

NO LINEAR DA TRADIÇÃO E MODERNIDADE: a cultura alimentar caipira, caiçara e das populações ribeirinhas paraenses

IN THE LINEAR OF TRADITION AND MODERNITY: food culture of caipira, caiçara and riverine populations of Pará

Ana Alice Silveira Corrêa, Suely Sani Pereira Quinzani, Daniela Vilela Peixoto, Vinicius Martini Capovilla

analicecorrea@gmail.com, Suely.quinzani@gmail.com, dv.peixoto@uol.com.br, vinicius@saperian.com.br

Resumo. Este trabalho faz uma análise da cultura alimentar do caipira, do caiçara e do caboclo ribeirinho paraense. Ao se analisar essas populações, desde a sua constituição até os dias de hoje, percebe-se como os tempos modernos descaracterizam a relação do homem com seu meio ambiente, desvirtuando as novas gerações da sua cultura e dos seus hábitos alimentares. Os caipiras não existem mais, os caiçaras quase não existem mais; ainda resistem as populações ribeirinhas sitiadas mais afastadas dos centros urbanos amazônicos e que ainda não foram corrompidas totalmente pelas modernidades atuais.

Palavras-chave: Cultura; Cultura Alimentar; Caipira; Caiçara; Caboclo Ribeirinho; Modernidade.

Abstract. This work makes an analysis of the food culture of the caipira, caiçara and caboclo riverside Pará. When analyzing these populations, from their constitution to the present day, one can see how modern times deprive the relationship of man to his environment, distorting the new generations of his culture and his eating habits. The caipiras and caiçaras almost no longer exist; still resist the besieged riverside populations furthest from urban centers that have not yet been corrupted by today modernities.

Keywords: Culture; Food Culture; Caipira; Caiçara; Caboclo Ribeirinho; Modernity.

1. INTRODUÇÃO

“a cultura é uma lente através da qual o homem vê o mundo”

Ruth Benedict

Este estudo busca compreender o conceito de cultura entre os povos acima citados. Em muitos casos, sociólogos, antropólogos e historiadores ao relatar os movimentos culturais populares descobrem apenas o que estão procurando, não o que já está esperando por eles. O reconhecimento desses movimentos se deu apenas porque alguém questionou algo e depois sondou desesperadamente em busca de alguma maneira ou qualquer forma de respondê-la (HOBBSAWM, 2014).


Levando-se ainda em conta o conceito da expressão “cultura”, Clifford Geertz (2008) afirma “o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu”, ou seja, o homem possui padrões complexos de comportamentos e um conjunto de

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no 2 – Julho de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

 A parte da imagem com identificação de relação não foi encontrada no arquivo.

controles, porque a cultura é inerente ao homem. Ela resulta do processo educativo e de aprendizagem onde o homem é sujeito ao aprender. Essa aprendizagem constitui uma construção do ser humano como um ser pensável, um ser que formula ideias, concepções, adquire hábitos ao longo do tempo, costumes e vivências (GEERTZ, 2008).

Roque Laraia (2009) estabelece que os comportamentos individuais dependem de um processo de aprendizado denominado endoculturação. Sem homens certamente não haveria cultura, mas, de certa forma semelhante e muito significativa, sem cultura não haveria homem.

A pergunta então que se estabelece é como certas culturas, como as abordadas neste artigo, perdem o seu saber local e a interpretação de sua cultura? Essas são as indagações teóricas levantadas no que concerne a essas culturas rústicas brasileiras e a busca pela melhor maneira de preservá-las e estudá-las: que homem caipira, por exemplo, existiu ou existe ainda no estado de São Paulo? Ou ainda: qual será o destino das populações ribeirinhas com a chegada de novos costumes advindos das teias tecnológicas?

Mas, o que significa o termo cultura?

Etimologicamente, cultura é palavra de origem latina que deriva do verbo *colare* (cultivar ou instruir) e do substantivo *cultus* (cultivo, instrução). A palavra tem também correlação com a terra e o ambiente agrário, com o plantar a terra e cultivar para dar frutos. Pode ser entendida também com o fato de a pessoa ser culta ou inculta, no sentido de ser letrada, ter educação e instrução (HOUAISS, 2001).

Porém, pode-se afirmar ser um termo vasto que engloba vários aspectos da vida humana assim como o jeito comum, a vida cotidiana por parte de um grupo de pessoas. Isto inclui comportamentos, conhecimentos, crenças, artes, moral, leis, costumes, hábitos, aptidões, tanto herdadas como adquiridas (MASSENZIO, 2005).

De acordo com Laraia (2009) a cultura é o resultado da inserção do ser humano em determinados contextos sociais. Através da cultura o ser humano vence obstáculos, supera situações e adapta-se ao seu *habitat*. Dessa forma, a cultura pode ser entendida e definida como algo adquirido, aprendido e acumulativo que resulta da experiência de várias gerações.

O ser humano pode sempre criar, inventar, mudar. Não é apenas um receptor, mas também um criador de cultura. Por isso, a cultura está sempre em mutação, podendo muitas vezes ser modificada com rapidez e violência dependendo do processo a que for submetida; desta forma, o ser humano não é somente produto da cultura, mas também, produtor de uma cultura (LARAIA, 2009).

Este trabalho se dispõe a estudar certas culturas regionais brasileiras que se assemelham e se modificam

Este trabalho se dispõe a estudar, sob o aspecto das mudanças e inovações, algumas culturas regionais brasileiras que se assemelham e se modificaram como a cultura caipira e a caçara e a que tende a se modificar, dos caboclos ribeirinhos amazônicos, provocando perda de ligações culturais e com meio ambiente.

Essa mutação cultural, ambiental somadas aos novos hábitos de consumo de alimentos industrializados desconfigura o homem na sua cultura de origem, provocando a perda de seus valores culturais originais e de hábitos históricos alimentares.

Utilizando-se de experiências junto a comunidades ribeirinhas na região do Pará e de experiências junto a comunidades caçaras em Peruíbe, SP, percebe-se ainda haver uma resistência em se preservar tradições que aos poucos, porém, vão se mesclando com inevitáveis modernidades como a energia elétrica, celulares e outros contextos da vida moderna que descaracterizam e desorganizam culturas de tradição indígena no território nacional.

Certos povos se distinguem pela criatividade alimentar adquirida no sistema ecológico em que vivem. É o meio ambiente condicionando o homem e sua alimentação, numa simbiose perfeita que estabelece a fórmula: homem + natureza + espaço que difere, entre outras atribuições, como língua falada, trajes, usos e costumes, danças, etc.

