

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
INSTITUTO DE ESTUDOS BRASILEIROS

SUELLEN DIAS DE ANDRADE

**Território da culinária caipira da Paulistânia: um modelo de regionalização**

São Paulo

2023

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
INSTITUTO DE ESTUDOS BRASILEIROS

**Território da culinária caipira da Paulistânia: um modelo de regionalização**

**Versão Corrigida**

SUELLEN DIAS DE ANDRADE

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Culturas e Identidades Brasileiras do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo, para a obtenção do título de Mestre em Filosofia.

Área de concentração: Estudos Brasileiros

Orientadora: Profa. Dra. Luciana Salazar Salgado

São Paulo

2023

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.

DADOS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)  
Serviço de Biblioteca do  
Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo

A554

Andrade, Suellen Dias de

O território da culinária caipira da Paulistânia : um modelo de regionalização / Suellen Dias de Andrade ; Luciana Salazar Salgado, orientadora -- São Paulo, 2023.

Dissertação (Mestrado) – Universidade de São Paulo. Instituto de Estudos Brasileiros. Programa de Pós-Graduação em Culturas e Identidades Brasileiras. Área de concentração: Estudos Brasileiros. Linha de pesquisa: Brasil: tensões, rupturas e continuidades entre passado, presente e futuro.

Título em inglês: The territory of caipira cuisine of Paulistânia: a model of regionalization – São Paulo, SP.

Descritores: 1. Culinária Caipira 2. Culinária - Brasil 3. Paulistânia 4. Regionalização 5. Modelização Gráfica I. Universidade de São Paulo. Instituto de Estudos Brasileiros. Programa de Pós-Graduação II. Salgado, Luciana Salazar, orient. III. Título.

IEB/SBD123/2023

CDD 22.ed. 641.59

Bibliotecária responsável: Daniela Piantola - CRB-8/9171

ANDRADE, Suellen Dias de. **O território da culinária caipira da Paulistânia: um modelo de regionalização.** 2023. Dissertação (Mestrado em Filosofia) – Instituto de Estudos Brasileiros, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2023.

Aprovado em:

Banca examinadora

Prof(a). Dr(a): \_\_\_\_\_

Instituição: \_\_\_\_\_

Julgamento: \_\_\_\_\_

Prof(a). Dr(a): \_\_\_\_\_

Instituição: \_\_\_\_\_

Julgamento: \_\_\_\_\_

Prof(a). Dr(a): \_\_\_\_\_

Instituição: \_\_\_\_\_

Julgamento: \_\_\_\_\_

Prof(a). Dr(a): \_\_\_\_\_

Instituição: \_\_\_\_\_

Julgamento: \_\_\_\_\_

## Agradecimentos

O trabalho do pesquisador é impossível, se solitário. Muitas pessoas e instituições fizeram parte da longa caminhada que percorri até a conclusão deste ciclo, mas eu quero começar agradecendo de modo muito especial a quatro mulheres que desempenharam papéis definitivos nesta jornada: professora Luciana Salazar Salgado, que corajosamente me orientou em tempos tão desorientados, sua grande contribuição intelectual para este trabalho é proporcional à sua admirável sensibilidade humana e à sua força feminina, que me auxiliaram a prosseguir. Professora Fernanda Padovesi, minha coorientadora extraoficial, uma educadora em um milhão, me pegou pela mão na direção do conhecimento, me ensinando sobre possibilidades de espacializar o mundo e ainda mais sobre generosidade. Minha mãe, Solange, primeira entusiasta da minha carreira acadêmica, grande investidora material e emocional dos meus sonhos, quem esteve o tempo todo ao meu lado, cuidando de mim e do Estevão. Sthéfanie, minha irmã e alma gêmea, quem me trouxe respiro nos últimos anos, me aliviou a sobrecarga e fez possível a minha vida de mãe pesquisadora. Este trabalho existe, porque antes existiu sororidade.

Agradeço também ao meu pai, José Antônio, por ter priorizado a minha educação. E ao meu filho, Estevão, o sol que realinha a minha órbita.

Agradeço ao professor Carlos Alberto Dória, uma das minhas maiores referências nos estudos sobre alimentação, culinária e gastronomia, foi também inspiração para o início desta pesquisa. Obrigada por ter me acolhido desde o primeiro curso sobre culinária brasileira no Mackenzie, quando descobri *a alegria do vínculo caipira que nos une*. Por ter aberto as portas da sua casa para ler as ideias ainda embrionárias que me levariam a este projeto.

Ao querido Eduardo Dutenkefer, geógrafo e pesquisador que gentilmente elaborou os mapas concebidos neste trabalho.

Ao professor João Luiz Maximo, historiador da alimentação, pelos diálogos em aulas e pelas valiosas indicações bibliográficas.

Ao professor Jaime Tadeu Oliva, o primeiro a me ouvir no IEB e o responsável pelo meu encontro com a professora Luciana. E também aos professores com quem estudei no programa de pós-graduação, Ana Paula Simioni e Alexandre de Freitas Barbosa.

À professora Mariana Luz Pessoa de Barros pela prontidão em compor a banca examinadora. À professora Rejane Cristina Rocha e ao professor Márcio Antônio Gatti pela disponibilidade em integrar a suplência da mesma banca, junto ao professor Jaime Tadeu Oliva.

Na pessoa de Elisabete Marin Ribas, agradeço à equipe do Acervo do IEB, sempre solícita e gentil durante as minhas consultas ao Fundo Ernani Silva Bruno. Meus agradecimentos também à Maria Cristina Pires da Costa e Daniele Lopes, da Secretaria de Pós-graduação do IEB, por terem sido ajuda e apoio tantas vezes.

Aos amigos, alunos e familiares que de alguma maneira me doaram parte de si nesta empreitada.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

Muito obrigada!

*Mas os caminhos não acabam. Tal por essas demarcas de Grão-Mogol, Brejo das Almas e Brasília, sem confrontos de perturbação, trouxemos o seu Vupes. Com as graças, dele aprendi, muito. O Vupes vivia o regulado miúdo, e para tudo tinha sangue-frio. O senhor imagine: parecia que não se mealhava nada, mas ele pegava uma coisa aqui, outra coisinha ali, outra acolá – uma moranga, uns ovos, grelos de bambu, umas ervas – e, depois, quando se topava com uma casa mais melhorzinha, ele encomendava pago um jantar ou almoço, pratos diversos, farto real, ele mesmo ensinava a guisar, tudo virava iguarias! Assim no sertão, e ele formava conforto, o que queria.*

Personagem Riobaldo em *Grande Sertão: Veredas*, de João Guimarães Rosa ([1956] 2019).

## RESUMO

ANDRADE, Suellen Dias de. O território da culinária caipira da Paulistânia: um modelo de regionalização. 2023. Dissertação (Mestrado em Filosofia, Programa Culturas e Identidades Brasileiras) – Instituto de Estudos Brasileiros, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2023.

Dentre várias características que configuram a cultura caipira do Centro-Sul do Brasil, a culinária é uma das mais notáveis. Desenvolvida desde os primeiros séculos de colonização brasileira, a cozinha caipira é definida, basicamente, pela cultura do milho somada a um considerável consumo de porco, ambos os alimentos produzidos e processados nos sítios de São Paulo e suas áreas de influência. É certo que há outros aspectos que qualificam a culinária caipira, entretanto, aqui nos propomos a defini-la por seus elementos recorrentes, apreendidos na revisão sistemática da cultura material e da cultura imaterial concernente ao espaço vivido. Sua formação está intimamente ligada à economia de subsistência, ao fenômeno das bandeiras e à presença destacada de indígenas guaranis no território paulista. Na hipótese de Dória e Bastos (2018), a culinária caipira teria se originado nos Sertões do Leste do Brasil a partir do século XVI e, posteriormente, teria se expandido como solução alimentar bem além, alcançando grande parte da Paulistânia, a capitania de São Paulo em sua máxima extensão. O objetivo deste trabalho foi delimitar as regiões descontínuas de ocorrência da culinária caipira com base no método da modelização gráfica (ou coremática), elaborado pelo geógrafo Roger Brunet (2001; 2021) e aplicado por Hervé Théry (2004; 2005; 2014) ao território brasileiro. Para isso, primeiro, identificamos os fatores que, em particular, nos apontam as lógicas espaciais da culinária caipira em seu processo de formação e expansão, entre os séculos XVI e XIX, a partir de uma revisão interdisciplinar – literária, histórica, geográfica, etnográfica e sociológica. Depois, a modelização de tais fatores, inspirada nos modelos de Théry, constituiu o alicerce de construção de uma representação gráfica que nos comunica o território da cozinha caipira brasileira.

Palavras-chave: Culinária brasileira. Culinária caipira. Paulistânia. Regionalização. Modelização gráfica.



## ABSTRACT

ANDRADE, Suellen Dias de. The territory of caipira cuisine of Paulistânia: a model of regionalization. 2023. Dissertation (Masters in Philosophy, Cultures and Brazilian Identities Program) – Institute of Brazilian Studies, University of São Paulo, São Paulo, 2023.

Among several characteristics that make up the *caipira* culture of the Center-South of Brazil, the culinary is one of the most notable. Developed since the first centuries of Brazilian colonization, *caipira* cuisine is basically defined by corn culture added to a considerable consumption of pork, both foods produced and processed in the countryside of São Paulo and its areas of influence. It is true that there are other aspects that qualify *caipira* cuisine, however here we propose to define it by its recurrent elements, apprehended in the systematic review of material culture and immaterial culture concerning the lived space. *Caipira* cuisine background is closely linked to the subsistence economy, the phenomenon of the *bandeirantismo*, and the prominent presence of Guarani indigenous people in São Paulo. According Dória and Bastos (2018), *caipira* cuisine would have originated in the *Sertões do Leste* of Brazil and later would have expanded as a food solution far beyond, reaching a large part of *Paulistânia*, the *capitania* of São Paulo in its largest extent. The objective of this research was to delimit the discontinuous regions where *caipira* cuisine occurs based on the graphical modelling (chorematic method) elaborated by the geographer Roger Brunet (2001; 2021) and applied by Hervé Théry (2004; 2005; 2014) to the Brazilian territory. At first, we identified the factors that pointed us to the spatial logic of *caipira* cuisine in its genesis and expansion process (between the 16th and 19th centuries) based on an interdisciplinary review – literary, historical, geographical, ethnographic and sociological. Afterwards, the modelling of such factors inspired by Théry's models will constitute the basis to make a graphic representation that communicates the territory of Brazilian *caipira* cuisine.

Keywords: Brazilian cuisine. *Caipira* cuisine. *Paulistânia*. Regionalization. Graphical modelling.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Área de formação da cultura caipira.....	15
Figura 2 – Mapa da Paulistânia.....	16
Figura 3 – Sertões do Leste: séculos XVI ao XVIII (Vale do Paraíba, Zona da Mata Mineira e Vale do Rio Doce).....	18
Figura 4 – O mapa de Josué de Castro.....	55
Figura 5 – <i>Cozinha Caipira</i> (1895), de Almeida Júnior.....	62
Figura 6 – A centralidade do milho nos sítios caipiras.....	71
Figura 7 – Origem e expansão Tupi.....	78
Figura 8 – O preparo do Cauim.....	81
Figura 9 – Moinho de rodízio e monjolo, por John Mawe.....	89
Figura 10 – Monjolo de pé.....	93
Figura 11 – Monjolo hidráulico.....	94
Figura 12 – Difusão do monjolo no Brasil colonial.....	96
Figura 13 – Engenho de pilões de socar.....	97
Figura 14 – Tabela de estruturas elementares do espaço ou o alicerce da coremática.....	112
Figura 15 – Modelo territorial do Brasil.....	115
Figura 16 – Figura 16 – Gênese do território: um modelo (ou Modelo da história do Brasil) .....	117
Figura 17 – Modelo elementar das bandeiras.....	121
Figura 18 – Modelo elementar do ciclo do ouro.....	123
Figura 19 – Modelo elementar do monjolo.....	124
Figura 20 – Áreas de intersecção dos elementos da culinária caipira .....	127

## LISTA DE MAPAS

Mapa 1 – Bandeiras paulistas.....	45
Mapa 2 – Caminho das tropas.....	49
Mapa 3 – Rotas bandeirantes.....	121
Mapa 4 – Ciclo do ouro: século XVIII.....	124
Mapa 5 – Difusão dos monjolos: entre meados do Século XVIII e início do XIX....	125
Mapa 6 – Síntese dos elementos da culinária caipira.....	126
Mapa 7 – A ocupação do território brasileiro .....	128
Mapa 8 – Território da culinária caipira.....	129

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	13
<b>2 FORMAÇÃO TERRITORIAL E A GÊNESE DA COZINHA BRASILEIRA</b> .....	21
2.1 TRAÇANDO UMA ESPACIALIDADE CULINÁRIA.....	23
2.1.1 <b>O açúcar e o sal na ocupação litorânea</b> .....	24
2.1.2. <b>Adentrando os sertões: cultura de abastecimento e subsistência</b> .....	30
2.1.2.1 O sertão amazônico.....	33
2.1.2.2 Territórios da pecuária.....	36
2.1.2.3 O caso paulista.....	41
2.2 TERRITÓRIOS CULINÁRIOS DO BRASIL.....	52
<b>3 A COZINHA [DO] CAIPIRA</b> .....	58
3.1 A CENTRALIDADE DO MILHO.....	64
3.1.1 <b>Herança Guarani</b> .....	76
3.1.2 <b>Moinho para fazer fubá</b> .....	88
3.1.3 <b>A farinha e o monjolo</b> .....	92
3.2 A CARNE DE PORCO NO TOPO DA HIERARQUIA.....	101
<b>4 O LUGAR DA CULINÁRIA CAIPIRA</b> .....	108
4.1 UMA METODOLOGIA PARA REGIONALIZAR A CULINÁRIA.....	111
4.2 MODELIZAÇÃO GRÁFICA DA CULINÁRIA CAIPIRA BRASILEIRA.....	119
4.2.1 <b>Modelo das rotas bandeirantes</b> .....	120
4.2.2 <b>Modelo do ciclo do ouro</b> .....	122
4.2.3 <b>Modelo da ocorrência do monjolo</b> .....	124
4.2.4 <b>A região da culinária caipira: um modelo</b> .....	125
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	130
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	133
<b>ANEXOS</b> .....	143

## 1 INTRODUÇÃO

O estereótipo do sujeito caipira foi fixado pelo escritor Monteiro Lobato através do seu personagem Jeca Tatu: um selvagem feio, “brutesco”, alcóolatra e preguiçoso; que representa a miséria e o atraso econômico do país. No sentido contrário, em um artigo de tom tão poético quanto o conto Urupês de Lobato, o jornalista e historiador Ernani Silva Bruno se afasta desta imagem estigmatizada para nos apresentar o caboclo, de pele queimada, cor de bronze, cuja característica segue justificando:

E não é por causa de nenhum efeito de luz, não. É de viver nesta terra e ter sangue de índio nas veias. De tanto tempo os antepassados dele viverem nos campos, nas fazendas, nas plantações, nos povoados desta terra, ele foi se afeiçoando à terra, se adaptando à terra, se modelando pela terra. E foi ficando do jeito que ele é. É um tipo muito original, que vive brasileiro, que pensa brasileiro, tem os costumes dele, as tradições dele (Acervo do IEB, documento: ESB (26) 2-68).

Certamente, a segunda descrição faz mais jus ao tipo rural brasileiro, cuja personalidade e modo de vida expressam uma origem ligada a terra, um passado vivido no provisório. Poderíamos interpretar a escrita generalizante de Bruno como uma alusão à gente do interior da Amazônia ou da caatinga do Nordeste, por exemplo, não fosse sua prolífica pesquisa sobre a sociedade paulista e, neste âmbito, sobre o caboclo caipira de São Paulo e suas áreas de influência.

Além de seus livros e seus artigos publicados, o historiador legou ao Acervo do Instituto de Estudos Brasileiros (IEB) da Universidade de São Paulo (USP) um fundo documental, denominado Fundo ESB, “composto de 33.294 documentos entre os gêneros textual (manuscritos, datiloscritos de ensaios, recortes de jornal, correspondência, anotações e fichário), iconográfico (cartões-postais, fotografias e gravuras) e audiovisual (fita cassete), além dos volumes da biblioteca” (CUSTÓDIO, 2011, p.167-168). Boa parte desta riqueza documental, pesquisada e/ou produzida desde o início da década de 1950 até o final da década de 1960, se refere à sociedade caipira, suas danças e músicas, festas, crenças, padrão alimentar, economia, organização social etc. Mas, sobretudo, o acervo de Bruno registra com intimidade a história social de São Paulo e as variantes culturais que dela derivam.

Este trabalho se volta para a cultura rústica vivida pelo brasileiro nos sítios e ranchos paulistas, baseada numa economia de subsistência e cooperação, como descreve Antônio Candido em seu livro *Parceiros do Rio Bonito* ([1964] 2017), fruto de sua pesquisa de campo sobre os modos de vida do caipira no interior de São Paulo, entre 1947 e 1954. Esta é a sociedade caipira, à qual se associam alguns elementos próprios e notáveis, como um determinado modo de falar, marcado pela pronúncia do “r” retroflexo; a música tocada à moda de viola; ou a comida feita nos fornos e fogões a lenha, o que nos interessa especificadamente.

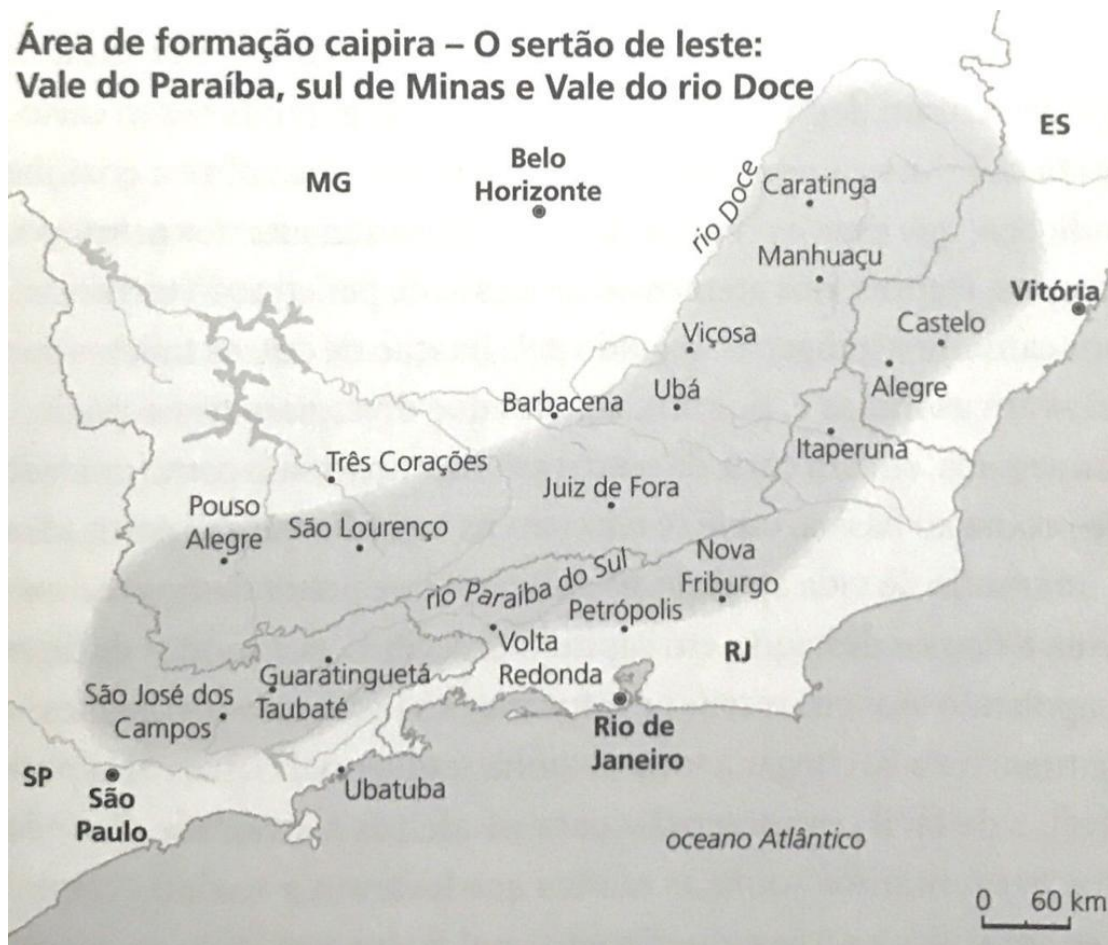
Não pretendemos aqui enumerar uma série de “pratos típicos” para definir a culinária caipira, como tem feito a indústria do turismo, a ponto de causar equívocos sobre a ideia de “pertencimento” do *frango com quiabo*, do *cuscuiz*, do *feijão tropeiro* ou da *pamonha*, por exemplo. Ao contrário, nos propomos a defini-la por seus elementos recorrentes, apreendidos na revisão sistemática da cultura material e da cultura imaterial concernente ao espaço vivido, que, por sua vez, é determinado não só pela sua dimensão física, mas também, e principalmente, pelo uso que dele se faz, como teorizou o geógrafo Milton Santos (2005).

Partiremos do entendimento de que a culinária caipira é definida, conforme será discutido no capítulo 2, basicamente, pela cultura do milho somada a um importante consumo de porco, ambos os alimentos produzidos e processados nos sítios de subsistência de São Paulo e suas áreas de influência. Para melhor compreender o significado desta síntese, o sociólogo Carlos Alberto Dória e o chef de cozinha Marcelo Bastos realizaram, conjuntamente, um trabalho *histórico, literário e gastronômico*, revisando os hábitos alimentares, sobretudo de portugueses e indígenas ao longo dos primeiros séculos de colonização do Brasil, no livro *A culinária caipira da Paulistânia* (2018).

Na hipótese dos autores, a culinária caipira originou-se no chamado Sertões do Leste (ver figura 1) e, posteriormente, se expandiu como solução alimentar bem além, alcançando uma extensão que hoje corresponde aos estados de São Paulo, Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Santa Catarina, parte do Rio de Janeiro e Espírito Santo e, ainda, a região das Missões, no Rio Grande do Sul, ou seja, grande parte da denominada Paulistânia (ver figura 2). Os autores argumentam que tal

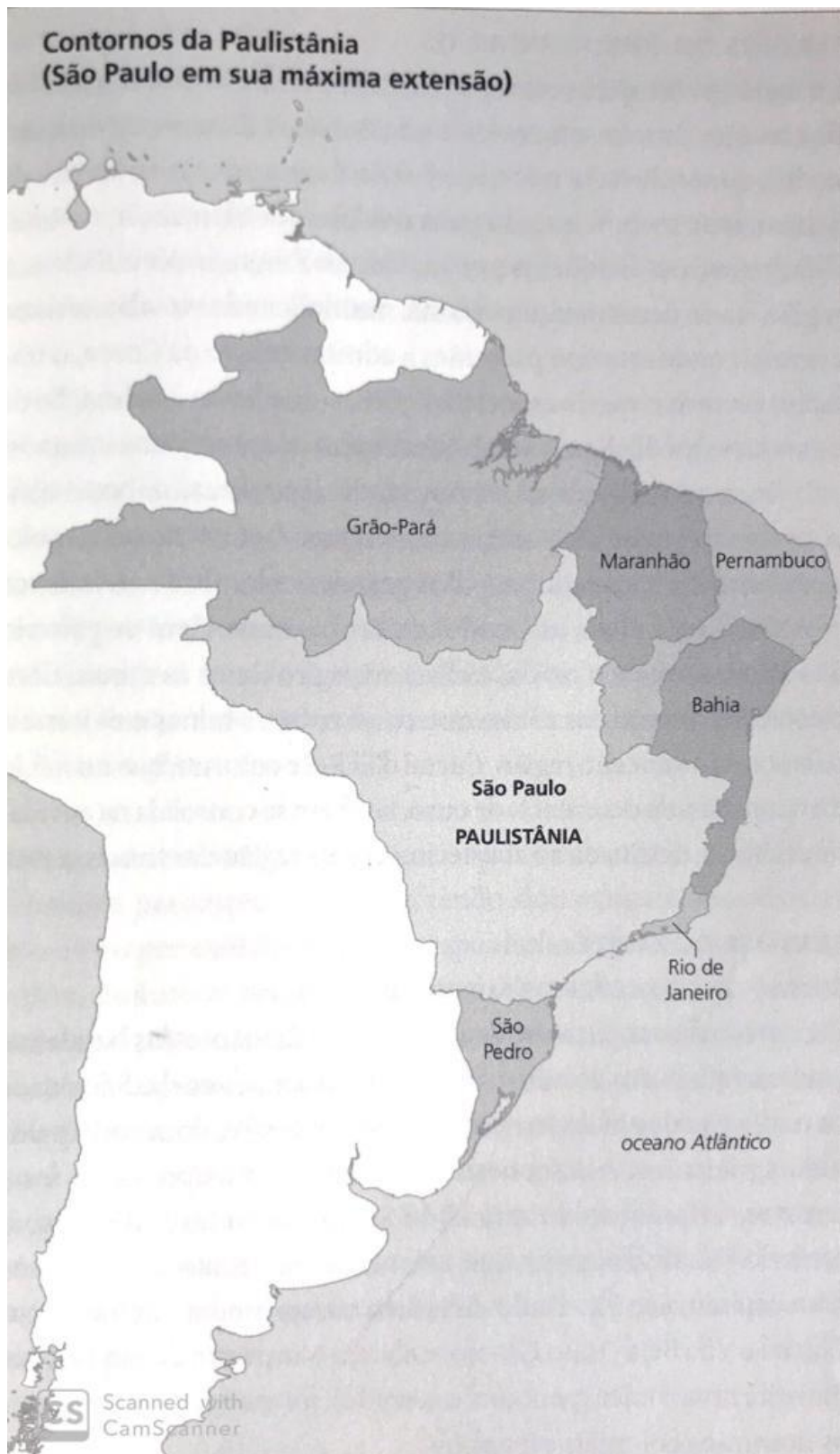
geografia culinária foi alcançada pela produção de subsistência, baseada em elementos fortemente calcados na cultura dos índios guaranis, que predominavam originalmente nesse território. Sobretudo a agricultura de componentes nativos, como o milho, o feijão, a abóbora, e aquilo que se pôde criar a partir do milho – as galinhas, os porcos etc. – formaram a base da alimentação nesse vasto território (p.34).

Figura 1– Área de formação da cultura caipira



Fonte: Dória e Bastos (2018), p.43.

Figura 2 – Mapa da Paulistânia



Fonte: Dória e Bastos (2018), p.75.



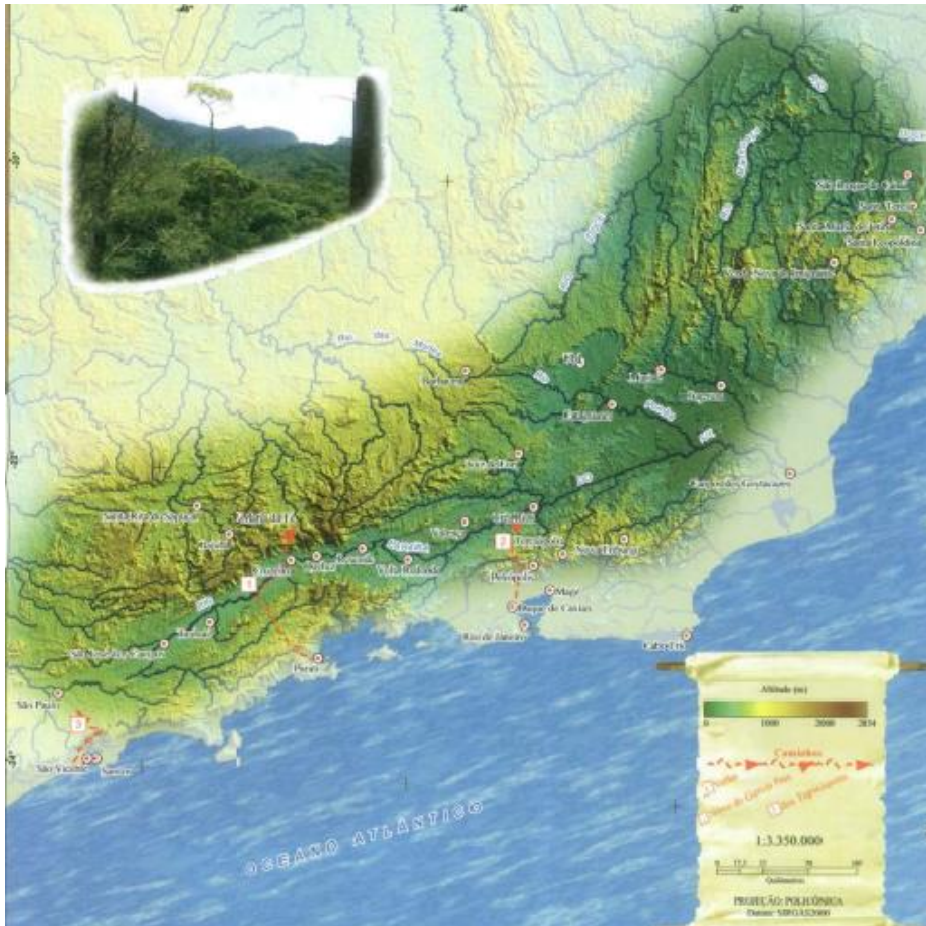
Os Sertões do Leste<sup>1</sup> do Brasil é uma designação do passado para um segmento do sudeste brasileiro que se constituía, essencialmente, pelas regiões atualmente reconhecidas como Vale do rio Paraíba do Sul, Zona da Mata Mineira e Vale do Rio Doce. Com a descoberta de ouro no interior do planalto paulista, a partir de fins do século XVII, era objetivo fundamental da Coroa Portuguesa dificultar tanto o acesso à riqueza quanto o seu escoamento via contrabando. Sendo assim, o poder real interditou o trânsito e a ocupação da extensão florestada entre a faixa costeira e os Campos Gerais. O que manteve a área como um enclave de sertão, contrastando com a ocupação consolidada no litoral e no planalto interior: “tal recorte, caracterizado pela descontinuidade da ocupação territorial do Sudeste do Brasil, passava, então, a ser identificado como Sertões do Leste” (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2009, p. 27).

Com base na “Carta Topográfica da Capitania do Rio de Janeiro” (ver ANEXO A) de 1767, Alberto Ribeiro Lamego (1963) afirma que o limite oeste desses sertões fica no rio Piabanha, que corta a Serra dos Órgãos, atravessando as cidades de Petrópolis e de Três Rios, no vale do Paraíba do Sul. Em território mineiro, segundo Paulo Mercadante (1973), os Sertões abarcam a Zona da Mata e a Serra da Mantiqueira, prolongando-se em direção ao Espírito Santo. Dessa forma, Sertões do Leste do Brasil nomeia uma área de delimitação pouco precisa, que começou a ser desenhada durante o processo de formação do território brasileiro (ver figura 3).

---

<sup>1</sup> Apesar de Dória e Bastos usarem a expressão *Sertão de Leste*, usaremos a denominação do IBGE *Sertões do Leste*.

Figura 3 - Sertões do Leste: séculos XVI ao XVIII (Vale do Paraíba, Zona da Mata Mineira e Vale do Rio Doce)



Fonte: INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2009, p. 34.

O termo Paulistânia foi usado pela primeira vez pelo historiador Alfredo Ellis Júnior (1926), designando toda a área da capitania de São Paulo em sua máxima extensão, de acordo com a divisão administrativa de 1709. Em seu processo de ocupação e expansão territorial, a capitania de São Paulo apresentava características – de ordem econômica, social e cultural – particulares que a diferenciaram das outras regiões da colônia. Dentre estas particularidades que envolveram a sociedade paulista, está a economia de abastecimento, o fenômeno das bandeiras e a presença destacada dos guaranis. Tais fatores implicaram diretamente nos costumes dos seus moradores e, neste ponto, segundo a historiadora Rafaela Basso (2014), a alimentação aparece na historiografia paulista como um dos principais aspectos responsáveis pela diferenciação da capitania em relação a outras.

Em *Formação do Brasil contemporâneo* ([1942] 2011), Caio Prado Júnior explica o desenvolvimento da agricultura de subsistência paralela à grande lavoura colonial, cuja produção era exportada em quase sua totalidade, restando uma proporção ínfima para o consumo interno: em linhas gerais, para o suprimento da colônia, cultivava-se milho, mandioca, feijão, arroz, hortaliças e frutas, e produzia-se rapadura e aguardente (subproduto do açúcar). Muitas vezes essas atividades eram desenvolvidas nos próprios domínios das grandes lavouras, onde “parte é realizada por conta do proprietário, que emprega os mesmos escravos que tratam da lavoura principal” e parte “por conta dos próprios escravos, aos quais se concede um dia na semana [...] para tratarem de suas roças” (p.166). Em outros casos, como é o da capitania de São Paulo, o cultivo se dava em pequenos sítios, trabalhados pelo lavrador modesto, proprietário ou simples ocupante da terra, sem mão de obra escrava ou assalariada. Esse tipo de agricultura, combinada à caça e às criações domésticas, transformava-se na comida cotidiana dos sertões paulistas e, rapidamente deu forma a uma culinária baseada na produção da própria vida.

No livro *História e tradições da cidade de São Paulo*, publicado pela primeira vez em 1953, Bruno (1984) dedicou um capítulo inteiro à alimentação: “Mantimentos da terra e do reino”. Nele, o autor destacou as refeições mais variadas e sadias – fruto da policultura de subsistência – dos paulistas, comparadas à alimentação praticada nas áreas litorâneas, onde predominava a monocultura do açúcar. Ainda assim, parece que nem sempre o sustento era satisfatório, pois, apesar da fertilidade dos campos de Piratininga, o alimento faltava, seja por causa da pobreza dos moradores da vila, seja em função do abandono do cultivo de mantimentos, quando as constantes expedições sertanistas acabavam causando o despovoamento da região. Sob essas condições, a população teve que adotar uma dieta parca composta de produtos nativos, como a mandioca e principalmente o milho. De um lado, “a pobreza de recursos e a falta de sal impuseram a canjica e o angu como base da alimentação nos primeiros tempos, ao lado de produtos da caça e da pesca [...]”. De outro, por influência do bandeirismo, o feijão, junto ao milho, teria se firmado como um prato caracteristicamente regional de São Paulo “e se desenvolveu entre os habitantes do planalto de Piratininga um gosto – ou pelo menos o hábito – de utilizarem em sua dieta frutas bravas e selvagens, e produtos encontrados nas roças dos índios pelo sertão” (p. 254).

Dória e Bastos (2018) realizaram um trabalho primoroso de recuperação da trajetória da cozinha caipira, mas, embora tenham demarcado textualmente a área de formação e expansão desta culinária, inclusive ilustrando seus escritos com os mapas dos Sertões do Leste e da Paulistânia (figuras 1 e 2, como vimos), nenhum processo cartográfico ou de representação gráfica foi desenvolvido no sentido de comunicar o espaço de ocorrência de determinados hábitos alimentares e/ou fenômenos culinários da cultura caipira. Nesse ensejo, nos propomos a regionalizar a *culinária caipira da Paulistânia* com base no método da modelização gráfica (ou coremática), elaborado pelo geógrafo Roger Brunet e aplicado por Hervé Théry ao território brasileiro. Primeiro, Théry criou um modelo teórico do Brasil, retratando as grandes oposições que marcam o país e, posteriormente, produziu outros modelos da nossa história, os quais serão detalhados no capítulo 3.

Antes, porém, uma revisão interdisciplinar – literária, histórica, geográfica, etnográfica e sociológica – será capaz de deslindar algumas variáveis ou fatores que, em particular, nos apontem as lógicas espaciais da culinária caipira em seu processo de formação e expansão, entre os séculos XVI e XIX. Depois, a modelização de tais fatores, inspirada pelos modelos de Théry, constituirá o alicerce de construção de uma representação gráfica que comunique a região da cozinha caipira brasileira.

## 2 FORMAÇÃO TERRITORIAL E A GÊNESE DA COZINHA BRASILEIRA

O sentido da colonização do Brasil, diz Caio Prado Júnior ([1942] 2011), era constituir uma “vasta empresa comercial” destinada a explorar os recursos naturais da colônia em proveito do comércio europeu. A expansão ultramarina da Europa tinha acentuado caráter mercantil, e produzir gêneros de alto valor comercial a partir de novas terras apropriadas era uma forma de cumprir os tradicionais objetivos do Velho Mundo. Ao mesmo tempo, Portugal não dispunha de população suficiente para promover uma emigração efetiva, demandando, inclusive, o recrutamento (e sequente exploração e escravização) de indígenas e negros africanos para o trabalho no Brasil. Seja por este e/ou por aquele motivo, o povoamento nunca foi a principal meta lusitana para a sua colônia na América. Ao contrário, “se vamos à essência da nossa formação, veremos que na realidade nos constituímos para fornecer açúcar, tabaco, alguns outros gêneros; mais tarde ouro e diamantes; depois, algodão, e em seguida café para o comércio europeu. Nada mais que isso.” (p. 29)

A ocupação territorial, porém, não era propriamente uma preocupação menor dos portugueses, pois havia necessidade de tomar posse da terra a que tinham direito segundo o Tratado de Tordesilhas<sup>2</sup>, e, mais que isso, providenciar um aumento dessa área a partir de invasões da porção que cabia a Espanha. E assim o fizeram: o povoamento se iniciou pelo litoral, em seguida penetrou o interior do país, e, embora a distribuição da população pelo território da colônia fosse grandemente irregular – apenas núcleos, alguns densos, mas separados uns dos outros por largos vácuos de povoamento ralo ou inexistente –, no século XVIII, Portugal já tinha ocupado toda a extensão que viria a ser o Brasil delineado pelo Tratado de Madri<sup>3</sup>. Naquele momento, as linhas que traçavam os limites do território brasileiro, grosso modo, eram as mesmas de hoje, subtraindo a porção que corresponde ao Amapá, incluído definitivamente no final do século XIX, e o estado do Acre, comprado da Bolívia só nos primeiros anos do século XX.

---

<sup>2</sup> O Tratado de Tordesilhas foi um acordo assinado por Portugal e Espanha em 1494, delimitando as áreas de exploração que cabiam a cada um dos dois reinos ibéricos a partir do meridiano de Tordesilhas, que dividia as terras descobertas no Atlântico Sul. Nessa divisão, as terras encontradas a leste da linha imaginária pertenceriam aos portugueses, enquanto aquelas descobertas a oeste seriam de domínio dos espanhóis.

<sup>3</sup> Em substituição ao Tratado de Tordesilhas, as diplomacias portuguesa e espanhola assinaram em 1750 o Tratado de Madri, redefinindo os limites entre as colônias de Portugal e Espanha na América. O novo acordo permitiu a Portugal expandir consideravelmente o território sob seu domínio e demarcou boa parte das atuais fronteiras do Brasil.

Não se pode perder de vista, entretanto, que o território não está restrito à dimensão política do espaço, ou seja, não pode ser delimitado apenas pelas relações de poder institucionalizadas, pelo Estado. O uso e a apropriação do território por outros agentes criam relações econômicas e simbólicas que também o determinam (SANTOS, 2005). Para Milton Santos, não é o território em si que faz dele objeto de análise social, mas o uso do território: “O território são formas, mas território usado são objetos e ações, sinônimo de espaço humano, espaço habitado” (p. 255). Assim sendo, o território usado é concomitantemente material e social e, tal qual o espaço geográfico, composto por uma dialética.

Segundo Santos (1996), o espaço geográfico é a junção do espaço material com o espaço social, sendo o espaço material (físico) a soma do espaço natural com o espaço produto do trabalho humano; e o espaço social (imaterial) o espaço das interações espaciais, dos territórios e das territorialidades, dos lugares e das representações sociais. O teórico ainda define o espaço geográfico como um fato e um fator social. O que quer dizer que o espaço geográfico não constitui somente um meio para a ação da sociedade, mas, também, um modificador da totalidade socioespacial. Dessa forma, o espaço geográfico é um condicionado e um condicionador, é uma instância ao mesmo tempo subordinada e subordinadora (SANTOS, 1978).

Ao refletirmos sobre a formação territorial do Brasil dessa perspectiva, é fundamental considerarmos não apenas o espaço físico delimitado por fronteiras políticas, sejam elas nacionais ou regionais<sup>4</sup>, como se ele, por si só, determinasse as ocorrências do meio. Obviamente, o espaço físico intervém na composição dos discursos, mas é também no âmbito do espaço social que se realizam a economia, a cultura, a política, as relações em sociedade.

