



## Tematização de restaurantes típicos caipira na região do Vale do Paraíba, São Paulo, Brasil

20

### Tematization of typical caipira restaurants in the Paraíba Valley region, São Paulo, Brazil

*Silmara Queiroz Carletti – Graduada do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Universidade do Vale do Paraíba (UNIVAP). Brasil – [silmara@aut.com.br](mailto:silmara@aut.com.br)*

*Valquiria Miyazawa - Graduada do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Universidade do Vale do Paraíba (UNIVAP). Brasil – [valquiria.miyazawa@gmail.com](mailto:valquiria.miyazawa@gmail.com)*

*Rafael Cunha Ferro – Doutorando em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi (UAM). Brasil – [rafacferro@gmail.com](mailto:rafacferro@gmail.com)*

*Claudia Maria de Moraes – Doutoranda em Planejamento Urbano e Regional. Universidade do Vale do Paraíba (UNIVAP). Brasil – [claudia.mmsantos@univap.br](mailto:claudia.mmsantos@univap.br)*

*Ana Enedi Prince – Doutora em História. Universidade de São Paulo (USP). Brasil – [prince@univap.br](mailto:prince@univap.br)*

#### Palavras-chave:

Gastronomia.  
Restaurante de comida  
típica. Cultura caipira.  
Vale do Paraíba.

#### RESUMO

Esse artigo consiste em uma análise da alimentação e da cultura denominada de caipira representada na tematização em restaurantes. Sistematizações foram realizadas a partir de análises e reflexões de referenciais que versam sobre a temática. Buscou-se identificar os elementos materiais e simbólicos que representam a cultura e a cozinha caipira e o emprego desses elementos no contexto de restaurantes ditos “típicos” de cozinha caipira no Vale do Paraíba. A técnica de observação não participante e sistematizada a partir de um formulário de inferência foi aplicada em visita a dois restaurantes. Nos resultados da pesquisa ambos os restaurantes apresentaram elementos condizentes com a cozinha e cultura caipira, mas notou-se também a oferta de preparos não considerados caipiras segundo o referencial teórico. Acredita-se que a tematização de restaurantes, que retratam as culturas do Brasil, exercem uma função de resguardo cultural dos seus elementos simbólicos e materiais.

#### Keywords:

Gastronomy. Typical  
food restaurant.  
“Caipira” culture.  
Paraíba Valley.

#### ABSTRACT

This article consists of an analysis of the “caipira” food and culture represented in thematization of restaurants. Systematizations were performed from analysis and reflections of references of the theme of the research. The article aimed to identify the material and symbolic elements that represent the “caipira” culture and cuisine and the use of these elements in the context of so-called typical “caipira” cuisine restaurants in the “Vale do Paraíba”. A non-participant observation technique systematized from an inference form was applied during a visit to two restaurants. In the research results both restaurants presented elements consistent with the “caipira” cuisine and culture, but it was also noted the offer of preparations not considered according to the theoretical framework. It is believed that the thematization of restaurants, especially those that reflect the cultures of Brazil, has a function of cultural protection of its symbolic and material elements.

#### Como citar este artigo

CARLETTI, Silmara Queiroz; MIYAZAWA, Valquiria; FERRO, Rafael Cunha; MORAES, Claudia Maria de; PRINCE, Ana Enedi. Tematização de restaurantes típicos caipira na região do Vale do Paraíba, São Paulo, Brasil. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 2, n. 2, p. 20-36, jul./dez. 2019. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/62>. Acesso em: *dd mm aa*.

## 1 INTRODUÇÃO

Alimentação é uma das expressões da cultura de uma comunidade. Assim como a cultura, a Alimentação é dinâmica e está sujeita a influências de condicionantes materiais (geográficas, fisiológicas, ecológicas, tecnológicas, econômicas, etc.) e não materiais (psicológicas, sociais e culturais) diante de um contexto histórico (POULAIN, 2002). Desta maneira, é possível entender que os alimentos não são consumidos sem causa. Compreende-se que a Alimentação é modelada com *performances* adaptativas, entre elas as técnicas culinárias, levando em consideração o local e o tempo onde a sociedade está inserida e outras conjunturas, mas também de escolhas conjuntas ou hierárquicas dos grupos acerca das transformações culinárias que irão suscitar nos produtos alimentares disponíveis no meio natural ou transformado e as maneiras e tempos com que essas preparações serão servidas e consumidas (CONTRERAS; GRACIA, 2005). Este sistema criado a partir das condicionantes materiais e não materiais conduz à criação de saberes-fazer culinários que traduzem a maneira com que determinada comunidade utilizou tais recursos alimentares.

A partir de um sistema alimentar codificado identifica-se determinada comunidade, reafirmando identidades e delimitando fronteiras com outras comunidades, pois a Alimentação é resultante da síntese das demais instituições da vida social (LEVI-STRAUSS, 2004). Este sistema pode ser expresso em contextos, como o comercial e o não comercial, e ocasiões, como festas/eventos e o cotidiano (BOUTAUD, 2011). Assim, sistemas alimentares podem ser considerados como somatórios de elementos e suas condicionantes.

Visto por este ponto, no Brasil, segundo DaMatta (1984), é recorrente a concepção de que diferentes grupos sociais, entendidos também como etnias, brancos (lusófonos), negros (africanos) e indígenas, contribuíram para a formação desse país. Consequentemente, na visão de Maciel (2004), não é possível conceber uma proposta de cozinha brasileira sem pensar na miscigenação cultural desses povos e as adaptações necessárias que tais indivíduos sofreram com a construção do Brasil. É preciso destacar, porém, que as formações dos sistemas alimentares brasileiros não são homogêneas. Há indícios de manchas alimentares descontínuas por todo o território nacional, decorrentes dos processos de construção divergentes conforme as *performances* da comunidade que as construíram diante das condicionantes materiais e não materiais (DÓRIA, 2014). Como exemplos dessa heterogeneidade, das manchas alimentares que se pode destacar, é a cozinha Caipira, protagonizada pelos sujeitos caipiras, sendo esses indivíduos resultantes da miscigenação, não somente cultural, mas também biológica entre os índios, negros e portugueses até o fim do século XVIII, fato como ocorreu em todo território brasileiro.