E o meio ambiente, o local onde vivem esses indivíduos que peso tem nesse sistema cultural alimentar?

A alimentação humana é submetida a duas séries de condicionantes mais ou menos flexíveis. As primeiras são referentes ao estatuto de onívoro e impostas aos "comedores" por mecanismos bioquímicos relativos à nutrição e às capacidades do sistema digestivo, deixando um espaço de liberdade largamente utilizado pelo cultural e contribuindo, assim, para a socialização dos corpos e para a construção das organizações sociais como estabelecem Poulain e Proença (2013).

Onívoros são todos os seres que se alimentam de vegetais e carnes de outros animais; para tanto, possuem o organismo adaptado para digerir tais alimentos. A palavra deriva do latim, "*omni+vorus, a um*", e significa "que come tudo ou de tudo".

A segunda série de condicionantes é representada pela ecológica do biótopo no qual está instalado o grupo de indivíduos; essas condicionantes também oferecem uma zona de liberdade na gestão da dependência do meio natural (POULAIN; PROENÇA, 2013).

É o que se pretende estabelecer, com este estudo, sobre essas populações rurais brasileiras que possuem culturas determinadas pelo meio em que vivem.

De acordo com Antônio Candido (1971) a cultura rural de um povo é aquela que está ligada ao "rústico" sem ser tosco e que exprime um tipo social e cultural brasileiro daquele homem que vive no campo. Esse universo do homem no campo pode ser traduzido pela palavra **caboclo**, que forma a **cultura cabocla**, designando aquele homem mestiço, próximo ou remoto ao homem branco e índio e que formam a maioria das populações tradicionais.

Assim podem-se utilizar termos regionais como caboclo ribeirinho, sertanejo e no caso paulista caipira e caiçara que designam um modo de ser, um tipo de vida e nunca um tipo racial (CANDIDO, 1971).

Desta forma se contextualizará os três tipos, que orientam este estudo e sua cultura. Para tanto, utilizou-se amplo material bibliográfico, análise dos aspectos históricos que formam esses tipos rurais, complementando-se o estudo com análise *in loco*, com pesquisa etnográfica, do caboclo ribeirinho no Pará e do caiçara em Peruíbe, SP.

Desta forma, ao abordarmos o meio ambiente e o homem, como afirmado nos parágrafos anteriores desta introdução, e a questão das mutações das culturas pelo tempo, pelas mestiçagens, pelas contaminações e pelas questões de modernidade este homem se transformará.

Porém as tradições, a história e os costumes nunca deveriam ser esquecidos para que as futuras gerações saibam quem fomos e para onde iremos. Ao se estudar estes três tipos de populações rurais e tradicionais brasileiras nota-se que ainda é possível manter o ribeirinho em seu estágio atual, bastando para tal, **re-envolvê-lo** em suas tradições sem negar as adaptações à modernidade, bastando para isso o estudo e o reconhecimento dessas tradições para a sua manutenção.

Pretende-se também traçar um paralelo entre essas populações identificando as perdas ocorridas em conhecimento e tradição através dos tempos.

2. A cultura alimentar caipira e seu representante ícone, o caipira

O que é ser caipira?

Para se entender este homem rural dos campos paulistas, deve-se retornar aos primeiros tempos da colonização de São Paulo de Piratininga e ao bandeirantismo. Com a conquista dos sertões paulistas e a miscigenação racial do índio com o colonizador vai se formando um tipo peculiar que começa a habitar esses espaços conquistados pelo bandeirantismo.

O ascendente do caipira é o mameluco, aquele homem mestiço branco com índia que nos primórdios da colonização não era um homem estigmatizado em relação à sua origem racial. Detentor dos conhecimentos europeus e indígenas era bem quisto na sociedade daquele tempo. Possuía acesso à educação e à terra como herdeiro de seu pai.

Já o termo **caipira** surgiu mais tarde e era específico para o homem que habitava os “sertões” da Paulistânia. Para o paulistano, o cidadão da vila de São Paulo, caipira era aquele que habitava o interior, não se utilizando o termo para quem habitava a cidade. Entretanto, para o resto do Brasil, o termo caipira designava todo e qualquer habitante de São Paulo.

As primeiras narrativas feitas pelo naturalista e botânico francês Auguste de Saint-Hilaire no século XIX em sua viagem à Província de São Paulo, descrevem ser a região habitada por um tipo humano de poucas falas, em geral malvestido e que habitava moradias muito precárias. Esse tipo era o caipira, o homem rural dos campos paulistas que gera uma cultura, a cultura caipira, ou seja, um estilo de ser, viver e pensar deste homem que era simples e que vivia na simplicidade.

Outros autores foram ao longo dos tempos definindo este tipo social até ser caricaturado por Monteiro Lobato na figura do Jeca Tatu no século XX.

Candido (1971) define caipira como o tipo que se formou nas camadas inferiores de cultivadores da terra que, em razão de deslocamentos constantes devidos à posse irregular da terra, mantinha vida simples, casa simples e meios de subsistência fáceis e mínimos, apenas o suficiente para manter a vida. Era uma população “dispersa, móvel, livre, branca ou mestiça, geralmente de branco e índio, com pouco sangue negro” (CANDIDO, 1971, p.81). Para o autor o termo caipira exprime um modo de ser, um tipo de vida e não, propriamente, um tipo racial.

Porém, é Cornélio Pires que o define com muita exatidão em seu livro “Conversas ao pé do fogo”:

Nascidos fora das cidades, criados em plena natureza, infelizmente tolhidos pelo analfabetismo, agem mais pelo coração que pela cabeça. Tímidos e desconfiados ao entrar em contato com os habitantes da cidade, no seu meio são expansivos e alegres, folgazões e francos; mais francos e folgazões que nós outros, os da cidade. De rara inteligência – não vai nisto exagero – são, incontestavelmente, mais argutos, mais finos que os camponeses estrangeiros. Compreendem e aprendem com maior facilidade: fato, aliás, observado por estrangeiros que com eles têm tido ocasião de privar (PIRES, 2002, p.20).

