

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO

FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS

DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA

Arthur Caruso Tayti Nascimento

A ALIMENTAÇÃO NOS LOMBOS DE MUÁRES: A ALIMENTAÇÃO DOS TROPEIROS

São Paulo

2020

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO

FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS

DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA

Arthur Caruso Tayti Nascimento

A ALIMENTAÇÃO NOS LOMBOS DE MUÁRES: A ALIMENTAÇÃO DOS TROPEIROS

Trabalho de conclusão de curso, modalidade artigo, submetido ao curso de História, da Faculdade de Ciências Sociais da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo para a obtenção do título de Bacharel em História..

Orientador: Pr. Dr. Alberto Luiz Schneider

São Paulo

2020

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço aos meus pais, Elisabeth e Sérgio por terem me apoiado ao longo de toda essa jornada até a conclusão do curso que sempre quis. Ao meu irmão Rafael que em tudo que eu precisava me ajudou ao longo desses anos. Aos meus tio e tia, e igualmente padrinho e madrinha, João Roberto e Rosa, que não tenho palavras do apoio e incentivo que tive não só pelo curso em si, mas por este tema e a sua importância, desde pequeno me levando em atividades culturais que sempre apreciei muito, em museus, orquestras, viagens, e dentro deste último, nossas viagens juntos para Araras, que deste deve ter vindo o maior expoente de contato com a alimentação caipira que tive, quando cozinhamos comidas tradicionais em panela de barro e comemos no quintal.

Agradeço aos meus amigos de infância, que se eu tenho palavras para descrevê-los é “meus bons”, que sempre me apoiaram com minhas escolhas em meio aos momentos de humor nosso com a minha graduação e de meu colega de profissão Igor. E agradeço aos meus amigos de todos os momentos da escola, que desde um momento específico me ajudaram e me acompanharam para me tornar uma pessoa melhor. Ao meu amigo e veterano de curso Bruno e seu irmão mais novo Henrique que compartilhamos sempre boas memórias com história e com nossos treinos semanais, sempre me tornando uma pessoa mais forte, literalmente e não literalmente.

Agradeço também ao acompanhamento de meu orientador Alberto, que desde meu segundo ano de faculdade realizamos trabalhos juntos, em meio a muitas matérias que sempre apreciei e o apoio constante com meus temas de trabalho e pesquisa.

Por fim, mas de maneira alguma menos importante, acho que talvez eu tenha deixado o melhor pro final, minha tia-avó Catarina, que do segundo em que nasci até o momento em que escrevo este artigo me apoiou e me fez de uma prioridade em sua vida, me dando todas as oportunidades que fiz, e as merecidas broncas em meio desta, mas que deve ser a grande base e principal agradecimento que devo para qualquer sucesso que eu complete na vida, sempre me contando sobre a história da nossa família

junto com meu tio João Roberto e tia Rosa, trazendo fotos, lembranças e diversas coisas sobre cada membro da minha família, e contando de suas viagens, para todos estes eu só tenho a agradecer, pois de cada maneira própria me tornaram uma pessoa melhor.

RESUMO

Este artigo tem por objetivo entender as formas de alimentação que as tropas de muares do século XVIII do Brasil colonial tinham cotidianamente, para assim entender de maneira mais elaborada as dinâmicas sociais e econômicas que estavam envoltas nessa alimentação. Para isso trabalharemos primeiramente com o conceito de alimentação e sua relevância para historiografia moderna, emergência deste tema já foi abordada por outros autores, que afirmam a falta de produções deste gênero, como Carlos Alberto Dória e Ulpiano Bezerra de Meneses. Em seguida, veremos o contexto histórico do surgimento dos Tropeiros, elaborando uma narrativa histórica coesa que, por fim, ajudará na construção de sua tradição alimentar que conhecemos hoje, utilizando para isso autores renomados do tema e grandes pesquisadores modernos, analisaremos brevemente também uma obra do pintor de grande renome Benedito Calixto, que retrata perfeitamente a situação que objetivamos de retratar neste trabalho.

Palavras-Chave: Tropeiro; Alimentação; Brasil Colonial; Tropas; Minas Gerais; São Paulo.

Abstract:

This article has as an objective to understand the dietary habits of the cattle convoy herders in the Brazilian colony in the 18th century, so that we can have a better understanding of the more elaborate social and economic dynamics that enveloped this diet. For this we will work firstly on the concept of alimentation and it's relevance for the modern historiography, the emergency of this subject has already been brought up by other authors, that assert the lack of productions of this genre, like Carlos Alberto Dória

and Ulpiano Bezerra de Meneses. Then, we will study the historical context of these southern cattle herders “*Tropeiros*”, elaborating a concise historical narrative that, lastly, will help us build a traditional culinary habit that we know today, utilizing for that the renowned author on the theme and great modern researchers, and also briefly analyzing a painting of the widely known painter Benedito Calixto that shows perfectly the situation we aim to portray on this article.

Key-Words: *Tropeiros*; Dietary; Colonial Brazil; Cattle-herders; Minas Gerais; São Paulo.

INTRODUÇÃO:

Com a descoberta de ouro na região do atual estado de Minas Gerais, o enorme fluxo migratório que se direcionou para essa região alterou fortemente as dinâmicas sociais e econômicas da região, esta que antes era muito pouco habitada e apenas alvos de expedições de exploração. Com essa mudança, as antigas formas de transporte a pé logo se mostravam ineficientes para suprir a necessidade de escoamento produtivo e do abastecimento de recursos e alimentos para a região, e além disso, também se mostrava concorrido o transporte de pessoas, carregadas por escravos ou pessoas pobres serra acima ou serra abaixo, transporte esse muito caro pois dependia de uma mercadoria cara para poder acontecer, que era o escravo, este que foi o grande alicerce da mineração no Brasil colonial, sem a exploração deste não teria sido possível a mineração em Minas Gerais, e portanto, buscou-se uma alternativa para esse transporte, que tornava-se cada vez mais caro.

Com isso os paulistas começam a formar tropas – palavra esta que pode se traduzir em grupo de animais ou de pessoas – em direção ao sul, nos Campos de Viamão, para buscar Muares para realizar o transporte entre as cidades desse novo eixo econômico colonial, e assim surgem os tropeiros, estes que cuidavam do transporte das mercadorias e pessoas entre as cidades até o século XIX, quando são substituídos pelas estradas de ferro. Este sujeito que aparece por um incentivo econômico cria em sua convivência diária nas viagens e nas cidades em que param, uma tradição alimentar

importante que tem raízes modernas ainda muito presentes, hábitos estes que surgem também da forma que estas viagens se davam, em sua simplicidade buscava-se uma forma efetiva de alimentar-se e viajar sem peso de muitos equipamentos de cozinha.

