

---

*A culinária caipira da Paulistânia –  
a história e as receitas de um modo antigo de comer,  
de Carlos Alberto Dória e Marcelo Corrêa Bastos*

---

Arilson Favareto<sup>1</sup>

Há uma razoável tradição de obras clássicas abordando os hábitos alimentares como manifestações de processos históricos e sociais. Para ficar em apenas duas menções, é o caso de *História da alimentação no Brasil*, de Câmara Cascudo, ou de *Os parceiros do Rio Bonito*, de Antonio Candido. Citar justamente estes dois livros não é mero acaso. O primeiro deles é referência incontornável como inventário gastronômico e explicação das relações entre comida e cultura na formação do país, mostrando tanto as contribuições individuais das culinárias indígena, africana e portuguesa como suas intersecções. O segundo é uma obra-prima sobre o modo de vida caipira, com passagens especialmente dedicadas aos gêneros e às práticas alimentares em uma típica comunidade de agricultores do município de Bofete, no interior paulista. O recém-lançado *A culinária caipira da Paulistânia – a história e as receitas de um modo antigo de comer*, de Carlos A. Dória (sociólogo, autor de *Formação da culinária brasileira*) e Marcelo C. Bastos (formado em direito, mais conhecido por sua atuação como proprietário do restaurante Jiquitaia), parece fundir os veios abertos por aqueles dois autores clássicos. Não é um livro de receitas, embora tenha dezenas delas. É um dos mais agradáveis livros de ciências sociais publicados nos últimos tempos, de grande densidade histórica e antropológica, escrito de maneira fluente e agradável – algo

---

<sup>1</sup> Sociólogo com doutorado em Ciência Ambiental pela Universidade de São Paulo (USP), estágio de estudos na École des Hautes Études en Sciences Sociales em Paris, pesquisador colaborador do Centro Brasileiro de Análise e Planejamento (Cebrap) e professor do Programa de Pós-Graduação em Planejamento e Gestão do Território da Universidade Federal do ABC (UFABC). E-mail: arilson@uol.com.br.

para o leitor se deliciar, no duplo sentido do termo, com a leitura, e com o que ela provoca na imaginação e nos sentidos gustativos.

A base, como o próprio título indica, é a identidade caipira, exaltada no duplo prefácio como um dos componentes da identidade nacional. Mas diferente de outras culturas regionais, que se manifestam com orgulho, como as do sertanejo ou do gaúcho, dizem os autores, a cultura caipira é sempre envergonhada, dissimulada, algo que não se explicita, nem se celebra. Lembram o episódio conhecido de revolta dos habitantes de Cunha, por ocasião da publicação de outro livro clássico, de Emilio Willems, no qual retratava os habitantes daquela pequena cidade do Vale do Paraíba paulista, valendo-se daquela categoria. Talvez se deva a Monteiro Lobato a fixação desta imagem deletéria do caipira, por meio do seu personagem Jeca-Tatu, em *Urupês*. Mesmo com o atenuante de que não seria sua culpa estar assim, o caipira de Lobato é apresentado por ele como homem “mumbava, sujo e ruim”, lento, simplório, atrasado, sinônimo do passado agrário a ser superado. Em Candido os adjetivos dão lugar a substantivos menos valorativos: a cultura caipira é aquela da sociabilidade marcada por certa forma de conduta moral da vida cotidiana, ratificada por práticas de solidariedade assentadas predominantemente na obtenção dos mínimos vitais para a subsistência das famílias, algo coerente e consistente com a rusticidade e a carência herdadas de sua condição periférica na formação territorial e social. A culinária caipira seguiria então essa linha, de apoiar-se no precário, no transitório, no periférico, no rústico, no simples, no improvisado.