O fato é que ser caipira inclui estilos de ser e pensar. Considerados preguiçosos e indolentes, despojados de terras e de seus direitos de trabalho, se isolavam fora dos centros urbanos, em razão da frágil posse sobre a terra que os obrigava a uma vida

muito simples, limitada ao que o meio ambiente lhes oferecia e ao pequeno cultivo da terra. Ir até a cidade significava ter precisão de três elementos básicos para a sua vida: ter necessidade do sal, ir à igreja pelas questões da alma e procurar justiça quando esta se fazia necessária. Fora isso, nada lhes faltava, nem mesmo dinheiro pois o sal era adquirido através de troca como ovos e galinhas.

Por outro lado, lhes sobravam lazer: pescar, caçar, cantar, tocar moda de viola e ser extremamente religiosos alicerçavam sua vida e jeito de ser. Possuíam modos típicos de se vestir: algodão grosseiro colhido e fiado na própria casa (VIEIRA, 1903, p.24). Seus utensílios domésticos eram simples feitos de barro, ferro, madeira rústica.

Seu linguajar próprio, com acentuada troca do "l" pelo "r" passa a ser marca registrada deste dialeto que permeia a poesia, a música e a prosa caipira: "se os ôtro fais...proque não hi de fazê!...Não agaranto munto, mas vô exprementá" (PIRES, 2002, p.20).

De acordo com Amaral (1955) o linguajar próprio do caipira é espontâneo e pertinente à sua cultura. Estabelece também que os linguistas orientam que se trata de uma maneira diferente de falar e não uma maneira errada; portanto o dialeto caipira foi uma das mais importantes contribuições dessa cultura.

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, princípio esse que também norteou a sua culinária.

Sua base alimentar estava no feijão, milho, mandioca. O arroz entrou em sua alimentação mais tarde. O feijão completou o cardápio português, juntando-se ao toucinho e a carne de porco. O milho era comido assado assim que colhido e do seu suco preparavam-se a pamonha e o curau. Ao lado desses alimentos básicos utilizava-se a abóbora, a batata doce, o cará e verduras com o almeirão, a chicória e a serralha.

Apreciava-se a carne de aves caseiras como frangos e galinhas e carne de porco. A pesca artesanal era um hábito constante assim como o hábito de caçar animais como pacas, tatus, capivaras, porcos do mato e outros animais. Muitas frutas faziam parte dos alimentos do caipira, goiabas, laranja e bananas além das frutas do mato como jaboticaba, uvaia, gabirola, jaracatiá, pitanga e amora.

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

Pelo exposto observa-se que o milho é sempre uma constante na alimentação paulista junto com a mandioca e que foi encantando o colonizador e os viajantes que aqui passavam sobretudo o de pipoca, que virava "flor" quando jogado no fogo.

Ao lado desses ingredientes que compõem a mesa dos paulistas, encontramos o que alguns estudiosos denominam "comida de bugre" (FLORENÇANO; ABREU, 1987, p.30) destacando-se as iças. Esses insetos, muito abundantes em São Paulo, têm na região do vale do Rio Paraíba seu reduto alimentar na dieta caipira. Note-se, entretanto, que comida de bugre é um termo muito mais abrangente do que propriamente o consumo de iças. Esse estilo de se alimentar é originário dos índios guaranis que habitavam toda essa região denominada Paulistânia no início da colonização. Os guaranis tinham no milho seu alimento base além da utilização de abóboras e carás e logicamente da mandioca. Esses alimentos também eram utilizados pelos índios tapuias, termo este que se referia à época às várias etnias indígenas que não pertencessem o ramo dos guaranis.

Holanda (1975) afirma que a içá torrada venceu todas as resistências entrando completamente para o cardápio como a mandioca, o feijão, o milho e a pimenta. O incentivo dos jesuítas para livrar as lavouras das formigas saúvas contribuiu para disseminar entre os paulistas o gosto por essa iguaria.

Para Candido (1971) o caipira e sua cultura não foram feitos para o progresso: este, levou à derrocada essa forma de cultura condicionada a este tipo rural brasileiro.

Nos tempos de hoje o caipira não existe mais, nem na cidade de São Paulo e nem no interior do estado. Em recente curso com o prof. Carlos Alberto Dória, na Escola do Gosto, cujo tema foi " O caipira que existe dentro de nós", realizado nos dias 9 e 10 de março de 2018, o caipira e sua cultura **desaparecem** totalmente do estado de São Paulo a partir do século XX com a cultura do café e a industrialização crescente que se instala no estado. Corroborar com esta opinião, baseada em dados históricos, o historiador e prof. João Máximo da Silva. Neste momento histórico, esse tipo rural passa a ser trabalhador rural assalariado adaptando-se aos novos latifúndios cafeeiros.

A crescente urbanização e industrialização da cidade de São Paulo e conseqüentemente seu progresso mudam os hábitos de seus habitantes que se tornam pessoas urbanas e que vão se desvinculando de suas raízes tradicionais.

Hoje, com muito esforço temos pessoas e lugares que tentam trabalhar esta tradição perdida como algumas fazendas históricas do interior paulista que tentam manter a tradição e a comida dos tempos de outrora.^{1 2}

O caipira dos tempos de ontem é hoje um cidadão urbano, industrializado e que esqueceu suas origens.

3. A cultura alimentar caíçara

O termo caíçara tem origem no tupi-guarani, *caá-içara*, que significa o homem do litoral. Para esses povos a palavra "caíçara" era usada inicialmente para denominar estacas colocadas em volta das tabas ou aldeias e o curral feito de galhos de árvores fincados na água para cercar os peixes. Com o passar do tempo passou a ser o nome dado às palhoças construídas nas praias para abrigar as canoas e utensílios de pesca. Só mais tarde passou a identificar os moradores do litoral dos estados do Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro (DIEGUES, 1988).

A população indígena, de origem tupi-guarani, era nômade, vivia da pesca, caça, extração de frutos e plantas nativas. Plantava alguma roça de subsistência, principalmente de mandioca. Com a mandioca preparava a farinha e com esta os bijus e os mingaus. Neste ponto, diferem do caipira por terem junto ao litoral alimentos mais próximos como o mar, bananas e palmitos; já os caipiras eram obrigados a avançar os sertões e manterem suas roças de subsistência.

As roças iam sendo abertas à medida que necessitassem, desmatando áreas e abrindo clareiras. As terras eram utilizadas até se tornarem inférteis. Nesse momento, novas áreas eram desmatadas para novos espaços cultiváveis.