Contudo, Santos (1996) chama a atenção para o fato de que o espaço econômico, o espaço cultural, o espaço político etc., se tratados singularmente, são *espaços adjetivados*, ou seja, são parcialidades que levam em conta aspectos isolados do acontecer, oferecendo um risco para qualquer análise e síntese, pois, nesses casos, o espaço é estudado em fragmentos e não como um todo. O caminho mais seguro seria entender o espaço banal, que é

---

<sup>4</sup> Adiante, trataremos acerca do conceito de *região*.

o espaço de todos os alcances, de todas as determinações; o espaço banal é o espaço de todos os homens, não importam as suas diferenças; o espaço banal é o espaço de todas as instituições, não importa a sua força; o espaço banal é o espaço de todas as empresas, não importa o seu poder. O espaço dessa cidade de Passo Fundo, onde todas as pessoas – não importa a sua riqueza, a sua origem – participam, onde todas as instituições presentes participam da vida, assim como todas as empresas presentes, a isto se chama o espaço banal. E é este espaço banal que é o espaço da Geografia, diferente, pois dos espaços adjetivados (SANTOS, 1996, p. 9).

Analisando o espaço banal, ou seja, as relações sociais, econômicas, políticas vividas sincronicamente no tempo histórico da formação do território brasileiro, buscaremos entender a construção de uma espacialidade culinária no Brasil. Para isso, é essencial encontrar os elementos que permitam entender não só o objeto que nos interessa, a culinária, mas também o próprio espaço de análise e, possivelmente, *construir um discurso político da sua intervenção*.

## 2.1 TRAÇANDO UMA ESPACIALIDADE CULINÁRIA

Além de garantir à Coroa Portuguesa a posse efetiva do longo litoral que lhe coube na partilha de Tordesilhas, o sistema que priorizou a povoação litorânea ao alcance de portos de embarque exprime a fisionomia mercantil da colonização portuguesa no Brasil. E também pronuncia o seu caráter agrícola, “donde a preferência pelas [terras] férteis, úmidas e quentes baixadas da marinha” (PRADO JÚNIOR, [1942] 2011, p. 37). A presença de solos propícios à cultura de cana-de-açúcar na costa brasileira por muito tempo limitou a ocupação do território. Contudo, a faixa de povoamento costeiro se distribuiu com bastante irregularidade e de maneira descontínua – largas áreas desertas (pouco favoráveis ao estabelecimento humano<sup>5</sup>) separavam pontos de grandes vantagens naturais onde a população se condensou. Desses pontos, três núcleos se destacavam: o primeiro é a extensão que vai do cabo

---

<sup>5</sup> Segundo Caio Prado Júnior ([1942] 2011), no conjunto, o litoral brasileiro se apresentava pouco favorável ao estabelecimento humano, pois “desenvolve-se numa linha regular e uniforme, quase sem sinuosidades ou endentações. Os abrigos, mesmo para pequenas embarcações, são escassos; além disso, a orla marítima é bordada, em regra, quando não por terrenos alagadiços – os *manguezais*, invadidos pela água salgada na preamar e pelo despejo dos rios na vazante –, por grandes depósitos arenosos que obstruem as brechas abertas para o interior das terras: a barra do rio ou as lagunas” (p. 39).

do Calcanhar (Rio Grande do Norte) até a altura de Maceió; o segundo, o sul do Recôncavo Baiano; e, por fim, o Rio de Janeiro.

O apelo à interiorização, por sua vez, foi motivado por dois fatores essenciais: a busca por cativos indígenas e por metais preciosos. Nestas buscas, o bandeirismo paulista “abriu caminho, explorou a terra e repeliu as vanguardas da colonização espanhola concorrente” (p.36). E, a partir de fins do século XVII, com a exploração das minas de ouro descobertas em Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso, e as sequentes lavouras de policultura desenvolvidas para o abastecer as zonas mineradoras, alguns núcleos estáveis de povoamento se fixaram no Centro-Sul do Brasil. No extremo Norte, especificamente na bacia amazônica, a ocupação interior foi projetada através das missões catequizadoras do gentio e sustentada pela exploração de produtos naturais da floresta, como o cacau, a salsaparrilha, entre outros. Já no Nordeste e no Sul, a expansão se efetivou pela dispersão de fazendas de gado.

É notório que as atividades econômicas internas, sejam elas mercantis ou de subsistência, nortearam o tipo de colonização no Brasil baseado em um sistema que viabilizava os maiores lucros e rentabilidade para a Coroa Portuguesa. Tomando como ponto de partida a história social que envolve o processo de territorialização do país, consideramos possível analisar as relações no espaço banal em que ela se realiza. Para, então, concluirmos a construção concomitante de um espaço culinário (espaço adjetivado) correspondente ao território brasileiro delineado até fins do século XVIII e início do XIX.

### **2.1.1 O sal e o açúcar na ocupação litorânea**

Nas terras de massapê do Nordeste e do Recôncavo Baiano, fincaram-se “as bases da civilização do açúcar, cujas expressões urbanas floresceram nas cidades-porto de Olinda-Recife, em Pernambuco, e de Salvador, na Bahia” (RIBEIRO, [1995] 2015, p. 206). Os engenhos açucareiros surgiram no Brasil antes de 1520 e, embora tenha se multiplicado pelas costas brasileiras, desde a capitania de Pernambuco até a de São Vicente, foi na faixa litorânea do Nordeste que a agroindústria do açúcar se concentrou e foi responsável por torná-la a área mais densamente povoada e mais rica da colônia.



Cabe ressaltar que a agricultura foi “o nervo econômico da colonização”, pois “com ela se inicia – se excluirmos o insignificante ciclo extrativo do pau-brasil – e a ela deve a melhor porção de sua riqueza” (PRADO JÚNIOR, [1942] 2011, p. 135). É bem verdade que a indústria mineradora gerou uma prosperidade avultada em ouro e pedras preciosas, mas foi por um curto período de duração – menos de cem anos, contando com o tempo de declínio. E representou apenas um “parêntese” entre o primeiro ciclo da cana-de-açúcar e uma segunda fase do açúcar subsidiado pelo cultivo de algodão, seguida do ciclo do café. Quando dizemos que a base da economia colonial brasileira se concentrou na agricultura, nos referimos à grande lavoura, centrada na grande propriedade monocultural trabalhada por escravos e absolutamente voltada para a exportação. Ou seja, um regime agrário em que o colono dono de extensa área de terras explora a produção de um único gênero – de valor comercial e altamente lucrativo no mercado externo – utilizando a mão de obra escrava, composta em sua maior parte por negros africanos.

Paralela à grande lavoura, desenvolvia-se uma agricultura de subsistência voltada para a manutenção das famílias. Trata-se do cultivo escasso de milho, mandioca, feijão, arroz, hortaliças e frutas. Muitas vezes essas atividades eram desenvolvidas nos próprios domínios das grandes lavouras, onde “parte é realizada por conta do proprietário, que emprega os mesmos escravos que tratam da lavoura principal” e parte “por conta dos próprios escravos, aos quais se concede um dia na semana [...] para tratarem de suas roças”(PRADO JÚNIOR, [1942] 2011, p. 166). Em outros casos, o cultivo se dava em pequenos sítios, trabalhados pelo lavrador modesto, proprietário ou simples ocupante da terra, sem mão de obra escrava ou assalariada. Também assumia grande importância para a subsistência nos engenhos a produção de melado e rapadura - derivados da cana de açúcar comumente rejeitados por sua cor escura e aparência bruta -, destinada às refeições cotidianas de moradores e escravos.

Câmara Cascudo ([1967] 2011) assinala que *o açúcar era farto e provocava o doce*. E ainda que uma parte ínfima de sua produção fosse destinada apenas ao consumo da casa-grande, pois era um produto caro, considerado exótico e precioso, destinado apenas à exportação e ao consumo dos mais abastados, suscitou o desenvolvimento de uma doçaria de feições brasileiras. Ao se dedicar à estética e às tradições regionais de doces e bolos do Nordeste do Brasil, Gilberto Freyre (2007) fez referências aos doces secos e em calda, preparados em tachos de

cobre – marmelada, goiabada, goiaba em calda, geleia de araçá, doce de jaca, doce de caju em calda, doce de banana cortada em rodela, cocada, entre tantos outros. Também havia a tapioca molhada, o pé de moleque, o bolo de mandioca. E dentre as sobremesas semidoces destacavam-se o mungunzá, a canjica, a pamonha e o angu doce.

As frutas tropicais, em geral colhidas no pomar da casa-grande, acrescidas de açúcar, eram colocadas em tachos de cobre sobre o fogão e mexidas com colheres de pau – herança indígena – por horas a fio por pretas escravas, responsáveis também por remover o tacho pesado do fogo, sem deixar a massa passar do ponto. As sinhás não participavam da feitura desses doces, apesar de comandarem o serviço de perto. O preparo era realizado na cozinha<sup>6</sup> suja (externa):

Sob a influência dos costumes indígenas, perfeitamente adaptados aos caprichos tropicais e aos alimentos da terra, o fogão é expulso de casa, e as chaminés de requintado estilo francês, trazidas de Portugal, são esquecidas e abandonadas no quintal. A solução de aliar um “puxado” ao lado externo da cozinha, que servia tanto para abrigar o jirau como para preparar a comida na trempe, também é de inspiração indígena, enquanto a ligação da casa com o quintal ou pátio de serviços é herança lusitana, remontando às construções gregoromanas (SILVA, 2014, p. 37).

Uma outra cozinha, a limpa, ficava na parte interna da casa, mas igualmente ligava-se ao quintal. Ali as sinhás revelavam uma tradição em confeitaria e doces finos, certamente aprendida nos conventos lusitanos. “Pães de ló, alfenins, baba de moça, filhós, bolos de todos os tipos e pudins” (p. 44), eram confeccionados em ocasiões especiais, como casamento, funeral e festas religiosas. Inicialmente, esses doces mantinham ao máximo suas características originais, preservando o seus ingredientes - farinha do reino, açúcar refinado, ovos, canela, castanhas -, modos de preparo e até apresentação<sup>7</sup>. Mas, não tardou até que alguns insumos dessas receitas fossem substituídos por outros nativos, como a mandioca e a castanha de caju, por exemplo, ou por matérias-primas perfeitamente adaptadas em solo brasileiro, como o coco. Nesse contexto, nasceram o Bolo Souza Leão, em Pernambuco, e a cocada, na Bahia. O primeiro, reconhecido como patrimônio cultural e imaterial do estado de

<sup>6</sup> Nos referimos ao espaço físico, uma repartição da casa. Em outros momentos do texto, a palavra cozinha, acompanhada de adjetivos como brasileira, baiana, caipira etc., deve ser entendida como sinônimo de culinária.

<sup>7</sup> Em formatos variados, de estrela, coração, meia lua e cestinha com flores, por exemplo. Além disso, eram embrulhados ou repousados em papéis caprichosamente recortados e que adornavam as bandejas.

Pernambuco pela Lei nº13.428, de 16 de abril de 2008, é preparado com massa de mandioca (em substituição à farinha do Reino – farinha de trigo), manteiga, leite de coco, açúcar e gemas de ovos. Já a cocada, feita de polpa de coco e açúcar, utiliza uma fruta tropical de procedência africana e introduzida no Brasil no século XVI.

No que diz respeito ao melado e à rapadura, ao contrário dos doces feitos de açúcar que só eram consumidos nas dependências da casa-grande, integravam principalmente o cardápio dos escravizados e dos pobres. O melado, também chamado de melaço ou mel de engenho,

misturado à farinha de mandioca ou de milho, formava uma pasta muito apreciada por seu gosto forte de cana e cheiro de aguardente. Adicionando-se água fria a essa pasta, estava feita a jacuba, que era a refeição matinal – e, por vezes, principal – dos escravos, acompanhada de uma ou outra fruta colhida do pé (SILVA, 2014, p. 46).

No entanto, adverte Paula Pinto e Silva (2014), não se tratava de uma exclusividade dos escravos, o melaço com farinha também “servia para tirar o sal da boca nas refeições corriqueiras nas moradas abastadas” (p. 47). Além do mais, a mistura, assim como as compotas de frutas, foi difundida por diversas partes do território brasileiro, como podemos ler neste trecho de Saint-Hilaire (1975), quando o viajante passava pela região das Minas, no século XIX:

Meus hospedeiros, que cultivavam a cana-de-açúcar, tinham um pequeno engenho movido por bois. Serviram-me o caldo de cana, o qual reduzido pela evaporação à consistência do melaço comum. Cada um a seu gosto mistura-o no seu prato com farinha de milho ou mandioca, e forma assim uma pasta de sabor bastante agradável (p. 173).

Já a rapadura, doce rústico fabricado a partir da fervura e redução do caldo de cana, depois, moldado e seco, tornou-se indispensável não só ao africano escravizado, mas também ao mestiço sertanejo, ao homem comum.

[...] o tijolo duro de rapadura, embrulhado em papel comum, podia ser carregado por muito tempo, no bolso da calça do vaqueiro, que o cortava com os próprios dentes e mastigava duro no seu caminho rumo ao sertão, ou na bagagem do viajante, que, com uma faquinha afiada, retalhava-o em pequenos pedaços para adoçar a água do chá da manhã (SILVA, 2014, p. 47-48).

Se por um lado os senhores brancos dos engenhos podiam se fartar de doces, por outro, a comida de sal era escassa. É bem verdade que os mais ricos importavam carnes, cereais e até mesmo frutas da Europa, mas com a longa distância da viagem somada às péssimas condições de armazenamento, os produtos chegavam deteriorados. Assim, limitavam-se a consumir os produtos das hortas e pomares geralmente cultivados pelos próprios escravos na fazenda, aves e animais domésticos criados no quintal. Ademais, “nos depósitos ficavam armazenados mantimentos secos, como farinhas, espécies diversas de feijão e algum sal”. Os africanos se alimentavam de mandioca, milho, feijões, batata-doce, uma ou outra fruta, quase nenhuma carne ou gordura. Não tinham acesso a sal e açúcar, que eram os bens alimentares de mais alto custo. Para temperar, usavam “salsa e coentro nascidos descuidadosamente entre as outras espécies, além das pimentas indígenas [...]” (p.48-49).

É imprescindível destacar, contudo, a ocorrência natural do sal marinho em terras brasileiras na metade final do século XVI, quando foram descobertas grandes salinas que se formavam sem qualquer intervenção humana ao longo da costa da capitania do Rio Grande, que atualmente corresponde ao estado do Rio Grande do Norte e parte do estado do Ceará (ANDRADE, 2018).

Numerosas são as fontes que indicam a existência de sal na região e a sua exploração; sabe-se que em 1607, ao irem para o Ceará a fim de iniciar o trabalho de catequese e afastar os entrelopos franceses, os jesuítas Francisco Pinto e Luís Figueira tomaram no Recife, um barco que ia a Mossoró para trazer sal. Também há referências à existência, nas ribeiras salinas, de pescadores que produziam peixe salgado para venda no mercado regional, em formação (p.81).

A quantidade de sal produzida às margens dos rios Mossoró e Açú era suficiente para carregar grandes embarcações que transportavam o insumo para os mercados consumidores de toda a colônia, de acordo com Frei Vicente do Salvador (1931, *apud* ANDRADE, 2018).

Outro polo produtor de sal se concentrava na baixada litorânea da capitania do Rio de Janeiro, que atualmente corresponde à Região dos Lagos. Nos referimos mais especificamente à Laguna de Araruama, onde o sal explorado nos primeiros anos de ocupação portuguesa também resultava de processos naturais. A ocorrência

natural, em todo caso, não impediu a construção de salinas artificiais como meio de potencializar a extração do recurso. Mas, ainda assim, as salinas naturais eram dominantes no período colonial. Importa que, seja ocorrendo de forma natural ou pela intervenção humana, o sal era abundante. Sua exploração, no entanto, entre 1601 e 1830, era monopólio da coroa portuguesa e, fundamentalmente voltada para o abastecimento interno. Assim como o açúcar, o mineral era artigo de luxo, acessível apenas a uma pequena parcela mais abastada da população (PEREIRA *et al*, 2017).

No início do século XVIII, tanto em Rio Grande como na capitania do Rio de Janeiro, a produção de sal foi amplamente impulsionada pela indústria da pecuária e a produção de carne salgada no sertão nordestino e no Rio Grande do Sul. Destaque para a ilha grande de Joanes, atual Ilha de Marajó, situada no estado do Pará, onde a exploração de salinas e a produção de peixes nos pesqueiros reais constituíam verdadeiros empreendimentos da coroa trabalhados exclusivamente por mão de obra indígena (NOBRE, 2017).

Em se tratando de soluções e hábitos alimentares em zonas costeiras, obviamente não só os peixes salgados elencavam o cardápio de seus habitantes, peixes frescos e frutos do mar, sob técnicas culinárias variadas, também alimentavam a gente litorânea. Em seu *Manifesto Regionalista*, de 1926, Gilberto Freyre (1996) saudoso mencionava as comidas preparadas “antigamente” – palavras do autor, em Recife, por ocasião da Quaresma: “vastas ceias de peixe de coco, de fritada de guaiamum, de pitu ou de camarão, de cascos de caranguejo e empadas de siri preparadas com pimenta”. Manuel Querino (1957), ao documentar a cultura culinária da Bahia, descreveu entre outras preparações, os escaldados de peixe e caranguejo, moquecas, frigideiras de peixe e camarão, peixe sem espinhas, farinha de peixe. Assim como as farinhas de mandioca e de milho, a farinha de peixe era fabricada por índios, que deixavam o peixe secar ao sol e depois esfarelava numa espécie de ralo.

Querino ainda ressalta a influência africana na inclusão de alguns ingredientes como o camarão seco, a pimenta malagueta e o leite de coco<sup>8</sup> aos pratos de origem portuguesa. É o caso da frigideira feita com bacalhau, azeite, banha de porco e ovos batidos, que, nas palavras do autor “o africano melhorou-a

---

<sup>8</sup> O coco tem origem asiática, e foi introduzido no Brasil no início da colonização através do litoral nordestino. Àquela altura, a fruta já era amplamente cultivada em muitos países africanos, sendo marcadamente utilizada em sua culinária, principalmente o leite de coco. O uso do leite de coco foi replicado, como uma contribuição alimentar, pelos negros traficados e escravizados no Brasil.

consideravelmente adicionando o leite de coco” (p. 23). A cozinha do Recôncavo Baiano é, aliás, particularmente reconhecida pelo uso do azeite de dendê (ou azeite de cheiro, ou óleo de dendê, ou óleo de palma), também introduzido pelos africanos. As escravas negras destinadas ao serviço culinário nas casas da elite portuguesa teriam o cuidado de adicionar o azeite de dendê às iguarias em que normalmente usavam-se o azeite de oliva.

### 2.1.2 Adentrando os sertões: cultura de abastecimento e subsistência

Antes de qualquer coisa, a palavra sertão carrega certo mistério e instabilidade, próprios da dificuldade em lhe estabelecer uma definição única e definitiva. Com isso, diferentes segmentos do território brasileiro, em tempos históricos também diversos, receberam a denominação de *sertão*. Aos primeiros movimentos no processo de ocupação do Brasil, o termo era utilizado para referir-se a terras distantes do litoral. Com o avanço da conquista, que se firmava cada vez mais pela costa, e no qual a interiorização implicava a penetração em terras florestadas, acidentadas e povoadas por índios - quase sempre tidos como bárbaros pelos europeus, a essa designação inicial de *sertão* foi adicionado o de *terra ignota*, desconhecida, perigosa. Assim, a diferenciação evoluiu para *território ainda não incorporado pelo colonizador, não preenchido pela colonização* (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2009).

A partir do século XVIII, as áreas de atividade mineradora eram densamente povoadas e controladas pela Coroa Portuguesa. Em sentido oposto, estavam as extensões de população rarefeita e de conflitos pelo controle de território: eram os sertões associados à ideia de ausência da lei e da ordem (CARRARA, 2007). Até meados do século XX, o sertão era definido como terra em que “a ‘ordem’ instituída era a dos coronéis, em geral latifundiários que exerciam direito de vida e morte sobre aqueles que habitavam em suas terras ou eram seus empregados” (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2009, p. 12).

Na Literatura, Euclides da Cunha, a partir da obra *Os Sertões*, de 1902, deu à palavra *sertão* a conotação de lugar árido ou semiárido, a que estamos mais familiarizados. Já em seus textos sobre a Amazônia, o literário imprimiu à palavra *sertão* o sentido de *deserto, território inóspito e à parte da civilização*. Em *Grande Sertão: Veredas*, de 1956, João Guimarães Rosa, por sua vez, redimensiona a noção

de *sertão*, imprimindo à palavra vários significados que ecoam na cultura brasileira: primeiramente, não é possível localizar ou cartografar o sertão, pois “mapeá-lo, fixando-o em pontos e linhas é contradizer a sua natureza ambígua, fugidia, descontínua, inconclusa, movediça, transitória” (MELO, 2006, p. 88). Apesar de nos oferecer pistas de que a história relatada por Riobaldo se passa entre fins do século XIX e início do XX, período de apogeu e declínio da jagunçagem, em territórios da Bahia, de Minas Gerais e de Goiás, Guimarães Rosa parece, como defende Melo (2006), intencionalmente *camuflar* as marcas de tempo e espaço como estratégia para tornar o sertão *impreciso, indeterminado, ambíguo, polissêmico, impossível de definir e localizar*, conforme destacamos abaixo:

O senhor tolere, isto é o sertão. Uns querem que não seja: que **situado sertão é por os campos-gerais a fora a dentro, eles dizem, fim de rumo, terras altas, demais do Urucuia. Toleima. Para os de Corinto e do Curvelo, então, o aqui não é dito sertão? Ah, que tem maior!** Lugar sertão se divulga: **é onde os pastos carecem de fechos, onde um pode torar dez, quinze léguas, sem topar com casa de morador, e onde criminoso vive seu cristo-jesus, arredado do arrojo de autoridade.** O Urucuia vem dos montões oestes. Mas, hoje, que **na beira dele tudo dá – fazendões de fazendas, almargem de vargens de bom render, as vazantes, culturas que vão de mata em mata, madeiras de grossura, até virgens dessas lá ainda há. O gerais corre em volta. Esses gerais são sem tamanho.** Enfim, cada um o que quer aprova, o senhor sabe: pão ou pães, é questão de opiniões... **o sertão está em toda parte.** (ROSA, 2019, p. 13, grifo nosso).

No trecho supracitado, o sertão ainda pode ser entendido como um espaço físico dotado de vasta vegetação, de povoamento ralo e poucas construções: “Lugar sertão se divulga: é onde os pastos carecem de fechos, onde um pode torar dez, quinze léguas, sem topar com casa de morador”. Ao mesmo tempo, é identificado como o lugar da ausência da lei e da ordem, onde criminoso anda impune, “vive seu cristo-jesus, arredado do arrojo de autoridade”, e, por isso, “sertão é onde homem tem que ter a dura nuca e a mão quadrada” (p. 126). Ou seja, o sertão é o lugar dos fortes e corajosos.

Na análise de Ribeiro e Silva (2014, p. 76), o sertão rosiano metaforicamente pode ser visto “como uma entidade personificada, ao qual é atribuído o poder de agir sobre os sujeitos”. Tomando como exemplo a seguinte passagem: “Sertão é isto: o senhor empurra para trás, mas de repente ele volta a rodear o senhor

dos lados. Sertão é quando menos se espera; digo” (ROSA, 2019, p.302), Ribeiro diz que quem vive no sertão *empurra-o* na tentativa inútil de impulsionar as dificuldades, a pobreza e a escassez nele presente. Inútil, pois “a natureza humana do sertão está no fato de ele ser aquele que toma decisões na vida do sertanejo” (RIBEIRO e SILVA, 2014, p.76).

Diante da polissemia apresentada pelos mais diversos estudos, compreendemos que as designações de sertão foram estabelecidas por dinâmicas diferenciadas, que podiam estar relacionadas tanto à composição natural do território quanto às circunstâncias sociais, políticas e econômicas do momento. Ao pesquisarmos e discorrermos sobre tais áreas, é preciso, então, estarmos abertos às várias acepções da palavra, pois trata-se de

regiões que ora se constituíram concomitantemente à percepção do termo sertão – como é o caso dos *currais da Bahia* – ora desenvolveram-se num período posterior e o fizeram numa área que, um dia, por alguma razão, foi percebida como sertão – como é o caso do vale do Paraíba (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2009, p. 12).

Já mencionamos que os principais fatores que determinaram o avanço do povoamento pelo interior da chamada América Portuguesa foram a mineração e a dispersão das fazendas de gado, além do apresamento de índios. A atividade mineradora foi responsável pela ocupação, principalmente, do que hoje constitui os estados de Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso e parte da Bahia. Enquanto à pecuária se deve a ocupação de uma área maior que engloba o interior do Nordeste e o Sul do país. Chama atenção uma diferença entre estes dois cursos do povoamento: refere-se ao caráter brusco e sem contiguidade na expansão dos núcleos mineradores, contrapondo o espraiamento paulatino e contíguo das fazendas de gado. Essa diferença estabeleceu uma estrutura de ocupação bastante diversa no Centro-Sul e no sertão do Nordeste.

De outro lado, no extremo Norte, na Amazônia, uma conjuntura local e particular atuou no processo de formação territorial. Primeiro, a bacia hidrográfica amazônica exerceu forte influência no avanço da ocupação, pois o grande rio e seus afluentes representavam um prolongamento do litoral com a vantagem de não apresentar os percalços da navegação marítima. Além disso, a Amazônia não seguiu a cartilha mercantil da colonização portuguesa, já que as condições naturais,



caracterizadas por mata espessa e semiaquática e o próprio regime fluvial, que alagava extensas áreas em época de cheias, não favoreciam qualquer tipo de lavoura. A alternativa foi a colheita de frutos espontâneos da floresta.

Destacamos, ainda, a singularidade que envolve a ocupação dos sertões paulistas, que se efetivou na mobilidade de seus povoadores – o bandeirismo foi o meio pelo qual os colonos de São Paulo processaram a conquista de novas áreas para além da zona costeira (São Vicente e Santos). A sociedade paulista apresentava características sociais, econômicas e culturais muito próprias, que a diferenciavam do restante da colônia, e o fenômeno das bandeiras é considerado determinante nesse sentido. Outras especificidades concorreram para que a região adquirisse uma “personalidade” bem diversa das outras capitanias, incluindo a economia de abastecimento e a forte presença indígena. Tais fatores, em conjunto, marcaram definitivamente a vida e os costumes dos habitantes, e, neste ponto, a alimentação figura entre os principais aspectos responsáveis pela diferenciação cultural paulista. O caso de São Paulo será analisado adiante de forma mais detida.

#### 2.1.2.1 O sertão amazônico

Foi no início do século XVII que os portugueses se alojaram na foz do rio Amazonas, a despeito de tantos embaraços que distanciavam – não só fisicamente, mas também sistematicamente – o extremo Norte do restante da colônia. A saber,

os ventos na costa sopram desfavoravelmente e orientam as linhas de navegação amazonense diretamente para o Reino, sem atenção ao sul da colônia. Por terra, veda as comunicações o inextricável da floresta equatorial que envolve todo o território das capitanias setentrionais. É só pelos rios que elas se poderão fazer. E de fato por aí se farão. Mas ainda aí, quantos obstáculos. Num certo trecho, todos eles se encachoeiram e interrompem a passagem que se tem de fazer “varando” por terra; e as dificuldades para atravessar centenas de léguas por florestas insalubres e desertas a não ser de índios hostis e agressivos? (PRADO JÚNIOR, [1942] 2011, p.70).

Isso porque Portugal se preocupava em assegurar a soberania nas terras, que eram disputadas pelos espanhóis. Por certo, a ocupação portuguesa do rio Amazonas também visava expulsar os franceses, holandeses e ingleses que se instalaram nas vizinhanças de sua desembocadura.

Inicialmente, procurou-se estabelecer a agricultura, a partir de plantações de cana-de-açúcar, entretanto, não houve progresso justamente em virtude das condições naturais, “caracterizadas por mata espessa e semiaquática e por um regime fluvial que, na época das cheias, alagavam áreas imensas”, desfavorecendo o desenvolvimento de qualquer tipo de lavoura (SILVA, 2014, p. 56) . Na parte mais baixa do vale do Amazonas, próximo ao delta, na região do Grão-Pará, até encontravam-se pequenas lavouras de açúcar e tabaco, baseadas no trabalho de pretos escravos – estruturas de organização econômica e social semelhante à das capitânicas marítimas, mas eram em pequenas proporções. Mais acima, o que se tinha era a imensa e complexa rede hidrográfica formada por milhares de quilômetros de cursos d’água emaranhados, possibilitando apenas as atividades extrativas baseadas em trabalho indígena.

As atividades no sertão<sup>9</sup> amazônico se resumiam a penetrar a floresta ou os rios para colher as espécies vegetais e capturar peixes; e conduzir as canoas pela complexa rede fluvial da região. De modo que apenas o indígena estava apto a suportar os longos trajetos pelas correntezas dos rios, assim como era o único capaz de colher, caçar, pescar e cozinhar no ambiente da floresta, pois lhe eram tarefas familiares (PRADO JÚNIOR, [1942] 2011). Como em nenhum outro lugar da colônia, estabeleceu-se aí não só uma influência nos modos de vida, mas uma dependência do branco em relação ao indígena, embora ao final desse processo o que se constatou tenha sido o aniquilamento do povo originário.

Foi em decorrência dessa relação dependente que na Amazônia “os colonos, mais do que em outros lugares, viram-se às voltas com um tipo de alimentação semelhante ao dos indígenas” (SILVA, 2014, p. 57), isto é, baseado no consumo de farinha de mandioca, diferentes espécies de peixes de água doce, comidas secos<sup>10</sup> ou grelhados no moquéim, alguns tipos de caça e frutas silvestres. Também faziam parte da dieta a carne e os ovos de tartaruga, assim como a manteiga produzida a partir dos ovos. “Produto raro na colônia, assim como a carne, a manteiga de tartaruga será a gordura por excelência nessas terras, igualando-se à gordura de porco no litoral e no sul, usada para conservar e temperar os alimentos” (p. 58). Além

---

<sup>9</sup> Aqui entendido como território de ocupação rarefeita por sua natureza hostil; território desértico.

<sup>10</sup> O peixe seco era preparado pelos indígenas, sendo salgado primeiramente e depois colocado ao sol para secar. Depois o peixe era reidratado para o uso ou podia ser consumido também em forma de farinha.

da tartaruga, também era muito apreciada a carne do peixe-boi, comparada no aspecto e no gosto, por Gabriel Soares de Souza, às carnes de vaca e de porco:

a carne d'este peixe em fresco cozida com couves sabe a carne de vaca, e salpresa melhor, e adubada parece e tem o sabor de carne de porco; e feita em tassalhos posta de fumo faz-se muito vermelha, parece e tem o sabor, cozida, de carne de porco muito boa; a qual se faz muito vermelha e é feita toda em fêve-ras com sua gordura misturada; e em fresca e salpresa, e de vinha dalhos, assada parece lombo de porco, e faz-lhe vantagem no sabor (SOUZA, 1879, p.258).

Hoje ameaçado de extinção, o peixe-boi era “abundante nos estuários dos rios e nas enseadas e baías onde se misturavam água doce e salgada” (HUE, 2008, p.123). Trata-se de um mamífero, embora fosse considerado um peixe pelos cronistas da época, como o padre Fernão Cardim, que neste trecho fala da preferência pelo consumo de peixe-boi a outras espécies aquáticas: “Este peixe é nestas partes real, e estimado sobre todos os demais peixes, e para se comer muito sadio, e de muito bom gosto, ora seja salgado” (CARDIM, [1583-1601] 2021, p.64).

Dentre os itens que compunham a alimentação dos indígenas da Amazônia, o que se tinha de mais próximo do paladar português eram as especiarias: pimentas, cravo, canela, salsaparrilha, baunilha, castanha e cacau. As *drogas do sertão*, como eram chamadas, logo foram vistas pelos colonos como um negócio lucrativo a ser negociado no mercado externo, tal qual era feito pelas Índias, com alto valor comercial. Conseqüentemente, organizaram expedições à floresta amazônica, mais uma vez explorando a mão de obra indígena, à procura destas espécies nativas. Mas a quantidade de produtos extraídos era pequena, tornando-se pouco rentável para a exportação. Por outro lado, essa quantidade reduzida era, de acordo com Paula Pinto e Silva (2014), suficiente para atender às necessidades do mercado interno. Sendo assim, as especiarias eram distribuídas dentro do próprio território colonial, e, funcionando como *temperos para a colônia*, propiciaram um incremento culinário. A exemplo disso, “as senhoras brancas, donas de casa dos engenhos litorâneos, começaram a empregar nos seus pitéus toda sorte de “drogas” nativas. Se alguns doces eram em tudo semelhantes aos do Reino, levavam, com muito gosto, ingredientes da terra” (SILVA, 2014, p. 59).

### 2.1.2.2. Territórios da pecuária

As fazendas de gado se espalharam por contiguidade, a partir de um ponto considerado o centro de irradiação, a ocupação foi se estendendo pelo interior formando as vizinhanças. Os centros de erradicação eram sempre núcleos agrícolas ou (em menor frequência) mineradores. Uma vez formado um desses núcleos, prontamente surgia ligada a ele uma zona de criação destinada a abastecê-lo de gado e carne.

Os principais e mais antigos daqueles núcleos agrícolas, que são os do litoral do Nordeste açucareiro, desde Pernambuco até a Bahia, determinam também as maiores e mais notáveis zonas criatórias; seguem-nas, mais para o sul, as regiões pastoris de Minas Gerais, tributárias dos centros mineradores dessa capitania; finalmente no extremo sul, do Paraná ao Rio Grande estabelece-se uma última grande zona de criação destinada a abastecer os centros agrícolas do litoral sul da colônia, em particular, o mais importante deles, que é o Rio de Janeiro (PRADO JÚNIOR, [1942] 2011, p. 62).

Segundo Darcy Ribeiro ([1995] 2015), os primeiros lotes do gado trazido pelos portugueses das ilhas de Cabo Verde ainda no século XVI instalaram-se no agreste pernambucano e na orla do recôncavo baiano – distantes o suficiente para não prejudicar os canaviais. “Daí se multiplicaram e dispersaram em currais, ao longo dos rios permanentes, formando as ribeiras pastoris” (p. 251). Caio Prado Júnior traçou o alcance territorial dos criadores de gado baianos e pernambucanos: em princípios do século XVIII, a expansão baiana tinha ocupado toda a área que compreende o atual território do estado – incluindo a margem ocidental do São Francisco que na época fazia parte da capitania de Pernambuco, mais o Piauí, uma faixa do Maranhão, alcançando o Tocantins, e o sul do Ceará. Já a pernambucana, avançando no sentido norte, ocupou a Paraíba, o Rio Grande do Norte e o leste do Ceará. Somamos aí quase um milhão de quilômetros quadrados voltados para a economia pastoril fornecedora de carne, de couros e de bois de serviço, animais destinados ao trabalho nos engenhos açucareiros e para o transporte nas zonas de cana. Se bem que desta área, é preciso considerar que a maior parte é inutilizável por sua aridez. Em verdade, ao mesmo tempo que apresentava condições desfavoráveis, como a carência de grama e ervas para alimentar o gado, a região, com sua vegetação

arbustiva, mostrava em seu favor a dispensa do trabalho do homem de desmatar a área destinada ao pasto, antes de sua instalação.

No pastoreio, o regime de trabalho não se fundava na escravidão, o pagamento dado aos vaqueiros – brancos pobres e mestiços vindos principalmente do litoral açucareiro – pelo desempenho das atividades com o gado era através do fornecimento de gêneros de manutenção, sobretudo sal, e de crias do rebanho. O criador, proprietário da fazenda, por sua vez, era figura de autoridade que mandava e desmandava sobre os bens e, por vezes, até sobre as vidas de seus servidores (RIBEIRO, [1995] 2015).

Entre as atividades ligadas à criação de gado, destacava-se a indústria e o fornecimento de carne-seca<sup>11</sup>. Não só porque permitiu a inserção do homem branco no território do sertão, mas também, e associado a isso, promoveu definitivamente uma mudança nos hábitos alimentares do país. A transformação do gado “em carne-seca firmou-se como excelente solução no suprimento de proteínas e passou a ser marca distintiva da alimentação colonial” (SILVA, 2014, p. 93). A secagem da carne exposta ao sol em finas mantas sobre tiras de couro era favorecida pela falta de umidade natural do sertão<sup>12</sup>. O processo aumentava o tempo de conservação e reduzia o peso do produto, abrandando o problema de armazenamento, inclusive em viagens de longas distâncias. E assim essa carne alimentou boa parte da colônia.

As partes nobres do boi, que hoje conhecemos como coxão mole, eram comidas assadas no espeto, enquanto os pedaços mais fibrosos, gordurosos ou com nervos eram fritos em gordura e depois

[...] acrescidos de algum tempero, como cebolas ou pimentas, eram misturados à farinha de mandioca e triturados no pilão de madeira, até reduzirem-se a pó. Esta era a paçoca de carne-seca, que durante muito tempo foi um alimento alternativo nas dificuldades climáticas e que carregava, como alguns outros, os atributos de comida tropical, já não mais sujeita aos problemas de conservação e transporte, incorporada, pela necessidade e pelo gosto, a uma nova tradição alimentar (p. 94).

---

<sup>11</sup> Conhecida também pelo nome genérico de *carne do ceará*, por ser o estado do Ceará o seu primeiro grande fornecedor.

<sup>12</sup> O sertão nordestino pode ser entendido não apenas como território além da costa, mas também como lugar árido e semiárido.

Como resultado das condições rudimentares e primitivas da criação do gado, a carne fornecida era ruim – dura, musculosa e resistente. A ponto de até a pequeníssima parcela da população que tinha condições financeiras para comprar carne fresca, também chamada de verde, quando ia ao açougue, optar pela carne de porco, como observou Saint-Hilaire (1975, p. 52):

E se os animais rendem assim tão pouco ao seu criador, isso não se deve ao fato de que nessa região seja consumida uma parte do gado na alimentação das famílias, nem que elas se nutram exclusivamente da carne de suas vacas, pois até mesmo as pessoas abastadas só usam na sua mesa feijão, carne de porco, arroz, leite, queijo e canjica.

Assim como na monocultura da cana-de-açúcar, em que as plantações de subsistência eram relegadas ao segundo plano, nas fazendas pecuaristas o olhar voltava-se unicamente para o animal de criação. A isso, juntam-se as condições inférteis da terra, a alimentação dos sertanejos se restringia aos mantimentos excedentes nos engenhos e aos produtos oferecidos pelo gado. “O leite não é aproveitado comercialmente; serve apenas para o consumo interno das fazendas, e é utilizado coalhado ou então em queijo, um queijo grosseiro e mal preparado. Manteiga, pelo contrário, não se emprega” (PRADO JÚNIOR, [1942] 2011, p. 203).

Embora a carne do sertão nordestino fosse de qualidade questionável, a pecuária ascendeu no Nordeste até o século XVIII, quando as recorrências das secas começaram a destruir as fontes de vida da região. Até que a “Seca Grande”, que durou de 1791 a 1793, arrasou com o restante das criações. Concomitantemente, outras duas zonas pecuárias se erguiam tomando grande parte do mercado: Minas Gerais e os Campos do Sul.

Efetivamente, o setor norte de Minas Gerais já era povoado por fazendas fornecedoras de gado para a capitania. Essa região é, geográfica e historicamente, considerada um prolongamento da Bahia pela baixa frequência de chuvas, por sua vegetação e topografia, assim como pela identificação de sua gente. Já quando teve início a exploração deliberada de ouro nas zonas mineradoras, organicamente surgiu uma atividade rural paralela, em que se destacou a pecuária.

