

cadência, e o geral do povo, como não pode exportar, e não é animado pelo interesse, mola real do coração humano, tem-se entregado à indolência e preguiça; causas fatais à população".²⁴

É preciso indicar, neste passo, que a agricultura itinerante era possibilitada não apenas pelas reservas de terra nova e fértil, imensas para uma população esparsa, como também pelo sistema de sesmarias e posses; sobretudo estas, que abriam para o caipira a possibilidade constante de renovar o seu chão de plantio, sem qualquer ônus de compra ou locação. A posse, mais ou menos formal, ou a ocupação, pura e simples, vêm juntar-se aos tipos de exploração e ao equipamento cultural, a fim de configurar uma vida social marcada pelo isolamento, a independência, o alheamento às mudanças sociais. Vida de bandeirante atrofiado, sem miragens, concentrada em torno dos problemas de manutenção dum equilíbrio mínimo entre o grupo social e o meio.

²⁴ D'Alincourt, *op. cit.*, p. 289.

2. Alimentação e recursos alimentares

O aspecto principal deste equilíbrio se encontra no problema da alimentação, na busca de uma dieta — que passamos agora a discutir.²⁵

Alfredo Ellis Jr., o primeiro a levar em conta a sua importância em nossa formação social, parece superestimar a nutrição do paulista — quando enumera os alimentos mencionados nos *Inventários e testamentos*, para concluir pela existência, no São Paulo colonial, duma ração variada e equilibrada. "Muito equilibrada, além de farta, teria sido a nutrição nos primeiros séculos, quanto aos seus elementos químicos, pois não só tinham eles em abundância a proteína, da carne dos seus rebanhos de bovinos, como também lhes sobrava a carne de porco, que é rica em matérias gordurosas de grande valor, o que os fazia carnívoros, além de copiosa variedade na alimentação cerealífera, como o trigo, a mandioca, o milho, o feijão etc., cujas plantações semeavam as redondezas paulistanas e que contêm elevada porcentagem de hidrocarbonatos, muito ricos em calorias. Com isto ressalta que

²⁵ Cf. Max Sorre, *op. cit.*, p. 219: "[...] o problema central da ecologia humana [é] o problema da alimentação".

os nossos maiores tinham uma farta e variada alimentação, muito bem combinada, em seus elementos químicos, necessários para a perfeita manutenção da espécie em uma constante *eficiência*.²⁶ O paulista lhe parece, mesmo, mais bem nutrido que o escocês, o irlandês, o escandinavo, o egípcio, o italiano, o inglês, o indiano, o japonês, o africano do norte, mantendo-se eugênico o seu tipo através dos séculos.

Esta opinião parece, quando menos, estática e idealizada. Não leva em conta as alterações eventuais até os nossos dias, e considera integrantes normais da dieta alimentos de que apenas se poderia garantir a ocorrência — de modo algum a generalidade e a continuidade. O próprio Ellis Jr., adiante, menciona as agruras inevitáveis do sertanista, e a circunstância de só no fim do século XVII se haver estabelecido o sistema das plantações ao longo das rotas de penetração.²⁷

Mais justa parece a análise de Otoniel Mota, baseada num estudo cuidadoso da documentação e sensível às variações da agricultura e da dieta. Segundo ele, comia-se bastante no primeiro século, mas pouca variedade: “principalmente, mandioca, algum feijão, e em São Vicente arroz — não sabemos em que quantidade nem por quanto tempo — e carne de vaca e de porco”. O arroz desaparece todavia para só voltar no século XIX, importando-se provavelmente, até aí, o que consumiam os abastados.²⁸

É preciso, com efeito, discriminar, no material histórico, a alimentação da vila de São Paulo, e a dos povoados do interior; a do primeiro século, e a dos séculos subsequentes; a do fazen-

²⁶ Alfredo Ellis Jr., *Raça de gigantes*, 1926, pp. 337-8.

²⁷ *Ibidem*, p. 340.

²⁸ Otoniel Mota, *Do rancho ao palácio*, 1941, p. 19. Ver também pp. 21-35.

deiro, da gente de prol, e a do sertanista, do povoador e do caipira. Ver-se-á, então, que este se nutria principalmente ao modo dos sertanistas, como quem se contenta com o mínimo para não demorar as interrupções da jornada. Este mínimo alimentar corresponde a um mínimo vital, e a um mínimo social: alimentação apenas suficiente para sustentar a vida; organização social limitada à sobrevivência do grupo.

