

UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE

MARIA LUIZA ROCHA RIBEIRO

A IMPORTÂNCIA DA CULTURA ALIMENTAR NO VALE DO PARAÍBA PAULISTA

SÃO PAULO

2020

MARIA LUIZA ROCHA RIBEIRO

A IMPORTÂNCIA DA CULTURA ALIMENTAR NO VALE DO PARAÍBA PAULISTA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Educação, Arte e História da Cultura da Universidade Presbiteriana Mackenzie como requisito à obtenção do título de Mestre em Educação, Artes e História da Cultura.

ORIENTADORA: Profa. Dra. Ingrid Hötte Ambrogi

SÃO PAULO

2020

R484i Ribeiro, Maria Luiza Rocha.
A importância da cultura alimentar no Vale do Paraíba Paulista /
Maria Luiza Rocha Ribeiro.
102 f.: il.; 30 cm

Dissertação (Mestrado em Educação, Arte e História da Cultura) –
Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2020.
Orientador: Ingrid Hötte Ambrogi
Referências bibliográficas: f. 82-87.

1. Alimentação. 2. Caipira. 3. Cultura alimentar. 4. Vale do Paraíba.
I. Ambrogi, Ingrid Hötte, *orientador*. II. Título.

CDD 392.3

Bibliotecária Responsável: Silvania W. Martins – CRB 8/7282

FOLHA DE IDENTIFICAÇÃO DA AGÊNCIA DE FINANCIAMENTO

Autor: Maria Luiza Rocha Ribeiro

Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Educação, Arte e História da Cultura

Título do Trabalho: A IMPORTÂNCIA DA CULTURA ALIMENTAR NO VALE DO PARAÍBA PAULISTA

O presente trabalho foi realizado com o apoio de ¹:

- CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
- CNPq - Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
- FAPESP - Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo
- Instituto Presbiteriano Mackenzie/Isenção integral de Mensalidades e Taxas
- MACKPESQUISA - Fundo Mackenzie de Pesquisa
- Empresa/Indústria:
- Outro: Instituto Presbiteriano Mackenzie/Isenção parcial de Mensalidades e Taxas

¹ **Observação:** caso tenha usufruído mais de um apoio ou benefício, selecione-os.

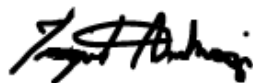
MARIA LUIZA ROCHA RIBEIRO

A IMPORTÂNCIA DA CULTURA ALIMENTAR NO VALE DO PARAÍBA PAULISTA.

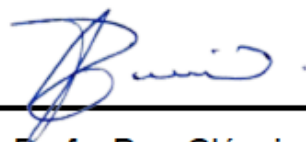
Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Educação, Arte e História da Cultura da Universidade Presbiteriana Mackenzie como requisito à obtenção do título de Mestre em Educação, Artes e História da Cultura.

Aprovada em 24 de agosto de 2020.

BANCA EXAMINADORA



Profa. Dra. Ingrid Hötte Ambrogi
Universidade Presbiteriana Mackenzie



Profa. Dra. Gláucia Eneida Davino
Universidade Presbiteriana Mackenzie



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

AGRADECIMENTOS

Durante todo o processo do mestrado e elaboração da pesquisa contei com a contribuição de várias pessoas que gostaria de agradecer. A exemplo, todos os professores do curso de Mestrado em Educação, Artes e História da Cultura, que através das aulas me estimularam a pesquisar mais sobre o meu tema. Em especial, a professora Ingrid Hötte Ambrogi, pelo incentivo na pesquisa em gastronomia, orientações no texto, recomendações de livros, ensinamentos e, claro, compartilhamento de receitas. A professora Gláucia Eneida Davino, por me ensinar sobre como desenvolver a pesquisa, com paciência e entusiasmo, dando conselhos quando este trabalho era apenas um projeto de pesquisa. Ao professor João Luiz Máximo da Silva, um pesquisador que admiro e tive a honra em tê-lo na banca, agradeço a disponibilidade em ler a minha pesquisa e me indicar artigos, dissertações e teses para que eu pudesse agregar e aprimorar meu estudo.

Também gostaria de agradecer aos entrevistados que se dispuseram a participar desta pesquisa e principalmente, a minha família, Jessé, Raquel, Bia e Cléber por todo o apoio, incentivo aos meus estudos e por lerem e relerem diversas vezes todos os textos que escrevi durante o mestrado, incluindo esta dissertação.

E obviamente, eu tenho que agradecer a Deus, pois tive muitos momentos de insegurança e desespero neste período nos quais só Ele estava comigo e me ajudou a continuar estudando.

Enfim, a todos que de alguma forma cruzaram meu caminho nesta jornada, muito obrigada!

RESUMO

O trabalho pretende, através de uma pesquisa bibliográfica, mediante uma abordagem histórica argumentada na história oral utilizando como instrumentos de pesquisa os cadernos de receitas, fotografias e relatos dos moradores da região, debater a importância da cultura alimentar caipira no Vale do Paraíba. Lida com a hipótese da existência do homem caipira na atualidade e busca por meio dos costumes e tradições que perpetuaram no tempo, apresentar aspectos que comprovam a continuidade desta cultura, no século XXI. Aborda a relação dos caipiras com a alimentação no contexto histórico da região no decorrer dos anos desde a sua estruturação e, com isso, sintetiza a relevância deste intercâmbio cultural na cultura alimentar do Vale do Paraíba paulista. É usado, como base teórica para o estudo, o conceito da alimentação como uma forma de estudo antropológico defendida por Montanari (2013), a compreensão da formação da alimentação brasileira apresentada por Dória (2014), a característica caipira descrita por Candido (2017), o conceito de abordagem metodológica da história oral de Thompson (1998 e 2002), além do conceito histórico da região relatado por outros pesquisadores como Motta Sobrinho (1978) e os dados coletados pelo IBGE. Para enfim, esclarecer que a cultura caipira e o Vale do Paraíba paulista estão amalgamadas. O Vale se acaipirou culturalmente e o jeito de ser e existir desta cultura ainda é vivenciada dentro dos lares valeparaibanos, porém, sem o uso da nomenclatura “caipira”, está ainda mantém uma imagem depreciativa na qual o valeparaibano não quer ser relacionado.

Palavras-Chave: Alimentação. Caipira. Cultura Alimentar. Vale do Paraíba.

ABSTRACT

This dissertation proposition is to develop the debate through a bibliographical research and a historical approach grounded in the oral history, using as research instruments: recipe books, photographs and stories of the descendants at shows the country culture presents in the Vale do Paraíba, North of Sao Paulo, Brazil. It deals with the hypothesis of existence of the hillbilly man and search through the customs and traditions, perpetuated in time, to accentuate the aspects that prove the continuity of this culture, in the 21th century. It addresses the relationship between the “caipira” man and food in history context of the region through the years of it building, and then, summarizing the relevance of this cultural exchange in the food culture construction of Vale do Paraíba in Sao Paulo. Using as theoretical basis, the concept of food is culture introduced by Montanari (2013), the understanding of the Brazilian's cuisine formation by Dória (2014), the countryside's food in the state of São Paulo by Candido (2017), approaching the methodological's concept of the oral history by Thompson (1998 e 2002), besides the historical concept related by other researchers like Motta Sobrinho (1978). Finally, to clarify that country culture and Vale do Paraíba are amalgamated. The region has suffered many influences from other cultures and appropriated of them. The way of being and existing in this country culture is still lived inside the houses of these people, but they don't accept the title “caipira” because the image of this man still is very derogatory between them. That's why they don't want to be related as “caipira”.

Keywords: Food, Culture, Countryside, Brazil, Food Studies.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Mapa do Vale do Paraíba com as três cidades selecionadas para essa pesquisa.....	15
Figura 2 - Brasão idealizado por José Heitgen da cidade de Cruzeiro - SP.....	16
Figura 3 - Foto do Parque Vicentina Aranha.....	19
Figura 4 - Imagem do Jeca Tatu de 1924	20
Figura 5 - Imagens do interior do palácio e palacete de Pindamonhangaba.....	24
Figura 6 - Mapa da Estrada de Ferro Central do Brasil	25
Figura 7 - População de algumas cidades e vilas do Vale do Paraíba Paulista no período entre 1836-1935.....	26
Figura 8 - Plantações de café em 1836, 1854, 1886 e 1920.....	27
Figura 9 - Tropeiros de Henry Chamberlain (1821)	32
Figura 10 - Caderno de receita dos anos 70 de uma família de Cruzeiro.....	44
Figura 11 - Prastinha.....	53
Figura 12 - Dona Luizinha e sua casa em Pindamonhangaba no quadro ao fundo..	59
Figura 13 - Processo da pamonha.....	60
Figura 14 - Pamonha na palha de milho.....	61
Figura 15 - Preparando o almoço aproximadamente na década de 80	62
Figura 16 - Xícara do século XX.....	62
Figura 17 - Xícara de metal.....	63
Figura 18 - Esboço da xícara feita com lata.....	64
Figura 19 - Bule	64
Figura 20 - Caderno de receitas da família	75
Figura 22 - Moedor manual da década de 60	76
Figura 21 - Receita de pudim de nozes.....	76
Figura 23 - Sapecando o porco	77
Figura 24 - Receita da década de 70.	78

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Faixa etária.....	46
Gráfico 2 - Nível de escolaridade.....	47
Gráfico 3 - Origem dos entrevistados	47
Gráfico 4 - Você se considera caipira?.....	49
Gráfico 5 - Frequência que consomem o almoço em casa	70
Gráfico 6 - Preferência na alimentação	71
Gráfico 7 - Ordem de escolha na alimentação.....	72

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Descrição da imagem do caipira pelos entrevistados	48
Quadro 2 - Motivo pelos quais os entrevistados não se consideram caipiras	49
Quadro 3 - Motivos pelos quais os entrevistados se reconhecem como caipiras.	50
Quadro 4 - Horário das refeições na infância dos descendentes.....	52
Quadro 5 - Alimentos consumidos na infância dos descendentes.....	54
Quadro 6 - Memórias afetivas relacionadas a cozinha.....	65
Quadro 7 - Comida de conforto dos entrevistados	66
Quadro 8 - Horários das refeições em 2020.	69
Quadro 9 - Características no comportamento alimentar que herdaram de seus pais.	72

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Desenvolvimento das cidades do Vale do Paraíba.	29
---	----

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	12
2	A CULTURA CAIPIRA NO VALE DO PARAÍBA	15
2.1	O VALE DO PARAÍBA	23
2.2	O CAIPIRA.....	29
2.3	A ALIMENTAÇÃO CAIPIRA DAS FAZENDAS E DO CHÃO BATIDO	38
3	PERFIL DOS VALEPARAIBANOS	45
3.1	OS VALEPARAIBANOS E SUAS LEMBRANÇAS	51
3.2	A HERANÇA VALEPARAIBANA.....	68
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS	79
	REFERÊNCIAS.....	82
	ANEXO 1 – GRÁFICO DE POPULAÇÃO E PRODUÇÃO DE CAFÉ NO VALE DO PARAÍBA NO PERÍODO DE 1836 - 1935	88
	ANEXO 2 – QUESTIONÁRIO.....	89
	ANEXO 3 – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA	95
	ANEXO 4 – CONTO JAVEVÓ POR FÁBIO VILELA RIBEIRO	99

1 INTRODUÇÃO

Durante os dois anos de mestrado, diversas vezes questioneei a importância deste estudo e o que ele agregaria para a sociedade valeparaibana. Afinal, existia a necessidade de escrever mais uma pesquisa sobre a alimentação caipira no Vale do Paraíba? Já existem autores consagrados que escreveram sobre o tema, além de inúmeras pesquisas e artigos relacionados. O diferencial deste estudo estaria em apresentar na visão de uma cineasta nascida na divisa do Vale do Paraíba paulista com o fluminense, apaixonada por comer e cozinhar, tanto que fez disso sua segunda profissão, acoplada a uma história de vida que inclui o convívio no Vale do Paraíba, em São Paulo, em Campos de Jordão e nos Estados Unidos que me fizeram olhar e perceber a cultura regional. Para tanto, foi necessário deixar o amor por essa terra de lado para conseguir enxergá-la como um objeto de estudo. Conhecer a história real da região, a cultura presente aqui, identificar as características da alimentação do Vale e, enfim, apresentar esta pesquisa para os munícipes da região.

Por esta razão, este estudo pretende abordar o contexto histórico do Vale do Paraíba paulista, tendo como campo de pesquisa as cidades de Cruzeiro, Pindamonhangaba e São José dos Campos. Utilizando como base desse estudo o princípio adotado por Montanari (2013) que defende a comida como cultura. Com intuito de utilizar a história oral das famílias que moram na região para complementar o estudo, analisando os cadernos de receitas, relatos dos entrevistados, utensílios domésticos e ingredientes que eram utilizados para compreender essa população. Estes registros fundamentais para se entender o cotidiano, sobretudo esses relatos por dependerem da memória em vida dos participantes, podem se perder se não forem registrados. “A cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, das práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade” (MONTANARI, 2013) e, escrevendo sobre ela é possível preservá-la e averiguar se esses hábitos e costumes ainda existem entre os valeparaibanos.

No decorrer da pesquisa, a cultura foi tomando grande proporção. Utilizando a metáfora do cinema para exemplificar, a cultura caipira se tornou um dos personagens principais e o caipira um coadjuvante neste roteiro. Pois, a cultura caipira tem importância crucial para a manutenção e a vinculação dos valores e tradições fundantes do Vale do Paraíba, a alimentação traz com força esse vínculo do homem com a terra em suas necessidades mais primitivas e demonstra através dessas

escolhas e soluções encontradas a partir do que o território oferecia a constatação do que se torna ao longo do tempo e do espaço uma tradição. Como questão central, a presença da identidade do caipira na cultura alimentar do Vale do Paraíba.

O objetivo desta pesquisa é, portanto, compreender a relação do caipira com a alimentação e sua relevância na formação da cultura alimentar do Vale do Paraíba paulista, no século XXI. Apresentando a cultura caipira, como ela era vivenciada em suas origens e como é atualmente.

Para prosseguir no estudo, buscou-se realizar uma pesquisa bibliográfica ampliando, por meio de entrevistas temáticas e elementos de fontes primárias tais como cadernos de receitas, fotografias e depoimentos obtidos através de descendentes dos caipiras mais antigos, com o propósito de avivar essa memória e dar voz para essa cultura enriquecendo o estudo. Para tanto serão usados autores como: Thompson (2002) e Delgado (2017) com intuito de esclarecer a importância da história oral para contar sobre a classe menos favorecida da região; Montanari (2013) que representa a alimentação como cultura; Dória (2014) mostrando a formação da culinária brasileira; Candido (2017) descrevendo as características caipiras; Holanda (2017) e Motta Sobrinho (1978) por tratar da história e formação do Vale do Paraíba.

Entretanto, devido à pandemia de Covid-19 que chegou ao Brasil no ano de 2020, o trabalho sofreu algumas mudanças. Somente uma entrevista pôde ser realizada presencialmente, pois foi gravada antes do decreto estadual imposto pelo João Dória, Governador do Estado de São Paulo, determinando quarentena para todo o estado a partir do dia 24 de março de 2020. Portanto, com as entrevistas presenciais impossibilitadas, a medida adotada foi utilizar a ferramenta digital para elaborar um questionário que conseguisse chegar até os entrevistados, neste período de isolamento social. Este questionário, em anexo, foi dividido em três etapas, a primeira focada em apresentar o perfil dos entrevistados, a segunda voltada para saber hábitos e costumes caipiras sobre a infância e adolescência dos participantes e a terceira busca analisar como os integrantes da pesquisa vivem atualmente, se mantêm hábitos adquiridos na infância ou possuem outro modo de vida. Para obter os documentos de seus familiares, foi solicitado que se algum dos entrevistados tivesse recordações como: foto, receita ou utensílio de sua família, histórias que deixassem um meio de contato para que pudesse através de e-mail ou mensagem de celular obter imagens destes objetos. Cada uma, das 23 pessoas entrevistadas, fora escolhida pela autora, através de indicações, relatos e conhecidos. Eles representam suas famílias e por

consequência as cidades do Vale do Paraíba que foram inseridos, nascendo e ou morando na região atualmente. Esta etapa do trabalho será embasada no conceito da memória, já que o que busca analisar é a importância da cultura alimentar no Vale do Paraíba paulista através das lembranças dos moradores.

Mediante isso, será apresentado o contexto histórico das cidades e do caipira valeparaibano que quase não aparece na história escrita pois o “conhecimento preciso do que comiam as camadas subalternas permaneça mais oculto, visto que seus registros deixam menos marcas” (MONTANARI, 2013) e são considerados menos relevantes para o governo e para as cidades. Para Ecléia Bosi (1979), a memória foi oprimida pela “história oficial celebrativa cujo triunfalismo é a vitória do vencedor a pisotear a tradição dos vencidos”. Por esta razão, o que se tem como referência sobre a alimentação brasileira hoje, em grande parte é composta pelo ponto de vista de quem detêm ou detinha, na época, o poder político e financeiro, geralmente renegado à população mais pobre que tem suas tradições passadas às futuras gerações através da oralidade. Em decorrência deste aspecto, as informações a respeito “do povo caipira” em especial do Vale do Paraíba paulista, se vincula a história de vida da pesquisadora.

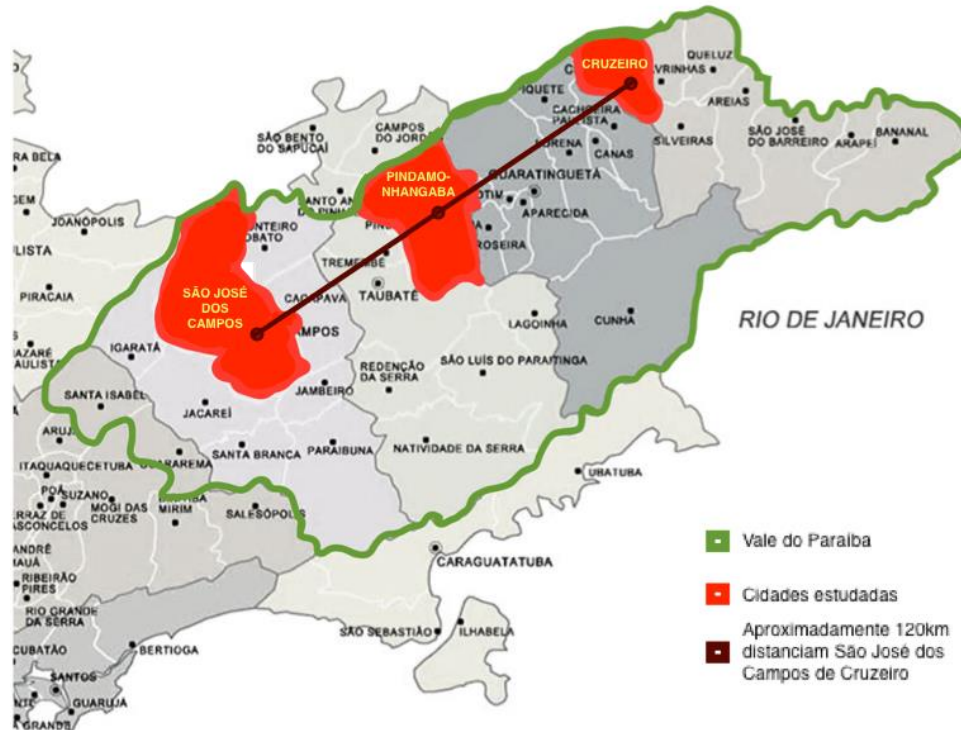
Nos próximos capítulos serão abordadas a cultura caipira no Vale do Paraíba paulista, através das cidades escolhidas para a pesquisa, abordando o caipira e identificando as características e peculiaridades da alimentação caipira presentes no território.

2 A CULTURA CAIPIRA NO VALE DO PARAÍBA

Com a finalidade de contextualizar a região, apresenta-se de forma breve Vale do Paraíba paulista. Ele está localizado ao leste¹ do estado de São Paulo entre a Serra do Mar e a Serra da Mantiqueira e será tratado no decorrer deste capítulo como Vale do Paraíba paulista pois o Rio Paraíba segue para o estado do Rio de Janeiro e lá se encontra o Vale do Paraíba fluminense, ambos os vales tiveram sua importância na fase áurea do café e, para não confundi-los, esta pesquisa irá tratar de algumas cidades do lado paulista do Rio Paraíba do Sul.

Composto por muitas cidades e, não seria possível estudar todas. Por isso foi selecionado apenas três cidades para realização de uma pesquisa mais específica, são elas: São José dos Campos, Pindamonhangaba e Cruzeiro. Elas apresentam um resumo do Vale, foram influenciadas pelos índios, bandeirantes, tropeiros, barões do café, pela ferrovia e pela industrialização. Na Figura 1 é possível identificar no mapa onde está localizado o Vale do Paraíba paulista e a disposição das cidades escolhidas dentro da região.

Figura 1 - Mapa do Vale do Paraíba com as três cidades selecionadas para essa pesquisa



Fonte: Autora (2019)

¹ Esta região ficou conhecida como ao norte de São Paulo, por conta da ferrovia que passava pela região, a Estrada de Ferro do Norte.

Começando por Cruzeiro, cidade localizada na divisa entre os estados de São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro. No território onde hoje é a cidade, era conhecido por Embaú, que pode significar “bica, garganta, beber ao extremo ou derradeira aguada” (IBGE, 1957). Geralmente, os índios davam nomes simples, que se vinculavam com os aspectos da região e ou da toponímia, para os locais que encontravam e então vinha o português e colocava uma denominação religiosa por perto para que o nome se difundisse. Exemplo disso é a igreja fundada por Antônio Lopes de Lavra chamada de Nossa Senhora da Conceição de Embaú. Por meio da cidade é que se passavam o ouro extraído das minas em Minas Gerais em direção ao litoral, devido a esse trânsito ali se desenvolveu um pequeno povoado que foi crescendo passando a ser considerado como freguesia e depois Vila, porém de acordo com o IBGE (1957), neste momento o nome Cruzeiro surgiu como Nossa Senhora da Conceição de Cruzeiro, sendo atribuído “à antiga povoação de Embaú, refere-se ao marco divisório, em forma de Cruz, mandado construir no alto da serra, entre Minas e São Paulo” (IBGE, 1957). Com a chegada do café, veio a estrada de ferro que se instalou próximo ao pátio da fazenda Boa Vista, chamada de estação Cruzeiro. Daquele momento em diante a cidade começou a se industrializar e crescer, absorvendo totalmente a antiga Embaú.

Quando o café migrou para o Oeste Paulista, Cruzeiro se tornou uma cidade industrializada, a exemplo disso é o Brasão da cidade que costuma contar sobre a origem do município.

Figura 2 - Brasão idealizado por José Heitgen da cidade de Cruzeiro - SP



Fonte: Site da Prefeitura de Cruzeiro (2020)

Na parte de cima deste símbolo, de acordo com a Prefeitura de Cruzeiro (2019), aparece a coroa mural presente em vários brasões como representação da autonomia

municipal. Abaixo, um pedaço da bandeira do estado de São Paulo e, ao lado, as estrelas que formam o cruzeiro do sul. Completando o brasão aparece as águas do Rio Paraíba do Sul que cortam a cidade e por fim os escritos “Cultura, Civismo, Paz, Liberdade e Trabalho”. Como visto na imagem, o brasão não possui nenhuma representação agrícola, pois de acordo com o IBGE (2010), a base do município estava situada na indústria e na pecuária e isso se mantém até os dias de hoje.

Pindamonhangaba, a segunda cidade escolhida, está localizada aproximadamente no meio do caminho entre São José dos Campos e Cruzeiro e por razão deste posicionamento geográfico, ela se tornou passagem e parada para muitos viajantes. A origem da cidade é controversa, pois não se tem uma data específica, o primeiro documento que consta o nome de Pindamonhangaba refere-se as terras do bandeirante Jacques Félix ao ano de 1628. “A conclusão que se tira de novos estudos históricos pindamonhangabenses é que de 1640 a 1665 existiu pequeno arraial, sendo de 1665 a 1704 o período da Freguesia ou Capela de São José” (IBGE, 1957). Depois se tornou vila com o nome de Nossa Senhora do Bom Sucesso de Pindamonhangaba. No século XVIII,

se iniciou com grande agitação por parte dos pindamonhangabenses, na mineração de além Mantiqueira, terminando por pequeno ciclo de cana-de-açúcar. Acentua-se a atividade escravocrata, após o apresamento do índio. Firmam-se velhas famílias, proprietárias de sesmarias e latifúndios, três das mais antigas: Romeiro, Godoi e Salgado-Bicudo (Siqueira) e duas mais recentes: Marcondes e Homem de Melo (IBGE, 1957, p. 276)

Para contar a história de Pinda² é necessário citar os nomes dessas famílias mencionadas pelo IBGE (1957), pois no período do café elas dominaram a cidade, ganharam título de nobreza e chegaram a influenciar a política nacional.

Pindamonhangaba explorou e fez do café seu ouro, ganhou o título de “Princesa do Norte”, esse rótulo foi tão valorizado entre os moradores que aparece na última estrofe do hino da cidade, escrito por Dr. João Marcondes de Moura Romeiro.

Nas ricas terras paulistas,
Todos te invejam a sorte,
Por todo o mundo aclamada
Gentil <<Princesa do Norte>>.³

² Apelido dado a cidade pelos moradores da região.

³ MOREIRA. João Rodrigo. Hino de Pindamonhangaba. Câmara de vereadores Pindamonhangaba. Brasil, 2016.

Há relatos que a fidalguia pindamonhangabense vivia na cidade como a nobreza europeia. Entretanto, toda essa riqueza não perdurou, com a abolição, em 1888, as fazendas começaram a decair de produção. Os fazendeiros não estavam preparados para o trabalho assalariado. Logo, Pinda foi perdendo suas riquezas e se tornando uma cidade morta sem o processo natural da industrialização, com grandes latifúndios rurais. No começo do século XX até a década de 50, o arroz teve destaque na economia do município mediante as frequentes inundações do rio paraíba, condição ideal para a produção do grão. Ainda hoje a cidade tem fama de produzir excelente arroz. Alex Atala, um dos chefes mais renomados do Brasil, utiliza esse grão “pindense” em seu restaurante.

Na década de 50, a cidade se beneficiou com a implantação da Rodovia Presidente Dutra, transferindo o transporte ferroviário para o rodoviário, trazendo a industrialização que a cidade precisava para voltar a crescer.

Já São José dos Campos, de acordo com a história difundida por diversos autores como Marques (1879) Egas (1925) e IBGE (1958) era que a cidade surgiu por conta de índios Guaianases que viviam em Piratininga, no século XVI, guiados pelo Padre José de Azevedo migraram para a aldeia de São José perto do rio comprido com o nome de Vila Velha. Anos depois, esse aldeamento foi abandonado e com os índios que restaram no lugar juntamente com os jesuítas. No início do século XVII, transformaram as terras em fazendas de gado formando ali um outro povoado (PAPALI, 2010). Em meados do século XVII, os jesuítas foram expulsos do local e os índios que ali viviam se juntaram com José de Araújo Coimbra⁴ para então criarem a Vila São José da Paraíba (IBGE, 1958). A vila passou por vários nomes e em 1767, foi considerada município com o mesmo nome de sua criação, apenas em 1871 que considerando a topografia do município a cidade passou a se chamar São José dos Campos.