A ALIMENTAÇÃO

Antes de estudarmos a história do tropeiro e sua alimentação, há um debate importante de ser realizado aqui acerca do estudo da alimentação e suas delimitações como tema historiográfico, como sua relevância para estudos econômicos e culturais da humanidade e se este tem valor real. Como uma declaração inicial para abrir esta discussão, trago uma frase do autor Paolo Rossi: *“Comer não envolve apenas a natureza e a cultura. Situa-se entre a natureza e a cultura. Participa de ambas. Tem muito a ver com a primeira e também com a segunda.”*¹. Esta declaração tem um papel fundamental para esta discussão, pois não só traz o debate da alimentação como cultura, mas também aborda a relação intrínseca desta com a natureza, de forma que ambas não se desassociam.

A natureza traz o lado do ser humano para sobreviver, enquanto a cultura traz o preparo, relações e rituais que cercam este ato necessário e natural:

*“Desde a Antiguidade pode-se dizer que a alimentação vem sendo objeto de atenção e conhecimento. De um lado, a necessidade inescapável de ingerir alimentos para manter a vida e, de outro, a enorme variedade de escolha neste processo, permitiriam sem dúvida perceber um conjunto de fenômenos prechos de implicações.”*².

Portanto, é impossível retirar a alimentação de seu instinto natural de sobrevivência, mas excluí-la de suas características culturais é um grande equívoco também, relação essa que persiste na contemporaneidade, pois apesar de sabermos

¹ Rossi, Paolo, 1923-. Comer: Necessidade, desejo, obsessão / Paolo Rossi; tradução Ivan Esperança Rocha. – 1.ed. – São Paulo: Editora Unesp, 2014. P. 29.

² Meneses, Ulpiano Bezerra de; Carneiro, Henrique. A história da alimentação: Balizas historiográficas. In. Anais do Museu Paulista. São Paulo, N.Sér. V.5, jan. – dez. 1997. P. 10.

mas fingirmos que não, a fome é uma doença que afeta muitas regiões atuais, então este debate da alimentação se volta para isso também:

“(...) a artificialidade é sempre pressionada pela natureza. Esta se evidencia e mostra sua força quando há falta de alimentos e quando há uma dramática necessidade de se evitar a fome que leva a deixar de lados os ritos e os costumes para lançar-se sobre a comida, sem qualquer cautela (como a aproximação lenta, o cheirar primeiro), o que parece vincular-se a muitas formas de vida e que está presente no mundo animal.”³

Agora que concluímos que a alimentação como fenômeno natural ou cultural é presente e coesa, devemos olhar os outros papéis presentes acerca de tal estudo, como uma visão historiográfica econômica da alimentação, ou nutricional, e entre outras variantes podem se encaixar como uma forma de estudo, a demarcação entre tais temas deve ser feita, mas estão longe de serem claramente demarcadas, pois a relação de causalidade e determinismo entre todas as formas de estudar a alimentação (Enfoque biológico, econômico, o cultural, o social e o filosófico), como por exemplo o objeto de estudo deste trabalho, é impossível estabelecer o surgimento da alimentação tropeira sem abranger as questões biológicas naturais do meio ambiente que se inseriam, das situações da economia do momento, poder aquisitivo e mercadorias que transportavam, este motivo que se segue inclusive para o surgimento histórico destas tropas pois o comércio de animais de carga e transporte se mostrava extremamente rentável, é impossível também fugir do fenômeno cultural que segue estas tropas, que agora possuem ritos, formas de alimentar-se e equipamentos que caracterizam esta forma de comer cultural, *“a fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas⁴”*, deve se ressaltar também os sujeitos sociais que compõem este grupo, e junto dele os elementos

³ Rossi, Paolo, 1923-. Comer: Necessidade, desejo, obsessão / Paolo Rossi; tradução Ivan Esperança Rocha. – 1.ed. – São Paulo: Editora Unesp, 2014. P. 33.

⁴ Carneiro, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Henrique Carneiro – Rio de Janeiro: Elsevier, 2003 – 7ª Reimpressão. P.2.

alimentares que trazem consigo para se constituir essa nova alimentação e dinâmicas sociais para tal, e por fim as virtudes filosóficas que cercam o ato de comer, o valor de comer por prazer, as obrigações implícitas, as virtudes morais desta, o comer por necessidade ou não-necessidade, entre outras questões filosóficas que podem cercar este⁵. Entretanto, para este trabalho nós não abordaremos todos como temas centrais.

“A história da alimentação abrange, portanto, mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores. Dentre todos os aspectos da cultura material, a alimentação talvez seja um dos que mais se encontra subjacente a toda esfera da atividade humana.”⁶

A história da alimentação com enfoque econômico estuda a produção agrícola e de alimentos com sua relevância para o comércio, processamento, distribuição e por fim o consumo. Os fluxos e sistemas mercantis englobam necessariamente a alimentação, inclusive hoje em dia, o Brasil em si é um dos grandes exportadores de bens primários que vão servir para produção, em parte, de alimentos, pode-se dizer inclusive que a alimentação foi o elemento fundador da Economia⁷.

Este nicho de estudo histórico também traz importância para um olhar social e cultural, com a classe social dos indivíduos alterando seus hábitos alimentares, formas de comer, de se portar a mesa, este que serve inclusive como elementos de afirmação de status social e até de humanidade propriamente dita, pois a forma de se alimentar, os ritos que o cercam e o próprio alimento podem servir como elemento de desumanização, discriminação esta que a sociedade Ocidental esta plenamente acostumada, como por exemplo no próprio empreendimento colonial, no qual os europeus que estavam na

⁵ Meneses, Ulpiano Bezerra de; Carneiro, Henrique. A história da alimentação: Balizas historiográficas. In. Anais do Museu Paulista. São Paulo, N.Sér. V.5, jan. – dez. 1997. P. 18.

⁶ Carneiro, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Henrique Carneiro – Rio de Janeiro: Elsevier, 2003 – 7ª Reimpressão. P.2.

⁷ *Idem*. P. 16.