A instalação dos novos currais se deu mais ao sul de Minas, na parte meridional da capitania, compreendida na bacia do Rio Grande, comarca do Rio das Mortes. Área caracterizada pela abundância de água – rios volumosos e perenes e

um índice regular de pluviosidade asseguram terras férteis para a lavoura. Além disso, a vegetação herbosa do território favorecia particularmente a criação de gado. Além de dispor de condições naturais mais propícias, Minas também adotou padrões e tecnologias de produtividade bastante distintos do sertão nordestino: instalações mais complexas e mais bem cuidadas, vivendas e currais bem construídos, e ainda a presença da leiteira, uma espécie de estação de tratamento do leite para ser comercializado. Mas, para Caio Prado Júnior, a grande e maior diferença foi o emprego de divisórias (cercas de pau a pique, muros de pedra) internas, dividindo a fazenda em partes distintas (pastos), e externas, separando a propriedade de sua vizinha, que organizou a atividade e otimizou o uso da mão de obra. A alimentação do gado também era mais apurada, com a distribuição regular do sal e suplemento com farelo de milho. As medidas implicaram diretamente na qualidade do animal.

A plantação de milho, aliás, se fez importante não apenas para alimentar o gado, mas também os animais domésticos cuja carne também era utilizada na dieta da população. A preferida pelos habitantes da colônia era a carne de porco, assim como o toucinho fazendo as vezes de gordura. Era grande a quantidade de porcos criados ali para abastecer o Rio de Janeiro e São Paulo (SILVA, 2014). Além dos animais, o milho também era mantimento, por excelência, dos vaqueiros e dos escravos na fazenda.

Em Minas, ao contrário do que ocorria mais ao norte, a indústria de laticínios teve um papel importante. As vacas produziam leite de melhor qualidade, com o qual fabricava-se queijo, que era exportado para o Rio de Janeiro e outros lugares da colônia. O pastoreio mineiro também diferia do nordestino no tocante ao regime de trabalho, que aí era escravo, sendo livres nas fazendas apenas o proprietário e seus familiares. O nível econômico mais elevado permitia o emprego de capital na compra de escravos (PRADO JÚNIOR, [1942] 2011).

Por fim, os Campos do Sul integram a última extensão territorial ocupada pela pecuária. Ali, o gado foi introduzido entre os séculos XVI e início do XVII e tinha diferentes procedências. Acredita-se que nos Campos Gerais<sup>13</sup>, os animais vieram com a colonização vicentina, e a sua criação serviu para o abastecimento de São Paulo e Rio de Janeiro. Já no Rio Grande, o gado provavelmente chegou com as missões jesuíticas do Uruguai ou mesmo com os colonos castelhanos do Paraguai.

---

<sup>13</sup> Parte setentrional e de ocupação mais antiga, no estado do Paraná.

Esse rebanho, espalhando-se imensamente, “viria a constituir o manancial aparentemente inesgotável das *Vacarias del Mar* em que tantos índios missioneiros quanto gente da outra ribeira do Prata, a Argentina, e mais tarde paulistas e portugueses viriam recolher gado”. (RIBEIRO, [1995] 2015, p. 303-304)

Mas foi somente com a chegada das expedições paulistas e os primeiros povoadores luso-brasileiros ao litoral de Santa Catarina, que se estabeleceram pequenas e isoladas fazendas que abasteciam os núcleos nascentes da região. Tirando isso, no extremo sul, a pecuária só se organizou solidamente em fins do século XVIII, pois até então a área vivia em conflitos pela posse de terras envolvendo portugueses, espanhóis, jesuítas e nativos.

Nos é de grande importância que o gado que permaneceu vagueando sem dono pelos campos e pampas gaúchos serviu de alimento para os “exércitos em luta” e também para aldeamentos indígenas. “O preparo da carne sulina seguia os modos indígenas da região: assada em grandes postas, a boa distância do fogo, utilizava sua própria gordura como tempero; macia e succulenta, a carne era a base alimentar do gaúcho” (SILVA, 2014, p. 98).

A princípio, os pecuaristas do sul dedicaram-se apenas à produção de couro para exportação: “abatiam-se as reses e só para tirar-lhes o couro, e abandonava-se o resto” (PRADO JÚNIOR, [1942] 2011, p. 215). Como a população local era pequena e o mercado catarinense também enxuto, não havia gente suficiente para consumir os imensos rebanhos, a carne sobrava.

Apesar dos maus cuidados na criação se compararem aos da pecuária nordestina, o gado sul-rio-grandense fornecia carne de qualidade superior à do seu concorrente. Somada à decadência na produção dos sertões do Nordeste, que já não conseguiam atender às necessidades do mercado, bastou que os criadores sulistas convertessem aquela sobra de carne em charque, como na região era chamada a carne seca, para o Rio Grande mudar o curso da própria economia e do abastecimento colonial. A indústria do charque, também conhecida como charqueada, ascendeu rapidamente e em pouco tempo a capitania se estabeleceu como principal produtora e exportadora do gênero alimentício, considerado de suma importância para o abastecimento da colônia.

Quanto à organização do trabalho nas estâncias, “o pessoal compõe-se do capataz e dos peões, muito raramente escravos; em regra índios ou mestiços assalariados que constituem o fundo da população da campanha” (p. 217).



A indústria de laticínios era pouco desenvolvida, embora, ao contrário do restante do país, houvesse produção (favorecida pelo leite gordo e baixas temperaturas do sul) e consumo de manteiga e até mesmo ocorrência de exportação de queijo nos fins do século XVIII, mas que depois desapareceu.

Do ponto de vista dos insumos para o provimento da alimentação nas fazendas, o clima subtropical possibilitava “o plantio de verduras estrangeiras, como as cebolas e os tomates, assim como árvores de figos e laranjas. Da lavoura guarani vinha a pimenta cumari, o amendoim, o cará, a batata-doce, o feijão e o milho, ainda que em pouca quantidade” (SILVA, 2014, p. 98).

### 2.1.2.3 O caso paulista

A ocupação de São Paulo, mais especificamente do Planalto Paulista, é considerada um caso particular, pois se deu no deslocamento, e não na estabilidade das grandes lavouras. A começar pelo bandeirismo preador de fins do século XVI a meados do XVII, “a colonização do território paulista se desenvolve por estrias que acompanham as vias de comunicação que levam do litoral para o interior do continente” (PRADO JÚNIOR, [1942] 2011, p. 68).

É verdade que, por se tratar de movimentos de dispersão, as bandeiras e entradas promoveram povoamentos escassos, todavia, como alerta Ernani Silva Bruno (1966), devemos também observar que o “bandeirismo ou sertanismo, se não foi um movimento povoador, no sentido de ocupação imediata de novas zonas territoriais, traçou caminhos e devassou terras que seriam mais tarde povoadas” (p. 35). Em artigo publicado no *Diário de São Paulo* de 20/11/1960, Bruno já tinha introduzido essa tese:

Sendo a capitania de São Paulo, nos tempos coloniais, principalmente um centro de irradiação de povoamento e comunicação para terras interiores do Brasil, os caminhos todos ligando a vila de São Paulo às povoações do vale do Paraíba, do vale do Tietê ou do sul, antecipavam ou marcavam o rumo dos caminhos que deveriam levar a territórios distantes e em certos casos ainda desconhecidos. Cada uma das vilas extremas, nessa fase de ocupação do território vicentino, demandava destino diverso, na observação de Capistrano de Abreu: as vilas do Paraíba do Sul apontavam para as próximas Minas Gerais, como Parnaíba e Itu para o Mato Grosso, Jundiá para Goiás e Sorocaba para os campos de pinheiros em que já surgia (BRUNO, 1960b).

Servindo de zona de passagem, São Paulo não chegou a estabelecer uma vida econômica própria. Evidentemente, a capitania compunha os planos dos colonos portugueses de produzir riquezas primárias para a metrópole. Mas, diferente da monocultura nordestina, que se assentou na grande lavoura trabalhada por negros escravos, a economia que se irradiou a partir de São Vicente não ultrapassou as pequenas lavouras de subsistência. Quando muito, direcionava o excedente de sua produção às minas, configurando um caráter meramente complementar na exploração colonial. Segundo Caio Prado Júnior ([1942] 2011, p.68), até mesmo “a pequena mineração de lavagem que aí se praticou nos dois primeiros séculos” foi inexpressiva. Por isso, Sérgio Buarque de Holanda ([1945] 2014, p.42) pontua que a mobilidade dos paulistas teria sido provocada por “certa insuficiência do meio em que viviam”.

Distantes dos grandes centros de consumo, sem vocação para a grande lavoura e desprovidos de riquezas minerais, os colonos paulistas fizeram do comércio de escravos indígenas sua principal atividade econômica. As bandeiras de apresamento percorriam os sertões inóspitos e ignorados, cativando indígenas que, em grande parte, eram vendidos nos núcleos agrícolas do litoral. Entre 1580 e 1640, os paulistas, entre inúmeras expedições, atravessaram as regiões banhadas pelos rios Iguaçu, Tibagi e das Cinzas, penetraram os sertões do Vale do Paraíba, de Paracatu, dos Carijós, e também peregrinaram na direção sul da colônia, para capturar os guaranis das Missões do Guairá e do Tape. No mesmo intervalo, fundaram-se os povoados de Parnaíba (hoje Santana do Paranaíba), Itu, Jundiá e o núcleo que viria a ser Sorocaba (BRUNO, 1966).

Em tempos pioneiros, os paulistas comiam basicamente o que era oferecido pelos nativos, que, em linhas gerais, colhiam frutas silvestres, palmito, comido cru ou cozido, e pinhões da araucária, que davam excelente farinha. Também caçavam veados, macacos, pacas, capivaras, antas, tamanduás, porcos do mato etc., cujas carnes eram assadas na brasa ou preparadas no moquém. Pescavam diferentes tipos de peixes, cozidos em panelas ou assados na brasa. Depois de assado e seco ao sol, o peixe era pilado e transformado em farinha, como forma de conservação. Os indígenas ainda cultivavam mandioca, feijão, milho, abóbora e tubérculos, como batata-doce e cará. De modo geral, o colonizador ajustou-se à dieta do bugre, “especialmente pela adoção da farinha de pau – cozida de modo a ficar dura, na forma de pequenos pães enrolados em folhas que resistiam à água da chuva e dos rios – e

da farinha de guerra, mais seca, utilizada nas viagens e expedições” (DÓRIA E BASTOS, 2018, p.84).

Além dos alimentos, os indígenas forneciam aos colonos utensílios de sua manufatura, tais como “panacuns ou canastras, içaçabas para água ou para outras bebidas, panelas e cuias ou cumbucas de guardar farinha”, entre outros (BRUNO, 1966, p. 19). Dória e Bastos ainda destacam alguns elementos e técnicas da cultura guarani – grupo predominante nesta região, que foram importantes e se mantiveram ativos entre os colonizadores: “práticas agrícolas, como a coivara; objetos tecidos, como a rede e o tipiti, para o trato com a mandioca; elementos de construção, como a arquitetura das casas bandeirantes e assim por diante” (p.62). Mas, segundo os autores, um dos domínios fundamentais dessa influência foi a culinária guarani, do tronco tupi.

A partir do movimento das bandeiras preadoras, pouca coisa mudou no que diz respeito à subsistência dos povoadores. A caça e a pesca, a cargo dos indígenas, mantiveram sua importância, assim como o cultivo da mandioca, que, quando doce (*Manihot dulcis Pax*) era ingerida sem grandes transformações, quando amarga (*Maniot utilíssima Poh*), se extraía farinha pelos processos com que a obtinham os povos originários (CANDIDO, [1964] 2017). Por outro lado, sob o estímulo dos empreendimentos sertanistas, intensificaram-se o cultivo de milho e de feijão. Alcântara Machado<sup>14</sup> ([1930?], p.168-169 apud BRUNO, 1966) observou que o milho

além de poder ser transportado em grãos a distâncias consideráveis, já produzia cinco ou seis meses depois de realizada a sementeira - sendo por isso de utilidade superior à da mandioca o seu cultivo nas roças ou nos arraiais transitórios que asseguravam a subsistência das entradas em marcha (p.42).

O feijão, por sua vez, tinha custo baixo associado à facilidade de acondicionamento, durabilidade e resistência às pragas. Por essas características, era considerado um gênero valioso nas expedições sertanistas, daí o seu cultivo aparecer frequentemente nas áreas que foram sendo ocupadas ou trilhadas pelos bandeirantes (BRUNO, 1966). Planta indígena, assim como o milho e a mandioca, o feijão foi incorporado à dieta da gente de São Paulo “ferendo-se com sal e banha de porco e

---

<sup>14</sup> MACHADO, Alcântara. **Vida e morte do bandeirante**. 2. ed. São Paulo, [1930?].

adicionando-se quando possível, pedaços de carne de porco. Indígena quanto a origem, foi lusitanizado pelo modo de preparar” (CANDIDO, [1964] 2017, p. 65).

De acordo com Ernani Silva Bruno (Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (5) 1-1), as marchas de apresamento teriam preparado o que, pouco mais tarde, pesaria decisivamente no conhecimento e na posse dos sertões: o *rush minerador*. As bandeiras que partiram de São Paulo em busca de ouro e pedras preciosas tiveram início por volta de 1640 e lograram êxito a partir de fins do século XVII, quando se definiu o ciclo do ouro brasileiro, em Minas Gerais (desde cerca de 1687), em Mato Grosso (a partir de 1718) e em Goiás (começando em 1722) (BRUNO, 1966, p.60).

Como um prolongamento das bandeiras em sua expansão para o Brasil Central, os paulistas estabeleceram um sistema de expedições fluviais que ligavam São Paulo às terras mato-grossenses. Eram as chamadas monções (HOLANDA, [1945] 2014). As viagens monçoeiras partiam pelo rio Tietê e alcançavam Cuiabá depois de cerca de três mil quilômetros percorridos (BRUNO, 1966). Os traçados do Mapa 1 mostram alguns percursos dos bandeirantes em períodos diversos e o alcance das bandeiras paulistas, bem como o trajeto percorrido pelas monções.

Mapa 1 – Bandeiras paulistas



Fonte: Fundação Getúlio Vargas, 2016.

Em resumo, ao tempo da mineração, formaram-se, primeiro, o Caminho Velho, “com duas rotas, partindo de Parati e Taubaté, que se encontravam em Guaratinguetá e seguiam para Baependi, Carrancas, São João del-Rei e Conselheiro Lafaiete, até atingir Ouro Preto”; e, depois, o Caminho Novo (sobre o antigo Peabiru), “partindo do Rio de Janeiro, ele se bifurcava, passando por Juiz de Fora e Carandaí, para chegar a Conselheiro Lafaiete, ou por Valência, Bom Jardim e Madre de Deus para encontrar o Caminho Velho em São João del-Rei”. Já as monções, “partindo de São Paulo, pelo rio Tietê, chegaram a Corumbá, seguindo para Bom Jesus de Cuiabá e Camapuã pelo rio Pardo”. Ao longo do século XVIII, também se formaram os caminhos dos tropeiros, que ligavam Sorocaba a Faxina (hoje Itapeva), Castro, Lapa, Campo dos Curitibanos, Lages e as regiões de Vacaria e Viamão. Mais tarde, já no século XIX, esses últimos “sofreram uma inflexão para oeste, seguindo de Ponta Grossa para Guarapuava, Palmas, Chapecó, Palmeiras das Missões e Santo Ângelo, no Rio Grande do Sul” (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 80-81).

A descoberta de minas de ouro no Brasil Central, somada à perda do comércio asiático por parte de Portugal, promoveu afluxo de reinóis para a América Portuguesa. O adensamento populacional que decorreu disso, entretanto, foi restrito no território paulista, pois ao passo que os europeus chegavam, e também os negros escravos vindos da África para trabalhar na extração dos minerais, muitos moradores da vila de São Paulo de Piratininga junto a suas famílias, seus agregados e seus índios, debandavam para outras áreas, chegando até os sertões do Rio São Francisco e os campos do Piauí. Mas, sobretudo, os paulistas migraram para as zonas auríferas, onde se estabeleceram, procurando se beneficiar dos novos descobrimentos (BRUNO, 1966).

A despeito dessa debandada, Bruno afirma que, a partir das povoações da costa paulista e daquelas formadas em torno de São Paulo de Piratininga, ampliou-se

de forma razoável a área de povoamento das terras do planalto, notadamente no sentido do Nordeste (ao longo do Vale do Paraíba), do Norte (atingindo os vales dos Rios Atibaia e Moji-Guaçu), do Oeste (prosseguindo na ocupação da Bacia do Tietê) e do Sudoeste (alcançando o Vale do Ribeira e o alto Paranapanema). Povoamento esse que em parte se efetivou precisamente em função do ciclo minerador, ao longo dos caminhos, de terra ou de água, que levavam para as Minas, para Goiás, para o Mato Grosso (p.60).

Com a formação de núcleos estáveis na zona do ouro, estas outras áreas de povoamento (ainda esparso e disperso) paulista passaram a comportar roças de abastecimento, sítios de criação e rancharias ou pousos (lugares onde se pernoitava), através da fixação de sesmeiros e posseiros. E, com o tempo, deram origem aos bairros, freguesias e povoados.

Os pousos se fizeram imprescindíveis na jornada bandeirante, pois como observou Antonil ([1711] 2011, p.246),

gastam comumente os paulistas desde a Vila de São Paulo até às minas gerais dos Cataguases, pelo menos dois meses, porque não marcham de sol a sol, mas até meio dia e quando muito até uma ou duas da tarde, assim para se arrancharem, como para terem tempo de descansar e de buscar alguma caça ou peixe, aonde o há, mel de pau e outro qualquer mantimento.

Pelo relato de Antonil, podemos notar que ainda persiste na dieta alimentar dos paulistas o consumo de produtos da caça e da pesca, assim como daqueles itens

das roças de indígenas. Acrescentem-se a isso as “raízes e bichos do mato que o contato com os bugres e a frequência do sertão haviam ensinado aos moradores (brancos, mamelucos ou nativos)” (BRUNO, 1966, p.79). Sérgio Buarque de Holanda ([1957] 2017, p.69) assinala que, para sobreviver à escassez de alimentos nos sertões, os viajantes se sujeitavam ao consumo “não só de cobras e outros bichos que rastejam, mas ainda de sapos, ratos, raízes de guaribá ou guárea, grelos de samambaia”. Mesmo em momentos de fartura, muitos incluíam “jacarés e lagartos, por exemplo, entre os pratos apetecidos. A içá torrada venceu todas as resistências, urbanizando-se mesmo, quase tão completamente como a mandioca, o feijão, o milho e a pimenta-da-terra”.

Nas pequenas roças de abastecimento, os paulistas cultivavam lavouras, notadamente de feijão e de milho, abóbora, e criavam cada vez mais porcos para atender à população crescente nas zonas auríferas. Também plantavam frutas, tanto as nativas, como a banana, chamada pelos indígenas de *pacova*; quanto as aclimatadas, entre elas o marmelo, de origem mediterrânea, trazido pelos portugueses. Principalmente depois que a Coroa Portuguesa impediu que se plantasse nas imediações das minas, São Paulo, assim como o Rio de Janeiro, viveu basicamente para abastecer a zona do ouro, cuja subsistência dependia das outras regiões. Segundo Mônica Abdala (2007), “para enviá-los a Minas, São Paulo buscava longe os gêneros que não podia produzir, fornecendo boiadas, toucinho, aguardente, açúcar, trigo e demais produtos como drogas, remédios, panos, sapatos e ferramentas” (p. 70-71).

Aliás, o sustento dos núcleos urbanos que surgiam nas regiões de mineração “criou condições para o surgimento de uma agricultura comercial diversificada, provedora de mantimentos, de carne, de rapadura, de queijos, de toucinho e muitos outros produtos” (RIBEIRO, [1995] 2015, p.278). Em torno das lavras, apareceram roças e lavouras de subsistência erigidas por senhores com numerosos escravos e amplo cabedal. Plantavam-se “legumes, mandioca, milho e batatas doces já habituais na alimentação de bandeirantes e índios desde os primeiros tempos”; e, também, criavam-se aves e porcos. O excedente da produção era comercializado para consumo nas cidades do ouro (ABDALA, 2007, p.71).

Apesar de o *setor de subsistência* ter se expandido, faltavam alimentos, pois a produção não acompanhava a vasta rede urbana – a mais rica e mais populosa – que aí se formava. Além disso, as más condições dos caminhos de acesso às áreas

mineradoras, muitas vezes impediam a passagem de tropas que conduziam itens básicos. Logo, os gêneros de primeira necessidade encareceram muito, tornando-se, tal qual os artigos de luxo (vinhos, queijos, sal, bacalhau etc.) que vinham da Europa, acessíveis apenas aos mais abastados. “Fome, carestia e fausto se combinavam de maneira inédita no país” (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 87).

De outra parte, a abertura de um novo mercado consumidor nas regiões mineradoras estimulou a expansão do pastoreio nordestino pelas margens do Rio São Francisco e pelos campos do Centro-Oeste. E também possibilitou, enfim, a ocupação da região sulina – que já tinha sido conquistada pelos paulistas no embate contra os missionários jesuítas, “para o pastoreio de gado vacum, que se dispersara pelos campos, e, sobretudo, para a criação de muares que abasteciam os tropeiros, os quais faziam todo o transporte terrestre do Brasil colonial” (RIBEIRO, [1995] 2015, p.276). Além de atender às necessidades de transporte de riquezas e mercadorias diversas, o tropeirismo foi determinante na ocupação e integração territorial. O Mapa 2 mostra as rotas realizadas pelos tropeiros para chegar à feira de Sorocaba, onde vendiam, compravam ou trocavam seus animais.



Mapa 2 – Caminhos das Tropas



Fonte: Antonelli (2014)

Bruno (1960b) enfatiza que os caminhos que se abriram em território paulista a partir do século XVII devem ser estudados prioritariamente em função dos descobrimentos de ouro. Entretanto, o próprio historiador adverte que não podemos subestimar as ligações de São Paulo com o seu litoral, com o Rio de Janeiro e particularmente com o Rio Grande do Sul e os campos de Curitiba, em cujos sertões também se procurava ouro e onde a criação de porcos e bois se multiplicava. O historiador considera a pecuária um fator notável de povoamento e ocupação das terras brasileiras:

por certo a necessidade de abastecer as regiões açucareiras, mas principalmente as zonas de mineração que estimula o povoamento de regiões do oeste e do sul do Brasil como as de Vacaria de Mato Grosso, Campos-Gerais de Curitiba e Guarapuava, Vacaria do Rio Grande, Viamão, Tapes e Missões. Também no Nordeste ocupavam-se novas áreas territoriais em função da indústria do gado. No rio São

Francisco – escreve Capistrano de Abreu – desde a barra do Salitre até São Romão descobriram-se jazidas de sal na extensão de três graus geográficos, que preparado com algum trabalho provou excelente. Graças a estas circunstâncias, formou-se, no trajeto do gado, uma população relativamente densa (Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (5) 1-1).

De acordo com Dória e Bastos (2018), o que abordamos até aqui acerca do território paulista seria, em síntese, a primeira etapa de formação da sociedade caipira: um período de “expansão territorial em busca de riquezas do interior, desde a mão de obra indígena até as drogas do sertão e os minerais preciosos, e que vai dos primeiros tempos até a descoberta do ouro em Minas Gerais, seguindo mais ou menos até 1720” (p.87).

Uma segunda etapa começaria em 1720, com o início da divisão política da então Capitania de São Paulo e Minas do Ouro<sup>15</sup>. A dificuldade para controlar tão vasto território, cuja administração e jurisdição cabia a São Paulo, levou a Coroa a dissolvê-lo em Capitania de São Paulo e Capitania de Minas Gerais, que passou a ter seu próprio controle administrativo. A partir daí, São Paulo perdeu continuamente sua autonomia política e sua importância econômica, até que, além de Minas Gerais, foram também desmembradas as regiões de Rio Grande de São Pedro e Santa Catarina em 1738, Goiás em 1744 e Mato Grosso em 1748 (BUENO, 2009). Voltando à figura 2, podemos observar a extensão da Capitania de São Paulo, antes de começar a ser dividida.

Após o desmembramento do Mato Grosso, a Capitania de São Paulo chegou a ser extinta, passando a uma simples comarca da Capitania do Rio de Janeiro. E, de acordo com Bueno (2009), só conseguiu sobreviver graças ao seu “inter-relacionamento com as regiões vizinhas, assegurado pelas ‘monções’ e pelo tropeirismo, nas respectivas rotas do Cuiabá e do Viamão” (p.285). Dezesete anos depois, em 1765, a Capitania de São Paulo foi restaurada. Enquanto rebaixava o território paulista, a Coroa empenhava-se em promover o progresso e em centralizar a urbanização nas novas capitanias, símbolos de lucratividade.

---

<sup>15</sup> “Em 1709, em função das descobertas auríferas, a Coroa reincorporou, por compra, os territórios já bastante dilatados das antigas capitanias de São Vicente e Santo Amaro, para controlar efetivamente a nova região que, cada vez mais, crescia em importância aos olhos metropolitanos. Para sede da Capitania de São Paulo foi escolhida a vila de São Paulo dos Campos de Piratininga, elevada à condição de cidade em 1711. [...] No final do século XVIII, encontramos a então Capitania de São Paulo e Minas de Ouro com limites completamente diversos das primitivas Capitanias de São Vicente e Santo Amaro, que lhe deram origem. A sua própria denominação refletia a mudança” (BUENO, 2009, p.268).

Nos meados do século XVIII, porém, a indústria mineradora já começava a declinar. À medida que as minas iam se esgotando, os paulistas que haviam migrado para as zonas do ouro começaram, então, a voltar para sua terra junto aos seus familiares, agregados e escravos. Em seu retorno, tiveram que buscar novos ofícios no comércio, mas, principalmente, nas atividades agrícolas ou na pecuária. Bruno (1960) diz que

não foram poucos os antigos mineradores que largaram os seus almocafres e os seus carumbés, nas jazidas esgotadas, e escorregaram Mantiqueira abaixo para cuidar de bois ou de porcos no Vale do Rio Grande e nos campos de Mogi Mirim, em toda área das divisas de São Paulo com Minas Gerais (p.84).

Esse refluxo de gente teve grande importância na reversão do esvaziamento demográfico causado pela migração de paulistas para as regiões auríferas.

É nessa fase que, segundo Dória e Bastos (2018), começaria a se delinear o terceiro e último período de formação da sociedade caipira, quando áreas de povoação escassa começaram a receber novo contingente de pessoas e, concomitantemente, regiões antes desocupadas se incorporaram ao sistema produtivo. A partir de 1766, a política de urbanização do então governador Morgado de Mateus congregou a população dispersa em povoados formando freguesias e vilas. “Dentro dos propósitos a que viera, o Morgado de Mateus compreendia que uma urbanização mais densa facilitaria os planos propostos para a restauração, seja do ponto de vista militar, econômico, político ou social” (BUENO, 2009, p.286).

O resultado da dispersão seguida de congregação de pessoas foi que

nos vales do Paraíba e Paraitinga, o povoamento se deu de modo mais adensado, formando-se novos núcleos, como São José dos Campos, São Luiz (hoje Paraitinga), Aparecida e Capaçava. No caminho para as minas, em torno do povoado de Atibaia, formou-se Bragança. Surgiu Campinas do Mato Grosso (depois Vila de São Carlos e, posteriormente, apenas Campinas), onde arranchavam os viajantes que seguiam para Goiás. A oeste, Constituição (atual Piracicaba) e Botucatu. No vale do Ribeira de Iguape, em meados do século XVIII formaram-se as povoações de Iporanga e Xiririca (hoje Eldorado) (DÓRIA e BASTOS, 2018, p. 89).

Aos poucos, essa rede de povoações foi absorvendo os excedentes produzidos nos sítios e fazendas que antes abasteciam os núcleos mineradores de itens para a subsistência. Assim como surgiram, nos arraiais e vilas, novos núcleos de criação de gado ou cultivo de milho, feijão e abóbora, por exemplo. O comércio de tais suprimentos “estendeu tentáculos mais e mais longos, incorporando a pecuária que se fazia no Rio Grande do Sul” (p.89), através dos tropeiros, que transportavam carne, entre outras mercadorias, pelo território brasileiro.

Foi dessa maneira que se formaram, ao longo dos extensos caminhos sertanistas, mas principalmente nos chamados Sertões do Leste, pequenas roças e sítios que abasteciam de gêneros alimentícios, primeiro os exploradores e depois os tropeiros. E, mais que isso, nas palavras de Ernani Silva Bruno, foi assim, que “o estilo de alimentação do paulista, e sobretudo do sertanista, se estendeu de certo a todas as regiões povoadas por gente de São Paulo no decorrer do bandeirismo: o milho, o fubá, a pipoca e a farinha, o tutu de feijão, a carne de porco” (BRUNO, [1960?]).

A indústria mineradora reluziu entre as atividades econômicas do Brasil, produzindo uma riqueza avultada, que, aliás, tal qual a produção da grande lavoura, era toda drenada para fora do país. Contudo, o ciclo do ouro não passou de uma *aventura passageira* que durou cerca de cem anos até o esgotamento das jazidas, já no alvorecer do século XIX (PRADO JÚNIOR, [1942] 2011). Exaurido o surto minerador, a economia do Centro-Sul entrou em estagnação e a vasta população que tinha se formado em torno da mineração mergulhou numa cultura de pobreza. A massa de habitantes se dispersou e se sedentarizou, esforçando-se, diante da escassez, para suprir minimamente as suas necessidades.

Assim, no amplo território devassado pelas bandeiras – já denominado Paulistânia, as características iniciais da população vicentina se desdobraram numa variedade que se pode chamar de *cultura caipira* (CANDIDO, [1964] 2017, p.43). Trata-se de um modo de vida rústico, vivido nos sítios e ranchos das áreas de influência histórica paulista, baseado numa economia de subsistência e cooperação. E ao qual se associa uma culinária própria e notável, objeto central da nossa pesquisa.

## 2.2 TERRITÓRIOS CULINÁRIOS DO BRASIL

Até aqui, buscamos acessar a história social do território brasileiro, mais estritamente em seu processo de formação, apostando nisso como um caminho

eficiente para delinear as tradições culinárias construídas em diferentes espaços do país no período colonial. Recorremos à história, à geografia, aos estudos sobre os hábitos alimentares dos portugueses, dos indígenas e dos negros africanos e, principalmente, o que derivou dessa interação. Então, apontamos ingredientes, técnicas de preparo e conservação concernentes a cada parte do território, esboçando um mapeamento, ou melhor, uma territorialização do Brasil a partir de seus desígnios culinários comuns. Mas, para territorializar será preciso, antes de tudo, desregionalizar.

O que estamos propondo é uma desregionalização política que elimine os limites territoriais brasileiros construídos a partir de um processo hegemônico, ou seja, aquele envolvido por atores hegemônicos, “pelos grandes sujeitos que pretendem dar as cartas e definir os rumos do capital financeiro, da especulação em diferentes níveis e da mercantilização generalizada”. (HAESBAERT, 2010, p.4) De acordo com Haesbaert, em nome de uma lógica individualista-contábil mundial, este tipo de regionalização integra áreas distintas na forma que melhor convém às estratégias geográficas de circulação, acumulação e dominação.

A maioria das representações realizadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) segue os limites regionais político-administrativos da federação, ou seja, dos estados e municípios. Entretanto, o próprio IBGE, ao propor um Atlas das Representações Literárias de Regiões Brasileiras (2006), chama atenção para o fato de que os elementos formadores da identidade de um território não estão necessariamente condicionados por tais limites. Ao contrário, a dinâmica territorial, muitas vezes, se expressa para além dos recortes político-administrativos.

Estas regiões apresentam identidade fortemente construída, seja em função de um quadro natural contrastante, seja pela especificidade o processo de apropriação do território ou pela combinação de vários elementos históricos e naturais que viabilizaram uma ocupação econômica de longa duração que, assim sendo, imprimiu marcas profundas e duradouras na paisagem (INSTITUTO, 2006, p.16).

Assim, neste Atlas, o IBGE “situa a dimensão cultural como centro do processo de regionalização” (p.16) e associa o conhecimento da geografia à percepção espacial presente em narrativas clássicas da literatura brasileira a fim de apresentar um mapeamento temático do Brasil. Quatro volumes já foram publicados – Brasil Meridional, Sertões Brasileiros I, Sertões Brasileiros II e Costa Brasileira.

Ainda são previstas duas publicações que devem abordar Amazônia e Costa Brasileira. As regiões identificadas na literatura são apresentadas através de mapas, fotografias e imagens de satélite. No ANEXO B, apresentamos uma representação cartográfica como exemplo deste trabalho, um mapa da região de *Santos e o Litoral Paulista* nos primeiros séculos da ocupação territorial, abordada no último volume do Atlas das Regiões Literárias do Brasil, publicado em 2021.

Assim como o IBGE define uma limitação geográfica combinando conhecimentos da Geografia e a percepção espacial na Literatura, neste trabalho procuramos determinar um território a partir da sua espacialidade culinária. Do ponto de vista da regionalização, denominamos este processo de contra hegemônico, neste caso, capitaneado fundamentalmente pelas classes subalternas (atores não-hegemônicos), e onde a regionalidade é vista “a partir da grande diferenciação cultural e da enorme desigualdade social produzida mesmo num mundo tido como globalizado e, portanto, pretensamente mais homogêneo” (HAESBAERT, 2010, p.5)

Alguns esforços para mapear o Brasil com enfoque nos tipos de ingredientes e/ou produtos culinários das regiões brasileiras foram empreendidos em outros momentos. Gilberto Freyre (1996) foi o primeiro a propor um mapa do país “que se organizasse das variações de mesa, sobremesa e tabuleiro”, no *Manifesto Regionalista de 1926*. Em suas considerações, sob uma perspectiva regionalista da classe dominante, Freyre elencou a existência de seis regiões culinárias: a Baiana, a Nordestina, a Mineira, a região do extremo Norte, a região fluminense e norte-paulista e a região gaúcha. Freyre não chegou a materializar o mapa que propôs, mas detalhou suas ideias em seu *Manifesto* (ver ANEXO C).

Em 1937, Josué de Castro propôs um zoneamento do país de acordo com os tipos regionais de alimentos. Em seu livro *Geografia da fome*, Castro discorreu sobre a impossibilidade de um tipo uniforme de alimentação considerando a extensão territorial brasileira, as variedades naturais e a interação entre grupos de diferentes linhagens étnicas. Assim, defendeu a existência de pelo menos cinco diferentes áreas alimentares – Área da Amazônia, Área da Mata do Nordeste, Área do Sertão do Nordeste, Área do Centro-Oeste e Área do Extremo Sul –, “cada uma delas dispendo de recursos típicos, com sua dieta habitual apoiada em determinados produtos regionais” (CASTRO, 1984, p.50). O escritor organizou suas ideias na ilustração da figura 5.

Figura 4 – O mapa de Josué de Castro



Fonte: Castro, 1984.

Ao que Gilberto Freyre se contrapôs em artigo publicado na revista *O Cruzeiro*, em 1951:

Venho há anos tentando organizar um mapa culinário do Brasil em que se exprima uma geografia não da fome, mas da velha e autêntica glutoneria brasileira [...]. Esse mapa hei de publicá-lo um dia: um mapa a cores, acompanhado de guia para o turista que deseje viajar pelo Brasil sabendo que pratos característicos deve pedir em cada região principal do país cujo encanto queira surpreender pelo paladar e não apenas pelos olhos e pelos ouvidos [...]. Querem os leitores de *O CRUZEIRO*, espalhados por todo este vasto Brasil cooperar comigo na tentativa de organização de mapa assim minucioso? É só me

escreverem, indicando quitutes que deem fama aos seus municípios de origem ou residência.

Freyre não publicou o mapa que queria. Mas, certamente, ao propor um levantamento de pratos típicos por municípios, anunciou a forma com que a indústria do turismo, a partir dos anos 1960, promoveria a culinária brasileira. Ou seja, a partir de um recorte do território nacional, em que cada estado é representado apenas por esses pratos “típicos”<sup>16</sup>.

Segundo Carlos Alberto Dória (2014), a tipicidade colocada desta forma possui alguns fundamentos históricos, mas é construída e orientada pela visão turística, ou seja, “se expressa, em cada Estado, em meia dúzia de pratos típicos” (p.160). De modo que um produto como o azeite de dendê, por exemplo, é tido como típico da Bahia, enquanto, na verdade, marca especificamente a cozinha do Recôncavo Baiano.

Ao contrário, na Europa moderna, o típico é baseado na descrição de produtos que fazem parte de uma tradição cultural circunscrita a um território, ou a um *terroir*. É “fruto de uma análise minuciosa, feita por equipes multidisciplinares, que inclui a referência ecológica, histórica ou o uso – presente ou passado – de ingredientes, métodos ou receitas de produtos” (DÓRIA, 2014, p.160). Dentro desse sistema de tipificação das cozinhas regionais é que algumas preparações culinárias se tornam emblemáticas. “Cada território, portanto, terá seus pratos, seus vinhos, suas carnes, suas receitas, compondo um complexo cultural alimentar bastante amplo” (p.160-161).

Dória ainda enfatiza a riqueza de ingredientes regionais como o caminho para traçar um quadro atual da culinária brasileira. E propõe um remapeamento do território nacional segundo a tipicidade de seus produtos. “Nesse novo mapa, a continuidade territorial artificial (as regiões do IBGE) é substituída por manchas culinárias descontínuas, porém mais úteis ao conhecimento da diversidade alimentar” (p. 93-94). O que, na proposta do autor, resultaria na seguinte divisão: culinária amazônica; culinária da costa; culinária do Recôncavo baiano; culinária do sertão

---

<sup>16</sup> O recorte adotado pela indústria do turismo inclina-se para o caráter contínuo do mapa sociopolítico das regiões homogêneas do IBGE. Desconsiderando a ideia inicial de Gilberto Freyre – em seu *Manifesto Regionalista*, que consistia num mapa descontínuo, associado ao fazer culinário das localidades.



setentrional; culinária do sertão meridional com extensão ao Centro-Oeste; e culinária caipira.

Considerando a proposta contemporânea do sociólogo e admitindo a existência destes seis territórios culinários, nossa proposta é estudar o processo de formação culinária na área de influência e expansão paulista. E, a partir dos dados coletados, propor uma modelização gráfica que localize a origem da cozinha caipira brasileira.

### 3 A COZINHA [DO] CAIPIRA

Como vimos, ao longo dos trajetos dos bandeirantes e também dos caminhos daqueles que supriram as minas, formaram-se sítios e fazendas, que, com a decadência da mineração, tornaram-se unidades de subsistência familiar. Tal cenário se manifestou no momento identificado por Arruda (1986) como o de ruralização da economia mineira, quando a ocupação territorial se efetivou num movimento inverso – do centro minerador para o sertão, e a fazenda se tornou o *núcleo vital e definidor* dessa economia.

Segundo Martins<sup>17</sup> (1980, apud Arruda, 1986) a produção das fazendas mineiras era diversificada, mas limitada, ao mesmo tempo. Não visava, portanto, o mercado, ainda que houvesse colheitas mercantilizáveis, o que era produzido – carne seca, carne de porco, toucinho, farinha de mandioca, farinha de milho, rapadura, cachaça, café, chás, óleo, fumo, fios de algodão e tecido grosseiro, destinava-se ao consumo local ou ao comércio em vilarejos e cidades vizinhas.

Os sítios, de acordo com Dória e Bastos (2018), eram explorados de modo similar, embora numa escala menor. O sitiante era o agricultor que trabalhava diretamente a terra com seus familiares e, de maneira mais esporádica, com a ajuda de vizinhos. Os homens demasiadamente pobres trabalhavam como agregados, cultivando terras alheias em alguns dias da semana. São esses sítios comandados “pessoalmente pelo lavrador e sua família, visando primordialmente à subsistência, podendo ou não direcionar excedentes eventuais ao mercado” (p. 101) que interessam, particularmente, ao nosso estudo.

Para Ribeiro (2015), somente em condições de recessão econômica, como a resultante do esgotamento das jazidas de ouro, “a população branca e mestiça pobre e os mulatos livres têm acesso à terra” (p.283). Sobre o destino dos mais desprovidos, Saint-Hilaire (2011), durante sua *Segunda viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e a São Paulo*, em 1822, escreveu:

Os pobres que não podem ter títulos, estabelecem-se nos terrenos que sabem não ter dono. Plantam, constroem pequenas casas, criam galinhas, e quando menos esperam, aparece-lhes um homem rico, com o título que recebeu na véspera, expulsa-os e aproveita o fruto do

---

<sup>17</sup> MARTINS, Roberto Borges. **Growing in silence**: the slave economy of nineteenth century Minas Gerais, Brazil. Nashville: Vanderbilt University, 1980.

seu trabalho. O único recurso que ao pobre cabe é pedir, ao que possui léguas de terra, a permissão de arrotear um pedaço de chão. Raramente lhe é recusada tal licença, mas como pode ser cassada de um momento para o outro, por capricho ou interesse, os que cultivam terreno alheio e chamam-se agregados, só plantam grãos cuja colheita pode ser feita em poucos meses, tais como o milho e o feijão. Não fazem plantação que só deem ao cabo de longo tempo como o café (p.29).