São José também teve o cultivo do café, todavia não foi tão expressivo quanto nos outros lugares do Vale, além deste grão e do gado, também existia o cultivo do algodão. Há relatos dos viajantes SPIX e MARTIUS em 1817 que retratam hábitos do cotidiano das mulheres de São José “de cachimbo na boca ou com um fuso na mão, para torcer fio de algodão, sentadas diante de suas casas” (SPIX e MARTIUS, 1981)

⁴ Era na época o capitão-mor de Jacareí.

Contudo, no começo do século XX, o destaque da cidade em nada foi pela sua agricultura ou economia e sim por seu clima ameno e ar puro, a cidade se tornou estância climatérica e de repouso (IBGE, 1958) e, ficou conhecida pelo seu sanatório com tratamento para a tuberculose. Há relatos que os passageiros ao chegarem na estação férrea de Pindamonhangaba com a doença eram diretamente encaminhados para São José dos Campos. A cidade se tornou referência no tratamento da doença e se desenvolveu com o sanatório. Com a fama que o município adquiriu foi necessário abrir mais estradas para facilitar o transporte e chegada dos doentes a cidade, outro fator de desenvolvimento se deve ao fato de que profissionais da saúde que estudavam a doença, foram morar na cidade para trabalharem no sanatório e, também os doentes que iam se tratar eram muitas vezes abandonados pela família por medo do contágio, acabavam se estabelecendo na cidade (ZANETTI, 2010).

A partir da década de 40, os sanatórios começaram a fechar, pois, a medicina evoluiu e surgiram medicamentos mais eficazes. As estruturas foram utilizadas para outros fins, alguns foram demolidos, outros viraram hospitais e até parques, como é o caso do antigo sanatório Vicentina Aranha.

No final dos anos 40 e começo dos anos 50, as indústrias começaram a chegar em São José e a rodovia Presidente Dutra foi inaugurada. Transformando a paisagem do município para a era industrial, na qual se encontra até hoje.

Figura 3 - Foto do Parque Vicentina Aranha



Fonte: Prefeitura de São José dos Campos/ Fotografia de Adenir Brito (2020)

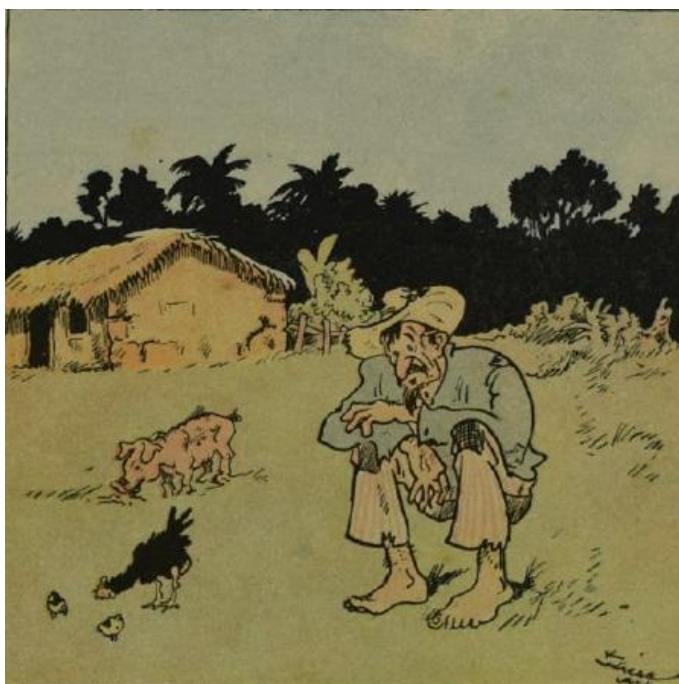
Na Figura 3 é possível dimensionar o tamanho do antigo sanatório, localizado no centro da cidade. Ele ainda preserva a estrutura da clínica, mas atualmente, o parque Vicentina Aranha foi restaurado, recebe a feira de produtores locais aos

sábados, eventos culturais aos fins de semanas e feriados, é usado todos os dias por corredores amadores, além de ser um dos cartões postais da cidade.

Com o conhecimento básico sobre essas cidades é possível entender sobre a cultura que ainda é presente na região, adaptada ou as vezes visitadas apenas em ocasiões festivas.

Ao utilizar a palavra caipira, ou de acordo com Pires (2002) capiau, quejero, matuto, cada brasileiro é capaz de imaginar uma figura, muitas vezes parecida com a imagem do Jeca Tatu de Monteiro Lobato, talvez do Mazzaropi, sucesso do cinema nacional nos anos 60 ou até mesmo do Chico Bento, personagem do Mauricio de Souza na Turma da Mônica. Isso acontece, pois, a imagem do caipira é caricata, estereotipada e preconceituosa. Ela adotou as características apresentada nos livros, televisão e cinema de um sujeito pacato, preguiçoso, morador do interior e visto como inferior perante a população da capital.

Figura 4 - Imagem do Jeca Tatu de 1924



Fonte: Revista Jeca Tatuzinho, 1924

Esta é a representação do Jeca Tatu feito pelo ilustrador K. Wiese em 1924 na revista Jeca Tatuzinho. Ela apresenta o contexto do Jeca com uma casa de pau a pique, seus animais de consumo próprio, roupas simples remendadas quando necessárias e pés descalços. Holanda (2017) escreve sobre o ato de não utilizar sapatos no início da colonização “[...] o calçado teve com bastante frequência um prestígio quase mágico em terras de portugueses, valendo como prova de nobreza ou da importância social de quem o usava” (2017, p. 32). Algranti (1997) também

comenta sobre um hábito de higiene que os paulistas tinham de lavar os pés antes de dormir para evitar infecções porque tinham o costume de andarem descalços. Este hábito se manteve por alguns séculos seguintes entre os caipiras, há relatos que eles só usavam calçados quando iam a cidade. É por consequência destes relatos que o Jeca também não usava calçados em sua casa.

Monteiro Lobato era um grande apreciador do Vale do Paraíba, principalmente dos alimentos que aqui eram consumidos. Defendia suas raízes brasileiras e era completamente contra o afrancesamento do Brasil. Fez várias críticas a esse movimento e foi muito importante para a literatura brasileira e divulgação da região. Em cartas trocadas com Godofredo Rangel, Lobato relata e exalta uma das maravilhas que a região consumia, “não és capaz, nunca, de adivinhar o que estou comendo. Estou comendo... Tenho vergonha de dizer. Estou comendo um companheiro daquilo que alimentava S. João no deserto: Içá torrado!” (CAMARGOS; SACCHETTA, 2008). Lobato considerava a formiga o caviar do Vale. Entretanto o autor era controverso em alguns aspectos, pois foi o criador do Jeca Tatu, personagem este que depreciava a imagem do caipira. Darcy Ribeiro (1995) diz que Lobato era um intelectual de origem rica, nascido e criado em fazenda, Vilela (2017) completa alegando que o autor não se identificava com o caipira/camponês, pois pertencia a elite rural.

Ribeiro (1995) conta que nos primeiros relatos, Monteiro Lobato tratava o caipira “como um piolho da terra, espécie de praga incendiária que atiçava fogo a mata, destruindo enormes riquezas florestais para plantar seus pobres roçados” (1995, p.390). Acontece que na época o povo brasileiro era visto pela elite, como um povo atrasado, que vivia na barbárie (Naxara, 1991). Em 1914, Lobato publicou o conto Urupês, no qual apresentava o Jeca Tatu.

A primeira descrição do Jeca Tatu, veio ao encontro de todo um conjunto de representações que fazia parte de um imaginário que vinha sendo formulado desde épocas anteriores sobre o brasileiro, juntando e materializando ideias que antes se encontravam dispersas e permitindo a elaboração e a visualização de uma imagem estereotipada, que catalisou, naquele momento, opiniões que antes não encontravam endereço certo. (p. 18).

E então ao descrever o Jeca, a sociedade apenas canalizou toda aquela imagem negativa ao caipira. Alguns anos depois Lobato modificou a imagem inicial do Jeca e passou, de acordo com NAXARA (1991),

a atribuir os males da população brasileira uma questão de saúde, que deveria ser resolvida, antes de tudo, pelo saneamento, pela educação básica e, portanto, pela política, na medida em que qualquer ação transformadora dependeria para a sua efetivação, de uma vontade política, fosse essa a vontade da elite brasileira ou do Estado. (p.24)

Desta nova versão do Jeca, surgiram diversos outros personagens que ajudaram a difundir esse imaginário social do homem caipira.

Contra essa corrente surgiram no decorrer do século historiadores que valorizaram a cultura caipira, procurando entender e vivenciar esta cultura. Antonio Candido e Cornélio Pires são exemplos de autores que procuraram entender mais sobre esta camada da população que foi e até hoje é excluída e estereotipada. A visão deles será apresentada no capítulo seguinte.

Atualmente, Dória (2018) escreveu um livro sobre a cultura caipira e ao final do mesmo, ele sugere que o caipira paulista não existe mais, ficou na memória das gerações e o que restou desta cultura é a lembrança das receitas que hoje são elaboradas nos restaurantes de prestígio em São Paulo e cidades mais populosas do interior conhecida muitas vezes como “comida mineira”. Candido (2017) também acredita que a cultura caipira, por conta do progresso, desapareceu. Ambos os autores são referências na área, com opiniões que devem ser respeitadas. Essa pesquisa entende que o legado idealizado da cultura caipira na alimentação está em grande evidência atualmente, pode-se dizer que é chique ser caipira nos dias de hoje, ou melhor, é chique ser um degustador, executor e ou produtor da comida caipira e não, ser o caipira de antigamente. Gilberto Freyre (1996) dizia em seu Manifesto Regionalista que a cultura alimentar regional iria acabar pois só as avós as preservavam. No entanto, 90 anos se passaram desde então e ainda, é possível ver pelo Vale do Paraíba avós que preservam essa cultura, adaptada aos dias atuais, mas que ainda vivem diferente das avós da cidade de São Paulo, por exemplo. Mediante isso se fez necessário questionar a existência deste caipira, qual a relação dele com a alimentação e qual a relevância deste contato na formação da cultura alimentar do Vale.

2.1 O VALE DO PARAÍBA

O Vale do Paraíba paulista no século XVII, de acordo com Hilton Federici (1971) foi desbravado pelos bandeirantes liderados por Jacques Félix a procura de ouro, escravos indígenas e pedras preciosas no interior. Neste processo os bandeirantes foram adestrando e matando os índios que ali viviam, tinham relação com as índias no período que se estabeleciam nestes territórios, e desta relação, nasceram os mestiços denominados por mamelucos, que com o decorrer dos anos se juntaram aos bandeirantes para conquistar mais terras.

Em meados do século XIX decaí a mineração em Minas Gerais e começa no Vale do Paraíba paulista a exploração do café ou ouro negro, como ficou conhecido. Com ele o Vale conheceu a industrialização e a riqueza. Por isso é impossível falar da história do Vale do Paraíba sem mencionar o cultivo dessa rubiácea na região.

As sementes chegaram ao Vale do Paraíba no século XIX e se adaptaram ao solo rico que a região possuía,

A composição química ou mineralógica dos terrenos, em geral, é de sílica, cal; óxidos de ferro, com pequenas quantidades de alumina, potassa e magnésia, tudo em combinação de matérias orgânicas. Tendo-se prestado em eras pretéritas, para o cultivo de cana, café e cereais (SOBRINHO, 1978, p. 14)

Com o solo ideal, não foi preciso ter técnicas para que ele se desenvolvesse. Com a evolução do café as fazendas mantinham a arquitetura semelhante ao modelo de exploração da cana, com a Casa-Grande, onde o fazendeiro morava com sua família e seus escravos domésticos e, a senzala, ao lado da casa. Nesta época, o Brasil, como conta Sergio Buarque de Holanda (1995), ainda era muito rural, a vida ocorria dentro das fazendas e seus moradores só se dirigiam para os centros urbanos em eventos ocasionais e festas religiosas.

O café trouxe muita riqueza para a região. Sobrinho (1978) relata que os moradores de Lorena ficaram conhecidos como “os ricos de Lorena” enquanto os de Pindamonhangaba eram “os nobres de Pindamonhangaba”, e não parou por aí, Pinda aproveitou-se tanto do seu “ouro negro” que se tornou “Cidade Imperial”, os banquetes

realizados nos palácios da cidade não perdiam em nada para os de Paris e Roma. Tanto no quesito da alimentação quanto nas vestimentas, decoração e arquitetura.

Figura 5 - Imagens do interior do palácio e palacete de Pindamonhangaba



Fonte: Secretaria de Cultura e Turismo de Pindamonhangaba (2019)

A primeira imagem consta o interior do Palácio 10 de Julho que pertenceu ao Barão de Itapeva. A segunda é o palacete Palmeira que hoje é sede do Museu Histórico e Pedagógico D. Pedro I e Princesa Leopoldina que pertenceu na época do café ao Visconde da Palmeira, ambos locais possuem o interior refinado com influências europeias como podem ser observados na Figura 5 sendo possível, através destas imagens, imaginar a riqueza que Pinda adquiriu nesta época para poder construir verdadeiros palácios na cidade.

De acordo com Motta Sobrinho a riqueza de Pinda vinha de antes da mesma ser considerada vila, pois “já era dominada por famílias de origem portuguesa e fidalga (...) Somados à melhor gente paulista daquele tempo, compuseram um clã, uma verdadeira comunidade patricia” (1978, p. 39). Os pindamonhangabenses deste clã se relacionavam entre si, fazendo com que a linhagem permanecesse nobre. Durante o período do café, os títulos de nobreza conquistados eram estimados pela fidalguia porque serviam para diferenciar e enaltecer a elite da região.

A condução neste período era realizada por carros de boi, conhecido também por carroça de bois,

composto por *duas rodas*, uma grade ou *mesa* de madeira e um *eixo*. As rodas são feitas de madeira de boa qualidade, com um anel de ferro de forma circular nas extremidades, para garantir maior resistência. [...] O carro de boi pode ser puxado por uma, duas ou mais *juntas* ou *parelhas*. Cada *junta* possui dois bois, que trabalham um ao lado do outro (GASPAR, 2009)

Ou pela navegação por meio do Rio Paraíba ou ainda através de mulas comercializadas pelos tropeiros. Entretanto, de acordo com Sobrinho (1978) em 1850 com a abolição do tráfico negreiro, surgiu a necessidade de modernizar o país e com isso implantar a ferrovia em 1855. Esta ferrovia, ligava Cachoeira Paulista ao Rio de Janeiro e se chamava Estrada de Ferro Dom Pedro II. Em 1977, a ferrovia passou a ligar São Paulo a Cachoeira Paulista e foi acoplada ao trecho da Dom Pedro II, tornando-se a estrada São Paulo ao Rio de Janeiro. A pedido do Major Manoel de Freitas Novais o trajeto férreo entre Minas Gerais e Rio de Janeiro começou a passar bem perto de sua fazenda localizada na Vila Cruzeiro, onde estava instalada a companhia inglesa responsável pela ferrovia. Em 1890, um decreto do governo faz com que o trajeto entre Rio de Janeiro e São Paulo passe a se chamar Estrada de Ferro Central do Brasil. Na Figura 6 abaixo é possível ver as paradas que existiam no Vale, especificamente no trecho escolhido.

Figura 6 - Mapa da Estrada de Ferro Central do Brasil



Fonte: Adaptação realizada pela autora do mapa de SILVA (1954).

Como é possível notar, entre as cidades de São José dos Campos e Cruzeiro a Estrada de Ferro Central do Brasil possuía dezesseis estações, entre elas, além das cidades mostradas no mapa, existia também outras menores como Canas e Cachoeira e ainda alguns distritos como Eugênio de Melo e Quiririm.

As cidades que foram cortadas pela ferrovia se beneficiaram ainda mais dela pois, trouxe: modernidade, produtos importados e aumentou o fluxo de pessoas. Como é o caso de Cruzeiro, antes da ferrovia era apenas uma vila, nem aparecia na contagem de habitantes apresentada por Milliet (1941) na Figura 7 abaixo. Entretanto, a cidade se desenvolveu junto com os trilhos e foi planejada pelos britânicos que construíam a estrada de ferro, à vista disso as ruas da cidade são organizadas e conhecidas por números como por exemplo: Rua Um, Dois, Três e assim por diante.

Bem diferente dos modelos desorganizados das cidades que existiam no Vale do Paraíba e no Brasil.

Com a linha férrea facilitando o transporte, não foi só Cruzeiro que se beneficiou e cresceu como mostra na imagem abaixo.

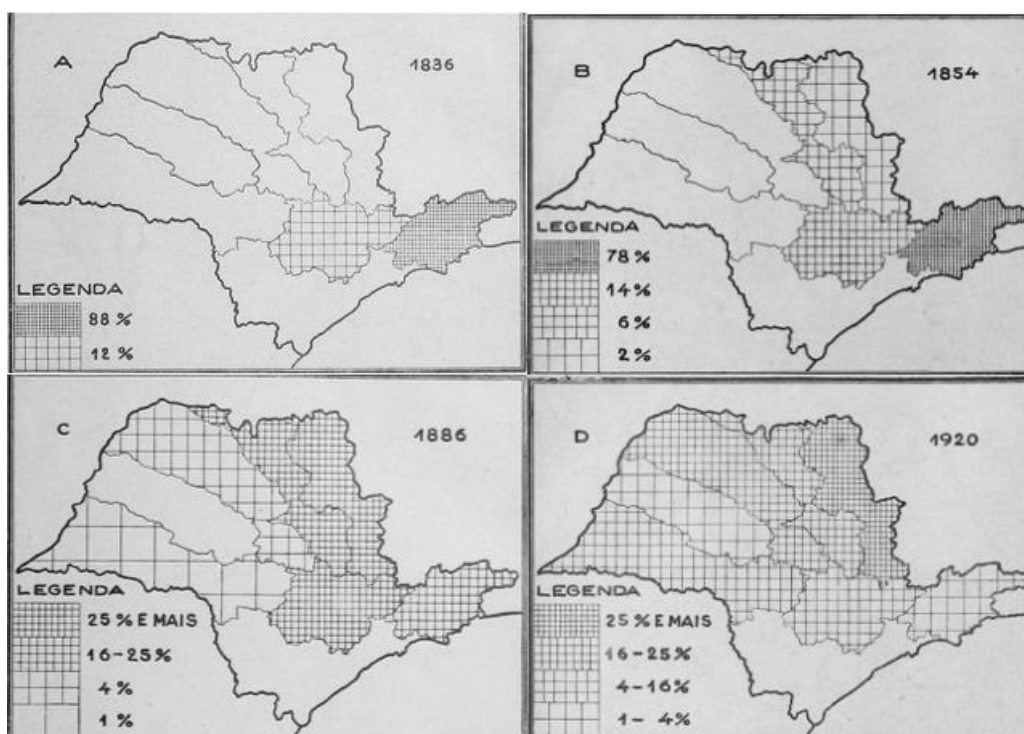
Figura 7 - População de algumas cidades e vilas do Vale do Paraíba Paulista no período entre 1836-1935

ZONA NORTE — POPULAÇÃO					
MUNICIPIOS	1836	1854	1886	1920	1935
AREIAS	9.369	—	6.788	6.100	5.770
Queluz	—	4.998	6.455	6.793	5.894
S. José do Barreiro	—	3.916	7.070	4.879	7.445
Pinheiros	—	2.749	5.348	4.375	4.526
		11.663	25.661	22.147	23.635
BANANAL	6.599	—	17.654	11.507	12.932
CUNHA	3.403	—	10.856	20.171	21.869
GUARATINGUETA	7.658	11.482	25.632	43.101	30.953
Aparecida	—	2.232	—	—	7.885
		13.714	—	—	38.838
JACAREÍ	8.227	6.109	10.545	18.135	24.022
Santa Branca	—	3.752	6.020	7.228	7.278
		9.861	16.565	25.363	31.300
LORENA	9.384	6.479	10.333	15.645	15.826
Silveiras	—	—	24.590	7.398	7.552
Jataí	—	—	—	2.300	2.181
Cruzeiro	—	—	3.421	12.676	18.280
Cachoeira	—	3.827	—	9.691	8.400
Piquete	—	—	—	4.269	5.450
		10.306	40.344	52.079	57.689
PINDAMONHANGABA	7.915	14.645	17.811	26.493	26.164
S. Bento	—	—	17.273	16.690	14.120
		—	25.084	43.183	40.284
S. LUIZ PARAITINGA	6.296	8.161	12.348	17.870	15.129
Lagoinha	—	—	5.020	7.296	5.238
		—	17.968	25.116	20.367
S. JOSÉ DOS CAMPOS	3.909	6.935	17.906	30.681	31.606

Fonte: Milliet, 1941, p. 41

A partir de 1886, como pode ser visto acima, já com a ferrovia implantada no Vale, é possível notar o aumento no número de habitantes em toda a região e o surgimento de cidades como o caso de Cruzeiro apresentado anteriormente. Entretanto com o aumento do fluxo de pessoas, de produtos e novidades o cultivo do café começa a decair. Na Figura 8 abaixo é possível ver o período e a intensidade que o café se estabeleceu na região.

Figura 8 - Plantações de café em 1836, 1854, 1886 e 1920



Fonte: Milliet, 1941, p. 23-27.

Em pouco mais de 80 anos o café praticamente desapareceu do Vale do Paraíba paulista, apesar disso a população das cidades que receberam a estrada de ferro só aumentou. No Anexo 1 – Gráfico de população e produção de café no Vale do Paraíba no período de 1836 - 1935 é possível ver o momento em que o café começa a decair na região, por volta de 1886, um dos motivos desta crise foi a abolição dos escravos. As fazendas perderam sua mão de obra escrava e tiveram que encontrar outra para substituir. Procurou-se então por moradores locais e imigrantes que chegavam ao Brasil, todavia, as terras valeparaibananas por conta de tanta exploração, não estavam mais tão férteis como no começo do cultivo, diminuindo assim a produção, chegando a praticamente extinção em 1935. Surgia, neste mesmo período, um novo território mais apropriado para a continuidade do cultivo do café, foi então que o grão migrou para o Oeste Paulista. Alguns fazendeiros continuaram cultivando esta rubiácea migrando para a nova região e, conseguiram vender suas terras para alguns mineiros que chegavam ao Vale com seu gado de corte e leite, transformando a paisagem em pasto. Alguns que permaneceram com o cultivo do café no Vale do Paraíba paulista se endividaram, perderam suas fazendas. O caipira neste cenário foi novamente deslocado, sendo cada vez mais afastado do convívio urbano. Quando o café chegou ao Vale, o caipira foi “expulso da sua posse, nunca legalizada;

despojado da sua propriedade, cujos títulos não existiam, por grileiros e capangas-persistia como agregado, ou buscava sertão novo, onde tudo recomeçaria” (Candido, 2017). E, ao sair, a história deste cidadão se repetiu, sendo cada vez mais marginalizado.

Quando o café deixou a região, o dinheiro que havia ali foi desaparecendo, Sobrinho (1978) relata que nesta época surgiu o ditado “Avô rico, filho nobre, neto pobre” que explica sucintamente como as famílias ricas da região em duas gerações conseguiram perder toda a herança gerada pelo ouro negro. Em razão disso, cidades que só produziam está rubiácea e, não estavam ligadas a estrada de ferro praticamente desapareceram⁵, enquanto outras se desenvolveram justamente por ela.

No começo do século XX os valeparaibanos começaram a sair da zona rural em direção as zonas urbanas. “A urbanização das antigas chácaras da cidade e a abertura de novos bairros e ruas, foi se formando uma separação mais marcante entre a vida urbana e a rural” (DÓRIA; BASTOS, 2018, p.149). A cidade passou a se desenvolver ao redor das estações ferroviárias e o Vale foi se industrializando aos poucos, começou com funilarias, depois vieram as hidroelétricas, a indústria têxtil e a partir da Segunda Guerra Mundial o Vale do Paraíba voltou a ter a evidência no cenário nacional. A estrada de ferro foi posta de lado pois inaugurava-se na região a Rodovia Presidente Dutra, até hoje é uma das principais vias do país. Esse desenvolvimento ocorreu principalmente devido a lei de incentivo do governo e das prefeituras que isentavam taxas e impostos ou doavam terrenos para que as indústrias se fixassem no Vale do Paraíba.

São José dos Campos foi uma das cidades que mais se favoreceu neste período, pois o governo, na década de 50, escolheu o município para ser sede do Centro Técnico de Aeronáutica – CTA que abrangia o Instituto de Pesquisas e Desenvolvimento – IPD e o Instituto Tecnológico de Aeronáutica – ITA, com o objetivo de formar engenheiros para a industrialização do país. Por decorrência deste investimento na cidade e dos incentivos citados, grandes multinacionais se fixaram na cidade, tais como: “Johnson & Johnson (1953), Ericsson (1954), Tecelagem e Fiação

⁵ Ficaram conhecidas como “Cidades Mortas”, graças a um livro Monteiro Lobato. São elas, Bananal, Areias, Piquete, etc. Com a ferrovia sendo mais utilizada no ramal que ligava Cruzeiro a São Paulo e Rio, elas não aproveitaram da circulação de pessoas para se desenvolver. Tempos depois, a rodovia Dutra também excluiu essas cidades.

Kanebo (1956)” (VIEIRA, 2009, P 101). Diante disso, São José dos Campos que era conhecida pelo seu tratamento de pessoas com tuberculose desenvolveu-se ao ponto de ser hoje considerada a Capital do Vale, mais populosa, industrializada e referência no setor aeroespacial brasileiro.

Desta maneira outro fluxo migratório aconteceu neste momento, pois indivíduos que moravam nas cidades menos industrializadas do Vale do Paraíba e Minas Gerais vinham para esses novos polos em busca de trabalho. Com isso, as cidades foram crescendo e afastando a zona rural cada vez mais dos centros urbanos, como se estivesse escondendo suas raízes culturais.

Tabela 1 - Desenvolvimento das cidades do Vale do Paraíba.

	São José dos Campos		Pindamonhangaba		Cruzeiro	
Gentílico	joseense		pindamonhangabense "pindense"		cruzeirense	
Área Territorial	1.142 km² [1950]	1.099,409 km² [2018]	746 km² [1950]	729,998 km² [2018]	314 km² [1950]	305,699 km² [2018]
População estimada	44.804 pessoas [1950]	629.921 pessoas [2010]	28.901 pessoas [1950]	146.995 pessoas [2010]	19.918 habitantes [1950]	77.039 pessoas [2010]
População Rural	41% [1950]	2,03% [2010]	53% [1950]	2,5% [2010]	28,86% [1950]	3,6% [2010]
Escolarização o 6 a 14 anos	47% [1950]	89,3 % [2010]	47% [1950]	88,6 % [2010]	61,69% [1950]	90% [2010]

Fonte: Dados do IBGE realizada pela autora (2019)

Na Tabela 1 é possível ver a industrialização atuando nas cidades escolhidas de meados do século XX até o início do século XXI, momento de maior expansão industrial do Vale do Paraíba. Nota-se que no quesito área territorial todas as três cidades diminuíram seu território, no entanto, a população aumentou em todos os casos, com destaque para São José dos Campos que teve um aumento de aproximadamente 1400% em sua população no período de 60 anos, isto se deve ao fato da cidade ter recebido muitas indústrias neste período, como a Petrobras, GM e Embraer.