América se recusavam a comer frutos da terra americana pois os consideravam repulsivos ou comida de bugre, servindo estes então como elementos citados previamente, de afirmação de status social, como uma camada dominante e superior que se distingue das camadas mais baixas da sociedade pelas coisas que se consomem e pelo poder aquisitivo de comprar o que se deseja, e ao mesmo tempo como um elemento desumanizador, que serve para separar os civilizados que comem alimentos puros e complexos, diferentemente dos selvagens que se alimentam de coisas repugnantes, estes elementos são comuns em quase todo mundo Ocidental, e em grande parte, se mostram presentes em todos os estudos de alimentação⁸.

“Desde os tempos mais remotos, existe um modo muito simples e muito adotado para resolver este tipo de problema: negar a qualificação de seres humanos e qualificar como animais ou não humanos aqueles que se comportam de forma muito diversa da nossa ou que possuem costumes que consideramos estranhos ou inaceitáveis. A distinção entre sociedades civis e sociedades primitivas baseou-se durante certo tempo na antítese entre a civilização Ocidental e a barbárie dos não europeus.”⁹

Esta citação acima é essencial para entendermos a complexidade alimentar do Brasil, que é complexa em todas as suas formas. Um dos elementos de grande importância para o início deste estudo é o grande contraste que surge nas regiões açucareiras dos primórdios colônias portuguesas na América. Nesse momento, por uma proximidade geográfica da metrópole (em comparação com o eixo sul colonial, que abordaremos mais a frente) e com o poder econômico gerado pelos engenhos de açúcar, as elites locais conseguiam manter-se paralelas à alimentação metropolitana europeia em detrimento da alimentação local, um dos maiores expoentes dessa preservação elitista se dá com a preferência da farinha de trigo ao invés da farinha de milho ou mandioca, a primeira que tinha de ser importada da Europa, consideravelmente

⁸ Rossi, Paolo, 1923-. Comer: Necessidade, desejo, obsessão / Paolo Rossi; tradução Ivan Esperança Rocha. – 1.ed. – São Paulo: Editora Unesp, 2014. P. 24.

⁹ *Idem*. P.25.

umentando seu custo. Essa situação de preconceito com os bens da terra colonial se mostram presentes em toda história colonial, alguns elementos deste que serão abordados mais à frente no trabalho, mas que já se mostra suficiente para afirmar que ao construir uma história alimentar no Brasil, é impossível excluir as mazelas sociais e preconceitos que existem aqui, como por exemplo com o milho, que era uma comida essencial para os indígenas e que por isso para a ser vista como comida de bugre, das camadas baixas, então uma alimentação da elite se distingue fortemente da alimentação da pobreza. Isso se mostra importante definindo a alimentação dos escravizados e dos livres no Brasil, que existem suas diferenças essenciais. Portanto, a alimentação brasileira é extremamente complexa e envolta de importâncias econômicas, sociais e fenômenos culturais que definem estes marcos alimentares, mas que apesar de seus preconceitos, ela pode ser vista como um elementos unificador de culturas:

“Mas é certo também que dentro da nossa civilização a alimentação e a curiosidade em torno de formas de se alimentar diferentes das nossas constituem um dos meios muito utilizados para estabelecer contato entre diferentes culturas, e para mesclar costumes, modos de vida e civilizações.”¹⁰

O tema alimentar, apesar de no passado ter sido elemento de preconceito (e ainda em alguns casos ser), ele ainda pode ser um elemento unificador, usando como exemplo a cidade de São Paulo, com uma visão um pouco mais cética da globalização alimentar do que Rossi, Carlos Alberto Dória afirma que o Paulistano médio hoje está mais familiarizado com a cozinha japonesa do que com a caipira¹¹. Mas este é um tema contemporâneo também, que serve inclusive como forma de resistência cultural, pois a alimentação é uma expressão cultural cotidiana de um povo e para tal serve como forma

¹⁰ Rossi, Paolo, 1923-. Comer: Necessidade, desejo, obsessão / Paolo Rossi; tradução Ivan Esperança Rocha. – 1.ed. – São Paulo: Editora Unesp, 2014. P. 33.

¹¹ Dória, Carlos Alberto; MARCELO, Corrêa Barros. *A Culinária caipira da Paulistânia*. Três Estrelas, São Paulo, 2018. P. 12-13.

de afirmação de sua existência e resistência, prova disto é o trabalho de Rodrigo da Rocha Monteiro com seus trabalhos com as comunidades faxinalenses do Paraná¹².

“As possibilidades que oferece (História da alimentação) são de fato múltiplas: desde a produção e o comércio de alimentos às formas de seu consumo, contemplando os produtos, os espaços e técnicas de preparação, os rituais das refeições e o conjunto de artefatos utilizados em cada etapa do processo. Alimentação é prática social, mas também representação repleta de simbolismos. E, como enfatizaram antropólogos e sociólogos – bem antes de os historiadores adentrarem o tema –, é cultura em todos os sentidos, proporcionando a construção de identidades, de gostos e de intercâmbios variados entre povos.¹³”

O TROPEIRO

Para podermos compreender a alimentação do tropeiro, é primeiro preciso entender o sujeito histórico que este é, e para tal faremos uma trajetória histórica breve até o surgimento das tropas, atendendo a importância que este teve no universo colonial brasileiro, para assim poderemos trabalhar suas formas de se alimentar.

Compreender o surgimento do tropeirismo é compreender as dinâmicas que levaram ao seu surgimento, e para isso vamos retornar aos primórdios da colonização, sendo seu primeiro grande expoente agrícola a cana-de-açúcar, isto se dava pelo grande valor que este produto recebia no mercado internacional, e aliado as condições naturais da terra, tornava-se o lugar ideal para produção desta, garantindo assim uma renda e material precioso para a Coroa. Pela necessidade extensiva de terra para esta produção

¹² Monteiro, Rodrigo Rocha. Territorialidade e memória tropeira em São Paulo: O caminho paulista das tropas. Tese de doutorado, Rio Claro, 2013. P. 12

¹³ Algrant, Leila Mezan; Macêdo, Sidiana Ferreira de. História & alimentação: Brasil séculos XVI – XXI. – Belém, PA: Paka-tatu, 2020. P.16.

e pelas características da forma de colonização, as grandes fazendas de açúcar se tornaram o padrão de economia no Nordeste do atual Brasil. Inicialmente utilizava-se mão de obra indígena nativa, mas esta provou-se de grande tormento aos colonizadores, pois estes faziam grande resistência ao trabalho fixo, necessário para as fazendas, situação que mudou de sua antiga relação de escambo com o pau-brasil, que conseguia ser extraído em um nomadismo, o que não acontece em uma fazenda, o que favorece com que haja uma substituição da mão-de-obra indígena nativa por africanos escravizados.¹⁴

