A CULTURA DO MILHO COMO HERANÇA TUPI-GUARANI NA CULINÁRIA CAIPIRA DA PAULISTÂNIA

ANDRADE, Suellen Dias de.
Mestra em Filosofia pelo Programa de Pós-Graduação do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo
suellen-andrade@hotmail.com

Desde o início da colonização, os traços indígenas compõem, de acordo com Ernani Silva Bruno (1966), as feições mais características da sociedade paulista, seja pelo "grande número de índios incorporados à empreitada da conquista da terra pelos europeus", seja pela "mestiçagem intensa de brancos com bugras", que deu origem ao tipo mameluco. Com a ocorrência das bandeiras de apresamento e das bandeiras em busca de metais preciosos, essa presença indígena, assim como sua influência nos costumes e modo de vida paulista, se acentuou. "As autoridades coloniais queriam valer-se da experiência deles na convivência com o sertão, sobretudo de suas técnicas de sobrevivência" (Basso, 2014, p. 52-53). Assim, enquanto as expedições se dirigiam ao interior do Brasil, os conhecimentos e habilidades indígenas com a natureza se tornavam cada vez mais importantes.

No que concerne à alimentação, os homens que iam e vinham do sertão estavam sujeitos aos produtos, utensílios e técnicas autóctones, caçando, pescando e colhendo frutos silvestres para saciar a fome. Nas roças ao longo dos caminhos para o sertão, os sertanistas também cultivavam milho, feijão, abóbora e mandioca. Mas Basso (2021) adverte que é inquestionável a preponderância do milho "não apenas nas incursões, mas também na ocupação de novos territórios sertão adentro" (p. 74).

Ao passo que os anos se passaram e, sobretudo, com o fim do ciclo do ouro, aqueles expedicionários se sedentarizaram, esforçando-se, diante da escassez, para suprir minimamente as suas necessidades. E no amplo território devassado pelas bandeiras – já denominado *Paulistânia*[1], as características iniciais da população vicentina se desdobraram numa variedade

[1] O termo Paulistânia foi usado pela primeira vez pelo historiador Alfredo Ellis Júnior (1926) para designar toda a área da capitania de São Paulo em sua máxima extensão, de acordo com a divisão administrativa de 1709. Sua delimitação territorial pode ser consultada em Dória e Bastos (2021).

que se pode chamar de cultura caipira (Candido, [1964] 2017). Trata-se de um modo de vida rústico, vivido nos sítios e ranchos das áreas de influência histórica paulista, baseado numa economia de subsistência e cooperação. E ao qual se associa uma culinária própria e notável, definida, basicamente, pela cultura do milho somada a um considerável consumo de porco (Andrade, 2023).

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

Quando os portugueses e espanhóis chegaram ao Brasil, no século XVI, os guaranis já se encontravam estabelecidos no sul e sudeste do Brasil. Conforme Schmidt (1967), incialmente, o processo agrícola que envolvia o cultivo de milho na capitania de São Paulo derivava de técnicas muito antigas, herdadas dos primeiros habitantes americanos. Somente no século XVIII, a lavoura de milho sofreu modificações significativas, quando os paulistas "abdicaram da herança tupi-guarani e promoveram a translocação de técnicas e equipamentos europeus para o cultivo e processamento do milho em gênero alimentício" (BASSO, 2014, p. 47).

A arqueologia sugere que, ainda no período pré-histórico, a agricultura dos guaranis já era desenvolvida, e que, contrariando a noção corrente de domesticação, não seguiu a ordem de passagem da pesca, caça e coleta para o sedentarismo e a cultura da terra (Lathrap, 1975). Nessa linha, estudos antropológicos mais recentes (CUNHA et al, 2021) se aprofundam na ideia de que o manejo de espécies vegetais na floresta, mesmo que não siga os padrões tradicionais de cultivo nas roças, também pode ser considerado agricultura. De modo que, torna-se falso considerar os guaranis como praticantes de uma agricultura rudimentar (Dória e Bastos, 2018). Para Dória (2021, p.63), é bem provável que nos arredores da Bolívia e do Acre, os guaranis tenham adotado, dentre outros vegetais, o milho "como alimento que levaram até o Paraguai, infletindo em direção ao mar, na altura de São Paulo, e descendo até o Uruguai e o norte da Argentina". E, assim, tornaram-se grandes difusores do milho na América do Sul.

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

Além do estreito contato com os povos originários, seja nas propriedades paulistas ou nas armações que partiam para o sertão, outro fator foi determinante para a inclusão do milho na dieta dos portugueses: a dificuldade em adquirir os alimentos do Reino a que estes estavam habituados. O motivo do impasse era a precariedade no abastecimento dos produtos vindos da Europa. Assim, por uma questão de sobrevivência e adaptação, os colonos se viram forçados a incorporar alimentos autóctones à sua alimentação.

Certamente, os portugueses reelaboraram e reinventaram o repertório culinário indígena, acrescentando aos produtos autóctones sua memória gustativa (BASSO, 2021). Um exemplo de reelaboração culinária é a canjica, originalmente feita de milho cozido em água, sem nenhum tempero. Com o passar do tempo, à receita indígena adicionaram-se ingredientes como leite, açúcar, canela, ovos etc. Nessa conjuntura, o milho esteve no escopo de um intenso trabalho cultural de invenção e adaptação, admitindo novas formas de preparo e consumo, distintas (em maiores ou menores proporções) daquelas ensinadas pelos indígenas (Candido, 2017).

Palavras-chave: Milho. Culinária caipira. Culinária brasileira. Tupi-guarani.

Agradecimentos e apoios: A autora agradece a Capes pelo financiamento por meio de bolsa de pesquisa ao trabalho macro que subsidiou a realização deste resumo.

REFERÊNCIAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SCHADEN, Egon. **Aspectos fundamentais da cultura guarani**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1974.