Essa população nômade indígena de roceiros e pescadores passou por transformações e adaptações com a mestiçagem com brancos de origem européia, principalmente

¹ Fazenda Concordia em Itu, SP, datada provavelmente de 1595, serviu de ponto de apoio e pousada às bandeiras que saíam da Vila de Piratininga em direção ao interior. Passou por diversos ciclos: captura de indígenas para trabalho escravo, ciclo da cana, café, policulturismo, pecuária e atualmente o turismo.

² Fazenda Capoava em Itu, SP: construída no século XVIII durante o ciclo da cana de açúcar. A região fazia parte do quadrilátero do Açúcar e a produção e engenho da fazenda tiveram expressão considerável nessa época. Atualmente é dedicada ao turismo, mantendo a raiz no caboclo e toda a história regional desde a época dos bandeirantes em sua culinária e acolhimento. Dispõe de pequeno museu contando a história da fazenda, cultura alimentar do período dos bandeirantes.

portugueses e espanhóis, dando origem aos caiçaras (D´ALESSIO; PASCALICCHIO, 2006).

As comunidades caiçaras passaram por diversas fases socioeconômicas. Até meados do século XIX houve prosperidade econômica com a exportação de café e arroz através dos portos de Santos e Ubatuba. Além disso, havia muita produção de pescado para consumo interno (AFONSO, 2010). Posteriormente, as exportações passaram a ser feitas unicamente pelo porto de Santos, trazendo estagnação para outras áreas do litoral paulista.

Os ciclos agrícolas da cana-de-açúcar, do arroz e do café provocaram a ocupação das terras férteis do litoral, favorecendo a ocupação de áreas, muitas vezes de difícil acesso, formando pequenos núcleos de mestiços caiçaras. Muitas vezes, esses núcleos converteram-se em comunidades com pouca comunicação entre si ou com o exterior, devido à dificuldade de comunicação por terra (Adams, 2000). Durante longo tempo, as populações caiçaras dessas áreas litorâneas, pescadores e camponeses pobres, ficaram praticamente isoladas, provavelmente pela dificuldade de comunicação com o sertão, separado do litoral pela Serra do Mar. O acesso era feito a pé em caminhos no meio da floresta que iam sendo abertos pelos indígenas.

Nesses locais, desenvolveu-se a agricultura de subsistência, que abastecia inclusive grandes engenhos de aguardente e açúcar, garantindo a sobrevivência das populações locais.

Diegues (2003) acredita que as comunidades caiçaras formaram-se nos intervalos dos grandes ciclos econômicos do período colonial, fortalecendo-se quando as atividades voltadas para a exportação entravam em declínio.

De acordo com Schmidt (1958) e Mussolini (1980), em meados do século XX, a pequena pesca costeira foi incorporada à cultura caiçara, perpetuando-se até os dias de hoje, com suas características portuguesas e indígenas, ou seja, utilizando barreiras de varas para aprisionar os peixes (técnica indígena) ou anzóis de metal (técnica portuguesa).

Da cultura indígena, os caiçaras herdaram as técnicas de preparo do peixe, usando o moquéim tanto para cozinhar como para secar a carne e obter farinha, além das técnicas para confecção das canoas e das flexas e arpões. Dos portugueses herdaram técnicas de uso e confecção de anzóis de metal, além de alterações no preparo dos alimentos, incluindo mais sal e condimentos.

De acordo com os autores Schmidt (1958) e Mussolini (1980), as comunidades caiçaras mantiveram-se relativamente isoladas em sua forma de vida até a década de 1950, quando as primeiras estradas ligaram o litoral ao planalto paulista, iniciando diversos fluxos migratórios. A especulação imobiliária e o turismo trouxeram grandes mudanças à organização social do caiçara (DIEGUES, 2003). Muitos foram desalojados e mudaram-se para longe do mar, para os centros urbanos e periferias, dificultando ou mesmo inibindo o acesso à pesca.

Atualmente, restam poucos indígenas das tribos do tempo da colonização. Muitos foram extintos, outros migraram para novas regiões devido à violência da colonização e mais tarde pelo surgimento de novas estradas. Mas alguns ainda se encontram bem vivos, no sangue que corre nas veias das populações de beira-mar, os caiçaras. Mesmo com muita mudança pelo passar do tempo, é possível identificar costumes indígenas e dentre eles a cozinha, representada pelos pratos da cozinha caiçara. Raízes deliciosas como a mandioca, a batata-doce, o cará, o cará-moela, o cará-espinho, o inhame, frutos como o cambuci, gabioba, pratos como moqueca, e a inseparável farinha de mandioca. Os pratos caiçaras sempre trazem um toque indígena inconfundível.

O caiçara desenvolveu uma identidade culinária própria diferente de outros povos do nosso litoral, não centralizando suas atividades exclusivamente no mar, mas, mesclando a pesca com a agricultura de subsistência e a extração de recursos da Mata

Atlântica. Para Diegues (2007), as principais características da cultura caiçara estão na associação entre pesca e agricultura, na importância da farinha de mandioca, na sociabilidade através dos trabalhos em mutirões e na pouca importância que dão à religião oficial.

Para Brandão (1983), os caiçaras são considerados os caipiras do litoral e tanto os caiçaras como os caipiras só começaram a ser descobertos por alguns estudiosos no final do século XIX: "foi então que deixaram de ser uma gente miserável de cultura invisível para se tornarem agentes da cultura popular do Estado" (BRANDÃO, 1983, p.24).

Porém, para Diegues (2007), apesar de terem uma base comum, a cultura caiçara se distingue da caipira por ter desenvolvido práticas materiais e imateriais ligadas ao mesmo tempo ao mar e à terra, enquanto o caipira tem a cultura baseada na agricultura e em atividades ligadas à mata, sem ter contato com o ambiente marinho. O gênero de vida caiçara combina a agricultura de subsistência, baseada na mandioca, com a pesca.

O caiçara viveu isolado no litoral, com pouco contato com o mundo de fora e seus produtos. Não tinha poder aquisitivo e, portanto, aproveitou-se ao máximo dos recursos do meio desenvolvendo intimidade com o seu habitat. Além disso, o caiçara conhece muito bem as propriedades das plantas que o cercam: para remédios, para a alimentação, para construção de habitações, utensílios e canoas. Conhece também os fenômenos naturais presos à terra e ao mar e que os norteia nas atividades de pesca e agricultura. Conhece os ventos e os movimentos das águas, os hábitos dos peixes, as épocas da lua adequadas para derrubar uma árvore, semear ou colher o que plantou (MUSSOLINI, 1980).