O ponto marcante dessas descrições acima é compreender que no início da empreitada colonial portuguesa, a Região Nordeste era a mais rica e ativa economicamente, e o que implica que o eixo sul colonial, alvo deste trabalho, vivia em um certo esquecimento, e por isso que esse primeiro momento da expansão colonial foi muito marcado pelo primeiro contato do colonizador com o indígena nativo que, então, exercem um escambo cultural que propicia os alicerces para o avanço bandeirante para o interior. O indígena estava habituado com o cotidiano na mata fechada, a sobrevivência feita com o conhecimento de frutas e animais nativos, saber seguir rastros e localizar-se de maneira efetiva e precisa, entre outras coisas, o que os tornavam os guias ideais para a região. Entretanto, não podemos supor que a convivência de tais era pacífica. O bandeirante explorador consolidava alianças com grupos indígenas rivais para conseguir escravos para vender, estima-se que os paulistas tenham vendido mais de 300 mil escravos indígenas, principalmente missioneiros, para os senhores de engenho do Nordeste¹⁵. Portanto, apesar de uma assimilação de hábitos indígenas (inclusive alimentares, como abordaremos mais a frente), o bandeirante paulista não queria ser confundido com o indígena, este queria fazer parte da camada dominante, não dos dominados, não podemos esquecer que as bandeiras tinham um cunho mercantil, explorar buscando nativos para escravizar e ouro para explorar, portanto o objetivo de

¹⁴ Monteiro, Rodrigo Rocha. Territorialidade e memória tropeira em São Paulo: O caminho paulista das tropas. Tese de doutorado, Rio Claro, 2013. P. 16-18.

¹⁵ Ribeiro, Darcy. *O Povo Brasileiro, A Formação e o sentido do Brasil*. Editora Global, São Paulo, 2015. P. 270.

enriquecer, para isso jogam-se sobre as gentes e coisas da terra para saquear e escravizar tudo em seu alcance, para assim ascender socialmente¹⁶.

O contato com o indígena definitivamente provocou mudanças nos hábitos dos colonizadores do sul, que por necessidade de adaptar-se ao meio, buscou os nativos que já tinham experiência nas terras para lhes servir como um breve tutor e guia¹⁷. Mas seria um grande equívoco pressupor que essa troca foi unilateral, pois a partir dos relatos de Franz Muller e Antônio Ruiz Montoya, já é possível notar influências europeias em algumas tribos indígenas, como a criação de porcos e galinhas, fato este interessante, pois estes animais anteriormente provocavam forte repulsa nos Tupi, e estes agora cultivavam o milho, também estranho a sua tradição, para alimentar estes animais e assim vendê-los para os portugueses¹⁸.

O historiador Ernani Silva Bruno, em *Viagem ao país dos paulistas* (1966) divide as fases da história de São Paulo em quatro: a do tempo dos pioneiros (1500-1580), o tempo da caça do bugre (1580-1640), tempo da busca do ouro (1640-1730), tempo do comércio de gado (1730-1755), e o tempo da indústria do açúcar (1755-1822).

Nessa periodização, o primeiro houve uma ocupação da zona costeira pelos europeus, nas regiões de São Vicente e Santos, o princípio da colonização do interior na região de São Paulo de Piratininga viria apenas em torno de 1560, com a criação de uma missão jesuíta e o incentivo a criação de gado depois da serra do mar, pois como o gado era criado solto, seu convívio junto do cultivo da cana-de-açúcar em São Vicente era um fator problemático, causando a destruição de algumas plantações¹⁹.

A segunda etapa desse processo foi o da caça do bugre, na qual os empreendimentos bandeirantes, agora com mais experiência, tinha a capacidade de fazer empreendimentos na mata, criando novos caminhos e devastando regiões, antes ocupadas por indígenas, para se criarem vilas e assentamentos, mas que apesar de

¹⁶ Ribeiro, Darcy. *O Povo Brasileiro, A Formação e o sentido do Brasil*. Editora Global, São Paulo, 2015. P. 270.

¹⁷ Dória, Carlos Alberto; MARCELO, Corrêa Barros. *A Culinária caipira da Paulistânia*. Três Estrelas, São Paulo, 2018. P. 52

¹⁸ Valden, Felipe Ferreira Vander. *As galinhas incontáveis. Tupis, europeu e aves domésticas na conquista do Brasil*.

¹⁹ Maranhão, Ricardo. *Caminhos da conquista: a formação do espaço brasileiro*. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2008.

tudo, havia ainda uma grande presença de indígenas nas empreitadas “civilizadoras” bandeirantes, como afirma Darcy Ribeiro:

“Assim, num tempo de nações deserdadas na divisão do mundo apelavam para pirataria marítima dos corsários, os paulistas, que eram os deserdados do Brasil, lançavam-se, também, ao saque com igual violência e cobiça. Marginalizados do processo econômico da colônia, em que quase todos estavam voltados para as lucrativas tarefas pacíficas dos engenhos e dos currais de gado, os paulistas acabaram por se especializar como homens da guerra. Cada vez que na abertura de uma nova zona os índios apresentavam resistência maior, requeria-se a mão subjugadora dos paulistas. Igualmente, quando estalava uma rebelião escrava ou quando um grupo negro se alçava implantando solidamente um quilombo resistente às forças locais, para os paulistas é que se apelava.”²⁰

Essa militarização da sociedade paulista se aplica em todos os meios, da forma em que a parceria e a soberania se dava, o patrão era visto mais como chefe militar e seus soldados do que patrão com empregados ou subordinados. Isso se aplicava juridicamente também, no qual o capitão de expedição era quem exercia as funções jurídicas no Sertão do Oeste, e como mecanismo de manutenção do poder, o chefe normalmente levava filhos, primos, irmãos e agregados nas bandeiras para lhe apoiar no comando²¹, esse costume de vencer os caminhos a pé em longas distâncias pode ser traçado de volta com as relações que tinham com os indígenas²². O fim do comércio de açúcar na região deu-se por fim do século XVI e meados do XVII, e para o sustento da província, se estabelece um próspero comércio de escravos indígenas para as capitanias do Rio de Janeiro e Bahia. Esses caminhos abertos para o sertão do oeste trariam não só o novo sustento da capitania nessa nova fase de colonização, como também foi um

²⁰ Ribeiro, Darcy. *O Povo Brasileiro, A Formação e o sentido do Brasil*. Editora Global, São Paulo, 2015. P. 271.