Esses eram os caboclos<sup>18</sup> caipiras, descendentes dos mamelucos, que nos tempos de expansão bandeirante ocuparam funções de liderança nas expedições, “por causa de seus amplos conhecimentos dos caminhos e do trato com os indígenas (inclusive no que diz respeito aos dialetos)”, mas, que depois das conquistas, acabaram sendo marginalizados (DÓRIA e BASTOS, 2018, p. 104). Geralmente pobres e sem estudos, eram considerados à margem da sociedade o “caipira caboclo”, o “caipira branco”, o “caipira preto”, o “caipira mulato”, categorizados dessa forma por Cornélio Pires (2006) para sugerir os diversos tipos étnicos que foram se incorporando ao universo da cultura caipira.

Os sítios caipiras constituíam unidades dispersas umas das outras, mas integradas em agrupamentos de vizinhança. Antonio Candido (2017) explica que nesses agrupamentos,

as habitações podem estar próximas umas das outras, sugerindo por vezes um esboço de povoado ralo; e podem estar de tal modo afastadas que o observador muitas vezes não discerne, nas casas isoladas que topa a certos intervalos, a unidade que as congrega. O viajante, de antigamente e de agora, é por isso levado muitas vezes a uma ideia exagerada da segregação em que vivem o caipira, quando, na verdade, era raro, e foi se tornando excepcional, o morador não integrado em agrupamento de vizinhança (p.76).

Os grupos rurais de vizinhança eram chamados de *bairros*, na área paulista, e, de maneira geral, correspondiam a uma porção do território subordinado a uma povoação. Nos documentos antigos de São Paulo, Candido verificou que o bairro aparece como divisão administrativa da freguesia, que por sua vez é subordinada à vila.

---

<sup>18</sup> Antonio Candido (2017, p.27) utilizou o termo *caboclo* para designar “o mestiço próximo ou remoto de branco e índio, que em São Paulo forma talvez a maioria da população tradicional”.

Esta era sede de Câmara e paróquia e cabeça de todo o território, quase sempre vasto; a freguesia supunha um núcleo de habitação compacta e uma igreja provida de sacerdote, geralmente coadjutor do vigário da paróquia; o bairro era divisão que abrangia os moradores esparsos, não raro com sua capelinha e às vezes cemitério (p. 77).

Vivendo uma economia fechada de subsistência, e de base familiar, os moradores dos sítios recorriam aos seus vizinhos quando precisavam de ajuda (mão de obra) nas atividades da lavoura ou da indústria doméstica. Assim, eram organizados os *mutirões*, em que a vizinhança se reunia, convocada por um de seus integrantes para “efetuar determinado trabalho: derrubada, roçada, plantio, limpa, colheita, malhação, construção de casa, fiação etc.” (p. 82). No encerramento de cada trabalho, geralmente, o beneficiário oferecia alimento e uma festa em agradecimento.

Para garantir os itens de primeira necessidade, o caipira cultivava horta e criava animais domésticos, mas também obtinha da indústria caseira, “quase todos os utensílios – de pano, de couro, de madeira, de palha, de barro, e mesmo de cobre – eram feitos em casa” (Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (9) 4-31). Pois era muito raro que os moradores de sítios e ranchos recorressem ao comércio, a não ser para se abastecer de sal. Em suas casas, os caipiras ainda

fabricavam a farinha e o açúcar, a rapadura e a garapa, os panos e as redes, as alpercatas, as moendas, os escaroçadores e as violas, as gamelas e as colheres de pau, os chapéus, as peneiras e as vassouras, os potes, as moringas e os fornos, a pólvora e as munições. Como escrevia Cornélio Pires – em sua Seleta – o caipira puxador de enxada com a maior facilidade (desde que lhe dessem uma explicação clara) se transformava em carpinteiro, em ferreiro, em tecedor de taquara e guembê e até em construtor de pontes.

A casa do caipira, construída de palha e paredes de pau a pique ou mesmo de varas não barreadas, parecia, sob o olhar de Candido, *pousada levemente no solo*. Em alguns casos, segundo as pesquisas de Ernani da Silva Bruno (Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (9) 4-36), podia ser construída de tijolo, mas

quase sempre era de pau a pique, com vigas traçadas, emplastadas de barro e postas sem regularidade, amarradas com tranças de cipó. As paredes, feitas de estivas de palmitos. As varas, nem sempre barreadas. Outras vezes, barreadas e caiadas com tabatinga. Ou mal revestidas de barro, deixando entrever as ripas e os barrotes.

Na impressão de Bruno, era como se a moradia tivesse sido edificada para pouco tempo, “como se fosse um pouso de refúgio para visitantes – tanto que pelo próprio caipira era chamada de rancho”.

Bruno certamente leu *Candido*<sup>19</sup>, para quem o modo de vida rústico do caipira, vivendo do mínimo para sobreviver, não traduzia somente uma condição de pobreza, mas também a assimilação e conservação de elementos próprios da sua origem nômade. Por séculos, o caipira manteve o ritmo itinerante do bandeirante, “conservando as características de uma economia largamente permeada pelas práticas de presa e coleta, cuja estrutura instável dependia da mobilidade dos indivíduos e dos grupos”. Em consequência disso, “na habitação, na dieta, no caráter do caipira, gravou-se para sempre o provisório da aventura” (CANDIDO, 2017, p.48).

Quando muito, a casa caipira contabilizava quatro cômodos: uma sala, dois quartos e uma cozinha, mais o banheiro, que ficava do lado de fora, na parte de trás da construção. A cozinha, sempre voltada para a área externa, era normalmente isolada dos outros compartimentos ou mesmo separada do corpo principal da casa. Sua personalidade, segundo o arquiteto Carlos Lemos (1978), começou a se formar “em torno da trempe, das três pedras formando triângulo com a fogueira dentro, em volta do jirau e do fumeiro” (p.71). Aos poucos, a trempe suspensa sobre o fogo evoluiu até chegar ao modelo de fogão a lenha que conhecemos hoje, com trempe e, às vezes, com forno e chaminé. Não podemos deixar de registrar, também, a presença do forno romano, que servia para assar pães, biscoitos e carnes nas ocasiões especiais.

Em cima do fogão, aparecia o jirau, considerado uma evolução do moquém utilizado pelos índios para grelhar ou secar carnes e peixes. No jirau-fumeiro, também eram mantidas as mantas salgadas de toucinho, linguiça, sal, milho e outros mantimentos. Quanto aos utensílios de cozinha e mesa, Bruno (Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (9) 4-36) ainda listou o

coador fincado na parede. Corotes, porungos, barris, latas d’água – postos em troncos de forquilha de umburana e de taiuva. Cocos e guampos para beber água ou lavar as mãos e o rosto. Vidro de café

---

<sup>19</sup> Nos referimos aos escritos de Candido resultantes de sua pesquisa sobre os modos de vida do caipira paulista, que foi iniciada em 1947 com pesquisa de campo principalmente no município de Bofete, antes chamado Rio Bonito, no interior de São Paulo, e concluída em 1954, com a publicação de sua tese de doutoramento. Mais tarde, em 1964, este trabalho deu origem ao livro *Parceiros do Rio Bonito*.

arrolhado com ponta de sabugo. Garrafão ou botija de vinho verde, para guardar caninha. Arimbá – que era um boião de barro vidrado onde se conservavam doces em calda. Barricas velhas ou tulhas (balaiões quadrados) para guardar mantimentos [...]. Cesto de decoada de cinza para sabão. Sem falar nas chaleiras, nas panelas de barro ou de ferro, nos caldeirões, nas gamelas de raiz de figueira, nos potes de barro, nas farinheiras de cuietê, nos pratos de ágata ou de alumínio.

A cena da cozinha dos sítios foi retratada por Almeida Júnior no quadro *Cozinha Caipira*, de 1895. Na tela, o pintor reproduziu elementos como o fogão a lenha, o pilão, a urupema (peneira), o fumeiro, o forno romano, além da arquitetura em taipa de mão (ver figura 6). Acentuando um ambiente de pobreza, sobre o chão de terra, Almeida Júnior pintou uma mulher de cócoras cantando feijão na peneira, um gesto originalmente indígena.

Durante muito tempo, foi mesmo de cócoras que se cozinhou no sítio. A influência indígena era clara nesse gesto, bem como em outros aspectos, como o modo de cultivar, e mesmo de fabricar panelas e potes de barro, antes da adoção dos utensílios de ferro. Além da cerâmica, os índios também influenciaram o desenvolvimento do fogão caipira, a partir daqueles feitos de tucunduva, cupinzeiros abandonados. Ou de pedras quentes, ou de trempe suspensa sobre o fogo [...] (DÓRIA e BASTOS, 2018, p. 114-115).

Figura 5 – *Cozinha Caipira* (1895), de Almeida Júnior



Fonte: Acervo Pinacoteca do Estado de São Paulo.

Dória e Bastos (2018) advertem que a casa era o núcleo do sítio, do qual outros elementos externos faziam parte. Geralmente, atrás da moradia ficava a horta, onde se plantavam ervas e temperos, como salsinha, hortelã, coentro, cebola, alho, erva cidreira etc., com os quais vizinhavam quiabo, serralha, repolhos, legumes para salada, mandioca, cará, batata doce, entre outros. Rente à horta, havia o pomar com laranja, limão, manga, marmelo, tamarindo, jaca, “além de outras frutas da terra, domesticadas pelos indígenas, como a goiaba, a jabuticaba, o cambucá etc.” (DÓRIA e BASTOS, 2018, p. 109-110). Não muito afastado dali, criavam-se galinhas ciscando soltas ou reunidas em um galinheiro, quando o número de aves era grande. Assim como o galinheiro, o chiqueiro também só era construído dependendo do tamanho da criação e do número de animais, que, por sua vez, dependia da quantidade de integrantes na família. Na frente da casa, ainda havia o terreiro, onde se podia secar café ou secar e bater o feijão. Era o terreiro também “o espaço da modesta vida social dos moradores”, pois nele “aconteciam, ao fim da tarde, as conversas dos adultos e as brincadeiras das crianças; ali, organizavam-se as festas de São João, que reuniam parentes e vizinhos” (p. 111).

À parte, mas ainda volteando o núcleo, ficavam as plantações de milho – em geral, consorciado com o feijão ou a abóbora, e de alguns poucos pés de café; e também encontrava-se o pasto para a criação de vacas e um ou outro cavalo ou burro. Dória e Bastos ainda destacam como parte deste complexo as capoeiras de mato, onde os moradores podiam caçar pequenos animais, e os riachos para a pesca. “Assim, surgiam à mesa os tatus, as pacas, as pombas, as perdizes, as codornas e nhambus, os lambaris, os cascudos, as piabas, os mandis ou os dourados” (p.112).

Todo o conjunto que integra o sítio, “a casa, a horta, o pomar, o galinheiro, o chiqueiro, o estábulo para as vacas e a queijaria, o pasto e as plantações, os campos de caça”, permitia às famílias sustentar uma vida modesta, “sem muitos aportes externos, produzindo, às vezes, algum excedente que se podia comercializar nas vilas próximas” (p. 112-113). Foi nessa conjuntura, que a cozinha caipira, cujas raízes estão nos Sertões do Leste desde os primeiros séculos de colonização, se desenvolveu e se consolidou por toda Paulistânia até início do século XX.

Não nutrimos, aqui, a ingenuidade de que a culinária caipira tenha saído pronta dos Sertões do Leste para alcançar as outras regiões. Tampouco pensamos que ela tenha se fixado da mesma maneira ou com as mesmíssimas características em Goiás e no Paraná, por exemplo. Ao contrário, consideramos que a sua construção

esteja calcada em variáveis, que dependem tanto dos biomas naturais quanto da interação humana, e que são próprias de cada lugar em um determinado tempo. Portanto, ao buscarmos qualquer delimitação geográfica da cozinha caipira, privilegiaremos, assim como fizeram Dória e Bastos, “os elementos comuns, e não aqueles *diversos*, que correspondem a uma segunda ordem de adaptação, baseada nas diferenças da fauna e flora dentro da área geográfica”. Também nos apoiamos sobre os aspectos de cunho histórico que fizeram de certos espaços produtores de mercadorias para o consumo interno ou para a exportação.

A respeito do que consiste a base da culinária caipira, predominou no ambiente dos sítios um modelo de produção centrado no milho, que podia ser consumido diretamente – assado, cozido, na forma de farinha, ou no preparo de angu, canjica, curau, bolos, biscoitos etc., ou indiretamente, se considerarmos que alguns animais como os porcos e as galinhas eram alimentados com o cereal. Além das facilidades relacionadas ao solo e ao clima que favoreciam o cultivo do milho, a simplicidade das técnicas nativas empregadas no seu preparo também contribuiu para que o cereal se tornasse alimento básico na vida itinerante e rústica dos caboclos.

Outro elemento considerado basilar na cozinha caipira é o porco, criado nos quintais das casas. Além da sua carne ser muito apreciada, o toucinho fazia as vezes de gordura essencial na cozinha e era considerado um recurso de conservação, por excelência. Aliás, tudo no animal era aproveitado: das partes faziam-se conservas e embutidos, e os restos eram transformados em sabão.

### 3.1 A CENTRALIDADE DO MILHO

O papel ocupado pelo milho na alimentação cotidiana dos paulistas era tão notável que, em *Caminhos e Fronteiras* ([1957] 2017), Sérgio Buarque de Holanda denominou São Paulo como *uma civilização do milho*. A ideia de que a culinária local teria uma especificidade ligada ao consumo disseminado do milho entre seus habitantes também foi argumentada por historiadores como Alcântara Machado ([1929] 1943) e Ernani Silva Bruno ([1954] 1984; 1966). Mas foi com os trabalhos de Holanda ([1945] 2014; [1957] 2017) que essa visão se consagrou.

Todavia, a historiografia atual acusa a necessidade de relativizar a tese buarqueana quanto ao predomínio absoluto do milho na dieta dos paulistas, ainda que se reconheça a importância da obra do historiador. Foi o que fez Rafaela Basso em *A*



*cultura alimentar paulista* (2014), onde mostra que o cereal “jamais reinou sozinho no cardápio de tais habitantes” (p. 67). Basso não recusa as evidências da presença do milho como alimento ordinário no cardápio dos paulistas, mas pondera que se, por um lado, o cereal constituiu a lavoura predominante e foi considerado *o verdadeiro pão da terra* na mobilidade e nas zonas de expansão paulista, por outro, na estabilidade das práticas domésticas do Planalto, ele estaria longe de ser lavoura exclusiva, sendo, inclusive, por um bom tempo desprezado pelos colonizadores e consumido somente nos momentos de carestia.

Servem-nos de indícios de uma produção policultural os relatos de viajantes dos primeiros séculos de colonização que apontam uma diversidade de víveres nos campos de Piratininga:

É regaladíssimo este país de muitas flores e frutas de Portugal, das quais fazem aqueles moradores diversas conservas, e dos marmelos as mais finas marmeladas e já de presente excelente geleia. Abunda de muitos gêneros de mimosas carnes e caças gostosíssimas; cultiva no seu termo muitas quintas deliciosas; tem o seu recôncavo e nos de algumas das suas vilas grandes searas de trigo, cujo grão é mais alvo que o de Europa (PITA, [1730] 2011, p. 107).

A respeito da fertilidade das terras brasileiras, Frei Vicente do Salvador (1627) também escreveu:

É o Brasil mais abastado de mantimentos que quantas terras há no mundo, porque nele se dão os mantimentos de todas as outras. Dá-se trigo em S. Vicente em muita quantidade, e dar-se-á nas mais partes cansando primeiro as terras, porque o viço lhe faz mal. Dá-se também em todo o Brasil muito arroz, que é o mantimento da Índia Oriental, e muito milho zaborro, que é o das Antilhas e Índia Ocidental. Dão-se muitos inhames grandes, que é o mantimento de S. Tomé e Cabo Verde, e outros mais pequenos, e muitas batatas, as quais plantadas uma só vez sempre fica a terra inçada destas (p. 11).

Tal como podemos observar nos trechos anteriores, além dos gêneros nativos, “outros verdes vestiam a terra nova”, como disse Câmara Cascudo ([1967] 2011, p. 238). Foram várias as espécies vegetais estrangeiras aclimatadas em São Paulo e que constituíam as plantações que vicejavam nos arredores da vila. Entre as frutas e os legumes trazidos pelos portugueses, por exemplo, estavam o marmelo, o

figo, uvas, o rabanete e a cenoura. Em se tratando dos cereais importados, podemos citar o arroz e, de modo especial, o trigo, que recebeu o maior empenho dos colonos.

O direcionamento da mão de obra disponível (escravos indígenas) para o cultivo de trigo, assim como a instalação de moinhos para a fabricação de farinha são algumas das investidas feitas para o desenvolvimento da lavoura e uma produção em escala comercial, capaz de abastecer outras partes da colônia, sobretudo as zonas litorâneas de monocultura da cana-de-açúcar. Diante disso, para Basso (2011), “são visíveis os esforços feitos tanto pelos colonos, como pela própria metrópole, desde o início do estabelecimento da ocupação portuguesa naquela região, para que a produção extrapolasse os limites da mera subsistência local” (p. 34). A triticultura viveu seu apogeu dos anos 1630 a 1680 e a farinha de trigo foi a grande protagonista das transações comerciais de São Paulo entre 1650 e 1670.

Apesar disso, outros víveres também foram imprescindíveis na articulação com as demais áreas da América Portuguesa, entre eles a farinha de mandioca ou farinha de guerra. O produto é o segundo mantimento em número de ocorrências nos *Inventários e Testamentos* do século XVII consultados por Basso, aparecendo frequentemente arrolado nos trâmites comerciais em nível interno e externo. Além disso, na mesma documentação, encontra-se referência a um conjunto significativo de apetrechos ligados ao beneficiamento da mandioca, como a prensa e a roda de ralar, reforçando o argumento de que a produção extrapolava a esfera da subsistência. Sobre a prensa e a roda de ralar, ambos de procedência europeia, substituíram os instrumentos indígenas utilizados trato da mandioca, no caso o tipiti e os raladores, respectivamente.

Qualquer tipo de expansão produtiva nos campos de Piratininga só aconteceu porque os paulistas exploraram a mão de obra indígena. De acordo com John Monteiro (1994), inicialmente, houve uma aliança com os grupos tupis locais para que os nativos colaborassem no empreendimento colonial, entretanto, os indígenas costumavam fornecer gente e provisões de maneira limitada, abaixo das expectativas portuguesas. E,

na medida que o escambo se mostrou um modo pouco eficaz para atender às necessidades básicas dos europeus, estes procuraram reformular a base da economia colonial através da apropriação direta da mão-de-obra indígena, sobretudo na forma da escravidão (p. 33).

Assim, motivados pelo interesse de obter cativos para serem empregados nas atividades do Planalto piratiningano, desde fins do século XVI, os paulistas promoveram as bandeiras de apresamento rumo ao sertão.

Sobre tais expedições, Monteiro escreveu:

No sul, particularmente em São Paulo, os colonos desenvolveram formas específicas de apresamento, inicialmente privilegiando a composição de expedições de grande porte, com organização e disciplina militares. Foram estas as expedições que assolaram as missões jesuíticas do Guairá (atual estado do Paraná) e Tape (atual Rio Grande do Sul), transferindo dezenas de milhares de índios guarani para os sítios e fazendas dos paulistas (MONTEIRO, 1998, p. 108-109).

Àquela altura, a falta de recursos dos paulistas (em função de sua economia pouco vinculada ao mercado) impossibilitava a aquisição dos escravos africanos disponíveis para a compra nos portos coloniais. “As condições específicas da sociedade do planalto não lhes permitiam consumir um dos mais caros e mais absorvidos produtos, mercantilizado pela exploração do comércio colonial – o escravo africano” (VOLPATO, 1985, p. 45). Diante disso, lançaram mão do braço indígena, nem que para isso os paulistas tivessem que adentrar os sertões inóspitos caçando e capturando “bugres”. Segundo Ellis (1997, p. 281),

[...] em busca do remédio para sua pobreza: o braço indígena para as lavouras [...] eis por que o piratiningano não era capaz de viver sem o sertão [...] o índio era o maior dos bens materiais. Figurava entre os valores arrolados em inventários, nos dotes de casamento, nos pecúlios deixados em testamento. Além disso, era instrumento de comércio. (ELLIS, 1997, p. 281).

Voltando a Monteiro, o historiador assevera que alguns cativos negros estiveram presentes na capitania desde os seus primórdios, mas representavam uma parcela ínfima da força de trabalho, ocupada pela massa de trabalhadores indígenas. “Apenas a partir do último quartel do século XVII e sobretudo após 1700 é que escravos africanos começaram a transformar os tijupares em senzalas”. Ainda assim, poucos eram os paulistas abastados, com recursos suficientes para a importação de escravos em maior escala. Logo, o emprego de africanos na agricultura daquela região, “limitou-se às últimas unidades de produção comercial que conseguiram superar as dificuldades impostas pelo declínio da escravidão indígena, sobretudo

aquelas localizadas nos bairros rurais a oeste de Santana de Parnaíba e ao norte de São Paulo” (1994, p. 220-221).

Para alcançar êxito em suas entradas, os bandeirantes usavam como guia o próprio bugre (e seus descendentes, os mamelucos), habituado a adentrar as matas e a extrair da natureza suas formas de sobrevivência. A experiência dos povos originários para localizar água, alimentos e plantas medicinais ou mesmo para enfrentar os bichos ferozes do sertão foi decisiva nessas ocasiões. Durante os primeiros séculos de colonização, os cavalos não eram abundantes em São Paulo a ponto de poderem ser utilizados em larga escala nos transportes ou viagens, sendo assim, o paulista viajava léguas em uma rede sustentada nos ombros de dois indígenas (BRUNO, 1957). Foi deste modo, conduzidos por comboios de “bugres”, que os homens de São Paulo desbravaram a mata fechada e abriram caminhos, muitos deles, a propósito, já trilhados pelos nativos antes da chegada dos portugueses.

Desde o início da colonização, os traços indígenas compõem, de acordo com Ernani Silva Bruno (1966), as feições mais características da sociedade paulista, seja pelo “grande número de índios incorporados à empreitada da conquista da terra pelos europeus”, seja pela “mestiçagem intensa de brancos com bugras”, que deu origem ao tipo mameluco. Com a ocorrência do bandeirismo de apresamento essa presença indígena, assim como sua influência nos costumes e modo de vida paulista, se acentuou. Isso porque “novas e numerosas massas de índios selvagens (ou já catequizados, como no caso daqueles das reduções jesuíticas da bacia platina) passaram a viver nos sítios, nas fazendas e nos povoados de São Paulo” (p. 49).

A partir da segunda metade do século XVII, as dificuldades de acesso à mão de obra indígena refletiram nas expedições sertanistas, que passaram a ser de pequeno porte e com destino a regiões cada vez mais distantes. O bandeirismo passou, então, a se articular com a Coroa Portuguesa, sobretudo no projeto que envolvia a procura de metais e pedras preciosas (Monteiro, 1994). Embora as primeiras investidas remontem ao início dos Seiscentos, foi a partir de 1680, no contexto de declínio da economia açucareira, que a Coroa Portuguesa teria priorizado a busca pelo ouro, convocando, em primeiro lugar, os paulistas para a prática do bandeirismo de prospecção. “As autoridades coloniais queriam valer-se da experiência deles na convivência com o sertão, sobretudo de suas técnicas de sobrevivência” (BASSO, 2014, p. 52-53).

Enquanto as expedições se dirigiam ao interior do Brasil, os conhecimentos e habilidades indígenas com a natureza se tornavam cada vez mais importantes. No que concerne à alimentação, os homens que iam e vinham do sertão estavam sujeitos aos produtos, utensílios e técnicas autóctones, caçando, pescando e colhendo frutos silvestres para saciar a fome. Mas, para não depender apenas do sustento que o meio oferecia, os sertanistas passaram a cultivar suas próprias roças ao longo dos caminhos para o sertão. É o que relatou Antonil ([1711] 2011) ao descrever o roteiro de viagem de São Paulo às minas de ouro:

e aqui há roças de milho, abóbora e feijão, que são as lavouras feitas pelos descobridores das minas e por outros, que por aí querem voltar. E só disto constam aquelas e outras roças nos caminhos e paragens das minas, e, quando muito, tem de mais algumas batatas (p. 246).

Iniciativas como esta, com o intuito de garantir abundância de alimentos aos desbravadores durante o percurso, e, conseqüentemente, tornar as viagens mais tranquilas, também foram tomadas pelas autoridades régias. O Regimento de dom Rodrigo de Castel Blanco, por exemplo, publicado em 1679, estabelecia que

1º Toda pessoa de qualquer qualidade que seja, que for ao sertão a descobrimentos será obrigado a levar milho, feijão e mandioca, para poder fazer plantas e deixá-las plantadas, porque com esta diligência se poderá penetrar os sertões, que sem isso é impossível. [...] 8º Mandará semear as roças, que já ficam as terras beneficiadas de milho, feijão e abóbora (apud LEME, [1950?], p.130 e 136).

Para Antonio Candido ([1964] 2010), ao impor esta medida, o fidalgo estaria definindo a própria dieta mínima do caipira, a ser constituída de “produtos autóctones, e que não seriam apenas os básicos, como, ainda, os de cultivo mais fácil, e raízes mais fundas no passado ameríndio”. Dieta esta que “ia se configurando à medida que o povoador, mais ou menos estável, predominava em relação ao bandeirante, desaparecido afinal no século XVIII” (p. 61-62).

Dos alimentos cultivados nas *roças das expedições*, o de maior destaque era o milho, seguido do feijão. De acordo com Basso (2021), tanto o cereal quanto a leguminosa se adaptavam bem à mobilidade dos paulistas devido à facilidade do transporte em grãos, ocupando pouco espaço na matalotagem. Além disso, ambos eram fáceis de plantar, demandavam pouco tempo para o cultivo e apresentavam

grande durabilidade. “Todavia, é impossível não mencionar a preponderância do primeiro em relação ao segundo, não apenas nas incursões, mas também na ocupação de novos territórios sertão adentro” (p. 74).

Cumprido dizer que, assim como o milho, o feijão era uma cultura autóctone e, ao que tudo indica, antes mesmo da chegada dos europeus, ele já era cultivado em associação com o milho pelos índios, complementando a dieta dos guaranis. Assim, a presença disseminada do milho e também do feijão no farnel dos viajantes é um indicativo da permanência das tradições indígenas na mobilidade bandeirante.

O Regimento de dom Rodrigo de Castel Blanco que mencionamos também elencava a mandioca entre os itens a serem plantados no sertão, mas, comparado à raiz indígena, preponderante nas zonas litorâneas e nas demais regiões da colônia, o milho oferecia vantagens relevantes. Primeiro, como dissemos, transportado em grãos, o cereal ocupava pouco espaço na bagagem e, além disso não perdia seu poder germinativo com o tempo; depois, era colhido rapidamente, três meses após a sementeira. A mandioca, por sua vez, demandava mais espaço para o transporte e as ramas perdiam muito rapidamente o seu poder germinativo, dificultando ou até mesmo impossibilitando seu cultivo. Quando conseguia-se fazer um plantio com êxito, era preciso esperar pelo menos um ano para a obtenção de colheitas satisfatórias.

Além do milho, do feijão e da abóbora – os dois últimos consorciados ao primeiro, em algumas roças do caminho, Antonil ([1711] 2011) assinalou a presença de criações de animais que eram vendidos aos viajantes por valores abusivos:

[...] acha-se criação de porcos domésticos, galinhas e frangões, que vendem por alto preço aos passageiros, levantando-o tanto mais quanto é maior a necessidade dos que passam. E daí vem o dizerem que todo o que passou a serra da Mantiqueira aí deixou dependurada ou sepultada a consciência (p. 247).

Tais gêneros integrariam o chamado *complexo do milho paulista*, no qual quase tudo que era produzido para a subsistência humana estaria articulado à cultura do milho. Conforme Dória (2021, p. 67),

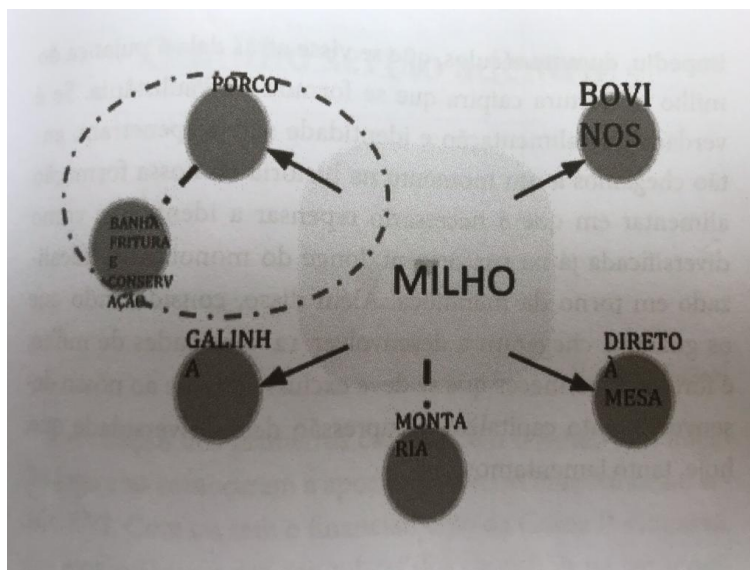
tudo o que é importante está conectado a ele – da farinha de milho, que vai direto à mesa, ao porco e seu principal derivado, a banha. E num segundo círculo de interdependência, temos uma série de fluxos, mantidos pela convivência no sítio: do leite se faz o queijo, cujo soro alimenta os porcos; das sobras da horta alimentam-se as galinhas,

assim como das sobras da cozinha dos proprietários. Homem, milho, galinha e porco, assim como horta e pomar são os elementos constitutivos da dieta caipira, inconcebível sem o milho.

Sem nenhum trato culinário, o milho era empregado na manutenção de cavalos, cabras, ovelhas, galinhas e porcos. Segundo Eduardo Frieiro (1982), o milho era o principal, senão o único, cereal disponível para alimentar o gado e os animais domésticos em Minas Gerais. De outra parte, o porco, assim como a galinha, era considerado um instrumento valorizador do milho, na medida em que “o mineiro planta o milho e cria o porco, o porco come o milho e o mineiro come o porco”, conforme o dito popular reproduzido por Frieiro (p. 159).

Dória expressou (figura 7) graficamente a centralidade do milho vivida nos sítios caipiras:

Figura 6 – A centralidade do milho nos sítios caipiras



Fonte: Dória, 2021, p.67.

Sobre o consumo de feijão e do toucinho associado ao milho, Basso (2021, p. 79) notou a regularidade com que aparecia na provisão bandeirante: “toda a cozinha nascida na mobilidade paulista, seja nos pousos, seja nas vilas recém estabelecidas, utilizavam esses ingredientes de forma recorrente”. Em introdução aos *Relatos Monçoeiros* (1976), Afonso de Escagnolle Taunay justificou o longo tempo que, em geral, demorava entre os aprestos e a partida para uma viagem exploratória, dizendo:

só a 5 de agosto havia podido a monção largar, por se esperar o crescimento do milho e do feijão, a fim de se fazerem as farinhas indispensáveis à viagem. Também demorara o suprimento do toucinho. Fora preciso trazer do Rio de Janeiro muitos objetos que não existiam no comércio de São Paulo (p. 45, grifo nosso).

No mesmo texto, Taunay aponta as soluções alimentares dos desbravadores rumo às minas de Cuiabá:

O virado paulista de feijão era o grande recurso dos monçoeiros; a famosa mistura de feijão preparado com toucinho e farinha. A farinha de milho predominava muito sobre a de mandioca. No aprovisionamento das monções vemos sempre figurar esses elementos essenciais. Os alqueires de farinha de milho eram sempre um pouco mais que os de feijão o número destes determinava outro idêntico de arrobas de toucinho. A predominância da farinha de milho sobre a de mandioca era em geral muito acentuada (p. 61).

O tipo de dieta que decorreu do modelo de produção centrado no milho foi também relatado pelos viajantes estrangeiros. John Mawe (1978, p. 66) disse que, usualmente, os moradores das zonas auríferas preparavam

para o almoço, uma variedade de leguminosa chamada feijão cozido, e depois misturado com farinha de milho; para o jantar, feijão cozido com carne de porco gordo, e algumas folhas de repolho, uma espécie de pirão feito com caldo de carne de porco derramado num prato de farinha sendo comido a mão, que é muito apreciado para a ceia, umas pobres hortaliças também cozinhadas com porco.

Em relato mais detalhado, Saint-Hilaire (apud BRUNO, 2000, p. 206) falou sobre como se comia nas casas dos mais abastados nas Minas Gerais, em 1817:

galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casa dos fazendeiros da Província das Minas. O feijão preto forma prato indispensável na mesa do rico, e esse legume constitui quase a única iguaria do pobre. Se a esse prato grosseiro ainda se acrescenta mais alguma coisa, é arroz, ou couve, ou outras ervas picadas [...]. Como não se conhece o fabrico da manteiga, é substituída pela gordura que escorre do toucinho que se frita. O pão é um objeto de luxo; usa-se em seu lugar a farinha de milho, e serve-se esta última ora em pequenas cestinhas ou pratos, ora sobre a própria toalha, disposta em montes simétricos. Cada conviva salpica com farinha o feijão ou outros alimentos, aos quais se adiciona salsa, e faz-se assim uma espécie de pasta: mas, quando se come carne assada, cada vez que se leva um pedaço à boca, junta-se uma colher de farinha, e, com



uma destreza inimitável, arremessa-se a colherada sem deixar cair um só grão. Um dos pratos favoritos dos mineiros é a galinha cozida com os frutos do quiabo [...] de que se desprende uma mucilagem espessa semelhante à cola; mas os quiabos não se comem com prazer senão acompanhados de “angu”, espécie de polenta sem sabor [...]. Em parte alguma, talvez, se consuma tanto doce como na Província de Minas; fazem-se doces de uma multidão de coisas diferentes; mas, na maioria das vezes, não se distingue o gosto de nenhuma, com tanto açúcar são feitos. Não é esse, entretanto, o gênero de sobremesa preferido; o que delicia os mineiros é o prato de “canjica”, nome que dão ao milho descascado e cozido em água.

Não há dúvidas de que a maior visibilidade que o milho teria adquirido a partir das últimas décadas do século XVII estaria relacionada, principalmente, com o aumento das expedições sertanistas. No entanto, o cereal e seus derivados também ocuparam papel importante na subsistência doméstica do sertão, como podem confirmar os trechos supracitados.

Para verificar a notabilidade do milho nas cozinhas dos domicílios paulistas, Rafaela Basso (2014) recorreu, sobremaneira, aos *Inventários e Testamentos* de São Paulo dos séculos XVII e XVIII. Em um primeiro momento, a historiadora foi surpreendida pela frequência, menor do que ela esperava, do milho na documentação: o cereal apareceu em apenas 23 inventários dos 134 documentos analisados. Além disso, os ditos inventários indicavam o cultivo de milho nos arredores da vila, mas não forneciam detalhes sobre quantidade, valores ou destino dado à produção, por exemplo. Contudo, Basso não se precipitou com a brevidade das informações para supor que o produto não fizesse parte do repertório culinário paulista, ao contrário, lendo mais atentamente os inventários, a pesquisadora encontrou pistas que revelariam o motivo de se excluir o milho das descrições de bens e patrimônios. Segundo ela, essa exclusão

ao que tudo indica tinha relação com a sua presença na alimentação cotidiana dos moradores, que possuíam fácil acesso a este alimento em suas próprias roças ou quintais para a sua subsistência e, sobretudo, de seus índios. É o que atesta o inventário de Ângela de Campos e Medina (1641), onde foram arrolados 800 mãos de milho “que não foram avaliadas por ser sustento dos órfãos e gentios”. A mesma justificativa para a ausência de avaliação esteve presente no inventário de Francisca da Costa Albornas (1670) onde se achou, junto a um pedaço de mandioca, mais de 200 mãos de milho, as quais não foram avaliadas, pois os ditos alimentos “ficam para os brancos comerem e a gente e por esta razão não se avaliou” (p. 68-69).

Em geral, no arrolamento dos inventários não constavam os bens corriqueiros ou de pouco valor comercial, apenas eram dignos de menção os gêneros que tinham maior relevância na economia de abastecimento, como as farinhas de trigo e de mandioca. Desse modo, “se, num primeiro momento, a precariedade e o silêncio das fontes dificultaram nossa tarefa de mensurar a posição ocupada pelo milho em São Paulo”, em outro, as mesmas lacunas serviram de evidências de que “a pouca visibilidade do milho nos inventários tinha relação com a facilidade com que os colonos tinham acesso a este produto em sua alimentação” (p. 69).

O fato de o milho ser um alimento corriqueiro e por isso comercialmente pouco valorizado não descarta a sua condição de mantimento de primeira necessidade no sustento da população. Uma prova disso, segundo Basso, são as constantes reclamações vindas dos habitantes da vila quanto à carestia e ao preço exorbitante a que o milho era vendido especialmente na primeira metade dos Setecentos, quando o comércio com os distritos da mineração gerou um aumento exponencial da inflação. Nesse contexto, o milho, assim como o feijão, por serem considerados itens vitais, foram alvo de medidas intervencionistas praticadas pela Câmara, responsável por garantir que os gêneros de primeira necessidade não faltassem na mesa da população, principalmente na dos mais pobres. Em seção de 1704, Bartolomeu Paes Abreu, procurador do conselho, solicitou a resolução do problema do alto custo dos mantimentos:

por este respeito o milho e o feijão que são os mantimentos mais vitais de que se alimentam os povos para o que se requereria e com efeito requereu se colocasse preço comum do que se excedesse nesta vila, nem fora dela e o que o contrário fizer pague seis mil réis de condenação por cada alqueire de qualquer destes gêneros (ACTAS DA CÂMARA DA VILA DE SÃO PAULO, apud BASSO, 2014).

A assiduidade com que o milho apareceu, a partir dos Setecentos, nas pautas camaristas que versavam sobre o abastecimento alimentar dos menos favorecidos pode ser considerada um indício de que o cereal indígena era o alimento por excelência dos mais pobres. Além disso, Basso afirma que as fontes históricas por ela analisadas mostram que o milho esteve mais frequente nas roças dos sítios mais afastados da cidade, embora àquele tempo não fossem muito nítidos os limites entre o urbano e o rural.

Não só a frequência do milho, mas também as múltiplas maneiras de seu uso são marcadores das diferenças sociais no consumo do cereal. Como veremos adiante com maior atenção, os colonos mais privilegiados resistiam a consumir o que consideravam comida de índio, de pobre ou de escravo, ao mesmo tempo em que se concentravam para recriar os hábitos e valores alimentares a que estavam acostumados além-mar.

Por ora, cabe dizer que a simplicidade e a rusticidade das técnicas necessárias na elaboração do milho e de seus produtos são vistas por Sérgio Buarque de Holanda como características que, em parte, explicariam a centralidade do cereal na vida sertanista e nas casas da vila entre os séculos XVII e XVIII. “Tomadas quase sem alteração, aos antigos naturais da terra, essas técnicas acomodavam-se mais facilmente à vida andeja e simples de parte notável da população do planalto” ([1957] 2017, p. 228).

A prática agrícola tupi adotada pelos portugueses se baseava na coivara, técnica de preparo da terra para o plantio em que um terreno da floresta é derrubado e queimado para a sua limpeza e adubagem com as cinzas. Consta no relato de Saint-Hilaire de 1817 sobre as plantações em torno de Ouro Preto, em Minas Gerais, que

toda sabedoria do lavrador consiste em queimar as matas e semear na época favorável. Pelo mês de setembro, quer dizer, pelo fim da seca, fazem-se, na terra coberta de cinzas, buracos afastados de três ou quatro pés, e põe-se em cada um deles alguns grãos de milho. Quando o terreno é de primeira qualidade, e as matas que o cobriam foram bem queimadas, não brotam ali ervas, e não se tem maior limpeza a fazer que a de cortar os brotos novos que reaparecem. Mais frequentemente, porém, não sucede assim, e um mês após a semeadura, removem-se as ervas daninhas com uma espécie de cavadeira ou enxada, sem, entretanto, escavar a terra em mais de duas a três polegadas (capinas). Pelos fins de janeiro, um pouco depois da fecundação do milho, plantam-se ordinariamente feijões entre as estipes dessa gramínea; limpa-se ainda uma vez a terra entre a plantação do feijão e o tempo da colheita, e, pelo mês de abril, faz-se a colheita do milho e do feijão ao mesmo tempo ou com poucos dias de intervalo. O feijão produz frequentemente, em ótimas terras, até quarenta por um. O milho, semeado em solo ingrato, não dá mais que oitenta; mas assegura-se que às vezes já tem produzido até quatrocentos por um em certas terras de primeira qualidade (apud BRUNO, 2000, p. 111).