2.2 O CAIPIRA

Ao perguntar quem é esse homem, identifica-se que ele possui origem parecida em todos os artigos e livros utilizados nesta pesquisa, caracteriza o mesmo povo, com algumas características específicas em regiões diferentes por conta da sobrevivência. De acordo com Florençano e Abreu “A ocupação da região vale-paraibana pelos sertanistas paulista e portugueses, a partir do século XVII, caracterizou toda uma maneira de viver e morar” (1987). A descrever a origem deste homem do campo é

necessário entender sobre a história da colonização paulista, isto é, sobre os bandeirantes e mamelucos. Pois foram eles os responsáveis por desbravar as terras brasileiras. De acordo com os historiados Darcy Ribeiro (1995) e Sergio Buarque de Holanda (1995) foi possível saber que os portugueses só colonizaram o litoral e a margem de rios pela facilidade de locomoção marítima e também porque os índios do litoral falavam a mesma língua, viabilizando a comunicação. O restante do território foi “descoberto” por bandeirantes paulistas e mamelucos que se arriscavam entrar mata adentro.

Durante um século e meio, os paulistas se fizeram cativadores de índios, primeiro, para serem os braços e as pernas do trabalho de suas vilas e seus sítios; depois, como mercadoria para venda aos engenhos de açúcar. Desse modo despovoaram as aldeias dos grupos indígenas lavradores em imensas áreas, indo buscá-los, por fim, a milhares de quilômetros terra adentro, onde quer que se refugiassem. (RIBEIRO, 1995, p. 366)

Sabe-se que os bandeirantes não descobriram novos territórios pois já havia habitantes nas terras desbravadas, os índios. Existiam diversas tribos na região, alguns deles desenvolveram uma relação de compadrio com os portugueses, ajuntando-se a eles e represando outras tribos para escraviza-los, qualquer resistência apresentada pelos nativos que não aceitavam o adestramento paulista eram mortos. Foi assim que alguns índios e bandeirantes, juntos, foram formando cidades e desbravando novas estradas. O índio, por estar acostumado com a natureza, tinha conhecimentos e habilidades que os paulistas desconheciam. Holanda (2017) relata que o índio costumava desenhar como forma de comunicação e, assim, era comum ver na beira dos rios os desenhos das espécies de peixes que eram possíveis ser encontrados naquele local. O bandeirante usou isso para se alimentar e também, como conta o autor, o índio por morar na região, tinha ótimo senso de localização e ajudou a abrir os melhores caminhos pelo território “e, ainda hoje, o traçado de muitas estradas de ferro parece concordar, no essencial, com o dos velhos caminhos de índio e bandeirantes” (HOLANDA, 2017). O bandeirante teve função importante para o desenvolvimento do país, porém a imagem dele foi fantasiada e exaltada nas primeiras décadas do século XX quando o Brasil objetivou, de acordo com Schwartz (2017) que o bandeirante deveria ter uma imagem positiva e, por isso, criou-se o mito do herói bandeirante, que era forte, destemido e progressista, para omitir a real faceta do bandeirante invasor e agressivo.

O bandeirismo, tinha como objetivo adquirir escravos, desbravar terras e encontrar riquezas para que a metrópole continuasse lucrando sob a colônia. Embora, na região do Vale do Paraíba, as primeiras entradas ao território tenham sido especificamente com o intuito de raptar índios para escravizá-los. Calógeras (1938) relata que algumas jazidas de ouro foram encontradas no Vale, mas eram “pobres e de difícil lavrança, ainda não foram seriamente objecto de trabalho aturado” (CALÓGERAS, 1938), e por isso continuaram procurando Brasil adentro. Até finalmente encontrá-las em abundância em Minas Gerais.

A descoberta do ouro e pedras preciosas em Minas Gerais, gerou um alvoroço populacional, as cidades que antes não tinham muitos moradores passaram a ter milhares, existia-se a ideia de enriquecer rapidamente. Em decorrência desta aglomeração, a sociedade mineira se dividiu entre ricos e pobres causando graves problemas sociais e fome. Devido a necessidade de alimentação e de animais de carga, surgem os tropeiros, comerciantes de muares e carne seca que vinham da região sul do país para vender suas mercadorias no estado de São Paulo e Minas Gerais.

Os bandeirantes com os índios criaram as trilhas para se locomover entre as regiões. Os tropeiros, com suas tropas de mulas carregadas de mercadorias alargavam essas passagens. Sergio Buarque de Holanda (2017) chamou a introdução desses animais de carga de primeiro progresso. Eles facilitaram o transporte entre as regiões e serviram para divulgar a cultura tropeira.

O comércio principal de São Paulo para Minas consiste em mulas, cavalos, sal, carne seca, ferragens e todos os demais produtos de fabricação, que costumam ser despachados da costa para o interior [...] Minas despacha, sobretudo, tecidos de algodão grosseiro para a capitania de São Paulo. (SPIX e MARTIUS, 1981, p. 123)

A outra etapa de progressão surgiu mais tarde, de acordo com Holanda (2017) com a utilização de carros de boi⁶ para realizar trajetos mais longos e cargas mais pesadas.

Os Tropeiros usavam mulas e burros por serem animais resistentes. Os muares aguentavam carregar o peso das mercadorias e mais o que era necessário para a sobrevivência da tropa durante as longas viagens. Além dos produtos que eram carregados em bruacas, o tropeiro ainda tinha seu embornal ou emborná, como é

⁶ Carroças resistentes de madeira puxadas por dois ou mais bois

conhecido no dialeto caipira, que consiste em uma bolsa de couro utilizada para guardar a comida ou objetos pequenos que o tropeiro poderia precisar durante os trajetos.

Figura 9 - Tropeiros de Henry Chamberlain (1821)



Fonte: Enciclopédia Itaú Cultura (2020)

Na pintura de Chamberlain de 1821, é possível observar as características das tropas de muare, os animais são menores e possuem orelhas maiores comparados a um cavalo. Na imagem acima, no canto direito está o cavalo, imponente, com o pescoço erguido, orelhas pequenas e empinadas. A tropa, por sua vez, é composta por animais com pescoço prostrado e carregando em cima de seus lombos as bruacas, que são as grandes bolsas feitas de couro, penduradas de forma balanceada para compensação do peso.

O tropeirismo enriqueceu a cultura caipira, com seus hábitos alimentares, costumes e receitas. Além dos fogões adaptados que eles desenvolveram para poder cozinhar pelo caminho e das refeições feitas em uma única panela, como é o caso do próprio feijão tropeiro, afogado e o mexido, registra-se que,

A saga tropeirista foi por séculos a nossa marca. TROPEIRO! Transportou em seus braços e no lombo de suas bestas toda a produção do Brasil. Em primitivos “pousos” aglutinou e libertou informações gerando os nossos usos e costumes. Hoje esses “pousos” são florescentes cidades, embora a culinária, as crendices, os benzimentos, os “causos”, o anedotário, as danças folclóricas, a medicina caseira, a religiosidade e a arte presepista, o artesanato e os artistas populares, a musicalidade regional, a habitação típica, as profissões rurais, o vestiário, a simplicidade estejam unidos formando

a autêntica brasilidade. Incluindo aí a dignidade, marca maior desta histórica fase. (FERRAZ, 1987, p.7)

Entretanto, os tropeiros ainda têm sua imagem e sua culinária marginalizada, apesar de serem os criadores dos pratos mais famosos da culinária caipira, como foi mencionado anteriormente. Infelizmente, nos livros didáticos, o bandeirante tem um destaque maior na formação do Vale do Paraíba.

Os tropeiros continuaram transportando suas mercadorias durante todo o período de exploração do ouro em Minas Gerais e só foram definitivamente postos de lado no final do século XIX pelas facilidades e agilidade do transporte ferroviário.

Voltando ao período do ouro, é importante ressaltar a participação deste momento na história da cultura caipira pois após algumas décadas de mineração intensiva os recursos cessaram e entrou em:

Desagregação progressiva a economia e a sociedade que edificara nas regiões mineiras seus arraiais e cidades, formando o maior conglomerado demográfico e a maior rede urbana da colônia. Antigos mineradores e negociantes se transformam em fazendeiros; artesãos e empregados se fazem posseiros de glebas devolutas. Cidadãos ruralizados espalham-se pelos matos, selecionando as terras já não pela riqueza aurífera, mas por suas qualidades para moradia e cultivo. Fazem-se roceiros de lavouras de subsistência, criadores de gado, de cavalos, de burros e de porcos, espraiando-se pelas vastidões dos vales que descem e se abrem das serranias onde se explorava o ouro. (RIBEIRO, 1995)

Da decadência do ouro em Minas, muitos habitantes encontram no Vale do Paraíba uma terra fértil para ter sua lavoura e recomeçar a vida em outro lugar. Sem muitos recursos, eles tinham que viver de forma rústica, com uma economia de subsistência, sobreviviam da caça e de consumo de legumes que eram de fácil e rápido cultivo, como mandioca, abóbora, chuchu, batata doce, milho e feijão (Florençano e Abreu, 1987).

Neste contexto se desenvolvem os valores caipiras conhecidos pela preservação dos alimentos, o jeito de comer e preparar a comida, a importância da família reunida na hora de se alimentar e, em ocasiões religiosas, a cordialidade, a partilha do alimento e dos serviços com os vizinhos. Isto não significa que a cultura caipira surgiu neste período. Apenas está sendo retratado fatos históricos que contribuíram para a cultura ser o que é. Portanto, resumidamente, esse é considerado por Ribeiro (1995) como o primeiro momento da história caipira.

O segundo momento ocorre no período da exploração de café já em meados século XIX, no qual, de acordo com Darcy Ribeiro (1995), reativava as regiões caipiras e fazia com que o simples fato de morar e usufruir da terra não a tornava sua, a menos que essa fosse comprada ou legitimada em cartório. Algo inalcançável ao caipira e, por isso, o sujeito do interior que até então era o posseiro das terras foi deslocado para as vilas e zonas rurais. “A posse, ou ocupação de fato da terra, pesou na definição da sua vida social e cultural, compelindo-o, frequentemente, ao status de agregado, ou empurrando-o para áreas despovoadas do sertão” (Candido, 2017, p. 98). Coube a ele trabalhar para os fazendeiros ou vender legumes e verduras na cidade. Não possuíam como ideal de vida trabalhar muito para enriquecer e sim, para conseguir o básico para viver. Desta forma, passaram a serem vistos como preguiçosos, inferiores e ultrapassados e, esta visão, se mantém até os dias de hoje. Muito por conta do personagem caricato criado na literatura nacional, mencionado anteriormente e, também, pelo fato que a história nunca deu voz para essa população.

Mas afinal, quem é esse caipira? Francisco (2004) apresenta a visão popular que se tem dele como “um ser humano inferior, homem da roça, analfabeto, ignorante, preguiçoso, pouco dado ao trabalho, alguém fora de moda, que não sabe se comportar em público, com uma cultura que passou do tempo” (p. 23). Cascudo também vai nesta linha de pensamento e o define como “Homem ou mulher que não mora em povoação, que não tem instrução ou trato social, que não sabe vestir-se ou apresentar-se em público (CASCUDO, 1962).

Pires (1921) critica esta visão “O nosso caipira tem sido uma vítima de alguns escriptores patricios” (1921.p 3). E ele então, segue uma linha de pensamento diferente das até então apresentadas. Descreve os caipiras como:

os filhos das nossas brenhas, de nossos campos de nossas montanhas e dos ubérrimos vales de nossos piscos, caudalosos encachoeirados e inumeráveis rios, “acostelados” de milhares de ribeirões e riachos [...] Tímidos e desconfiados ao entrar em contato com os habitantes da cidade, no seu meio são expansivos e alegres, folgazões e francos; [...] De rara inteligência – não vai nisto exagero – são incontestavelmente, mais argutos, mais finos que os camponeses estrangeiros. Compreendem e aprendem com maior facilidade. (Pires, 2002, p. 20).

O caipira tem uma facilidade a se adaptar com as circunstâncias da vida. O autor vai além e categoriza em quatro tipos, o caipira branco, descendentes de nobres e imigrantes europeus; o caipira caboclo, descendentes dos índios, seriam, quando

adultos, os capitães do mato, feitores de escravos; o caipira preto, descendentes dos escravos africanos; e o caipira mulato, “oriundo do cruzamento de africanos ou brasileiros pretos com portugueses, e brasileiros brancos” (Pires, 2002, p. 29). Antonio Candido relata que esta classificação, apresentada por Pires, faz jus a “acentuada incorporação dos diversos tipos étnicos ao universo da cultura rustica de São Paulo – processo a que se poderia chamar acaipiramento, ou acaipiração” (2017, p. 27). Novas receitas surgem desta incorporação e enriquecem a cultura.

Candido e Pires também defendem este povo quando o assunto é a vadiagem. Ao ver da literatura, o caipira não era “chegado” ao trabalho, mas Candido faz uma diferenciação entre vadiagem e necessidade. Ele conta que o caipira por fatores econômicos e sócias, adquiria seu sustento e estava realizado com tal feitio. O autor também explica:

Tendo conseguido elaborar formas de equilíbrio ecológico e social, o caipira se apegou a elas como expressão da sua própria razão de ser, enquanto tipo de cultura e sociabilidade. Daí o atraso que referiu a atenção de Saint- Hilaire e criou tantos estereótipos, fixados sinteticamente de maneira injusta, brilhante e caricatural, já no século XX, no Jeca Tatu de Monteiro Lobato. (Candido, 2017, p. 96)

Brandão (2017) acrescenta,

Separado do trabalho e de uma cultura derivada de um tipo de trabalho, o caipira paulista define-se primeiro por ser naturalmente do lugar onde vive: o campo, a roça, o sertão, a mata, o lugar oposto à cidade. E quem “não mora em povoação” e, portanto, aquele que não possui o preparo e as qualidades do homem da cidade, o civilizador, de quem a seu modo a caipira escapa, tanto quanto o índio, e mais do que o negro. Se o seu lugar de vida é o contrário do da cidade e o seu trabalho é invisível, por ser o oposto ao “da cidade”, o seu modo de ser e a cultura são o oposto do que a cidade considera “civilização”, “civilizado”. (p. 4)

Darcy Ribeiro também vai nesta linha ao descrever como era o regime de trabalho do caipira.

O regime de trabalho, voltado para o sustento e não para o comércio, era quase o mesmo da aldeia tribal. Atribuía às mulheres as cansativas tarefas rotineiras de limpeza da casa, do plantio, da colheita e das roças, do preparo de alimentos, do cuidado das crianças, da lavagem das roupas e do transporte de cargas. E, aos homens, os trabalhos esporádicos que exigiam grandes dispêndios de energia, como o roçado, a caça e a guerra. (RIBEIRO, 1995, p. 369)

Sabe-se que o caipira trabalhava, mas, como apresentado acima ele não tinha ambições e por esta razão, satisfazia-se com seu terreno, plantando e colhendo o que era suficiente para sua família. A elite gananciosa que nunca entendeu esse indivíduo, o classificou como inferior. Trechos assim, que retratam a vida cotidiana do homem caipira sem ser estereotipada são raras pois, por representar uma camada menos favorecida da população aos olhos dos donos do poder, não são interessantes para ter sua história contada em livros. As informações obtidas deste povo são decorrentes da oralidade passada por gerações e, em vista da história oral não ser concreta, entende-se que se não for transmitida, divulgada e preservada, ela se perde e é esquecida.

Com o dinheiro que o café gerou no Vale, as famílias mais abastadas faziam viagens frequentes a Europa, muitos dos filhos dos fazendeiros fizeram faculdade fora, conheceram novas culturas, quando voltaram, valorizavam o que aprenderam lá e passaram a considerar o Brasil um país atrasado. “Iniciou-se, então, uma fase nova na história da alimentação brasileira, com a divulgação da cozinha fina e a vulgarização de alimentos até então restritos à mesa dos afortunados” (ORNELAS, 2000, p. 242). Aos poucos a influência europeia, principalmente a francesa no período da *Belle Époque*, foi dominando a elite brasileira. A França, no início do século XX, vivenciou um período de grande progresso tecnológico e cultural. Scheliga (2016) destaca o florescimento nas áreas das artes, moda e gastronomia e, apresenta o novo comportamento da elite brasileira, inspirada nesse período, de se reunir para tomar chá da tarde e comer *petit-fours*, doces e canapés.

Com o afrancesamento dominando a elite paulista, a figura do caipira foi gradativamente se tornando pejorativa. A aristocracia paulistana quis substituir a cultura caipira por uma cultura internacional, com o propósito de mudar a imagem do brasileiro que era “[...] (ou parecia ser) sinônimo de ser escravo, caipira ou jeca tatu; em suma: ser pobre e ignorante” (MOTTA; ALCADIPANI; BRESLER, 2001, p. 71). O Brasil não poderia mais ser visto como um país atrasado. Portanto ignoraram as memórias da população e reeditaram a história da colonização paulista, omitindo algumas partes e floreando em outras para que a história se tornasse um motivo de orgulho e progresso.

Analisando as bibliografias referentes ao homem caipira, foi observado que na língua portuguesa existem várias palavras que se referem ao caipira: capiau, jeca,

jeca-tatu, matuto, roceiro, sertanejo, caboclo, etc. Entretanto, todos esses sinônimos representam o mesmo sujeito, com as mesmas características.

Pires (1985) buscou em seu livro “Conversas ao pé do Fogo” mostrar o caipira que ele conheceu pelo interior de São Paulo. Entre seus diversos textos fez um soneto em que descreve o ideal deste homem utilizando dialeto caipira, um jeito particular do caipira de se pronunciar, como pode ser visto no “ideal de Caboclo”

*“Aí, seu moço, eu só quíria
Pra minha fllicidade
Um bão fandango por dia
E um pala de qualidade*

*Pórva, espingarda e cutia,
Um facão fala-verdade
E uma viola de harmonia
Pra chorá minha saudade.*

*Um rancho na bêra d'agua,
Vara de anzó, pôca mágua,
Pinga boa e bão café...*

*Fumo forte de sobejo...
Pra compretá meu desejo,
Cavalo bão... e muié!”⁷*

Cornélio Pires apresenta nesses versos o que o caipira considerava essencial, ou seja, uma vida simples, com oportunidade para buscar o alimento quando sentir fome, beber sua cachaça e seu café tranquilamente, um cavalo para se locomover e uma mulher para ter sua família. Sem maiores ambições, só isso já o deixava feliz.

Como já mencionado anteriormente, na literatura, no cinema e na televisão também possuem seu caipira. Representado pelo Jeca Tatu de Lobato ou na versão do Jeca de Amácio Mazzaropi para os cinemas, Chico Bento de Mauricio de Souza para os quadrinhos e até o “Nerson da Capitinga” da escolinha do professor Raimundo na televisão. Ou seja, na maioria dos meios de comunicação midiáticos existia a

⁷ RIBEIRO, Matheus Henrique Pinheiro. O pioneiro Cornélio Pires do regional ao nacional. 2019. Dissertação (Mestrado em Educação, Arte e História da Cultura) – Universidade Presbiteriana Mackenzie. São Paulo, 2019.

imagem caricata de um caipira ultrapassado, sem cultura internacional, com pouca inteligência e que pronunciava as palavras erroneamente. Devido a mensagem despejada para a população em forma de chacota, a imagem do homem do campo ficou destruída de qualidades.

Existe também a comida caipira, representada pelos restaurantes que exaltam essa cultura. Como em restaurantes de comida mineira, caseira ou que colocam o alimento caipira em evidência, é o caso dos restaurantes do chef Jefferson Rueda. Camargos e Sacchetta (2008) apresenta a visão de Lobato sobre a alimentação, “no Brasil do início do século XX, a culinária, muitas vezes de mãos dadas com a literatura, delineou o imaginário e ajudou a moldar o que se convencionou chamar de identidade nacional” (CAMARGOS; SACCHETTA, 2008). Essa identidade foi criada para representar o patriotismo brasileiro, todavia ela valorizava a cozinha fina e “alimentos até então restritos à mesa dos afortunados” (ORNELLAS, 2000). Ou seja, excluía o caipira da identidade nacional, pois ele não possuía essa variedade de produtos em sua alimentação.

Mediante essas características apresentadas, surge a personificação do caipira dos dias de hoje, que este trabalho busca entender. Composto pelos filhos, netos e bisnetos dos caipiras que nasceram e viveram no interior, sem a tecnologia do mundo moderno. Esses descendentes, representam os caipiras na atualidade, o sujeito alfabetizado, que conseguiu melhorar sua situação financeira e que ainda preserva características da cultura em seu cotidiano.

2.3 A ALIMENTAÇÃO CAIPIRA DAS FAZENDAS E DO CHÃO BATIDO

A alimentação brasileira de acordo com Algranti (1997) era prioridade para qualquer família sendo ela rica ou pobre pois demandava um esforço de toda a família.

Além do cuidado com os animais e com as roças de subsistência, uma série de atividades, como a preparação dos alimentos que seriam usados nas refeições diárias. Assim, ora era a farinha que precisava ser lavada, espremida e cozida antes de se transformar nos bolos e pães, ora o milho que necessitava ser pilado ou moído ora a carne que esperava sobre o jirau para ser salgada. Doces e bebidas também requeriam cuidados e trabalho antes de serem consumidos, e a lenha deveria ser providenciada. Enfim, tratava-se de um conjunto de atividades que demandavam tempo e esforço (ALGRANTI, 1997, p. 144)

No Vale do Paraíba não era diferente, a alimentação era prioridade tanto para os caipiras quanto dentro das fazendas, em meados século XIX até a década de 50

aproximadamente. Com o início da industrialização, a importância da cultura alimentar foi se transformando para priorizar o desenvolvimento econômico.

A alimentação caipira era modesta, entretanto tinha-se diversas opções comestíveis na flora, Dória e Bastos (2018) apresentam uma vasta variedade de espécies. Entre elas, mais de quinze tipos de abóbora, batata, milho, feijão e coqueiros. O autor ainda comenta sobre o desaparecimento desta diversidade de legumes estar ligado com a industrialização e a necessidade de padronizar os alimentos para serem vendidos nos supermercados.

Logo ao se levantar, um café simples, enquanto se prepara o que comer. Minutos depois, café com leite, com bolo-de-frigideira, de fubá [...] às 8:30 para 9:00 horas, o almoço; no meio do dia, isto é, às 11:30, café com mistura ou alguma fruta; às 2:30, jantar; às 5:00, merenda; às 7:30 para 8:00 horas, ceia. Tudo em abundância, porque o pessoal tem sempre insaciável apetite! (Pires, 2002, p. 79)

Comia-se o que a terra fornecia, basicamente: mandioca, batata doce, abóbora, chuchu, feijão, milho, animais oriundos da pesca ou da caça como: pombo do mato, tatu, coelho, lagarto, marreco, pato, maritaca. Monteiro Lobato escreve sobre os pratos produzidos nesta cultura.

Peru recheado, carne seca desfiada com angu de farinha de milho, suã de porco com arroz, torresmo, mandioquinha frita, lombo com farofa, cuscuz, cambuquira e lambari frito. Adepto do Leitão pururuca, do picadinho e da feijoada entre outros petiscos da terra, o escritor apreciava a boa comida “mastigável”, que nutre e sustenta. (CAMARGOS; SACCHETTA, 2008, p 11)

Pelo contexto histórico, sabe-se que a alimentação herdou características da cultura indígena, pois eram os povos que habitavam no território antes dos portugueses chegarem. Os colonizadores por estarem fora do seu país de origem e, não possuir aqui os mesmos recursos que dispunham na metrópole, precisaram adequar seus hábitos, costumes e receitas. Sergio Buarque de Holanda (1995) conta que os lusitanos se adaptaram rapidamente ao clima, alimentação e costumes do Brasil. Algranti (1997) também relata algumas concessões portuguesas para transformar a colônia em sua segunda casa, ela menciona que eles aceitaram dormir em redes e, harmonicamente substituíram a farinha de trigo, muito usada na Europa, por farinhas de mandioca e milho. Spix e Martius (1981), viajantes que passaram na região no século XIX relataram que “A alimentação, feita com fubá grosseiro, que aqui é mais comum do que a farinha de mandioca, de fato mais nutritiva, por outro lado

mais indigesta, e o emprego de muito toicinho” (SPIX; MARTIUS, 1981). Candido explica sobre o uso do milho,

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 entre caipiras, inclusive vários biscoitos, o bolão, bolinho, broas, beiju, não esquecendo o seu papel na alimentação dos animais (CANDIDO, 2017, p. 66)

As opções eram vastas além das citadas acima. Na “roça”, como Pires (2002) refere-se ao sítio, ainda se plantava: cará, cará moela, serralha, taioba, quiabo, alho, cebola, palmito, alface, couve, repolho, laranja, banana, pitanga, mamão, jabuticaba e diversos outros legumes e frutas sazonais e silvestres. Esses alimentos juntos formavam os pratos caipiras “feijão com couve rasgada, ou picada; feijão virado, em farinha de milho, [...] arroz com suã de porco, com frango ou com aves selvagens. [...] viradinho de milho verde, viradinho de cebola, viradinho de couve ou ervilha” (Pires, 2002, p. 80). Estas receitas feitas no fogão a lenha, representam a cultura caipira que se conhece e se consome até hoje, nas casas do Vale do Paraíba ou em restaurantes com especialidade caipira. Principalmente o fogão a lenha, que mesmo tendo sido substituído pelo fogão a gás, se tornou “signo de aconchego e carinho”. (MORAIS, 2004, p. 87) para a cultura caipira.

Em razão dos alimentos serem escassos era imprescindível aproveitar integralmente esses insumos. O doce de casca de laranja é um dos exemplos desta utilização integral, pois a casca vai para o tacho de cobre com açúcar até cristalizar e virar doce, enquanto o sumo da fruta vira um bolo e o bagaço servia como alimento para os animais. No porco também não se perdia nada, parte do animal era dividido entre os familiares e vizinhos e o que sobrava se conservava, hora em forma de linguiça ou chouriço, que depois, seriam pendurados no fogão a lenha para, por consequência da fumaça, ser defumado⁸ e conservado, ou confitando⁹ a carne e armazenando-a em latas.

⁸ A Defumação é uma técnica culinária que consiste em cozer os alimentos por meio da fumaça. Além de agregar sabor nas produções ela também é uma forma de conservação.

⁹ Confitar é uma técnica culinária que consiste em cozinhar os alimentos submersos na gordura por um tempo maior e em baixa temperatura. No caso da carne de porco é indicado o uso da própria gordura do animal. Essa técnica agrega mais sabor ao alimento e também é uma forma de conservação.