Tomemos justamente aquela inovação acima referida, de estabelecer plantações ao longo dos caminhos de bandeira. Veremos que esta como que consagrou e fixou a dieta básica do paulista, que ainda hoje perdura: refiro-me ao *Regimento* de dom Rodrigo de Castel-Blanco, relativo às entradas para descobrir ouro e prata, que assim dispõe sobre a manutenção da tropa:

1º

Toda a pessoa de qualquer qualidade que seja, que for ao certão a descobrimentos será obrigado a levar milho, feijão emandioca, para poder fazer plantas e deixa-las plantadas, porque com esta diligência se poderá penetrar os certos, que sem isso hé impossível.

8º

Mandarã semear as roças, que já ficão as terras beneficiadas de milho, feijão e abobora.²⁹

É interessante notar que, ao estabelecer esta medida oportuna e de grande alcance, a autoridade como que definia a própria dieta mínima do caipira, fundando-se exclusivamente em produtos autóctones, e que não apenas seriam os básicos, como,

²⁹ Apud Pedro Taques de Almeida Pais Leme, *Informação sobre as minas de São Paulo etc.*, s.d., pp. 130 e 136.

ainda, os de cultivo mais fácil, e raízes mais fundas no passado ameríndio.

No ano de 1704, o procurador da Câmara de São Paulo, Bartolomeu Pais, dizia do feijão que era “o alimento mais vial, [vital?] de que se alimentam os povos”.³⁰

Em 1717, o conde de Assumar e comitiva os encontraram predominando nos arredores da cidade de São Paulo:

Sahio a Sua Ex.^a a ver a cidade, q está cituada em hum plano, e poderá ter athé quatrocentas cazas a mayor parte terreas, mas muy falta de gente, porque a mayor parte dos moradores vivem fora della em huas quintas, a que chamão Rosas, as quais não constam de outras plantas, que de milho farinha de Pao, e feijam e algumas frutas da terra, que tudo isto vem a ser o seu quotidiano sustento dos Paulistas, não comendo carne senão em alguns dias do anno, e quando dão algum banquete, ou fazem alguma festa sempre vem a meza o feijam com toucinho, que se pode supor, que he o arroz dos Europeos.

Veja-se a título de complemento o que diz Antonil, descrevendo o caminho das Minas:

[...] ha aqui roças de milho, aboboras e feijão, que são as lavouras feitas pelos descobridores das minas, e por outros que por ai querem voltar. E só disto constão aquellas, e outras roças, nos caminhos das minas: e quando muito, tem mais algumas batatas.³¹

³⁰ *Apud* Afonso d'Escragnolle Taunay, “História da vila de São Paulo no século XVIII”, p. 40.

³¹ *Diário da jornada etc.*, edição citada, p. 304; *Cultura e opulência do Brasil etc.*, 1923, pp. 240-1.

Assim, a dieta do bandeirante, aparentemente de emergência, era, em suma, igual à do lavrador e da maioria dos paulistas. Os viajantes oitocentistas o confirmam, e o pesquisador de hoje vem encontrá-la pouco mais ou menos igual.³²

Mawe registra, em 1808, que a mandioca era alimento de todos e que o almoço na cidade de São Paulo compunha-se de feijão com farinha, sendo o jantar mais variado.³³ Em Jaraguá, dez anos depois, encontrou D'Alincourt feijão e milho como pratos de todo o dia — este em canjica, farinha e jacuba; mais raramente, leite, tocinho e “alguma carne salgada, ou seca”. Em Mojimirim, encontrou a mais trigo e arroz.³⁴

Podemos dizer, portanto, que o *Regimento* de dom Rodrigo registra a fixação da dieta mínima do paulista comum, característica da vida caipira, que se ia configurando à medida que o povoador, mais ou menos estável, predominava em relação ao bandeirante, desaparecido afinal no século XVIII.

É provável que no primeiro século ela fosse mais variada principalmente na costa e na vila de Piratininga, continuando assim nas camadas dominantes.³⁵

³² Comentando a preferência do colono pela mandioca-doce, em relação à amarga, diz um historiador contemporâneo: “A preferência não vinha tanto do gosto, porém pelo fato de ser precoce, aproveitável no fim de apenas cinco meses após o plantio. Entrava, por conseguinte, no espírito lídimo colonial, ou seja, no que impelia a brancos e mestiços a tudo sacrificar, das mínimas às maiores coisas, por um resultado imediato”. J. F. de Almeida Prado, *Pernambuco e as capitânicas do Norte do Brasil*, vol. III, 1942, p. 197.