²¹ Kok, Glória Porto, 1959-. *O sertão itinerante: expedições da capitania de São Paulo no Século XVIII*; Glória Kok – São Paulo: Hucitec: Fapesp, 2004. P.45.

²² Holanda, Sérgio Buarque de. *Caminhos e Fronteiras*. 4ª ed. – São Paulo: Companhia das Letras, 2017. P.153.

dos alicerces de demarcação dos caminhos para as tropas nas novas fazendas, bairros rurais e vilas que se abriam no caminho. Nesse mesmo período que inicia-se um breve desenvolvimento das vilas, com algumas construções de pedra, e muitos edifícios grandes de taipa de pilão com telhados de palha, no qual os bugres habitavam com as redes e o fogo²³.

No primeiro quartel do século XVII, a fantasia do metalismo na colônia brasileira vem à tona com a descoberta do ouro na região centro-sul da atual Minas Gerais, fato que movimenta um grande fluxo de colonos e metropolitanos em busca de enriquecimento célere na nova região mineradora. Com o grande foco dos habitantes da região na atividade mineradora, eram comuns crises de abastecimento e fome, uma vez que grande parte do sustento dessas cidades vinha de fora, dos sitiantes e feirantes das regiões próximas.

Como nas regiões mineradoras, a mão de obra se focava na extração dos metais preciosos, as poucas lavouras existentes não davam conta do suprimento alimentar e da região, seu fluxo de mercadorias e pessoas sobrecarregava as pessoas que faziam as travessias, que eram feitas a pé no momento:

“O principal meio de transporte de carga na Capitania de São Paulo continuava a ser o ombro de escravos e administrados. Os escravos indígenas constituíam-se, portanto, no principal meio de transporte da capitania, pois a marcha a pé ainda configurava-se na forma de deslocamento possibilitada pelos caminhos abertos. Também, esses escravos transportavam não somente carga, mas também passageiros.”²⁴

Nesse momento, as montarias animais se mostravam como um luxo, pois tinham pouca utilidade prática, pois as serras e montanhas se mostravam fortes obstáculos para

²³ Dória, Carlos Alberto; MARCELO, Corrêa Barros. *A Culinária caipira da Paulistânia*. Três Estrelas, São Paulo, 2018. P. 85.

²⁴ Monteiro, Rodrigo Rocha. *Territorialidade e memória tropeira em São Paulo: O caminho paulista das tropas*. Tese de doutorado, Rio Claro, 2013. P. 21.

cavalos, ainda mais com cargas, e as poucas estradas que tinham eram de má qualidade, fazendo com que a situação das cavalgadas piorasse ainda mais:

“Só pelo século XVIII é que as primeiras cavalgadas começam a afluir esporadicamente para o sertão remoto e, ainda assim, onde houvesse terras já desbravadas e povoadas. Todas as tentativas no sentido de incluir estes animais no aparato regular das expedições de descobrimento viram-se condenadas ao malogro. Dos 38 cavalos que levou Bartolomeu Bueno a Goiás, em 1722, cinco apenas puderam resistir a todas as asperezas da jornada.”²⁵

A incorporação dos cavalos como uma utilidade prática na vida dos paulistas só se dá com a abertura do caminho por terra até Curitiba, que ia para os Campos de Viamão e à Colônia do Sacramento. Nesse momento que temos um ponto essencial para este artigo, que é o início do comércio de gado com o sul da colônia, onde muares vindos dos campos do sul realizariam as transatividades comerciais da colônia, junto de seus comandantes, surgindo assim efetivamente o tropeiro, que como Sérgio Buarque caracteriza:

“Já nos primeiros tempos da colonização, o mesmo contato (com os “castelhanos” do sul) introduziria na capitania a cuia de tomar congonha, Agora será a vez dos largos chapéus de palha e dos ponchos, sobretudo poncho azul forrado de beata vermelha, que ia se tornar uma espécie de traje nacional dos paulistas. Na mesma época parece desenvolver-se, em São Paulo, o gosto pelo manejo de cavalaria, o tirar de lanças, e as festas de escaramuças, sertilhas, canas e encontradas. (...) Pertencia a uma nova raça esse neto de bandeirantes, que preferia brilhar nos povoados a fatigar-se no sertão.”²⁶

²⁵ Holanda, Sérgio Buarque de. Caminhos e Fronteiras. 4ª ed. – São Paulo: Companhia das Letras, 2017. P.153.

²⁶ *Idem.* P. 159

Esse pequeno sitiante se torna a base da sustentabilidade nutricional do novo centro econômico colonial, portanto alimentos que tinham uma produção de relativa facilidade, ou que tinham grande durabilidade, se tornaram os grandes alicerces da região da Paulistânia, tais como a carne seca, os diversos tipos de feijão e as farinhas, em especial a de mandioca²⁷.

Nos séculos XVII e XVIII, portanto, tem-se esse momento de grande atuação do lavrador no contexto colonial. Com o estabelecimento dos bairros rurais, novas relações sociais mostram-se presentes, como a existência do agregado, que era uma pessoa que habitava em choupanas em terras de outra pessoa, que vivia normalmente da caça e vivia a mercê do dono da terra para seu sustento e habitação. Além disso surgem também as relações de ajuda mútua entre os sitiantes, para ações como construções de novas moradas, celebrações e oferta de alimentos²⁸.

Partindo para o final do período de busca do ouro, há um processo de esvaziamento das regiões mineradoras, pois a produção de ouro havia diminuído, fazendo com que as pessoas partissem para outras áreas. Entretanto, é neste quarto momento, o do tempo do comércio de gado (1730-1755), que a população das Minas volta a crescer, de gente que volta para a região em busca de outras ocupações para trabalhar, convertendo-se para trabalhos agrícolas ou na pecuária, uma vez que agora já não havia mais a proibição da consolidação de plantações e pastos na região das minas. Tal refluxo populacional traz um crescimento exponencial na criação de gado. Saint-Hilaire comenta em 1816 sobre a criação de gado:

“Não há, entretanto, muito tempo que os habitantes de Vila Rica começaram a criar gado. Eles não sonhavam outrora senão com a procura do ouro, esquecendo-se das ocupações rurais; mas o esgotamento das minas, ou a dificuldade de suas explorações, obrigou a procurar outras fontes de riqueza. Quando de minha viagem, um colono

²⁷ Silva, Paula Pinto e. Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac, 2005, pág. 77-81

²⁸ Ferreira, Elton Bruno. As representações da cultura caipira nos escritos de Cornélio Pires: tradição, identidade, política e cotidiano (1910-1932). São Paulo, 2019, pág. 165-180.