Os paulistas consumiam a mesma comida. Um exemplo é a formiga Içá que era vendida nas ruas da cidade de São Paulo, como contam Dória e Bastos (2018). Mas, com o “afrancesamento” de São Paulo, os paulistas começaram a considerar algumas comidas desprezíveis, entre elas a formiga e os quitutes caseiros feitos pelas donas de casa da época.

As fazendas de café da região ainda mantinham técnicas caipiras na cozinha, porém, com alimentos importados e sofisticados (SCHELIGA, 2016), como as que estão descritas em cadernos de receitas antigos, ditos como receitas caipiras. De acordo com (SANT’ANNA, 2012) essas receitas foram divulgadas pela imprensa para as donas de casa da época, pois representavam a modernidade. Entretanto, nesta mesma época, a mulher caipira não era alfabetizada. Só com o decorrer dos anos, ela começou a frequentar a escola, muitas até a década de 40 não chegavam a se formar no ensino médio. Por essa razão é difícil encontrar receitas tradicionais da alimentação de suas famílias. O que se sabe é baseado na história oral dos moradores da região, são relatos de costumes e hábitos antigos que são transmitidos por gerações, geralmente de mãe para os filhos, pois a mulher, responsável pela educação das crianças era também encarregada de transmitir esses valores para os seus descendentes.

Analisando o relato de algumas mulheres do Vale do Paraíba, é notório que a maioria das receitas apontadas como receitas caipiras, não pertenciam a maioria dos caipiras e sim, de famílias mais abastadas que moravam nas fazendas, conhecidos como a elite rural. Elas buscavam se adequar aos conceitos de modernidade ditados pela elite paulista.

Por essa razão, existe uma grande divergência na alimentação caipira. Dentro da característica do caipira, existem duas formas de alimentação, a simples influenciada pela cultura indígena e, a que era praticada dentro das fazendas com influência da culinária europeia. Ambos, são consideradas caipiras, pois compartilham as mesmas técnicas desta cozinha. No entanto, uma possuía mais recursos financeiros que a outra, por exemplo, o caipira pobre não usava bebida alcoólicas em sua alimentação, a pinga e o vinho de garrafão eram consumidos como bebida somente. Outro ingrediente presente nas receitas que não condiz com o modo de vida desse povo é a quantidade de ovos utilizados nas produções. O caipira não dispunha de abundância na alimentação e ele sabia que não poderia desperdiçar ou consumir algo em excesso pois, isso iria lhe faltar. Mas não é somente por esse motivo que os

ovos são preservados entre os caipiras e sim, por existir ali um valor emocional inexplicável. Em todos os relatos, de netos e filhos de caipiras, esse discurso é presente, algo como “minha avó tem amor pelos ovos caipiras dela” ou “se a receita pede 5 ovos ela coloca 2”. Essa questão vai além da miséria e da fome que o caipira possa ter passado, é realmente algo sentimental e imperceptível para eles.

A alimentação interiorana está muito relacionada com o contexto afetivo, ainda mais o caipira, o protagonista desta cultura. Ele é descrito como sincero e afetivo por Pires (2002). Os sitiantes ao relatarem sobre suas refeições relembram de todos os símbolos que estão envolvidos nesta lembrança. Esta relação está ligada ao conceito de *comfort food*, comida de conforto.

Designa toda comida escolhida e consumida com o intuito de proporcionar alívio emocional ou sensação de prazer em situações de fragilidade (como stress ou melancolia), sendo associada muitas vezes a períodos significativos da vida do indivíduo (como a infância) e/ou à convivência em grupos considerados significativos por ele (como a família) (GIMENES, 2016, p. 96-97).

É por esta razão que a lembrança da avó ou da mãe cozinhando, dos amigos e da família reunida em volta da mesa é uma lembrança saudosista. Bosi (1979) explica que a lembrança:

É uma imagem construída pelos materiais que estão, agora, à nossa disposição, no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual. Por mais nítida que nos pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é a mesma imagem que experimentamos na infância, porque nós não somos os mesmos de então e porque nossa percepção alterou-se e, com ela, nossas ideias, nossos juízos de realidade e de valor. (BOSI, 1979, p. 17)

A cultura caipira é bem complexa de se analisar, pois ela envolve a memória dos munícipes. Esta memória pode ser criada como explica Goethe ao mencionar a lembrança de infância que não se lembra de ter vivenciado, porém acredita no que lhe é contado e se apropria deste ponto de vista. Bosi (1979) comenta que através deste relato, pode-se perceber a memória como caráter familiar e social. Para completar a análise é necessário entender que ela possui ramificações que estão em frequentes adaptações durante os anos. Na alimentação não é diferente. Quando a industrialização se tornou presente no Vale, o modo de produzir certos alimentos se adequou a essas modernidades. Isso não quer dizer que por aceitar certas facilidades a cultura caipira tenha acabado, pelo contrário, isso representa que ela luta por sua

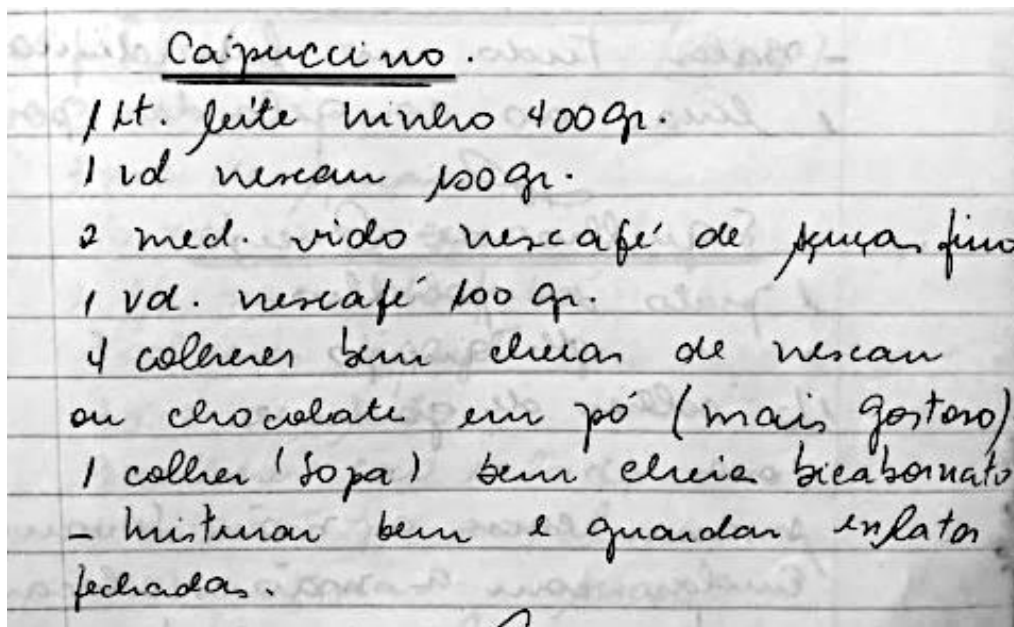
sobrevivência. Enquanto houver os princípios caipiras sendo executados, a cultura permanece viva.

Outro fator que influencia a cozinha caipira são os imigrantes, principalmente os italianos. Apesar de terem saído de suas terras natais, por diferentes circunstâncias, eles, de acordo com Burke (2000), conseguiram manter características de sua cultura através da memória dos que vieram em busca de nova vida em terras brasileiras e reconstruir aqui uma cultura específica com características oriundas destes imigrantes aplicadas no contexto caipira, formando uma cultura acaipirada, como nomeia Candido (2017). Trouxeram novos hábitos, produtos e adaptaram algumas receitas destas culturas aos produtos e técnicas caipiras.

A partir dos anos 70, o estilo de vida americano, teve forte influência no mercado brasileiro. Trazendo consigo, alimentos industrializados, juntamente com os filmes e propagandas que incentivavam o consumo dos mesmos. Neste período, as mulheres estavam ganhando espaço no mercado de trabalho e por consequência, abdicando do lar para construir uma carreira, considerando esta carreira uma função tão importante quanto a de ser mãe (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 223). Quando chegavam, estavam exaustas, sem vontade para fazer mais uma jornada de trabalho em casa. Mediante isso, a indústria enxergou uma oportunidade de crescer e investiu em produtos mais duradouros e práticos. Japur (1963) desabafa sobre estas contemporaneidades que mudaram o contexto regional “quantos obstáculos de várias procedências nos obrigaram a refeições mais rápidas e baratas” (p.6) Não é difícil de

encontrar receitas neste período constando as marcas de produtos industrializados que substituíam os produtos *in natura*.

Figura 10 - Caderno de receita dos anos 70 de uma família de Cruzeiro



Fonte: Autora (2019)

Na imagem acima mostra uma receita composta por ingredientes industrializados como o achocolatado, leite em pó e café em pó. A substituição dos produtos frescos por industrializados aconteceu porque na falta de informação e conhecimento nutricional da população, vários produtos como: glicose de milho, margarina e óleo composto de soja e oliva, eram usados como mel, manteiga e azeite respectivamente. Hoje, o acesso a essas informações nutricionais é mais acessível e sabe-se que esses produtos não substituem o original, mas naquela época, a maioria da população não possuía tal conhecimento, era novidade, a propaganda sobre eles era inspiradora e vendia a imagem de produtos saudáveis. O consumidor, leigo no assunto, confiava na marca. Durante décadas a cultura dos industrializados dominaram a alimentação brasileira, chegando a influenciar até mesmo o caipira e sua cozinha.

No início do século XXI a frequência dos industrializados ainda era muito presente nas casas valeparaibanas. Com a melhoria ao acesso da internet e facilidade a informação, os moradores voltaram a dar preferência aos produtos naturais e, é nesta fase, que a alimentação do Vale do Paraíba se encontra.

3 PERFIL DOS VALEPARAIBANOS

Como já mencionado, foram realizadas entrevistas com os descendentes dos caipiras, que moravam nas cidades escolhidas, com intuito de compreender como era essa população e quais eram seus costumes alimentares.

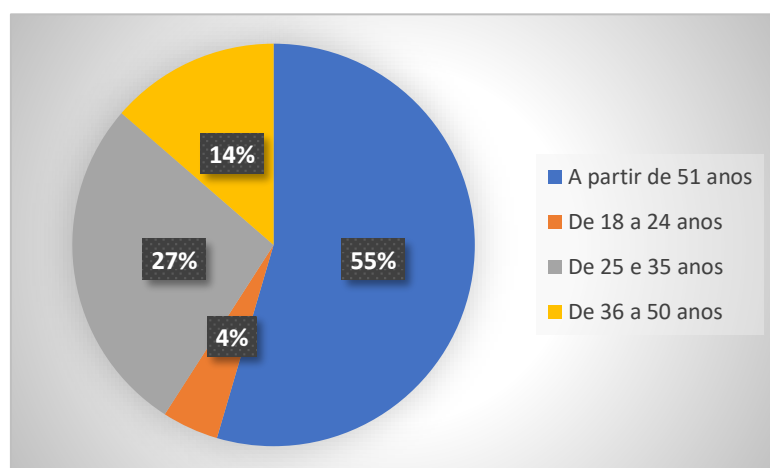
Para Thompson (1998), por se tratar de uma camada “pobre” da população “se negava o acesso à educação, ao que mais eles podiam recorrer senão à transmissão oral, com sua pesada carga de "costumes" (p. 15). Mediante isso, as informações coletadas serão através da história oral, como complemento para a pesquisa pois, esse método segundo Thompson (2002), é interdisciplinar e consegue unir indicadores qualitativos e quantitativos, tendo também “um poder único de nos dar acesso às experiências daqueles que vivem às margens do poder, e cujas vozes estão ocultas porque suas vidas são muito menos prováveis de serem documentadas nos arquivos” (THOMPSON, 2002, p. 16 -17). Juntamente com a pesquisa bibliográfica, visa-se “enriquecer a pesquisa e obter informações não contempladas em outros documentos” (DELGADO, 2017), por meio dos depoimentos de herdeiros da cultura caipira. Serão apresentados também, documentos que comprovem a existência desta cultura no Vale do Paraíba como: cadernos de receitas, fotografias, utensílios usados e alimentos que eram consumidos na região.

Ao observar os seres humanos, Karl Marx (1852) concluiu que os homens fazem sua própria história, mas não a fazem por escolha e sim por circunstâncias existentes, o meio que este homem foi inserido representa como será a história dele. O peso das gerações anteriores acabam por oprimir a geração presente. O caipira neste contexto não teve escolha a não ser seguir, ele é de acordo com Pires (2002) uma vítima. Candido (2017) relata que o paulista é aventureiro e nômade, por conta da sua colonização, Ingold (2019) completa dizendo que “as nossas condições atuais foram moldadas pelas ações de gerações passadas que não podem ser desfeitas, assim como as nossas próprias ações, por sua vez, conformarão irremediavelmente as condições do futuro”. Os caipiras, através das circunstâncias existentes se tornaram quem são por estarem inseridos neste contexto histórico.

A pesquisa conta com 23 participantes, sendo 22 que responderam o questionário através da plataforma do *Google Forms* e uma que respondeu

presencialmente¹⁰. Dentre eles, 74% é formado por mulheres e 26% por homens. Apenas uma entrevistada tinha mais de 80 anos. Os nomes dos participantes foram omitidos nesta pesquisa. Por consequência, foram nomeados como E1, E2, E3 e assim por diante. No Gráfico 1 abaixo é possível observar a faixa etária dos entrevistados.

Gráfico 1 - Faixa etária



Fonte: Autora (2020)

A maioria dos entrevistados, 55%, tem mais que 51 anos e por consequência vivenciaram na infância o período antes, ou de transição, da industrialização do Vale do Paraíba paulista. Pois, como dito nos capítulos anteriores, o período de industrialização da região começou a acontecer após a instalação da rodovia Presidente Dutra. Além desta “primeira geração”¹¹ de descendentes a pesquisa ainda conta com 14% com idade entre 36 a 50 anos, ou seja, pessoas nascidas até meados de 1980; 27% é composto por jovens de 25 a 35 anos e 4% possuem 18 a 24 anos. Esses dois últimos, são compostos por netos ou filhos dos caipiras.

Nesta primeira etapa da pesquisa, com o intuito de conhecer os entrevistados, foi solicitado informações sobre os dados pessoais, tais como: idade, grau de escolaridade, a origem dos entrevistados e o local atual de residência.

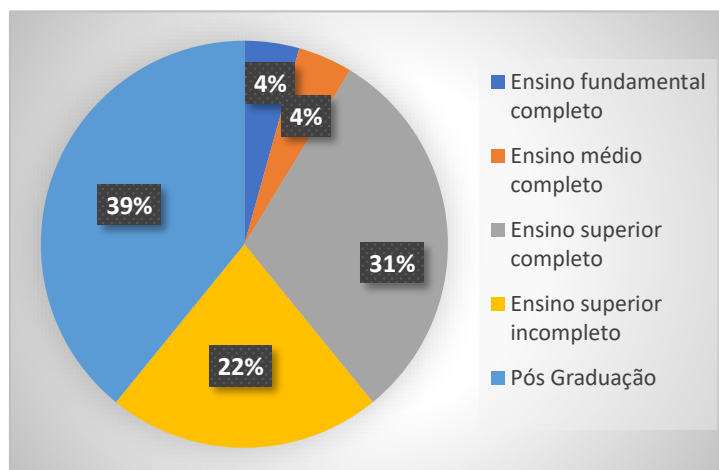
O Gráfico 2 apresenta o resultado obtido para a pesquisa do grau de escolaridade. Pode-se observar que: 39% dos entrevistados possuem alguma pós-

¹⁰ Esta entrevista ocorreu antes do dia 22 de março de 2020. Data que o governador do Estado de São Paulo decretou quarentena em todo o estado.

¹¹ Este nome só é colocado aqui para identificar, nas questões abaixo, as diferenças nas respostas dadas pelos entrevistados.

graduação; 31% completaram o ensino superior; 22% tem o ensino superior incompleto; enquanto 4% tem o ensino médio completo e 4% concluíram apenas o ensino fundamental.

Gráfico 2 - Nível de escolaridade

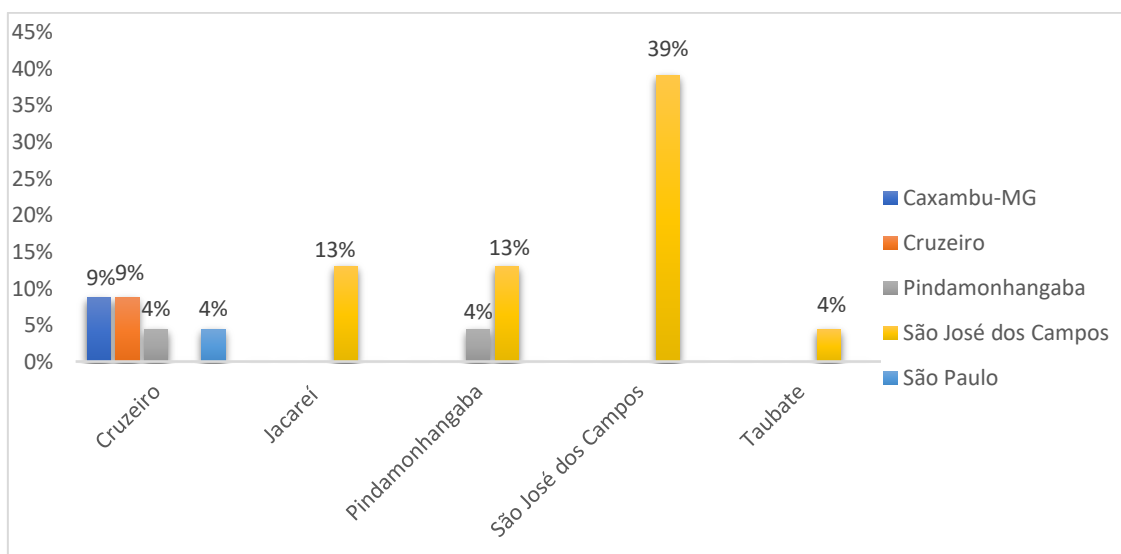


Fonte: Autora (2020)

No Gráfico 3 abaixo, como previsto, mostra o local no qual os entrevistados moram hoje e onde eles nasceram.

Todos os entrevistados têm família com origem nas cidades pesquisadas: São José dos Campos, Pindamonhangaba e Cruzeiro. Para facilitar o entendimento do gráfico, na faixa horizontal estão as cidades nas quais os entrevistados nasceram e ao lado, separado por cores, estão as cidades que eles residem atualmente.

Gráfico 3 - Origem dos entrevistados



Fonte: Autora (2020)

Pode-se perceber que do total de entrevistados, 39% nasceram em São José dos Campos e permanecem vivendo na cidade; 26% nasceram em Cruzeiro e

atualmente: 9% permaneceram em Cruzeiro, 9% moram em Caxambu- MG, 4% residem em Pindamonhangaba e 4% vivem em São Paulo; 17% nasceram em Pindamonhangaba sendo que 13% moram atualmente em São José dos Campos e 4% permaneceram em Pindamonhangaba.

17% dos entrevistados nasceram em cidades próximas a São José dos Campos e atualmente vivem na cidade.

No decorrer do questionário foi inquirido qual era a imagem do caipira para eles. Algumas respostas foram selecionadas e, a partir delas, pode-se ter uma ideia generalizada da imagem do caipira idealizada pelos moradores do Vale do Paraíba paulista:

Quadro 1 - Descrição da imagem do caipira pelos entrevistados

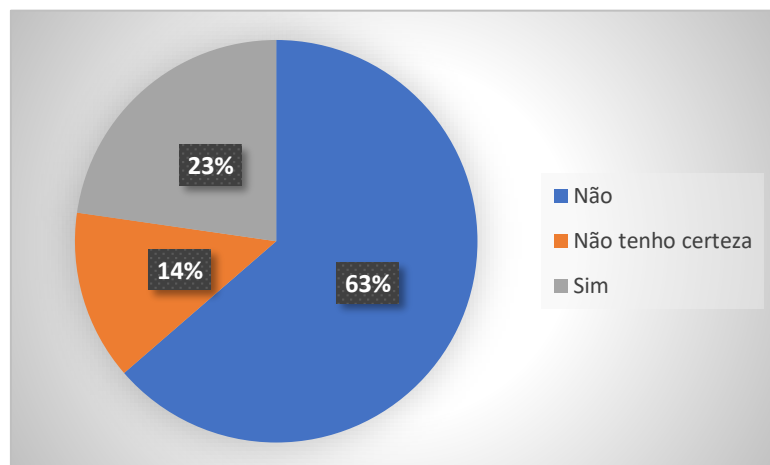
Aquele sujeito do interior, mas que leva uma vida simples, sem tecnologia e que é feliz desta forma
Pessoa simples, que mora na roça
Pessoas humildes, tímidas, próximas das famílias, seguem muitas tradições familiares. Alguém que não necessariamente mora na roça, mas que tira principal sustento daquilo que criou/cultivou em seu próprio quintal, seja galinha, porco, vaca, alface, cenoura etc. Para mim não tem nada a ver com escolaridade ou modo de fala/expressão
Algo semelhante ao Jeca Tatu, Mazzaropi
Aquela pessoa que vive na zona rural, simples, mais com muita sabedoria em observar o cotidiano. Caipira pra mim é quem é desconectado do ritmo de vida, tem um ritmo próprio mais desligado do mundo e sem interesse em aprender muita coisa. Quando penso em comida caipira, penso em comida caseira, comida boa.
Chapéu de palha, calça remendada, alguém que vive no meio do mato, leva uma vida mais pacata e com serviços no campo.
Fartura e partilha
Autêntico e esperto
Eu imagino aquele matuto lá do sertão, aquele homem da roça com o pé no chão, com uma enxadinha nas costas, com um embornalzinho do lado, isso que eu acho que é assim um caipira, um homem da roça sem instrução nenhuma, nenhuma não.

Fonte: Autora (2020)

Como pode ser observado nas respostas, a figura do caipira está muito ligada àquela versão caricata do Jeca Tatu, do Monteiro Lobado, que foi fortemente divulgada no século XX e ainda está presente no imaginário das pessoas. Identificam o caipira como alguém que vive na roça, com uma vida simples e que trabalha fazendo serviços do campo. Mas também, identifica-se a visão do jeca de Amácio Mazzaropi, tratando do caipira como esperto, autêntico, sábio e com o seu próprio ritmo de vida.

Na sequência, os entrevistados foram questionados se, de alguma forma, identificavam-se como caipiras.

Gráfico 4 - Você se considera caipira?



Fonte: Autora (2020)

63% dos entrevistados disseram que não se consideram caipiras. Não se pode dizer que esta forma de não se enxergar como caipira seja uma surpresa, pois alguns historiadores já identificaram que dificilmente o caipira se reconhece como tal. Para eles, a imagem do caipira reflete a personificação do outro, “daquele a quem se quer se sobrepor uma marca de inferioridade da cultura rural diante da normalidade e das verdades do conhecimento e dos hábitos de urbanidade” (FRANCISCO, 2004). No contexto do Vale do Paraíba, o caipira é associado ao mineiro, nascido em Minas Gerais. Reconhecer-se como caipira seria assumir a imagem construída em seu imaginário de alguém inferior, atrasado, simples que mora na roça. Este posicionamento reflete nas respostas obtidas quando interrogados sobre qual é o motivo pelo qual eles não se consideram são:

Quadro 2 - Motivo pelos quais os entrevistados não se consideram caipiras

E1	Porque não me vejo como uma pessoa que vive sem a modernidade e facilidade que tal modernidade pode nos oferecer
E6	Não me considero por não me encaixar no que eu penso sobre ser caipira.
E7	Porque não sou muito raiz
E10	Não me considero, pois, penso estar dentro do contexto de vida normal
E11, E13 e E19	Porque eu moro na cidade
E12	Porque não moro na roça
E16	Pela rotina de vida hiper corrida, stress e estilo de vida.

E18	Porque sou exatamente o contrário do que descrevi. Gosto de estar em um ritmo mais cosmopolita
E20	Por estar interagindo com o mundo e com todas as formas de conhecimento.
E22	Sou do interior, mas não trabalho no campo
E23	Eu não me considero uma caipira não. Morei na roça, mas sai muito cedo da roça, não cheguei a trabalhar na roça não. Não me considero não

Fonte: Autora (2020)

Os entrevistados, voltam a relacionar a imagem do caipira com a do homem do campo, um sujeito atrasado, por esta razão não se identificam com esta cultura. Apesar de terem sido inseridos neste contexto. Como mencionado anteriormente, no capítulo 2.2, São Paulo, no período da *Belle Époque* se afrancesou, conseguiu desconstruir e menosprezar a figura do caipira tão bem que, quase um século depois, o preconceito ainda exista entre os próprios caipiras, fazendo com que eles não se reconheçam como tais.

Entretanto, mesmo tendo a figura marginalizada, 23% dos entrevistados vão na contramão da sociedade paulista e se reconhecem como caipiras e, 14% disseram que se reconhecem um pouco ou que depende do momento.

Os motivos alegados foram:

Quadro 3 - Motivos pelos quais os entrevistados se reconhecem como caipiras.

E2	Um pouco. Gosto das coisas do interior, suas histórias e comida
E3	Sim. Tenho raízes. Gosto de mesa farta e rodeada de gente!!!!
E4	Sim, pois sou uma pessoa simples
E8	Sim, porque sou meio assim e gosto de pessoas simples
E14	Sim, fui educada nesta cultura, gosto de comida caseira, gosto da casa cheia, gosto do estilo de vida tranquilo.
E15	Não sei. Depende do momento.
E17	Um pouco, gosto da simplicidade deles.
E21	Sim. Minhas origens

Fonte: Autora (2020)

A maioria das pessoas que se consideram caipiras possuem mais de 51 anos e para eles, o principal motivo pelo qual se identificam com a cultura é a simplicidade. Aqui ela é encarada como um fator positivo e desejável. Ao traçar o perfil dos entrevistados foi notado que ele é composto em sua maioria por mulheres, com mais de 51 anos, ensino médio completo e que não se consideram caipiras. Entretanto como serão observados nas respostas a seguir, é um grupo muito heterogêneo e por

isso será possível notar diferenças nos costumes e na alimentação, que podem ser identificados como comida caipira, comida industrializada e comida acaipirada.

Nos itens subsequentes serão apresentadas a continuidade do questionário e as análises das respostas obtidas.

3.1 OS VALEPARAIBANOS E SUAS LEMBRANÇAS

O questionário foi dividido em três partes. A primeira, como mencionada, foi composta por perguntas para identificar o perfil dos entrevistados, questioná-los sobre o que eles imaginavam ao ouvir o termo “caipira” e se poderiam se reconhecer com a referida imagem. A segunda etapa é focada principalmente na época da infância e adolescência dos entrevistados para identificar costumes e hábitos que eram praticados anteriormente. A terceira e última etapa, é direcionada para os hábitos de atualmente.