O alto teor germinativo do milho referenciado por Saint-Hilaire, aliado à facilidade e rapidez de sua cultura, é considerado por Basso (2014) o motivo de o

cereal ter se adequado *ao ideal de vida nômade*, primeiro, dos povos indígenas, e, mais tarde, dos paulistas que se embrenharam rumo aos sertões.

Voltando às lavouras em lotes desbastados, muitas vezes, a colheita era realizada apenas uma vez, pois mudavam-se o cultivo para um novo terreno de mata virgem. “A transitoriedade nos plantios era a regra, e dificilmente se passavam duas gerações sem que as plantações mudassem de sítio” (HOLANDA, [1957] 2017, p. 246). De acordo com Andrade, F. (2011, p. 81), essa forma de cultivo geraria uma sociedade caracterizada pela “baixa divisão social do trabalho, assentado sobre a base familiar; uma agricultura de subsistência, de voltada para o consumo doméstico [...]”. E também estabeleceria uma região baixa densidade demográfica, na medida em que a agricultura itinerante “não suporta uma população muito densa e privilegia a dispersão da rala população pelo imenso território em detrimento do ajuntamento possibilitado por uma agricultura em maior escala”.

### 3.1.1 Herança Guarani

Os estudos da arqueologia indígena apontam que a domesticação do milho, de abóboras, da araruta, da batata ariá e do amendoim já tinha sido efetivada pelos povos sul-americanos entre 10 mil e 7 mil anos AP (Antes do Presente). Também foram descobertos resíduos cerâmicos, datados de cerca de cinco mil AP, com traços de consumo de milho, abóbora, amendoim e feijão (IRIARTE<sup>20</sup>, 2009; Hayden<sup>21</sup>, 2009 apud DÓRIA e BASTOS, 2018). De outro lado, a linguística antropológica nos indica que os povos tupis-guaranis teriam se desenvolvido na bacia Amazônica, provavelmente na região do rio Guaporé, onde concentram-se quase todas as famílias linguísticas do tronco Tupi até agora reconhecidas. A idade do tronco Tupi é avaliada em torno de 5000 anos, enquanto a família tupi-guarani data de aproximadamente 2500 anos (RODRIGUES, 2011). Mas há evidências que projetam a idade da família tupi-guarani para bem antes, como aquelas que mostram que os guaranis já ocupavam o Paraná e o Rio Grande do Sul há, no mínimo, 2000 anos atrás (NOELLI, 1996).

---

<sup>20</sup> IRIARTE, José. Narrowing the gap: exploring the diversity of early food-production economies in the America. **Current Anthropology**, Chicago, v.50, n.5, p.677-680, out. 2009.

<sup>21</sup> HAYDEN, Brian. The proof is the pudding: feasting and the origins of domestication. **Current Anthropology**. Chicago, v.50, n.5, p. 597-601, 2009.

Esses guaranis originários do Amazonas iniciaram um processo de *deslocamento expansivo*<sup>22</sup> na direção sul do Brasil. Segundo Urban<sup>23</sup> (1992, apud PEREIRA, 2009, p. 39-40), os índios tupis-guaranis teriam se deslocado, antes de tudo, internamente, em direção ao alto Amazonas. Na mesma época, porém,

os guaiaki teriam ido para o sul, em direção ao atual Paraguai, e os xirionó, para o sudoeste, em direção a atual Bolívia. Contemporaneamente a essa primeira leva ou onda de dispersão, seguiram os xetá em direção ao extremo sul do Brasil, e os tapirapé e tenetehara em direção ao nordeste, atravessando os rios Xingu e Tocantins até próximo à foz do Amazonas. A dispersão final teria ocorrido após o ano 1000, com os grupos falantes do chiriguano e guarayo na Bolívia, com os tapieté e guarani no Paraguai, os kaingwa na região entre o Paraguai, a Argentina e o Brasil.

Noelli (1996, p.21-22) coloca em evidência as movimentações que se iniciaram pela borda ocidental e foram “desde a Amazônia até a foz do Prata, pelos cursos dos rios Paraná, Paraguai e Uruguai”, com sítios desde Corumbá até Buenos Aires. Acredita-se que esses deslocamentos tenham iniciado entre 3 mil e 2 mil anos AP. Segundo Dória (2021, p.63), é bem provável que nos arredores da Bolívia e do Acre, os guaranis tenham adotado, dentre outros vegetais, o milho “como alimento que levaram até o Paraguai, infletindo em direção ao mar, na altura de São Paulo, e descendo até o Uruguai e o norte da Argentina”. E, assim, tornaram-se grandes difusores do milho na América do Sul.

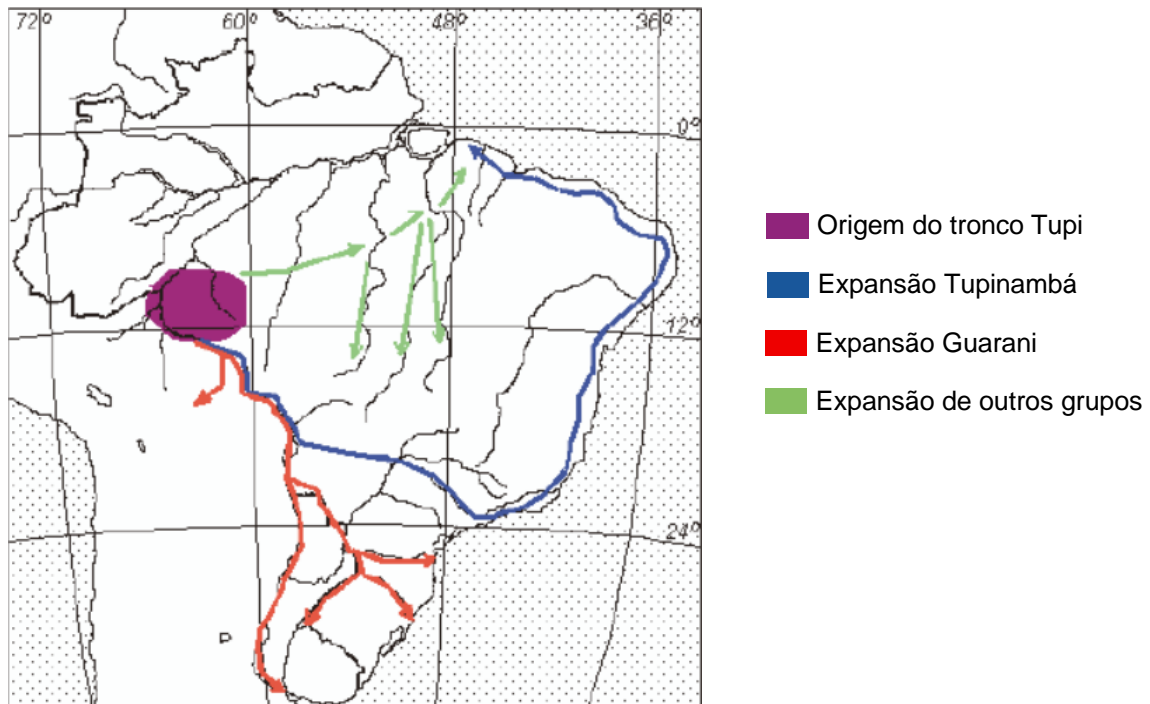
Se visualizarmos os roteiros acima sugeridos, com o auxílio da figura 8, veremos que o território de expansão e ocupação tupi-guarani coincide, expressivamente, com o espaço da Paulistânia, ou seja, a capitania de São Paulo em sua extensão máxima após as conquistas das bandeiras de apresamento e de busca por metais preciosos. Como vimos, os estudos sociológicos contemporâneos apontam para esta delimitação como área de espraiamento da culinária caipira, que teria se originado nos Sertões do Leste e cujos principais ingredientes – milho, feijão, abóbora, amendoim, batata-doce, cará etc. – foram herdados dos guaranis.

---

<sup>22</sup> De acordo com Brochado (1989, p.80), não cabe entender os grandes deslocamentos indígenas que correram em nossa pré-história como *migrações*, pois “as regiões de onde saíram não ficaram vazias, pelo contrário, a população continuava crescendo até o ponto de obrigar a saída de novas vagas humanas”.

<sup>23</sup> URBAN, G. A História da Cultura Brasileira Segundo as Línguas Nativas. In: CUNHA, M.C. (Org.). **História dos Índios no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras/FAPESP/SMC, 1992.

Figura 7 – Origem e expansão Tupi<sup>24</sup>



Fonte: Moraes, 2007, p.10.

Na hipótese de Donald Lathrap (1975), a expansão dos povos com origens remotas *nas planícies alagadas do Amazonas* teria sido motivada pelo crescimento da densidade demográfica. Para o arqueólogo, o desenvolvimento de uma agricultura adaptada ao clima e ao solo da floresta amazônica teria provocado um aumento da população, levando seus habitantes a se dispersarem por outros territórios à procura de novas terras agricultáveis. Isso nos sugere que, ainda no período pré-histórico, a agricultura dos guaranis já era desenvolvida e que, contrariando a noção corrente de domesticação, não seguiu a ordem de passagem da pesca, caça e coleta para o sedentarismo e a cultura da terra.

Estudos antropológicos recentes (CUNHA *et al*, 2021) se aprofundam na ideia de que o manejo de espécies vegetais na floresta, mesmo que não siga os padrões tradicionais de cultivo nas roças, também pode ser considerado agricultura. Dessa forma, por exemplo,

espécies amazônicas, plantadas por gerações anteriores, como uxi (*Endopleura uchi*), abiu (*Pouteria caimito*), umari (*Poraqueiba sericea*), pequiá (*Caryocar sp.*), ucuqui (*Pouteria ucuqui*), maripá (*Attalea*

<sup>24</sup> Segundo Moraes (2007), o mapa foi elaborado de acordo com as ideias de origem e dispersão atribuídas a Rodrigues (2011) e Urban (1996).

maripa) são marcadores de antigos espaços cultivados e encontradas também em espaços florestais (p. 22).

Ao acatarmos a complexidade do manejo florestal como parte integrante da agricultura, torna-se falso “considerar os guaranis como praticantes de uma agricultura rudimentar” (Dória e Bastos, 2018, p.55).

Quando os portugueses e espanhóis chegaram ao Brasil, no século XVI, os índios guaranis já se encontravam estabelecidos no sul e sudeste do Brasil. Há muitas referências sobre a importância do milho para esses povos, das quais Maximo (2021, p. 94) destaca “a existência de vários tipos de preparo e os muitos rituais, comprovando a centralidade desse cereal”.

O milho mole, nomeado *saboró* pelos caboclos, é o milho primitivo dos tupis-guaranis. Muitas eram as variedades cultivadas por eles, sendo *avatí eté* – que significa “milho verdadeiro”, uma classificação genérica que abrange todas as espécies tradicionalmente lavradas por esse grupo. Egon Shaden (1974) explica que

algumas são plantas de baixo crescimento, razão pela qual se fala, conforme o grupo, ora em *avatí mltã*, ora em *avatí karapé*, ora em *avatí miri*. Como na maioria das variedades as espigas são alongadas em comparação com as do milho duro, também se usa para ela a designação *avatí pukú*. Além disso, faz-se distinção indicando a cor: *morôti* (branco), *djú* (amarelo) ou *pytã* (vermelho), *pará* (pintado: de grãos amarelos e pretos em mistura) (p.41).

Mas, segundo o antropólogo, os grãos de tipo mole não atendiam ao comércio e, por isso, os guaranis passaram, simultaneamente, a cultivar o milho duro<sup>25</sup>, chamado genericamente de *tupí* para indicar que se tratava de uma espécie de *proveniência estranha*, ou seja, vinda de alguma tribo não guarani, ou do mundo civilizado. O índio guarani distinguia o *milho saboró* como elemento cultural tradicional, enquanto o milho duro era aquele que não foi possível rejeitar, uma vez colocada a necessidade de venda no mercado. “As roças de milho mole e as de milho duro se fazem em separado e toma-se a precaução de não misturar as sementes; os grãos das espigas que revelem cruzamento não servem para o plantio” (p. 40).

---

<sup>25</sup> Quanto à sua constituição, o milho duro apresenta uma quantidade predominante de endosperma vítreo, e, por isso, o grão tem textura mais dura, oferecendo resistência ao corte. O milho mole, ao contrário, é macio, pois é constituído predominantemente de endosperma amiláceo (farináceo) (EMBRAPA, 2021a; 2021b).

Inicialmente, o processo agrícola que envolvia o cultivo de milho na capitania de São Paulo derivava de técnicas muito antigas, herdadas dos primeiros habitantes americanos. Conforme Carlos Borges Schmidt (1967),

depois de derrubada e queima da mata, a semeadura com o auxílio de um pau de ponta, para abrir os buracos onde são lançadas as sementes, o desgaste, quando já alcançado certo desenvolvimento pelas plantinhas; o dobramento da extremidade superior da planta para que a espiga vire de ponta para baixo, bem assim a maneira de colher e depositar as espigas nos paios construídos de forma determinada são processos já desde muito estabelecidos (p.24).

O pau de ponta a que Schmidt se refere é o chuço, uma haste armada de ferro pontiagudo em uma das extremidades. Praticamente o único instrumento agrícola generalizado entre os colonos na cultura do milho, quando muito havia uma enxada e a foice.

Somente no século XVIII, a lavoura de milho sofreu modificações significativas, quando os paulistas “abdicaram da herança tupi-guarani e promoveram a *translocação* de técnicas e equipamentos europeus para o cultivo e processamento do milho em gênero alimentício” (BASSO, 2014, p. 47). Analisando os *Inventários e Testamentos* de São Paulo, do período de 1650 a 1750, Basso chama atenção para a ausência de alfaias ligadas à cultura do milho antes do início dos Setecentos, o que indicaria que o cereal continuou, sobretudo, sendo cultivado e também consumido aos modos indígenas, “ou seja, comiam-no assado, cozido, cru ou sob a forma de *cauim*, bebida feita da fermentação do milho” (2014, p. 48).

Sobre a fabricação do cauim, o frade francês André Thevet (2018, p.162) descreveu e ilustrou (ver figura 9) a prática realizada em Cabo Frio, para ele, um tanto estranha e supersticiosa: depois de fervido em grandes panelas de barro, o milho era mastigado por moças virgens e, em seguida, cuspidas em outra vasilha destinada somente a isso. No caso de ser “mulher casada quem mastiga o milho, deve abster-se esta, por alguns dias, de relações sexuais com o marido, do contrário jamais atingiria a bebida a necessária perfeição”. Após a mastigação, o preparo ia novamente ao fogo para ferver e purificar. Decorridos alguns dias, podia-se beber o cauim.



Figura 8 – O preparo do cauim



Fonte: Thevet, 2018, p.163.

Eram muitas as comidas feitas de milho, das quais algumas, considerando uma e outra modificação, podem ser identificadas até hoje como ancestrais da cultura alimentar indígena brasileira. Dória e Bastos (2018, p. 59-60) elencam os principais preparos da cozinha guarani:

1. *mbodjape*: pão de milho feito com milho maduro, previamente tostado;
2. *mbyta*: pão de milho preparado com milho não maduro, apenas macerado;
3. *chipa caure*: pão de milho de formato cilíndrico, cozido no assador;
4. *mbedju*: panquecas de milho verde postadas sobre brasas;
5. *cai repoti*: farinha de milho cozida em gomos de bambu;
6. *rora*: sêmola de milho embebida em gordura, sal e água e fervida;
7. *mbaypy*: a polenta;
8. *typihu*: sopa de milho;
9. *huiti piru*: farinha de milho tostada;
10. *mbaypy hê-ê*: farinha de milho adicionada a água fervente com mel;
11. *kivepe*: purê de abóbora com farinha de milho;
12. *cagedjy*: milho cozido em cinza;
13. *djapara*: milho fervido junto com feijões;
14. *avati pichinga*: milho assado na frigideira, sem gordura, para que arrebente;
15. *cangûit*: cerveja de milho ou chicha.

O destaque adquirido pelo milho no Planalto do Piratininga, em primeiro lugar, decorre da presença massiva da população tupi-guarani na região. Estes indígenas, cuja alimentação baseava-se no consumo de milho e outras plantas nativas, constituíam o grupo predominante de cativos advindos das atividades

apresadoras dos paulistas. Mesmo antes da chegada dos primeiros colonos, os guaranis já habitavam o Planalto paulista, onde também já cultivavam milho, mandioca, abóbora e batata para fins alimentares (BASSO, 2014, p. 76).

Na verdade, segundo Egon Schaden (1974, p. 42), a familiaridade do guarani com o milho já era de longa data, “remontando talvez a uma época muito antiga”, sendo o seu cultivo de importância muito superior ao de qualquer outra espécie alimentar. Entre estes indígenas, o milho, considerado uma dádiva dos seres míticos, além de ser fonte nutritiva, tinha função elementar na vida social das aldeias. Neste sentido, Schaden observou que as atividades relacionadas à produção do cereal constituíam ensejo para a realização de cerimônias religiosas e ligadas ao mundo sobrenatural.

Parece que a frequência das cerimônias e as situações especiais em que devem realizar-se dependem da decisão e do critério do respectivo *paí* ou rezador. Um *paí* do Posto Indígena Benjamim Constant em Amambai me descreveu toda uma sequência de *mongaraí* (cerimônias, bênçãos, "batismos"), verdadeiro ciclo cerimonial paralelo ao da lavoura do milho. *Angá* é "fazer a bênção", ato que na referida aldeia se realizaria em oito fases diferentes: antes de se queimar a roça (*djadjapó rosá roráangá*, vamos fazer a bênção da roça); na véspera do início do plantio (*djahá angá iianderosá kayguê*, vamos batizar a roça queimada); quando o milho tem cerca de meio metro de altura, isto é, quando se trata de combater o *hü a só*, bicho que devora as folhas (*djahá iianembo' é iandé avatí rü ar aso ré*); quando se forma o grão, época em que pode sobrevir a "ferrugem", "proveniente da larva de mosca" (*djahá djarú avatí mberúre*); quando já se pode tirar milho verde (*djahá djarú iandé avatí iahangá*); depois de se prepararem as primeiras comidas com milho verde (*djahá hovasá iandé avatí dgyguê*); e, enfim, quando se faz a primeira chicha do milho verde (*djahá djarú kãvira angá ou djahá djaporahêi kãvira angáre*).

Comparada ao milho, a mandioca tinha importância secundária na dieta guarani. Mas nem por isso era dispensável, principalmente nos meses de escassez do cereal. A mandioca produz durante todo o ano e, segundo Schaden, era ingrediente permanente na cozinha indígena.

Nas aldeias do litoral paulista, a farinha de mandioca, em consequência do contacto com o sistema alimentar do caçara e talvez também em virtude das condições geográficas, superou de há muito a importância do milho na cozinha indígena [...]. Para cozinhar, usa-se naturalmente a mandioca doce ou aipim, de consumo considerável em algumas aldeias, especialmente *Kayová*. Em nenhuma das

comunidades, exceto as duas antigas do litoral paulista (Bananal e Itariri), deparei com a fabricação de farinha de mandioca brava. E aí as fases do processo, bem como todo o tráfico, são praticamente iguais aos que se observam na população caiçara, que por sua vez conheceram, há séculos, a mandioca através dos primitivos indígenas da costa (p. 43).

Essa diferença no sistema alimentar paulista, estabelecida pela maior ocorrência da mandioca na vertente litorânea, enquanto a presença do milho se destacava por toda região serra-acima (depois de transposta a Serra do Mar), pode ser explicada pelas variações climáticas nestas áreas. Nota-se que

a região do Planalto, onde se situava a vila de São Paulo, possuía um clima mais ameno, de temperaturas mais baixas, com períodos chuvosos menos intensos. Fatores estes favoráveis ao ciclo vegetativo de milho que, nestas condições se desenvolvia com mais rapidez e maior rendimento. Isso tornava seu cultivo vantajoso em muitos sentidos para os paulistas daquele tempo, seja do ponto de vista econômico, seja do ponto de vista da subsistência, na tarefa de alimento um alto contingente populacional. Em contrapartida, o clima úmido e de temperatura mais elevada, característico da costa litorânea, diminuía em muito a capacidade germinativa desta planta (BASSO, 2014, p. 83).

Além de o milho ser um elemento imprescindível na existência (fisiológica e social) tupi-guarani, como vimos, a centralidade do seu consumo entre as centenas de cativos introduzidos nas propriedades paulistas a partir de meados do século XVII também se justifica por outros fatores relativos ao próprio cereal, como o crescimento rápido e o alto poder germinativo. Tais características o colocaram numa posição estratégica, atendendo à alta demanda alimentar criada no auge do apresamento indígena. Para Basso, além de sustentar um vasto plantel de escravos, a lavoura de milho, por envolver técnicas simples de cultivo, liberava terra e mão de obra indígena para ser empenhada em outras atividades produtivas. Ademais, a rapidez e a rentabilidade características da produção de milho dispensava tempo e espaço para o desenvolvimento de uma lavoura mercantil mais lucrativa, como é o caso da triticultura.

Ainda segundo Basso, ao longo do século bandeirista, várias propriedades paulistas contabilizavam mais de uma centena de escravos índios. Além disso, crônicas da época relatam a abundância de 400, até 500 indígenas servindo algumas fazendas. A julgar pela enorme proporção de indígenas presente em São Paulo,

podemos supor a volumosa produção de milho na região. Estas duas variantes interligadas, seguramente, causariam efeito na alimentação dos colonos. Em outras palavras, a convivência com o índio fez com que o milho se impusesse como solução alimentar para os portugueses no Brasil.

Além do estreito contato com os povos originários, seja nas propriedades paulistas ou nas armações que partiam para o sertão, outro fator foi determinante para a inclusão do milho na dieta dos portugueses: a dificuldade em adquirir os alimentos do Reino a que estes estavam habituados. O motivo do impasse era, em um plano maior, abrangendo toda colônia, a precariedade no abastecimento dos produtos vindos da Europa. E, no caso específico de São Paulo, o problema se acentuava, em virtude do isolamento planaltino e dos caminhos ásperos que impediam que os mercadores chegassem à região de serra-acima. Assim, por uma questão de sobrevivência e adaptação, os colonos se viram forçados a incorporar alimentos autóctones à sua alimentação.

Contudo, ainda que os hábitos alimentares ordinários fossem pautados pelos elementos nativos, os portugueses reelaboraram e reinventaram o repertório culinário indígena, acrescentando aos produtos autóctones sua memória gustativa. De tal modo que, “mesmo nas lonjuras do sertão, os colonos buscavam manter-se fiéis aos hábitos que tinham em suas moradas das vilas, principalmente os de origem europeia” (BASSO, 2021, p. 83-84). Para Panegassi (2008, p. 53), “se, por um lado, foi relevante salientar que a presença adventícia em terras americanas foi precedida por uma necessária reelaboração de seus tradicionais modos de vida, por outro, não é menos digno de nota seu empenho constante em preservá-los”.

Tomando como referencial o repertório culinário europeu, os portugueses tinham preferência pelos insumos e preparos que, por analogia, mais se assemelhavam aos seus hábitos alimentares de até então. Por exemplo, em sua *Crônica do felicíssimo Rei D. Manuel*, de 1566, Damião de Góis, escreveu que os naturais da América Portuguesa comiam “pão feito de umas raízes brancas, tamanhas como cenouras, a que chamam mandioca [...] de que fazem um pão tão saboroso que os nossos portugueses o comem com a melhor vontade que pão de muito bom trigo” (apud PANEGASSI, 2008, p. 72).

O relato feito por Góis anuncia a “escolha” de um determinado produto a partir da comparação deste com o repertório alimentar anterior do autor, que encontrou no pão feito de mandioca o sustento por excelência, pois, para ele, o

produto equiparava-se, quiçá superava o sabor do tradicional pão de trigo, tão caro para os lusitanos. Da mesma maneira, Sebastião Rocha Pita, em 1730, referiu-se aos preparos culinários com a mandioca:

depois de posta em molho chama puba, feito uns bolos cozidos e depois ralados, se fazem farinhas, que sovadas e amassadas em forma de pães e de fatias, de biscoito, e cozidos em fornos, saem com admirável gosto, o mesmo feitio e perfeição que os do trigo (2011, p. 39-40).

A lógica de saciar o paladar pela similaridade se aplicava aos gêneros vegetais e animais e poderia justificar, por exemplo, o fato de alguns alimentos como a batata doce e as abóboras ocuparem lugar secundário na dieta dos colonos, enquanto o milho e a mandioca constituíam as preferências do europeu, pois lhe pareciam mais familiares. Como já defendeu Câmara Cascudo (2011), tais predileções são motivadas não apenas por princípios fisiológicos, mas também por fatores de ordem sociocultural e, mais do que nutrir, elas reforçam uma identidade. De acordo com o folclorista, “o povo guarda a sua alimentação tradicional porque está habituado; porque aprecia o sabor; porque é a mais barata e acessível. Pode [até] não nutrir, mas enche o estômago. E há gerações e gerações fiéis a esse ritmo” (p. 15).

Panegassi (2008) sugere que “as preferências alimentares são, simultaneamente, um dos mais importantes suportes das identidades culturais, bem como um dos instrumentos mais notáveis para a segregação social”. Argumentando sobre o mesmo ponto de vista, Basso (2014) acredita que o gosto alimentar teria sido usado pelos portugueses como um *marcador social e identitário* em terras luso-americanas. Segundo a historiadora,

a explicação para tal situação recairia principalmente no fato de o alimento permitir a demarcação das hierarquias no contexto colonial, onde o contato dos colonos europeus com povos distintos, e ao mesmo tempo considerados como culturalmente inferiores, potencializou a necessidade de se distinguir socialmente (p. 89).

Silva (2014) elencou as diferentes formas de consumo do milho associadas às hierarquias sociais estabelecidas na grande área de influência bandeirante:

O milho comido assado, ainda em espiga, era muito apreciado pelos viajantes. O grão socado segundo os métodos indígenas, com o pilão

de madeira que fora adotado em praticamente todas as casas coloniais, transformava o cereal em uma massa que, depois de torrada e passada em peneira, resultava na farinha, largamente consumida pela população local. O milho moído, também conhecido por fubá, era sempre renegado, sendo seu uso destinado, em geral, aos escravos. Na região do planalto, outros produtos bastante consumidos eram a canjica fina, que fazia as vezes do arroz (pouco cultivado até os fins do século XVIII), e a canjica grossa, mais rústica, que era servida sem nenhum tempero aos escravos e à gente pobre (p. 63-64).

Comumente, a elite colonial resistia ao consumo do milho nas formas como ele era comido pelos escravos – como é o caso do angu, feito de fubá – ou pelos índios – que mais regularmente comiam-no assado, cozido ou bebiam o seu cauim. No que diz respeito à canjica, por exemplo, tão disseminada entre a população paulista, a variedade fina era privilégio dos brancos abastados, enquanto a grossa, mais rústica e sem tempero, servia aos pobres e aos escravos.

Sobre esta questão hierárquica dos alimentos, a historiadora Leila Algranti (2011, p. 9) assevera que

se os produtos consumidos em uma refeição sempre foram considerados elementos de diferenciação social, o modo de consumi-los e prepará-los e, especialmente, os hábitos à mesa alcançavam um valor profundo e intenso em termos de distinções de classe. Os cuidados na preparação da comida, na forma de apresentar e de servir os pratos adquiriam, assim, significados diferentes de acordo com o local e a condição social de quem os consumiam.

Nessa conjuntura, o milho esteve no escopo de um intenso *trabalho cultural de invenção e adaptação*, como observou Antonio Candido (2017, p. 65), admitindo novas formas de preparo e consumo, distintas (em maiores ou menores proporções) daquelas ensinadas pelos indígenas. Um exemplo de reelaboração culinária é a canjica. A iguaria feita de milho cozido em água, sem nenhum tempero, foi aprendida com o indígena e segundo Manuel da Fonseca, em seus escritos de 1752 sobre o padre Belchior de Pontes, constava

de milho grosso de tal sorte quebrado em um pilão, que tirando-lhe a casca, e o olho fique mais quase inteiro. É manjar puro e simples que além de água, em que se coze, nem sal se mistura. Finalmente é o sustento dos pobres, pois só a pobreza dos índios e a falta de sal por aquelas partes podiam ser inventores de tão saboroso manjar” (FONSECA, [1932], p. 55).

Este “guisado especial de São Paulo”, como qualificou o próprio Manuel da Fonseca, foi largamente consumido pela população, seja pela facilidade do preparo, seja por prescindir do sal, considerado um artigo de luxo na época, ou mesmo porque a preparação se assemelhava às sopas e papas já conhecidas dos portugueses no Velho Mundo.

Com o passar do tempo, à receita indígena adicionaram-se ingredientes como leite, açúcar, canela, ovos etc. Jean-Baptiste Debret, que esteve no Brasil entre 1816 e 1831, deu notícia da canjica, a que o viajante chamou de sopa, “feita com uma espécie de milho branco, fervido no leite ou simplesmente na água com açúcar, à qual, por requinte, acrescentam-se gemas”, encontrada nas estradas de Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso (DEBRET, 1940, p. 177). Na visão de Câmara Cascudo, *a pasta espessa de milho cozido foi melhorada* pela culinária portuguesa, “mereceu várias modificações, partindo do milho em grão cozido, com leite (de coco ou de gado) chamado pelo africano de *mungunzá*, até o creme de milho, ‘canjiquinha’, ao *curau* de milho grosso, pilado, quase ‘canjicão’, caminho do bolo de milho verde” (2011, p.137).

Assim como a canjica, outros pratos a princípio preparados ao modo indígena foram modificados pelos colonos, guiados por suas tradições e memórias gustativas. De acordo com Basso (2014, p. 87),

ao passo que os anos avançaram e esses [sertanistas] expedicionários foram se sedentarizando ao longo das rotas, são visíveis as transformações em seus hábitos alimentares. O acesso a uma maior diversidade de produtos como o sal, o açúcar, bem como outros temperos que foram sendo aclimatados aos poucos, fez com que as receitas aprendidas com os indígenas se transformassem através da introdução de novos ingredientes, ao lado de sensíveis mudanças no seu modo de preparo.

No caso do milho, são múltiplas e variadas as formas em que o cereal era consumido nas áreas de expansão e influência paulista desde o indígena até o caboclo caipira (que era, grosso modo, o sertanista sedentarizado e seus descendentes). Antonio Candido elencou grande parte delas:

Verde, come-se na espiga, assado ou cozido; em pamonhas; em mingaus; em bolos, puros (curau) ou confeccionados com outros ingredientes. Seco, come-se como pipoca, quirera e canjica; moído, fornece os dois tipos de fubá, grosso e mimoso, base de quase toda culinária de forno entre os caipiras, inclusive vários biscoitos, o *bolão*,

bolinhos, broas, numa ubiquidade só inferior à do trigo; pilado fornece a farinha e o beiju, não esquecendo o seu papel na alimentação dos animais (2017, p. 66).

A lista de Candido cita várias iguarias da culinária caipira obtidas a partir do milho-verde, como a pamonha, o bolo e os mingaus, que ainda hoje podem ser encontradas em algumas mesas da ampla região a que corresponde o território caipira. Entretanto, é o milho seco que, enquanto matéria-prima, possui maior importância histórica, “seja porque esteve associado à conquista do sertão, seja porque é dele que, de fato, derivam os principais elementos da dieta caipira”, que são a farinha de milho e o fubá (DÓRIA e BASTOS, 2018, p. 123).

### 3.1.2 Moinho para fazer fubá

O tipo de moinho que se disseminou no Brasil colonial era movido a água. Com exceção da orla litorânea, os moinhos hidráulicos, cujas origens remontam ao Mediterrâneo helenístico, se fizeram presentes na extensa área do Centro-Sul do Brasil desde o início do seu povoamento, figurando entre os elementos mais marcantes nas paisagens rurais desta região. Tratava-se de moinhos movidos por rodas d'água horizontal que, mais tarde, seriam sucedidos por moinhos de roda vertical, que apresentavam um desempenho superior.

Entretanto, no Brasil, durante boa parte da história, só se encontrava o moinho horizontal, também chamado de moinho de rodízio. Embora pouco potente, o pequeno equipamento tinha estrutura simples e baixo custo de instalação, o que permitiu que se espraiasse rapidamente por toda a área de influência paulista (Andrade, 2015). A azenha, como é chamado o moinho movimentado por roda d'água vertical, só apareceu em terras brasileiras a partir da imigração europeia do século XIX.

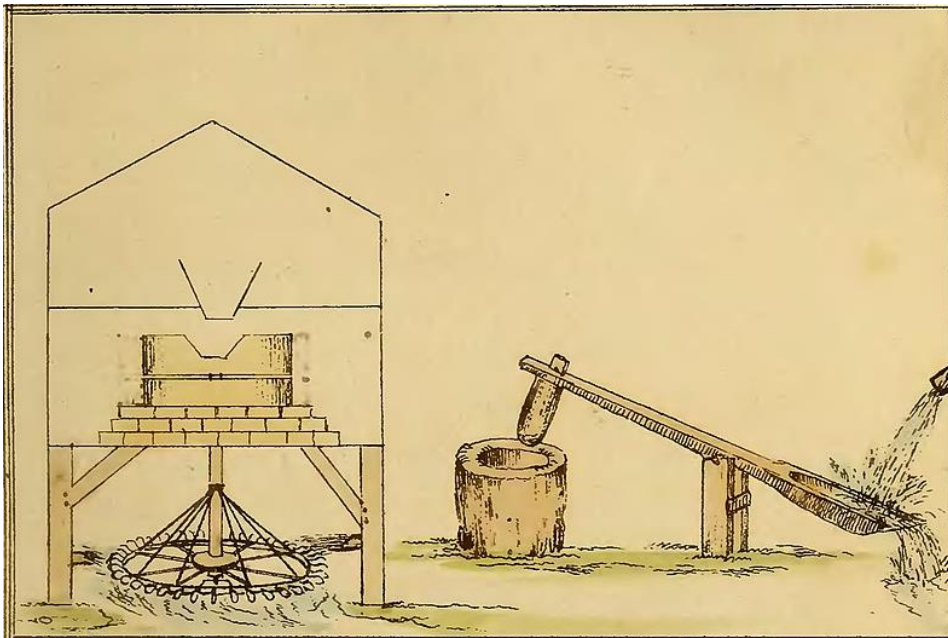
Percorrendo o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil entre 1808 e 1818, o viajante inglês John Luccock observou como era comum encontrar um moinho de rodízio no interior do país. Luccock (1942) chegou a descrever um exemplar existente na fazenda do Padre Correia, localizada nas proximidades da atual cidade de Petrópolis:



Compõe-se de uma roda horizontal, de diâmetro aproximado de quatro a cinco pés; em redor da circunferência, acha-se colocado, no plano da roda, um certo número de pás, que semelham uma metade de coco cortado longitudinalmente. A água é encaminhada por uma calha de madeira a que possa bater com força de encontro às pás, imprimindo rotação ao moinho. O eixo passa através do soalho de um pequenino edifício, onde impele somente um par de mós (p. 252).

Outro viajante inglês, John Mawe (1978), retratou um moinho de rodízio ao lado de um monjolo (figura 9) em uma ilustração feita pelo próprio autor para o seu livro *Viagens ao interior do Brasil*, publicado pela primeira vez na língua inglesa em 1812, e, que relata sua jornada pelas minas de ouro e diamantes entre 1809 e 1810.

Figura 9 – Moinho de rodízio e monjolo, por John Mawe



Fonte: Andrade, 2015, p.139.

Como já mencionamos, as azenhas, ou moinhos verticais, só chegaram ao Brasil no século XIX. Esse aparecimento tardio impossibilitou que a moagem colonial fosse baseada nesse tipo de maquinismo. Andrade diz que, efetivamente, as azenhas eram aparatos cuja sofisticação e potência estavam associadas a moagens de maiores proporções. Ao contrário disso, os moinhos brasileiros se caracterizaram pela operação em escala reduzida, principalmente se compararmos à moagem europeia.

Conforme Maximo (2021), num primeiro momento, os moinhos hidráulicos não estavam relacionados à transformação do milho, mas sim à produção de farinha

de trigo. Relatos de viajantes da época indicam o cultivo de trigo pelo campo de Piratininga em fins do século XVI, ainda que faltem elementos para afirmar que a produção fosse em escala comercial. Por outro lado, datam do século XVII os primeiros documentos municipais que registram a presença dos moinhos de trigo instalados na beira de rios ou ribeirões vicentinos, e acionados por rodas d'água. Foi o considerável número de licenças concedidas para a instalação de moinhos na vila e seus arredores, que sugeriu, definitivamente, o florescimento da triticultura paulista (BASSO, 2014).

Como já mencionamos, de 1630 a 1680, a lavoura de trigo, trabalhada essencialmente por indígenas cativos, viveu o auge do seu desenvolvimento. E, seguindo o caráter mercantil do empreendimento colonial português, toda produção relativa ao trigo era destinada à exportação, com exceção de alguma pouca quantidade que sobrava, empregada na feitura de pães, para o consumo local.

A partir do último decênio dos Seiscentos, entretanto, a triticultura teria sofrido com o escoamento de mão de obra para as lavras de ouro, culminando no seu declínio. Com a decadência dos trigais, os moinhos, assim como as técnicas e os usos ordinariamente ligados à produção de trigo foram transferidos para o tratamento do milho. Somada ao declínio do trigo, Andrade (2015, p. 142) enfatiza que “foi a importância que o cultivo do milho adquiriu no interior do país que levou os colonos a adaptar as técnicas da moagem europeia para o cereal nativo da América, vulgarizando os moinhos conforme novas paragens iam sendo povoadas” .

Nesse contexto, nas palavras de Maximo (2021, p. 108), o moinho d'água “teria encontrado em São Paulo sua verdadeira vocação: moer o fubá que seria utilizado para a alimentação dos escravos e das criações de animais”. A depender do ajuste feito no moinho, produzia-se o fubá mais fino, voltado para o consumo humano, ou o fubá mais grosseiro – a quirera, destinado à alimentação de animais. Andrade confirma que

onde quer que se localizassem, os moinhos cumpriam um importante papel nas suas paragens, fornecendo o fubá para a confecção de bolos, broas, sopas e o angu – cujo papel sempre foi destacado na alimentação de escravos negros. Da moagem realizada nesses rústicos maquinismos, provinha também a quirera (ou canjiquinha, como é chamada em Minas Gerais), fundamental na criação de porcos, cavalos e aves domésticas (2015, p. 143).

O fubá (farinha de milho moída) difere-se da farinha de milho produzida em São Paulo, principalmente, pelo tipo de equipamento utilizado na sua produção. Como vimos, aquele é produzido no moinho e a última no monjolo. Schmidt (1967, p. 80) detalha as diferenças entre as duas farinhas, dizendo que

em São Paulo distingue-se o fubá da farinha de milho, propriamente dita, porque esta é preparada deixando o milho de molho, depois socando-o no monjolo, depois torrando-o no forno raso: é a farinha de milho paulista. Farinha de milho aqui, é isso. A outra aquela resultante da moagem do milho no moinho de pedra, é que é, o fubá. Quando o fubá é feito de milho já sob a forma de canjica, então é o fubá mimoso.

A transformação do milho em duas formas de farinha que servem à alimentação ordinária dos homens da colônia foi abordada por Saint-Hilaire (1938, p. 206-207) em sua *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Em 1817, quando andava nos arredores de Ouro Preto, o viajante notou que

sua farinha simplesmente moída e separada do farelo, com o auxílio de uma peneira de bambu, toma o nome de fubá. É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama, como já disse, angu, e constitui o principal alimento dos escravos .