[...] possuía mais de mil bovinos e fabricava carne-seca; outros proprietários faziam manteiga, e, se uma parte do queijo que se vende em Vila Rica vem de S. João d'El Rei, uma outra parte é produto do leite das vacas criadas nos arredores mesmo da capital de Minas.²⁹

Tal comércio interno nascente teve relação direta com o surgimento das feiras de gado, como por exemplo a de Sorocaba, maior da região, pois, com o crescimento da rede de vilas e cidades, houve uma consolidação do comércio com as regiões mais ao sul, como as planícies de Viamão no Rio Grande do Sul e até com a Argentina e o Uruguai, tornando a criação de gado uma saída econômica viável para substituir a extração do ouro. E nesse momento que a carne-seca tem um aumento exponencial de consumo, pois agora que sua produção beirava a escala industrial da manufatura, seu consumo se barateou, permitindo um acesso maior aos diversos tipos de carne-seca, como a carne de sol, carne de vento e o charque.³⁰

“Os gêneros alimentícios mais comuns são a carne-seca ou o charque, importados do Rio Grande, a farinha de mandioca preparada e o feijão: aves, ovos e sopas substituem os pitéus.³¹”

Neste período da criação de gado e do abastecimento das minas surgem um sujeito essencial para a composição deste trabalho voltado para a compreensão do universo alimentar caipira que é o tropeiro. Estes que pode ter de ser estilo de vida definido por Aluísio de Almeida: *“Descarregavam a tropa, acomodavam a carga, soltaram os animais. Daí a pouco, enquanto fervia o caldeirão na caçarola em cima das “tacuruvas”, os tropeiros estendidos pelos ligais, temperavam a viola e soltavam a voz no descante das modinhas costumadas.”³²* As tropas de gado ligavam os centros urbanos da região da Paulistânia, transportando produtos alimentares, minerais e animais por dentre as regiões das províncias, este fenômeno surge principalmente

²⁹ Saint-Hilaire, Auguste de. *Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil*, P. 84.

³⁰ Silva, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2005. P.114.

³¹ Luccock, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil (1808 – 1818)*. São Paulo / Belo Horizonte: Edusp – Itatiaia, 1975. P.197.

³² Almeida, Aluísio de. *Vida e morte do tropeiro*. São Paulo: Martins: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1981.

durante o período aurífero da colônia, no qual se precisava transportar o ouro para os portos e produtos de sítios e bairros rurais para a abastecer a cidade, e o mecanismo condutor deste transporte eram os tropeiros, que em cima do lombo de suas mulas, estes majoritariamente mamelucos viviam deste transporte, pouco permaneciam em sua morada, onde nos dias de chegada e partida de tropas, havia um alvoroço nas fazendas e cidades, com a comoção da despedida, os votos de boa viagem, e então partiam-se estes em outra viagem.³³

A ALIMENTAÇÃO

A alimentação tropeira em sua essência é igual ao resto de sua forma de vida, simples. Ela normalmente pode ser caracterizada como uma “comida de uma panela só”, pois era inviável as travessias com muitos equipamentos de cozinha, coisas estas que os tropeiros não faziam questão de levar, preservando seus hábitos alimentares de viagem. As comidas que estes consumiam era comprada ao longo do caminho, como a viagem de ida e volta para Sorocaba podia durar até dois anos, os sítios no caminho e as caças e coletas em meio ao trajeto era o que possibilitavam seu sustento.

Para melhor compreender a realidade das tropas e seu papel como sujeitos históricos, utilizaremos iconografias importantes que representaram este sujeitos como plano principal.

³³ Almeida, Aluísio de. *Vida e morte do tropeiro*. São Paulo: Martins: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1981. P. 72.



IMAGEM 1: Rancho Grande (dos tropeiros), Benedito Calixto, Óleo sobre tela, Coleção Pinacoteca Benedito Calixto.

É provável que a imagem acima, de autoria de Benedito Calixto, seja o maior expoente iconográfico da cultura tropeira, pois esta apresenta elementos precisos de sua cultura, forma e aparência. Analisando a obra, percebemos alguns elementos que constituem a vida cotidiana do tropeiro, como caracterizado no livro *Vida e morte do Tropeiro* de Alúcio de Almeida³⁴, o primeiro destes elementos, que essencialmente é a vida do tropeiro são as cargas montadas em mulas, vemos na parte da frente da obra cargas carregadas em cestos no lombo de mulas sendo descarregadas pelos tropeiros e colocadas no chão para os animais repousarem, e estes se sentando, apoiando e montando seu acampamento para a noite com estes. Vemos nesta situação específica que este é um pouso fixo de tropas, percebemos isso pela morada construída na

³⁴ Almeida, Alúcio de. *Vida e morte do tropeiro*. São Paulo: Martins: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1981.

esquerda do quadro para o descanso da tropa e o grande espaço plano na frente desta para os animais da tropa, seja para venda quanto para o transporte, repousarem. Entretanto, este não era o comum, poucos pousos desse ficavam entre o caminho da tropa e seu destino, em sua maioria, eram ao relento em pequenos acampamentos improvisados, montado pelo cozinheiro da tropa, que cavalgava afrente da tropa para montar o acampamento, e assim com risco muito maiores dos que as pousadas fixas, pois nesta tem frequente exposição à chuva, tempestades, riscos de ataques de indígenas, insetos, cobras e onças³⁵. Sobre estes acampamentos, confessa o Dr. Diego de Toledo Lara e Ordonhes: *“Tinha muito medo de onças e qualquer cobra subisse à minha cama e por isso sempre se armava entre-meio das outras, o chão bem varrido no modo possível, e com uma espingarda e uma pistola à cabeceira.”*³⁶

Neste quadro podemos concluir que se trata de apenas uma tropa, pois no caso de haverem mais tropas no mesmo pouso, os animais são soltos com mais cuidado para se manterem juntos, presos por cordas próximos a choupana de repouso, para não se perder nenhum dos animais em meio aos outros e para que não se aja o furto de nenhum dos mesmos.