O termo Paulistânia, também presente no título, é usado justamente para delimitar o escopo geográfico das práticas inventariadas e analisadas. Corresponde aproximadamente ao que era a Capitania de São Paulo, por ocasião de sua criação, em 1720, quando cobria um vasto território, que vai do leste de Minas Gerais até o Mato Grosso, do Jalapão e Goiás até Santa Catarina e parte do Rio Grande do Sul, passando, obviamente, pelo que hoje é o estado de São Paulo. Em resumo, é o espaço no qual se deu o encontro dos guaranis com os portugueses, por meio das bandeiras e do estabelecimento de assentamentos humanos, alguns temporários, outros perenes, onde ocorreu tanto a assimilação recíproca dos hábitos dos dois grupos sociais como diferenciações que, no entanto, não apagaram os traços comuns, reivindicados como fundamentais desta culinária caipira. Entre eles: a utilização ampla e variada do milho como ingrediente fundamental (mais do que a mandioca, como se costuma assinalar), a predileção da carne suína perante a carne bovina, o gosto pela galinha, de preferência caipira, o uso diversificado de hortaliças, tudo isso dando os contornos de uma gastronomia original e de sabor ímpar. Nela, o milho e o porco reinam. A condição de provisoriamente de certas paragens, no avanço em direção ao interior favorecia a cultura

deste grão, de ciclo mais curto do que a mandioca. Em poucos meses se dava a colheita, ao contrário da mandioca, de ciclo mais longo. O transporte também era mais viável, nas diminutas canoas que singravam o Tietê e outros rios. A farinha do milho fazia às vezes do pão, substituindo o trigo, que não podia ser cultivado por condições naturais, mas também porque estragava mais facilmente, com a umidade, inviabilizando seu armazenamento durante as longas travessias em direção aos sertões. O porco, de mais fácil trato e transporte comparado ao gado bovino, ainda fornecia a banha, usada largamente nas frituras e também na conservação. Sergio Buarque de Holanda, em *Monções e capítulos da expansão paulista* já havia chamado a atenção para esta característica.

A Paulistânia sempre fez parte da dinâmica geral do sistema colonial, mas até meados do século XIX foi a periferia, ora do Nordeste monocultor, ora da pujança do ciclo do Ouro. Seu papel era justamente o da produção de subsistência. Isso explica inclusive a presença mais discreta da cultura africana na culinária desta região, comparativamente ao Rio de Janeiro, Bahia, Pernambuco, Maranhão. Tem-se aqui uma linha distinta daquela ressaltada nas grandes obras sobre a formação culinária do Brasil, apoiada na mescla de componentes indígenas, negros e europeus. Apontam os autores que, nesta vasta porção do Brasil focalizada no livro, o contingente populacional foi, durante o período analisado, aquele formado por pequenos agricultores livres ou agregados a fazendas, de origem mestiça de índios e brancos, os mamelucos, que produziam para subsistência e, no ciclo do ouro, abasteciam de víveres as vilas das regiões auríferas. O escravo negro, de presença forte na exploração do ouro, fora deste epicentro da vida colonial teve influência dominada pelas formas apoiadas na agricultura de subsistência. Os autores são cuidadosos em assinalar que em determinados contextos essa afirmação precisa ser atenuada, como em alguns espaços onde se constituíram núcleos de produção de atividade mais marcadamente mercantil, como na cultura do arroz ou do algodão. Curiosamente não mencionam o açúcar ou, mais tarde, o café, respectivamente de importância no litoral e no Vale do Paraíba, onde houve, sim, significativo uso de mão de obra escrava. Isso não invalida o argumento central a respeito da mestiçagem e sua influência na culinária local, apoiado na diferença marcante da formação territorial da Paulistânia comparativamente às zonas que, até o século XIX, alcançaram posição central na dinâmica colonial. Quando ocorre o declínio da atividade mineira - e talvez o mesmo valha para o declínio do uso de mão de obra escrava no ciclo seguinte, do café -, boa parte da população de origem africana partiu das áreas de concentração e se estabeleceu como moradores em fazendas ou foram viver de favor em terras alheias, abrindo suas roças e adotando comportamentos e práticas