³³ Mawe, *op. cit.*, pp. 82 e 92.

³⁴ D'Alincourt, *op. cit.*, pp. 278 e 289.

³⁵ O habitante abastado, ou remediado, com ligações urbanas, parece ter sempre contado com bons recursos alimentares. Lacerda e Almeida assinala em mais

Sabemos, por exemplo, que o açúcar, muito próspero em São Vicente a princípio, entrou em declínio até o século XVIII, dando-se o mesmo com o arroz (arroz asiático, *Oriza sativa* L.), introduzido pelo colonizador e diferente de algumas espécies bravas, nativas daqui. “O preço ordinário de uma arroba de açúcar fino, e mais subido era de 400 réis; e o arroz em casca vendia-se a 50 réis o alqueire, segundo consta de livros e escrituras desse tempo; *assim mesmo todos se ocupavam na plantação destes dois gêneros, os quais depois foram desprezados pelos modernos com tanto excesso*, que em toda a capitania somente havia algumas engenhocas, onde se fabricavam poucos barris de aguardente de cana.”³⁶

Em nota a Gabriel Soares, informa Pirajá da Silva que o arroz branco asiático foi aqui cultivado desde o século XVI, “mas a sua cultura só se generalizou por influência do marquês de Pombal, em meados do século XVIII”.³⁷ Em São Paulo, generalizou-se apenas no século seguinte. Em 1806 não constava dos officios dirigidos pelo capitão-general Franca e Horta aos comandantes e capitães-mores, nos quais requisita com insistência to-

de um trecho a robustez e as boas cores do paulista, bem como as excelências do clima e abundância de bons produtos. “O trigo, de que se faz um ramo considerável de comércio para as nossas Minas Gerais, Goiás, Cuiabá, Mato Grosso, a boa produção das frutas de Portugal, que têm sido transportadas, e as do País, os legumes, as raízes, a carne de vaca e de porco, em nada inferior à de Portugal, a inumerável multidão de aves, o açúcar, o leite, o queijo, a hortaliça produzida sem maior amanho, fazem ser aquele país um dos melhores do mundo.” *Diários de viagens*, 1944, p. 99.

³⁶ Frei Gaspar da Madre de Deus, *Memórias para a história da capitania de São Vicente etc.*, 1920, p. 172. Grifo meu.

³⁷ Gabriel Soares de Sousa, *Notícia do Brasil*, vol. I, s.d. (1945), p. 310.

dos os víveres do país, para a emergência da propalada vinda do príncipe regente e comitiva.³⁸

Os motivos seriam vários. Em primeiro lugar, o arroz é planta de cultivo mais delicado e, por isso, menos adequada a uma economia ligada a atividades nômades, à presa, à coleta, como foi a do paulista desde a generalização das entradas pelo sertão. E a uma economia fechada, de subsistência, ligada à agricultura itinerante, à coleta, à caça e à pesca, como foi a do seu descendente caipira.

Além disso — e talvez principalmente — o paulista se ajustou às técnicas do índio, que lhe permitiram estreitar os laços com a terra, favorecendo a mobilidade, penetrando nas formas de equilíbrio ecológico anteriormente desenvolvidas pelas tribos. Daí, nesse mameluco de corpo ou alma, um certo apego aos alimentos da terra, como eram os recomendados por dom Rodrigo e ainda são os que dominam em sua dieta.

A propósito do Nordeste, Brandônio confirma esta hipótese: “O mantimento que ocupa o segundo lugar (posto que em muitas partes do mundo se tem pelo primeiro) é o arroz, que nesta província se produz em muita abundância à custa de pouco trabalho; mas os seus moradores, por respeito à mandioca, de

³⁸ Eis o que requeria: toicinho, carne de porco, feijão, milho, a Moji das Cruzes, Jacareí, Pindamonhangaba, Guaratinguetá e Lorena; porcos vivos, toicinho, carne de porco salgada, milho e feijão, a Cunha e São Luís; bois, farinha de trigo, milho e feijão, a Curitiba, Castro, Lajes, Sorocaba, Itapeva e Itapetininga; farinha, carne, peixe salgado, milho, feijão e “todas as aves vivas”, a São Sebastião, Ubatuba, Vila Bela, Iguape, Cananéia, Paranaguá, Antonina e Guaratuba. *Documentos interessantes para servir à história de São Paulo*, vol. LVII, pp. 236-8.

