

Neste caso, avulta necessariamente a solidariedade de parentesco como fonte de cooperação. Os parentes próximos (filhos, irmãos, genros) obedecem, via de regra, ao sistema usual de compensações por trabalho prestado; mas representam auxílio certo não apenas nestas situações, como naquelas em que a boa vontade e o desinteresse (imediato) desempenham papel mais acentuado, como é o caso do mutirão.

Devemos salientar que o compadrio funciona no mesmo sentido, assimilando-se à consangüinidade e à afinidade. Tendo morrido (assassinado pelo sobrinho) um antigo morador do Morro, voltaram para este a mãe, a viúva e os filhos menores, buscando amparo no fazendeiro e num irmão do morto. Como a viúva se queixasse de nada ter para o gasto, um dos moradores, seu compadre, e em atenção aos deveres inerentes, deu-lhe um pedaço do chão, que tinha *aforado*, já pronto para receber a semente.

## 9. A dieta

Dessa faina, o que resulta para o caipira? Coloquemos a questão no plano da subsistência (pois é nele que se inscrevem quase todos os atos e pensamentos de sua vida, sem margem para outras aplicações) e vejamos, sobretudo, como se alimenta.

Pela manhã toma café simples. A expressão é não raro eufêmica, pois grande número de parceiros bebe, sob esta designação, um pouco de pó fervido na garapa, que faz assim as vezes de água e açúcar. A quantidade de pó varia, conforme as posses de cada um, costumando-se, mesmo, beber garapa fervida sem ele. O café propriamente dito é, em muitas casas, reservado para visitas e ocasiões especiais. Nas festas é de rigor, e o homem da cidade nem sempre compreende como a sua ocorrência nelas pode, por si só, constituir atrativo.

Partindo para a roça, o trabalhador leva, numa panelinha de mais ou menos um litro de capacidade, com a colher amarrada sobre a tampa e envolta num embornal de algodão, a comida para almoço e merenda. Junto, uma garrafa de café, ou da referida infusão, que vai sendo bebida fria pelo dia fora.

Entre 8h30 e 9 horas tem lugar o almoço; às 12 horas, a merenda. Esta é quase sempre uma refeição feita com a sobra daquela, a que se junta às vezes um elemento novo. O jantar, realizado já em casa, compõe-se de comida quente que não viajou, e a sua composição não difere da do almoço. À noite, garapa fer-

vida ou café; a maior parte das vezes, porém, nada. Em suma, três refeições de sal, as duas primeiras separadas por três e meia ou quatro horas; a última, tomada após cinco, seis ou mais horas.

Vejamos o cardápio de uma família do Morro durante a primeira semana de fevereiro de 1954:

<i>2ª feira</i>	Manhã: Café; Almoço: Arroz, feijão, farinha; Merenda: Arroz, feijão, farinha; Jantar: Arroz, feijão, farinha, frango.
<i>3ª feira</i>	Manhã: Café; Almoço: Arroz, feijão, farinha; Merenda: Arroz, feijão, farinha; Jantar: Arroz, feijão, farinha, carne de porco.
<i>4ª feira</i>	Manhã: Café; Almoço: Arroz, feijão, farinha; Merenda: Arroz, feijão, farinha; Jantar: Arroz, feijão, farinha, frango.
<i>5ª feira</i>	Manhã: Café; Almoço: Arroz, feijão, farinha, carne-seca; Merenda: Arroz, feijão, farinha; Jantar: Arroz, feijão, farinha.
<i>6ª feira</i>	Manhã: Café; Almoço: Arroz, feijão, farinha; Merenda: Arroz, feijão, farinha; Jantar: Arroz, feijão, farinha.
<i>Sábado</i>	Manhã: Café; Almoço: Arroz, feijão, farinha, carne de porco; Merenda: (Não pude colher a informação); Jantar: (Não pude colher a informação).

<i>Domingo</i>	Manhã: Café; Almoço: Arroz, feijão, farinha, carne de quati; Merenda: Arroz, feijão, farinha; Jantar: Arroz, feijão, farinha, frango.
----------------	--

A carne de frango, que aparece três vezes na semana, se explica por estar a mulher em “dieta de parto”; a carne de porco, que aparece duas vezes, foi oferta do pai, vizinho imediato do morador. Conserva-se em banha, por muitos dias, comendo-se primeiro as partes próximas do osso, mais corruptíveis. Aparece ainda, uma vez, carne de vaca, comprada na vila e secada em casa. A de quati provém de um que fora abatido no dia anterior pelo morador em questão. A farinha, sempre de milho, é obtida do seguinte modo: o agricultor leva o seu milho ao moinho da vila, onde troca um alqueire de grão por outro de farinha, além de pagar 20 a 25 cruzeiros, apesar do farinheiro já lucrar com a diferença devida à moagem, pela qual cada alqueire de grão (50 litros) chega a dar alqueire e meio de farinha (75 litros).