Já sobre a farinha de milho, entendida aqui conforme a distinção esclarecida por Schmidt, Saint-Hilaire continuou:

A farinha de que se nutrem geralmente os homens livres exige algumas preparações a mais. Separa-se o milho de seus envoltórios com o auxílio da máquina que já descrevi, e que chamam monjolo. Para esse fim, coloca-se o milho na escavação em que cai o dente pesado na máquina; esse dente despoja o grão sem triturá-lo, e um pouco de água que se teve o cuidado de pôr no cocho, facilitando a separação dos envoltórios, impede também os grãos de saltarem e se perderem. Quando o milho está assim limpo, colocam-no em outros alguidares, cuja água continuamente se renova; deixa-se aí durante dois ou três dias, e mesmo mais, até o momento em que começa a fermentação; levam-no, então, bem embebido no monjolo e, por meio dessa máquina, reduzem-no a uma espécie de pasta. Passa-se essa última por uma peneira sobre um tacho pouco profundo, sob a qual se acendeu o fogo; a pasta cozida seca reduz-se a um pó grosso, e é isso o que constitui essa farinha com que se pulveriza, como já o disse, os alimentos, e que, sem dúvida alguma, é mais saborosa e nutritiva que a de mandioca.

### 3.1.3 A farinha e o monjolo

Entre os primeiros colonos portugueses, a farinha de milho era pouco consumida e não tinha importância relevante. O processamento dos grãos de milho era feito com o método dos indígenas, isto é, utilizando o pilão<sup>26</sup> de madeira, um instrumento de origem remota e encontrado em diferentes culturas ao redor do mundo. A técnica valia-se, basicamente, de pilar o milho mole<sup>27</sup> manualmente e de forma grosseira. “Essa era a massa de milho utilizada por diversos povos e que seria aproveitada nos primeiros séculos de colonização, ainda que de forma mais restrita pelos portugueses” (MAXIMO, 2021, p. 97). Eventualmente, “a massa resultante era torrada num grande tacho de cobre e depois passada por uma peneira de largas malhas, a sururuca”, produzindo-se a farinha.

A partir das expedições bandeirantes, a farinha de milho tornou-se gênero essencial, passando a ser largamente produzida em São Paulo e consumida em uma ampla região do centro sul do país. Entretanto, a técnica do pilão indígena foi suprimida, de acordo com Otoniel Mota (1941), em favor da farinha feita nos monjolos, principalmente nos monjolos de água. Em linhas gerais, colocava-se o milho para fermentar, depois socava-o no monjolo, e, por fim, a massa obtida era peneirada e torrada. Em um dos documentos (posteriormente organizados e publicados como *Códice Costa Matoso*) encontrados no arquivo de Caetano Costa Matoso, ouvidor-geral da comarca de Vila Rica de 1749 a 1752, observava-se:

Lança-se o milho nos pilões a quebrar, e quebrado, que é o mesmo que tirar-lhe o cascabelho de fora, limpo dele, se deita de molho por cinco ou seis dias em água fria, aonde azeda alguma coisa. Passados estes dias, se tira e deita nos pilões, segunda vez, onde se soca, mói e desfaz, e dali se tira e lança em uns fornos de cobre ou tachos, onde se torra e fica servindo de alimento como de pão e de mais uso nestas Minas que da mandioca (CÓDICE COSTA MATOSO, 1999, p. 776).

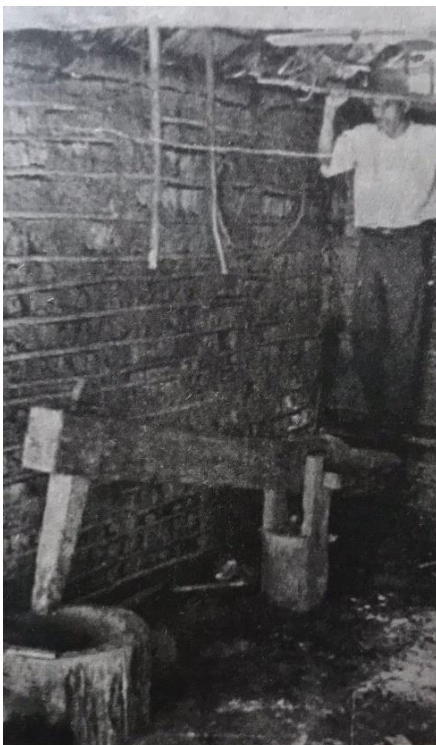
<sup>26</sup> Cabe dizer que o uso do pilão não se restringia ao trato com o milho. Pelo interior do país, o utensílio de origem remota também servia para descascar arroz, limpar café, preparar paçoca etc. Quando os europeus chegaram à América, o pilão já estava presente entre diversos grupos indígenas.

<sup>27</sup> O milho mole ou amilácea foi o tipo de grão mais produzido pelos indígenas. Segundo o botânico e geneticista Friedrich Gustav Brieger (1949, p.40), na margem Sul do Amazonas, índios de diversas tribos (Gé, Aruac, Guarani, Bororo) cultivavam o mesmo tipo básico de milho: “um milho mole, de cores variadas, predominando o marrom até o laranja, tanto no pericarpio como na aleurona e endosperma. As espigas são grandes e bastante compridas”.

Para Andrade (2011), a introdução do monjolo (originário do Extremo Oriente) na América Portuguesa estaria ligada à cultura do arroz, que, também nos Setecentos, começou a ganhar destaque entre os gêneros cultivados na colônia. Apesar disso, “foi sua adaptação ao milho que disseminou e tornou o monjolo uma máquina tão característica do mundo rural paulista e suas áreas de influência” (p. 228). Entre os vários processos utilizados na elaboração do milho durante o período colonial, o monjolo é, possivelmente, o mais representativo. Carlos Borges Schmidt (1967) enumera as duas tarefas desempenhadas pelo equipamento na elaboração do milho: 1) socar o cereal apenas umedecido para tirar a película e o coração, obtendo a canjica; 2) socar o milho já fermentado e amolecido, na fabricação da farinha.

Eram mais de uma as modalidades de monjolo, todas seguindo a mesma ideia de pilar o milho utilizando um mecanismo adaptado ao movimento do pilão. O monjolo de pé (figura 10) era um equipamento simples que ampliava a tarefa do pilão, mas usado apenas na produção de farinha em escala menor. Já o monjolo de rabo era constituído por uma sequência de pilões movidos por tração animal. Entretanto, o tipo de monjolo que caracterizaria a produção de farinha de milho seria o monjolo de água (MAXIMO, 2021, p. 102).

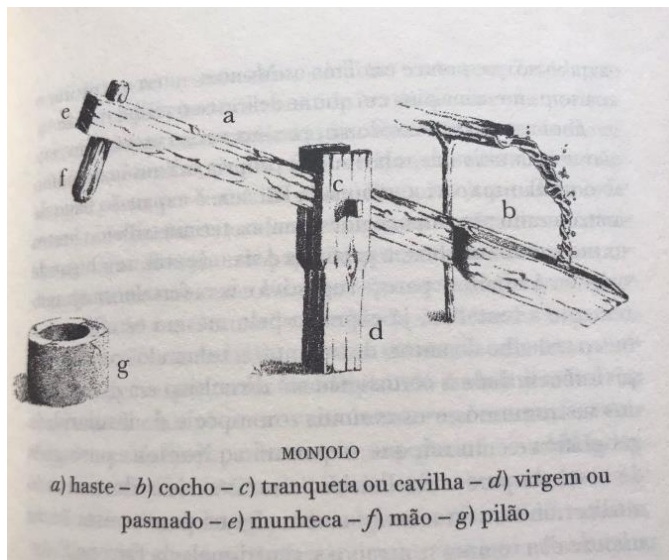
Figura 10 – Monjolo de pé



Fonte: Holanda, 2017. Foto: Paulo C. Florenzano

O monjolo hidráulico, como descreve Sérgio Buarque de Holanda ([1957] 2017, p. 232-233) se estrutura em uma haste de madeira apoiada a um tronco vertical, a tranqueta ou cavilha (acompanhar pela figura 11). Ao recipiente onde é colocado o cereal a ser pilado, dá-se o nome de pilão. “A mão fixada a uma das extremidades da haste, irá triturar, ou simplesmente esfolar, os grãos metidos no bojo do pilão”, enquanto a haste oscilar sobre a tranqueta. Na outra ponta da haste, fica uma cavidade côncava chamada de cocho, “que, ao encher-se de água, desce, forçando a mão a subir”. Tão logo o cocho chega ao chão, a água escoa, fazendo com que a haste se movimente de novo, e a mão “irá cair com fragor sobre o cereal depositado no bojo do pilão”.

Figura 11 – Monjolo hidráulico



Fonte: Holanda, 2017, p. 233.

Segundo João Luiz Máximo (2021, p. 102), a baixa sofisticação técnica e a pouca exigência de mão de obra seriam a grande vantagem do monjolo hidráulico. Com isso, o produtor conseguia obter uma boa quantidade de farinha sem grandes esforços. “Essa foi uma técnica que se espalhou não apenas pela região de São Paulo, mas por toda a área de entradas dos bandeirantes pelo interior do país”. Assim como no pilão, seu princípio de funcionamento se dava pela ação mecânica, entretanto, o monjolo era mais eficiente quanto a quantidade de cereal processado, tornando o beneficiamento do milho mais produtivo.

Geralmente, o monjolo era instalado perto de uma queda d’água natural que pudesse movimentar o equipamento e, mais tarde, os moinhos hidráulicos.

Capistrano de Abreu (1998, p. 205) mencionou a preferência dos paulistas por se instalarem em vales próximos dos cursos de água, justamente para possibilitar o funcionamento do monjolo. O autor ainda complementa:

Predileção pelas baixas para as casas de vivenda, frequência de monjolo para pilar o milho seco, milho como alimentação habitual, sob as formas de canjica (no sentido do Sul), fubá e farinha fermentada antes da torrefação definitiva, carne de porco preferida à de boi indicam a presença de paulistas ou de seus descendentes. Como raiz de todas estas vergôntes aparece a falta de sal, que impedia o desenvolvimento rápido do gado vacum e ainda hoje não tempera o angu nem a canjica.

Desse modo, pode-se dizer que a necessidade de água abundante para movimentar os monjolos teria condicionado as formas de ocupação do território. A presença do monjolo, “tão intimamente associado ao uso predominante do milho na alimentação”, segundo Holanda ([1957] 2017, p. 230), deixou marcas em uma extensa região brasileira, que vai do centro-norte de Minas Gerais até o norte do Rio Grande do Sul, abrangendo, ainda, grande parte de Goiás e Mato Grosso. Em toda essa extensão, incluindo São Paulo, os monjolos apareceriam de maneira expressiva, principalmente a partir de meados do século XVIII, conforme indicam os inventários coloniais.

Segundo Andrade (2011), um inventário paulistano de 1751 – nunca publicado, mas cuja transcrição foi concedida pelo IPHAN-SP ao próprio historiador – registra a aparição mais antiga documentada do monjolo no Brasil. A partir de documentos referentes às áreas de mineração em Mato Grosso e Minas Gerais, e também de relatos de viajantes estrangeiros, Andrade representou em um mapa político do Brasil as datas em que a presença de monjolos foi registrada no país, conforme figura 12. Na ilustração abaixo apresentada, percebe-se a rapidez com que o equipamento se difundiu no país. Em menos de um século de sua provável chegada na colônia, o monjolo já ocupava sua área característica. Essa expansão “atesta a alta importância que as técnicas de beneficiamento do milho tiveram em nosso passado rural” (p. 147-148).

Figura 12 – Difusão do monjolo no Brasil colonial



Fonte: Andrade, 2011, p. 147.

Mais sofisticado que o monjolo era o engenho de pilões, também chamado de bateria de martelos ou bateria de monjolos. O equipamento utilizava o mesmo princípio do monjolo para mover uma sequência maior de pilões, aumentando consideravelmente a produção de farinha de milho. Em viagem pelas proximidades do rio Araçuaí, em Minas Gerais, entre 1817 e 1818, Saint Hilaire (apud Bruno, 2002, p. 122) descreveu o funcionamento do engenho de pilões, construído pelo próprio dono, e que, simultaneamente, movimentava cilindros para descarregar algodão e pilões para moer o milho:

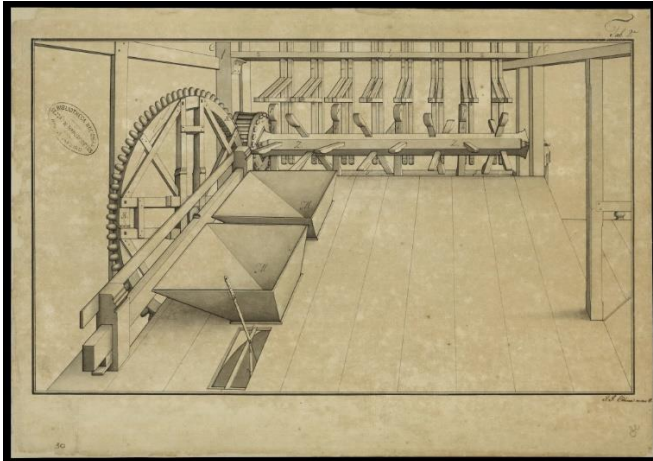
A água fazia girar uma roda colocada na extremidade de um eixo bastante longo. No meio, esse eixo era atravessado por peças de madeira que erguiam os pilões; e na extremidade oposta àquela em que estava a grande roda movida pela água, estava uma outra menor, também vertical como ela, e no eixo desta roda última havia um tambor que punha em movimento os pequenos cilindros destinados a separar o algodão das sementes.

A descrição do viajante permite observar o aprimoramento obtido com o engenho de pilões, ilustrado na figura 13, capaz de multiplicar em muitas vezes o resultado do trabalho do monjolo – que por sua lentidão também era conhecido como *preguiça* (SAINT-HILAIRE, 1938, p. 106) e *negro velho* (SPIX e MARTIUS, 2017, p. 209). Com isso, diz Andrade (2011), “a tendência parece ter sido de que o monjolo



era encontrado em propriedades em que a produção de farinha era pouca ou nas quais o engenho de pilões, mais sofisticado e caro, era inacessível aos seus proprietários” (p.229).

Figura 13 – Engenho de pilões de socar



Fonte: Codina [17--]; Acervo Biblioteca Nacional.

Deste modo, o monjolo se estabeleceu como instrumento característico da pequena produção rural, o sítio, enquanto o engenho de pilões se ajustou à fabricação de farinha em propriedades maiores. Ao final do século XIX, surgiram as fecularias, responsáveis pelo aprimoramento na produção e melhoramento da farinha de milho. De acordo com Maximo (2021), as fecularias também incrementaram o beneficiamento do milho de outras formas, como na obtenção da canjica, muito utilizada pelos paulistas desde os primeiros séculos:

A partir do final do século XIX as fábricas passaram a utilizar máquinas nesse processo [de separação da película e do embrião dos grãos], aumentando o aproveitamento do milho. O milho desgerminado grosso era transformado em canjica, e os milhos médio e miúdo seriam transformados nos moinhos em fubá mimoso. Para isso era utilizada uma máquina específica, conhecida como desgerminador ou canjiqueira [...] (p. 24).

Ainda assim, foi a farinha produzida principalmente no monjolo d'água que alimentou extensivamente a gente de São Paulo e suas áreas de influência.

Os relatos de vários viajantes estrangeiros registram o emprego do monjolo no trato do milho nas zonas mineradoras e em outras extensões do Centro Sul do Brasil a partir do século XVIII, mas principalmente nas primeiras décadas do XIX.

Assim, John Mawe, durante sua permanência no Brasil, entre 1807 e 1810, descreveu o monjolo comumente encontrado nos distritos de ouro e diamantes do país:

À margem do rio instala-se grande pilão de madeira, cuja mão está encaixada na extremidade de uma alavanca com vinte e cinco a trinta pés de comprimento, repousando sobre uma barra transversal aos cinco oitavos do seu comprimento, em redor da qual oscila. A extremidade do braço mais curto desta alavanca está escavada, de modo a sustentar peso de água suficiente para levantar a outra extremidade, à qual está presa a mão do pilão. O peso da água faz com que a colher desça e se esvazie até chegar a certo ponto. O encher e descarrega, alternadamente esta cavidade provoca a elevação e a queda da mão do pilão, o que se verifica quatro vezes por minuto (1978, p.40).

Saint-Hilaire (1938, p. 106) também achou útil dar uma ideia “dessa engenhoca notável pela simplicidade”. Em 1816, quando percorria a porção mineira da Serra da Mantiqueira, o botânico anotou:

Sobre uma peça de madeira vertical e imóvel, é colocada, à maneira de uma gangorra, outra peça de madeira, móvel e horizontal; esta última é escavada numa das extremidades como uma larga colher, e na outra, é armada de um soquete bem resistente. A máquina está sempre colocada, como já disse, debaixo de uma pequena queda de água. O líquido, caindo na espécie de colher que, de um lado termina a viga oscilante, faz inclinar-se esta para o mesmo lado, enquanto a extremidade oposta, armada na parte inferior com o soquete que descrevi, se ergue descrevendo um arco de circunferência; mas enquanto a extremidade escavada se inclina, a água escorre, o peso do pilão sobrepuja o da colher, a máquina range e o pilão cai pesadamente num cocho destinado a receber o grão.

Mais tarde, em 1819, viajando pelas nascentes do rio São Francisco, Saint-Hilaire (1937, p. 217-218) mencionou a presença do monjolo na região de Araxá (MG), onde o cultivo de milho era destinado à subsistência e à criação de gado. Certa vez, à procura de hospedagem em uma área imensa de pastagens e “profunda solidão, quase nenhuma cabeça de gado, nenhuma única choupana, tão longe quanto a vista pode alcançar; ninguém nos caminhos”, depois de caminhar três léguas, o francês, enfim, encontrou algumas choupanas dispersas no deserto e, perto delas, um monjolo e um paiol:

Assim que cheguei, perguntei a uma negra onde poderia passar a noite; respondeu-me que não havia lugar em parte alguma. [...] Encontrei duas mulheres bonitas e bem-vestidas, e roguei-lhes que me dessem abrigo. Com um ar ainda mais impolido e desdenhoso do que embaraçado, uma delas me mandou para o monjolo; mas como isso valia tanto como mandar-me dormir fora, dei a conhecer quem era e reclamei um abrigo no paiol e fui ocupá-lo antes que me concedessem.

Ainda percorrendo as nascentes do São Francisco, desta vez próximo a Paracatu (MG), Saint-Hilaire escreveu outro trecho anedótico envolvendo seus hospedeiros:

Alojaram-me numa grande peça onde estava colocado o monjolo, e enquanto escrevia, fazia-se, perto de mim, farinha de milho. O ruído forte do monjolo me atordoava; estava cego pela fumaça do forno, e era necessário, além disso, fazer guerra aos cães que vinham roer o couro das minhas malas (p.249).

Sobre a maneira de se produzir farinha de milho, Luís D'Alincourt, em sua *Memória sobre a viagem do porto de Santos à cidade de Cuiabá*, diz tê-la notado, em 1818, em um sítio da região do Ribeirão dos Couros, cuja nascente está no atual município de Diadema, percorrendo a cidade de São Bernardo do Campo até desaguar no Ribeirão dos Meninos, em São Caetano do Sul:

Neste lugar observei, pela primeira vez, o modo de reduzir o milho a farinha, por meio da simples máquina, a que chamam monjolo – ela consta de uma comprida haste de madeira, tendo numa das extremidades uma espécie de gamela aberta na mesma haste, com a borda extrema inclinada para fora: quase na outra extremidade tem um grosso ponteiro pela parte de baixo unido perpendicularmente à haste, a qual é suspensa por uma cavilha, que a atravessa horizontalmente, da parte do centro de gravidade para o lado da gamela, e a cavilha roda sobre duas linhas firmadas no terreno, e verticalmente levantadas; esta máquina é movida por água, que, enchendo a gamela, faz, com o seu peso, inclinar a haste para este lado, e lançando fora a água, pela extremidade, obriga o lado do ponteiro a ir abaixo, e dar pancada no milho, que se deita em um pilão, entranhado na terra, e colocado na direção do ponteiro: com a continuação das pancadas forma-se a farinha (2006, p. 38).

Igualmente em 1818, os naturalistas alemães Spix e Martius, enquanto visitavam a Fábrica de Ferro São João de Ipanema, na região de Sorocaba, se

atentaram para recorrência de produtos do milho na mesa de seu hospedeiro, inclusive, referindo-se ao uso do monjolo na obtenção da canjica.

Em vez da farinha de mandioca, quase exclusivamente se come a farinha de milho grosseira. Vem à mesa, em cestinhas, como o pão, na Europa, e, somente a pedido do hóspede, é substituída pela farinha de pau (mandioca). Raras vezes se fazem pães ou bolos com ela. No mais é a canjica, igualmente preparada com milho: e nunca falta na sobremesa essa comida nacional dos paulistas. Põem-se de molho, na água, os grãos de milho, socados por um pilão movido a água (negro velho), depois são cozidos com água ou leite, em forma de papa, e então servidos com açúcar ou melado (2017, p. 209, grifo nosso).

Na opinião de Hércules Florence (2007, p. 67), o monjolo era “a máquina mais estúpida que jamais foi inventada”. Para o viajante francês, que percorreu as províncias de São Paulo, Mato Grosso e Pará na expedição do cônsul da Rússia Barão de Langsdorff, nos anos de 1825 a 1829, o monjolo não passava de uma

grande e pesadíssima peça de madeira de 25 a 30 pés de comprimento que tem numa extremidade uma cuba e noutra um furo, onde se adapta um pilão. Coloca-se tudo isso em equilíbrio debaixo de um veio d'água que caia dentro da concavidade. Quando esta se enche, o peso faz descer um dos braços e subir o outro, isto é, o pilão que esmaga na queda os grãos de milho, mal se entorne a água. Semelhante maquinismo não pode trabalhar senão muito lentamente: medeiam 10 a 12 segundos de uma pancada à outra, e a água não faz a sexta parte do serviço que poderia prestar.

Mas o que não se pode negar é a presença enfática do monjolo associado ao uso preponderante do milho nas áreas de influência paulista. E essa presença foi tão forte que Sérgio Buarque de Holanda (2017), destacou, como evidência, as marcas deixadas na toponímia de toda extensão que vai do centro-norte de Minas Gerais até o norte do Rio Grande do Sul, abrangendo grande parte de Goiás e Mato Grosso.

*O Guia postal da República dos Estados Unidos do Brasil*, que se publicou em 1930, assinala 62 localidades, no Brasil, que tiram o nome do rústico instrumento. É a seguinte distribuição: 31 em Minas Gerais, dezesseis em São Paulo, seis no Paraná, três em Mato Grosso, três no estado do Rio, duas no Rio Grande do Sul e uma em Goiás. O total seria, sem dúvida, bem mais considerável se acrescido dos nomes de rios ou riachos que fornecem a água necessária para se acionarem essas máquinas (p. 230).

Corroborado o uso majoritário do monjolo na produção da farinha de milho ao longo da antiga e extensa capitania de São Paulo (a Paulistânia), julgamos pertinente considerar as ocorrências remotas deste equipamento como um elemento importante no delineamento espacial da culinária caipira. A presença do monjolo nas áreas que hoje identificamos como os estados de São Paulo, Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Santa Catarina, parte do Rio de Janeiro e Espírito Santo, e, ainda a região das Missões, no Rio Grande do Sul, principalmente durante os séculos XVIII e início do XIX, pode ser verificada nas narrativas dos viajantes estrangeiros, conforme algumas enumerações já feitas em citações anteriores. E também, sobremaneira, na pesquisa de Andrade (2011), que registrou a difusão do monjolo no Brasil colonial (figura 11).

Tais dados, organizados e associados com outras informações coletadas, serão representados em modelos gráficos que comuniquem o espaço abstrato da culinária caipira, no próximo capítulo. Antes disso, porém, não podemos deixar de pormenorizar sobre o porco, o outro elemento basilar na alimentação caipira.

### 3.2 A CARNE DE PORCO NO TOPO DE UMA HIERARQUIA

Quase toda *ração cárnea* consumida pelos paulistas era obtida através da caça, considerada uma atividade caipira por excelência. Segundo Antonio Candido (2017, p.68), caçando “se desenvolvia a extraordinária capacidade de ajustamento ao meio, herdada do índio: conhecimento minucioso dos hábitos dos animais, técnicas precisas de captura e morte”. Dos animais capturados, seja no mato ou no campo, com finalidade alimentar, destacavam-se a perdiz, o pato, o macuco e os nhambus, dentre as aves; e dentre os mamíferos, a capivara, a paca, a cutia, o quati e os porcos-do-mato, que se distinguiam entre a espécie menor, que era o cateto ou caititu e a espécie maior, a queixada. Muito acessíveis eram o lagarto ou teiú e os tatus, especialmente o tatuê, também conhecido como tatu-galinha ou tatu-verdadeiro.

Também a pesca guarnecia os moradores e exploradores de São Paulo. Dourados, jaús, pacus e outras espécies de peixes eram preparados à moda indígena, “cozidos em pequenas panelas ou atirados inteiros na brasa, até ficarem carbonizados

por fora [...]. Depois de assado e seco ao sol, o peixe era também pilado e transformado em farinha[...]” (SILVA, 2014, p.62-63).

Por outro lado, diversas espécies europeias de animais domésticos, como galinhas, bois, ovelhas, cabras e porcos, em certa medida, faziam parte da dieta caipira: consumidas quase exclusivamente em datas comemorativas ou, no caso das aves principalmente a galinha, para curar enfermidades. Esses animais, não nativos, teriam chegado ao Brasil desde a expedição de 1500 de Pedro Álvares Cabral, conforme mostra os estudos de Vander Velden (2012) sobre a relação entre os índios Tupi do litoral da América portuguesa e as galinhas introduzidas pelos colonizadores. A maioria deles, a propósito, era comumente levada viva nas embarcações da companhia dos navegadores, que esquadrinhou todo o globo terrestre a partir do século XV para suprir as demandas alimentares durante as longas travessias marítimas.

Na análise de Vander Velden (p. 121-122), a introdução de animais domésticos no Brasil pode ser entendida como um investimento europeu, “ainda que não intencional ou ativamente procurado”, pois, ao perceberem que esses, uma vez multiplicados nos terreiros das aldeias e somados às prolíferas roças indígenas, constituíam produção de subsistência a cargo principalmente dos nativos e seus descendentes, os portugueses puderam se ocupar integralmente dos gêneros de exportação, como o açúcar. Ao mesmo tempo, havia uma intenção de reproduzir na América o mesmo ambiente de Portugal, inclusive na oferta daquilo que se podia comer. Em outras palavras, manejou-se “uma domesticação simbólica do ambiente natural a partir de sua transformação no familiar, corriqueiro: o Brasil à imagem e semelhança de Portugal não apenas nos povoados, mas em cada terreiro de aldeia, cheios de galinhas, porcos, cavalos e vacas”.

Incluir preparos desses animais no cardápio da colônia, era, como pontuou Silva (2014, p.40), evocar lembranças lusitanas, “o que mais se procurava no arsenal culinário tropical”. Já para Dória (2021)<sup>28</sup>, a *fixação* de criações – notadamente boi, porco e galinha dentro de uma diversidade muito maior no consumo de carnes europeu – na cultura alimentar brasileira configura o que o sociólogo chama de *colonização do gosto*, ou seja, haveria uma imposição de determinadas espécies para

---

<sup>28</sup> Informação fornecida por Carlos Alberto Dória durante aula ministrada online no curso “A hierarquia das Carnes”, Escola do Gosto, 2021.

atender à lógica do mercado capitalista. Tal imposição acabou determinando uma classificação, uma *hierarquia das carnes*.

Quando abordou a caça como um recurso alimentar fundamental para o caipira, Candido (2017) apontou uma notória discriminação entre os animais que se comia, a que o estudioso chamou de *hierarquia do gosto*. A preferência por consumir a carne de determinadas caças em detrimento de outras foi assim colocada por Candido:

Paca, porco-do-mato, tatuê, teiú, macuco, nhambu constituem de modo geral as iguarias mais prezadas. Nota-se sem dificuldade que a preferência do paladar se norteia pela afinidade das suas carnes com a dos animais domésticos: porco, leitão, frango, galinha – indicando nitidamente o caráter substitutivo da caça-alimento. As carnes de sabor estranho (*asco*) são rejeitadas ou menosprezadas; mas importa notar que o conceito de *asco* varia no tempo e no espaço, em parte devido às possibilidades de satisfazer o apetite dentro de padrões menos agrestes. Assim, as iças torradas, antigamente apreciadíssimas e de uso geral, têm hoje número reduzido de adeptos, alguns dos quais disfarçam sua preferência, como algo deprimente. O mesmo se dá com o macaco, de carne reputadamente saborosa, consumida noutros tempos com frequência e naturalidade, mas, hoje, alvo de restrições muito fortes, nalguns casos, verdadeiros tabus. Quanto à variação no espaço, registro apenas, na minha área de pesquisa, que enquanto em Guareí o teiú é apreciado, em Bofete causa repugnância (p.69).

Muito diferente da *hierarquia do gosto* apontada por Candido, a *hierarquia das carnes* observada por Dória não está pautada pela liberdade de escolha através do paladar ou das preferências gustativas, e sim pelo abandono da diversidade.

Não fossem os percalços e os desafios, alguns deles quase intransponíveis, criados pelo contexto da pandemia da Covid 19, o próximo passo deste trabalho seria escrutinar uma provável *hierarquia da carne* no âmbito da culinária caipira, na qual a carne de porco ocuparia o topo da classificação, conforme indica grande parte das referências bibliográficas consultadas até aqui. Seria preciso entender as razões históricas e sociológicas para o desenvolvimento de um gosto prioritário pelo porco e para a adoção de determinadas técnicas culinárias no seu preparo.

Em nossa hipótese, a criação de porcos nos sítios paulistas estava vinculada à necessidade de produzir gordura, que, depois de processada, era utilizada no preparo dos alimentos, e até mesmo como combustível na iluminação

pública e residencial. A carne seria um produto secundário (e barato) desse processo. Mas tais aprofundamentos devem ficar para um trabalho futuro, pois, como mencionamos, as restrições e até mesmo a impossibilidade em alguns períodos da pandemia de acesso às bibliotecas das instituições de ensino e aos acervos públicos condicionaram a abrangência desta pesquisa. Contudo, nos cabe enunciar a importância deste animal na vida dos sítios paulistas.

Oscar Canstatt<sup>29</sup> ([1868] 1954, apud BRUNO, 2000, p.103) disse que “dentre todos os animais da floresta os índios e mesmo os colonos caçam de preferência as muitas espécies de porcos selvagens” nativos do Brasil. Estes animais eram capturados em abundância nos matos que rodeavam as aldeias e constituíam “ordinário mantimento dos índios”, conforme observou o padre Fernão Cardim (2021) no primeiro século de colonização. A partir das bandeiras, os porcos selvagens passaram a alimentar também muitas expedições colônia adentro, pois, como anotou Luiz dos Santos Vilhena<sup>30</sup> ([1802] 1922, apud BRUNO, 2000, p.102), “a fecundidade dos porcos é indizível, e no Rio Grande, São Paulo e Minas Gerais os há de tamanhos monstruosos de cujas carnes abundam aqueles países”. Também o militar espanhol Cabeza de Vaca (1999) admirou-se com a quantidade de porcos capturados pelos caminhos do sul do país.

Era comum os europeus associarem nossos porcos aos monteses naturais de seus países (CARDIM, 2021; SOUZA, 1879), pois tratava-se de animais selvagens com portes semelhantes. Entretanto, enquanto os monteses são mamíferos da família *Suidae* da espécie *Sus scrofa scrofa* (javali), os brasileiros, chamados porcos-do-mato apesar de não serem propriamente porcos, são da família *Tayassuidae* das seguintes espécies: *Tayassu tajacu* (catitu ou cateto) e *Tayassu pecari* (queixada). Mais fáceis de caçar, os catetos eram animais menores que os queixadas, possuíam carne magra, sem banha, nem toucinho. Já os queixadas tinham carne gorda, com toucinho, mas eram mais ferozes e, por isso, mais difíceis de serem capturados.

Quanto às formas de preparo, os europeus provavelmente preparavam os tajaçus dos mesmos modos que em seus países: “assados, guisados, em morcelas e linguiças, em pasteis e em tortas” (HUE, 2008, p.112-113). Já os indígenas

---

<sup>29</sup> CANSTATT, Oscar. **Brasil, a terra e a gente** (1868). Rio de Janeiro: Irmãos Pengetti, 1954.

<sup>30</sup> VILHENA, Luiz os Santos. **Cartas de Vilhena**: notícias soteropolitanas e brasílicas (1802). Salvador: Imprensa oficial da Bahia, 1922.



consumiam a carne do porco selvagem cozida ou assada, mas quase crua, de acordo com o relato de Johann Nieuhof<sup>31</sup> (1942, apud BRUNO, 2000, p.103):

Para assar a carne procedem da seguinte maneira: cavam um buraco no chão, forram-no com folhas sobre as quais colocam a carne que vão preparar; cobrem com folhas da mesma espécie e depositam sobre uma camada de terra ou areia. Sobre essa arrumação acendem uma fogueira, que deixam arder até que presumam estar a carne suficientemente assada. Se acertam o ponto, a carne fica excelente, melhor que a preparada por qualquer outro processo. A esse sistema de preparo chamam “Biaribi”.

Por outro lado, os porcos domésticos europeus (*Sus scrofa domesticus*) aportaram no Brasil logo nos primeiros anos após o descobrimento, vindo nas embarcações europeias. Seu consumo parece ter se disseminado entre os habitantes de São Paulo, sobretudo, em suas áreas de expansão (DÓRIA; BASTOS, 2018). Novamente destacamos a observação de Antonil ([1711] 2011, p.247) sobre a presença de porcos, junto de galináceos, em algumas paragens dos caminhos às Gerais: “acha-se criação de porcos domésticos, galinhas e frangões, que vendem por alto preço aos passageiros”. De acordo com Monica Abala (2007), o porco era o centro da economia doméstica mineira, uma vez que

criado nos quintais ou debaixo dos soalhos, nas casas construídas sobre pilastras, era alimentado com as sobras dos pratos e panelas. Aproveita-se a banha do animal para torresmos e conservação da carne, que também podia ser salgada. Do mocotó, fazia-se a geleia; do sangue, o chouriço; das tripas, linguiças e a pele aproveitava-se no feijão ou frita – a pururuca. Pés, rabos, focinhos, orelhas serviam para o feijão dos escravos. Além disso, a carne de gado bovino não se prestava, como a do porco se presta, à conservação na própria gordura por longos períodos, e a gordura de bovinos nunca foi muito apreciada no seu sabor (p.72).

Além de todo o aproveitamento de ordem econômica apontado por Abdala, Dória e Bastos (2018) chamam atenção para o porco como instrumento social na vida dos sítios caipiras:

O porco serviu também como importante elemento de cooperação e festa: um animal de grande porte era sempre excessivo para uma família, gerando mutirões de matança do porco em que, com a

---

<sup>31</sup> NIEUHOF, Johann. **Memorável viagem marítima e terrestre ao Brasil** (1640-1649). São Paulo: Martins, 1942.

cooperação dos vizinhos, as partes eram transformadas em conserva e embutidos, e os restos, em sabão. Nessas ocasiões de trabalho para a transformação e divisão dos pedaços do porco, armava-se uma festa sempre memorável ao longo de todo um dia. Era também um raro momento de convivência entre as pessoas que usualmente viviam isoladas.

Reforçando nosso interesse em corroborar a posição da carne de porco no topo da *hierarquia das carnes* na cultura caipira, deixamos o trecho datiloscrito de Ernani Silva Bruno que em grande parte aguçou nossa curiosidade:

O matuto paulista comia legumes, sobretudo feijão. O milho branco cozido em água e sal - a canjica. A farinha de milho era seu pão e com ele preparava também a jacuba. Consumia leite e tocinho. E alguma carne salgada ou seca, mas não todos os dias. [...] Carnes de várias espécies entravam no cardápio caipira, embora a de vaca tivesse, por parte dele, consumo pequeno pela sua raridade. Carne de vaca só aparecia com frequência na mesa do matuto bem posto na escala social ou então morador da vila. Os outros comiam sua carne, cozida ou ensopada, em poucas ocasiões. Em dias de festa, por exemplo. Esse alimento figurava, na dieta do caboclo, mais em forma de carne seca, muitas vezes misturada com farinha de mandioca socada no pilão – a paçoca. Mais frequente que o consumo de carne de vaca era o de galinha (o frango assado ou recheado), que a criação caseira podia fornecer. Bem mais que comedor de carne de vaca ou de galinha o caipira paulista foi um devorador de carne de porco: o torresmo, o couro de porco, o lombo de porco, o suã (espinha do porco) e – nos dias de festa ou mais solenes – o leitão assado, condecorado com rodela de limão. Mas essa dieta – em matéria de carne – se completava com as de uma porção de caças: de paca, de cutia, de quati, de capivara, de porco do mato, de lagarto, de veado, de tatu [...] (Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (9) 4-38).

Segundo Basso (2014, p.125), para entendermos o consumo generalizado da carne de porco na área paulista ou de influência bandeirante, devemos nos ater a algumas questões essenciais: primeiro, “os habitantes de tais localidades eram herdeiros de uma tradição culinária baseada no consumo da carne de animais de pequeno porte, de miúdos e embutidos”. Depois, essas mesmas áreas tinham dificuldade de acesso à carne bovina, cujo preço atingia valores extremamente altos. Além de que, conforme Silva (2014), nessas regiões, a carne suína era considerada bem superior à de boi, que costumeiramente chegava às mãos do consumidor magra, dura e até cheirando mal devido as más condições em que o gado era criado.

Por fim, é fundamental nos lembrarmos de que o porco é, como já vimos, um produto da cultura do milho. O animal e seu principal derivado, a banha, está ligado

ao cereal num círculo de interdependência que mantém uma produtividade de subsistência nos sítios, tal qual Dória (2021, p.66) ressaltou. Sumariamente, nas roças paulistas, o caipira plantava o milho para, entre outros usos, alimentar os porcos que criava em seu quintal. Muitas vezes, o milho era o único cereal disponível para tratar o animal, cuja carne e gordura, depois que a cria era abatida, serviam de alimento aos próprios caipiras.

Sabemos que a culinária que se formou nos Sertões de Leste e se manifestou nas demais áreas da Paulistânia assumiu elementos distintos conforme as particularidades de cada bioma que compõe este extenso território. Entretanto, com base nos dados que levantamos até aqui, podemos afirmar que há uma espinha dorsal: a culinária caipira é definida pelo milho somado à carne de porco produzidos e processados nos sítios paulistas.

#### 4 O LUGAR DA CULINÁRIA CAIPIRA

Primeiramente, devemos assumir a ideia de *lugar* como o espaço da diversidade dentro de uma unidade/totalidade que é o planeta e a história. Como observa Milton Santos (1996b),

não distinguiríamos entre unidade e diversidade se não soubéssemos que a unidade é o próprio do planeta e da história e a diversidade é o próprio dos lugares. Muda o mundo, e, ao mesmo tempo, mudam os lugares. Os eventos operam essa ligação entre os lugares e uma história em movimento. O lugar, aliás, se define como funcionalização do mundo, e é por ele (lugar) que o mundo é percebido empiricamente (p. 35).

Nesse rastro, a territorialidade do acontecer histórico sempre muda e em cada momento “há sempre um mosaico de subespaços cobrindo inteiramente a superfície da Terra, e cujo desenho é fornecido pelo curso da história: a escala deixa de ser uma noção geométrica para ser condicionada pelo tempo” (p.36).

Santos (1999) assinala ainda que a reconstrução do território a partir de mosaicos seria possível por causa do que ele chamou de “acontecer solidário”: “haveria algo que levaria à realização concreta, à produção histórica e geográfica de eventos solidários. E é isso que dá o limite da área” (p.17). Embora o geógrafo não tenha se concentrado no desenvolvimento do conceito desse “acontecer solidário”, ele aponta o caminho: “trata-se de chamar a atenção para a realização compulsória de tarefas comuns, mesmo que o projeto não seja comum” (1996b, p.35). Além disso, Milton Santos atribui ao lugar do acontecer solidário o espaço banal da geografia – sobre o qual falamos no primeiro capítulo, “criador da solidariedade e da interdependência obrigatória” (p.37).