Nesta linha de pensamento, é notável o crescente desdém em relação ao caipira, recorrente de pensamentos equivocados e repletos de conceitos que vão desde a imagem de um homem sem traquejo social, preguiçoso até com um dialeto característico, que remetem a um ser humano rústico, com pouca instrução. Além disso, faz culminar a vitimização do camponês pelos habitantes da cidade, já que o estilo de vida simples do caipira é considerado muitas vezes um atraso para o desenvolvimento da sociedade.

Assim sendo, a pesquisa sobre esse sujeito torna-se necessária, considerando que o caipira é na verdade uma figura ímpar para sociedade brasileira, compondo grande parte na complementação da cultura do país, por retratar a música tradicional caipira, a literatura e o cinema com obras clássicas e a moda. É de suma importância levar em consideração também o estilo de

vida que é repleto de detalhes como os utensílios de cozinha e suas formas de cozinhar, e sua rica herança gastronômica.

As cozinhas valeparaibanas estão no contexto da cozinha caipira, pois demonstram um misto de miscigenações históricas, arraigadas de influências indígenas, portuguesas, africanas, além dos toques de imigrantes que vieram para essas terras, assim como corroborado com a fala de João Rural (2011, p. 48)

No Brasil temos uma grande variedade de ingredientes espalhados por todo território, em especial a região do Vale do Paraíba que recebeu influências dos imigrantes europeus, principalmente portugueses, italianos e espanhóis, além dos indígenas os quais já habitavam a área e os africanos. É notório que esse território foi de grande importância no desenvolvimento sócio econômico do país.

Como parte do contexto da cultura alimentar na atualidade, restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas se tornam meios de comunicação simbólica de cozinhas locais e regionais, especialmente quando estão inseridos em um conjunto de oferta de serviços turísticos, se tornando, portanto, uma fração das experiências turísticas diante dos patrimônios intangíveis de uma comunidade (SCHUTLER, 2003; GIMENES, 2011)

Para representar uma cultura alimentar de uma determinada comunidade em um contexto de serviço é necessário levar em consideração não somente a oferta de preparos típicos, mas também outros elementos tangíveis e intangíveis que compõem a atmosfera dos restaurantes (SALAZAR; FARIAS, 2006). Neste sentido, quando se pensa em imergir os comensais de um restaurante em uma cultura alimentar considerada típica, pode-se traçar tematização como uma estratégia nesse setor.

Alguns estudos sobre tematização de restaurantes foram conduzidos por Pinheiro, Leite e Oliveira (2008), Silva e Medeiros (2006), Mendes, Pires e Krause (2014), Barcelos (2019), que buscaram compreender a qualidade percebida pelo cliente e a competitividade desses restaurantes quando adotam a estratégia de tematização e estudar as representações da cultura e história de uma comunidade nos elementos dos restaurantes estudados. Outros estudos de tematização de serviços podem ser destacados na área de administração, como no caso de De Carvalho e Motta (2002), mas sem enfoque no setor de alimentação.

Apesar de valiosas contribuições de estudos anteriores sobre a tematização de restaurantes e serviços, não se encontrou pesquisas que se preocupassem com a fidedignidade de tais tematizações, sendo uma oportunidade para a produção dessa pesquisa.

Diante do cenário apresentado, o presente artigo busca identificar os elementos materiais e simbólicos que representam a cultura e a cozinha caipira e o emprego desses elementos no contexto de restaurantes ditos “típicos” de cozinha caipira no Vale do Paraíba.

Para tanto, aplicou-se a técnica de observação não participante e sistematizada a partir de um formulário de inferência dos elementos a serem observados em visita a dois restaurantes autointitulados típicos caipira na região do Vale do Paraíba, que por sua vez foram selecionados por conveniência.

Este artigo apresenta em sua primeira parte uma revisão sobre a cultura caipira e sua cozinha, na tentativa de identificação dos principais costumes, ingredientes, utensílios, equipamentos e técnicas características desse sujeito. Depois é proposto um caminho metodológico e em seguida são apresentados os resultados da pesquisa e as discussões com relação ao referencial

teórico. Por fim, considerações finais são feitas sobre pesquisas futuras e principais limitações desse artigo.

## 2 O CAIPIRA E SUA COZINHA

A população caipira é caracterizada por Setúbal (2005) como “homens livres e pobres” por sua essência rural, de conexão direta com a natureza, distantes e excluídos, social, cultural e geograficamente, das vilas que se formaram pelos colonizadores e a passagem dos bandeirantes e tropeiros. Tinham como base econômica a unidade familiar e a subsistência através de serviços braçais prestados para os moradores das vilas e a produção agrícola de pequeno porte de cultivos de rápido crescimento disponíveis na região, normalmente cultivadas em terras arrendadas (CÂNDIDO, 1975).

Por mais que rebusque o ‘étimo’ de ‘caipira’, nada tenho deduzido com firmeza. Caipira seria o aldeão; neste caso encontramos o tupi-guarani ‘capiãbiguãra’. Caipirismo é acanhamento, gesto de ocultar o rosto: neste caso temos a raiz ‘cai’ que quer dizer: ‘gesto de macaco ocultando o rosto’. ‘Capiara’, que quer dizer o que é do mato. Capiã, de dentro do mato: faz lembrar o ‘capiã’ mineiro. ‘Caipi’ – trabalhar na terra, lavar a terra – ‘caipiãra’, lavrador. E o caipira é sempre lavrador. Creio ser este último caso o mais aceitável, pois ‘caipira’ quer dizer ‘roceiro’, isto é, lavrador... (PIRES apud BRANDÃO, 1983, p. 11)

Os bandeirantes, tropeiros e desbravadores saíram de São Paulo em direção ao Interior e aos estados vizinhos. A miscigenação entre eles e mais tarde com os negros surgiu os primeiros paulistas, ou seja, os caipiras, que habitavam o interior de São Paulo. E a partir daí surge uma identidade social e se estabeleceu uma cozinha paulista. Com isso foi disseminado uma dieta composta por alimentos não perecíveis com a carne seca, toucinho e o feijão, e esse se juntou com raízes e grãos, como a mandioca, milho e frutas. Essa combinação deu origem ao virado de feijão, que era cozido com carne seca e a gordura do toucinho, depois misturado com a farinha de mandioca ou milho. E foi dessa maneira que o virado paulista deu origem ao Tutu de Feijão e o Feijão Tropeiro (FERRAZ, 2002).