Nesta etapa busca-se, através da memória dos entrevistados, descobrir detalhes e conservar o passado desta região. Bosi (1979) apresenta o conceito de duas memórias de Bergson, que fala sobre a “memória hábito” e a “imagem-lembrança”. A primeira é adquirida através da repetição e da observação até se transformar em um hábito.

Graças à memória-hábito, sabemos "de cor" os movimentos que exigem, por exemplo, o comer segundo as regras da etiqueta, o escrever, o falar uma língua estrangeira, o dirigir um automóvel, o costurar, o escrever a máquina, etc. A memória-hábito faz parte de todo o nosso adestramento cultural. (BOSI, 1979, p. 11)

Este hábito não é muito falado pelos entrevistados, pois, para eles é algo natural. Na cultura caipira, estes costumes são passados pela observação, como será abordado no capítulo 3.2.

A “imagem- lembrança” está relacionado a um momento único, a uma cena. Para Bosi (1979) está memória “tem data certa: refere-se a uma situação definida, individualizada, ao passo que a memória-hábito já se incorporou às práticas do dia-a-dia.” (p. 11). Neste capítulo, buscou apropriar-se da memória dos munícipes de São José dos Campos, Pindamonhangaba e Cruzeiro para coletar as informações sobre a cultura alimentar da região.

A primeira questão da segunda etapa, foi elaborada para identificar o horário das refeições dos entrevistados no contexto do século XX na região do Vale do Paraíba paulista.

Quadro 4 - Horário das refeições na infância dos descendentes

E1	Almoçávamos as 11:30h e tomávamos café da tarde sempre as 16h
E2	Almoço ao meio dia e jantar as 19 hs
E3	Café da manhã, as 6:30, antes de ir pra escola; almoço as 11:30; café da tarde as 16:00 e jantar as 19 horas
E4	Café da manhã entre 8h/9h, almoço 12h, café da tarde entre 16h30/17h e jantar por volta das 20h.
E5	Café da manhã bem cedo antes da escola, almoço ao meio dia, café da tarde por volta das 16/17h, jantar às 20h
E6	Café da manhã - dias de semana: 6:00, fim de semana umas 9:00/ 9:30. Almoço - dias de semana 12:00/ 13:00 fins de semana 12:00/ 14:00. Janta - 19:00/ 20:00, mas raramente comemos comida como no almoço (arroz, feijão, carne, etc.) geralmente é pão com carne, misto quente, pão de queijo, pipoca, etc.
E7	11:30.
E8	8, 12, 15, 19h.
E9	Não.
E10	Não me lembro, mas eram nos horários normais.
E11	Almoço 12h, janta 21h.
E12	Iniciavam às 7h café da manhã, almoço as 12h, lanche as 17h e novo lanche as 20h.
E13	Café as 7;30, almoço 12h, jantar 21h.
E14	Dejejum às 7, cafezinho com bolo as 10, Almoço meio dia, café da tarde às 16h e janta as 20h.
E15	12:15 almoço, 19:30 jantar.
E16	Sim, geralmente o café da manhã por volta das 6:30, almoço 12:30, café da tarde 17h e jantar umas 20:30.
E17	Café da manhã bem cedo, almoço por volta das 12h, às 15:00 café da tarde, às 19:00 jantar. (não era lanche)
E18	Acho que ao meio dia.
E19	Pela manhã (8 hs) café, almoço 12hs, lanche 16h há e jantar 18 hs.
E20	Meio dia.
E21	Café da manhã 6h30, almoço 11:30, café da tarde 15:00 e jantar 19:00. Muita fruta.
E22	Às 8, 11:30, 16 e 20h.
E23	O café da manha era 6 horas, que o meu pai não deixava ficar mais na cama, o almoço 10 horas, depois um leite com angu ¹² uma coisa assim as duas horas e cinco e meia a janta.

Fonte: Autora (2020)

A maioria dos entrevistados realizavam quatro refeições diárias, sendo café da manhã logo ao acordar, almoço por volta do meio dia, um café à tarde e jantar à noite.

¹² Alimento preparado com fubá, água. Também conhecido como polenta.

O café da manhã era café com bolo, sempre porque não tinha pão, era longe de armazém, então não tinha pão. Mas era café com bolo, café com bolinho, bolinho de Ferreirinha ou prastinha). Não tinha pão não. Pão era muito difícil. A. o café sempre presente. Era torrado em casa. Isso não faltava não, um cafezinho não faltava.¹³

O café é um item essencial nas mesas dos paulistas. A E23 comenta sobre o pão não ser um item diário e, Pires (2002) acrescenta que o pão era “artigo de luxo para eles, não é procurado, não faz falta, mas é apreciadíssimo, simples ou com café” O trigo não se adaptou ao clima quente do Brasil e só a partir da década de 20 que as plantações retomaram no Rio Grande do Sul. Por esta razão a farinha de trigo não era tão facilmente encontrada nas mercearias no começo do século XX. E então na década de 40 as plantações se expandiram e o trigo foi se popularizando entre os brasileiros. Incorporou as receitas caipiras e se tornou um produto indispensável nas cozinhas caipiras. No relato da E23, também é citado outros acompanhamentos para o café, como o “bolinho de Ferreirinha ou prastinha”. Outros entrevistados também mencionam esses dois quitutes. O Bolinho de Ferreirinha é uma versão salgada do bolinho de chuva, feito com farinha de trigo, ovos, fermento e açúcar ou sal, depois é frito por imersão. Já a prastinha, apresentada na Figura 11, é outra iguaria do interior, tem o formato de discos, textura macia no centro e crocante nas bordas.

Figura 11 - Prastinha



Fonte: Autora (2020)

Assim como o bolinho de chuva, é frito por imersão e não é necessário ter muitos ingredientes, a prastinha é feita com trigo, água e sal. Antes da popularização

¹³ A descrição completa da entrevista com a E23 está em Anexo 3

do trigo, a prastinha era feita com polvilho e a aparência dele era diferente desta apresentada na foto, pois o polvilho estufa quando se frita ou assa.

Existem diversos tipos de bolinhos na região do Vale do Paraíba, feitos com poucos ingredientes e com farinhas disponíveis na dispensa. Hoje, acredita-se que o mais famoso deles é o bolinho caipira, alimento mais desejado nas festas juninas e julinas da região valeparaibana.

Abaixo, estão as respostas obtidas quando questionado sobre quais alimentos os entrevistados lembram que consumiam na infância.

Quadro 5 - Alimentos consumidos na infância dos descendentes.

E1	No dia a dia comíamos arroz, feijão verduras e legumes. Carne comíamos na terça e domingo. Amava comer creme de abacate que minha mãe fazia
E2	Carne vermelha e branca, pouco legumes e folhas. Gostava muito de Polenta com molho bolonhesa, de frutas, sempre as frutas da época e da chácara do meu avô
E3	Arroz e feijão não faltavam no prato. Comia quiabo, quibebe, angu, couve refogada, abobrinha verde batida, inhame (esse não gostava muito, hoje amo!!!!), batata salsa (minha preferida), mandioca frita... também comíamos bife, carne moída, frango assado e aos sábados sempre tinha sardinha, fresquinha, que minha mãe comprava na feira. E aos domingos aquela saborosa macarronada!!!!
E4	Arroz, feijão, leite com achocolatado, bife a parmegiana, etc. E o que eu mais gostava era lasanha de berinjela com molho a bolonhesa.
E5	Arroz, feijão, batata frita, bife, frango cozido, fritas diversas... O que eu mais gostava eram as frutas e os doces de sobremesa.
E6	Nos cafés da manhã: pão, torrada, abacaxi, bolo, pão de queijo, café, leite, kiwi, mamão. Nos almoços: geralmente carne de frango ou carne vermelha, ovo, arroz, feijão, macarrão, batata, mandioca, couve. Nas jantãs: pipoca, leite, pão com a carne que teve no almoço, presunto, queijo
E7	Frutas verduras legumes massas e carne
E8	Frango, macarrão, arroz, feijão, ovo, batata, bolinho carne moída, abacate, banana. O que eu mais gostava era macarrão com frango aos domingos.
E9	banana, arroz, bife
E10	Banana, salsicha, carne moída, macarrão
E11	Carne, arroz, feijão, massas
E12	Arroz, feijão, salada, uma carne...frutas laranja e maçã...macarronada...
E13	abóbora, feijão, batata, taioba
E14	Milho, muito milho, abóbora, taioba, feijão, mandioca, cará, peixe frito
E15	Verduras (alface, agrião), legumes (cenoura, vagem, batata, mandioca), carnes (peixe, assada, bolo de carne, frango), frutas (abacaxi, laranja, maçã)
E16	Salsicha, carne de panela, frango a passarinho

E17	Comíamos de tudo! O que mais gostava: carne de panela, arroz, feijão, saladas e legumes abafadinhos
E18	Nunca gostei muito de salada. Preferia carne vermelha, maçã, banana e morango; granola; consumia muito mingau quando criança, tanto doce (cremogema) quanto salgado, de fubá
E19	Muita fruta, banana especialmente e pouca carne, mas tinha!
E20	Todos os tipos de carnes e legumes. Rabada, língua, arroz doce, bolinho caipira.
E21	Frutas da época, banana, laranja, mamão, etc. Carne de vaca, miúdos de vaca, frango do quintal e peixe (lambari mandi, bagre) tudo pescado no Rio Paraíba e cereais (arroz, feijão, lentilha, grão de bico), etc.
E22	Lembro que comíamos muito peixe e frango e peixinho da horta frito

Fonte: Autora (2020)

Aqui já é possível notar as diferenças na alimentação das gerações. Aos entrevistados nascidos após meados da década de 80, já aparecem alimentos contemporâneos que não faziam parte da cultura interiorana, alguns industrializados como: Achocolatado e granola e outros que foram acoplados como: bife à parmegiana e kiwi. Porém, até nas respostas desta geração, identifica-se a presença de alimentos da cultura caipira como: a mandioca, o milho, o feijão. De acordo com Silva (2014), a cozinha paulista é caracterizada pela combinação da “comida seca, composta de farinhas e carne-seca, e comida molhada, representada pelo feijão e pelas verduras cozida” (p. 66).

No geral, a maioria dos entrevistados mencionaram feijão e arroz ou pelo menos um desses nas suas respostas. Na terra do milho, este outro cereal pode causar uma certa estranheza, mas há relatos do cultivo do arroz nas terras paulistas, de acordo com Candido (2017), no século XIX. O fato é que o arroz se popularizou pelo Brasil de tal maneira que o guia alimentar da população brasileira avaliou a presença do arroz e feijão no prato da maioria dos brasileiros. Substituindo hoje o papel que o milho exercia antigamente.

Outra menção constante nas respostas obtidas está relacionada ao consumo de carnes, legumes e frutas. Estranha-se o fato da carne de porco não ter sido mencionada entre os entrevistados. Muitos mencionam somente carne, mas não especificam qual. Abaixo está o trecho da entrevista realizada com E23, no qual ela conta sobre os alimentos que consumia na infância.

Então, fruta era laranja, na época só porque não tinha nada fora da época. No tempo de laranja, era só laranja. Jabuticaba também, era só jabuticaba. No tempo certo. Passou aquele tempo. A laranja era em abril, mais ou menos. Até abril do outro ano não tinha laranja como

tem hoje, que você vai no supermercado tem laranja em tudo qualquer lado. Aquele tempo não, era só isso. Agora fruta do mato que a gente apanhava no mato era gabirova e araçá. Isso sempre tinha no mato e a gente apanhava, ingá também tinha na roça, essas frutinhas da roça. Peixe, muito peixe, aquele tempo tinham muito peixe, a gente comia também muito peixe. E do mato era paca, capivara, tatu, isso tudo eu comia, comia tudo, tatu. o que tinha. Passarinho também as vezes marreco, pomba. Ai tudo eu comia também. Matava e comia (E23,2020)

Ela relata que consumia as frutas na hora, geralmente no próprio local onde apanhava-as. Quando questionado sobre as conservas, ela se recordou da carne de porco, “minha mãe matava o porco, fritava aquele toucinho, punha em uma lata grande de 20 litros e, depois a carne cozinhava bem cozidinha tudo e punha na gordura. E a gente ia comendo durante a semana porque não tinha geladeira” (E23, 2020).

Há relatos de diversas compotas que se consumiam a base de frutas, que para a gastronomia seria uma conserva, porém na linguagem popular dos moradores da região, eles são conhecidos como doces caseiros. A exemplo: o doce de leite, o doce de abóbora, a goiabada, o doce de mamão verde, o doce de figo. Ao se lembrar desses doces a entrevistada relatou uma história.

Doce de figo. Eu fazia assim. Eu pegava o figo, colocava na água e ia raspando um por um. Aquilo demorava, queimava a mão tudo. Agora eu passo fubá neles de um em um, vou passando fubá direitinho. Não dá trabalho nenhum e fica muito gostoso. Aprendi essa técnica com uma senhora de cruzeiro chamada dona maria (risos) (E23, 2020)

Ao observar o relato, nota-se um exemplo de ensinamento oral, neste caso foi passado entre vizinhas e não através da família. Como ela já aprendeu esse novo ensinamento, ela passou para a cunhada que também faz doce de figo e assim este outro modo de preparo, julgado como mais fácil, é sobreposto ao antigo método. Mas nem sempre a praticidade é colocada acima da tradição. No caso do doce de leite, a entrevistada faz questão de dar o ponto de corte do doce batendo a mão, recusando-se a colocá-lo em uma batedeira.

Voltando ao questionário, ao perguntar sobre quem era o responsável por preparar as refeições no lar, todos os entrevistados responderam que eram as mães. Alguns colocaram além da figura materna, a avó. Apenas um entrevistado disse que o pai ou uma ajudante do lar cozinhavam também.

Se a mulher desempenhou em todas as civilizações o papel de provedora de alimentos da família e de responsável pela organização doméstica, nos primeiros tempos da colonização, em virtude da falta

de mulheres brancas, as índias assumiram seu lugar, ensinando a socar o milho, a preparar a mandioca, a trançar as fibras, a fazer redes e a moldar o barro. Nos séculos subsequentes, as portuguesas uniram-se a elas para comandar as grandes vivendas rurais e tiveram como aliadas as escravas negras. (ALGRANTI, 1997, p. 121)

A figura da mulher na cozinha era quase que uma obrigatoriedade nos lares antigamente. Ao homem era reservado o trabalho do campo, a caça e a mulher a cozinha.

Fabio Vilela Ribeiro¹⁴ conta sobre como era preparado o “javevó”, uma espécie de bolinho frito que sua avó fazia, na hora do café da tarde, em sua fazenda em Pindamonhangaba. Ele inicia o relato detalhando a casa:

Tinha sempre sua casa cheia de gente. Era difícil não encontrar alguém conversando com vovó Luizinha. Casa simples, de arquitetura colonial, chão de tábua corrida, uma pequena alcova entre a sala da frente e a sala de visitas, onde reinava uma cristaleira que expunha louças do final do século XIX e taças de cristal trabalhado à mão, muito antigas, compradas na época de seu casamento, em 1908. Sobre ela, compoteiras expunham, coloridas, os famosos doces de abóbora com coco, fitas de mamão verde em calda, doce de cidra ralada e alguns doces secos, cristalizados, sendo o meu favorito o de figo, que ela fazia muito bem.¹⁵

O autor inicia o conto apresentando os detalhes da casa de sua avó. Entre os aspectos da arquitetura e do design do interior da residência, observa-se elementos semelhantes da cultura caipira, ele continua apresentando a casa ao dizer sobre as compotas que sua avó produzia e as deixava expostas na sala de visitas. Ele continua relatando detalhadamente o preparo do “javevó” e, no depoimento a seguir pode ser notado como era transmitida a técnica culinária naquele tempo, muito focada na observação.

Como pretexto para contar sua história, foram as três para a cozinha onde passou a ensinar às netas adolescentes os segredos para fazer o famoso “javevó”. Vovó colocou no fogo uma frigideira preta de ferro, daquelas bem amplas e rasas, onde começou a fritar generosos pedaços de toucinho defumado.

Enquanto o barulhento e cheiroso toucinho era derretido, untando a frigideira, ela colocava numa pequena bacia esmaltada, uma porção também generosa de fubá de moinho de pedra, daqueles de fazenda, feito com milho novo e escolhido. Preparou então uma salmoura bem fraca, reservada numa caneca ao lado, com a qual ia umedecendo o fubá, de tal forma que ele ficava apenas empelotado, tendo o cuidado

¹⁴ Apreciador da história do Vale, de família pindamonhangabense e que há anos mora em São José dos Campos.

¹⁵ O conto, ainda não publicado, está em Anexo 4.

para que não ficasse nem muito seco, nem muito úmido. Colocava então aquele fubá empelotado sobre a banha quente e cheirosa, mexendo sem parar, bem lentamente e com muita paciência, para que o vapor da água com sal cozinhasse vagarosamente os grumos de fubá, que aos poucos iam pegando o sabor defumado do toucinho.

Enquanto fazia o javevó a história de sua longínqua adolescência era desfiada, nos mínimos detalhes. Às vezes interrompia a narrativa para provar se já estava no ponto. Uma chaleira de água fervente já soltava suas primeiras fumegadas, trepidando sua amassada tampa, avisando que já era hora de coar o café no coador de flanela que aguardava no mancebo na beira da pia.

O javevó ficara pronto! O aroma de café fresco e o delicioso cheiro do javevó invadiam as casas vizinhas “convidando” automaticamente alguns de seus moradores a provar da iguaria de Dona Luíza.

Fábio descreve, em seu conto, utensílios usados na cozinha caipira, como: a frigideira de ferro, a bacia esmaltada, a caneca, o coador de flanela. São itens que assim como o fogão a lenha representam esta cultura. O autor finaliza seu texto mostrando a cumplicidade de sua avó com os vizinhos, que no caso dela eram os próprios familiares.

Logo se ouvia que alguém batia à porta. Era Dona Anita Cabral que se convidara para tomar um café com javevó. Vovó pede para que uma das netas vá chamar Dona Alice Goffi (que era sua sobrinha) para participar da mesa de café. Dona Alice chega com um delicioso queijo curado que logo teria algumas fatias cortadas em cubinhos para que derretessem no meio do javevó. Café coado na hora, javevó na tigela de louça e pratinhos para servi-lo. Era impossível resistir!

O Javevó representa um dos milhares de bolinhos que eram feitos para acompanhar o café da tarde, como o bolinho de Ferreirinha, bolinho de chuva e a prastinha, apresentados anteriormente. Eles eram feitos com o intuito de acompanhar o café e por consequência reunir a família em volta da mesa para conversar sobre as atividades do dia, passar ensinamentos da vida e receitas.

Figura 12 - Dona Luízinha e sua casa em Pindamonhangaba no quadro ao fundo



Fonte: Fábio Vilela Ribeiro (2020)

O quadro acima ilustra a casa da Dona Luízinha, ao fundo, a plantação subindo o morro, o pasto para o gado e a porteira delimitando a área. Dona Luízinha representa uma das centenas de mulheres do Vale do Paraíba que foram fundamentais para preservar a cultura caipira, preparando as refeições em casa e ensinando seus filhos e netos a gostarem da comida que era servida na casa dela.

Aproximando-se do final da segunda etapa, foi perguntado aos entrevistados se eles herdaram algum material, relacionado a cozinha, de seus familiares. Dos entrevistados, 60% disseram que sim. Entre os objetos citados estão: livros de receitas, utensílios domésticos e fotografias. Abaixo serão mostradas as imagens que foram enviadas pelos entrevistadores por e-mail, junto com um breve relato sobre a história por trás desta recordação.

A Figura 13 mostra o trabalho em equipe para preparar a pamonha.

Figura 13 - Processo da pamonha.



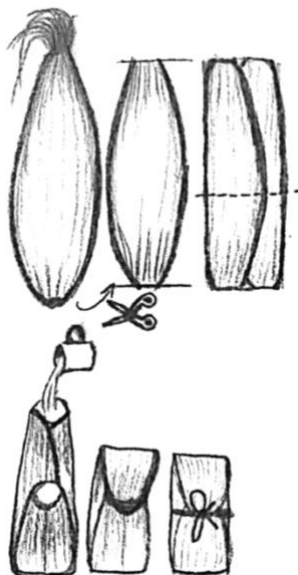
Fonte: E23 (2020)

A E23 conta que essa é uma recordação que ela guarda com carinho, pois é o momento que sua família se reunia para fazer pamonha. Esta foto é de meados dos anos 90. Nela é possível observar as pessoas ralando o milho, em cima da mesa mostra a quantia que falta para ralar e nos sacos, ao chão, estão as espigas que já foram utilizadas. Analisando a imagem acima, nota-se elementos da vida interiorana como: o chão batido, a presença da madeira na fabricação dos móveis e estrutura da casa, o tanque para fora de casa, as bacias de plástico e os raladores de alumínio.

O processo para fazer a pamonha artesanal é trabalhoso e, por isso, é um costume que necessariamente precisa de ajuda. Possui várias etapas: colher o milho, limpá-lo, separar a palha, ralar o milho, preparar a pamonha, coloca-la dentro da palha e, por último, a parte mais complicada, fechar e amarrar cada unidade.

No desenho a seguir apresenta uma ilustração do ciclo da palha, descrito pela E23, ao sair da espiga até se tornar embalagem para pamonha. A entrevistada utiliza da técnica de dobragem e amarração.

Figura 14 - Pamonha na palha de milho



Fonte: Autora (2020)

A pamonha é comumente embalada na palha, podendo ser dobrada e amarrada ou costurada e amarrada. Florençano e Abreu (1987), descrevem que também existem pamonhas feitas na folha de bananeira ou de caetê. Independentemente do modo usado para estocá-las, a pamonha artesanal exige tempo e movimento coletivo, por essa razão, esta tradição manual está sendo substituída pelas máquinas industriais.

Na Figura 15, apresenta a realidade da elaboração de uma refeição no interior, década de 80.

Figura 15 - Preparando o almoço aproximadamente na década de 80



Fonte: E22 (2020)

Está era uma imagem rotineira das cozinhas caipiras. A comida sendo preparada por mulheres no fogão a lenha. A cozinha era um ambiente simples, sem azulejos na parede, chão batido, os armários baixos ou o próprio fogão serviam de bancada. Nota-se, pela imagem acima, que a casa ficava um pouco mais alto do que o terreno para evitar que entrassem bichos indesejáveis. De acordo com a E22, este fogão é usado até hoje e a avó dela que aparece na imagem ainda faz questão de cozinhar nele no auge dos seus 80 anos.

As Figuras 16 a 19 apresentam imagens dos utensílios que foram enviados pelos entrevistados, a maioria está relacionada ao café e ao costume de servi-lo a uma visita.

Figura 16 - Xícara do século XX



Fonte: E1 (2020)

Foram recebidos dois modelos de xícaras. Os modelos feitos em porcelana, só eram usadas quando visitas importantes¹⁶ iam até a casa. Este modelo possui um detalhe dourado perto da borda e são pintadas a mão para agregar mais valor a peça. No dia-dia, a xícara usada era feita com lata, como conta a E1 “Meu tio pegava as latas de molho de tomate, colocava uma alça e lixava a borda da lata para que não cortasse a boca ao tomar café ou água” (2020). Relato parecido também aparece abaixo pela E3.

Figura 17 - Xícara de metal



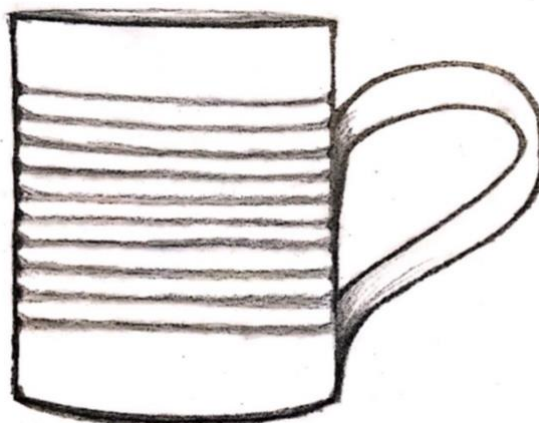
Fonte: E3 (2020)

A entrevistada conta que utilizava a xícara da Figura 17, “Está xícara era a que eu tomava café na casa da minha avó, eu não gostava das xícaras de lata que usavam e minha avó comprou essa para mim” (E3, 2020). Esta é feita de metal e já estava sendo corroída com o tempo. As xícaras de metal, são características da cultura caipira e, representam comercialmente esta cultura.

Foi solicitado para que as entrevistadas descrevessem como era a “xícara de lata” para que o leitor pudesse visualizá-la, já que nenhum entrevistado tinha guardado um exemplar ou uma fotografia deste objeto, a Figura 18 foi inserida para esboçar uma imagem semelhante a “xícara de lata”.

¹⁶ Pessoas com cargos maiores como: fazendeiros, políticos, viajantes. Familiares ou trabalhadores da fazenda tomavam café em xícaras mais simples.

Figura 18 - Esboço da xícara feita com lata



Fonte: Autora (2020)

Como relatado acima, a xícara era uma reutilização da lata de molho de tomate usada na cozinha. Eram necessárias duas latas para a fabricação. Uma representava a xícara em si e a outra era cortada e moldada para servir como alça. Ambas as partes eram lixadas para garantir a segurança de quem estava utilizando a xícara e, a alça era fixada com rebite. Geralmente, cabia a um membro da família produzir manualmente as xícaras.

Figura 19 - Bule



Fonte: E3 (2020)

Um bule feito de metal esmaltado, conhecido como ágata é apresentado na Figura 19. A entrevistada acredita que este bule seja provavelmente do início do século XX, pois pertencia a sua avó. É possível notar os efeitos da corrosão do metal nas extremidades do objeto. “Este é o bule ficava dentro da cristaleira que ela tinha na sala de jantar, nunca a vi usando, mas sempre achei esse bule lindo. Não sei a

história dele, minha mãe conta que se lembra do bule no mesmo lugar desde sempre. Guardo com carinho e utilizo ele como decoração” (E3, 2020).

A penúltima pergunta está relacionada a memória de infância envolvendo a cozinha.