Leia-se com proveito o capítulo de Otoniel Mota referente ao arroz, em que estuda a introdução e cultivo, no primeiro século, declínio e reaparecimento, *op. cit.*, pp. 20-37.

que já tenho tratado, plantam muito pouco, porque reputam quase por fruta e não mantimento, por acharem a farinha de mais sustância”.³⁹

O feijão, o milho e a mandioca, plantas indígenas, constituem, pois, o que se poderia chamar triângulo básico da alimentação caipira, alterado mais tarde com a substituição da última pelo arroz. No entanto, a maioria dos modos de prepará-los não veio do índio: constituem adaptação de técnicas culinárias portuguesas, ou desenvolvimentos próprios do país. Sob este ponto de vista, apenas a mandioca se transmitiu integralmente, tanto a doce, o aipim dos nortistas (*Maniot dulcis* Pax.), ingerida sem maior transformação, quanto a amarga (*Maniot utilissima* Pohl), de que se extraía farinha, pelos mesmos processos com que a obtinham os naturais do país, embora com técnicas freqüentemente aperfeiçoadas.⁴⁰

O feijão foi incorporado à culinária dos similares portugueses, fervendo-se com sal e banha de porco e adicionando-se quando possível, pedaços de carne de porco. Indígena quanto à origem, foi lusitanizado pelo modo de preparar.

O caso mais interessante é todavia o do milho, que foi cereal básico do aborígine e ainda é do caipira, mas sob formas múltiplas e variadas, mostrando que sobre ele operou mais intensamente o trabalho cultural de invenção e adaptação.

Segundo Gabriel Soares, os índios comiam-no “assado, por fruto”, e, cozido, dele faziam bebidas fermentadas; defumado, “dura de um ano para outro”. Este é um milho duro, que os por-

³⁹ Ambrósio Fernandes Brandão, *Diálogos das grandezas do Brasil*, 1943, p. 191.

⁴⁰ Ver no apêndice VIII a técnica do caipira para a obtenção da farinha de mandioca, na área estudada.

tugueses plantavam “para manutenção de cavalos, e criação de galinhas e cabras, ovelhas e porcos”, e Gabriel Soares identifica ao milho-zaburro, o sorgo (*Sorghum vulgare* (L.) Pers.). “Há outra casta [...] que sempre é mole, do qual fazem os portugueses muito bom pão e bolos com ovos e açúcar. O mesmo milho quebrado é pisado no pilão e bom para se cozer com caldo de carne, ou pescado, e de galinha, o qual é mais saboroso que o arroz.”⁴¹ Na verdade, são duas variedades da mesma espécie.⁴²

Os índios fabricavam também a farinha, que os colonizadores utilizaram largamente e com certeza aperfeiçoaram, obtendo não apenas o fubá, mas a farinha de beiju, tão importante na área caipira. Para Otoniel Mota ela seria uma invenção relativamente recente do sul do estado, o que Sérgio Buarque de Holanda contesta com bons argumentos.⁴³

A mandioca era, por antonomásia, o *mantimento*, e o milho, a *roça*. Mais rudes e fáceis de cultivar que o feijão, admitiam além disso uma série de transformações e empregos que este não comportava. Em São Paulo e área de influência, sobretudo o 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 de fubá, grosso e mimoso, base de quase toda a culinária de forno entre os caipiras, inclusive vários

⁴¹ *Op. cit.*, p. 331.

⁴² “No sertão de Mato Grosso, cultivam os índios ainda hoje mais de uma dúzia de variedades distintas pela dureza, formato e coloração dos grãos, que utilizam para vários misteres.” F. C. Hoehne, *Botânica e agricultura no Brasil: século XVI*, 1937, p. 114.

⁴³ Otoniel Mota, *op. cit.*, pp. 45-7; Sérgio Buarque de Holanda, “Gramática e história”, in *Cobra de vidro*, pp. 117-21.

biscoitos, o *bolão*, bolinhos, broas, numa ubiquidade só inferior à do trigo; pilado, fornece a farinha e o beiju, não esquecendo o seu papel na alimentação dos animais.

Enquanto a mandioca trouxe, mais ou menos sem mudança, a tecnologia a que se vinculava nas culturas aborígenes — mormente ralo e tipiti — ele deu lugar a importante convergência, que constituiu um complexo material de primeira plana, onde se podem discernir as peneiras, os pilões de mão e de pé, o monjolo, os moinhos d'água, os fornos de barro, as fôrmas de vária espécie etc.

