

# DA MANDIOCA AO MILHO, DO INDÍGENA AO CAIPIRA

Pesquisas questionam a história de uma das mais tradicionais culinárias brasileiras

Luisa Destri

Depois de *A culinária caipira da Paulistânia* (Três Estrelas), apreciar a comida mineira em qualquer cidade paulista poderá parecer uma ironia. Em livro recém-lançado, o sociólogo paulista Carlos Alberto Dória contesta a divisão da culinária brasileira segundo os estados da federação e, a partir de um esforço de pesquisa que remonta à colonização, investiga os hábitos alimentares de uma região hoje correspondente a Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Goiás, Mato Grosso e Tocantins. A culinária desse vasto território, embora comporte variações locais, encontraria sua identidade em ingredientes e técnicas resultantes da relação entre o português e o índio – identidade que o autor reconhece como caipira, denunciando o preconceito historicamente associado ao termo.

Para essa reconstituição inédita, o sociólogo e diretor do Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo vem seguindo a trilha do milho – cuja importância, como elemento nacional, a pesquisa pre-

tende reabilitar. “O que existe de significativo na nossa história culinária é uma projeção muito grande da mandioca como alimento por excelência dos brasileiros, especialmente na historiografia romântica”, diz Dória, referindo-se a autores que, como o historiador brasileiro Francisco Adolfo de Varnhagen (1816-1878), associavam o milho unicamente aos povos andinos. “Eu procuro relativizar essa clivagem, mostrando que o milho também está muito presente na culinária dos índios brasileiros, especialmente dos grupos guaranis, que o teriam trazido de onde hoje é Rondônia”, explica. O livro mostra como, 500 anos antes da descoberta do Brasil, índios que povoavam as regiões Sul e Sudeste cultivavam alimentos como o milho, a abóbora e diversos tipos de feijão, que se tornariam “o tripé vegetal da cozinha caipira”, escreve o pesquisador.

O principal elo entre as culinárias caipira e guarani foi o bandeirante, que subjugou indígenas em seu movimento de exploração do território brasileiro. “Em um primeiro momento”, argumenta Dó-





ria, “os bandeirantes comiam basicamente o que os nativos ofereciam – a caça, a pesca e a coleta, além dos produtos de suas roças”. A partir do século XVII, os portugueses passaram a adotar as técnicas indígenas conforme as necessidades impostas em seus deslocamentos. O milho tornou-se ingrediente essencial, pelo fácil consumo de sua farinha e a possibilidade de duas colheitas anuais – ao contrário da mandioca, que só pode ser colhida 18 meses após sua plantação.

Segundo o autor, esse é um argumento que mostra como a culinária tradicional brasileira não é necessariamente o resultado da miscigenação entre as culturas europeia, indígena e negra, como se argumenta desde estudos realizados pelo sociólogo Gilberto Freyre (1900-1987) e pelo folclorista Luís da Câmara Cascudo (1898-1986). No caso da comida caipira, além de faltar um dos três elementos, o negro, já que a mão de obra do período estudado foi sobretudo indígena, não se pode dizer que o processo tenha sido de combinação igualitária: trata-se de uma história de dominação, em que co-

lonizadores se adaptaram à alimentação local, indígena, utilizando-a para seus propósitos expansionistas. Ao mesmo tempo, muitos traços e hábitos indígenas permaneceram “vivos e ativos” entre os colonizadores, eles próprios submetidos a um processo de “aculturação”.

#### VIOÊNCIA E APAGAMENTO

A visão da culinária brasileira como resultado de uma simples mistura é contestada também por Phellipe Marcel Esteves, professor de estudos da linguagem na Universidade Federal Fluminense (UFF) e autor de *Discurso sobre alimentação nas enciclopédias do Brasil – Império e Primeira República* (Eduff). “O processo histórico de constituição da culinária do Brasil se deu com muita violência e apagamento – como o de técnicas indígenas de cozimento e preparo que eram e seguem sendo utilizadas, mas não aparecem nos livros de culinária”, ele diz. E completa: “O apagamento não se dá empiricamente; não é que não se use mais nada dos indígenas ou dos africanos. Nós usamos. O apagamento acontece no discurso”. Co-

mo exemplo, cita o fato de a enciclopédia *Barsa* abordar contribuições “trazidas” pelo índio para a alimentação brasileira. “Como ele trouxe se já estava aqui?”, pergunta Esteves.

A partir do século XVII, com a descoberta do ouro em Minas Gerais, formaram-se núcleos populacionais no interior do país, que passaram a abastecer a atividade mineradora. O milho manteve seu protagonismo, seja pelo uso no preparo de alimentos ou por seu emprego na alimentação de animais. Foi nesse momento de ocupação sedentária da terra que um ingrediente típico da culinária portuguesa passou a integrar a cozinha caipira: o porco, cuja banha começou a ser incluída no preparo de diversos pratos. Em verdadeiros postos de abastecimento para exploradores e tropeiros de passagem, cozinhava-se e servia-se o que se produzia: feijão, farinha de milho, toucinho, arroz, couve, carne de porco e galinha, marmeladas, licores e conservas de frutas.

Com o declínio da mineração, a partir de fins do século XVIII, sua função se transformou. As propriedades menores passaram a produzir para a própria subsistência, enquanto as demais abasteciam a vizinhança com uma variedade maior de produtos. Nascia então aquele que Dória considera o “núcleo da culinária caipira” e que ele define como “a propriedade comandada pessoalmente pelo lavrador e sua família, visando primordialmente à subsistência, podendo ou não direcionar excedentes eventuais ao mercado”: o sítio.

Se Minas Gerais fez desse universo culinário seu patrimônio, uma tradição de técnicas, ingredientes e utensílios não são exclusividades mineiras, como se empenha em demonstrar Dória. “A cozinha mineira passou a existir em um contexto de desenraizamento dos paulistas em relação ao próprio estado, quando eles se voltam mais ao seu passado europeu ou asiático, e Minas Gerais investe na criação do mito da mineiridade”, observa o sociólogo. Ainda que “Paulistânia” seja um termo cunhado por intelectuais de São Paulo que, entre as décadas de 1930 e 1940, propunham cultivar o mito bandeirante, a urbanização do estado no início do século XX implicou um projeto político e cultural de modernização que rechaçava o caipira como símbolo do atraso, dissociando-o da identidade paulista. Enquanto isso, o estado mineiro construía como sua a culinária da Paulistânia. ■