Quadro 6 - Memórias afetivas relacionadas a cozinha

E1	Minha avó Clarisse cozinhando a beira do fogão de lenha. Bolinho de chuva “com creme”, prastinha, lamber o soquete de feijão, o arroz com caroço de feijão e cebola que dava para eu comer as 9h, antes do almoço
E2	Os quitutes que meus avós faziam. As festas em família no final de ano, com direito a muita variedade de comida feitos em fogão a lenha e fornalha de barro.
E3	Muitas!!!! Mas entre elas o bolinho de chuva que minha avó fazia e o feijão que ela refogava só os grãos, já cozidos, no fogão a lenha, com bastante cebola picadinha!!!! Era a alegria da criançada!!!!
E4	Ficar observando a minha mãe cozinhar.
E5	Minha avó fazendo pratos que pedíamos pra ela.
E9	Quando minha mãe fazia pão Estrela, era doce e recheado com coco e açúcar. Também o frango moreno da minha avó.
E14	Eu sentada no final do fogão a lenha e minha avó cozinhando. Ela deixava um toco de madeira lá para eu sentar quando quisesse, saía da casa dela cheirando fumaça.
E15	Tomando café da manhã com minha avó, fazendo bolo, trazendo as compras da feira
E16	Lembro de um doce de coco que minha vó fazia as vezes e do arroz com bastante molho vermelho feito pela minha vó
E17	Fazendo doce de leite durinho aquele pra corte
E18	Minha mãe fazendo várias tortas diferentes para vender, na época que morávamos em SJC. Lembro como se fosse hoje a primeira torta de morango que comi, achei linda e deliciosa
E19	Ficava em volta do fogão, observando tudo, sempre gostei de cozinha...queria aprender!
E20	Minha mãe fazendo capeletti no sábado para comermos no almoço de domingo, junto com frango caipira matado em casa...
E21	O dia de domingo. Minha mãe fazendo o molho da macarronada. Carne de panela (era aberta uma manta e recheada com uma farofa feita com farinha de milho, ovos e azeitonas) meu pai era responsável em enrolar e costurar. Tinha que deixar esfriar para ser fatiada. Meu Deus, que sonho! Saudade! Não podia faltar a famosa salada de legumes e folhas.
E22	Minha avó cozinhando no fogão a lenha e eu e meus primos ao redor dela.

Fonte: Autora (2020)

A lembrança gustativa da maioria está envolvendo a figura feminina, pois como já mencionado anteriormente, a mulher tinha o papel principal de responsável pela alimentação e assunto domésticos. O interessante nas respostas obtidas é que mesmo os entrevistados possuindo diferenças na faixa etária, as lembranças remetem

características da cozinha caipira marcada pela utilização dos ingredientes simples. Alguns comentam sobre a lembrança os doces caseiros e o fogão a lenha. Como já mencionado, este último se tornou símbolo da cultura caipira. O destaque vai para a divisão do trabalho, apresentado pela E21, na hora da refeição de domingo, dia da semana considerado “do Senhor”¹⁷ para a maioria dos caipiras. “Minha mãe fazendo o molho da macarronada. Carne de panela (era aberta uma manta e recheada com uma farofa feita com farinha de milho, ovos e azeitonas) meu pai era responsável em enrolar e costurar” (2020). A mulher era responsável pela preparação da macarronada enquanto o homem se encarregava por finalizar a proteína.

A última pergunta da segunda etapa do questionário foi relacionada com a comida de conforto.

Quadro 7 - Comida de conforto dos entrevistados

E1	Bolinho de chuva, angu, taioba, prastinha (essa eu amava)
E2	Leitoa assada no forno de barro e macarronada.
E3	Arroz, feijão, angu, abóbora madura e frango caipira, com o caldinho por cima do arroz!!!!!!
E4	Macarrão com frango
E8	Bolinho de chuva
E9	Bananas, geleias, ovos
E10	Doce de banana (conheço como virado de banana)
E11	Frango assado frio passado na farinha de mandioca. Quando fazíamos piquenique
E13	Doce de abóbora com coco
E14	Bolo de fubá, Bolinho de chuva, prastinha, é uma massa frita que minha mãe fazia. Muitas lembranças boas. Comíamos muito
E15	Carne moída, arroz, batata frita, feijão e alface; frango frio empanado (receita americana) para piquenique.
E16	Não tenho uma comida de conforto
E17	É o purê de batata com vários ingredientes, frango recheado, língua, rabada, dobradinha
E18	Lembro muito da minha infância quando faço mexidinho com ovo em casa, toda vez lembro da minha tia que fazia muito isso para os sobrinhos
E19	Um frango assado
E20	Sopa de feijão com macarrão.
E21	Cuscuz de frango
E22	Angu, abóbora e peixe frito

Fonte: Autora (2020)

¹⁷ Dia do descanso, reservado para ir à missa ou aos cultos.

Como já foi mencionado, a comida de conforto está relacionado a questão de afetividade, ela representa não só o alimento consumido como também as memórias que vem à tona quando se consome este determinado prato. A comida de conforto dos entrevistados, assim como a memória de infância, está relacionada a alimentos e modos de preparo da cozinha caipira que Pires (2002) menciona. A E23 relembra a comida que preparava para o irmão e que ela recorda com muito carinho,

Ah que agrada o meu coração eu lembro do meu irmão, é abobrinha batida, que quando você faz aquela abobrinha e mistura farinha de moinho, que seria fubá torrado hoje. Aquele tempo quando queria falar farinha de fubá falava farinha de moinho. Agora, hoje, é fubá torrado. Eu lembro do meu irmão. Toda vez que eu faço essa abobrinha eu tenho saudade. Fica como uma farofa. Na roça tinha bastante abobrinha, as vezes fazia isso, nossa como que o meu irmão gostava, aí eu lembro dele. (E23, 2020)

No trecho acima, percebe-se o jeito peculiar da fala, a preocupação em explicar a nomenclatura atual da farinha de moinho e, descrever o modo de preparo da abobrinha com fubá torrado.

Todavia essas lembranças são misturadas com hábitos acaipirados. Como é o caso do piquenique citado por dois entrevistados. O piquenique, é um costume europeu que foi inserido a cultura brasileira e fortalecido na época da *Belle Époque*. Aparece nos relatos pois o piquenique é feito ao ar livre e geralmente em ambientes arborizados. Ele simboliza uma refeição tranquila perto da natureza e por esta razão está relacionado com a cultura do interior. Além do piquenique, o macarrão é outro alimento citado. Ele também é um produto que foi inserido na cultura e caiu no gosto dos munícipes. A E23 relata que antigamente só consumia macarrão aos domingos pois, tinha que ir até a venda comprar, atualmente, ela mantém este prato aos domingos para os netos. O macarrão, assim como o angu, o representante caipira da polenta, são exemplos dos produtos acaipirados.

Na terceira e última etapa do questionário, será apresentado o cotidiano alimentar atualmente dos munícipes de São José dos Campos, Pindamonhangaba e Cruzeiro. Identificando as tradições caipiras são mantidas ou não e, entrelaçando as informações obtidas no questionário com o que foi apresentado nos capítulos anteriores. Com isto, pode-se compreender a importância da cultura alimentar caipira no Vale do Paraíba, se essa cultura e os próprios caipiras ainda existem e a forma com que ela é manifestada na sociedade atual.

3.2 A HERANÇA VALEPARAIBANA

Para prosseguir com este estudo é necessário entender como vivem os descendentes hoje; O que trouxeram de herança de seus pais; Como lidam com a cultura caipira; De qual maneira se utilizam dela de qual maneira; Existe alguma característica ou signo que relembrem suas origens; Como se reconhecem perante a sociedade e; como se sentem impactados pelos hábitos alimentares que foram ensinados por seus familiares desde o nascimento.

A criança faz seu aprendizado das tarefas caseiras primeiro junto à mão ou avó, mais tarde (frequentemente) na condição de empregado doméstico ou agrícola. No que diz respeito aos mistérios da criação dos filhos, a jovem mão cumpre seu aprendizado junto às matronas da comunidade. O mesmo acontece com os ofícios que não tem um aprendizado formal. Com a transmissão dessas técnicas particulares, dá-se igualmente a transmissão de experiências sociais ou da sabedoria comum da coletividade. Embora a vida social esteja em permanente mudança e a mobilidade seja considerável, essas mudanças ainda não atingiram o ponto em que se admite que cada geração sucessiva terá um horizonte diferente. E a educação formal, esse motor da aceleração (e do distanciamento) cultural, ainda não se interpôs de forma significativa nesse processo de transmissão de geração para geração (THOMPSON, 1998, p. 17 -18)

Os costumes tendem a permanecer nos hábitos dessas famílias. Diante disso busca-se identificar se esse descendente ainda mantém: tradições, receitas, ou utensílios herdados de seus familiares.

Ingold (2019) defende que,

Como os fios de uma corda, vidas se entrelaçam e se sobrepõem. Elas seguem juntas e reagem mutuamente, uma às outras, em ciclos alternados de tensão e resolução. Nenhum fio segue pra sempre; assim como uns se vão, outros se unem. É por isso que a vida humana é social: é o processo contínuo e o coletivo de descobrir como viver. Todo modo de vida, portanto, representa uma experiência comunitária acerca de como viver. (p. 7)

A cultura sofre influência de outras culturas, da urbanização, tecnologia e diversos fatores externos. Todavia, não significa que essas interferências a destruam. Ela apenas se adapta. Isto é o que se espera observar no decorrer desta etapa de questionamentos. Identificar se os comportamentos culturais dos descendentes permanecem intactos ou se foram adaptados para os dias atuais; se utilizam esses utensílios ou apenas guardam como recordação e ainda, se esse descendente do caipira consome alimentos ultra processados ou existe alguns alimentos regionais que eles consideram indispensável na dieta.

A primeira pergunta desta etapa, é a mesma que na etapa anterior, buscando saber se os descendentes mantinham os horários que aprenderam a ter com seus pais.

Quadro 8 - Horários das refeições em 2020.

E1	Tenho horário desde o café da manhã até o jantar
E2	Café as 7:30, almoço 12:30 e café as 18:00 e lanche as 21 hs
E3	Café da manhã, por volta das 5:30; almoço as 12:00 e jantar as 19:00.
E4	Café da manhã por volta das 6h30, almoço por volta das 12h30, café da tarde por volta das 16h e jantar por volta das 20h.
E5	Café da manhã, almoço às 13h, café da tarde às 18h, lanche às 21h.
E6	Em épocas que estava estudando e trabalhando eles eram mais fixos: Café da manhã 1 - 5:30 (geralmente só bebia leite com chocolate ou suco de maçã com beterraba e cenoura ou outras verduras e legumes). Café da manhã 2 - 9:00 (nesse eu comia alguma coisa) Almoço: - 2ª/4ª/6ª - 11:30~12:30 - 3ª/5ª - 12:15~13:00 - Sáb/Dom - 14:00~15:00 Janta: 20:00 ~ 21:00
E7	8:00 café da manhã 12:00 almoço. 17:30 café da tarde....as vezes um lanchinho as 21:00
E8	Mais ou menos. 7:30, 12:30, 17:00 20:00
E9	8h café, 12:30 almoço, 17h café da tarde, 20h algo mais salgado.
E10	Almoço 12h e janta 23h
E11	Às 8h café da manhã, almoço por volta das 12:30h. Lanche às 17h e outro lanche por volta das 20h
E12	Café as 7 da manhã, Almoço 12h e jantar às 21h.
E13	Café da manhã, 7:30; almoço as 12:30, café uma 17:00 e jantar as 20:00.
E14	Café da manhã, por volta das 7:30; almoço às 12:00, lanche as 17:00, jantar as 21:00
E15	13:00 almoço, 19:30 lanche.
E16	Café da Manhã, 9h, Almoço 13h, café da tarde 16:30h e jantar 21h.
E17	Procuro não almoçar tarde, por volta das 13:00h. No jantar por volta das 19:30.
E18	Meus horários são muito inconstantes.
E19	Café 7 hs...almoço 12 hs e lanche 17 hs.
E20	Entre meio dia e meio dia e meia.
E21	12.30 quando e possível.
E22	Mais ou menos. tomo café quando acordo, almoço por volta de meio dia e janto quando chego, umas 20h
E23	Mantenho, mas hoje é o meu horário. Não é muito tarde nem muito cedo, é o meu horário. Hoje o café da manhã é as 7. O almoço 11 e meia, o café da tarde 4 e eu não janto, mas o jantazinho do zé (esposo) é as 6 horas.

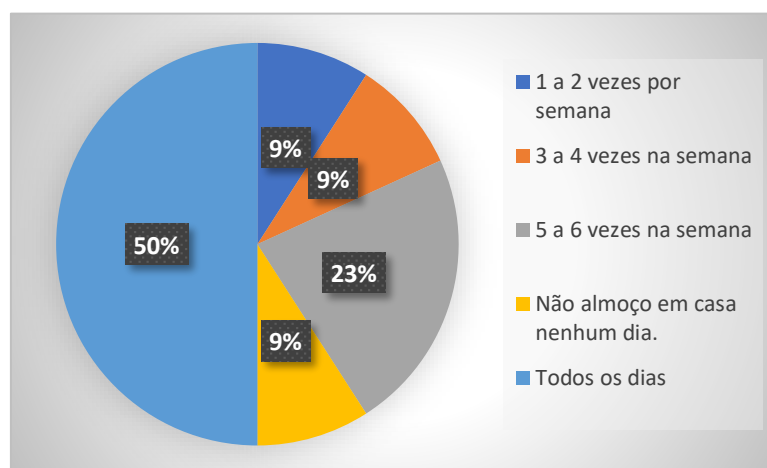
Fonte: Autora (2020)

Apenas um entrevistado relatou que atualmente não tem horários pré-estabelecidos. Porém, todos os outros mantem uma programação alimentar diária. Comparando com os dados obtidos na etapa dois, em relação aos horários das refeições, nota-se que os entrevistados passaram a acordar mais cedo, conseqüentemente o café da manhã adiantou. O horário reservado para o almoço da maioria não foi alterado. Já o café da tarde e o jantar tiveram seus horários postergados em pelo menos uma hora. As alterações ocorreram por causa da nova rotina imposta pela vida contemporânea.

Analisando o comportamento dos participantes, 90% responderam ser responsáveis pela realização da refeição na casa ou dividem a responsabilidade com o cônjuge, 10% não são responsáveis por preparar a comida em sua residência ou não cozinham. Aqui percebe-se outra mudança no comportamento familiar dos entrevistados. A responsabilidade pelo preparo das refeições, atividade outrora exclusiva ao sexo feminino, passa a ser uma função compartilhada no âmbito doméstico.

Outro questionamento feito aos entrevistados estava relacionado a frequência na qual consumiam o almoço preparado em casa.

Gráfico 5 - Frequência que consomem o almoço em casa

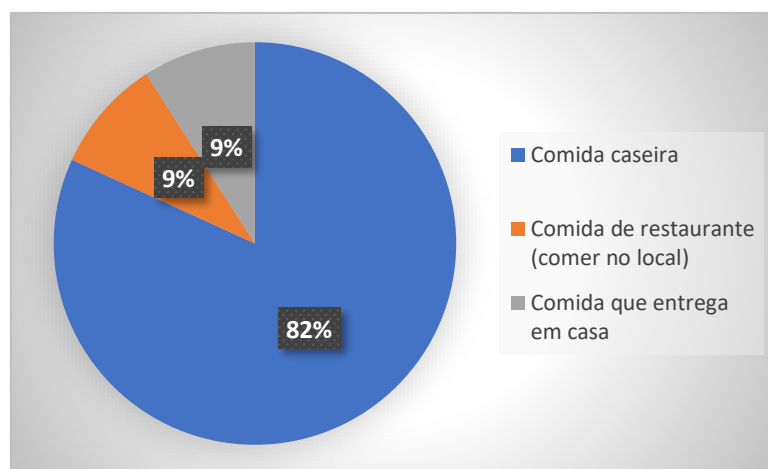


Fonte Autora (2020)

O Gráfico 5 demonstra que 50% dos entrevistados disseram que almoçam todos os dias em casa ou levam marmitas prontas para o trabalho, 23% consomem comida caseira no almoço cinco a seis vezes na semana, 9% de três a quatro vezes na semana, 9% de uma a duas vezes na semana e outros 9% não almoçam em casa nenhum dia.

Os entrevistados foram inqueridos sobre sua escolha pelo tipo de alimentação, como por exemplo: comida caseira, comida pronta congelada, comida entregue em casa ou comida de restaurante para degustar no local. O Gráfico 6 apresenta o resultado obtido na pesquisa onde, 82% disseram que preferem comida caseira, 9% prefere comida feita em restaurante, para consumir no local e 9% disseram que preferem as opções prontas de refeições que entregam em casa. Não houve preferência por comida congelada.

Gráfico 6 - Preferência na alimentação

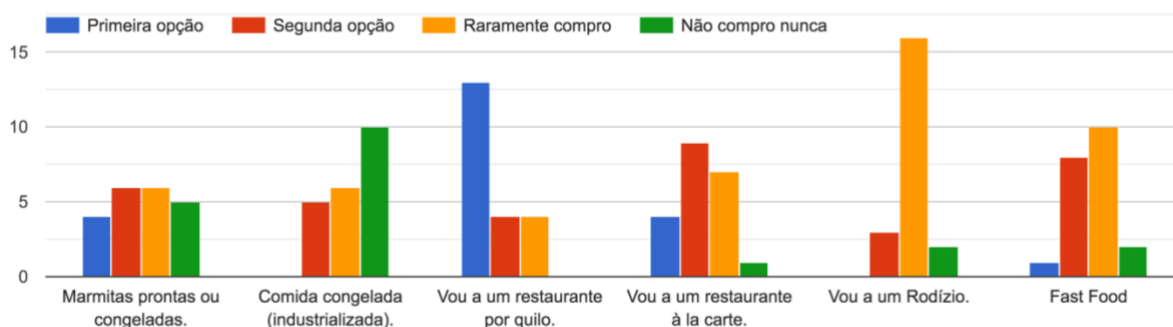


Fonte: Autora (2020)

Ao ser impossibilitado de escolher a opção de comida caseira, os entrevistados receberam no formulário algumas opções para substituir esta forma de alimentação. Os dados obtidos, apresentados no Gráfico 7, demonstram que a primeira opção da maioria dos entrevistados foi ir a um restaurante por quilo, porém, uma parcela compra comidas congeladas e ou vai a um restaurante *à la carte*. Sendo que comida pronta (industrializada) e ir a um rodízio não foram escolhidas como primeira opção para os participantes.

Como segunda opção, a maioria prefere o restaurante *à la carte*, seguindo de perto por *fast food*. Os participantes disseram que raramente vão a um rodízio de comida. Definitivamente, a maioria dos entrevistados disseram que nunca consomem comida congelada (industrializada).

Gráfico 7 - Ordem de escolha na alimentação



Fonte: Autora (2020)

O fato do restaurante por quilo ter sido escolhido como primeira opção, remete a imagem da comida caseira. Ao perguntar a E23 por que gostava de um específico restaurante por quilo, ela respondeu “Porque aquela comidinha me faz lembrar a fazenda, me faz lembrar a roça, tem tudo ali que você quer pegar, eu gosto, prefiro” (2020). O fator simbólico nestes tipos de restaurantes é muito importante para conquistar os consumidores, remete a ideia do saudável, do feito em casa. E, portanto, tende a ser a primeira opção para se alimentar quando não se consegue fazer isto em casa.

A última pergunta do questionário estava relacionada aos hábitos alimentares herdados e mantidos pelos entrevistados. O Quadro 9 apresenta as características no comportamento alimentar herdados dos pais e familiares.

Quadro 9 - Características no comportamento alimentar que herdaram de seus pais.

E1	Aprendi com eles a sentar à mesa para comer, não deixar comida no prato e sempre pensar em quem mais vai comer, não tomar líquido com as refeições
E2	Comer a mesa sem pressa e, de preferência saborear os alimentos
E3	O hábito de comer comida saudável, de verdade! Fresquinha, feita em casa, que aliás só o cheirinho do refogado da cebola e do alho já enche a casa de vida!!!!
E4	Sim, de comer bastante vegetais e legumes.
E5	Sim. Tomar café com leite todas as manhãs.
E7	Sempre muitas verduras
E8	Arroz com feijão
E9	sim, Café da tarde
E12	Jantar raramente...tomar café com leite, mingau de aveia...vitamina de frutas
E13	Manter os horários das refeições

E14	Receber as visitas sempre com comida, quando ir visitar alguém levar algo, como um bolo, uma rosca. Sempre
E15	Embutidos, comida temperada, pimenta
E16	Não tomar nada enquanto almoço ou janto
E17	Sim, muitos. O principal saber comer de tudo. Cafezinho com leite e um pãozinho é um clássico pra mim
E18	Gostar de comer doces caseiros
E19	Sim, procuro sempre me alimentar saudável!
E20	Fazer bolos e pães.
E21	Arroz com feijão, peixes, carnes e aves, leite e seus derivados, legumes folhas verdes
E22	Minha mãe nunca deixou a gente comer em pé. Então, até hoje, eu tiro um tempo para sentar e realizar as refeições
E23	Deixa eu pensar. Ah, de sempre receber com um cafezinho eu ainda tenho esse hábito eu gosto. Gosto de agradar com uma comida.

Fonte: Autora (2020)

Nas respostas obtidas percebe-se a relação que os participantes fazem com a alimentação de seus avós e a saudabilidade. Para os entrevistados, a alimentação está ligada ao consumo de verduras e vegetais, e ao modo de se portar a mesa. Como por exemplo, reservar um tempo para preparar e consumir as refeições. Outro destaque está quando é citado o consumo de doces, que para demonstrar saudabilidade, remetem ao “feito em casa”. Apenas dois entrevistados relataram que não mantiveram nenhum hábito dos pais ou avós.

A relação com a alimentação é ensinada desde cedo, como observado nas respostas anteriores. Uma família que possui hábitos saudáveis, transmite estes valores aos seus filhos, fazendo com que eles mantenham o mesmo hábito saudável na vida adulta. Caso esse indivíduo tenha crescido em uma casa de cultura caipira ele tende a fazer questão de utilizar elementos que remetem a esta cultura.

Eu faço questão de ter um fogãozinho a lenha, porque eu acho que a comida fica quentinha. Quando tem mais gente pra almoçar aqui domingo, eu vou fazendo a comida, faço no gás, mas vou pondo no fogãozinho a lenha vai ficando quentinha, e tem aquele foguinho acesso que meus netinhos gostam então eu ainda gosto desta tradição ainda. [...] Não cozinho no fogão a lenha não, só quando é pra fazer uma comida assim, como cozinhar um pinhão, uma carne que demora mais aí eu uso mais no frio. No calor não. Mas eu gosto de ter um fogãozinho a lenha. Pra assar um pão as vezes o forno é bom. Eu gosto. (E23, 2020)

O apreço pelo fogão a lenha e a resistência em mantê-lo em sua casa, afirma o que Silva (2008) disse ao abordar as mudanças que ocorreram no ambiente doméstico “podemos imaginar que os trabalhos pesados continuavam a serem feitos nos velhos fogões a lenha, enquanto o fogão a gás permanecia na copa” (p. 190). Antes de iniciar a gravação da entrevista com a E23¹⁸, ela fez questão de acender o fogão a lenha, para aparecer bonito na imagem. Com a água que ela esquentou no fogão, usou para coar o café e servir após a entrevista. Está questão que a E23 faz em ter o fogão a lenha e inseri-lo no contexto de seu dia-dia fez com que seus filhos desenvolvessem o mesmo apreço. Apenas um, dos seus cinco filhos possui um fogão a lenha, mas ambos os cinco fazem questão de comer a comida da mãe feita nele.

Embora este hábito nunca tenha sido passado oralmente, ele foi transmitido através da observação. Assim como o fogão a lenha incentivou os filhos da E23 a valorizarem a comida feita nele, pais que não gostam e ou não possuem o hábito de cozinhar em casa, afastarão seus filhos da cozinha. Por esta razão, não é estranha o fato de existir em São Paulo, apartamentos minúsculos sem espaço para colocar um fogão. A pandemia de COVID-19, pode ter favorecido os defensores da cozinha. De acordo com uma pesquisa apresentada pela ABECIP (2020), realizada com pessoas de São Paulo e Rio de Janeiro, abordando sobre o consumo no contexto do pós-Covid19, devido ao confinamento obrigatório desde 24 de março de 2020. Aponta que, 45% dos participantes retratam o desejo de apartamentos maiores pois, 46% alegam que estão utilizando mais a cozinha. Este, ainda é um assunto muito novo e por esta razão os estudos e pesquisas sobre o tema ainda são projeções. Entretanto, deve ser enxergado com uma possibilidade de “novo normal”, termo esse que tem sido usado atualmente para descrever como será a nova rotina da sociedade após a pandemia.

O fato é que as crianças, de acordo com Targino (2013), aprendem através da observação, e por isso é necessário estimulá-las a cozinhare. Os entrevistados mantem esta relação tão próxima com a cozinha que guardam recordações com carinho pois, cresceram envolvidos a ela.

¹⁸ Está entrevista foi realizada antes do decreto estadual Nº 64.881, de 22 de março de 2020.

Para finalizar o questionário foi solicitado que os entrevistados mandaram fotos de receitas que consumiam quando criança e que ainda usam atualmente, fazem como uma forma de recordar, manter viva a lembrança e o sabor da nostalgia.

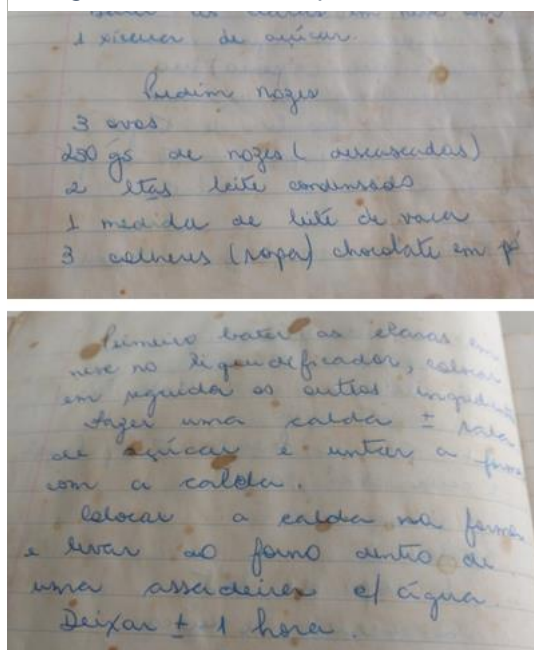
Figura 20 - Caderno de receitas da família



Fonte: E15 (2020)

A primeira foto foi enviada pelo E15, conforme apresentado na Figura 20. A coleção pessoal de cadernos de receitas dele. Na imagem aparecem os cadernos de receita no estilo fichário, as folhas são avulsas e vão sendo adicionadas; livros de receitas como o nacional da “Dona Benta – Comer Bem”, um pouco desgastado com o uso e o tempo e um outro livro denominado “*How to dry foods*”. Ao longo de sua vida ele foi anotando receitas, sempre teve uma relação muito próxima da cozinha e amava cozinhar, hoje casado, ele ainda utiliza algumas receitas que estão nesses livros. O caderno que está à direita da foto aberto, pertenceu a sua mãe. Nele se encontram matérias de jornais e receitas que ela anotava a mão.

Figura 22 - Receita de pudim de nozes



Fonte: E17 (2020)

A Figura 21 apresenta a receita de pudim de nozes enviada pela E17, ela conta que está é uma produção obrigatória nas festas de fim de ano. A Tradição desta sobremesa é só consumir em ocasiões especiais. Ao analisar a imagem enviada é possível ver os respingos nas folhas, sinais que determinam a utilização da receita e também a idade do caderno, pois com o tempo a folhas vão ficando amareladas. Os ingredientes que compõe a receita se misturam entre itens naturais e industrializados. O leite condensado e o chocolate em pó representam os industrializados enquanto os ovos, o “leite de vaca” e as nozes, os naturais.

