

O QUE O MARMELO TEM A VER COM A SEMANA DE ARTE MODERNA DE 1922 E TARSILA DO AMARAL

Suely Sani Pereira Quinzani¹

Daniela Vilela Peixoto²

RESUMO: Este trabalho pretende analisar a importância da cultura brasileira sob os aspectos artísticos e gastronômicos advindos do movimento Modernista e Antropofágico. Analisa também a obra da pintora Tarsila do Amaral e sua íntima relação com a cultura caipira, o marmelo e o prato de sua devoção: a sopa de marmelo.

Palavras-chave: Modernismo – Antropofagia – Culinária Caipira – Marmelo – Sopa de Marmelo.

¹ Graduada em Direito Pela USP, com especialização em direito Civil e Direito Processual Civil; Graduada em Gastronomia pelo Ceunsp, especialista em Docência no Ensino Superior e Cozinha Brasileira; Alimentos Funcionais pela ESALQ; Sommelier em vinhos

² Graduada em Direito com especializações em Direito Civil e Direito Processual Civil; Graduada em Gastronomia pela FMU.

WHAT DOES THE QUINCE HAVE WITH THE 1922 MODERN ART WEEK AND TARSILA DO AMARAL

Suely Sani Pereira Quinzani

Daniela Vilela Peixoto

ABSTRACT: This work aims to analyze the importance of Brazilian culture under the artistic and gastronomic aspects arising from the Modernist and Anthropophagic movement. It also analyzes the work of the painter Tarsila do Amaral and her intimate connection with the countryside culture, quince, and the dish of her devotion: quince soup.

Keywords: Modernism - Anthropophagy - Caipira Cuisine - Quince - Quince Soup

INTRODUÇÃO

“TUPI OR NOT TUPI, THAT IS THE QUESTION” (Oswald de Andrade).

Pensar em novos conceitos artísticos, romper com velhos padrões, explorar a brasilidade, valorizar o Brasil e sua cultura nos leva a pensar na semana de Arte Moderna que aconteceu em São Paulo entre os dias 13 e 17 de fevereiro de 1922, no famoso Teatro Municipal de São Paulo.

Esse movimento, que neste ano de 2022 completou 100 anos, foi encabeçado por Mario de Andrade, Oswald de Andrade e Menotti del Picchia. Denominado movimento modernista ou futurismo paulista, este acirrou um esforço incansável por impor novas ideias que se opunham às tendências parnasianas. Naquele momento, o Brasil passava por uma série de mudanças sociais, políticas e econômicas, especialmente após o fim da Primeira Guerra Mundial.

De acordo com Boaventura (2000), os primeiros modernistas estavam atentos à problemática cultural brasileira marcada pela necessidade de forçosamente combinar os impulsos de modernização fornecidos pela Europa e em busca de autenticidade: Futurismo nacional, filho legítimo de São Paulo. [...] Desejamos ser atuais. Atuais de França e Itália como da América do Norte e de São Paulo”. (CAMARGOS, 2001. p.26)

Seus participantes eram descendentes da elite cafeeira de São Paulo, quando este dominava no país a política do “Café com Leite”. Por esse motivo, tinham poder de influência nos assuntos sociais da cidade de São Paulo.

Essa elite, em sua grande maioria, havia estudado na Europa e de lá trouxeram tendências artísticas como o: futurismo, cubismo, dadaísmo, surrealismo e expressionismo. Mesclaram essas novas ideias europeias com a brasilidade para criar suas obras nos vários setores artísticos fossem eles literários, musicais, pintura ou arquitetura.

O importante é que esse movimento, nascido nas terras paulistas, fez grande oposição ao modelo parnasiano, trazendo uma grande revolução na roupagem artística da época e uma ruptura com arte erudita.

Inspirado no futurismo italiano do início do século XIX que emergiu a partir do chamado Manifesto Futurista idealizado pelo poeta e escritor Filippo Tommaso Marinetti em 1909. Esse movimento expressava o real, as figuras em movimento, valorizava a industrialização, as ideologias políticas e a ruptura com a arte do passado. Enaltecidos pela tipografia da época, utilizam os meios de comunicação, figuras lúdicas como caricaturas e o uso de onomatopéias (figura de linguagem que reproduz fonemas ou palavras que imitam os sons naturais, quer sejam de objetos, de pessoas ou de animais, aumentando a expressividade do discurso).

Nas artes plásticas Paul Cézanne estabelece o elo de ruptura entre o passado e o novo que apresentava em suas obras. Cézanne foi o elo entre o impressionismo no fim do século XIX e o cubismo do início do século XX. O pintor serviu também de inspiração para Picasso, Braque, Anita

Mafalhti e outros artistas, tornando-se um grande influenciador da Arte Moderna.