associadas ao modo caipira que ali predominava. Os demais se transformaram em mão de obra nas novas zonas de expansão cafeeira, ou nos centros urbanos que a partir da virada para o século XX começaram a se expandir em direção ao oeste paulista, aí já com crescente presença também dos imigrantes italianos. Ou, ainda, formando comunidades que pontilharam em todo o território. De toda forma, na Paulistânia, não teve a cultura africana concentração e influência nos hábitos culinários semelhantes àquelas vistas na cozinha baiana ou na zona da mata pernambucana. O que prevalece é a influência indígena e portuguesa. Nas palavras dos autores, “no conjunto, todos estavam absorvidos em um só sistema reservado aos pobres do campo, independentemente da origem étnica”. Nisso corroboram Darcy Ribeiro, que afirmava ser essa junção marcada mais pelas perdas do que pelas aquisições:

de um lado, o paulista se distanciará da vida comunitária das vilas portuguesas, perderá a disciplina patriarcal agrária tradicional, o trigo, o azeite, o vinho, o arado; já do tronco indígena, perderá a autonomia da aldeia, a igualdade no trato social e a solidariedade da família extensa.

Não faltam menções aos conflitos, a quão doloroso foi esse encontro de culturas, marcado pela violência. Aí reside o toque amargo da história contada.

Também é preciso mencionar o registro dos autores quanto às nuances desta culinária caipira, exemplificada na assimilação de certos produtos locais como o pequi nas áreas de cerrados, o pinhão nas zonas serranas e mais ao sul, ou ainda o peixe e o uso mais corrente da mandioca nas áreas litorâneas, naquilo que se convencionou chamar de cozinha caiçara. Mas tudo isso como se fosse um tempero adicional a uma base que se impõe e apenas enriquece a complexidade desta culinária caipira. Emergem desta base comum as variações locais: como o tutu de feijão mineiro em contraste com o virado de feijão paulista; o arroz de suã, o arroz de frango com quiabo, o arroz com linguça, o arroz de pequi, todos eles vindo do hábito de misturar arroz a uma carne de produção local ou, no caso do pequi, ao fruto, para “aumentar” a comida; o barreado do litoral paranaense; as várias farofas e os tantos derivados do milho como o curau, a pamonha, os bolos e bolinhos, o viradinho, os angus; os mexidos cuja base é o aproveitamento das sobras de um almoço ou outra refeição; as empadas e empadões, como o goiano; mas também as cambuquiras e as conservas sempre presentes, ainda que em modos de preparo ou com ingredientes diferentes aqui e acolá.

Para dar corpo e textura à formação e às variações desses traços fundamentais, a primeira parte do livro é organizada num saboroso método de sobreposição de camadas: começa pela cozinha dos guaranis, com o milho, a mandioca e seus preparos. Depois vem sua junção com a influência portuguesa e a introdução do porco, da galinha, de outros

métodos de cocção. Tudo isso apresentado como resultado do choque de culturas, e das interdependências entre a vida social e comunal e o meio natural. A liga se faz no processo histórico, com a penetração territorial dos bandeirantes valendo-se dos caminhos indígenas, depois os momentos de fixação, até a consolidação dos sítios como unidade social básica. Sítios e bairros rurais são retratados então como espaço de síntese e recriação dessas influências, algo já apontado em clássicos da sociologia rural como, além do já citado Antonio Candido, Maria Isaura Pereira de Queiroz.

O percurso histórico e a sobreposição de camadas interpretativas vai até o momento em que se inicia o ocaso desta civilização caipira. Nessa passagem o livro traz descrições não menos saborosas a respeito do mercado e dos hábitos alimentares na São Paulo dos fins do século XIX, quando ainda se comia cuscuz no teatro, ou iça torrada comprada nas vendedoras de tabuleiros nas ruas. Mas é nesse momento também que atravessadores começam a bloquear e comprar a produção dos sítiantes antes que elas chegassem à cidade para revendê-la a preços mais altos. É quando os novos ares da influência europeia, a busca da modernidade e a industrialização começam a classificar a cultura caipira como sinônimo de atraso, rusticidade e pobreza, que deveriam ser superados. A banha de porco vai sendo gradativamente substituída pelos óleos vegetais. Novos gêneros são introduzidos com o avanço da industrialização e o crescimento populacional, com a chegada dos imigrantes que levariam à explosão urbana das décadas seguintes, com o aumento das preocupações sanitárias, o maior controle e a transformação do comércio e distribuição de alimentos. Hotéis e restaurantes se multiplicam. É assim que ocupação do território, hábitos, condições naturais, mudanças econômicas e hierarquia social vão se revelando por meio da comida – tanto os cultivos como a circulação dos alimentos e os hábitos de comer.