Segundo Dória (2018) a culinária caipira deixou poucos registros diretos e dependeram de relatos e interpretações de terceiros, sendo considerado uma culinária de pobre, pois era produzido o suficiente para a sobrevivência. Nos primeiros três séculos da colonização, os portugueses conviveram com os índios, foram para o interior do país e nesse tempo houve trocas culturais, por intermédio dos tropeiros.

Os tropeiros possuíam um papel principal na formação da culinária caipira, eles eram condutores de tropas de cavalo ou mulas, que atravessavam extensas áreas transportando gado e mercadorias durante várias semanas passando pelas regiões do Sul, Sudeste e Centro Oeste do Brasil. A partir do séc. XVIII pequenos povoados começaram a se formar ao longo do trajeto das tropas, onde os tropeiros paravam para trocar mercadoria e o gado podia pastar. O comércio nesses povoados desenvolvia-se naturalmente para atender as tropas, ao mesmo tempo em que os tropeiros levavam e traziam mercadorias para esses povoados. Eles prestavam uma importante contribuição ao desenvolvimento das regiões onde passavam e com isso foram responsáveis pela integração econômica e cultural das regiões longínquas do Brasil colônia (FERRAZ, 2002). A cozinha caipira se expandiu para os estados que hoje são: São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul. Essa

culinária baseou-se na cultura dos índios Guaranis, onde o milho, feijão, abobora, peixes de rio e o que se derivava a partir da utilização e do uso do milho como as farinhas e a criação de galinhas e os porcos. Analisando o modo alimentar dos paulistas, muitos produtos eram consumidos, assim como combinações e sabores obtidos. Outros ingredientes que aos poucos foram sendo inseridos nesse sistema alimentar: a cana-de-açúcar, o café, as frutas e legumes (goiaba, pêssego, abacaxi, figo, laranjas, bananas, limões, jabuticaba, abacate) e o urucum. (SONATI; VILARTA; DA SILVA, 2009; OLIVEIRA, 2011; 2014).

A cultura caipira é uma extensão bandeirista/tropeirista, que foi mesclado com a cultura dos índios, como a caça, pesca e seus utensílios. Com a cultura dos portugueses aprendemos a criar porcos, galinhas, gado, a fazer hortas, pomares e principalmente a utilização de suas técnicas culinárias. Os principais preparados que utilizavam o milho eram o pão de milho, a panqueca, a chipa, a farinha, a polenta, a sopa, o purê, o milho assado, o cozido com feijão e a cerveja de milho ou a chicha. O milho acabou sendo a solução alimentar da Paulistânia (DÓRIA, 2018). O principal destaque ficava para a mandioca, pois os colonizadores demoraram para assimilar a simbologia do milho, pois era visto como comida de bugre e de animais.

O que se destacou foi a farinha de milho e o feijão entre os bandeirantes. A banha de porco era usada para fritura, para a conservação de carnes, pois o porco serviu para desbancar a função do moquéim como técnica de conservação. Antes da banha, as gorduras usadas pelos índios vinham de plantas, frutos, peixes, tartarugas e mesmo larva, ela foi no século XX, a única gordura presente no Brasil (CASCUDO, 1983).

A base alimentar era o feijão, milho, mandioca e mais tarde o arroz. Isso pode ser constatado nas receitas mais comuns encontradas nas cidades do interior. Entre os principais pratos do Vale do Paraíba estão o afogado, bolinho caipira, a taiada a farofa de Içá, o furundum e o virado de couve. A gastronomia do Vale tem um tempero, cheiro e sabor singular, formando dessa maneira, uma identidade própria.

Os viajantes também consumiam cuscuz de legumes, mandioca frita. A paçoca de carne seca e o arroz com suã foram adotados por outros estados e quase não são mais encontrados no estado de São Paulo.

O sistema alimentar desses sujeitos é permeado por técnicas culinárias simples, mas que prezavam, à época, o acondicionamento e aproveitamento dos alimentos em sua totalidade, como tem-se exemplo da carne de lata (LIMA *et al.*, 2017). Seus hábitos alimentares, por outro lado, eram permeados pela religiosidade, tempos e fartura. A religiosidade contribui para a definição de restrições alimentares em ocasiões específicas. Para além das restrições, pela íntima relação dos caipiras e caiçaras com a religião, festividades são comuns para celebrar datas ou santos católicos como exemplo da festa Junina, em referência aos Santos Antônio, João e Pedro e a festa do Divino, realizada em maio. Nestes casos, surge uma nova gama de preparações, muitas delas baseadas no milho, que foram criadas especialmente para estas festividades (QUINZANI *et al.*, 2016).