Nota-se também as vestimentas dos sujeitos do quadro, todos de calça, bota, chapéu e alguns de poncho, gibão ou sobretudo³⁷, para a sujeira da estrada, presume-se pela vestimenta dos sujeitos que muitos usam aparentemente camisas de algodão de cor clara, pois esta seria de produção barata e caseira, daí sua cor seria a falta de pigmentação do algodão, mantendo sua cor original. Abordando agora o elemento essencial para este trabalho é a alimentação destes, de maneira geral é simples, uma panela disposta sobre um fogo na qual se colocava banha e gordura de porco e em seguida os alimentos para se preparar, estes que devido ao peso de utensílios para a viagem, se disponham todos em apenas uma panela presa em um trempe sobre o fogo, como representado na pintura de Benedito Calixto, que são três gravetos presos juntos

³⁵ Kok, Glória Porto, 1959-. O sertão itinerante: expedições da capitania de São Paulo no Século XVIII; Glória Kok – São Paulo: Hucitec: Fapesp, 2004. P.125

³⁶ Diogo de Toledo Lara e Ordonhes. Carta de um passageiro de monção (1785). In. Affonso d’E Taunay. Relatos Monçoeiros, op. Cit., p. 229.

³⁷ Holanda, Sérgio Buarque de. Caminhos e Fronteiras. 4ª ed. – São Paulo: Companhia das Letras, 2017. P.153.

para suportar uma panela – por vezes a tropa tinha um de ferro especificamente para tal função – daí surgem pratos de expressão tropeira, como o feijão tropeiro, o mais tradicional destes pratos e provavelmente o que constituía a base cotidiana destas viagens, pois o feijão adicionado de carnes e vegetais e acompanhado de farinha é o alicerce da tradição alimentar caipira, mas isso não exclui outros pratos, como o bolinho caipira, que se mistura farinha de milho e água e enrola-se em um peixe e frita, ou o arroz carreteiro, e outros pratos tipicamente de caipiras de tropa. Sobre a alimentação da tropa, Aluísio de Almeida afirma: “*É a hora da ceia. Pouco variou o “menu”. Feijoada, feijoada e feijoada! E bastante gordura. Carne seca com farinha era também comum. Ultimamente leva-se também o arroz. Para bebida, água do rio e pinga do garrafão.*”³⁸. O que percebemos então é essa permanência de uma alimentação semelhante à dos sítios do caminho, pois nestes que, por vezes, parava para descanso e comia e se reabastecia, por vezes a fome era presente, como retratado em diversas situações na capitania, em um relato mostra-se a presença da caça como fator primordial da alimentação junto à agricultura, como mostra-se no *Diário da jornada, que fez o Exmo. Sr. Dom Pedro desde o Rio de Janeiro até a cidade de São Paulo e desta até Minas, no ano de 1717*:

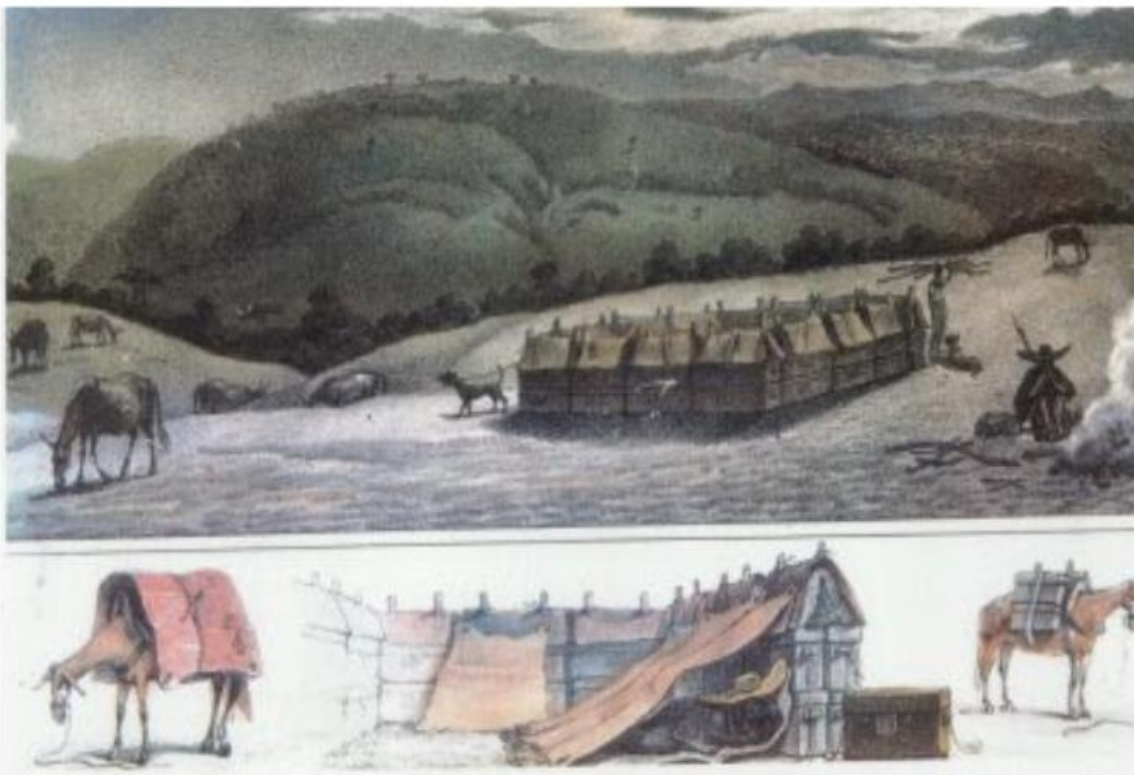
“Dom Pedro e sua comitiva, mais duma vez, nos ermos em que se pousavam, quase passaram fome em razão do pouco ou quase nada que lhes ofereciam para comer. Em Santos e São Paulo, pequenas vilas de algumas centenas de casas, o passadio não foi de todo mau. Comia-se comumente o que as roças produziam, isto é, milho, mandioca, feijão e algumas frutas da terra, que era o habitual sustento dos paulistas, não se comendo carne senão em alguns dias do ano. Penetrando no interior, com alguns dias de jornada, só encontraram para ceiar, no rancho dum paulista, meio macaco e umas poucas formigas, que era tudo quanto se achava. O Conde agradeceu a oferta e indagou que sabor tinham aquelas iguarias. Respondeu o paulista que não havia naqueles matos

³⁸ Almeida, Aluísio de. *Vida e morte do tropeiro*. São Paulo: Martins: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1981.

circunvizinhos caça mais delicada e que as formigas tão saborosas, depois de cozidas, que nem a melhor manteiga de Flanders a igualava.”³⁹

Sobre a carne de macaco, o Padre Anchieta afirma: “*é comida muito saudável para doente.*”. Já as formigas são tradições indígenas que permanecem nos hábitos de roceiros do interior da capitania, exemplo este de influências indígenas na alimentação caipira e tropeira.