Adams (2000) comenta que o mar foi o principal meio de comunicação e provedor de meios de subsistência, porém, que a maior fonte de subsistência não estava no mar, mas, na exploração da terra.

O calendário agrícola caiçara era baseado na tradição indígena e dos primeiros colonizadores europeus (...) No sistema agrícola caiçara havia uma relação estreita entre o que se cultivava e o que se consumia: os produtos agrícolas indicavam as necessidades do grupo doméstico e seus hábitos alimentares (ADAMS, 2000, p.139).

Mas, antes de se falar sobre o que comiam os caiçaras, é importante que se saiba um pouco sobre a casa do caiçara e sua cozinha.

Viviam em casas simples como a do caipira do interior paulista, as paredes de pau a pique, telhados de sapê de duas águas, algumas vezes caiadas. O chão era de terra batida e os móveis escassos (CARVALHO, 1940 apud ADAMS, 2000).

Sobre a cozinha, Diegues (2007) menciona que ficava situada no centro da casa, com fogão a lenha, com porta dando para o quintal, a horta e o pomar. Usavam fogão a lenha, embora, atualmente, cozinhas caiçaras contem com fogão a gás.

E havia ainda os costumes sociais, uma espécie de etiqueta: "convite para participar da refeição na cozinha, lugar central da casa, só é feito a parentes e amigos enquanto que os visitantes são servidos na sala" (DIEGUES, 2007, p.47).

Adams (2000) comenta que qualquer habitação caiçara, mesmo as abandonadas, eram circundadas por árvores frutíferas: bananeiras, mangueiras, jaqueiras, goiabeiras, laranjeiras, pitangueiras, abacateiros, abricoterios, jambeiros, cajueiros, pés de pinha, coqueiros, cacauzeiros, frutas-pão.

No litoral sul paulista, além da farinha branca, fabrica-se, até os dias atuais, uma farinha mais grossa e mais escura, a farinha manema, usada principalmente no café da manhã. Vários produtos são feitos a partir da mandioca, ou da farinha de mandioca ou do

polvilho, como por exemplo, o bolo de roda, muito comum na região, feito com a goma; a coruja, feito com farinha de mandioca e indaiá, enrolado na folha de bananeira e assado. Havia também o cuscuz de arroz, feito com farinha de arroz, consumido com café e servido principalmente em festas.

A culinária caiçara é simples utilizando muito peixe e produtos frescos dos quintais e das roças, ou ainda obtidos na mata. O uso da mandioca na alimentação foi herdado dos índios. Da mandioca também fazem o biju com a massa que se deposita no fundo da gamela a partir da mandioca ralada. Essa massa é assada depois de seca, formando os bijus. As farinhas de mandioca se tornaram companheiras inseparáveis dos pratos à base de peixe, consumidas puras ou na forma de farofa ou pirão.

Diniz, um dos caiçaras entrevistados, também relatou o consumo diário de peixe com farinha, dizendo que o prato típico do caiçara, no dia a dia é o peixe seco defumado, com farinha manema. Essa farinha também é comida no café da manhã, no lugar do pão. Segundo ele, o caiçara utiliza tudo o que tem à sua volta: o peixe, que normalmente come frito ou seco; as verduras e frutas que colhe na floresta; a banana verde, que normalmente come cozida; o coentro do mato além de alguns alimentos cultivados como a couve, temperos para consumo diário, batata-doce e mandioca para preparar a farinha manema (informação verbal).³

A preparação dos pratos caiçaras, diferentemente da comida indígena, sofreu influência europeia, sobretudo no uso de condimentos como coentro, pimentão, cebola e limão, além de sal. A pimenta já era consumida pelos indígenas, mas, por influência portuguesa, passou a ser usada como tempero, cozida juntamente com os demais alimentos.

Além do peixe, outras carnes também são utilizadas como a galinha, o pato e o porco. A carne de caça como a de tatu, porco do mato e de pequenos pássaros deixou de ser consumida. Devido às leis de proteção ambiental (lei 11.428 de 2006 e lei estadual 5.649/87 implantação da Estação Ecológica de Jureia-Itatins), o uso de árvores, a pesca e a caça de animais silvestres passaram a ser proibidos. O desmatamento de áreas para instalação de roças também foi proibido.

A simplicidade da culinária caiçara pode ser resumida em três ingredientes principais: o peixe, a farinha de mandioca e a banana, preparados sempre com muito pouco tempero.

Toda essa cultura alimentar e de ser caiçara, entretanto, está se perdendo com as novas gerações. Vieram os caiçaras para as vilas, tendo sido expulsos de seu *habitat*, a floresta. A dificuldade na obtenção dos ingredientes que estavam acostumados aliados à facilidade de produtos industrializados, as novas tecnologias disponíveis, forçam a mudança de seus costumes, principalmente pelos descendentes. Os mais velhos procuram manter as tradições: em nossas visitas a caiçaras de litoral paulista, era comum terem em seus pequenos quintais ou em vasinhos temperos como o coentrão, a alfavaca, a hortelã pimenta plantados para consumo, além de ervas medicinais que estavam acostumados a utilizar. Todos esses conhecimentos de ingredientes da floresta, técnicas de preparo, técnicas de pesca, ervas medicinais estão se perdendo com as novas gerações que não têm contato e nem interesse nesse aprendizado.

³ Entrevista concedida por Diniz, E.G. (2013).

4. A cultura alimentar do caboclo ribeirinho

Tendo-se compreendido os conceitos expostos na introdução deste trabalho, compreende-se a alimentação cabocla ribeirinha do estado do Pará. Tendo por base a cultura e o sistema alimentar indígena e condicionada pela biodiversidade da maior floresta tropical, a Floresta Amazônica, poderemos entender como vivem esses indivíduos e o que culturalmente lhes pertence.

Quem é este homem, como vive e se alimenta tendo como biótopo uma floresta densa e cuja biodiversidade é uma das maiores do planeta Terra?

De acordo com os autores Fisberg; Webba et al (2002), os hábitos alimentares dos paraenses formaram-se muito cedo e resultam da interação de diversos fatores sociais, econômicos, ecológicos e do próprio processo de adaptação do homem ao meio em que vive. Torna-se importante, portanto, resgatar alguns pontos relevantes da alimentação paraense.

O aspecto fisiográfico e a grande diversidade de ecossistemas que formam a Amazônia e, em particular, o estado do Pará, onde se encontram várzea, terra firme, mangue e vegetação costeira, determinam a coexistência de diferentes identidades e hábitos alimentares.