Milho	Considerando a espinha dorsal da culinária caipira. São seus derivados: farinha de milho, pamonha, curau, caldo, sopa, angu, farofa, guisado, frango com milho, bolo de milho, cuscuz, virado de frango, com couve, com ovos, torresmo, polenta, roscas e bolachas.
Arroz	Com suã, com linguiça, ao forno com pequi, com costelinha, Maria Izabel, canja de galinha, galinhada, bolinho, arroz doce e bolo.
Feijão	Sopa caipira, virado, tropeiro, tutu, guisado e feijoada.
Conservas	Salgada de carne: pelota (carne na lata), porco, linguiça, para os vegetais eram usadas a desidratação e a conserva em calda de açúcar ou vinagre, ou álcool.
Compota	Abacaxi em calda, compota de banana, goiaba, jaca, figo, coco, mamão verde, cidra, limão e o marmelo. Compota de frutas em meio açucarado, marmelada, goiabada cascão, bananada, doce de abobora, com coco, a laranjada e o doce buriti.
Frutas Passificadas e Cristalizadas	Caju em passa, abacaxi cristalizado e o mamão.
Licor	Abacaxi, ameixa, amora, coco, folha figo, jabuticaba, laranja, pitanga, pequi, jenipapo, leite e o murici.
Carnes	Bovina, suína, frango e peixe de água doce.
Outros Legumes	Abóbora, abobrinha, quiabo, pepino, tomate.
Raízes	Batata doce, cará, mandioca, batata.
Temperos	Cebola, alho, cheiro verde, manjerona.

**Quadro 1. Ingredientes da cozinha caipira.**

Fonte: (FLORENÇANO; ABREU, 1987; OLIVEIRA, 2012; 2014).

É possível reparar também os hábitos alimentares do cotidiano desses indivíduos, definidos por Maciel (2001) como sendo o que se comia, como (quanto ao método de preparo e serviço) e quando. O ato de se alimentar do caipira, por exemplo, consistia em café da manhã bem cedo à base de café coado no filtro de pano com leite integral da ordenha da vaca, queijo frescal, nata com sal, farinha de milho e adoçado com rapadura. Podia ser acompanhado de bolão de fubá assado no forno do fogão à lenha. O almoço era servido por volta das dez e trinta ou onze horas, horário que os homens voltavam de sua roça para sanar sua fome. No cardápio eram servidos feijão, arroz, farinha de mandioca, legumes cozidos e saladas feitas com verduras da horta (que era responsabilidade das mulheres) acompanhado de uma proteína que poderia ser: frango caipira de panela, carne de porco ou lambari frito. O café da tarde era servido por volta das três e meia, novamente era servido o café coado, leite que tinha sido fervido pela manhã, bolo e farinha de milho. O jantar, próximo das 18h ou no começo do entardecer, se constituía de uma refeição mais rápida, geralmente esquentava-se o excedente do almoço. Antes de dormir tomava-se um chá ou água quente com açúcar e comia-se um biscoito torrado (OLIVEIRA, 2011; 2014).



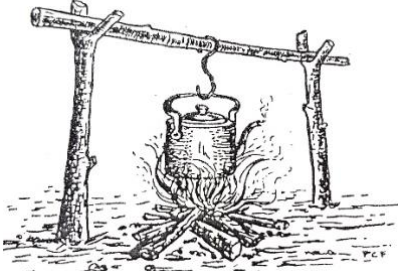


Técnicas	Aplicações
<b>Refogados:</b> é a base da cozinha salgada feita ao fogo. Consiste em submeter carnes ou legumes a uma fritura rápida em gordura onde se incorporam cebola, alho picado. O prato pode ser simples ou complexo, com carne e legumes. Na cozinha caipira a base aromática é muito simples e restrita, quase sempre alho e cebola.	São feitos, frango refogado ou ensopado, à moda dos Moreiras, a molho pardo, suã, ensopado de cará, de carne de porco, dobradinha, galinha com quiabo, quiabo com carne moída, roupa velha, hortaliças refogadas como couve, vagem, quibebe, e peixes ensopados.
<b>Mexidos:</b> gordura, tempero, ovos batidos, mexendo de leve para não ficarem emulsionados.	Mexido de feijão com sobras, cabeça de bode, caruru de porco, frigideirada de maxixe e de umbigo de bananeira, omelete de guariroba.
<b>Farofas e Paçocas:</b> refoga-se os elementos que se quer agregar em gordura abundante, até que eles percam água suficiente para não comprometer a gordura do prato. Acrescenta-se a farinha. Para vários propósitos, pode ser elemento neutro, complementar a refeição e serve para alimentar o que não é abundante e ameniza o que é intenso, pode dar liga, ser recheio de peixes e aves.	Farofa crua, para churrasco, de banana, paçoca de iça, de couve, de carne de vaca, de miúdos, de porco, amendoim.
<b>Ensopados:</b> Prato que consiste em alimentos, geralmente carne, peixe ou legumes, refogados e cozidos em bastante líquido em fogo brando.	Carne com batatas, carne com legumes, frango, rabada, frango ao molho pardo, moqueca de peixe, moqueca de galinha, vaca atolada.
<b>Assados:</b> É uma técnica culinária que consiste em preparar alimentos com calor seco, num forno, em grelha sobre um fogão, numa churrasqueira ou numa panela com pouco líquido.	Leitão assado, Peixe recheado, Frango assado, Carne assada.
<b>Frituras:</b> técnica que consiste em preparar alimentos mergulhando-os em óleo em alta temperatura.	Pastel – Massa, peixe, como lambari, peixe em posta, flor de abobora, mandioca, bolinho de mandioca, de chica, sonho.
<b>Empadas e Tortas:</b> farinha de trigo, banha, ovos, sal, fermento em pó. Misturar tudo até a massa chegar ao ponto, tem recheios variados.	Empadão goiano, empadinha frita, de marmelo, torta de mandioca, de palmito, tigelada de guariroba, de umbigo de banana, bolo de chuchu.
<b>Biscoitos, Sequilhos, Rosquinhas:</b> mistura de farinhas, araruta, polvilho, manteiga e gema de ovos. Amassar e cortar do formato desejado e assar.	Biscoito de araruta, bolacha de araruta, biscoito sinhá, sequilho de araruta, envernizado de fubá, biscoito de cará, de polvilho, biscoitão de polvilho. Sequilho de coco, de nata, de soda, Zequinha, biscoito de amoníaco, tareco, saudade, biscoito amanteigado, de cachaça, de torresmo.
<b>Pães e Roscas:</b> mistura de farinha, banha, fermento, ovos, manteiga, leite. Moldar e assar.	Pão de cará, de minuto, de queijo, rosca seca, rainha de cara, rabanadas.