Para estender nossa análise, apresentaremos outras gravuras e pinturas acerca do tropeiro:



³⁹ *Diário da jornada, que fez o Exmo. Sr. Dom Pedro desde o Rio de Janeiro até a cidade de São Paulo e desta até Minas, no ano de 1717.* In. RSPHAN, n° 3, 1939. P.308.

IMAGEM 2: Gravura “Acampamento noturno de viajantes”, Jean-Baptiste Debret, 1835.

A imagem acima feita pelo viajante francês Jean-Baptiste Debret nos traz informações complementares ao quadro de Calixto acerca da vida do tropeiro, percebemos nela elementos comuns da viagem e dos tropeiros, como a vestimenta de cotas e chapéus largos, em cima de mulas que carregam as mercadorias – ou são a própria mercadoria quando o destino são feiras de gado – e que com estas mercadorias se monta um acampamento de viagem quando não se há uma instalação para o descanso ou a mesma já está cheia, forma-se um pequeno cercado com as cargas e estende-se uma cobertura para bloquear o sol e esquentar o tropeiro, deve-se notar que haviam descansos na hora do almoço e ao anoitecer, portanto apesar de não representado na imagem, por vezes dormia-se de tarde, então ai que se agrega o papel de proteção do sol ao cobertor. Esta gravura aliada ao trecho de Auguste de Saint-Hilaire:

“Quando chegam, os tropeiros arrumam as bagagens em ordem e de modo a ocupar o menor lugar possível. Cada tropa acende fogo, à parte, no rancho e faz cozinha própria; antes e depois das refeições, conversam os tropeiros sobre as regiões que percorrem e falam de aventuras amorosas; cantam, tocam violão ou dormem envoltos em cobertas estiradas no chão sobre couros.”⁴⁰

“A tropa dos paulistas tinha até 12 bestas em cada lote e três, quatro e mais lotes. A hierarquia do tropeiro era esta: cozinheiro ao mesmo tempo

⁴⁰ Saint-Hilaire, A. *Segunda Viagem a São Paulo e Quadro Histórico da Província de São Paulo* Brasília: Ed. Senado Federal, 2002, p. 57

*madrinheiro (primeiro a frente da tropa, com a mula mais vigorosa e menos arrisca); camarada ou peão, um para cada lote; arrieiro, para todos; capataz, patrão ou dono.*⁴¹

Após as análises e esforços em trabalhar as tradições de tropa, podemos chegar a concluir que as formas de manifestação das tradições alimentares se dão em diversos campos da vida, e nestas tem suas variações quanto a forma de preparo, sujeitos que consumiram este e seus componentes. Construindo uma sequência histórica do surgimento dos tropeiros podemos concluir as formas que colaboram para formação dessa alimentação como conhecemos, esta que em sua palavra definitiva primordialmente é a simplicidade, esta que dada as características da viagem, comporta-se igual seu modo de vida, dormir ao relento, comer o que se encontra e caça, vivendo com os camaradas, como colocado pelo maior expoente da produção histórica dos tropeiros, Alúcio de Almeida, ao som das violas e cantigas, se preparando para próxima viagem desde a juventude.

⁴¹ ALMEIDA, Alúcio de. *Vida e morte do tropeiro*. São Paulo: Martins: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1981. P. 74.

FONTES E BIBLIOGRAFIA

ALGRANTI, Leila Mezan. História da alimentação: Brasil séculos XVI – XXI. Belém, PR. Editora Paka-Tatu, 2020.

ALMEIDA, Alúcio de. Vida e morte do tropeiro. São Paulo: Martins: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1981.

CANDIDO, Antônio. Os parceiros do Rio Bonito: Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo: Edusp, 12° ed., 2017.

Carneiro, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Henrique Carneiro – Rio de Janeiro: Elsevier, 2003 – 7ª Reimpressão.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação brasileira. São Paulo: Global, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. Antologia da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2008.

COUTO, Cristiana. Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

Diogo de Toledo Lara e Ordonhes. Carta de um passageiro de monção (1785). In. Affonso d'E Taunay. Relatos Monçoeiros.

DÓRIA, Carlos Alberto. 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. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

Ferreira, Elton Bruno. As representações da cultura caipira nos escritos de Cornélio Pires: tradição, identidade, política e cotidiano (1910-1932). São Paulo, 2019.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e Fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras. 2017.

Kok, Glória Porto, 1959-. *O sertão itinerante: expedições da capitania de São Paulo no Século XVIII*; Glória Kok – São Paulo: Hucitec: Fapesp, 2004.

Luccock, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil (1808 – 1818)*. São Paulo / Belo Horizonte: Edusp – Itatiaia, 1975.

Meneses, Ulpiano Bezerra de; Carneiro, Henrique. A história da alimentação: Balizas historiográficas. In. *Anais do Museu Paulista*. São Paulo, N.Sér. V.5, jan. – dez. 1997.

Monteiro, Rodrigo Rocha. *Territorialidade e memória tropeira em São Paulo: O caminho paulista das tropas*. Tese de doutorado, Rio Claro, 2013.

PRIORE, Mary Del. *História da gente brasileira: volume 1: colônia*. Rio de Janeiro: LeYa, 2016.

Ribeiro, Darcy. *O Povo Brasileiro, A Formação e o sentido do Brasil*. Editora Global, São Paulo, 2015.

Rossi, Paolo, 1923-. *Comer: Necessidade, desejo, obsessão* / Paolo Rossi; tradução Ivan Esperança Rocha. – 1.ed. – São Paulo: Editora Unesp, 2014.

Saint-Hilaire, A. *Segunda Viagem a São Paulo e Quadro Histórico da Província de São Paulo*. Brasília: Ed. Senado Federal, 2002.

Saint-Hilaire, Auguste de. *Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil*.

Silva, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2005.

Valden, Felipe Ferreira Vander. *As galinhas incontáveis. Tupis, europeu e aves domésticas na conquista do Brasil*.