Tocantins (1982) estabelece que a expansão humana no espaço geográfico a que se convencionou chamar Amazônia, antigo Estado do Grão-Pará e Rio Negro, está muito ligada à crônica das plantas e dos animais em que ela se apoiou para a sobrevivência do homem, gerando uma série de inter-relações. Essas inter-relações entrelaçam-se na paisagem, na vida e nos tipos humanos representativos da colonização europeia e dos agrupamentos indígenas. O autor vai mais longe quando estabelece que, a não ser no Nordeste, inexistente outra área brasileira onde o empreendimento colonizador tenha o sentido ecológico tão acentuado quanto na Amazônia. Plantas, animais, criaturas humanas desenvolvem-se juntas, dependendo extremamente uns dos outros.

No ambiente amazônico, operam harmoniosamente vários sistemas vivos, o vegetal, o animal, o humano. A floresta, os rios, os igapós, os paranás, os igarapés, os lagos, com seus povoados vegetais ou animais envolvem o homem numa teia de interesses, de necessidades e competição e que são os alicerces da sociedade amazônica, organizada em redor da floresta e das águas (TOCANTINS, 1982).

De acordo com Chabenat (2002), há dois tipos de habitação na bacia amazônica: "a terra firme" que é um espaço que fica fora d'água o ano todo e a "várzea" que é o espaço inundado durante a estação da chuva, fenômeno da "enchente". Desta forma o "espaço" se transforma nessa região. O elemento água é preponderante, é a causa e a consequência desta transformação. A vida neste lugar muda de acordo com a estação e transforma este espaço em lama, terra e água.

Quem é este homem que habita este espaço e é denominado caboclo ribeirinho?

Na realidade ele é o homem que habita o "interior" do espaço amazônico; é aquele homem que convive com essa natureza e que dependem um do outro, transformando-se numa simbiose: homem, natureza e espaço.

Grande parte das comunidades ribeirinhas tem origem no ciclo da borracha, no final do século XIX, quando cerca de meio milhão de pessoas, a maioria nordestinos, fugindo da seca, mudaram-se para a região Norte para trabalhar na extração do látex das seringueiras. A maioria preferiu a proximidade com os rios para levantar palafitas. Mas o ciclo da borracha entrou em decadência, e muitos deixaram a região. Alguns povoados cresceram e se tornaram municípios. Outros, menores, não passaram de aldeias isoladas que resistem até hoje — sempre à beira dos rios.

A alimentação do ribeirinho, apesar de farta, especialmente em relação a peixes e farinha, é pouco variada. Sua base alimentar está sedimentada em peixe, farinha e açaí. As plantações nem sempre são possíveis em razão das inundações, e a ausência de energia elétrica na maioria das comunidades impede a estocagem de alimentos. A produção excedente, normalmente de peixe, é a principal fonte de renda.

Na Amazônia é possível encontrar, ao longo dos rios, tais populações, as quais são vistas como ainda vivendo em modo de vida "primitivo", principalmente pelas populações citadinas, pelo fato de sobreviverem a partir da pesca, extrativismo vegetal e pequenas plantações de subsistência, onde a vida e dinâmicas são regidas pelo tempo da natureza, o rio.

A população amazônica é constituída basicamente por negros, indígenas e brancos, predominando o "caboclo amazônico", fruto da miscigenação das raças, que em tupi significa "tirado da mata". A população ribeirinha é composta por trabalhadores que se ocupam do extrativismo do açaí, buriti cacau e castanha-do-pará, da pesca, da confecção de produtos artesanais como a peneira e da olaria, na fabricação de telhas de barro e vasos de cerâmicas. O rio também é elemento central na definição da vida econômica, social e cultural das mesmas.

Na época das grandes enchentes é a população que mais sofre pela cheia que invade suas casas. Para isso usam o recurso de subir o piso das casas de palafita com tábuas para que as águas não os alcancem. Por conta dos aspectos geográficos do país, é na Amazônia que está a maior parte dessa população. Além das populações nativas, somam-se a esta categoria descendentes de migrantes do Nordeste do país. Por residirem em um ambiente onde a força da natureza se faz presente, os ribeirinhos aprenderam a viver em um meio repleto de limitações e desafios impostos pelo rio e pela floresta.

Suas moradias são construídas utilizando a madeira como principal alternativa de construção. Construídas a alguns metros acima do nível do rio para evitar que sejam invadidas pelas águas durante as enchentes, as palafitas ainda possuem a tecnologia de uso de tábuas para subir o piso nos períodos de cheia.

O rio possui um papel fundamental na vida dos ribeirinhos. É através dele que são estabelecidas as ligações entre as localidades com a utilização de canoas e barcos, únicos meios de transporte. O rio é sua rua. É nele também que os ribeirinhos executam uma das principais atividades que lhes proporciona fonte de renda e de sobrevivência: a pesca.

Com esses poucos recursos constitui-se o tipo de alimentação do homem da Amazônia. Alimentação pouco trabalhada e pouco atraente, apresentando até hoje em suas características uma predominância manifesta da influência cultural indígena sobre a das outras culturas, a portuguesa e a negra, que também participaram da sua formação (CASTRO, 2007).

Conhecido como lavrador-pescador, o caboclo é tido como o "guardião da floresta", sendo aquele que detém os saberes nativos sobre a região, reconstituindo-se assim, como originário do lugar, herdeiro dos antepassados indígenas e totalmente adaptado à natureza. Desse modo, é nesses limites e fronteiras conceituais, políticas e étnicas, que se abre o espaço para pensar a questão do caboclo ou ribeirinho como uma identidade ou uma cultura de "resistência". Posto que seja sobrevivente de um processo aniquilador, mas que não se destruiu ainda por inteiro.

Estas populações que estão mais próximas a centros urbanos como Belém, tendem a se descaracterizar. Dada a dificuldades de locomoção, carência de energia elétrica, poluição dos igarapés e do assoreamento dos rios, tendem a se transferir para os centros urbanos a procura de oportunidades melhores. São as populações que mais sofrem com a poluição dos igarapés e seu assoreamento dificultando a pesca de peixes e camarão de água doce do tipo regional.

Essa proximidade com a cidade também vem modificando sua alimentação. Produtos industrializados, principalmente bolachas, substituem pratos tradicionais como mingau de leite de castanha-do-pará, mingau de crueira e outras identidades alimentares. Isto, além de desvirtuar essa cultura, vem trazendo à região um processo de aumento de peso corporal dessa população.