Em torno destes alimentos básicos, ordenavam-se outros, freqüentes, embora não constantes: as diversas abóboras, variedades da *Cucurbita moschata* Duchtr; tuberosas, como a batata-doce, o cará, o mangarito — todas autóctones. Outras plantas logo se aclimataram aqui, devendo-se mencionar os legumes que mais penetraram na dieta do caipira: a couve e a chicória, presentes desde o século XVI,⁴⁴ mais a serralha — todas aqui naturalizadas.⁴⁵

Quanto aos temperos e condimentos, alma da culinária, já vimos que a influência portuguesa assimilou por meio deles os alimentos da terra. As pimentas (gênero *Capsicum*), adubo de índio, passaram principalmente às populações litorâneas e nordestas, mas também às caipiras; nunca, todavia, em detrimento do sal e da gordura. O toicinho imperou, absoluto, quase até os nossos dias e, segundo Gabriel Soares, o melhor era o de São Vicente.⁴⁶ Ligado à criação doméstica do porco, podia ser obti-

⁴⁴ Cf. Hoehne, *op. cit.*, *passim*.

⁴⁵ Saint-Hilaire, na horta de uma fazenda abastada, em Minas, viu apenas couves e abóboras. *Viagem pelas províncias etc.*, vol. I, p. 190. Ver à p. 187 as suas considerações sobre a serralha.

⁴⁶ *Op. cit.*, p. 302.

do, ao contrário do sal, sem o estabelecimento de relações fora do grupo.

O sal, que simbolicamente tem representado o próprio timbre que define cada coisa, foi na cultura caipira um dos fatores principais de sociabilidade intergrupar, levando os indivíduos e agrupamentos mais arredios a contactos periódicos com os centros de população.

O leite, o trigo, a carne de vaca eram e são excepcionais na dieta do caipira, constituindo índice de urbanização ou situação social acima da média. Não porém o *doce*, isto é, o açúcar, que todos procuraram sempre obter nas engenhocas de casa, se não pronto, ao menos sob as formas de garapa e rapadura. Acrescenta-se a aguardente de cana, estimulante que o caipira parece nunca ter dispensado, como se depreende do testemunho de frei Gaspar, citado acima, e pelo qual vemos que mesmo no longo interregno de quase dois séculos, em que o açúcar minguiu na capitania, persistiu a destilação do caldo da cana.⁴⁷ No século XIX, juntou-se-lhe o café.

Só poderemos, todavia, compreender de que modo esta dieta representava uma fórmula viável de sobrevivência dos grupos, se indicarmos o seu complemento: coleta, caça, pesca.

A coleta se dirigia principalmente às frutas, do mato e do campo, e aos palmitos, não apenas o doce (*Euterpe edulis* M.), como, em falta dele, o amargo, guariroba (*Cocus oleracea* Mart.)

⁴⁷ Ver p. 66 deste volume. Cf. o que diz Müller para o ano de 1837 sobre o fabrico de aguardente: "Este líquido se extrai da calda da cana fermentada. Por toda a província há bastantes destes laboratórios, uns em ponto pequeno, e outros em maior, assim como em alambiques mais ou menos perfeitos, susceptíveis de melhoramento. É gênero de muito consumo, e também de exportação". *Op. cit.*, p. 239.

— acarretando a morte das admiráveis palmeiras de que são os gomos vegetativos. Das frutas de mato, a jabuticaba é por antonomásia a *fruta*, sempre pronunciada *fruita* e preferida a todas as outras. Ao lado dela, maracujás, ariticuns, ou araticuns, e similares, goiabas, jaracatiás, pitangas e, sobretudo, as bananas. Dentre as do campo, o juá-manso, o gravatá, ou caraguatá, que se come assado, os mamões etc.⁴⁸

A atividade caipira por excelência era todavia a caça, através da qual se obtinha quase toda a ração cárnea. Com efeito, nas expressões de dois velhos informantes, “já se caçava de prepósito” (isto é: com o intuito de obter comida); e “tinha caboclo que envelhecia sem conhecer o açougue”.

Nela se desenvolvia a extraordinária capacidade de ajustamento ao meio, herdada do índio: conhecimento minucioso dos hábitos dos animais, técnicas precisas de captura e morte. Caça principal no mato eram o macuco e os nhambus ou inambus (várias espécies do gênero *Crypturus*), dentre as aves; dentre os mamíferos, pacas, cutias, quatis, porcos-do-mato, de que há a espécie menor, cateto ou caititu, e a maior, queixada. A capivara se encontra à beira d'água.