Cartaz de Di Cavalcanti anunciando a Semana De Arte Moderna em 1922. Enciclopédia Itaú.

Esse futurismo paulista tem seu nascimento na Villa Kyrial.

Era o ano de 1904, a cidade de São Paulo começava a ostentar os símbolos do progresso. Viviam-se a *Belle Époque* e seria no final do espigão da Avenida Paulista, escolhida pelos barões de café para erguer seus palacetes, que José de Freitas Valle adquiriria uma chácara. Gaúcho de Alegrete, emigrara dos pampas em 1885 para cursar Direito na faculdade de Direito do Largo de São Francisco e adquiriu a propriedade localizada na Rua Domingos de Moraes nº 10, mais tarde batizada de Villa Kirial. O local iria transformar-se em potencial formador de opiniões e cultura, que por cerca de vinte anos marcou significativamente o cenário intelectual da cidade de São Paulo. Envoltos em modismos europeus, foi ponto de encontro de artistas, literatos e políticos. Ali promoviam-se saraus literários, audições musicais, banquetes e ciclos de conferências dos quais participavam: Lasar Segall, Guilherme de Almeida, Blaise Cendrars, Oswald de Andrade e Mário de Andrade. Desta forma, este salão contribuiu para configurar o campo intelectual do período e a eclosão de movimentos de vanguarda como a Semana de 22.

Freitas Valle faleceu em 1958. Dois anos depois, a Villa Kyrial foi vendida e, em 1961, demolida. Apagava-se, deste modo, a memória de um valioso testemunho da história cultural brasileira. (CAMARGOS, 2001).

O fato é que os modernistas relativizavam questões nacionalistas, repudiando o passado e estavam dispostos a não mais imitar formas de expressões artísticas europeias e sim dar um sentimento de brasilidade ao desenvolvimento dessas artes.

Depois da Semana de Arte Moderna, nasce o Movimento Antropófago ou Manifesto Antropofágico, publicado em 1º de maio de 1928 por Oswald de Andrade. Este movimento, liderado por Oswald de Andrade e Tarsila do Amaral, propunha assimilar outras culturas, mas não copiar. O

termo antropofágico foi utilizado como associação ao ato de ruminar, assimilar e deglutir. A ideia, portanto, era de transfigurar a cultura, principalmente a europeia, e enfatizar um caráter nacional com brasilidades e, assim, ir-se “deglutindo ideias europeias”, valorizando o que era brasileiro.

O quadro ABAPURU de Tarsila do Amaral passa a representar essa fase do Movimento Modernista. A pintora deu de presente a obra a seu marido Oswaldo de Andrade e a obra passa a ser um ícone dessa representatividade de resgate de brasilidades.

É nesse contexto, o de se resgatar brasilidades, que esse trabalho mescla as ideias trazidas pelos modernistas e o banimento das influências, principalmente francesas, na vida nacional. É uma época de valorização total do que é nacional, inclusive na recuperação de tradições alimentares, valorizando-se pratos nacionais e no caso dos modernistas paulistas, os pratos da cozinha caipira.

Dentre os modernistas, escolheu-se a pintora Tarsila do Amaral, que com sua obra Abapuru enfatiza todo o seu espírito de brasilidade. Também, por ela ser de Capivari e ter vivenciado sua infância no meio rural, trazendo o gosto e o paladar dessa cozinha tradicional para a sua mesa. Entre outras predileções, o prato mais apreciado pela pintora era sopa de marmelo, já que marmelos eram muito comuns nos quintais das propriedades interioranas paulistas, principalmente pela utilização em marmeladas.

Para tanto, realizou-se em fevereiro de 2022 uma pesquisa de campo em Capivari, na propriedade onde Tarsila do Amaral nasceu e de onde vem o seu interesse pela Cozinha Tradicional Paulista. Vivia-se nesta época uma valorização da gastronomia francesa e, neste sentido, o movimento modernista também visava resgatar as predileções nacionais e valorizar pratos nacionais.

E desta forma, analisaremos um pouco da biografia da pintora, principalmente a sua infância em Capivari, além de uma de suas principais criações, o quadro Abapuru. Ainda, em referência à artista, analisaremos os marmelos, que eram muito comuns no interior paulista. Tarsila tinha uma predileção por um prato caipira que era a sopa de marmelos

Portanto, é pela mão dos futuristas paulistas e também com Gilberto Freyre e seu Manifesto Regionalista em 1926, que se tem o início a recuperação de valores tradicionais no que tange à questão alimentícia e, desta forma, inicia-se o desenvolvimento de um regionalismo brasileiro e de uma cultura brasileira.