A segunda parte do livro muda o estilo da narrativa para um corte vertical e a história passa a ser contada pelos ingredientes e seus modos de preparo – os cozidos, as caças, as farofas, os mexidos, refogados, os virados, as empadas e as tortas. O capítulo que menciona a quantidade de variedades que antes existiam e se perderam dá uma tristeza profunda: abóboras, que antes se contava em dezoito variedades, atualmente estão reduzidas a três; bananas, das quais se mencionam vinte variedades nos tempos antigos, hoje raramente se encontra mais do que quatro tipos; das mangas, em número de sete nos relatos, restam três e assim mesmo variedades importadas.

Também nesta parte o leitor é introduzido ao fato de que o próprio estilo de apresentação das receitas em livros de culinária reflete a predominância de certos hábitos, tributários de culturas determinadas. A estrutura usual, baseada em momentos da refeição (como entrada,

saladas, pratos de carne e sobremesas), advém de uma forma de classificação dos alimentos de influência francesa sobre as demais culinárias do mundo. Lembram os autores que estas classificações nem sempre funcionam na culinária popular brasileira. Exemplo: a paçoca de amendoim, que é ao mesmo tempo doce e salgada. Mesmo formas de classificação mais recentes, como aquelas apoiadas em ingredientes ou biomas, estão em diálogo, ainda que subjacente, com o modelo francês do *terroir*. Lembram os autores que são raros os exemplos que enfatizam as técnicas, como a enorme variedade de cortes de peixes, que nos livros nunca aparecem como elemento classificador porque não são valorizados como tal, apesar de sua inegável consequência para o resultado dos pratos e, portanto, da experiência de comer.

Quem poderia, a princípio, torcer o nariz para a apresentação feita pelos autores são os mineiros, tão orgulhosos de sua culinária. Afinal, em que a cozinha caipira difere daquilo que é servido como comida mineira? Fundamentalmente, em nada. Associar a culinária caipira à Paulistânia seria então uma espécie de “imperialismo paulista”? Não se pode acusar os autores disso. Vale a pena reproduzir o trecho em que eles abordam este tema, rendendo loas à atitude dos mineiros e criticando os paulistas:

No fim das contas não existe diferença notável entre a cozinha mineira e a tradicional paulista, a ponto de justificar uma classificação distinta. O que parece existir, sim, são atitudes diferentes de mineiros e paulistas diante da culinária caipira. Enquanto o mineiro a tem como patrimônio, isto é, um passado apreciado que deveria persistir no presente, o paulista, e em especial o paulistano, a tem como comida de pobre, pré-moderna e, portanto, desprezível. (p. 300)

Talvez esteja aí um julgamento que, se não é de todo incorreto, peca por ser demasiado severo. Claro que o que se poderia chamar de paulista ou paulistano médio não sente orgulho do passado caipira. Isso é certo. Mas, não seria o sucesso do próprio Jiquitaia, restaurante reconhecido e onde se dá o encontro dos autores, de onde surge a proposta do livro, um indício de que algo neste desprezo pela comida caipira começa a ser revertido? Um passeio pelo centro velho de São Paulo na hora do almoço de um dia qualquer atestaria como a culinária caipira resistiu, na forma dos picadinhos, resquício do tempo e do hábito de se comer com a colher, sem garfo e faca; ou do virado de feijão, preparado com a farinha de milho e o toucinho, acompanhado de arroz branco, couve, ovo frito e bisteca de porco, que se pode encontrar em qualquer restaurante com o nome de virado à paulista. Alex Atala, proprietário do D.O.M. que ostenta a cobiçada estrela Michelin, é também dono de outro restaurante com o singelo nome Dalva e Dito, cujo carro chefe é uma (reinventada, é verdade, ou como se diz jocosamente, “gourmetizada”) galinhada. São

comportamentos e hábitos que vêm sendo bastante estudados na sociologia da alimentação contemporânea, com a revalorização do passado, de ingredientes e preparos.