Já para os que estão mais no "interior" existe, uma certa marginalização. Os moradores do "interior" estão acostumados a ir à cidade de vez em quando. Em geral chegam de manhã, às vezes depois de 5 horas ou mais de viagem de barco; retornam no mesmo dia, e navegam durante o mesmo tempo da ida para chegar às comunidades.

De acordo com Chabenat (2002), essas populações percebem o seu isolamento. Os jovens partem para a cidade que aparece como uma alternativa para uma vida melhor, mais fácil para estudar, na busca de emprego e de lazeres como prostituição e drogas: os "males da cidade".

Neste contexto vale ressaltar ainda, alguns aspectos sociais inerentes a essas pessoas e que identificam também essa cultura ribeirinha.

De acordo com Furtado e Nascimento (2002) em pesquisa realizada na comunidade de Tamaruteua, no município de Marapanim, no Pará, que integra o projeto RENAS (Recursos Naturais e Antropologia das Populações Ribeirinhas e Lacustres da Amazônia) observam-se algumas informações interessantes de carácter social e antropológico sobre essas populações:

- Nas populações ribeirinhas mais distantes, a falta de energia elétrica e, portanto, a não possibilidade da televisão para a transformações mais aceleradas, faz com que algumas populações ainda tenham características primárias de formação;
- As crianças ainda brincam de roda e outras brincadeiras tradicionais;
- A casa e a rua são espaços limitantes: a casa é um espaço feminino e a rua um espaço masculino. Dentro de casa a mulher é a responsável por todos os afazeres domésticos nos espaços caracterizados como lugar de mulher: a cozinha, o terreiro para dar de comer às criações, varrer e queimar lixo e quando chega uma visita, a mulher está sempre à retaguarda do marido nas interlocuções com o visitante ou no sentar à mesa;
- A rua é o espaço masculino e deste modo se elaboram as atividades do ser feminino e masculino perpetuados entre meninos e meninas desde a sua infância, adolescência e juventude; outros espaços específicos como tabernas, não são apropriados para meninas e é sempre de bom tom se mandar um pirralho à taberna comprar qualquer coisa;
- O homem recebe os cuidados e as atenções na qualidade de pai de família que trabalha para sustentá-la. O sustentar a família é um valor que mensura qualitativamente a reputação do homem como um bom partido para se casar ou juntar;
- O casamento, em geral, nas comunidades caboclas é consensual. Os pares se juntam e vão viver fora da casa paterna mantendo estreitos laços afetivos com as famílias de origem. Existe também a forma formal ou legal de casamento. O núcleo familiar varia de 5 a 7 pessoas e as mulheres podem ter de 5 a 7 filhos;
- Em casa a autoridade máxima é do homem, mas a mulher compartilha dessa autoridade especialmente se "o homem estiver pra pesca";
- O porto à beira do igarapé é o ponto de embarque e desembarque de pescadores; é o local onde as mulheres vão esperar os maridos voltarem das pescarias; é o local das transações comerciais, da troca de peixe por trabalho, repartição do "quinhão de boia", acertos para viagens, contratação de fretes de barcos, reparos e calafetagem de barcos;
- O campo de futebol está presente na vida da comunidade ribeirinha;
- A religiosidade é presente nessas comunidades. Em geral as paredes das casas são ornamentadas com fotografias de familiares e imagens de santos, o que vem

revelar a religiosidade dessas populações que tem na fé a forma de amenizar ou resolver aflições e problemas.

Esses são alguns aspectos dessas populações denominadas ribeirinhas.

Tendo-se em vista entender essas populações é interessante analisar o aspecto das que estão mais próximas aos grandes centros do Pará como a cidade de Belém. São populações que dispõem de energia elétrica. Neste caso, os costumes e os valores da cidade passam a ser inseridos na comunidade devido à televisão, que muitos compram na cidade, e pelas viagens à cidade para estudo ou trabalho que muitos da comunidade realizam.

A outra questão é ecológica e vem do lixo que as correntezas dos rios amazônicos levam, vindo das grandes cidades, para a região das ilhas e pelo próprio lixo produzido na comunidade já que não há coleta sustentável de dejetos sólidos como plástico, material de difícil decomposição nas áreas de várzea que vão sendo depositados pela subida e descida da maré.

Em visita a essas comunidades, principalmente às próximas a Belém, nota-se paulatinamente a perda da cultura original em razão do avanço da energia elétrica, da motorização de barcos, da industrialização de alimentos e da poluição dos rios amazônicos que levam essas pessoas a se descaracterizarem e perderem sua relação com o ambiente.

Em similaridade ao que ocorreu com as populações rurais paulistas (caipira e caçara) e verificando-se *in loco* as questões aqui levantadas quanto aos ribeirinhos amazônicos, percebe-se que em pouco tempo haverá perda quase total dessas tradições locais e de seu modo de viver.

1. CONCLUSÃO

As culturas caipira, caçara e cabocla ribeirinha têm semelhanças como a vida simples, casa modesta e rústica, descendência e costumes indígenas, sistema alimentar simples baseado em recursos disponíveis nas florestas e quintais, uso de ervas medicinais, caça e pesca, trabalhos em mutirões.

No caso do caipira, a modernidade e a multiculturalidade do estado de São Paulo transformaram esse morador do interior paulista. As populações do interior aumentaram, as cidades cresceram e os quintais diminuíram ou desapareceram. Não existe mais o homem simples que preparava sua alimentação com ingredientes dos quintais ou que estavam à sua volta. Os alimentos processados passaram a fazer parte da rotina diária da alimentação. Comer fora de casa também passou a ser uma constante na vida dos paulistas do interior. No caso do caçara, o caipira do litoral, também a modernidade influenciou para o desaparecimento quase total de sua cultura. Com o aumento do turismo e a especulação imobiliária, não vivem mais junto às florestas; vivem nas vilas em contato direto com alimentos processados e industrializados. Vivem em espaços pequenos, sem as ervas medicinais e quase sempre sem os temperos que estavam acostumados: hortelã-pimenta, coentro-do mato, sempre disponíveis nos quintais de outrora. A pesca, principal atividade do caçara, passou a ser inviável devido à concorrência desleal com os grandes pescadores nacionais e internacionais. Quanto ao ribeirinho, a mesma temática se apresenta; a modernidade, a luz elétrica, a televisão e outros meios de comunicação, o contato com alimentos processados e industrializados vão transformando a vida dessas pessoas que aos poucos estão abandonando a sua cultura.