A verdade é que não só de espírito vive o homem: vive também do pão, inclusive do pão-de-ló, do pão doce, do bolo que ainda é pão. Não só com os problemas de belas artes, de urbanismo, de arquitetura, de higiene, de engenharia, de administração deve preocupar-se o regionalista: também com os problemas de culinária, de alimentação, de nutrição. (FREYRE, 1996, p.50)

Desta forma, podemos creditar ao Movimento Modernista e seus participantes como Tarsila do Amaral, em sua primeira fase que vai de 1922 a 1930, o resgate de tradições nacionalistas da cultura brasileira. O marmelo é um resgate da cultura paulista caipira.

Inovar essas tradições é “inventar tradições”, é essencialmente um processo de formalização

e ritualização de processos simbólicos com base em costumes de tempos imemoriais. (HOBSBAWN, 2014)

1 - TARSILA DO AMARAL, O CUBISMO E O ABAPURU

Em fevereiro de 2022 foi realizada na Fazenda São Bernardo, em Capivari, uma pesquisa de campo para melhor se compreender as origens da pintora.

Sob a orientação do Sr. Antônio Teixeira de Macedo Neto, visitou-se a fazenda e entendeu-se por que Tarsila do Amaral é denominada “caipirinha de São Bernardo”. Hoje, a casa onde a pintora nasceu é sede do Instituto Abaçai de Cultura e Arte que preserva, entre outros assuntos, a Cultura Paulista Tradicional.

Tarsila do Amaral foi uma pintora e uma das principais artistas da chamada primeira fase do modernismo brasileiro, ao lado de: Anita Malfatti, Cândido Portinari, Di Cavalcanti e José Pancetti.

Nasceu em 1º de setembro de 1886 na Fazenda São Bernardo, em Capivari, interior de São Paulo. Nascida na oligarquia cafeeira, seu pai era um barão do café. Sua família era dona de diversas fazendas, 22 no total, e apreciável fortuna. Como era costume na época, teve educação esmerada, sabendo tocar piano e falar francês.

Mais tarde mudou-se para São Paulo, onde estudou no Colégio Nossa Senhora de Sion, terminando seus estudos na Europa, em Barcelona.

Em 1906, casa-se com seu primo materno, o médico André Teixeira Pinto, com quem teve uma filha chamada Dulce. Seu marido era extremamente conservador e a impedia de desenvolver sua arte. Depois do nascimento de sua filha, separa-se do marido e volta a morar na fazenda com a filha.

Nos idos dos anos de 1920, influenciada por Freitas Valle e a Villa Kyrial, vai para Paris e passa a frequentar a Academia Julian, estudando com vários mestres cubistas da época.

As principais características das obras de Tarsila do Amaral, nesta época, foi o uso de formas geométricas, advindas do movimento cubista. Adotou o uso de cores vivas como cor-de-rosa, tom este mal conceituado, pois era considerado de mal gosto. Nessa fase, Tarsila rompe com padrões clássicos de pintura e absorve a influência do surrealismo e do cubismo, principalmente na fase antropofágica.

Em 1926, casa-se com Oswald de Andrade e no mesmo ano realiza sua primeira exposição em Paris, na Galeria Percier.

O quadro ABAPURU é a obra mais importante já produzida no Brasil. O quadro foi pintado para ser dado de presente a Oswald de Andrade, seu marido na época. Ao ver a tela, Oswald se impressiona muito com a figura ali representada e chama o escritor Raul Bopp para analisar a obra. Ficaram olhando aquela estranha figura e concluíram que ela representava algo de excepcional no contexto artístico da época.

Tarsila, então, lembrou-se de seu dicionário em tupi-guarani e batizaram o quadro de Abapuru (o homem que come). Foi a partir desse quadro que Oswald de Andrade escreveu o Manifesto Antropofágico e criou-se o Movimento Antropofágico, com a intensão de “deglutir” a cultura europeia

e transformá-la em algo muito brasileiro.