Restam o feijão e o arroz, produzidos pelo referido parceiro, que costuma comprar para o gasto, na vila, os alimentos e acessórios seguintes: macarrão e manjuba<sup>32</sup> poucas vezes; carne de vaca uma vez por mês; banha; café (100 litros por ano); açúcar (3 sacos por ano); sal (1 saco por ano); pinga para uso da casa (1 garrafa de 15 em 15 dias).

Vejamos agora o cardápio de uma família da Baixada, durante a última semana de janeiro de 1954:

<sup>32</sup> A manjuba, pequeno peixe da mesma família que as sardinhas, vende-se pelo interior, seco, em barris. É a *Anchovia olida*, denominada também vulgarmente *enchova*.

<i>2ª feira</i>	Manhã:	Café;
	Almoço:	Arroz, feijão, farinha, ovo frito;
	Merenda:	Café, bolinhos de farinha de trigo;
	Jantar:	Arroz, feijão, salada de couve.
<i>3ª feira</i>	Manhã:	Café;
	Almoço:	Arroz, feijão, farinha;
	Merenda:	Arroz, feijão, farinha;
	Jantar:	Arroz, feijão, carne de porco.
<i>4ª feira</i>	Manhã:	Café;
	Almoço:	Arroz, feijão, farinha;
	Merenda:	Café, bolo de fubá;
	Jantar:	Arroz, feijão, batatinha.
<i>5ª feira</i>	Manhã:	Café;
	Almoço:	Arroz, feijão, farinha;
	Merenda:	Arroz, feijão, farinha;
	Jantar:	Arroz, feijão.
<i>6ª feira</i>	Manhã:	Café;
	Almoço:	Arroz, feijão, farinha, carne de porco;
	Merenda:	Arroz, feijão, farinha, carne de porco;
	Jantar:	Arroz, feijão.
<i>Sábado</i>	Manhã:	Café;
	Almoço:	Arroz, feijão, farinha, batatinha;
	Merenda:	(Não merendou);
	Jantar:	Arroz, feijão, frango.
<i>Domingo</i>	Manhã:	Café, leite;
	Almoço:	Arroz, feijão, farinha, tomate;
	Merenda:	(Não pude colher a informação);
	Jantar:	(Não pude colher a informação).

Todos os alimentos são de produção familiar, explicando-se a presença do leite pelo fato de, tendo um filhinho doentio, manter uma cabra para seu uso. O tomate aparece esporadicamente, tendo sido colhido na véspera, durante o mutirão de limpa das cercanias de uma casa desabitada, que se preparava para um cururu. Este parceiro costuma matar um porco de quatro em quatro meses. Na vila, compra macarrão, poucas vezes durante o ano; carne de vaca, menos de uma vez por mês; farinha de trigo, um quilo por mês.

A fim de registrar as variações de morador a morador, vemos agora a composição do almoço de sete parceiros (numerados de I a VII), trabalhando em conjunto num conserto de estrada, descrevendo-se o conteúdo da panela-marmitta de cada um:

- I. Arroz, feijão, farinha virada com carne de tatuê.
- II. Arroz, feijão, farinha, carne-seca de vaca.
- III. Arroz, feijão, farinha, lingüiça.
- IV. Macarrão, dois ovos fritos.
- V. Arroz, feijão, farinha, batatinha.
- VI. Arroz, feijão, farinha, ovo frito, fatia de pão frita na gordura.
- VII. Arroz, feijão, farinha, cebola frita.

Isto, pelas 10 horas. Às 13h30, na merenda, retomaram a marmitta do almoço, menos IV, que comeu bolo de milho com café. Todos, nas duas refeições, tomaram café de garrafas trazidas de casa.

As panelinhas de litro se apresentam cheias pelos  $\frac{4}{5}$ . O arroz, predominando em proporção, toma a parte inferior, sobre a qual se espalha farinha; sobre esta o feijão; e sobre ele os outros alimentos.

Arroz e feijão (implicitamente, farinha, que raramente os larga) são, por excelência, a *comida*; o resto, se chama *mistura*, de modo significativo. Aquela permanece; esta falta muitas vezes, ou aparece em quantidade insignificante.

Entre o arroz e o feijão, este é mais reputado. Dizia-me certo parceiro que a falta de um ou outro é ruim; mas, a verificar-se, que falte o primeiro, pois “o feijão é o chefe da mesa”. Ao contrário do segundo, “vai bem com todas as misturas” — carne, ovo ou erva.<sup>33</sup>

Chefe da mesa ele é sem dúvida, acolitado pelo arroz e o milho, com que forma o triângulo da alimentação caipira, a partir do século XIX.

