Lobato, Juan P. Ramos e o papel dos inquéritos folclóricos na formação cultural e política da nação. *Varia História*, Belo Horizonte, v. 31, n. 56, mai./ago. 2015, pp. 423-448.

SOUSA, Rafael Vitor Barbosa. *O Concurso Mário de Andrade de Monografias sobre o Folclore Nacional no panorama dos estudos folclóricos brasileiros (1946-1975)*. Dissertação (Mestrado em Filosofia) – Programa de Pós-Graduação do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2016.

SOUZA, Ricardo Luiz de. *Identidade nacional e modernização na historiografia brasileira*: o diálogo entre Romero, Euclides, Cascudo e Freyre. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2006.

_____. História regional e identidade: o caso de São Paulo. *História & Perspectivas*, Uberlândia, n. 36-37, jan./dez. 2007, p. 389-411

_____. *Identidades regionais*: São Paulo, Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Bahia. Londrina: Eduel, 2013.

STEWART, Susan. *On longing*: narratives of the miniature, the gigantic, the souvenir, the collection. Durham/Londres: Duke University Press, 1993 (e-book).

TILLEY, Christopher. Objectification. In: TILLEY, Christopher; WEBB, Keane; KUECHLER, Susanne; ROWLANDS, Mike; SPYER, Patricia (Orgs.). *Handbook of material culture*. Londres: Sage Publications, 2006.

THOMPSON, Edward P. *Costumes em comum*: estudos sobre a cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia das Letras, 2016 [1991].

TONI, Flávia Camargo. Doces para uma festa de 110 anos. *DO Leitura*, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, pp. 38-45, out. 2003.

TRAVASSOS, Elizabeth. Mário e Folclore. *Revista do Iphan*, n. 30, pp. 90-109, 2002.

TRIGO, Maria Helena Bueno. *Os paulistas de 400 anos*: ser e parecer. São Paulo: Annablume, 2001.

VALENTINI, Luísa. Nos "arredores" e na "capital": as pesquisas da Sociedade de Etnografia e Folclore (1937-1939). *Ponto Urbe*, São Paulo, n. 5, pp. 1-24, 2009.

_____. *Um laboratório de antropologia*: o encontro entre Mário de Andrade, Dina Dreyfus e Claude Lévi-Strauss (1935-1938). Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2010.

VASCONCELLOS, Gilberto Felisberto. Imaginário popular e geografia do Brasil: prolegômenos ao desencontro entre o folclore e o marxismo. *Geosul*, Florianópolis, v. 15, n. 29, p. 124-143, jan./jul. 2000.

VAMPRÉ, Spencer. *Memórias para a história da Academia de S. Paulo*. São Paulo: Saraiva, 1924. V.1

VENTURELLI, Juliana Lucinda. *Narrativas culinárias e cadernos de receita do sul de Minas*: da memória oral à memória escrita. Dissertação (Mestrado em Memória Social) – Centro de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2016.

VILHENA, Luís Rodolfo. Os intelectuais regionais. Os estudos de folclore e o campo das Ciências Sociais nos anos 50. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 11, n. 32, out. 1996, s.p. Disponível em: <http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_32/rbcs32_08.htm>. Acesso em 28 jun. 2017.

_____. *Projeto e missão*: o movimento folclórico brasileiro (1947-1964). Rio de Janeiro: Funarte/FGV, 1997.

WÄTZOLD, Tim. *Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império brasileiro*. Belo Horizonte: TCS Editora, 2012.

WILLIAMS, Raymond. *Cultura*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2000 [1992].

_____. *O campo e a cidade na história e na literatura*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000 [1973].

YATSUDA, Enid. O caipira e os outros. In: BOSI, Alfredo (Org.). *Cultura brasileira*: temas e situações. São Paulo: Editora Ática, 1999 [1987], pp. 103-113.