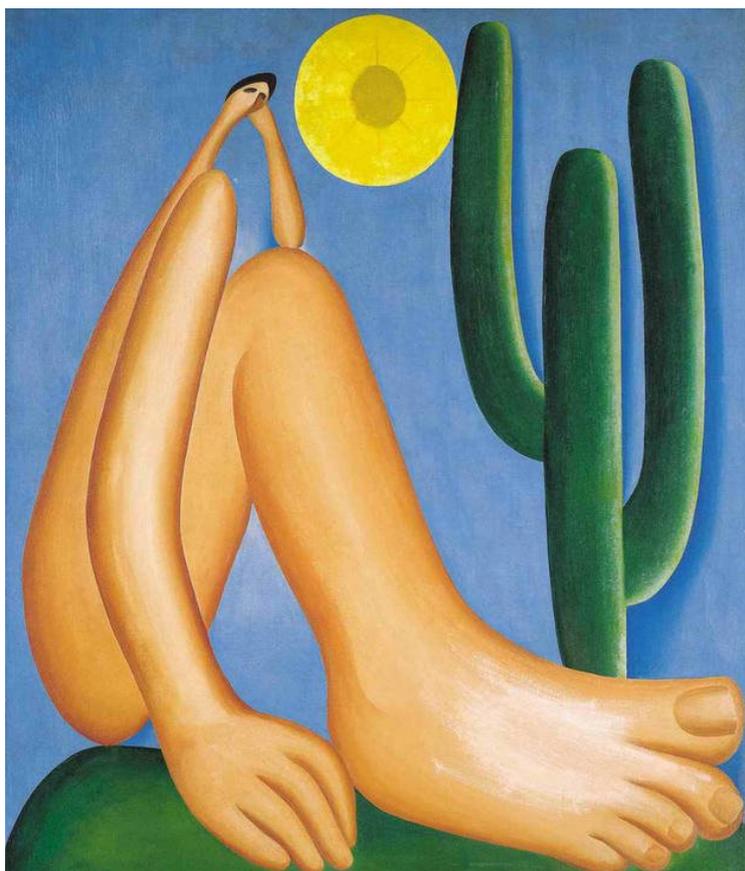
Este movimento, apesar de radical, foi muito importante e significou a síntese do Movimento Modernista, que desejava modernizar a nossa cultura de um modo bem brasileiro. A figura do ABAPURU simbolizou a antropofagia que propunha a digestão de influências estrangeiras como o ritual canibal, acreditando-se que ao devorar o inimigo absorver-se-ia suas qualidades. Dessa forma, a arte brasileira ganharia características nacionais.

O nome escolhido pela pintora também tinha a ver com seu inconsciente e com as histórias de monstros que “comiam gente”, contadas a ela, em sua infância, pelas negras escravas.

Em 1930, Oswald de Andrade separa-se de Tarsila para se casar com Patrícia Galvão, também conhecida como Pagu.

Tarsila do Amaral sofre demais com a separação e também com a perda das fazendas em razão da depressão econômica, ocorrida com a queda da Bolsa de Valores de Nova York. A economia brasileira agrário-exportadora não resistiu à retração mundial e a crise se alastra no Brasil.

O ABAPURU foi a tela mais cara vendida até hoje no Brasil, alcançando o valor de US\$1.500.000. Foi comprada pelo colecionador argentino Eduardo Constantini.



Acervo Itaú Cultural

A partir de 1931, surge uma nova fase na pintura de Tarsila, agora com cunho social. É nesta época que surgem as telas Operários e Segunda Classe. Casa-se pela terceira vez com o escritor Luiz

Martins.

Em 1965 separada de seu terceiro marido e vivendo sozinha, foi submetida a uma cirurgia da coluna e um erro médico a deixa parálitica até o final de seus dias.

Em 1966, Tarsila perde sua única filha, Dulce, que faleceu de um ataque de diabetes. Nesses tempos difíceis, Tarsila declara sua aproximação ao espiritismo. A partir daí, passa a vender seus quadros, doando parte do dinheiro obtido a uma instituição administrada por Chico Xavier, de quem se torna amiga. Ele a visitava, quando de passagem por São Paulo e ambos mantiveram correspondência.

Em 1969, com curadoria de Aracy Amaral é apresentada ao público sua Retrospectiva “Tarsila, 50 anos de pintura”, no MAM-RJ e MAC-SP.

Tarsila do Amaral, a artista-símbolo do modernismo brasileiro, faleceu no Hospital da Beneficência Portuguesa, em São Paulo, em 17 de janeiro de 1973 devido a depressão. Foi enterrada no Cemitério da Consolação de vestido branco, conforme seu desejo.



Visita a fazenda São Bernardo em Capivari onde Tarsila do Amaral nasceu e viveu.
Arquivo das autoras

Apesar de ter sido criada com os requintes das moças de sua época, Tarsila adorava a vida no campo e afirmava, “minha meninice foram as correrias e as brincadeiras nas fazendas da família”.

E como toda família tradicional paulista e de fazendeiros de café, o requinte e a sofisticação sempre estava presente no dia a dia.