No campo, brejo e lagoa, dentre as aves: perdiz e codorna; saracuras, frangos-d'água, marrecas e patos etc. Dos mamíferos, principalmente os veados, de caça trabalhosa: campeiro, catinqueiro, mateiro, galheiro. Mais acessíveis, o lagarto ou teiú e os tatus, principalmente tatuê, ou tatu-galinha.

Esta lista, incompleta naturalmente, procura apenas indicar os animais cuja caça era e é feita com finalidade pelo menos

⁴⁸ Esta enumeração foi baseada em Cornélio Pires, *Conversas ao pé do fogo*, 1921, pp. 131-5 (“Alimentação dos roceiros”); Joaquim Floriano de Godói, *A província de São Paulo*, 1875, pp. 32-42 e o testemunho de velhos caipiras.

em parte alimentar. É claro que os caçadores aficionados perseguiam as onças de vários portes e os gatos-do-mato, os passarinhos, além dos inimigos das roças e criações: cachorros-do-mato, irara, tatu-canastra, cuja carne não se come etc.

Havia e há discriminação acentuada não apenas entre animais comestíveis ou não, mas, entre aqueles, uma hierarquia de gosto. Paca, porco-do-mato, tatuê, teiú, macuco, nhambu constituem de modo geral as iguarias mais prezadas. Nota-se sem dificuldade que a preferência do paladar se norteia pela afinidade das suas carnes com as dos animais domésticos: porco, leitão, frango, galinha — indicando nitidamente o caráter substitutivo da caça-alimento. As carnes de sabor estranho (*asco*), são rejeitadas ou menosprezadas; mas importa notar que o conceito de *asco* varia no tempo e no espaço, em parte devido às possibilidades de satisfazer o apetite dentro de padrões menos agrestes. Assim, as içãs torradas, antigamente apreciadíssimas e de uso geral, têm hoje número reduzido de adeptos, alguns dos quais disfarçam a sua preferência, como algo deprimente. O mesmo se dá com o macaco, de carne reputadamente saborosa, consumida noutros tempos com freqüência e naturalidade, mas, hoje, alvo de restrições muito fortes, nalguns casos, verdadeiros tabus.

Quanto à variação no espaço, registro apenas, na minha área de pesquisa, que enquanto em Guareí o teiú é apreciado, em Bofete causa repugnância.

Não a manifestava, porém, o caipira antigo, que decerto comia larvas e lagartos, à maneira dos seus parentes indígenas. Em 1717, o conde de Assumar não quis fazer a experiência desses aspectos pouco europeus da dieta paulista, entre Jacareí e Taubaté, como relata o cronista da sua viagem: “O dono do rancho hera Paulista o qual com generoso ânimo offereceo a S. Ex.^a para cear meyo macaco, e humas poucas formigas, que era com tudo quanto se achava. Agradeceu-lhe sua Ex.^a a offerta e preguntan-

doselhe a que sabião aquellas iguarias, respondeo que o macaco era a caça mais delicada, que havia naquelles matos circumvizinhos, e que as formigas erão tão saborozas despois de cozidas, que nem a melhor manteiga de Flandres lhe igualava”.⁴⁹

⁴⁹ *Diário da jornada etc.*, pp. 307-8.

3. Os tipos de povoamento

Estes dados esboçam condições de vida gerais no território paulista, nele persistindo, fora dos núcleos urbanos, até a entrada do século XX e, nalguns casos, prolongando-se até o presente.

Definindo-as como próprias de um sistema de economia fechada, ou semifechada, ligada ao povoamento disperso, compreenderemos, no plano demográfico e econômico, a auto-suficiência que as caracteriza. É preciso, todavia, apontar as formas de sociabilidade que a elas se prendem, e que esclarecem, para o sociólogo, o arcabouço das relações próprias à vida caipira.

Começemos pelos tipos de povoamento, a partir da primeira ocupação da terra. Segundo Rubens Borba de Moraes, as bandeiras de apresamento despovoaram São Paulo e não povoaram o sertão; a fixação principia com os descobridores de minas, interessados em *explorar* a terra.⁵⁰ Multiplicam-se vilas, povoados, que o mesmo autor filia a seis fontes principais: 1) Povoador anônimo; 2) Aldeias de índios; 3) Sesmarias (fazendas); 4) Capela;

⁵⁰ Rubens Borba de Moraes, “Contribuição para a história do povoamento de São Paulo”, in *Geografia* (G), ano I, nº 1, 1935, p. 74.