Na medida em que se deixa de trabalhar com uma concepção hierárquica – dos atores hegemônicos – e geométrica do espaço geográfico, a distinção entre lugar e região passa a ser menos relevante. De modo que, uma vez verificada a unidade do acontecer histórico, a região pode ser considerada um lugar. Contudo, estamos acostumados com a ideia de região enquanto uma construção estável, longamente elaborada. E é justamente essa noção que precisamos desconstruir se quisermos traçar um limite territorial a partir de uma percepção culinária, pois o que

faz uma região é “a coerência funcional que a distingue das outras entidades, vizinhas ou não” (p.35).

Neste ponto, consideramos pertinente admitir o conceito de *região*, não enquanto entidade geográfica concreta, integrada e bem delimitada, como tradicionalmente trabalhada pela geografia, mas como um processo *mutável de constantes rearticulações*, conforme destaca Haesbaert (2010). Para o geógrafo, pensar em região significa, antes de tudo, pensar nos processos de *regionalização* (assumir a natureza do regional) a partir de dinâmicas espaço-temporais efetivamente vividas e produzidas pelos grupos sociais. Isso quer dizer que

a regionalização deve estar sempre articulada numa análise centrada na ação dos sujeitos que produzem o espaço e na interação que eles estabelecem, seja com a ‘primeira’ (...), seja com a ‘segunda’ natureza. Ou seja, o espaço sempre visto em seu sentido relacional, totalmente impregnado nas dinâmicas de produção da sociedade (p. 6).

Quando falamos em *espaço*, é comum nos remetermos à visão kantiana já muito naturalizada de *um espaço absoluto, natural e portador de predicados universais*. Fonseca e Oliva (2012, p.25) afirmam que este espaço de predicados universais encontrou no euclidianismo sua tradução ideal, pois supõe “a continuidade (não contém lacunas), e a contiguidade (não contém rupturas), e também, e quem sabe, principalmente, a uniformidade (métrica constante em todos os pontos), algo que a cartografia convencional aceita como axioma”. Entretanto, desde a década de 1970, diversas discussões teóricas foram propostas na direção de se conceber o *espaço* em outros termos. Sem grande sucesso, pois o debate sobre a espacialidade se estagnou ao confrontar uma mentalidade geral em que, por exemplo, “há uma recusa em se admitir como mapa as representações do espaço que não obedeçam aos cânones desse universo mental. Ou então, em admitir-se que é preciso haver mudança de foco na medida das distâncias quando a realidade assim exigir (introduzindo medidas de tempo, de custo etc.)”.

Para teóricos como Jacques Lévy e Michel Lussault (2003)<sup>32</sup>, tais discussões foram pautadas pelas concepções de espaço da geografia clássica – ou

---

<sup>32</sup> Do original: LÉVY, Jacques; LUSSAULT, Michel. Espace. In: **Dictionnaire de la Géographie et de l'espace de sociétés**. Paris: Berlin, 2003, p. 325-333. Tradução feita por Mônica Balestrin Nunes, com revisão de Jaime Oliva. Material que nos foi disponibilizado pela professora Fernanda Padovesi Fonseca na disciplina “O mapa e

seja, pela ideia de existência de um espaço universal, absoluto, independente das sociedades históricas que o constroem e o vivenciam – e, por isso mesmo, apresentaram fragilidades na construção de uma nova teoria do espaço para a geografia contemporânea e para as ciências em geral. Segundo Lévy<sup>33</sup> (apud FONSECA e OLIVA, 2012, p.26-27), o “espaço da geografia” é uma construção histórica integral, sem leis universais (equivalentes gerais): o espaço (e o tempo também) é operador dessa construção: “nem o tempo, nem o espaço, tal como apreendemos na vida social, por mais trivial e elementar que seja, não são quadros prévios. Eles são construções sociais, mas realizadas de maneiras diferentes”.

De acordo com Fonseca e Oliva (2012), ao longo da história e junto à maioria das sociedades, as referências que mais poderosamente formalizaram a construção espacial foram a geometria euclidiana e o sistema métrico, que até hoje se confundem como “‘virtudes e características’ universais da ‘categoria’ espaço, quando são na verdade parte de uma percepção (uma construção) histórica e limitada de um espaço não generalizável” (p.28). O euclidianismo e o sistema métrico serviram a um contexto histórico, mas precisamos levar em conta que

os processos reais, criadores de complexidade, revelaram e forjaram novas realidades espaciais que exigem outras métricas e geometrias para serem apreendidas. Na verdade, a geometria euclidiana e o sistema métrico vão ficar relegados à condição de serem úteis em certos casos, mas não universalmente (p.29).

Quando nos propomos a reconhecer um lugar/região da culinária caipira brasileira, pensando em *região* como o resultado da intersecção de diversos conjuntos espaciais, compreendemos a necessidade de transcender o paradigma euclidiano e o sistema métrico. Mesmo porque, em nossa hipótese, esta “delimitação” culinária, quando representada graficamente, não coincidiria com a continuidade territorial artificial do mapa político do Brasil, mas nos revelaria um território descontínuo e não contíguo, contrariamente ao que supõe o euclidianismo. Sendo assim, a *modelização gráfica* ou *coremática* é um método que favorecerá a representação desse espaço e de suas lógicas (processos e estruturas) espaciais.

---

a renovação da Geografia”, do programa de pós-graduação em Geografia Humana da Universidade de São Paulo.

<sup>33</sup> LÉVY, Jacques. **Le Tournant Géographique**: penser l’ espace pour lire le monde. Paris: Belin, 1999.

#### 4.1 UMA METODOLOGIA PARA REGIONALIZAR A CULINÁRIA

A coremática é um estudo teórico-metodológico formulado por Roger Brunet a partir de 1980, em que a representação da análise geográfica espacial é realizada segundo a lógica não euclidiana, através de modelos gráficos. Brunet ([1986] 2021) chamou de *coremas* as estruturas elementares que, combinados, formam a modelização gráfica do espaço. De acordo com Menegatto (2012), o nome corema (-chor: extensão, espaço) faz uma clara alusão à função do *fonema* na linguagem humana. “Os coremas estão para a geografia, tal qual os fonemas estão para a linguística”. Trata-se, portanto de uma unidade mínima: um fonema é uma unidade de realização sonora irreduzível; um corema uma estrutura elementar do espaço.

São 28 os coremas propostos por Brunet ([1986] 2021). Eles se originam da combinação de quatro figuras geométricas – ponto, linha, área e rede – e *sete lógicas sociais de controle e dominação do espaço* – malha, disposição, gravitação, contato, tropismo, dinâmica territorial e hierarquia. A interação dessas lógicas sociais com as figuras geométricas foi apresentada na tabela a seguir:

Figura14 – Tabela de estruturas elementares do espaço ou o alicerce da coremática



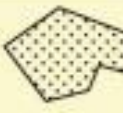





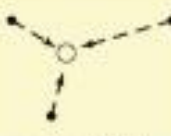



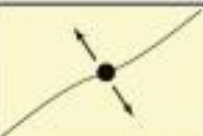
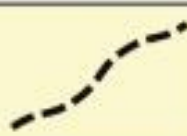

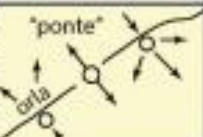



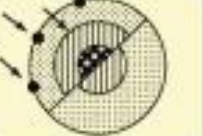
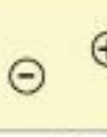

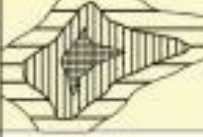

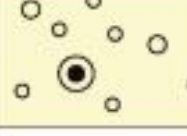
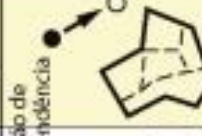


	PONTO	LINHA	ÁREA	REDE
<b>malha</b>				
	principal localidade	limite administrativo	estado, região...	centros, limites e polígonos
<b>rede</b>				
	cabeça de rede, cruzamento	vias de comunicação	área cobertura, irrigação, drenagem	rede
<b>atração</b>				
	pontos atraídos, satélites	linhas de isotropia órbitas	área de atração	conexões preferenciais
<b>contato</b>				
	ponto de passagem	ruptura, interface	áreas em contato	base acesso à ponte
<b>tropismo</b>				
	direção de fluxo	linha divisória	superfícies de tendência	dissimetrias
<b>dinâmica territorial</b>				
	evoluções pontuais	eixos de propagação	áreas de extensão	teia de mudanças
<b>hierarquia</b>				
	periurbano	relação de dependência limites administrativos	sub-conjunto	malha em rede

Figura original de Roger Brunet (1986), redesenhada por Mateus Sampaio (2021)

Fonte: Brunet, ([1986] 2021).



Dutenkefer (2010, p.108-109) traduziu e interpretou essas sete lógicas descritas por Brunet (2001) da seguinte forma:

1. “*Maillage*” [Malha] se refere ao(s) sistema (s) de divisão e diferenciação do espaço. Maneira através da qual um território, uma área é dividida, subdividida. Atributos do território de apropriação, exploração e/ou administração;
2. “*Trillage*” [Ligação] – [grelha, grade, treliça, rede, grid (inglês) – [originalmente em Brunet, 1990 era “*quadrillage*” [quadriculado]: representa a configuração do território, a sua infraestrutura, o conjunto de redes de comunicação, circulação e outros [fluxos, por exemplo do espaço. Ligações no território [...];
3. “*Gravitation*” [Gravitação]: no sentido de atração, influências que afetam a distância. Este corema pode expressar, por exemplo, distribuição e organização espacial do tipo central e periférico, hierarquias urbanas, centros urbanos densos [de população, de equipamentos urbanos etc.] ou rarefeitos etc.;
4. “*Contact*” [Contato]: representariam dinâmicas de atração ou repulsão, interfaces [campo-cidade, por exemplo] ou também rupturas [terra-mar], descontinuidade;
5. “*Tropisme*” [Orientação] – [tropismo]: representam direções, orientações. Os fenômenos expressam a existência de orientações na organização do espaço de acordo com certas direções. São os gradientes, as dissimetrias, os fluxos dominantes em uma direção privilegiada;
6. “*Dynamique territoriale*” [Dinâmica Territorial]: representa os movimentos, fenômenos de expansão ou retração, de avanços ou retrocessos;
7. “*Hiérarchie*” [Hierarquia]: representa ordem ou nível de estruturação do espaço e, portanto, em diferentes subordinações (por exemplo, hierarquia as redes urbanas, funcionalidades).

Cada corema é um signo, com uma forma e um significado, e, quando utilizado, produz sentido, revela um processo, uma disposição. Por esse motivo, a modelização constitui “uma poderosa ferramenta de pesquisa e ao mesmo tempo de comunicação: descobrimos um princípio de organização do espaço” (BRUNET, ([1986] 2021, p.3).

Um dos primeiros artigos no Brasil sobre a modelização gráfica, intitulado *Modelização Gráfica para análise regional: um método* (2004), foi escrito por Hervé Théry. Nele, o geógrafo apresenta a modelização gráfica como um instrumento e como um método de análise geográfica. E destaca seus principais pressupostos:

[...] cada lugar situa-se numa série de "campos" que estruturam o espaço, cuja interferência local forma um sistema; que cada situação se define em relação a fluxos, por conseguinte em relação a centros, direções, limites [...].

[...] estas estruturas e as suas combinações podem ser representadas por modelos. Estes, como nas ciências "duras" são simplificados, redutores provisórios, constituindo uma abordagem simplificada da complexidade, um instrumento que pode ser utilizado provisoriamente, até construir outro melhor [...].

[...] estes modelos podem ter uma expressão gráfica. A expressão gráfica tem sobre o discurso linear a superioridade de poder ser apreendida no espaço e, por conseguinte, de ser melhor adaptada para simbolizar a organização espacial, de ser mais sintética e ter neste domínio uma melhor eficácia demonstrativa [...] (p.179).

O autor também destaca a possibilidade de se trabalhar com escalas distintas na coremática:

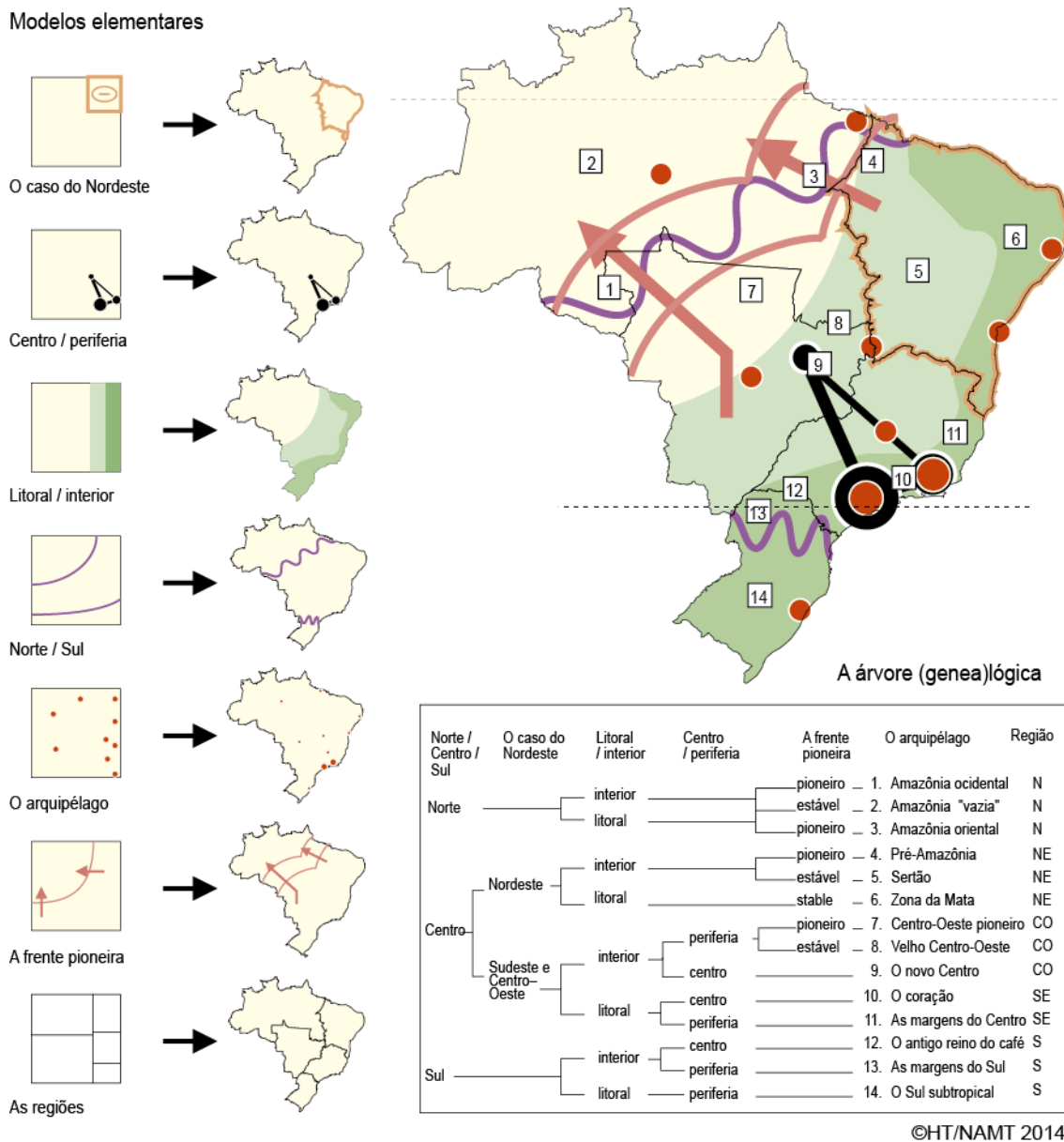
É possível utilizá-lo tanto na escala do mundo como a dos quarteirões urbanos, com a ressalva que a mudança de escala fará aparecer e exprimir estruturas diferentes: a cada escala e cada tipo de espaço (rural ou urbano, no mundo desenvolvido, nos países emergentes etc.) correspondem estruturas diferentes, combinadas diferentemente em cada espaço específico (p.181).

Ao contrário do que já foi questionado, os modelos gráficos não são esquemas de imagem ou meras simplificações de mapas. A forma sintética com que se apresentam não dispensa o respeito às regras da legibilidade e da semiologia gráfica. Para Théry, os modelos gráficos são resultado do trabalho de análise do pesquisador, que, baseado em conceitos geográficos, busca detectar as estruturas fundamentais de um espaço, tais como objetos, processos e forças que o compõe, e reconstruir, dedutivamente, as lógicas que conduziram a constituição desse sistema espacial. Depois,

por interações sucessivas pode-se retornar à realidade representada sobre um mapa, este tão complexo e informativo quanto possível. Ou seja, faz-se uma confrontação entre o modelo e a realidade, o que é base de qualquer método científico. Não se trata, portanto, de uma simplificação, mas de uma construção, um processo controlado de investigação (p.181).

Utilizando o método coremático, Théry criou um modelo teórico do Brasil, retratando as grandes oposições que marcam o país. Para isso, o geógrafo combinou seis estruturas representadas por modelos gráficos simples, conforme figura 15.

Figura 15 – Modelo territorial do Brasil



Fonte: Théry e Mello-Théry, 2018, p.15.

Para uma melhor compreensão, abaixo, resumimos o raciocínio de Théry (2004) nesse processo de construção:

- por conta da longa extensão territorial (38 graus de latitude), supõe-se a existência de uma divisão por *zonas climáticas*, propondo uma diferenciação entre o norte e o sul (e talvez o centro);

- como o objetivo do sistema colonial era exportar riquezas naturais para a metrópole, infere-se a formação de um *centro* exportador estrategicamente localizado na parte oriental do país, mais próxima a Europa, e não no centro geométrico do território;
- por ter sido o Brasil ocupado por imigrantes, identifica-se uma diferenciação entre uma zona costeira, mais densa, uma zona de transição e uma zona menos povoada;
- a presença de zona de altas pressões (anticiclone de Santa Helena) explicaria a *anomalia climática do Nordeste*, assim como o deslocamento para o norte dos limites da fachada Atlântica;
- dos ciclos econômicos decorre a estrutura em *arquipélago*, formada antes que a *integração nacional* pudesse ligar as “ilhas” entre si. O Nordeste não compõe esse conjunto, por causa de seus indicadores de déficit e de pobreza, é considerado um caso específico;
- a estrutura da *frente pioneira* se encontra apenas no Brasil e em alguns raros países dotados de uma fronteira agrícola aberta. A sua representação gráfica associa uma faixa de transformação, marcada pelo processo de valorização agrícola, e setas que indicam os eixos essenciais do empurrão pioneiro.

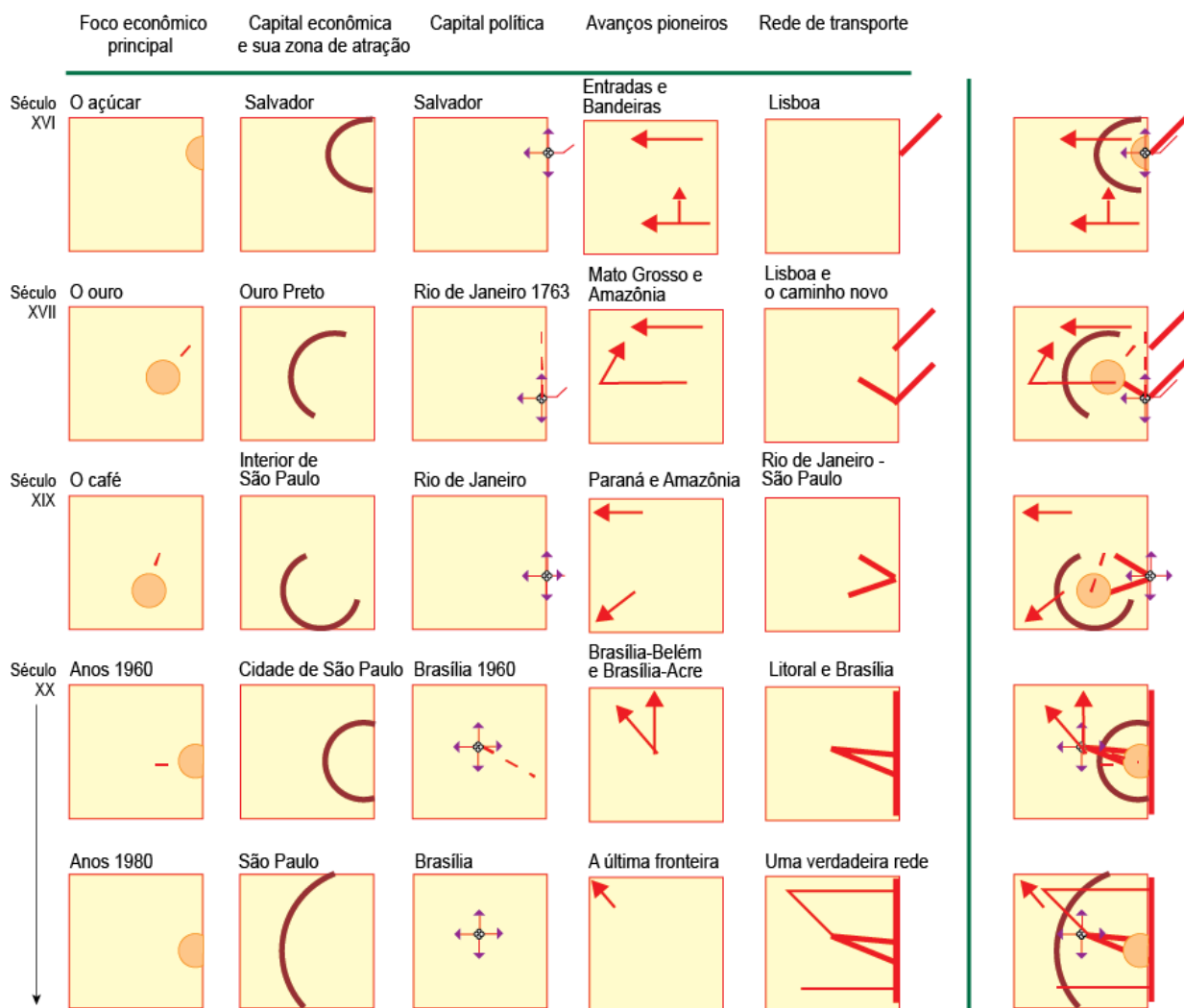
Voltando à Figura 15, vemos que o modelo teórico foi passado para um mapa do Brasil. Théry afirma que apenas introduziu à modelização gráfica as contingências ligadas à forma do território, ao traçado as fronteiras, observando que

a passagem da estrutura teórica ao modelo característico faz-se por transformações geométricas simples (arquipélago, centro/periferia), na maior parte do tempo. Quando não é o caso, bastam ajustamentos simples, como para os limites zonais, menos rígidos na realidade do que no modelo teórico, ou para o contraste litoral/interior, onde a presença a floresta amazônica interrompe o povoamento costeiro (p.183).

Mais tarde, Théry (2005) criou outros *modelos da história do Brasil*, no qual combinou cinco fatores relevantes para a estruturação do território nacional a cinco *épocas-chave*. Na figura 16, podemos ver que esses fatores formam as colunas da matriz, enquanto as linhas são formadas pelas *épocas-chave*: “a evolução de cada

um dos fatores lê-se, por conseguinte, verticalmente, enquanto as suas interferências se lêem horizontalmente, a síntese aparecendo para cada época, na extremidade da linha” (p.178).

Figura 16 – Gênese do território: um modelo (ou Modelo da história do Brasil)



©HT/NAMT 2014

Fonte: Théry e Mello-Théry, 2018, p.44.

Cada imagem da matriz retrata um situação, como por exemplo o ciclo econômico dominante, num dado momento histórico, sendo, portanto, um modelo gráfico do passado. A esse tipo de modelo, Théry deu o nome de *cronocorema*, ou *corema datado*, referindo-se à palavra *corema* criada por Brunet para identificar as estruturas básicas do território.

A dimensão temporal é um aspecto do método da modelização gráfica que merece destaque especial, segundo Théry, pois tempo e espaço são elementos conectados. Nesse sentido, tanto a história quanto a geografia, ao levarem em conta o espaço, se preocupam com as heranças do passado. Efetivamente, os modelos gráficos já eram utilizados pelos historiadores antes mesmo dos geógrafos.

Fernand Braudel foi um dos historiadores a expor a estreita ligação existente entre tempo e espaço, através da *geo-história*. Em tese, o olhar geo-histórico sugerido por Braudel ([1940-1945] 2015) se presta a descrever e interpretar os períodos históricos de um lugar, tendo como cerne a organização espacial produzida.

Ao teorizar a intercessão entre espaço geográfico e tempo histórico, Grataloup (2006) diz que os limites traçados pelas sociedades na superfície da Terra constituem objetos históricos, na mesma medida em que os recortes temporais que ordenam o passado dizem respeito a um determinado espaço da sociedade. Para o geógrafo, há princípios gerais que explicam a evolução do espaço ao longo do tempo e que podem ser entendidos como lógicas ao mesmo tempo geográficas e históricas relativamente simples para serem modelizadas (GRATALOUP, 1996).

Neste trabalho, as conformações espaciais do Brasil, e mais especificamente da Paulistânia (a capitania de São Paulo em sua máxima extensão), nos séculos XVI ao XIX, são apreendidas como um estudo geográfico dos processos históricos de formação da culinária caipira. Até aqui, identificamos alguns eventos e variáveis históricas que apontam as lógicas espaciais da cultura caipira, sobretudo do que mais nos interessa dentro deste âmbito, um modo particular de cozinhar e comer, definido, como vimos no capítulo anterior, pela presença central do milho somado à carne de porco produzidos e processados nos sítios de subsistência paulistas. Entre os eventos e variáveis, destacamos:

- 1) as rotas bandeirantes;
- 2) o ciclo do ouro;
- 3) a difusão de monjolos para a produção de farinha de milho.

Com base no método coremático e nos modelos brasileiros criados por Théry, é possível converter os três fatores que acabamos de enumerar em modelos elementares, ou coremas. A combinação destes coremas, depois de introduzidos a um mapa do Brasil (forma do território como o conhecemos hoje), será suficiente para delinear a região em que se originou e manifestou a culinária caipira entre os séculos XVI e XIX.

Em verdade, parte destes coremas já foram desenvolvidos e demonstrados no *Atlas do Brasil* de Théry e Mello-Théry (2018) e serão aqui adaptados do original de acordo com os interesses desta pesquisa. Me refiro aos modelos elementares das rotas dos bandeirantes e do ciclo do ouro. Já o modelo para representar a difusão de monjolos para a produção de farinha de milho será criado a partir do trabalho de pesquisa e ilustração de Andrade (2011), mencionado no capítulo anterior. A síntese que nos permitirá ler o lugar da culinária caipira aparecerá ao final, com a junção desses modelos numa representação gráfica única.

#### 4.2 MODELIZAÇÃO GRÁFICA DA CULINÁRIA CAIPIRA BRASILEIRA

A escolha dos três fatores acima destacados dialoga com a hipótese de Dória e Bastos (2018) das três etapas de formação da sociedade caipira. Lembrando que a primeira delas corresponde ao período que vai do início da colonização a descoberta do ouro em Minas Gerais, época marcada pelas expedições bandeirantes em busca de mão de obra indígena e riquezas naturais. A segunda etapa compreende o ciclo do ouro, desde a descoberta até o declínio da indústria mineradora, em meados do século XVIII. Já a terceira fase começou a se delinear com o término do surto minerador, quando houve um esvaziamento demográfico das regiões auríferas e algumas áreas de povoação escassa começaram a receber novo contingente de pessoas, fazendo com que essas áreas antes desocupadas se incorporassem ao sistema produtivo. Durante esta última etapa de formação da sociedade caipira, observamos a rápida difusão do monjolo, o equipamento mais representativo utilizado no processo de elaboração do milho no mundo rural paulista e suas áreas de influência.

#### 4.2.1 Modelo das rotas dos bandeirantes

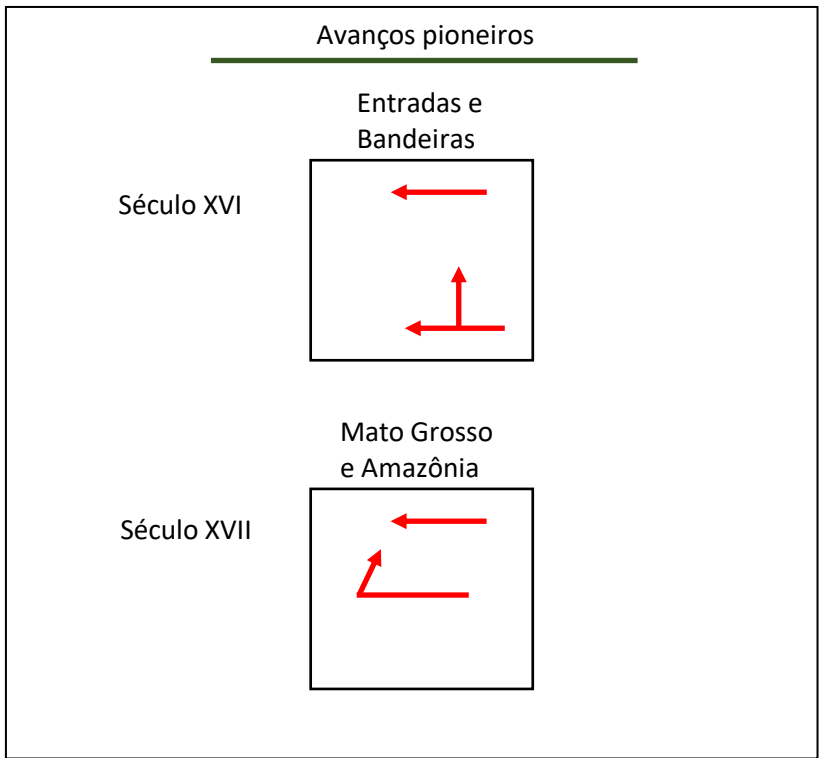
As bandeiras paulistas contribuíram fortemente na expansão do território brasileiro. Do Planalto de Pirapetinga, partiam expedições compostas por brancos, alguns mestiços e, principalmente, nativos aliados, conhecedores dos caminhos antigos e dos recursos naturais que podiam ser utilizados durante a viagem. Uma “aventura” sertão adentro, seja em busca de mão de obra indígena, seja procurando metais e pedras preciosas, podia durar anos e centenas de quilômetros percorridos. Nesse caso, os sertanistas, para não dependerem apenas do sustento que o meio oferecia (caça, pesca, frutos silvestres), cultivavam suas próprias roças ao longo dos caminhos e até aguardavam a colheita. Dentre os alimentos cultivados, o de maior destaque era o milho, seguido do feijão, ambos eram fáceis de plantar e demandavam pouco tempo até a colheita. Além disso, nos dois casos, os grãos facilitavam o transporte e ocupavam menos espaço na provisão dos paulistas. Todavia, não há dúvidas sobre a preponderância do milho, não apenas nas incursões, mas também na ocupação dos novos territórios.

Não apenas os grãos, mas também a farinha de milho se tornou gênero essencial nas provisões bandeirantes, passando a ser largamente produzida em São Paulo e consumida em uma ampla região do centro sul do país. Primeiramente, era feita no pilão de madeira (método indígena), mas com a alta demanda, a farinha passou a ser produzida em monjolos, especialmente em monjolos de água, que processavam uma maior quantidade de cereal, tornando o beneficiamento do milho mais produtivo.

Deste modo, as rotas bandeirantes foram responsáveis por abrir caminhos e contribuir com a expansão territorial do Brasil, e, mais que isso, por difundir a cultura do milho em suas áreas de influência. Na figura 17, temos o modelo elementar das bandeiras baseado na “gênese do território: um modelo” (ANEXO D) de Théry e Mello-Théry (2018). Em seguida, no mapa 3, apresentamos uma representação das rotas bandeirantes entre os séculos XVI e XVIII, adaptado de “a ocupação do território brasileiro” dos mesmos autores e obra.

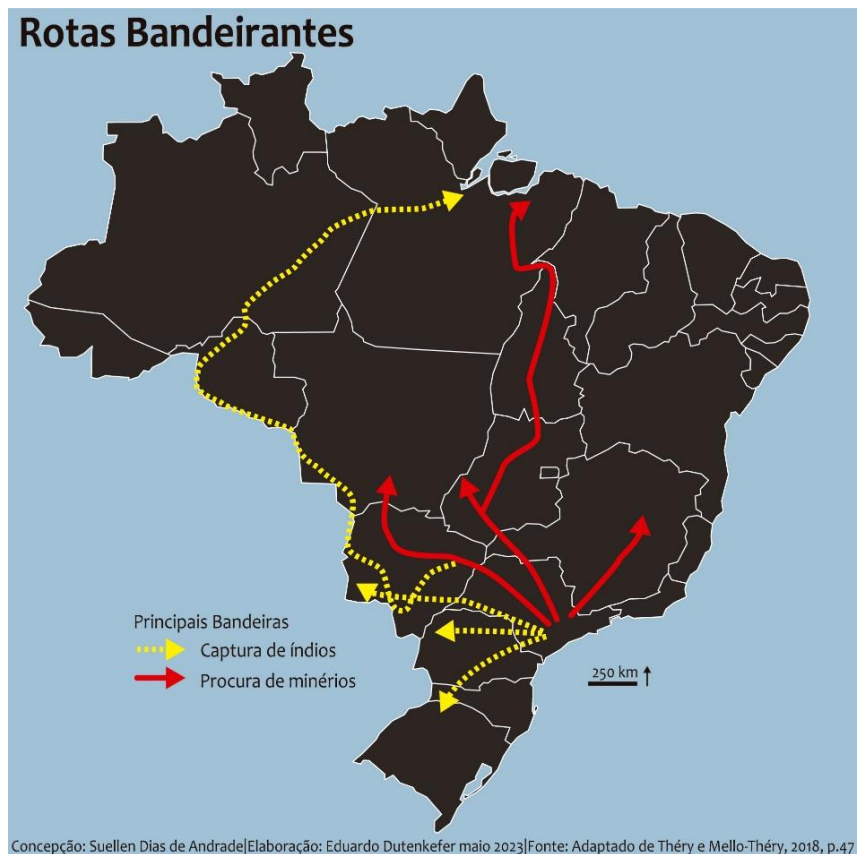


Figura 17 – Modelo elementar das bandeiras



Fonte: Adaptado de Théry e Mello-Théry, 2014, p.44.

Mapa 3



Concepção: Suellen Dias de Andrade|Elaboração: Eduardo Dutkenfer maio 2023|Fonte: Adaptado de Théry e Mello-Théry, 2018, p.47

#### 4.2.2 Modelo do ciclo do ouro

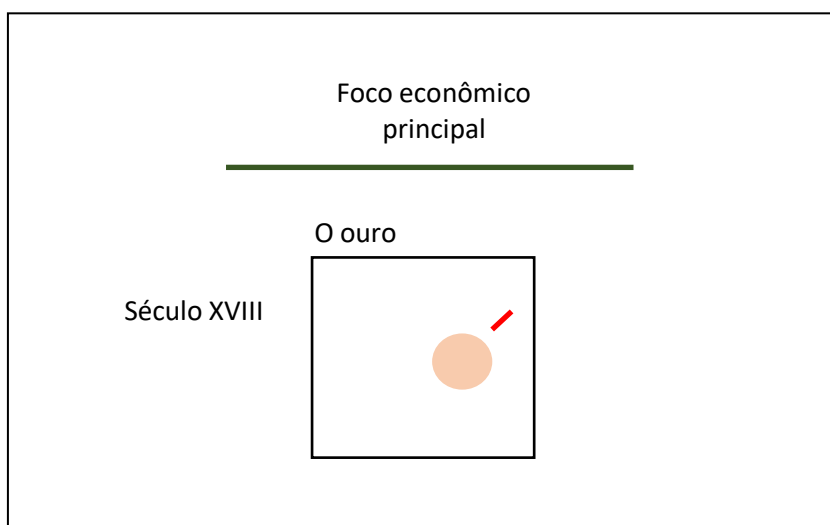
Com a descoberta de ouro e outros metais preciosos em Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso, a partir de fins do século XVII, e principalmente no início do século XVIII, observa-se um grande adensamento populacional nas regiões de mineração provocado por fluxos migratórios: além dos muitos negros escravos que chegavam para trabalhar na extração dos minerais, europeus e alguns paulistas também se estabeleceram nestas áreas com o objetivo de se beneficiarem dos novos descobrimentos, integrando os maiores e mais ricos núcleos urbanos da época.

Contudo, por vias alternativas, muitos moradores da vila de São Paulo de Piratininga junto a suas famílias e seus agregados se deslocaram para outras áreas, fixando núcleos de povoamento esparsos e dispersos no Centro-Sul do Brasil. Nesses lugares, eles constituíram roças de abastecimento, sítios de criação e rancharias ou pousos. Com o tempo, esses núcleos deram origem aos bairros, freguesias e povoados.

Para o seu próprio consumo e também para abastecer as zonas auríferas, os paulistas cultivavam feijão, abóbora, mandioca, milho e babata doce, já habituais na alimentação dos índios e dos bandeirantes, e criavam aves e porcos. Principalmente depois que a Coroa Portuguesa impediu que se plantasse próximo às lavras, as capitânicas de São Paulo e do Rio de Janeiro, viveram basicamente para suprir a zona do ouro, cuja subsistência dependia das outras regiões.

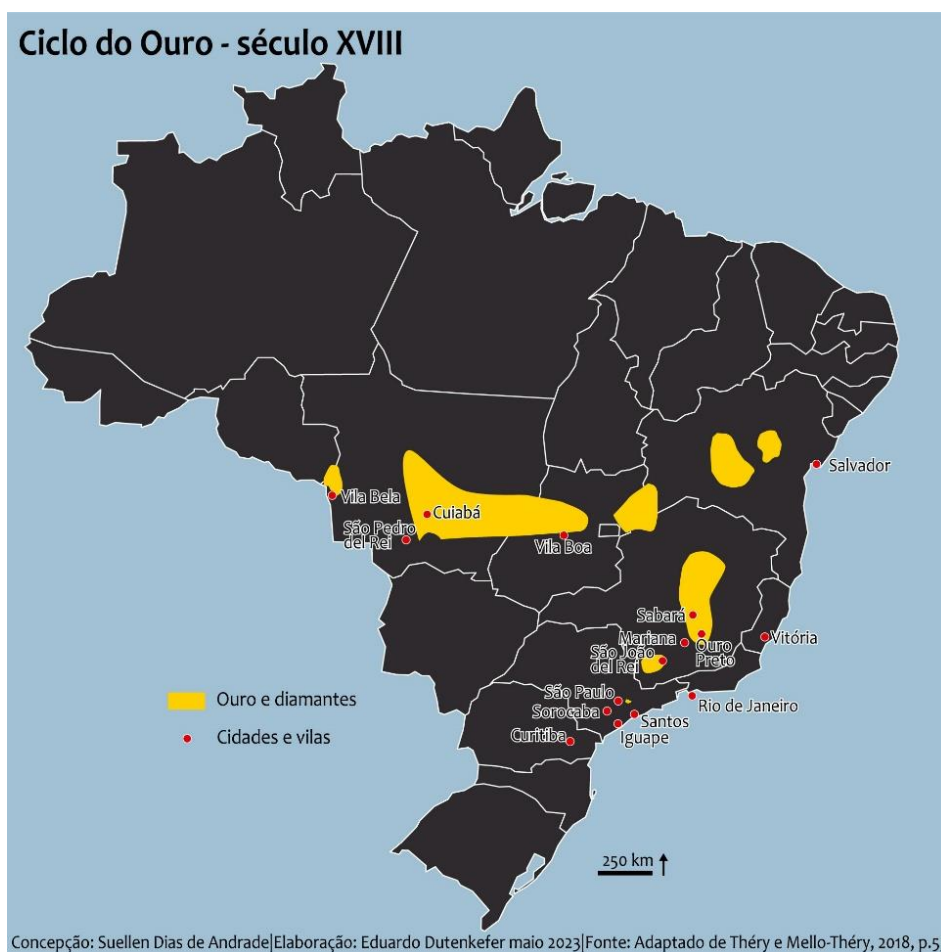
Novamente adaptado da “gênese do território: um modelo” (anexo D) de Théry e Mello-Théry (2018), na figura 18, temos o modelo elementar do ciclo do ouro. E no mapa 3, a síntese do ouro como a economia principal do século XVIII, adaptado de “a economia e o território no século XVIII”, também de Théry e Mello-Théry (2018).

Figura 18– Modelo elementar do ciclo do ouro



Fonte: Adaptado de Théry e Mello-Théry, 2018, p.44.