De acordo com Guta Chaves (2012), o pai de Tarsila apreciava uma boa mesa e tinha uma adega com ótimos vinhos franceses, como o tinto Château – Lafittee o branco Chablis. A mãe tomava água mineral Vichy Hôpital ou Celestin e também dava aos filhos. Nas fazendas, as refeições eram compostas

tanto de receitas e ingredientes caipiras como de requintados pratos franceses.

A autora ainda afirma que, com isso, Tarsila desenvolveu um paladar cosmopolita que a fazia apreciar, com igual prazer, pratos e vinhos franceses e a peculiar cozinha caipira paulista, inclusive uma boa cachaça fazia parte da predileção da pintora. Desta forma, a cozinha francesa e a cozinha caipira se mesclavam na mesa da família e muitas vezes se utilizavam ingredientes como chuchu ou palmito. Nas refeições de Tarsila não faltavam o bolo de fubá com erva doce, o pão de queijo, a geleia de laranja cavalo azeda e os sequilhos no café da manhã e lanche da tarde. No almoço e no jantar, o trivial à base de arroz, feijão, batata, salada, carne e maionese estavam sempre se fazia presente.

Conta-se também que quando morava em Paris, no seu ateliê costumava oferecer memoráveis banquetes com pratos da cozinha brasileira, para deleite de convidados franceses e brasileiros que lá residiam.

Mas o prato de sua maior predileção está em uma fruta muito comum nessa época nas fazendas do interior paulista: o marmelo. Tarsila adorava sopa de marmelo, uma de suas receitas prediletas. Esta receita era muito consumida nas fazendas da época, feita na calda e servida quente com pedacinhos de queijo.

Para melhor entendimento deste prato, passaremos a abordar um pouco da Cozinha Tradicional Paulista e o marmelo.

2- A CULTURA CAIPIRA E O MARMELO

A memória é o recurso humano de lembrança, essencial para que o passado se torne presente nas narrativas dos indivíduos. Isto significa que a memória é uma conexão de um contexto social (BERNARDO, 1998). É através da memória da história da fundação da Vila de Piratininga que se busca identificar a cultura paulista, também denominada de “caipira”, principalmente no contexto alimentar dos primórdios da existência de seus habitantes.

Ao se pensar em alimentação humana, devemos buscar fundamentação nas palavras de Poulain (2003), quando estabelece que comer está submetido a duas condicionantes flexíveis:

a- A primeira está no fato do ser humano ser onívoro, ou seja, ter a capacidade de se alimentar de vários produtos que podem ser de natureza animal ou vegetal, impostas aos comedores humanos por mecanismos bioquímicos da nutrição e às capacidades do seu sistema digestivo, deixando um espaço de liberdade para os chamados gostos culturais;

b- A segunda é representada por condicionantes ecológicos oferecidos pelo meio ambiente dentro do qual está instalado um determinado grupo de indivíduos. Esse espaço comestível determina a escolha feita pelo específico grupo humano no interior do conjunto de produtos vegetais e animais disponíveis em seu meio. Esta escolha pode se expressar, ainda, pela implementação de algum tipo específico de cultivo preferenciado referido grupo. Ainda, de acordo com Poulain (2003), esta escolha não é somente adaptativa, pois grupos que habitam locais semelhantes podem apresentar hábitos alimentares

diferenciados.

Para o referido autor, sociologicamente falando, o espaço culinário, a cozinha e o que se come é um conjunto de ações técnicas de operações simbólicas e de rituais, que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o transforma em consumível.

De acordo com Souza (2005), existem dados de que a Amazônia foi povoada por índios desde 31.500 a.C.. Os grandes troncos linguísticos indígenas que habitavam a Amazônia até a chegada dos portugueses em 1616 eram; **TUPI, ARUAK, KARIB, TUCANO, PANO e JÊ**. O autor também menciona que os índios amazônicos não conheciam a escrita, eram povos com tradição oral. A palavra oral era a forma de transmitir conhecimentos e sua história, ao longo dos tempos. Segundo o autor, a maior parte dos índios habitavam as margens dos rios amazônicos (várzea), devido à facilidade de se encontrar alimentos e também devido à fertilidade do solo das praias onde plantavam a mandioca, o milho, o algodão, o tabaco e as frutas. Outra região habitada pelos índios era a terra firme, onde para cultivarem seus roçados tinham que derrubar a floresta e fazer queimadas: as chamadas coivaras. Como os índios que habitavam as terras não tinham a mesma facilidade dos índios que moravam às margens dos rios, eram constantes e frequentes as guerras entre as tribos amazônicas pela ocupação das várzeas do rio Amazonas. Os povos indígenas eram todos agricultores, cuja técnica já era dominada desde 9.000 a. C.