Os pobres cardápios apresentados dão testemunho disto, pela constância da base e pela quantidade parcimoniosa das *misturas*, com as quais se ocupa sem cessar o desejo insatisfeito. Elas constituem elemento importante nas representações mentais do caipira, sendo sem dúvida um dos fermentos recalcados de inquietação. Sobretudo se considerarmos que, nas condições atuais, o seu número aumenta teoricamente, diminuindo cada vez mais a possibilidade de adquiri-las.

Para todos, as *misturas* prediletas são o pão de trigo e a carne de vaca, ambos de raro consumo. Concordam que a de porco e a de galinha cansam, além da primeira ser menos saudável. Mas a de *gado* faz bem e, supõem, não enjoa; supõem, porque nunca fizeram na vida a experiência de comê-la seguidamente.

Sob este ponto de vista, é preciso assinalar a diminuição considerável na ração cárnea do caipira, que antes se provia pela caça; hoje, esta entrou em decadência como fonte de recursos alimentares, não sendo substituída pela aquisição proporcional da

<sup>33</sup> O paladar do brasileiro das cidades diria antes o contrário.

carne de vaca. Vimos, porém, nos cardápios apresentados, ocorrerem tatu e quati. Eles aparecem, na verdade, com certa frequência, sendo, como são, alvo duma perseguição mais ou menos sistemática, em defesa das roças de milho, nas quais causam prejuízos. Muitas vezes são mortos durante a faina da lavoura; outras, nas rondas dominicais, empreendidas sobretudo quando a sua presença foi anteriormente pressentida.

*Mistura* corrente são os ovos, devidos às galinhas que quase todos possuem, em quantidade variável. Varia também a estação dos ovos — se se pode dizer assim. Com efeito, as galinhas põem mais de maio a dezembro, culminando em julho e agosto, enquanto a sua produção rareia de dezembro a maio.

As verduras consumidas são quase unicamente couve e alface, sobretudo aquela; mas o seu uso não é geral nem constante. Na Baixada, a maioria das casas possuía a sua horta, ao contrário do Morro, onde havia apenas duas. Come-se ocasionalmente um pouco de repolho e, entre as ervas *nativas*, isto é, que se obtêm principalmente por colera, alguma serralha e beldroega.<sup>34</sup>

A essa altura é necessário indicar a influência dos imigrantes europeus, que não apenas introduziram macarrão e polenta, mas se distinguem por um maior consumo de hortaliças. A melhor horta da Baixada é de um filho de português, que aliás constitui exceção flagrante em todo o bairro, por comer carne de açougue quase todos os sábados; as rodela de cebola frita mencionadas à página 169 pertenciam à marmitta de um neto de italianos.

Come-se também galinha, com parcimônia, salvo as par-turientes, como vimos, das quais é alimentação exclusiva. E as-

<sup>34</sup> Salvo o repolho, as demais hortaliças citadas se encontram aclimadas no Brasil desde o século XVI, sendo que as duas últimas se asselvajaram. Ver Hoehne, *op. cit.*, pp. 189 e 192.

sim podemos recapitular esta parte da descrição, afirmando que a alimentação do caipira estudado — representativo das demais zonas, com esta ou aquela variante — se compõe essencialmente de arroz, feijão e farinha. As *misturas* principais são: carne de porco, ovo, galinha, alface e couve; secundariamente, batata e carne de caça. Raramente, pão de trigo e carne de vaca, considerados a iguaria suprema.

É preciso todavia acrescentar o consumo amplo e generalizado de aguardente. Não se trata da aguardente destilada em boas condições, nos pequenos alambiques de sítios; mas o produto industrializado, ou semi-industrializado, que hoje se vende ao caipira, impuro e malsão. Toda casa tem a sua garrafa, para pequenos goles dos adultos, para fricções nas crianças, para cordiais de uns e outros, em caso de resfriado, friagem, doença. Além desse consumo doméstico — pelo qual se equipara de certo modo ao café e aos tônicos — há o consumo público nas festas e nas vendas. Todos passam mais ou menos do limite aos sábados, quando vão a elas, ou à vila, fazer compras. Os ébrios contumazes abundam, e as mulheres nem sempre dão exemplo de sobriedade. Há mesmo uma convicção local, manifestada com velado orgulho, de que nesse município se bebe mais do que em outro qualquer da redondeza. O visitante pode notar, aliás, a entrada constante de caminhões cheios de engradados de aguardente, sobretudo de Tietê e Piracicaba. Pelo que apurei — sem grande rigor — cada bar da vila vende uma média de 16 caixas, ou 192 garrafas, por semana. E pode-se verificar, aos sábados e domingos, não apenas que os lavradores voltam pela estrada bastante bebidos, mas que nas ruas da vila a partir das 20 ou 21 horas predominam as pessoas alcoolizadas.