Quadro 2. Técnicas culinárias da cozinha caipira.

Fonte: (FLORENÇANO; ABREU, 1987; OLIVEIRA, 2012; 2014).

Quando se analisa os utensílios utilizados na cozinha caipira, constatamos que não são apenas um amontoado de peças, mas um conjunto de obras primas, que nos remetem ao passado, onde o tempo passava mais vagarosamente e o convívio era mais que estar apenas no mesmo espaço físico. Era a transferência da experiência e do conhecimento de nossos antepassados (CASCUDO, 1983; DÓRIA, 2018).

O material utilizado era variado, dentre eles, o barro, ferro batido, louça, ágata, alumínio, cobre. Os apetrechos de cozinha estão associados aos hábitos culinários e às tradições indígenas, portuguesas e algumas às africanas. Os cheiros penetrantes, os ruídos das colheres de pau e o criptar da lenha no fogão são reminiscências, ainda, presentes no imaginário e na alegria de participar destes momentos (CASCUDO, 1983; DÓRIA, 2018).

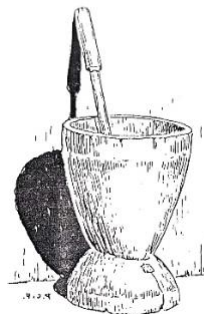
Utensílios	Características	Imagens
Chaleira	Vasilha de ferro, esmaltada ou não, bojuda, com bico, tampa e asa. Feita de vários materiais que fica continuamente sobre a chapa do fogão. Sempre pronta para ser servida. Em geral a chaleira não era areada.	
Caldeirão	Utensílio de metal (ferro, alumínio, ágata) ou barro, de vários tamanhos, redondo, com alça e tampa, usado em geral para cozinhar o feijão de todos os dias. O caldeirão, também pode permanecer horas e horas sobre a chapa do fogão, pois a lenha exigia muito tempo para a sua cocção.	
Frigideira	Panela rasa, redonda, de vários tamanhos, com cabo, podendo ser de ferro ou de alumínio, usada para frigar e fritar os alimentos. Em geral, quando pequena para frigar os ovos e maior para fritar pastéis, bolinhos e até mesmo carnes.	
Caneca, canequinha, canecão	Recipientes com asa, de barro, alumínio ou ágata. A caneca serve até para medidas culinárias, a canequinha para beber o café e o canecão para ferver água, leite ou guardar líquidos.	
Tachos	De tamanhos diferentes, com asas, e os mais comuns são de cobre para fazer goiabada, doce de laranja, etc. Ou então de ferro para ferver as roupas encardidas.	
Cuscuzeiro	Vasilha de barro, com tampa, para cozinhar a vapor.	
Peneira	Utensílio redondo com aro de madeira ou metal, sendo o fundo formado de tiras ou fios entrelaçados, em geral de taquara, usada para reduzir um alimento a pedaços ou para separar substâncias maiores ou menores. Nelas eram escolhidos o feijão, o arroz, ou outros cereais, também pode ser usado para passar os grãos do milho	



verde para fazer pamonha. Não se conhecia o escorredor, que apareceu muito mais tarde. As peneiras eram/são de vários tamanhos. As grandes servem principalmente para aventar os cereais (feijão, arroz, milho), para lhes tirar as cascas ou ciscos.

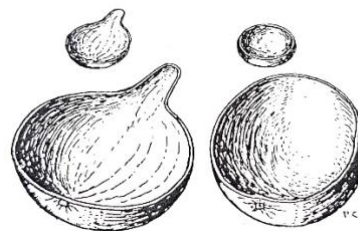
Pilão

Feito de madeira, era usado como almofariz, servindo para bater, triturar, pilar. Usa-se a “mão de pilão” para socar. Faz-se paçocas de carne seca, e de amendoim ou é utilizado para descascar arroz ou milho



Cuia

Usada como medidas, daí podem variar os seus tamanhos.



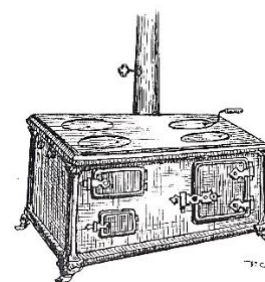
Monjolo

Movido a água e usado para pilar e moer, principalmente o milho. Acoplado ao monjolo, estava a “casa de farinha”.



Fogão à lenha

Era o símbolo da cozinha caipira paulista. Em todo o interior do estado de São Paulo as casas possuíam um fogão de alvenaria ou barro, com forno e chaminé, para preparar todos os alimentos a serem consumidos.



Quadro 3. **Utensílios da cozinha caipira.**

Fonte: (FLORENÇANO; ABREU, 1987; OLIVEIRA, 2012; 2014).

Ilustrações: Paulo Camilher Florençano (FLORENÇANO; ABREU, 1987) e Alceu Maynard Araújo (ARAÚJO, 1964).

Outro fato que contribuiu para a formação da cozinha da região em estudo foi a chegada dos imigrantes. Nesta região têm-se a forte presença dos japoneses e italianos que trouxeram consigo ingredientes, técnicas e hábitos alimentares até então desconhecidos ou pouco utilizados e cultivados, somando aos sistemas alimentares dessas regiões, gerando novas cozinhas mestiças, como exemplo da cozinha italo-caipira, em referência a fusão entre a cozinha italiana com a cozinha caipira. Neto, Lastória e Mello (2012) apontam que a partir da década de 1890 novos perfis de

habitantes e imigrantes ingressaram nessas regiões ditas caipiras/caiçaras pelo chamariz econômico. Aos poucos um novo modelo de vida baseado em ideais europeus, trazidos através da elite, se impusera sobre esses sujeitos, cultural e territorialmente, por meio de marginalização e estigmatização dos seus modos de vida. A Igreja católica se caracterizou neste período de mudanças como instituição de socialização dos indivíduos caipiras na nova sociedade inspirada nestes novos preceitos sociais europeus. O processo de marginalização, por outro lado, contribuiu para o fortalecimento das concepções e práticas da cultura caipira, visto que estes indivíduos conseguiam pouco acesso aos espaços de cultura já urbanizados na época, como teatros e cinemas. Como exemplos têm-se os diversos lazeres dessas comunidades como touradas, catiras, jogos de cartas e quermesses.