De acordo com Monteiro (2004), a presença indígena na província de Piratininga é muito antiga e sua data imprecisa. Porém, dois aspectos dão indicações desse povoamento: o primeiro, é que o principal grupo que habitava as terras ao redor do Rio Tietê falava “a língua mais usada na costa do Brasil” – um dialeto da família linguística tupi-guarani (ramo linguístico **TUPI**); o segundo diz respeito ao fato de existir etnias diferenciadas dentro desse grupo linguístico. O autor também estabelece que se convencionou identificar como Tupiniquim as populações que habitavam o Planalto paulista.

Belluzzo (2008) descreve os nativos que habitavam o Planalto, como nômades; coletavam alimentos silvestres, como: pinhão, palmito, jenipapo, sapoti e cambuci. Eram caçadores de animais silvestres, aves e peixes. Seus alimentos básicos eram: feijão, milho, mandioca, batata-doce, abóbora, cará, cumari, amendoim, taioba e cambuquira. Utilizavam as cinzas do curuá para condimentar a comida. O milho era o produto mais utilizado, sendo consumido assado, cozido e ralado. Seus grãos, fermentados em água e pilados, eram peneirados e torrados para a confecção da farinha ou do fubá. Utilizava-se bastante a paçoca, uma mistura de amendoim e farinha de milho socada no pilão. Os peixes eram enrolados em folhas de bananeira, assados no moquéim ou cozidos. A mandioca-brava ou amarga era utilizada para o preparo da farinha e a mandioca-doce (aipim ou macaxeira), assada na brasa. Tinham também o hábito de se alimentar de formigas iças, jacarés e lagartos. (HOLANDA, 1975).

De acordo com Sergio Buarque de Holanda (1975), os índios foram os principais formadores da cultura paulista, impondo sobretudo, a chamada “civilização do milho”, que iria se opor à cultura do trigo, trazida pelo colonizador.

Definida como “simples, porém saborosa” (Belluzzo, 2008), a comida caipira tem suas raízes junto ao sistema alimentar dos índios tupis e também no bandeirantismo e tropeirismo. Estes últimos

foram os precursores desse tipo de alimentação, onde a simplicidade e sobretudo a “sustância” davam as diretrizes do modo de se alimentar tipicamente paulista.

Candido (1971) relata, em seu livro “Os parceiros do Rio Bonito”, que a mobilidade dos bandeirantes e a incorporação do território paulista às suas conquistas começou a dar características de uma subcultura derivada do índio com o português, que se pode chamar de “cultura caipira”. Essa cultura caipira é de fato um prolongamento da cultura bandeirista, que foi sendo assimilada dos índios. Os índios contribuíram para a assimilação do uso de elementos, tais como: utensílios domésticos e em geral, plantas comestíveis, hábitos de pescar e caçar. Os portugueses contribuíram com ensinamentos referentes às culturas de plantio, incorporando a práticas da utilização de hortas e pomares, bem como a criação de porcos, galinhas e gado e sobretudo introduzindo suas sofisticadas técnicas culinárias.

Dessa cultura caipira, fruto da miscigenação entre brancos e índios (mamelucos) e mais tarde os negros, é que surgem os primeiros paulistas, habitantes do interior, ou seja, os caipiras. É dessa identidade social dos caipiras e de seu jeito de ser que se estabelece a cozinha tradicional paulista.

Candido (1971) define caipira como o tipo que se formou nas camadas inferiores de cultivadores da terra, que em razão de deslocamentos constantes e devido à posse irregular da terra, mantinha vida e moradias simples com meios de subsistência de fácil acesso e com um consumo mínimo, apenas para suprir a sua sobrevivência. De acordo com Candido, 1971, era uma população dispersa, nômade e livre, composta por uma etnia branca ou mestiça, geralmente contando com a mistura entre brancos e índios, não havendo predominância da raça negra. Para o referido autor, o termo caipira exprime um modo de ser, um tipo de vida e não, propriamente, um tipo racial.

Holanda (1975) explica que os nossos caipiras se agregavam lentamente à terra, constituindo-se primeiramente como colonos e depois como pequenos proprietários. É o resultado da cultura híbrida entre português e índio que também norteou, a princípio, a sua culinária. Sua base alimentar estava no feijão, milho e mandioca. O arroz entrou em sua alimentação mais tarde. O feijão completou o cardápio português, juntando-se ao toucinho e à carne de porco. O milho era comido assado, assim que colhido e do seu suco preparavam-se a pamonha e o curau. Além desses alimentos básicos, utilizava-se a abóbora, a batata doce, o cará, legumes com o almeirão, a chicória e a serralha. Apreciava-se a carne de aves caseiras como frangos e galinhas e também se utilizava bastante a carne de porco. A pesca artesanal era um hábito constante, assim como era hábito caçar animais, como: pacas, tatus, capivaras, porcos do mato e outros animais.