Vejamos agora o caso interessante do leite e seus derivados, de uso muito restrito na massa dos lavradores pobres. Em 1948 não havia animais leiteiros entre os bens dos moradores. Em 1954,

entre os da Baixada, apenas um morador possuía uma cabra, de cujo leite fazia uso o filhinho, adoentado, e, eventualmente, ele e a mulher. No Morro, havia outro, bem situado sob este ponto de vista, possuindo sete cabeças de gado, de que podia obter leite para uso próprio e da casa vizinha, de um filho casado. Os demais não o ingeriam por todo o ano, até que o fazendeiro decidiu fornecê-lo gratuitamente às crianças.

De maneira geral, ele não se inclui, pois, na dieta de assalariados, parceiros e pequenos sitiante, por um poderoso impedimento de ordem econômica. Com efeito, para se ter leite o ano todo é preciso possuir cinco ou seis vacas; o morador há pouco mencionado possuía seis novilhas e vacas, das quais apenas uma parida, isto é, fornecendo leite. Ora, cada vaca requer meio alqueire de pasto, e, como antes do leite o agricultor necessita transporte, têm preferência no uso deste os animais de montaria, em cujo emprego se revezam os membros. Quem não tem cavalos não tem vacas; quem as tem possui também cavalos; e com menos de 10 ou 15 alq. de terra é difícil ter esta combinação e mais as glebas de plantio. Compreende-se, pois, que parceiros e pequenos sitiante não usem leite, e muito menos os seus subprodutos, ligados a tantos condicionantes.

Resta mencionar o preparo dos alimentos. O padrão culinário ideal implica abuso da banha de porco: como todavia a comercialização crescente do milho reduz consideravelmente a criação do porco (vendido aquele, fica este sem o mantimento principal, pois quase não se planta mandioca no município), esta vai-se tornando pouco acessível, devendo cada vez mais ser comprada na vila. Na cozinha, vai sendo usada com parcimônia; o caldo do feijão é sempre ralo, e não tinge a massa do arroz. O sal é usado com medida, fazendo parecer insossa ao paladar do cidadão a culinária do caipira pobre. O caso em que os recursos desta se mostram mais insuficientes é o da preparação da carne

de vaca — tão rara e inusitada que as donas de casa estragam sistematicamente a que lhes cai nas mãos, pela imperícia na maneira de cortar e temperar.

A tradição, porém, leva a cometer certos desperdícios, como se pode ver pela maneira de preparar os ovos, que, depois de partidos, são literalmente mergulhados numa espessa camada de gordura quente. Aliás, o caipira gosta muito de frituras em geral, e a elas recorreria sem medida se as condições financeiras permitissem.

Apesar da forte condensação italiana da área, pouco se introduziu o uso e mormente o gosto do azeite, sendo de notar que o caipira em geral não gosta de comida preparada neste. Vemos pois que é necessário completar o clássico triângulo da sua dieta pelos condimentos — sal e banha de porco — não esquecendo a aguardente e o café coado na garapa.

## 10. Obtenção dos alimentos

A atual situação alimentar do caipira paulista, apresentada através de uma pequena amostra, e cujo sentido no contexto mais amplo da mudança sócio-cultural será analisado no próximo capítulo, não deve ser encarada de um ponto de vista estático, nem simplesmente evolutivo. Comparada com a situação descrita na primeira parte deste livro, representa empobrecimento notório — que todavia não se veio processando regularmente. Ao contrário, tudo leva a crer que a dieta caipira haja passado por fases de acréscimo, nas quais se esboçava situação muito mais favorável, do ponto de vista dietético, do que a verificada hoje. Sem querer antecipar a matéria de um capítulo seguinte, digamos apenas que o teor médio das suas condições de vida tende hoje a estabilizar-se em nível equivalente aos padrões mais baixos do passado imediato.

A este propósito, é interessante mencionar (por enquanto apenas mencionar) as sucessivas perdas e aquisições no terreno da alimentação. Por exemplo, a desapareição, em toda a zona, da farinha de mandioca, outrora coexistindo com a de milho, e que hoje não se fabrica nem se consome; ou o quase desaparecimento da caça como meio de obter carne. Neste setor, esboçou-se uma compensação, com a entrada do consumo discreto da carne de vaca, que todavia decaiu depois, tornando-se raridade. Outra aquisição seguida de perda foi a da farinha de trigo, que se difun-