A intenção deste trabalho é alertar que a influência das questões modernas, retiram das populações rurais e tradicionais seus bens culturais maiores. Quem não mantém sua tradição e sua história perde a sua conexão com o passado, se desorientando no espaço e deixando para trás toda a herança familiar e típica da sua região.

A evolução e inclusão de recursos modernos como eletricidade, comunicação, são inevitáveis e benéficos no sentido de trazer mais conforto, segurança e prosperidade a essas populações. Isso não significa que os costumes e saberes devam ser desprezados, substituídos e esquecidos. São riquezas que podem e devem continuar a ser utilizadas e devem ser mantidas como questão de orgulho por representar as características de cada população: os trabalhos em mutirão, os conhecimentos das ervas medicinais, da vegetação, o comportamento dos rios, das mares, do clima adequado para plantações. Os recursos modernos devem ser somados para melhoria da cultura e não substitutivos de todos os costumes. No caso dos ribeirinhos, um bom exemplo seria orientar no uso de melhores técnicas agrícolas, viabilizando meios para que subsistam recursos tirados do meio em que vivem.

Um bom exemplo que podemos mencionar é o trabalho do Instituto Atá do chef Alex Atala junto às comunidades indígenas Baniwa e o cultivo das pimentas muito utilizadas em sua alimentação.

Hoje, as pimentas são produzidas para que os índios retirem os recursos necessários para sua sobrevivência sem deixarem de lado a aldeia e principalmente suas tradições.

A solução para este problema pode estar na sociobiodiversidade ou seja, inclusão dos aspectos sociais na diversidade biológica de modo sustentável. A chave para o sucesso será defender a cultura alimentar, valorizando o trabalho dessas pessoas e o consumo consciente e sustentável. Este é o momento de reenvolvimento dessas pessoas com sua cultura e o seu espaço. Para isso deve-se lutar para **manter o conhecimento para as futuras gerações e reeducá-los a isso**.

Onde há vida popular articulada e estável, há sempre uma cultura, tanto material como simbólica com um mínimo de espontaneidade, coerência e sentimento, sendo o consenso de sua identidade (BOSSI, 1993).

É tudo uma questão de se manter as reminiscências de quem fomos no passado.

Portanto, este trabalho é uma reflexão para que não se perca por completo as tradições alimentares e os modos de ser e pensar desses brasileiros.

REFERÊNCIAS

ADAMS, C.. **Caíçaras na Mata Atlântica**: pesquisa científica versus planejamento e gestão ambiental. São Paulo: Annablume, 2000.

AFONSO, M. **As ciências dos pescadores**: as (r)evoluções técnicas na pesca do litoral de São Paulo. Disponível em: <http://www.leituraeescritura.com/revista/le_03h.htm>. Acesso em: 12 jun. 2013.

AMARAL, A. **O dialeto caipira**. São Paulo: Editora Anhembi, 1955.

BRANDÃO, C.R. **Os caipiras de São Paulo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

BOSSI, A. **Dialética da colonização**. São Paulo, Companhia das letras, 1993.

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

CARVALHO, M.C.V. **O pescador no litoral do estado de São Paulo**. Congresso brasileiro de geografia,9. Rio de Janeiro: Conselho Nacional de Geografia, 1940.

CASTRO, J. **Geografia da Fome e o Dilema Brasileiro: Pão ou Aço.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

CHABENAT, Gérard. **Pescadores caboclos:** antropologia fluvial do rio Rhône ao rio Amazonas. IN: FURTADO, Lourdes Gonçalves; QUARESMA, Helena Dóris A. Barbosa (orgs). **Gente e ambiente no mundo da pesca artesanal.** Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2002.

DIEGUES, A.C.S. **Diversidade biológica e culturas tradicionais litorâneas:** o caso das comunidades caiçaras. São Paulo: NUPAUB-USP, 1988.

_____. **Aspectos sociais e culturais do uso dos recursos florestais da Mata Atlântica.** In: Simões L.L.; Lino, C.F. (Orgs). **Sustentável Mata Atlântica.** São Paulo: Senac, 2003.

_____. **O Vale do Ribeira e litoral de São Paulo:** meio ambiente, história e população. 2007. Disponível em <<http://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/color/cenpec.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2014.

D'ALESSIO, V.; PASCALICCHIO, D. **Dias de caiçara:** Parati, Ubatuba, São Sebastião. São Paulo: Dialeto, 2006.

FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. **Um dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de Norte a Sul.** São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

FLORENÇANO, P.C.; ABREU, M.M.de. **Culinária tradicional do Vale do Paraíba.** Taubaté (SP): CERED: Centro de Recursos Educacionais, 1987.

FURTADO, Lourdes Gonçalves; NASCIMENTO, Ivete Herculano. **Traços de uma comunidade pesqueira do litoral amazônico:** relato sobre organização haliêutica. IN: FURTADO, Lourdes Gonçalves; QUARESMA, Helena Dóris A. Barbosa. **Gente e ambiente no mundo da pesca artesanal.** Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2002.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: LTC, 2008.

HOLANDA, S.B. **Caminhos e fronteiras.** 2ªed. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1975.

HOUAISS, A. **Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa.** Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 2001.

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

LARAIA, R. **Cultura um conceito antropológico.** 21ªed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

MASSENZIO, M. **A história das religiões na cultura moderna.** São Paulo: Hedra, 2005.

MUSSOLINI, G. **Ensaio de antropologia indígena e caiçara.** Rio de Janeiro: Paz e terra, 1980.

PIRES, C. **Conversas ao pé- do- fogo: estudinhos-costumes-contos-anedotas-cenas da escravidão.** Itu (SP): Ottoni Editora, 2002.

POULAIN, Jean- Pierre; PROENÇA, Rosana Pacheco da Costa. **O espaço social alimentar:** um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição.* Campinas, jul./set., 2013.

SCHMIDT, C. B. **Lavoura caiçara.** Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura - Serviço de Informação Agrícola, 1958.

TOCANTINS, Leandro. **Amazônia: natureza, homem e tempo.** 2ªed. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército Ed. Civilização Brasileira, 1982.

VIEIRA, F de A. B. **A cidade de São Paulo.** Revista do Centro de Ciências, Letras e Artes de Campinas, ano II, nº 1. Campinas, 1903.