Muitas frutas fazem parte dos alimentos do caipira, tais como: goiaba, laranja, banana, cambuci e marmelo, muito marmelo. Frutas do mato como jabuticaba, uvaia, gabirola, jaracatiá (espécie de mamão do mato), pitanga e amora também compõem o cardápio caipira.

Ressalta-se também o hábito de beber jacuba e água e o consumo de pó de café, rapadura e farinha de milho.

Desses ingredientes resultam pratos emblemáticos da cozinha paulista, tais como: “suã” de porco com arroz; virado de feijão com linguiça, ovo frito, couve e torresmo; lombo de porco com farofa; frango assado com farofa, canja de galinha, quibebe de abóbora; moquecas de peixe ou galinha,

paçoca de carne socada no pilão, milho cozido e assado, pamonha, curau de milho verde, sopa de milho verde com cambuquira; farofa de iças torradas e muitos outros pratos além de variada doçaria como complemento à tradicional cozinha paulista.

Em termos gerais, isto era ser caipira e pertencer à cultura caipira!

A doçaria da cozinha tradicional paulista está intimamente ligada à introdução da cana de açúcar na Capitania de São Vicente, com farta produção de açúcar e seus derivados. Esta indústria dos engenhos de açúcar incrementaram a produção de doces, que a abundância e facilidades do açúcar possibilitavam e, em especial, o fábriço de marmeladas, nome genérico que se dava aos doces de corte macios, incluindo-se a própria marmelada. Fazia-se marmeladas de tudo: laranja, bananas, figo, pêssego, marmelos, goiabas e outras tantas frutas que eram enviadas a outras cidades da Colônia e exportadas para a Metrópole, ou seja, para Portugal.

De acordo com Macedo (2016), o marmeleiro (*Cydonia oblonga*) é uma árvore de pequeno porte e está entre os frutos introduzidos pelos portugueses no início da colonização. O marmeleiro é originário das regiões mais amenas da Ásia Menor, aclimatando-se no sudeste da Europa e espalhando-se pelo Mediterrâneo. Também é conhecido pelos nomes de marmeleiro-da-Europa, marmelo e pereira-do-Japão. Acredita-se que as primeiras mudas plantadas no Brasil tenham sido trazidas por Martim Afonso de Souza na sua viagem em 1532 e teriam se adaptado muito bem ao clima da Capitania de São Vicente, principalmente na Serra da Mantiqueira. O fruto tem cor dourada, formato arredondado e é ácido, mesmo depois de cozido. Tem perfume forte e polpa dura.

Em História da Alimentação no Brasil, Câmara Cascudo (2004) cita que os portugueses trouxeram o marmelo para o Brasil juntamente com outras frutas, como: a maçã, a pera e o pêssego. Ele identifica, na bibliografia consultada, uma antiga preferência portuguesa por receitas com marmelo, como: os pastéis de marmelo, marmeladas e almívar de marmelos (CASCUDO, 2004, p. 592-593).

Segundo Cascudo (2004), o marmelo era o doce mais popular nos séculos XVI e XVII, a ponto de constituir uma indústria. (CASCUDO, 2004, p. 642).



Fotos de Ana Alice Correa.

Leila Algranti (2005) menciona, num artigo sobre os doces na culinária luso-brasileira, a presença constante da marmelada nas refeições brasileiras desde o início da colonização portuguesa. Em São Paulo, a abundância de marmelos no período colonial servia para matar as saudades dos quitutes do Reino (ALGRANTI, 2005).

De acordo com Macedo (2016), atualmente, a principal produção de marmelo concentra-se no estado de Minas Gerais, situando-se ali a maior produção de marmeladas. A produção mineira é a mais importante comercialmente, concentrando-se nas cidades de Delfim Moreira e Marmelópolis. Economicamente, a cultura do marmelo, hoje em dia, não apresenta atrativos: além da demora para produzir, apresenta um rendimento menor que o de outras culturas de clima temperado. Hoje, as indústrias de doces importam a maior parte dos marmelos da Argentina e do Uruguai.

Mas, na infância da “caipirinha de São Bernardo”, o marmelo era abundante nos quintais rurais da vida paulista. Em seu paladar, Tarsila trazia essa predileção pela fruta e pela sopa de marmelos, sempre muito presente em sua alimentação.

A celebre pintora jamais abandonou sua origem caipira, cultivando preferências típicas de quem sempre viveu no interior do Estado de São Paulo.