Figura 21 - Moedor manual da década de 60



Fonte: E22 (2020)

A E22 enviou estas fotografias mostrando o moedor de carne usado pela sua avó, que passou para sua mãe e hoje pertence à ela, registrados na Figura 22. A

entrevistada conta que ainda hoje este moedor é usado. Não mais para moer carne e sim, paçoca. A paçoca é feita no final de maio, com a orientação de sua mãe e ajuda braçal de seus sobrinhos.

Figura 23 - Sapecando o porco



Fonte: E23 (2020)

A E23 quis compartilhar sobre a tradição do porco que sua família mantém, desde o abate até o consumo das carne, apresentado na Figura 23. Ela conta que atualmente esta tradição é passada através de um evento familiar. Um dia programado, perto do fim do ano, onde a família se reúne e cada um ajuda como pode. Tem uma parcela que não gosta de participar e por isso fica dentro da casa só esperando para comer.

A imagem acima, mostra o porco sendo sapecado. Um termo caipira que segundo Amaral (1920), significa “queimar ligeiramente, chamoscar”. Para explicar melhor sobre o abate caseiro, o porco deve ser morto no dia anterior, para dar tempo suficiente do processo de Rigor Mortis¹⁹ acontecer. Depois, é necessário sapecar o animal, para queimar os pelos do bicho, só então, abre-se o porco e separa os cortes de carne. E23 conta que o porco é dividido e o montante de carne que sobra é conservado, confitando em gordura, congelando ou defumando.

¹⁹ Processo natural que ocorre na musculatura do animal após a morte que a transforma em carne.

Figura 24 - Receita da década de 70.



Fonte: E3 (2020)

A Figura 24 apresenta a receita e fotografia da pizza miserável que a E3 consumia quando criança “levava a pizza miserável para a escola, servíamos em festas. Eu adorava. É super fácil de fazer e representa a minha infância”. Ela tem este nome por ser feita com ingredientes simples, e diferentemente de uma massa de pizza tradicional, essa vai fermento químico, óleo, ovo e não precisa pré-aquecer a massa. Nota-se que as receitas caipiras contam com ingredientes de fácil acesso e modos simples de preparo. Para executá-las, não é necessário conhecimento em técnicas de panificação.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir do contexto histórico apresentado nos capítulos iniciais desta dissertação é inegável a importância da influência dos índios, bandeirantes, tropeiros, escravos, imigrantes, do café, da ferrovia e da urbanização, na formação cultural do Vale do Paraíba paulista. Todos os elementos citados acima foram fundamentais para o Vale ser o que é hoje, ter a cultura que tem e, conseqüentemente, a cozinha que possui. Montanari (2013) apresenta as cozinhas regionais como processos de mestiçagens e isso fica nítido na região.

Através da análise dos dados obtidos pelo questionário implementado com os moradores das cidades de São José dos Campos, Pindamonhangaba e Cruzeiro, foi observado que a maioria dos munícipes nascidos no século passado e seus descendentes, não se reconhecem como caipiras. A imagem preconceituosa deste homem, incentivada pela elite paulistana e rural, foi tão incisiva que excluiu a ideia de pertencimento a esta cultura nos moradores da região. Os caipiras não se enxergam como caipiras e não sentem orgulho desta cultura. Apesar que, em seus lares, praticam os valores e costumes herdados por ela.

A vergonha e não reconhecimento dos hábitos e tradições caipiras se deve ao fato de existir uma outra cultura dominante que determina novos valores e hábitos. Xidieh (1993) conseguiu exemplificar o que aconteceu com a cultura caipira.

[...] Há um momento em que um dos grupos concede e acaba por aceitar fórmulas propostas pelo meio socioculturalmente mais poderoso. Mas, essa concessão implica o abandono total de seus valores culturais? Tudo está a indicar que não, e podemos admitir que ao lado de um empobrecimento daqueles valores, de um modo geral, ocorra um revigoramento deles quando, por acumulação, se adensam em torno de algumas práticas e alguns costumes que encontram possibilidades de permanência. E, condensados nalguma esfera do folclore, irradiando-se dali como formas de explicação e modelo de comportamento, reduzindo ao contexto tradicional as novidades eruditas, ou as coisas, conhecimentos e situações que, de um modo ou de outro, poderiam escapar ao domínio popular. (Xidieh, 1993, p.81-2)

Como se tivessem encurralado os caipiras, impossibilitando-os de serem quem são. Por conseqüência, a saída encontrada para a permanência foi através das festas religiosas e ocasiões específicas. Nestes ambientes, ser caipira é aceito, mas de forma humorizada, sendo ridicularizado e caricato. Dentro dos lares, a cultura sobrevive sem o rótulo de “caipira”, mas através dos símbolos ou modos de servir como apresenta Candido (2017),

Hoje quando oferecemos café as visitas ou damos um almoço de aniversário, prolongamos de certa forma praticas imemoriais, em que a ingestão de alimentos obtidos com esforço, e irregularmente, trazia uma poderosa carga afetiva, facilmente transformada em manifestações simbólicas. À medida que a civilização assegura a regularidade do abastecimento, esta carga diminui, para manifestar-se quase apenas nas ocasiões importantes da vida (Candido, 2017, p. 36)

Transforma-se então algumas práticas caipiras em motivo de comemoração, como retrataram os entrevistados, ao explicar sobre a tradição de abater o porco ou fazer paçoca. Utiliza-se desses eventos como desculpa para realizar algo que gostam, mas que pode não ser aceito pela sociedade.

Nestas saídas, que a cultura encontra para permanecer, a alimentação se faz presente. Torna-se a representatividade da cultura. Os caipiras não se orgulham da representação de sua imagem, mas se orgulham da sua comida e do modo de prepará-la. Entendem que, por ser feita em casa e, muitas vezes no fogão a lenha, é mais saborosa e mais saudável. Em razão destas qualidades, os caipiras gostam de compartilhar as refeições, demonstrando fartura a mesa. Mesmo se esse caipira não possuía alto valor econômico, ele nunca negará o alimento as visitas.

Foi observado também, que mesmo com um grupo heterogêneo de entrevistados, a cozinha permanece sendo um ambiente comum e utilizado na casa. Isto se deve ao fato de que a criação e educação que os participantes tiveram os aproximava dos alimentos. Assim, desenvolveram valores, afeto pela comida, bons hábitos alimentares e modos à mesa. Aqui não me refiro a etiqueta e sim ao comportamento de respeito pela refeição. Por esta maneira, foi possível citar as lembranças agradáveis relacionadas a cozinha. A cozinha caipira esta muito ligada a afetividade, a memória e ao comfort food.

Entretanto, não se fala sobre comida caipira paulista entre a maioria dos moradores, pois para eles a única comida caipira existente, é a mineira. Parece controverso pois, os valeparaibanos sentem orgulho de falar da comida caseira que preparam hoje e também da comida caseira que seus pais preparavam antigamente. Mas o fato é que a comida caseira mencionada acima não é considerada por eles como caipira. Ignoram as semelhanças nas características, modo de preparo, técnicas e insumos que ambas as comidas possuem, pois são por certo a mesma comida. Nota-se que este reconhecimento não acontece naturalmente, pois, os entrevistados associam a imagem do caipira com o trabalhador rural. Portanto, se eles nunca

trabalharam na roça ou seus pais e avós não tiveram trabalhado na lida, não podem ser rotulados como “caipiras”.

Para os entrevistados, a comida caipira tem vários nomes, menos caipira, pode-se encontrar como comida caseira, comida do interior ou da fazenda. Aqui cabe bem a frase popular que se usa na política “são tudo farinha do mesmo saco”. É importante ressaltar que não importa o nome que camuflam em cima só para não receberem o rótulo pejorativo que a palavra caipira ainda traz ao imaginário, pois o modo de ser e existir deste povo, é caipira. Os valores não mudam. Não importa onde este indivíduo seja colocado, ele irá trazer aspectos e valores culturais que aprendeu no meio familiar e aplicará estas características onde estiver. Assim como o português, o escravo e os imigrantes fizeram ao chegarem em um novo espaço.

Acredita-se que a cultura caipira teve papel fundamental na criação do Vale do Paraíba, porém, atualmente, ela não é percebida, reconhecida e nem reivindicada entre a maioria dos valeparaibanos. Pelo menos não com este nome, pois, a visão que possuem sobre a cultura caipira é distorcida e desvalorizada.

Espero que esta dissertação desperte o interesse na população valeparaibana em conhecer, valorizar e divulgar sua cultura, ensinando as gerações presentes e as futuras, demonstrando o orgulho de suas tradições e costumes, como fiéis representantes da cultura caipira. Começando por valorizar aspectos alimentares essenciais de sociabilidade e sustentabilidade presentes nesta cultura para no futuro, ter sua importância documentada e representada em livros que ensinem a história do Vale do Paraíba paulista nas escolas da região.

REFERÊNCIAS

- ABECIP. Os desejos do cliente do novo normal, no mercado imobiliário. **Notícias**. São Paulo. 2020. Disponível em: < <https://www.abecip.org.br/imprensa/noticias/os-desejos-do-cliente-do-novo-normal-no-mercado-imobiliario> >. Acesso em: 7 de jun. 2020.
- ABRAHÃO, Eliane Morelli. **Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas, (1860 – 1940)**. 2014. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas
- AGUIAR, Viviane Soares. **Cozinha tradicional paulista (1963)**: Um livro de receitas, o folclore e a invenção de uma culinária esquecida. 2019. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2019
- ALGRANTI, Leila Mezan “Famílias e vida doméstica”. In: SOUZA, Laura de Mello (coordenação). **História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa**. Volume 1. Coordenador-geral da coleção Fernando A. Novais São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- AMARAL, Amadeu. **O Dialecto Caipira**. São Paulo: Casa Editora O Livro, 1920
- BASSO, Rafaela. **A cultura alimentar paulista: Uma civilização do Milho? (1650-1750)**. 2012. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas.
- BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: Lembranças de velhos**. São Paulo: Tão, 1979
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Os caipiras de São Paulo**. 2017. Disponível em : < http://www.apartilhadavida.com.br/wp-content/uploads/2017/03/capiras_sao_paulo.pdf>. Acesso em: 10 jun. de 2020
- BURKE, Peter. **Variedades de história cultural**. Tradução de Alda Porto. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2000.
- CALÓGERAS, Pandiá. **Formação histórica do Brasil**. 3 Ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938.
- CAMARGOS, Marcia; SACCHETTA Vladimir. **À mesa com Monteiro Lobato**. São Paulo: Senac, 2008.
- CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do rio Bonito: Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. 12 ed. São Paulo: Edusp, 2017.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1962
- CONCEIÇÃO, Alan Alves Brito. **O café no Vale do Paraíba: origem e decadência**. Taubaté, 2014.

DELGADO, Lucília Almeida Neves. **História oral**: memória, tempo, identidades. Coleção leitura, escrita e oralidade. 2 ed. Autêntica. 2017.

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.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três estrelas, 2014.

EGAS, Eugenio (Org.). **Os Municípios paulistas**: M - Y. São Paulo: Secção de Obras D'O "Estado de São Paulo", 1925. v.2, p. 1160-2216.

EMBRAPA. Noções de ciência da carne. **Conhecendo a carne que você consome** Gado de corte. Disponível em: <<http://old.cnpqg.embrapa.br/publicacoes/doc/doc77/03nocoescarne.html#3.3.2>>. Acesso em: 10 de jun. 2020

FRANCISCO, L. R. "A gente paulista e a vida caipira". In: SETUBAL, Maria Alice (coordenação). Projeto Terra Paulista: histórias, arte, costumes. **Modos de vida dos paulistas**: identidades, famílias e espaços domésticos. São Paulo: CENPEC, IMESP, 2004.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçados a gourmet**: uma história da gastronomia. 5 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FEDERICI, Hilton. **Cruzeiro, uma exceção no vale do Paraíba**. Revista de História, USP. 1971.

FERRAZ, Ocílio José Azevedo. Prefácio. In: FLORENÇANO, Paulo Camilher; ABREU, Maria Morgado. **Culinária Tradicional do Vale do Paraíba**. Taubaté, 1987.

FLORENÇANO, Paulo Camilher; ABREU, Maria Morgado. **Culinária Tradicional do Vale do Paraíba**. Taubaté, 1987.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009

FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. Organização e apresentação de Fátima Quintas. 7 ed. Recife: Fundaj/Editora Massangana, 1996.

GASPAR, Lúcia. **Carro de boi**. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. 2009. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php>>. Acesso em: 10 de jun. 2020

GIMENES, M., H., S., G. **Comfortfood**: sobre conceitos e principais características. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. Vol. 4 no 2 – Março de 2016. São Paulo: Senac, 2016. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2016/03/72_CA_artigo_revisado.pdf. Acesso em: 10 set. 2020.

G1. Saiba por que Aparecida, SP, é conhecida como 'Aparecida do Norte'. Vale do Paraíba e região. **G1**. Disponível em: <<https://g1.globo.com/sp/vale-do-paraiba-regiao/aparecida-300-anos/2017/noticia/saiba-por-que-aparecida-sp-e-conhecida-como-aparecida-do-norte.ghtml>>. Acesso em: 10 jun. 2020.

HOLANDA, Sérgio Buarque. **Raízes do Brasil**. 26 ed. São Paulo: Companhia da Letras. 1995.

_____. **Caminhos e fronteiras**. 4 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

IBGE. **Cidades**: Cruzeiro, Pindamonhangaba, São José dos Campos. Brasil, 2019. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/cruzeiro/pesquisa/23/27652?detalhes=true&localidade1=354990&localidade2=353800>>. Acesso em 20 nov. 2019.

_____. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. Volume XXVIII. Rio de Janeiro, 1957.

_____. _____. Volume XXIX. Rio de Janeiro, 1957.

_____. _____. Volume XXX. Rio de Janeiro, 1958.

IEA. Histórico. **Departamento de Ciência e Tecnologia Aeroespacial**. Brasil, 2019. Disponível em: <<http://www.iae.cta.br/index.php/historico#:~:targetText=A%20hist%C3%B3ria%20do%20Instituto%20de,Centro%20T%C3%A9cnico%20de%20Aeron%C3%A1utica%20%E2%80%93%20CTA.>>. Acesso em 18 de nov. 2019.

INGOLD, Tim. **Antropologia: pra que serve**. Petrópolis, Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2019.

JAPUR, Jamile. **Cozinha tradicional paulista**. São Paulo: Folc-Promoções, 1963.

LOBATO, Monteiro. **Jéca Tatuzinho**. São Paulo: Cia Graphico – Editora Monteiro Lobato, 1924.

LOBATO, Monteiro. **Urupês**. São Paulo: Biblioteca Azul, 2012.

MARQUES, Manuel Eufrásio de Azevedo. **Apontamentos históricos, geográficos, biográficos, estatísticos e noticiosos da Província de São Paulo**, v.2. Rio de Janeiro: Laemmert, 1879.

MARX, Karl. **18 Brumário de Luis Bonaparte**, 2000. Disponível em :<<https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/4/o/brumario.pdf>>. Acesso em: 30 mai. 2020

MILLIET, Sergio. **Roteiro do café e outros Ensaios**. Coleção departamento de cultura. Volume XXV. 3 ed. São Paulo: BIPA Editores, 1946.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013

MORAIS, Luciana Patrícia de. **Culinária típica e identidade regional**: a expressão dos processos de construção, reprodução e invenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira. Dissertação (mestrado em História) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2004.

MOREIRA, João Rodrigo. Hino de Pindamonhangaba. **Câmara de vereadores Pindamonhangaba**. Brasil, 2016. Disponível em: <<http://www.pindamonhangaba.sp.leg.br/institucional/historia>>. Acesso em: 23 nov. 2019.

MOTTA, F. C.; ALCADIPANI, R.; BRESLER, R. A valorização do estrangeiro como segregação nas organizações. **Revista de Administração Contemporânea**, Curitiba, v.5, 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rac/v5nspe/v5nspea04.pdf>>. Acesso em 15 nov. 2019.

MOTTA SOBRINHO, A. **A civilização do café**: 1820-1920. 3 ed. São Paulo: Brasiliense, 1978.

MÜLLER, Nice Lecocq. **O Fato Urbano na Bacia do Rio Paraíba - Estado de São Paulo**. Rio de Janeiro: IBGE, 1969.

NAXARA, Marcia Regina Capelari. **Estrangeiro em sua própria terra**: Representações do trabalhador nacional 1870/1920. 1991. Dissertação (Mestrado em História). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 1991.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. 2 ed. Santa Catarina: Editora UFSC, 2000.

PAPALI, Maria Aparecida. **São José dos Campos**: de Aldeia a Cidade. Coordenação da Série Maria Aparecida Papali e Valéria Zanetti. São Paulo: Intergraf, 2010.

PIRES, Cornélio. **Conversas ao pé do fogão: estudinhos, costumes, contos, anedotas e cenas da escravidão**. 2 ed. Itu (SP): Ottoni Editora, 2002

PREFEITURA DE CRUZEIRO. **Símbolos**. Brasão. Brasil, 2019. Disponível em: <<https://www.cruzeiro.sp.gov.br/page/omunicipio.asp>>. Acesso em: 23 nov. 2019.

RIBEIRO, Carlos. **Comida é arte**: aspectos culturais e sociais da alimentação do brasileiro através dos tempos. São Paulo: Segmento Farma, 2009

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro**: A formação e o sentido do Brasil. 2.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

RIBEIRO, Matheus Henrique Pinheiro. **O pioneiro Cornélio Pires do regional ao nacional**. 2019. Dissertação (Mestrado em Educação, Arte e História da Cultura) – Universidade Presbiteriana Mackenzie. São Paulo, 2019.

RICCI, F. **Indústrias têxteis na periferia**: origens e desenvolvimento, o caso do Vale do Paraíba. Taubaté: Cabral, 2006.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi. **A cultura na ponta do garfo: estética e hábitos alimentares na cidade de São Paulo – 1890/1920***. 2012. Disponível em : <http://www.apartilhadavida.com.br/wp-content/uploads/2017/03/capiras_sao_paulo.pdf>. Acesso em: 10 jun. de 2020

SCHELIGA, Paola Biselli Ferreira. **A Doçaria Paulista no início do século XX**. 2016. Dissertação (Mestrado em Educação, Arte e História da Cultura) – Universidade Presbiteriana Mackenzie. São Paulo, 2016.

SCHWARTZ, Rosana. **História das Legislaturas: São Paulo na Tribuna**. São Paulo: Escola do Parlamento, 2017.

SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO DE PINDAMONHANGABA. Museu Histórico e Pedagógico Dom Pedro I e Dona Leopoldina - Palacete Palmeira-Pindamonhangaba. **Secretaria de cultura e Turismo de Pindamonhangaba**. São Paulo, 2019. Disponível em: <<http://estadodacultura.sp.gov.br/espaco/7100>>. Acesso em: 28 nov. 2019.

_____. Palacete Dez de Julho - Centro de Memória Barão Homem de Mello – Pindamonhangaba. **Secretaria de cultura e Turismo de Pindamonhangaba**. São Paulo, 2019. Disponível em: <http://estadodacultura.sp.gov.br/espaco/7101>>. Acesso em: 28 nov. 2019.

SETUBAL, Maria Alice. **Vivências Caipiras: Pluralidade cultural e diferentes Temporalidades na terra paulista**. São Paulo: CENPEC/Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2005.

SILVA, João Luiz Máximo da. **Cozinha modelo: o impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870 – 1930)**. São Paulo: Edusp, 2008.

SILVA, Moacir M. F. Um guia ferroviário brasileiro do fim do século XIX. **Revista Brasileira de Geografia**, nº 16. 1954.

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

SPIX, Johann Baptist von e MARTIUS, Carl Friedrich Philip von. **Viagem pelo Brasil**. Editora da Universidade de São Paulo; Editora Itatiaia Limitada, 1981, 123-128 Disponível em: <https://viajantes.bbm.usp.br/?q=&filters=nome_cluster%3ASPIX%2C+Johann+Baptist+von+e+MARTIUS%2C+Carl+Friedrich+Philip+von&start_year=1500&end_year=2000>. Acesso em 25 nov. 2019.

TARGINO, Magnólia de Lima Sousa. **Psicologia da Aprendizagem**. Licenciatura em letras – Português. / Magnólia de Lima Sousa Targino. / Pró-Reitoria de Ensino Médio, Técnico e Educação a Distância. Campina Grande: EDUEPB, 2013. Disponível em: <<http://www.ead.uepb.edu.br/arquivos/letras/Psicologia%20da%20Aprendizagem%20-%20para%20o%20ava%2011%203%2014.pdf>>. Acesso em 30 de jun. de 2020.

THOMPSON, E. P. **Costumes em comum: estudos sobre a cultura popular tradicional**. 2.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

THOMPSON, Paul. **História oral e contemporaneidade**. 2002, p. 9-28.

TROPEIROS. In: ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileiras. São Paulo: Itaú Cultural, 2019. Disponível em: <<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obra6173/tropeiros>>. Acesso em: 01 de dez. 2019.

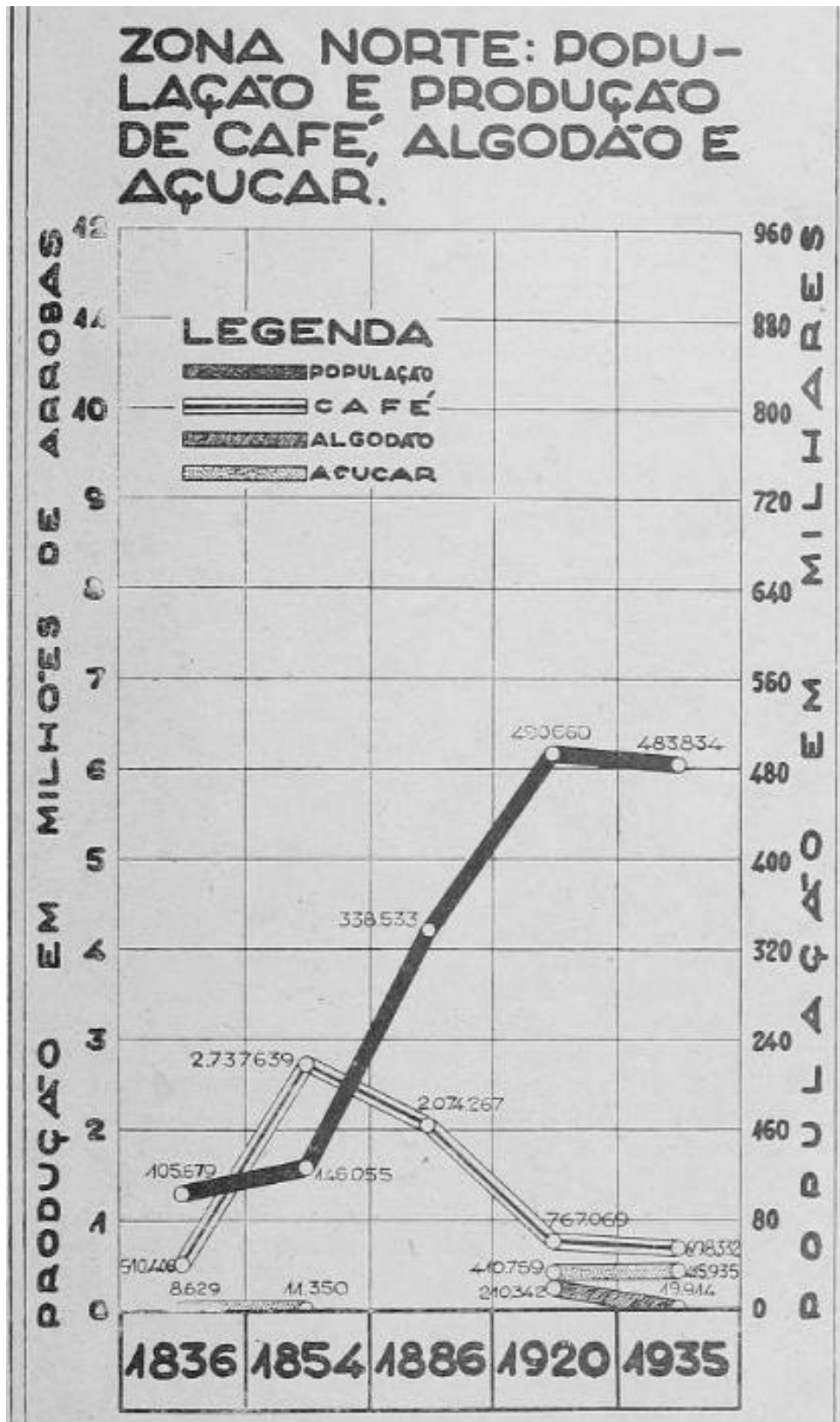
VIEIRA, Edson Trajano. **Industrialização e políticas de desenvolvimento regional: o Vale do Paraíba Paulista na segunda metade do século XX**. 2009. Tese (Doutorado em História Econômica) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009. Disponível em: <<https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8137/tde-03022010-143611/pt-br.php>>. Acesso em 20 de nov. 2019.

VILELA, Ivan. **Caipira: cultura, resistência e enraizamento**. Estudos avançados 31 (90), 2017.

XIDIEH, O. E. **Narrativas populares**. Belo Horizonte: Itatiaia; Edusp, 1993.

ZANETTI, Valéria. **Fase Sanatorial de São José dos Campos: Espaço e Doença**. Coordenação Geral da Coleção: Maria Aparecida Papali e Valéria Zanetti. São Paulo: Intergraf, 2010.

ANEXO 1 – GRÁFICO DE POPULAÇÃO E PRODUÇÃO DE CAFÉ NO VALE DO PARAÍBA NO PERÍODO DE 1836 - 1935



ANEXO 2 – QUESTIONÁRIO

26/05/2020

Pesquisa sobre a alimentação do Vale do Paraíba

Pesquisa sobre a alimentação do Vale do Paraíba

Olá, se você nasceu ou mora no Vale do Paraíba poderia, por favor, responder estas perguntas? É para uma pesquisa de mestrado. Seus dados pessoais não serão divulgados! Ah última coisa e mais importante, pode escrever bastante, estou aqui para te ouvir, ops ler.

* Required

1. Qual o seu sexo? *

Mark only one oval.

- Feminino
 Masculino

2. Qual a sua faixa etária? *

Mark only one oval.

- Até 17 anos
 De 18 a 24 anos
 De 25 e 35 anos
 De 36 a 50 anos
 A partir de 51 anos

3. Qual o seu grau de escolaridade?

Mark only one oval.

- Ensino fundamental incompleto
 Ensino fundamental completo
 Ensino médio incompleto
 Ensino médio completo
 Ensino superior incompleto
 Ensino superior completo
 Pós Graduação

27/05/2020

Pesquisa sobre a alimentação do Vale do Paraíba

4. Onde você nasceu? *

5. Onde mora atualmente? *

6. Qual é a imagem do caipira para você? *

7. Você se considera caipira? Por quê? *

Voltando ao seu tempo de criança/ adolescente

8. Você se lembra quais eram os horários que você e sua família realizavam as refeições? Se sim, pode me dizer? *

27/05/2020

Pesquisa sobre a alimentação do Vale do Paraíba

9. Quais alimentos eram consumidos? Quais você mais gostava? (cite exemplos de frutas, carnes, cereais) *

10. Quem cozinava na sua casa? *

11. Você herdou algum utensílio doméstico, objeto, fotografia, caderno de receita de seus pais? Qual? *

12. Qual a sua melhor memória de infância envolvendo a cozinha? *

27/05/2020

Pesquisa sobre a alimentação do Vale do Paraíba

13. Qual é a sua comida de conforto? (Aquela comida que te abraça e traz lembranças boas do tempo de infância) *

Já estamos finalizando, vamos falar da atualidade.