Durante os séculos, a tradição da cozinha caipira foi modificada condizentes com a dinâmica natural de evolução de qualquer expressão humana que possua raiz cultural. Ainda mais no caso da alimentação, onde se deve observar as demais condicionantes materiais que moldam o sistema de produção, distribuição e abastecimento de comida, entende-se que este é o processo de modificação das cozinhas e da cultura alimentar é constante com a inclusão de novos ingredientes, técnicas, tecnologia, profissionalização, como sendo alguns exemplos pontuais de fatores que acarretam neste processo.

### 3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa possui caráter exploratório e abordagem qualitativa e se utilizou da observação não participante e sistematizada (GIL, 2008) com o uso de formulário de inferência dos elementos a serem observados em campo construído a partir dos quadros apresentados na revisão da literatura (Quadro 4). Também se adotou o uso do diário de campo para registrar anotações a fim de corroborar com a interpretação das informações inferidas.

<b>Formulário de inferência de observação</b>		
Nome do estabelecimento:		
Local:		
Data:		
Horário:		
Período de Permanência:		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Utiliza</b>	<b>Não Utiliza</b>
Milho		
Arroz		
Feijão		
Conservas		
Compota		
Frutas Pacificadas e Cristalizadas		
Licor		
<b>Preparo/Pratos</b>	<b>Oferece</b>	<b>Não Oferece</b>
Quibebe		

Frango com Quiabo		
Vaca Atolada		
Goiabada Cascão		
Frango ao Molho Pardo		
Leitão à Pururuca		
Feijão Tropeiro		

<b>Técnicas Culinárias</b>	<b>Aplica</b>	<b>Não Aplica</b>
Refogados		
Assados		
Ensopados		
Mexidos		
Farofas e Paçocas		
Fritura		
Empada e Torta		
Biscoito, Sequilho e Rosquinha		
Pão e Rosca		

<b>Utensílios/Equipamentos</b>	<b>Possui</b>	<b>Não Possui</b>
Chaleira		
Caldeirão		
Frigideira		
Caneca, Canequinha e/ou Canecão		
Tachos		
Cuzcuzeiro		
Peneira		
Pilão		
Cuia		
Monjolo		
Fogão A Lenha		
Lenha		

**Caderno de campo**

Ambientação/Decoração:

---

Observação de métodos de preparo/Técnicas:

---

Aplicação diferenciada de ingredientes:

---

Preparos não caipiras:

---

Quadro 4. Formulário de inferência de observação.

Fonte: elaborado pelos autores (2019).

Selecionou-se, por conveniência, dois restaurantes autointitulados como típico caipira e aqui tratados como Restaurante A e Restaurante B. As visitas aos restaurantes foram realizadas no mês

de julho de 2019 com duração total de 6 horas em cada. Com a autorização prévia do responsável pelo estabelecimento quanto à visita foi possível acompanhar a operação tanto da cozinha quanto do salão, o que viabilizou a inferência de todos os elementos.

#### 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foram analisados aspectos físicos, como decoração e ambientação e aspectos sociais e técnicos, como a maneira hospitaleira de receber, métodos e técnicas de preparo.

O Restaurante A, inaugurado em abril de 2011, apresenta um ambiente casual, de decoração simples, rústica e cercado por um bosque em uma área de 26 mil metros com inúmeras belezas naturais, lugar tranquilo, aconchegante e de fácil acesso a partir do município de São José dos Campos – SP. Se caracteriza pelo sistema de serviço *self-service*, com o valor de R\$ 59,00 por quilo. Sua capacidade de atendimento é de 250 pessoas e funciona de segunda a domingo.

O Restaurante B, inaugurado em 1998, situa-se no município de Paraibuna – SP. Também possui sistema de serviço *self-service*, mas cobra um valor de R\$ 69,90 fixado por pessoa para comer à vontade. Apresenta um ambiente casual com decoração simples, rústica e decorações que remetem a festa junina. Sua capacidade de atendimento diário é de 500 pessoas, de segunda a domingo.

Animais criados livremente como cavalo potro e pavões e outros animais enjaulados, tais como avestruz, galinhas, coelhos e vacas estão presentes em ambos os restaurantes como um atrativo e chama atenção especialmente das crianças. No exemplo do Restaurante B, charretes são utilizadas para passeios dentro do espaço ao ar livre do estabelecimento. Os animais parecem tentar cumprir um papel de aproximação do comensal com o meio rural, mas é possível assumir que alguns desses animais como pavões, avestruz e coelhos, não correspondem ao estilo de vida caipira e pouco ou não estão presentes como ingredientes nas preparações da cozinha caipira. Deste modo, é possível considerar o uso dos animais como atrativo turístico dos estabelecimentos (OLIVEIRA, 2011; 2014; FLORENÇANO; ABREU, 1987).