Disponibilizamos aqui, em caráter de curiosidade, uma versão dessa receita que tanto encantava a pintora Tarsila do Amaral. Esta receita é típica da Serra da Mantiqueira e da cidade de Marmelópolis:

Sopa de marmelos e seus ingredientes:

7 marmelos bem maduros;
100grs. de queijo tipo Minas cortado em cubos;
6 colheres de farinha de milho;
100grs de açúcar;
1 litro de água.

Modo de preparar:

Descasque as frutas, retire as sementes e corte-as em pedaços ou gomos. Leve os marmelos ao fogo. Acrescente 1 litro de água na panela. Não demore muito a fazer isso para que a fruta não escureça muito. Deixe cozinhar até a fruta amolecer. Em seguida, coloque o açúcar e a farinha, aos poucos. Mexa sempre. Coloque cravo e canela a gosto.

Sirva a sopa quente com os pedacinhos do queijo tipo Minas.

CONCLUSÃO

Pelo exposto, pode-se verificar a importância da Semana de Arte Moderna e do Movimento Antropofágico que souberam resgatar a cultura do estado de São Paulo e o “ser brasileiro” e pertencer às suas próprias raízes culturais e históricas, mesmo sob a influência francesa que predominava naquela época.

São Paulo sempre persistiu na sua cultura alimentar de subsistência, característica que deixa marcas até os dias de hoje, principalmente no interior do Estado.

Porém, essa articulação entre o passado e o presente nos faz pensar se os paulistas ainda são “caipiras”, em razão do pertencimento alimentar de outrora, se observado o impacto da miscigenação de culturas alimentares de imigrações e migrações que este sofreu e vem sofrendo ao longo dos anos.

Entendemos que para o paulista e sobretudo para o paulistano, a comida é fundamental na cultura deste Estado. Tão fundamental que sua cultura alimentar incorporou todas as contribuições de migrantes e imigrantes, que juntos formaram um patrimônio cultural alimentar de mestiçagens.

Ao lado dessa explosão cultural, pode-se dizer que as raízes da cozinha caipira ainda se encontram resistentes no interior do Estado de São Paulo, se analisarmos os costumes de vida simples e comida simples em contraposição com a agitada vida dos moradores da capital. E graças aos “futuristas da semana de 22”, essas lembranças caipiras se fazem presente na nossa cultura e nas nossas lembranças.

Graças a uma das maiores pintoras brasileiras, Tarsila do Amaral, um prato caipira, intitulado Sopa de Marmelos, será sempre lembrado dentro dessa cultura alimentar caipira.

REFERÊNCIAS

ALGRANTI, Leila Mezan. **Os Doces na Culinária Luso-Brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira – séculos XVII a XIX.** Anais de História de Além -mar. Lisboa, vol. VI, 2005, p.139-158.

ANDRADE Oswald de. **Manifesto Antropofágico.** Revista de Antropologia, Ano I, nº1, maio de 1928.

BRAGA, Ângela; REGO, Ligia Maria da Silva. **Tarsila do Amaral.** Ed. Moderna, 1998.

BELLUZZO, Rosa. **São Paulo: memória e sabor.** São Paulo: Fundação Editora da Unesp, 2008.

BERNARDO, T. **Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo.** São Paulo: EDUC, Editora Unesp, 1998.

CAMARGOS, Marcia. **Villa Kyrial: crônica da Belle Époque paulistana**. 2ªed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

CANDIDO, Antônio. **Os parceiros do rio Bonito**. 2º ed. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1971.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ªed. São Paulo: Global, 2004

CHAVES, Guta. **Tarsila, uma caipira cosmopolita**. Revista História Viva. Disponível em stravaganza.blogspot.com. Acesso em 09-09-2022.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

HOLANDA, Sergio Buarque de. **Caminhos e fronteiras**. 2ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1975.

HOBSBAWM, Eric J. **A invenção das tradições**. 9ªed. São Paulo: Paz e Terra, 2014.

MACEDO, Toninho. **Mesa Paulista Tradicional; comer & beber juntos**. São Paulo; Terceira Margem, 2016.

MONTEIRO, J. M. **Dos campos de Piratininga ao Morro da saudade: a presença indígena na história de São Paulo**. IN: História da cidade de São Paulo. VI; a cidade colonial 1554-1822. PORTA, P. (org.). São Paulo: Paz e Terra, 2004.

POULAIN, J. P., PROENÇA, R. P.C. **Espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares**. Revista Nutrição, Campinas, v.16,n.3, 2003. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttex&pid=S141552732003000300002&Ing=en&nrm=iso . Acesso em maio de 2014.

SOUZA, C. A. A. **História do Acre. Novos temas, nova abordagem**. Rio Branco: Editor Carlos Alberto Alves de Souza, 2005.