14. Você tem horários para realizar suas refeições hoje? Quais? *

15. Quem cozinha na sua casa hoje? *

16. Com que frequência você consome o almoço feito em casa? *

Mark only one oval.

- 1 a 2 vezes por semana
- 3 a 4 vezes na semana
- 5 a 6 vezes na semana
- Todos os diaa
- Não almoço em casa nenhum dia.

27/05/2020

Pesquisa sobre a alimentação do Vale do Paraíba

17. Você prefere? *

Mark only one oval.

- Comida caseira
- Comida pronta congelados
- Comida que entrega em casa
- Comida de restaurante (comer no local)
- Não tenho nenhuma preferência

18. Quando não consome comida caseira, o que você escolhe para comer? *

Mark only one oval per row.

	Primeira opção	Segunda opção	Raramente compro	Não compro nunca
Marmitas prontas ou congeladas.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Comida congelada (industrializada).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vou a um restaurante por quilo.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vou a um restaurante à la carte.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vou a um Rodízio.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fast Food	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

19. Você mantém algum hábito alimentar que aprendeu com seus pais? Quais? *

27/05/2020

Pesquisa sobre a alimentação do Vale do Paraíba

20. Deixe seu email ou Whatsapp para eu poder entrar em contato com você caso tenha alguma recordação como: foto, receita, utensílio que queria compartilhar com o meu trabalho. Eu adoraria. (Se quiser conversar mais, meu email é Mlourocha@gmail.com)

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

ANEXO 3 – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

Pergunta: Conte um pouco sobre você...

Resposta: Nasci na roça, fui morar na cidade, em Cruzeiro. E agora com, tenho quase 80 anos e estou morando em Caxambu

Pergunta: O que pra você é a imagem do caipira?

Resposta: Eu imagino aquele matuto lá do sertão, aquele homem da roça com o pé no chão, com uma enxadinha nas costas, com um embornalzinho do lado, isso que eu acho que é assim um caipira, um homem da roça sem instrução nenhuma, nenhuma não.

Pergunta: Você se considera uma caipira?

Resposta: Eu não me considero uma caipira não. Morei na roça, mas sai muito cedo da roça, não cheguei a trabalhar na roça não. Não me considero não

Pergunta: Voltando ao tempo de criança você se lembra quais eram os horários das refeições?

Resposta: A sim, sim. O café da manha era 6 horas, que o meu pai não deixava ficar mais na cama, o almoço 10 horas, depois um leite com angu uma coisa assim as 2 horas e 5 e meia a janta.

Pergunta: e como era esse café da manhã e almoço?

Resposta: O café da manhã era café com bolo, sempre porque não tinha pão, era longe de armazém, então não tinha pão. Mas era café com bolo, café com bolinho (bolinho de Ferreirinha, prastinha). Não tinha pão não. Pão era muito difícil

Pergunta: E o café sempre presente?

Resposta: A. o café sempre presente. Era torrado em casa. Isso não faltava não, um cafezinho não faltava.

Pergunta: Você se lembra de alguma fruta, alguma carne que era bem presente nesta alimentação?

Resposta: Então. Fruta era laranja, na época só porque não tinha nada fora da época. No tempo de laranja era só laranja, jabuticaba também era só jabuticaba. No tempo certo. Passou aquele tempo. A laranja era em abril mais ou menos. Até abril do outro ano não tinha laranja. Como tem hoje, que você vai no supermercado tem laranja em tudo qualquer lado, aquele tempo não, era só isso. Agora fruta do mato que a gente apanhava no mato era gabirova e araçá. Isso sempre tinha no mato e a gente apanhava, ingá também tinha na roça essas frutinhas da roça

Pergunta: E aí você fazia conserva ou consumia só quando tinha

Resposta: Não. Não. Consumia na hora, apanhava e já consumia, agora carne era carne de porco. Que minha mãe matava o porco, fritava aquele toucinho, punha em uma lata grande de 20 litros e depois a carne cozinhava bem cozidinha tudo e punha na gordura. E a gente ia comendo durante a semana porque não tinha geladeira.

Pergunta: você lembra de consumir porco do mato, peixe?

Resposta: Não, peixe, peixe, muito peixe, aquele tempo tinha muito peixe, a gente comia também muito peixe. E do mato era paca, capivara, tatu, isso tudo eu comia, comia tudo, tatu. o que tinha. Passarinho também as vezes marreco, pomba. Ai tudo eu comia também. Matava e comia.

Pergunta: Você herdou alguma coisa dos seus pais?

Resposta: Não. Não, eu não quis ficar com nada

Pergunta: Qual a sua melhor memória de infância envolvendo a cozinha?

Resposta: A melhor memória de infância envolvendo a cozinha? (pensativa) na casa da minha avó. Ela fazia um angu bem gostoso, e a gente comia aquele angu com ele e aí era muito gostoso. Tenho saudade desta infância.

Pergunta: Era o angu com sal?

Resposta: Não o angu comum sem sal. Era o angu mais durinho, punha no prato. Tampava, depois virava e aí você cortava aquele angu e comia com leite. Muito gostoso, tenho saudade.

Pergunta: Qual é sua comida de conforto, aquela comida que agrada seu coração?

Resposta: Ah que agrada o meu coração eu lembro do meu irmão, é abobrinha batida, que quando você faz aquela abobrinha e mistura farinha de moinho, que seria fubá torrado hoje. Aquele tempo quando queria falar farinha de fubá falava farinha de moinho. Agora hoje é fubá torrado. Eu lembro do meu irmão. Toda vez que eu faço essa abobrinha eu tenho saudade. Fica como uma farofa. Na roça tinha bastante abobrinha, as vezes fazia isso, nossa como que o meu irmão gostava, aí eu lembro dele.

Pergunta: Pensando em você hoje. Você tem horários para realizar as refeições?

Resposta: Ah tenho, tenho horário.

Pergunta: Você mantém o da sua família?

Resposta: Mantenho, mas hoje é o meu horário. Não é muito tarde nem muito cedo, é o meu horário. Hoje o café da manhã é as 7. O almoço 11 e meia, o café da tarde 4. E Eu não janto, mas o jantarzinho do zé agosto (esposo) é as 6 horas.

Pergunta: Quem cozinha na sua casa hoje?

Resposta: Eu mesmo (risada)

Pergunta: Com que frequência você come refeições feitas em casa?

Resposta: Normal, todos os dias. Não como fora (risada). Eu acho melhor a comida feita em casa

Pergunta: Quando não da pra comer em casa, está visitando um filho por exemplo, você prefere comida congelada, restaurante por quilo ou aquelas comidas que já vem empratadas?

Resposta: A minha preferência é o divino fogão. Gosto do divino fogão, comer um peixinho lá, eu amo

Pergunta: Mas por gosta de lá?

Resposta: Porque aquela comidinha me faz lembrar a fazenda, me faz lembrar a roça, tem tudo ali que você quer pegar, eu gosto, prefiro

Pergunta: Você mantém algum hábito alimentar que aprendeu com seus avôs?

Resposta: Deixa eu pensar, ah de sempre receber com um cafezinho eu ainda tenho esse hábito eu gosto. Gosto de agradar com uma comida.

Pergunta: O que você faz questão de ter na sua cozinha?

Resposta: Eu faço questão de ter um fogãozinho a lenha, porque eu acho que a comida ficaquentinha. Quando tem mais gente pra almoça aqui domingo, eu vou fazendo a comida, faço no gás, mas vou pondo no fogãozinho a lenha vai ficandoquentinha, e tem aquele foguinho acesso que meus netinhos gostam então eu ainda gosto desta tradição ainda.

Pergunta: Você não cozinha no fogão a lenha?

Resposta: Não, não cozinho no fogão a lenha não, só quando é pra fazer uma comida assim, como cozinhar um pinhão, uma carne que demora mais aí eu uso mais no frio. No calor não. Mas eu gosto de ter um fogãozinho a lenha. Pra assar um pão as vezes o forno é bom. Eu gosto.

(Contando história)

Naquele tempo não tinha caminhão pra levar os bois em cruzeiro no frigorífico, então meu pai arrumava aquela boiada e ia um 3 a 4 cavaleiros pra tocando aquela boiada pelo caminho até chegar em Cruzeiro. E ia um na frente com cargueiro pra fazer comida e tudo.

Pergunta: como ele se alimentavam nesta viagem?

Resposta: Então era arroz, feijão, uma carne cozida, uma comidinha assim e ia alguém pra ir fazendo. Eles paravam em algum lugar, fazia a comida e aí quando os boiadeiros chegavam pra, amarravam os bois no curral de alguma fazenda, almoçavam e depois iam embora. E dormiam também no caminho

(Contando história)

Eu comia macarrão na roça mesmo, eu comia porque tinha uma venda por perto lá e a gente comprava e comia mesmo, mas era muito difícil, a gente fazia macarronada. Eu amava (hoje ela faz macarronada em todos os domingos para os netos)

Pergunta: você alguma vez viu algo na casa de alguém que ficou encantada pois era caro e hoje você consome?

Resposta: Não, não lembro não, porque naquele tempo a gente era criança e faz muito tempo então eu não lembro. A gente ia na casa dos outros e era tudo igual móis mesmo, a era pobre e não tinha essas coisas não

Pergunta: Você consegue descrever como era sua casa?

Resposta: A casa que eu vivi até meus 8 anos era casa de sapé, essas de pau a pique que falam, que amarra, põe umas taquaras umas coisas, depois joga barro e amarra. Ai depois de 8 anos, mesmo pertinho da minha casa, foi uma casa já com telha, mas de barro também, e o chão também era terra.

Pergunta: E como era a Cozinha?

Resposta: Só fogão de lenha, não tinha pia na cozinha, era uma gamela feita de pau, que você lavava a louça ali e era um barril grande que você carregava a água até o córrego ou ate a bica e enchia aquele barril. O barril você usava para beber, lavar a louca, cozinhar. Tudo com aquilo lá.

Não tinha energia

Pergunta: Onde comiam?

Resposta: Pra comer, cada um pegava o prato e sentava em qualquer lugar, na cozinha, no terreiro, não tinha mesa.

Pergunta: Tem algo mais que você queira contar?

Resposta: Não, não. Foi uma vida boa, não tenho trauma de nada, foi muito bom muito gostoso. Me fez chegar até aqui, eu mato frango

Pergunta: Esse amor pela cozinha veio de onde?

Resposta: Acho que veio da roça mesmo porque desde menina eu lembro de ficar lá na cozinha mexendo junto com a minha mãe. Ela que me ensinou a cortar frango, couve. Limpar a couve direitinho, tirar do talo, cortar. Depois eu cuidei dos meus irmãos. Muito nova na cidade, em Cruzeiro. Com 15 anos eu que cozinhava pra eles. E aí uns amigos, que depois viraram meus cunhados, iam em casa pra comer a minha comidinha. E até hoje eles vem aqui ou ligam dizendo que querem comer o meu feijão, sua comidinha. Até hoje.

Pergunta: Tem alguma coisa que você não gosta de comprar no mercado e prefere o da roça?

Resposta: O da roça eu prefiro, a taioba, cebolinha, salsinha e almeirão. Isso tudo eu tenho aqui no quintal, eu sei onde eu estou apanhando e não gosto de comprar não.

Pergunta: E o ovo caipira?

Resposta: O ovo gosto da roça também, só em último caso que eu compro e o frango também eu gosto de comprar na roça, não gosto de ir em tal lugar que tá vendendo frango caipira. Não gosto. Eu gosto de ir na roça comprar o frango da roça mesmo. Porque eu acho que é um frango mais puro. Uma vez um cara me vendeu um frango falando que era da roça, mas não era. Eu falei, olha eu morei na roça, eu conheço frango da roça e esse daqui não é da roça. E não era mesmo. Era criado em casa e com ração. O sabor é diferente, até a perna do frango é diferente. O da roça anda lá, come o milho, mas também come o capim. Isso faz a diferença no frango

Pergunta: Analisando alguns livros de receitas do vale do paraíba, existem algumas carnes, vou perguntar se você já consumiu, tudo bem? Faisão?

Resposta: Não, nunca comi, era uma carne rica, de pessoas mais de posses.

Pergunta: Vinho?

Resposta: Não, o vinho era só pra beber, e era aquele vinho suave de garrafão. Não usava pra temperar nada não. Ele era só pra beber. O frango era só com alho e sal. Nem laranja colocava. E nem era frango assado porque não tinha forno no fogão então mais era frango cozidinho mesmo. Não usavas essas coisas não

Pergunta: A panela era de barro ou de ferro?

Resposta: De ferro, depois de muito tempo que foi aparecendo a de alumínio, mas na minha infância era de ferro. Tudo ferro E o tacho, arroz doce fazia no tacho de cobre. Aquele tacho grande de cobre, torrava farinha pra fazer farinha de mandioca, naqueles tachos bem grandão que fazia o forninho lá fora e punha aqueles tachos em cima. Punha lenha embaixo e torrava farinha.

(Contando história)

Doce de figo. Eu fazia assim. Eu pegava o figo, colocava na água e ia raspando um por um. Aquilo demorava, queimava a mão tudo. Agora eu passo fubá neles de um em um, vou passando fubá direitinho. Não dá trabalho nenhum e fica muito gostoso. Aprendi essa técnica com uma senhora de cruzeiro chamada dona maria (risos).

ANEXO 4 – CONTO JAVEVÓ POR FÁBIO VILELA RIBEIRO

Nunca encontrei em nossos dicionários a definição para a palavra “javevó”.

Termo de origem estranha e, pode-se dizer até desconhecido para muita gente, o javevó preparado por minha avó Luizinha, mãe de meu pai, era considerado um acontecimento e não apenas uma iguaria caipira do nosso tão antigo Vale do Paraíba, rico em tradições, berço de tanta gente valente e desbravadora de sertões, além de possuir um grande elenco de especialidades gastronômicas dos tempos dos bandeirantes e dos tropeiros, quando a língua falada nesta região ainda era o “Nheengatú”, uma mistura de Português arcaico com o Tupi-guarani, única maneira que os índios da região conseguiram para se comunicar com os primeiros habitantes de além mar, que aqui se instalaram no final do século XVI e início do século XVII.

Com certeza deve ter surgido pelas mãos de alguma escrava que, sem querer, umedeceu demais o fubá que teria outro fim e acabou inventando este prato, tão cheiroso e de lembrança não presente em nossas memórias de infância. Pelo menos para quem conviveu com minha saudosa avó, Dona Luizinha Ribeiro.

De temperamento forte, porém muito espirituosa e contadora de histórias como ninguém, minha avó Luizinha não perdia qualquer oportunidade, estando junto com um filho, um neto ou neta, qualquer amigo que estivesse em sua casa, para contar um “causo” curioso ou engraçado, sempre muito rica nos detalhes.

Viúva desde 1942 de meu avô Benedito Ribeiro da Cunha, a quem chamava carinhosamente de “Didi”, vovó morava próximo ao Largo de São José, bem no coração da velha Pindamonhangaba, na ruela que une o largo ao Beco do Sossego, reduto de várias viúvas conhecidas na cidade como a saudosa Dona Alice Goffi, Dona Anita Cabral, Dona Adelaide Pinheiro, Dona Henriqueta Goffi e de muitas outras personagens que participam desta história.

Tinha sempre sua casa cheia de gente. Era difícil não encontrar alguém conversando com vovó Luizinha. Casa simples, de arquitetura colonial, chão de tábuas corridas, uma pequena alcova entre a sala da frente e a sala de visitas, onde reinava uma cristaleira que expunha louças do final do século XIX e taças de cristal trabalhado à mão, muito antigas, compradas na época de seu casamento, em 1908. Sobre ela, compoteiras expunham, coloridas, os famosos doces de abóbora com coco, fitas de mamão verde em calda, doce de cidra ralada e alguns doces secos, cristalizados, sendo o meu favorito o de figo, que ela fazia muito bem.

Um antigo relógio marcava o ritmo do tempo que ali passávamos.

Famosos eram seus “bolinhos-de-chuva”, que ela preparava num piscar de olhos. Bastava ameaçar uma chuvinha e Dona Luizinha já esperava que alguém, abrigando-se da chuva, entrasse para tomar um café fresquinho acompanhado por seus bolinhos “vira-cambota”²⁰, como ela mesmo chamava, coberto com aquela cheirosa poeira de açúcar e canela. Motivo de sobra ela tinha para exercitar o seu dom maior, o de contar histórias gostosas, enquanto preparava e servia suas iguarias.

²⁰ Bolinhos “vira-cambota”: bolinhos de chuva, que se viram sozinhos na hora da fritura

Foi num destes dias, com duas de suas netas, minhas primas Maria Emília e Maria Célia fazendo-lhe companhia, que vó Luizinha descreveu-lhes como fora o seu namoro e, mais tarde, seu casamento com nosso avô Benedicto Ribeiro. Como pretexto para contar sua história, foram as três para a cozinha onde passou a ensinar às netas adolescentes os segredos para fazer o famoso “javevó”. Vovó colocou no fogo uma frigideira preta de ferro, daquelas bem amplas e rasas, onde começou a fritar generosos pedaços de toucinho defumado. Enquanto o barulhento e cheiroso toucinho era derretido, untando a frigideira, ela colocava numa pequena bacia esmaltada, uma porção também generosa de fubá de moinho de pedra, daqueles de fazenda, feito com milho novo e escolhido. Preparou então uma salmoura bem fraca, reservada numa caneca ao lado, com a qual ia umedecendo o fubá, de tal forma que ele ficava apenas empelotado, tendo o cuidado para que não ficasse nem muito seco, nem muito úmido. Colocava então aquele fubá empelotado sobre a banha quente e cheirosa, mexendo sem parar, bem lentamente e com muita paciência, para que o vapor da água com sal cozinhasse vagarosamente os grumos de fubá, que aos poucos iam pegando o sabor defumado do toucinho.

Enquanto fazia o javevó a história de sua longínqua adolescência era desfiada, nos mínimos detalhes. Às vezes interrompia a narrativa para provar se já estava no ponto. Uma chaleira de água fervente já soltava suas primeiras fumegadas, trepidando sua amassada tampa, avisando que já era hora de coar o café no coador de flanela que aguardava no mancebo na beira da pia.

O javevó ficara pronto! O aroma de café fresco e o delicioso cheiro do javevó invadiam as casas vizinhas “convidando” automaticamente alguns de seus moradores a provar da iguaria de Dona Luizinha. Logo se ouvia que alguém batia à porta. Era Dona Anita Cabral que se convidara para tomar um café com javevó. Vovó pede para que uma das netas vá chamar Dona Alice Goffi (que era sua sobrinha) para participar da mesa de café. Dona Alice chega com um delicioso queijo curado que logo teria algumas fatias cortadas em cubinhos para que derretessem no meio do javevó. Café coado na hora, javevó na tigela de louça e pratinhos para servi-lo. Era impossível resistir!

A história que contara nesta tarde para as netas teve início nos primeiros anos do século XX.

A jovem Maria Luíza Ferreira César, ou simplesmente, “Luizinha”, era a segunda dos 8 filhos, frutos do terceiro casamento do Capitão Antonio Ferreira César, chamado de “Capitão Antonio Claro”, respeitado fazendeiro de Pindamonhangaba, com sua terceira esposa, Dona Maria Benedita Alvarenga César, a “Nhá Dita”, meus bisavôs. Luizinha, nascida em 19 de outubro de 1895, e que já contava com seus 13 anos, tinha uma aparência madura e era bem vistosa de corpo, o que lhe conferia uma aparência de uns 3 ou 4 anos a mais. O Capitão Antonio Claro e família residiam num sítio chamado “Nhambui”, em Moreira César, distrito de Pindamonhangaba, com aproximadamente vinte e seis alqueires de terra, todo plantado em café, cana, banana e cereais. Precisava de alguém para carpir a lavoura e roçar o pasto e contratou os serviços de dois irmãos, que moravam na Cruz Pequena, bairro rural de Pinda localizado no pé da Mantiqueira. Eram Benedicto e José Maria, filhos do Seu Manoel Alexandre Ribeiro da Cunha e de Dona Maria das Dores. Os irmãos, apesar de jovens, eram conhecidos por serem excelentes administradores de propriedades rurais e ganharam a confiança do velho fazendeiro. Benedicto era um famoso laçador e domador de cavalos. Às vezes vinham a pé do

bairro da Cruz Pequena até Moreira César, que, para quem não conhece, era uma caminhada de mais de 20 quilômetros.

Trabalhando no Nhambuí, Benedicto Ribeiro da Cunha conhece a menina-moça “Nenê”, apelido de infância de Luizinha, e não custou para que ficasse apaixonado por ela e pelas suas atividades domésticas. Ela cuidava da casa, das plantas e da grande criação de galinhas, angolinhas e gansos. Num dos aniversários do Capitão Antonio Claro, Benedicto o presenteou com uma bela cabra de raça, o que muito o agradou. Sempre elogiava o seu trabalho e, principalmente, a sua assiduidade.

Apesar da pouca idade, Luizinha era crescida, alegre e muito ativa. Logo seria pedida em casamento pelo Seu Dito Ribeiro, que nessa época tinha seus vinte e cinco anos de idade. Era final de 1907. Capitão Antonio Claro recusou qualquer conversa, argumentando que ela só se casaria depois dos 16 anos.

Benedicto não desistiria facilmente. Sempre presenteava Luizinha quando a encontrava na cidade, fazendo-lhe a corte. Como ele e o Capitão Antonio Claro frequentavam as mesmas mesas de jogo, nas noites de sextas feiras na cidade, Luizinha enviava pequenos bilhetes ao amado, cuidadosamente escondidos por detrás da fita do chapéu de seu pai. Combinavam seus planos para o futuro usando esse veículo inusitado de comunicação. Por sua vez, Benedicto, quando chegava ao salão de jogos, logo tratava de vasculhar o chapéu do futuro sogro afim de descobrir uma nova mensagem enviada pela menina Luizinha. Tratava de responder-lhe no verso do próprio bilhete, rapidamente, sem que ninguém desconfiasse de nada, pois o chapeleiro ficava na entrada do salão, em local apropriado para tão secreto ato.

Tanto insistiu Benedicto Ribeiro que, sabendo de suas reais intenções com Luizinha, o Capitão Antonio Claro acabou cedendo, permitindo que os dois se casassem no ano seguinte, dando tempo para que fosse providenciada uma partida de linho²¹ para fazer o enxoval necessário para que comesçassem sua nova vida. Qual foi a surpresa de meu bisavô quando Benedicto Ribeiro lhe contou que o enxoval já estava sendo providenciado e que Luizinha já estava a par de tudo.

O Capitão Antonio Claro não teve saída, concedendo a mão de Luizinha. Seis meses se passaram desde que se conheceram e os festejos para o casamento começavam a ser preparados.

Casaram-se em 4 de maio de 1908, à 11 horas, na Matriz de Nossa Senhora do Bom Sucesso, sendo a festa realizada no grande casarão da ladeira atrás da Matriz (hoje Rua Prudente de Moraes) esquina com a Rua do Tanque (hoje Rua Senador Dino Bueno), onde compareceu a alta sociedade pindamonhangabense, toda a aristocracia rural da época, políticos e muita gente amiga das duas famílias. Após o almoço e da festa de casamento, foram em vários carros de bois, troles e cavalos para Moreira César. Lá um trole fora preparado com o enxoval dos noivos que os levaria para a sua nova casa, na sede da fazenda de seu pai, Seu Manoel Alexandre, propriedade a qual Benedicto

²¹ Partida de linho: comprava-se uma grande quantidade de tecido de linho (cambraia de linho, linho mais encorpado) para a confecção do enxoval do casal: camisolas, roupas íntimas, lençóis, fronhas e colchas, além de toalhas, que serviria de matéria prima para as costureiras e bordadeiras mais famosas da cidade, que num prazo máximo de 1 ano, terminassem o enxoval do novo casal.

administrava na época. Junto, por ordem dos pais da noiva, uma “aia”²² fazia companhia aos noivos para que providenciasse tudo na nova morada, devido a pouca idade e a inexperiência de Luizinha para cuidar de todos os afazeres de uma esposa dentro de uma casa.

Qual foi a surpresa de meu avô Benedito, quando Luizinha, além da aia, exigiu que seus dois irmãos, Bráulio e Dália, entrassem no trole e fossem morar com eles em sua nova casa. No meio de seu novo enxoval, Luizinha escondera suas mais preciosas bonecas, que lhe fariam companhia ainda por um bom tempo.

Como na época só era permitido a união de corpos quando a esposa completasse 16 anos, Dália dormiu na cama com Luizinha e o menino Bráulio, com vovô Dito. Este foi o cenário do que seria a “noite de núpcias” de meus avós.

Luizinha passava os dias em brincadeiras com seus irmãos, pescavam pitus e lambaris no pequeno riacho que cortava o quintal da casa. A aia é quem vinha chamá-la, ao cair da tarde, para que tomasse banho e esperasse seu marido que estava para chegar da lida na fazenda, perto da hora do jantar.

Com o tempo os irmãos Bráulio e Dália cansaram-se de morar longe dos pais e dos outros irmãos e pediram para voltar para o Nhambuí.

A partir daí o casal Nenê e “Didi” (era assim que ela o chamava) passaram a viver maritalmente, dando início a uma prole de 15 filhos, doze homens e 3 mulheres, sendo que somente dois vingaram e cresceram fortes: Manoel e Augusto, dando-lhes 16 netos e 25 bisnetos.

Seu Dito Ribeiro, pouco tempo depois de casado, chegou a administrar fazendas pouco produtivas na região de Avaré e Araraquara e sua fama de bom administrador se espalhou.

Quando retornaram para Pindamonhangaba, meu avô foi indicado para Conselheiro do primeiro Banco Particular de Pinda, o “Banco J. Andrade”. Era ele quem analisava o perfil de grande parte dos seus clientes, confidencialmente. Homem íntegro, competente, religioso e altamente conceituado, ganhou prestígio e dinheiro, o que lhe permitiu, ainda na segunda década do século passado, comprar a Fazenda São Francisco, onde plantou café e produziu leite por muitos anos.

Muitas histórias Dona Luizinha Ribeiro contou durante os seus 73 anos de vida, por sinal, muito bem vividos! Quem não se lembra de sua risada franca e de suas fartas gargalhas ao descrever um fato engraçado.

Quantas vezes não nos embalou na rede, nos fazendo dormir contando alguma história curiosa.

Ah! Que saudade, vó Luizinha!

²² espécie de mucama, dama de companhia, que ajudava nos afazeres principais de uma dona de casa.