Por tudo isso causa estranhamento o subtítulo da conclusão: “o caipira, não há mais”. Será? Como modo de vida pautado pelo signo da precariedade, não. Nem deveria. Mas tendo a discordar da afirmação cabal que decreta seu fim quando vejo este panorama da badalada cena gastronômica paulistana. Ou quando se nota a quantidade de pessoas que, num fim de semana de feriado, se dirigem a localidades cuja identidade se construiu em cima de elementos da cultura caipira, como Cunha ou Paraibuna. Nesta última, meses atrás, vivi uma viagem no tempo, visitando com um grupo de alunos os bairros rurais locais. Num deles, quase ao acaso, adentramos uma propriedade rural que em absolutamente nada difere daquelas relatadas no livro: estão lá a capela, o velho alambique funcionando, a cozinha impecavelmente arrumada, em sua posição típica na casa sem forro, o teto coberto da fuligem do fogão a lenha. No decorrer da conversa com o proprietário ele senta à soleira da porta, de frente para mim. Cabelos um tanto desgrenhados e barba por fazer. A camisa de algodão, bastante aberta, desabotoada até certa altura no peito, mangas longas arregaçadas. Calça com a barra dobrada até pouco abaixo do joelho. Descalço. As más línguas dirão que foi efeito da cachaça – lembremos que Antonio Candido diz que na cultura caipira é sinal de polidez recusar até a terceira vez, mas por fim deve-se aceitar o que nos é oferecido num sítio, caso contrário o ato é classificado pelo anfitrião como desfeita das piores –, mas o que eu via ali era a cena da famosa tela “Caipira picando fumo”, de Almeida Júnior. É verdade que em vez do fumo de corda ele portava um celular. E que os habitantes do sítio não vestiam roupas esfarrapadas, como no passado. Mais interessante ainda: ele se autonominava caipira, com orgulho, e não vergonha. No fundo ele talvez tenha consciência de que nossa tentativa de superar o passado agrário tampouco entregou exatamente aquela modernidade prometida. A cultura urbana da São Paulo da virada do século XIX para o século XX já havia tentado matar esse personagem e sua identidade. Em meados do século XX ele ainda estava ali, mas autores como Emilio Willems e Robert Shirley teimavam em vaticinar seu desaparecimento. Mesmo Candido não foi nada otimista quanto à reprodução daqueles modos de vida. E, no entanto, algo dele permanece, metamorfoseado é claro, como nas receitas dos modernos restaurantes. Alguém poderia objetar que isso não é mais cultura caipira, seria “outra coisa”. Não deve ser mero acaso que a epígrafe adotada pelos autores é uma frase de Carlos Drummond de Andrade, muito mineira, aliás: “uma coisa são sempre duas – a coisa mesma, e a imagem dela”. Como se vê,

livro tão delicioso, cabe tanto na prateleira dos livros de Sociologia, como naquela dedicada aos livros de Gastronomia, ali na cozinha.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. *A culinária caipira da Paulistânia – a história e as receitas de um modo antigo de comer*. São Paulo: Três Estrelas, 2018. 368p. Resenha de: FAVARETO, Arilson. *A culinária caipira da Paulistânia – a história e as receitas de um modo antigo de comer*, de Carlos Alberto Dória e Marcelo Corrêa Bastos. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 27, n. 1, p. 207-214, fev. 2019.

Recebido em dezembro de 2018.

Aceito em janeiro de 2019.