Mapa 4

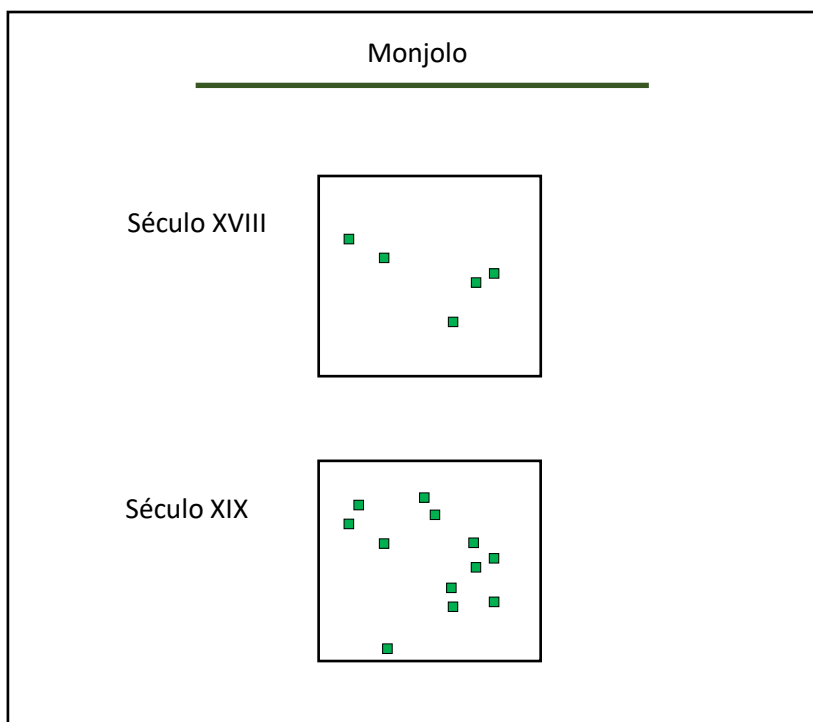


### 4.2.3 Modelo da ocorrência do monjolo

Entre meados do século XVIII e início do século XIX, o monjolo se estabeleceu como um instrumento característico das pequenas produções rurais do Centro-Sul do Brasil, os sítios caipiras. Como afirma Schmidt (1967), foi o equipamento (principalmente o monjolo d'água) mais utilizado na elaboração do milho durante o período colonial, produzindo farinha para alimentar a população da ampla extensão paulista e de suas áreas de influência.

Sendo assim, consideramos que a presença remota destes equipamentos, que aparece em vários relatos de viajantes estrangeiros da época, seja um elemento chave no delineamento espacial da culinária caipira. A pesquisa ilustrada de Andrade (2011), já citada no capítulo 2 (figura 13), registra a difusão de monjolos documentados nos estados de São Paulo, Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Rio de Janeiro, e, também no sul do país. O trabalho de Andrade nos servirá de base para a criação de um corema e, posteriormente, sua representação no mapa brasileiro: o objetivo é comunicar a ocorrência do monjolo no Brasil colonial.

Figura 19 – Modelo elementar do monjolo



Fonte: Elaboração da autora.

Mapa 5



#### 4.2.4 A região da culinária caipira: um modelo

Ao combinarmos os modelos anteriores em um único mapa do Brasil, temos a síntese representada no mapa 6.

Mapa 6



Neste mapa, reunimos os fatores (corematizados) que consideramos determinantes na expansão da culinária caipira brasileira, considerando as três etapas de formação sugeridas por Dória e Bastos (2018). Não se trata de um modelo de uma época, mas de uma evolução histórica que ocorre entre os séculos XVI e XIX no Centro-Sul do Brasil. Nas interseções de dois ou mais destes fatores elementares – rotas bandeirantes, zonas do ouro, monjolos no Brasil –, temos uma ampla área de sociedade caipira, caracterizada, entre outros aspectos, por um modo peculiar de

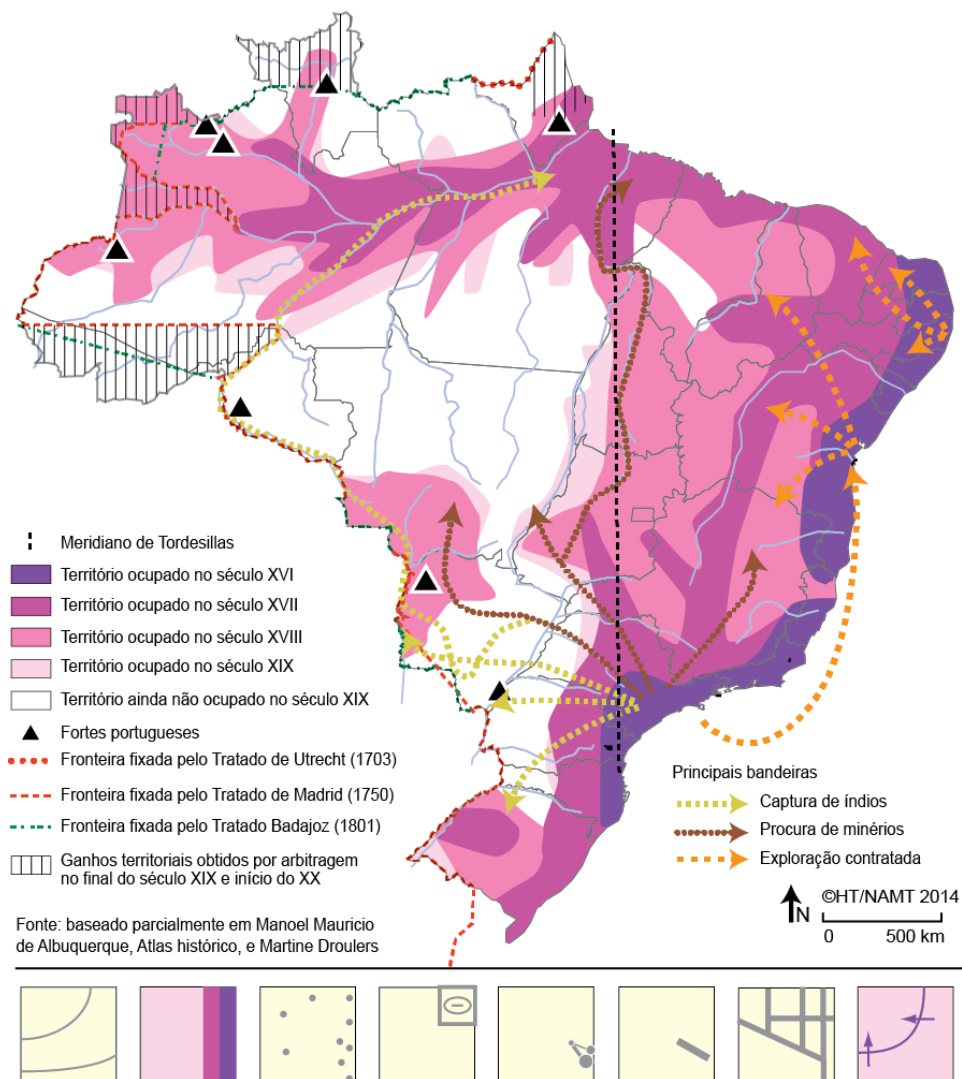
comer e de cozinhar. Observar as zonas de intersecção evidenciadas pelas elipses na representação que segue:

Figura 20 – Áreas de intersecção dos elementos da culinária caipira



Mas ainda é insuficiente para delimitar uma região da culinária caipira, pois estamos lidando com o território descontínuo e não contíguo da colonização brasileira. Ou seja, integrando as áreas das elipses traçadas na figura 21, estão espaços até então não ocupados ou não explorados pela ação humana (ver mapa 7). Levando isso em conta, obtemos as manchas que compõem o território caipira no mapa 8.

Mapa 7 - A ocupação do território brasileiro



Fonte: baseado parcialmente em Manoel Mauricio de Albuquerque, Atlas histórico, e Martine Droulers

Fonte: Théry e Mello-Théry, 2018, p.47.



Mapa 8



Não se trata de um mapa de medidas precisas, ao contrário, nossa demarcação se afasta do rigor métrico euclidiano para construir uma representação que comunique os espaços da culinária caipira formada e transmitida pelo território entre os séculos XVI e XIX. É um o modelo gráfico baseado em conceitos geográficos, resultante de uma análise das estruturas fundamentais (processos, objetos e forças) do espaço para reconstruir as lógicas espaciais que constituíram a cozinha caipira brasileira.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O modelo do território da culinária caipira a que chegamos é resultado de uma construção com base em conceitos geográficos e, mais que isso, é fruto de um processo de investigação ancorado não só na geografia, mas também na história, na sociologia, na antropologia, na etnografia, na literatura. E, apesar do rigor com que nos ocupamos de cada etapa desse processo, trata-se de uma representação abstrata e provisória de uma realidade muito mais complexa.

Em verdade, já era um desfecho esperado desde a decisão de nos orientarmos pelo método da coremática, entretanto, há outra razão igualmente importante: como tantas outras anteriores, esta pesquisa não se encerra em si. A produção do conhecimento é coletiva, e este trabalho é apenas mais um passo na direção do entendimento da culinária popular brasileira, a partir do recorte da cozinha caipira. Esperamos ter realizado um percurso capaz de iluminar um pouco mais o que ainda está por vir.

Perseguir a interdisciplinaridade no trabalho acadêmico não é tarefa fácil, pois, apesar de muitas discussões serem realizadas na perspectiva desta temática, não há um consenso em relação à epistemologia e à práxis. Além disso, estabelecer relações entre duas ou mais disciplinas significa lidar com as tensões presentes entre elas no que diz respeito aos seus limites, objetos e métodos. Diante dos desafios, buscamos a concepção ampliada de Fazenda (2001), para quem “a interdisciplinaridade é uma nova atitude diante da questão do conhecimento, de abertura à compreensão de aspectos ocultos do ato de aprender e dos aparentemente expressos, colocando-os em questão” (p.11). Nesse sentido, segundo a autora, o fazer interdisciplinar exige práticas específicas como imersão no cotidiano, sustentada pelos princípios da humildade, da coerência, da espera, do respeito e do desapego.

Nos pareceu um modo de proceder bastante razoável para uma pesquisadora iniciante, “tateando” um tema abrangente como a culinária, cujas abordagens não cabem nos limites de uma só disciplina, tampouco se adequam a um único método. Apreender as lógicas espaciais da cozinha caipira, nosso objeto de estudo, requer, entre outras coisas, uma compreensão de que tempo e espaço estão conectados, levando-nos tanto a um aprofundamento na historiografia (social e econômica) brasileira quanto a uma progressão nos conhecimentos do campo da geografia e da cartografia. Contudo, Bicudo (2008) adverte que o rigor científico não

pode ser deixado de lado em casos como esse e, para isso, o pesquisador deve desenvolver um estudo cauteloso com o apoio de outros pesquisadores das disciplinas interligadas. Esse tipo de cuidado

requer condutas diferenciadas dos pesquisadores, quando comparadas com aquelas observadas nos modos de proceder das pesquisas disciplinares. Exige que se trabalhe em grupo, que se respeite o outro, que se trate o conhecimento como atividade e não como mercadoria, que se tenha humildade para ouvir o outro e para expor perguntas e dúvidas ingênuas (p.145-146).

Trabalhar com informações oriundas de análises tão diversas e organizar o pensamento de maneira coerente só é possível, reforço, na coletividade. Desde alguns dos grandes intérpretes do Brasil, como Caio Prado Júnior, Sérgio Buarque de Holanda, Darcy Ribeiro, Milton Santos a professores e pesquisadores de universidades de todo o país, este trabalho foi majoritariamente concluído a partir de autores brasileiros, nascidos ou radicados.

Não poderia ser diferente dissertando sobre a culinária caipira, que nasceu e andou sertão adentro na matalotagem do bandeirantismo. Que é herança dos nossos antepassados indígenas para muitos dos destinados a viver da terra e para a terra. Que tem sobrenome português impresso nos modos de preparo. Que é feita de milho e porco, mas tem predicado particular dependendo de onde se come. E que se manifestou num amplo e descontínuo território do Centro-Sul do Brasil.

Cumprimos assim, nosso objetivo de espacializar a cozinha caipira da Paulistânia entre os séculos XVI e XIX, período de sua formação e expansão. Por volta do início do século XX, iniciou-se o processo de decadência não só da culinária, mas do sujeito caipira, reduzido a um tipo nacional regionalizado. Nesse contexto, a cozinha caipira passou a ser sinônimo de cozinha mineira, e para isso há razão política.

Desde o final da década de 1960 e início da década de 1970, o governo do estado de Minas Gerais passou a investir em políticas públicas de construção do mito da mineiridade. Circunstancialmente, houve um empenho na publicação de livros baseados em estudos do *tipo mineiro*, e, entre eles, surgiu *Fogão de lenha* (1977), por Maria Stella Libânio Christo, reunindo 360 receitas de tradição caipira, na intenção de divulgar a comida típica mineira. Na análise de Abdala (2007), nesse livro “encontramos a expressão mais visível da associação de uma imagem do mineiro

hospitaleiro com a comida e a cozinha. Essa associação aparece na sua própria fala, bem como nas dos seus prefaciadores e nos textos selecionados” (p.52). É oportuno dizer que a obra de Christo foi então prefaciada pelo então governador do estado, Aureliano Chaves.

Na corrente contrária, os paulistas construíram a ideia de paulistanidade baseada na imagem mítica do bandeirante, mas se afastando tanto quanto puderam do seu passado caipira. Isso porque as características que lhe eram peculiares, como a pronúncia e os hábitos alimentares da elite de São Paulo, que comiam içá e cambuquira, eram duramente criticadas, principalmente pela gente do Rio de Janeiro. Fossem moradores do interior ou da capital de São Paulo, todos eram vistos como caipiras.

Em princípios do século XX, crescendo econômica e politicamente, a população paulista sentia cada vez mais a necessidade de combater essa percepção e diferenciar a população paulista daquela que seria caipira. De acordo com Dória e Bastos (2018),

ser um paulista antigo, com ideias e costumes rançosos e ultrapassados, tornou-se exemplo do que ninguém queria – embora recôndito do ambiente doméstico, segundo nos conta Couto Magalhães, as famílias continuassem a comer içá torrada e cambuquira. Mesmo que só nas aparências, era preciso rechaçar os resquícios da cultura caipira – ou tratá-la não mais como uma realidade, mas como uma imagem do passado [...].

Assim, enquanto o mineiro vê a culinária caipira como um patrimônio a ser preservado, o paulista a menospreza como sinônimo de atraso e pobreza. Mas, na verdade, não há diferença suficiente entre a comida mineira e a paulista que justifique duas classificações distintas. Tanto uma quanto outra é parte integrante da culinária caipira da Paulistânia, da qual também pertencem as tradições culinárias goianas, mato-grossenses, algumas fluminenses, espírito-santenses e sulistas.

## REFERÊNCIAS<sup>34</sup>

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de Mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

ABREU, J. Capistrano de. **Capítulos de história colonial**: 1500-1800. Brasília: Conselho Editorial do Senado Federal, 1998.

ALGRANTI, Leila Mezan. À mesa com os paulistas : saberes e práticas culinárias (séculos XVI- XIX). **Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH**. São Paulo, jul. 2011. Disponível em: [http://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/14/1300482888\\_ARQUIVO\\_AMESA\\_COMOSPAULISTAS2versaoAnpuh.pdf](http://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/14/1300482888_ARQUIVO_AMESA_COMOSPAULISTAS2versaoAnpuh.pdf). Acesso em: 13 maio 2022.

ANDRADE, Francisco de Carvalho Dias. **A memória das máquinas**: um estudo de história da técnica em São Paulo. 2011. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas. Disponível em: <https://repositorio.unicamp.br/acervo/detalhe/784674?guid=1651153395896&returnUrl=%2fresultado%2flistar%3fguid%3d1651153395896%26quantidadePaginas%3d1%26codigoRegistro%3d784674%23784674&i=4>. Acesso em: 20 abr. 2022.

ANDRADE, Francisco de Carvalho Dias. A presença dos moinhos hidráulicos no Brasil. **Anais do Museu Paulista**: história e cultural material. São Paulo, v.23, n. 1, p. 133-193, jan./jun. 2015. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/102935/101236>. Acesso em: 20 abr. 2022.

ANDRADE, Manoel Correia de. O território do sal: a exploração do sal marinho e a produção do espaço geográfico no Rio Grande do Norte. **Revista GeoInterações**. Assú, v. 2, n. 2, p. 71-104, jul./dez. 2018. Disponível em: <http://natal.uern.br/periodicos/index.php/RGI/article/view/1105/1016>. Acesso em: 10 out. 2021.

ANTONELLI, Diego. O primeiro caminho das tropas. **Gazeta do povo**, Paraná, 25 abr. 2014. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/o-primeiro-caminho-das-tropas-8crdny1ct68tssmxqfi38ctam/>. Acesso em: 01 abr. 2022.

ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil**: por suas drogas e minas. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2011.

ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. **Mitologia da mineiridade**: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil. 1986. Tese (Doutorado em Sociologia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. Disponível em: [https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8132/tde-26012022-172054/publico/1986\\_MariaArmindaDoNascimentoArruda.pdf](https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8132/tde-26012022-172054/publico/1986_MariaArmindaDoNascimentoArruda.pdf). Acesso em: 7 abr. 2022.

<sup>34</sup> De acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT NBR 6023).

BASSO, Rafaela. **A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?** (1650-1750). São Paulo: Alameda, 2014.

BASSO, Rafaela. O milho sertão adentro. In: DÓRIA, C. A. (org). **O milho na alimentação brasileira**. São Paulo: Alameda, 2021.

BICUDO, Maria Aparecida Viggiani. A pesquisa interdisciplinar: uma possibilidade de construção do trabalho científico/acadêmico. **Revista Educação Matemática Pesquisa**. São Paulo, v.10, n.1, p.137-150, 2008.

BRIEGER, Friedrich Gustav. Origem e domesticação do milho. **Lilloa** , n.20, p.37-44, 1949. Disponível em: <http://www.lillo.org.ar/journals/index.php/lilloa/article/view/1418/1442>. Acesso em: 19 abr. 2022.

BROCHADO, J. P. A expansão dos Tupi e da cerâmica da tradição policrômica amazônica. **Dédalo**, São Paulo, n.27, p. 65-82, 1989.

BUENO, Beatriz Piccolotto Siqueira. Dilatação dos confins: caminhos, vilas e cidades na formação da Capitania de São Paulo (1532-1822). **Anais do Museu Paulista: história e cultura material**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2009, p.251-294. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5522>. Acesso em: 01 abr. 2022.

BRAUDEL, Fernand. Geo-história: a sociedade, o espaço e o tempo. In: RIBEIRO, Guilherme. **A arte de conjugar tempo e espaço**: Fernand Braudel, a geo-história e a longa duração. Revista História, Ciência, Saúde – Manguinhos. vol.22. n.2. Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-59702015000200018&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-59702015000200018&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt). Acesso em: 2 abr. 2018.

BRUNET, Roger. **Le déchiffrement du monde, théorie et pratique de la géographie**. Paris: Belin, 2001.

BRUNET, Roger. O mapa – modelo e os coremas. **Confins**. Tradução: Mateus de Almeida Prado Sampaio. São Paulo, n.50, [1986] 2021. Disponível em: <https://journals.openedition.org/confins/36575>. Acesso em: 11 out. 2022.

BRUNO, Ernani Silva. **Viagem ao país dos Paulistas**: ensaio sobre a ocupação da área vicentina e a formação de sua economia e sua sociedade nos tempos coloniais. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

BRUNO, Ernani Silva. **Histórias e tradições da cidade de São Paulo**: arraial dos sertanistas (1554-1828). v. 1. São Paulo: Hucitec, 1984.

BRUNO, Ernani Silva. **Equipamentos, usos e costumes da casa brasileira: alimentação**. v.1. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

BRUNO, Ernani Silva. **Equipamentos, usos e costumes da casa brasileira: equipamentos**. v.5. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2002.

CÓDICE COSTA MATOSO. **Coleção das notícias dos primeiros descobrimentos das minas na América que fez o doutor Caetano da Costa Matoso sendo ouvidor-geral das do Ouro Preto, de que tomou posse em fevereiro de 1749, & vários papéis**. Coordenação geral de Maria Verônica Campos e Luciano Raposo Figueiredo. v. 2. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro / Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1999.

CABEZA DE VACA, Álvaro Núñez. **Naufrágios e comentários**. Porto Alegre: L&PM, 1999.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do rio Bonito**: sobre o caipira paulista e a transformação dos meios de vida. 12. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2017.

CARDIM, Fernão. **Tratados da terra e gente do Brasil**. Salvador: P55 Edições, 2021. Disponível em: [https://colecacaoacbrasil.com.br/wp-content/uploads/2021/03/tratado\\_de\\_terra\\_e\\_gente\\_livro\\_Ebook.pdf](https://colecacaoacbrasil.com.br/wp-content/uploads/2021/03/tratado_de_terra_e_gente_livro_Ebook.pdf). Acesso em: 21 nov. 2022.

CARRARA, Angelo Alves. **Minas e currais**: produção rural e mercado interno em Minas Gerais 1674-1807. Juiz de Fora: Universidade Federal de Juiz de Fora, 2007.

CASCUDO, Luís da Câmara. **A história da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome** – o dilema brasileiro: pão ou aço. 10 ed. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

CHRISTO, Maria Stella Libânio. **Fogão de lenha**: quitandas e quitutes de Minas Gerais. Petrópolis: Vozes, 1977.

CODINA, Joaquim José. **Engenho de pilões de socar**. [17--]. Desenho, nanquim, p&b, 34,5 cm x 24,0 cm. Acervo Biblioteca Municipal. Disponível em: <https://www.brasilianaiconografica.art.br/obras/17671/engenho-de-piloes-de-socar>. Acesso em: 25 abr. 2022.

CUNHA, Manuela Carneiro da; MAGALHÃES, Sônia Barbosa, ADAMS, Cristina. (org). **Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil**: contribuições dos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais para a biodiversidade, políticas e ameaças São Paulo : SBPC, 2021.

D'Alincourt, Luís. **Memória sobre a viagem do porto de Santos à cidade de Cuiabá**. Brasília : Senado Federal, Conselho Editorial, 2006.

DEBRET, Jean-Baptiste. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil**. v.1. São Paulo: Martins Fontes, 1940.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira**: escritos sobre a cozinha izeira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. Sobre arqueologia e arqueobotânica e a história da mandioca e do milho no Brasil. In: DÓRIA, C. A. (org). **O milho na alimentação brasileira**. São Paulo: Alameda, 2021.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia**. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

DUTENKEFER, Eduardo. **Representações do espaço geográfico**: mapas dissimétricos, anamorfoses e modelização gráfica. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010. Disponível em: [https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-25022011-115539/publico/2010\\_EduardoDutenkefer.pdf](https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-25022011-115539/publico/2010_EduardoDutenkefer.pdf). Acesso em: 30 mar. 2023.

ELLIS, Myriam. As bandeiras na expansão geográfica do Brasil. In: HOLANDA, Sérgio Buarque de (Org.). **A época colonial**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997. v. 1.

ELLIS JÚNIOR, Alfredo. **Raça de gigantes**: a civilização no Planalto Paulista. São Paulo: Helios, 1926.

EMBRAPA. Milho duro. In: **Milho**. 2021a. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/milho/pos-producao/agroindustria-do-milho/processamento/materia-prima/milho-duro>. Acesso em: 20 abr. 2022.

EMBRAPA. Milho mole. In: **Milho**. 2021b. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/milho/pos-producao/agroindustria-do-milho/processamento/materia-prima/milho-mole>. Acesso em 22 abr. 2022.

FAZENDA, Ivani Catarina Arantes. Construindo aspectos teórico-metodológicos da pesquisa sobre interdisciplinaridade. In: FAZENDA, Ivani Catarina Arantes. (org.). **Interdisciplinaridade**: dicionário em construção. 2.ed. São Paulo: Cortez, 2002.

FLORENCE, Hércules. **Viagem fluvial do Tietê ao Amazonas de 1825 a 1829**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2007.

FONSECA, Fernanda Padovesi; OLIVA, Jaime Tadeu. Espaço e Cartografia: teoria do espaço e avaliações da cartografia e das paisagens pictóricas. **Territorium Terram**. São João del-Rei, v.1, n.1, p.24-45, out./mar. 2012/2013. Disponível em: [http://www.seer.ufsj.edu.br/index.php/territorium\\_terr/am/article/view/253/337](http://www.seer.ufsj.edu.br/index.php/territorium_terr/am/article/view/253/337). Acesso em 28 jan. 2023.

FONSECA, Manoel. **Vida do venerável padre Belchior de Pontes, da Companhia de Jesus da província do Brasil (1752)**. São Paulo: Melhoramentos, [1932?].

FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. 7.ed. Recife: FUNDAJ, 1996. p.47-75. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/cdrom/freyre/freyre.pdf>. Acesso em: 6 set. 2021.



FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**. Belo Horizonte: Itatiaia / São Paulo: Universidade de São Paulo, 1982.

FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. BNDigital. **Carta Topográfica da Capitania do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Instituto Histórico do Rio de Janeiro, 1911. Disponível em: [http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo\\_digital/div\\_cartografia/cart268950/cart268950.jpg](http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_cartografia/cart268950/cart268950.jpg). Acesso em: 06 abr. 2022.

FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS. Centro de pesquisa e documentação de história contemporânea do Brasil. **Atlas Histórico do Brasil**. Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: <https://atlas.fgv.br/marcos/bandeiras-e-bandeirantes/mapas/bandeiras-e-entradas>. Acesso em: 02 abr. 2022.

GRATALOUP, Chistian. **Lieux d'Histoire**: essai de géohistoire systématique. Montpellier, Reclus / La Documentation Française, 1996.

GRATALOUP, Chistian. **Os períodos do espaço**. Rio de Janeiro: GEOgraphia, Vol. 8, No 16, 2006. Disponível em: <http://www.geographia.uff.br/index.php/geographia/article/view/198/190>. Acesso em: 20 out. 2018.

HAESBAERT, Rogério. Região, regionalização e regionalidade: questões contemporâneas. **Antares**: letras e humanidades. Caxias do Sul, n.3, p.2-24, jan./jun. 2010. Disponível em: <http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/antares/article/view/416/360>. Acesso em: 21 out. 2021.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Monções**. 4.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2014.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e fronteiras**. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

HUE, Sheila Moura. **Delícias do descobrimento**: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro, Zahar, 2008.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Atlas das representações literárias de regiões brasileiras**. Rio de Janeiro: IBGE, v.1, 2006. Disponível em: [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv80931\\_v1.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv80931_v1.pdf). Acesso em: 6 abr. 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Atlas das representações literárias de regiões brasileiras**. Rio de Janeiro: IBGE, v.2, 2009. Disponível em: [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv80931\\_v2.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv80931_v2.pdf). Acesso em: 6 abr. 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Atlas das representações literárias de regiões brasileiras**. Rio de Janeiro: IBGE, v.4, 2021. Disponível em: [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv80931\\_v4.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv80931_v4.pdf). Acesso em: 6 abr. 2022.

LATHRAP, D. **O alto Amazonas**. Lisboa: Verbo, 1975.

LEME, Pedro Taques de Almeida Pais. **Informação sobre as minas de São Paulo: a expulsão dos jesuítas do Colégio de São Paulo**. São Paulo: Melhoramentos, [1950?].

LEMOS, Carlos A.C. **Cozinhas etc.** São Paulo: Perspectiva, 1978.

LÉVY, Jacques. **Le Tournant Géographique: penser l' espace pour lire le monde**. Paris: Belin, 1999.

LÉVY, Jacques; LUSSAULT, Michel. Espace. In: **Dictionnaire de la Géographie et de l'espace de sociétés**. Paris: Berlin, 2003, p. 325-333.

LODY, Raul. **Vocabulário do açúcar: histórias, cultura e gastronomia da cana sacarina no Brasil**. São Paulo: Ed. SENAC, 2011.

LUCCOCK, John. **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil**. São Paulo: Livraria Martins, 1942.

MACHADO, Alcântara. **Vida e morte do bandeirante**. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1943.

MAWE, John. **Viagens ao interior do Brasil**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1978.

MAXIMO, João Luiz. Trajetória histórica das técnicas de transformações do milho. In: DÓRIA, C. A. (org). **O milho na alimentação brasileira**. São Paulo: Alameda, 2021.

MELO, Adriana Ferreira. **O Lugar-Sertão: grafias e rasuras**. 2006. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Instituto de Geociências, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2006. Disponível em: [https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/MPBB-6VRHHG/1/disserta\\_o\\_adriana\\_melo.pdf](https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/MPBB-6VRHHG/1/disserta_o_adriana_melo.pdf). Acesso em: 19 mar. 2022.

MENEGATTO, Matheus Sartori. Modelização gráfica do estado de Rondônia. **Confins**. São Paulo, n.15, 2012. Disponível em : <http://journals.openedition.org/confins/7678>. Acesso em: 27 mar. 2023.

MONTEIRO, John Manuel. **Negros da terra: índios e bandeirantes nas origens de São Paulo**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

MONTEIRO, John Manuel. Os Guarani e a história do Brasil meridional: séculos XVI-XVII. In: CUNHA, Manuela Carneiro (Org.). **História dos índios no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

MORAES, Camila Azevedo de. **Arqueologia tupi no nordeste de São Paulo**: um estudo de variabilidade artefactual. 2007. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnografia, Universidade de São Paulo, 2007. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/71/71131/tde-10072007-155042/publico/tdeCamilaAzevedodeMoraes.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2022.

MOTA, Otoniel. **Do rancho ao palácio**: evolução da civilização paulista. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1941.

NOELLI, Francisco Silva. As hipóteses sobre o centro de origem e rotas de expansão dos Tupi. **Revista de Antropologia**, v.39, n.2, p.7-53, 1996. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ra/article/view/111642>. Acesso em: 16 abr.2022.

NOBRE, Marina Hungria. **Para o governo de sal e tainhas e de índios**: as salinas e o pesqueiro real no estado do Maranhão e Pará (1640-1750). 2017. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará. 2017. Disponível em: <https://pphist.propesp.ufpa.br/ARQUIVOS/dissertacoes/Marina%20Hungria.pdf>. Acesso em: 3 out. 2021.

PANEGASSI, Rubens Leonardo. **O mundo universal**: alimentação e aproximações culturais no Novo Mundo ao longo do século XVI. 2008. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. 2008. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8138/tde-30072008-110833/publico/DISSERTACAO RUBENS LEONARDO PANEGASSI.pdf>. Acesso em: 19 maio 2022.

PITA, Sebastião da Rocha. **História da América Portuguesa**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2011.

PEREIRA, David Lugli Turtera. Expansão dos tupi-guarani pelo território brasileiro: correlação entre a família linguística e a tradição cerâmica. **Revista Tópos**. São Paulo, v.3, n.1, p. 29-80, 2009. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/topos/article/viewFile/2224/2037/%20Acesso>. Acesso em: 16 abr. 2022.

PEREIRA, O. N. A.; CASTRO, E. M. N. V.; DIAS, J. A.; BASTOS, M. R. A exploração de sal como motivo de antropização na laguna de Araruama: 1801-1900 (RJ, Brasil). In: PEREIRA, Silvia Dias. *et al.* **O homem e o litoral**: transformações na paisagem ao longo do tempo. Rio de Janeiro: Editora, 2017, cap.18, p.312-331.

PRADO JÚNIOR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo**: colônia. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

PIRES, Cornélio. **Seleta caipira**: anedotas, “causos” e poesia caipira. Itui: Ottoni, 2006.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: Progresso, 1957.

RIBEIRO, Rayanne Kételle; SILVA, Telma Borges da. Histórico da palavra sertão em Grande Sertão: Veredas. In: XVIII CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA, 2014, Rio de Janeiro. **Cadernos [...]. [...].** Rio de Janeiro: Universidade Estácio de Sá, 2014. Disponível em: [http://www.filologia.org.br/xviii\\_cnlf/cnlf/04/Cad\\_CNLF\\_XVIII\\_04\\_diacronia.pdf#page=67](http://www.filologia.org.br/xviii_cnlf/cnlf/04/Cad_CNLF_XVIII_04_diacronia.pdf#page=67). Acesso em: 8 mar. 2023.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil.** 3. ed. São Paulo: Global, 2015.

RODRIGUES, Aryon Dall'igna. A classificação do tronco linguístico Tupí. **Revista brasileira de linguística antropológica.** Brasília, v.3, n.2, p. 197-203, dez. 2011. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/ling/article/view/16259/14547>. Acesso em: 16 abr. 2022.

ROSA, João Guimarães. **Grande sertão: veredas.** 22. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem às nascentes do rio São Francisco e pela província de Goyaz.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1937.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais.** Tomo primeiro. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem à província de Goiás.** São Paulo / Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1975.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Segunda viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais (1822).** Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 2011.

SALVADOR, Freis Vicente do. **História do Brasil.** Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, 1627. Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/bn000138.pdf>. Acesso em: 5 maio 2022.

SANTOS, Milton. **Por uma Geografia Nova.** São Paulo: Hucitec, 1978.

SANTOS, Milton. Por uma geografia cidadã: por uma epistemologia da existência. **Boletim gaúcho de Geografia.** Porto Alegre, n.21, p. 7-14, ago. 1996. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/bgg/article/view/38613/26350>. Acesso em: 30 jul.2020.

SANTOS. **A natureza do espaço.** São Paulo: Hucitec, 1996a.

SANTOS, MILTON. O lugar: encontrando o futuro Santos. **Revista de Urbanismo e Arquitetura.** Salvador, v.4, p.34-39, 1996b. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/rua/article/view/3113/2230>. Acesso em: 4 ago. 2020.

SANTOS, Milton. O retorno do território. **Observatorio Social de America Latina.** Buenos Aires, n.16, p. 251-261, jun. 2005. Disponível em:

<http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/osal/osal16/D16Santos.pdf>. Acesso em 4 ago. 2020.

SCHMIDT, Carlos Borges. **O milho e o monjolo**: aspectos da civilização do milho; técnicas, utensílios e maquinaria tradicionais. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura – Serviço de informação agrícola, 1967.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. 3. ed. São Paulo: Senac, 2014.

SOUZA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. 2. ed. Rio de Janeiro : Typographia de João Ignacio da Silva, 1879. Disponível em: <https://www2.senado.leg.br/bdsf/item/id/242787>. Acesso em: 21 mar. 2022.

SPIX, Johann Baptist von; MARTIUS, Carl Friedrich Philipp von. **Viagem pelo Brasil (1817-1820)**. Brasília : Senado Federal, Conselho Editorial, 2017.

TAUNAY, Afonso de Escragnoille. **Relatos monçoeiros**. São Paulo: Livraria Martins Editora S/A, 1976.

THÉRY, Hervé. Modelização gráfica para a análise regional: um método. **GEOUSP Espaço e Tempo**. n.15, p.179-188, 2004. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/geousp/article/view/123894>. Acesso em: 18 abr. 2023. Acesso em: 12 nov. 2022.

THÉRY, Hervé. A dimensão temporal na modelização gráfica. **GEOUSP Espaço e Tempo**. n.17, p.171-183, 2005.

THÉRY, Hervé; MELLO-THÉRY, Neli Aparecida de. **Atlas do Brasil**: disparidades e dinâmicas do território. 3.ed. São Paulo: Edusp, 2018.

THEVET, André. **Singularidades da França Antártica**, a que os outros chamam de America. São Paulo/Rio de Janeiro/Recife/Porto Alegre: Companhia Editora Nacional, 1944.

VANDER VELDEN, Felipe Ferreira. As galinhas incontáveis. Tupis, europeus e aves domésticas na conquista no Brasil. **Journal de la Société des américanistes**. Nanterre, v.98, n.2, p.97-140, 2012. Disponível em: [https://journals.openedition.org/jsa/12350#:~:text=Se%20parece%20certo%20que%20os,\)%3B%20assim%2C%20mutuns%2C%20jacus%20e](https://journals.openedition.org/jsa/12350#:~:text=Se%20parece%20certo%20que%20os,)%3B%20assim%2C%20mutuns%2C%20jacus%20e). Acesso em: 9 nov. 2022.

VOLPATO, Luíza. **Entradas e bandeiras**. 3. ed. São Paulo: Global, 1985.

**Fontes documentais citadas**

Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (4) 1-14.

Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (5) 1-1.

Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (6) 2-53.

Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (6) 2-64.

Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (6) 2-65.

Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (6) 2-68.

Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (6) 2-93.

Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (9) 4-31.

Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (9) 4-36.

Arquivo IEB-USP. Fundo Ernani Silva Bruno. Código ESB (9) 4-38.



## ANEXO B - Mapa de Santos e litoral paulista



Fonte: INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2021.



**ANEXO C – Trecho do *Manifesto Regionalista* de Gilberto Freyre, lido no Primeiro Congresso Brasileiro de Regionalismo em 1926**

[...] A verdade é que não só de espírito vive o homem: vive também do pão - inclusive do pão-de-ló, do pão-doce, do bolo que é ainda pão. Não só com os problemas de belas artes, de urbanismo, de arquitetura, de higiene, de engenharia, de administração deve preocupar-se o regionalista: também com os problemas de culinária, de alimentação, de nutrição.

Três regiões culinárias destacam-se hoje no Brasil: a Baiana, a Nordestina e a Mineira. A Baiana é decerto a mais poderosamente imperial das três. Mas talvez não seja a mais importante do ponto de vista sociologicamente brasileiro.

Outras tradições culinárias menos importantes, poderiam ser acrescentadas, com suas cores próprias, ao mapa que se organizasse das variações de mesa. sobremesa e tabuleiro em nosso país: a região do extremo Norte, com a predominância de influência indígena e dos complexos culinários da tartaruga – da qual se prepara ali uma rica variedade de quitutes - e da castanha, que se salienta não só na confeitaria como nas próprias sopas regionais - tudo refrescado com o açaí célebre: "chegou ao Pará, parou, tomou açaí, ficou"; a região fluminense e nortepaulista, irmã da nordestina em muita coisa pois se apresenta condicionada por idênticas tradições agrário-patriarcais a mais de uma sub-região fluminense, pelo mesmo uso farto do açúcar; a região gaúcha, em que a mesa é um tanto rústica, embora mais farta que as outras em boa carne, caracteristicamente comida como churrasco quase cru e a faca de ponta. O mais poderia ser descrito, do ponto de vista culinário, como sertão: áreas caracterizadas por uma cozinha ainda agreste; pelo uso da carne seca, de sol ou do Ceará com farinha: do leite, da umbuzada e do requeijão; pelo uso, também, do quibebe, franciscanamente simples, e da rapadura; e, nas florestas do centro do País, pela utilização da caça e do peixe de rio - tudo ascética e rusticamente preparado.

A influência portuguesa onde parece manifestar-se ainda hoje mais forte é no litoral, do Maranhão ao Rio de Janeiro. Ao Rio de Janeiro ou a Santos. No Rio os melhores restaurantes continuam os portugueses com suas peixadas e suas iscas à moda do Porto ou do Minho. A influência africana sobressai na Bahia. A influência ameríndia é - repita-se - particularmente notável no extremo Norte. E no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina encontram-se traços consideráveis de influência

espanhola e de influência alemã, a darem novos sabores aos pratos e novas aparências aos velhos hábitos lusitanos, açorianos ou paulistas de alimentação; em São Paulo e no Paraná, sinais de influência italiana e alguma influência síria ou árabe, além da israelita, presente também no Rio de Janeiro, embora não revele o poder de expansão das outras. Mas como noutras artes, as três grandes influências de cultura que se encontram à base das principais cozinhas regionais brasileiras e de sua estética são a portuguesa, a africana e a ameríndia, com as predominâncias regionais já assinaladas.

Onde parece que essas três influências melhor se equilibraram ou harmonizaram foi na cozinha do Nordeste agrário onde não há nem excesso português como na capital do Brasil nem excesso africano como na Bahia nem quase exclusividade ameríndia como no extremo Norte, porém o equilíbrio. O equilíbrio que Joaquim Nabuco atribuía à própria natureza pernambucana.

É claro que a dívida da cozinha brasileira, em geral, e do Nordeste agrário, em particular, às tradições de forno e de fogão de Portugal, é uma dívida intensa. Sem esse lastro, de toucinho e de paio, de grão-de-bico e de couve, bem diversa seria a situação culinária do Brasil. Não haveria unidade nacional sob a variedade regional [...].