A oferta de produtos em forma de varejo também estava presente em ambos os restaurantes analisados. As lojas, ambiente separado do serviço de alimentação, são tipicamente ornamentadas com móveis, fotografias e máquinas antigos. Nas lojas são vendidos alimentos para levar, como doces em compotas, frutas cristalizadas, licores, pães e roscas e também são ofertados objetos antigos e de artesanato, exemplo das redes de descanso, bijuterias e semijoias. Ao adentrar nesses espaços parece possível se remeter a uma casa caipira de tempos passados, e talvez o efeito esperado pelos donos desses estabelecimentos seja exatamente esse. Apesar do contexto econômico em que os estabelecimentos estão inseridos, e portanto, sua finalidade de lucratividade, a venda de produtos em forma de varejo pode remeter ao simbolismo do hospitalidade caipira, onde os convidados, ao fim do encontro, levavam consigo algum “agrado”/lembrança, geralmente em forma de comidas como as compotas, bolos e pães (MACEDO, 2016). Outros produtos, neste contexto, então, não parecem desempenhar um efeito simbólico sobre o estilo de vida ou a cozinha caipira.



Figura 2. **Entrada Restaurante A.**  
Fonte: acervo dos autores (2019).

No interior dos restaurantes em questão se observa utensílios típicos, como panelas, caldeirões, frigideiras, canecões, eles são fabricados em barro e ferro, e utilizados nas preparações e também como parte da decoração. As peneiras, chaleiras, cuias, monjolos, tachos e cuscuzeiro, por exemplo, ficavam expostos no salão ou em cristaleiras, portanto, só apresentados como decoração. As mesas, cadeiras e outros objetos de decoração são apresentados em madeira, palha, ou de alvenaria revestido de tijolos, remetendo a um ambiente casual e rústico. Como visto na literatura, utensílios típicos caipiras podem ser produzidos em diversos materiais além dos observados nos estabelecimentos, como ágata, alumínio e cobre, ou até mesmo de materiais reaproveitados, em exemplo aos canecões de “lata” (OLIVEIRA, 2014). Alvenaria e palha podem ser consideradas mais recentes nas casas caipiras, pois há uma predominância no uso de madeiras rústicas sem acabamento, geralmente produzindo mesas grandes e bancos para acomodar famílias grandes e convidados e proporcionar comensalidade (MACEDO, 2016).

Outro componente que auxilia na tematização desses ambientes é a música. No caso do Restaurante A, as músicas tocadas são típicas caipira da região e são apresentadas ao vivo, com espaço para dança. No Restaurante B a música é acústica e o repertório contempla tanto sertanejo quanto música típica caipira. A música permeia diversos momentos da vida caipira, inclusive das refeições, por isso sua importância (CANDIDO, 1975; MACEDO, 2016). As músicas ao vivo podem aludir a tradição de tocar viola próximo da fogueira em momentos festivos e de hospitalidade ao receber um convidado. Quanto a música sertaneja, a explicação mais provável pela escolha desse estilo musical pode se dar por sua origem no meio rural.

Há também uma semelhança entre os restaurantes no modo como os alimentos são servidos. Eles são acondicionados em panelas e caldeirões de ferro, assadeiras de alumínio, em uma base de tijolos, com brasa, produzida a partir de lenha de madeira. Servir as preparações em fogão de lenha parece remeter a uma típica refeição caipira onde as preparações ficam dispostas sobre o fogão para permanecerem aquecidas. O estilo de serviço *self-service*, além de agregar praticidade ao fluxo operacional e reduzir custos com mão de obra, no caso dos restaurantes caipiras, pode ajudar em um processo de alusão à tipicidade da refeição, pois os convidados e/ou da família caipira normalmente se servem deste modo, diretamente do fogão (FLORENÇANO; ABREU, 1987; CASCUDO, 1983).



Mesmo caso em relação aos ingredientes típicos da culinária caipira, estão presentes na maioria dos preparos o milho, o arroz, o feijão, a abóbora, legumes em geral, as carnes bovina, suína e de frango.

Nos preparos observou-se técnicas culinárias já esperadas, como refogados, mexidos, ensopados, assados e frituras. Outras técnicas foram observadas nos varejos oferecidos pelos estabelecimentos, como no caso dos pães, paçoca (farofas), biscoitos, etc.

Os pratos típicos aparecem em abundância, como frango com quiabo (destaque para o frango sendo servido com o quiabo a parte), vaca atolada, leitão à pururuca, feijão tropeiro, farofas, couve, arroz carreteiro, linguiça, preparações fritas como bolinho caipira, mandioca e polenta fritas. As saladas vão desde verduras e legumes crus, como alface, rúcula, agrião, repolho, tomate. Também se presenciou a oferta de maioneses, salpicões e acelga, que não são classificadas como típicas caipira.



Figura 3. Buffet ofertado pelo Restaurante B

Fonte: acervo dos autores (2019).

As sobremesas são apresentadas em balcões a parte, onde se pode encontrar preparações típicas como goiabada cascão com queijo, doce de leite, doce de mamão verde, doce de laranja e figo em calda, figos cristalizados, bolos de milho, banana, coco e outras frutas *in natura*. Outros doces como pudim de leite e trufas, mas também não podem ser considerados típicos caipira.





Figura 4. Buffet de doces ofertado pelo Restaurante A.

Fonte: acervo dos autores (2019).

Em linhas gerais, ambos os restaurantes apresentaram decorações e preparações típicas condizentes com a cozinha e cultura caipira, mas notou-se também a oferta de preparos não considerados caipiras, como lasanhas, batata frita, doces típicos de outros países e pouco comuns à cozinha caipira.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este presente artigo atingiu seu objetivo de identificar os elementos materiais e simbólicos que representam a cultura e a cozinha caipira e o emprego desses elementos no contexto de restaurantes ditos “típicos” de cozinha caipira no Vale do Paraíba. Percebe-se que a cultura e a cozinha caipira são temas relevantes não somente no campo da gastronomia, mas como forma de compreender a construção histórica da sociedade nas regiões onde essa população vive e viveu.

Para representar essa cultura fielmente os restaurantes estudados se propõem tematizar seus espaços e cardápios com elementos que remetem a tempos passados, na tentativa de manter vivas as tradições caipiras por meio da música, dança, oferta de comidas típicas preparadas de acordo com o saber-fazer desse povo e também com mobílias e utensílios para decoração ou com finalidade operacional.

Acredita-se que a tematização de restaurantes, apesar de possuírem finalidade comercial, ou seja, que estejam sugerindo trazer elementos de uma cultura próxima à realidade cotidiana dos residentes na região do Vale do Paraíba, e também pode-se transpor essa concepção para demais regiões onde o caipira esteve/está presente, exercem uma função de resguardo dessa cultura e seus elementos simbólicos e materiais.

Fica claro também que o processo de urbanização e globalização, ou até mesmo as imigrações ocorridas na região do Vale do Paraíba, afetaram a expectativa dos clientes quanto a

oferta de preparos nesses restaurantes, esse fato pode ser somado a necessidade de atingir públicos maiores.

Sendo a principal limitação dessa pesquisa a impossibilidade de entrevistas com clientes e outros sujeitos em campo, acredita-se que pesquisas futuras podem ser endereçadas sobre a percepção dos clientes quanto a fidelidade da tematização e a inventariação de outros elementos do imaginário que os clientes possuem sobre um restaurante típico caipira.

## REFERÊNCIAS

- ARAUJO, Alceu Maynard. **Folclore Nacional Volume III**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 1964.
- BARCELOS, Bianca Meneguci. Estudo das tematizações de estabelecimentos gastronômicos do Distrito Federal. **Cenário**, v. 7, n. 12, 2019.
- BOUTAUD, J. J. Comensalidade: Compartilhar a mesa. *In*: MONTANDON, A. (dir.). **O livro da hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Os caipiras de São Paulo**. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1983.
- CANDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista ea transformação dos seus meios de vida. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1975.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, A. M. **Alimentación y cultura**. Madrid: Editorial Ariel, 2005.
- CORRÊA, Ana Alice Silveira; QUINZANI, Suely Sani Pereira; PEIXOTO, Daniela Vilela; CORRÊA, Tatiana Caroline Silveira. A tradição do milho: o ingrediente base da cozinha caipira e das festas juninas. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 99-107, 2016.
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.
- DE CARVALHO, Felicio dos Santos; LUIS, José; MOTTA, Paulo Cesar. Experiências em cenários temáticos de serviços. **Revista de Administração de Empresas**, v. 42, n. 2, p. 1-12, 2002.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia**: a história e as receitas de um modo antigo de comer. São Paulo: Três Estrelas, 2018.
- FERRAZ, Ocilio José Azevedo. **São Paulo Caminhos da Colonização**: viagens de tropeiros entre serras. São Paulo: Antonio Bellini Editora e Cultura, 2002.
- FLORENÇANO, P. C.; ABREU, M. M. **Culinária tradicional do Vale do Paraíba**: Cadernos Culturais do Vale do Paraíba. Taubaté: Centro Educacional Objetivo, Fundação Nacional do Tropeirismo e Universidade Paulista – UNIP, 1987.
- GIL, Antonio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. **Turismo e Sociedade**, v. 4, n. 2, 2011.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**: Mitológicas 1. São Paulo; Editora Cosac Naify, 2004.
- LIMA, Vania Ribeiro; NEAL, Thereza; SANTOS, C. M. M. ; FERRO, Rafael Cunha; HENRIQUE, Viviane. S. M. Aspectos históricos da preparação da carne de lata no Vale do Paraíba e seu destinos após a modernização da cozinha. *In*:

Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XVII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, XI INIC Jr, VII INID da UNIVAP, 21. **Anais...** 2017. p. 1-6.

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

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. **Horizontes antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.

MENDES, Marina de Carvalho; PIRES, Paulo dos Santos; KRAUSE, Rodolfo Whendhausen. Relevância da gastronomia em restaurantes temáticos: Um estudo de caso em Balneário Camboriú, SC. **Rosa Dos Ventos**, v. 6, n. 1, p. 66-75, 2014.

NETO PERINELLI, Humberto; LASTÓRIA, Andréa Coelho; MELLO, Rafael Cardoso de. Um olhar perspectivo sobre a(s) cultura(s) caipira(s) brasileira(s): reflexões a propósito da experiência de uma cidade do interior paulista. **Caravelle**, Toulouse, n. 99, p. 35-55, 2012.

OLIVEIRA, Livia de. Lembranças da cozinha caipira paulista: pilões, gamelas e poiás. **Geograficidade**, v. 1, n. 1, p. 105-108, 2012.

\_\_\_\_\_. Cozinha paulista caipira. **Geograficidade**, v. 4, n. 1, p. 70-75, 2014.

PINHEIRO, Francisco Alves; LEITE, Ângelo Antonio Macedo; DE OLIVEIRA, Mariana Santos Almeida. Avaliação da qualidade percebida em um restaurante temático-típico. **Revista Ibero Americana de Estratégia**, v. 7, n. 1, p. 53-59, 2008.

POULAIN, J-P. **Sociologies de l'alimentation**. Paris: PUF, 2002.

RURAL, João. **Causos e Sabores das Nascentes do Paraíba do Sul**. São Paulo: Petrobras SP, 2011.

SALAZAR, Viviane S.; FARIAS, S. Atmosfera de serviços em restaurantes gastronômicos: influências hedônicas na satisfação do consumidor. In: Encontro da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração, 30., 2006, Salvador. **Anais...** Rio de Janeiro: ANPAD, 2006.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SETÚBAL, Maria Alice. **Vivências caipiras: pluralidade cultural e diferentes temporalidades na terra paulista**. São Paulo: CENPEC, 2005.

SILVA, Erotilde Honório; MEDEIROS, Carolina de Castro. As representações da cultura popular nos bares e restaurantes temáticos de Fortaleza. **Unirevista**, v. 1, n. 3, 2006.

SONATI, Jaqueline Girnos; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleiliane de Cassia. Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira: imigração, regionalização e suas comidas. In: MENDES, R. T.; VILARTA, R.; GUTIERREZ, G. L. (orgs.). **Qualidade de vida e cultura alimentar**. Campinas: Ipes, p. 137-147, 2009.