

## LEMBRANÇAS DA COZINHA CAIPIRA PAULISTA: PILÕES, GAMELAS E POIÁS

Lívia de Oliveira<sup>1</sup>

A cozinha paulista, também conhecida como “cozinha caipira”, sempre foi bastante simples, mas saborosa. Sua marca inconfundível na história foi deixada pela tradição bandeirista, na qual coexistem as influências indígena e portuguesa.

*Rosa Belluzzo*

Os sabores e os fazeres da cozinha caipira paulista remontam aos primeiros povoados do planalto de Piratininga. A combinação de sabores de ervas, raízes, frutas indígenas com os grãos, legumes e verduras trazidos pelos portugueses através de processos de adaptação e assimilação, foram aculturados aos usos e costumes dos bandeiristas. Os fazeres também sofreram transformações dos apetrechos, como as bacias, os almofarizes e os fogões.

Segundo Belluzzo (2008, p. 35), “os afazeres e sabores da cozinha caipira foram, de fato, um prolongamento da cultura bandeirista”. Ainda de acordo com a autora, os caipiras, de um lado, receberam como legado dos índios seus apetrechos, suas plantas comestíveis e seus hábitos de caça e pesca, enfim, seus sabores. De outro lado, aprenderam com os portugueses os fazeres de cultivar horta, pomar e criar animais domésticos.

<sup>1</sup> Professora Emérita do Instituto de Geociências e Ciências Exatas da Universidade Estadual Paulista (IGCE/UNESP), campus de Rio Claro.  
liviadeoliveira@yahoo.com.br.

✉ Rua 4, n.1229, apto.101. 13500-970. Rio Claro, SP.

Esta é uma nota para que não se caia no esquecimento como minha avó materna lidava com os afazeres domésticos na preparação de nossos alimentos usando pilões, gamelas e poiás. Como vovó Bibiana nascera em 1860 e crescer na aldeia indígena da Carapicuíba, arredores da cidade de São Paulo, usava utensílios antigos e expressões castiças.

Na cozinha paulista caipira, o **pilão** era uma peça comum e necessária, fabricado pelo carpinteiro a partir de um tronco grosso de madeira, junto com seu complemento, a mão do pilão. O pilão, ou melhor, a mão do pilão servia para triturar o milho, o café; descascar o arroz; pilar o amendoim ou socar a carne-seca com farinha para fazer paçoca. Em todas as casas havia pilões de vários tamanhos para os diversos fins. Este rude artefato, aqui, em terras de Piratininga, foi o

substituto do requintado almofariz feito de metal, louça ou pedra. A Figura 1 representa três formas de pilão: sempre feito de um pedaço inteiriço de madeira, alisado, esguio, oco, mais ou menos fundo, e tosco, mas bem proporcionado.



Figura 1 – O pilão e sua mão  
CECCATO, Bruno R. 2011.

A **gamela** (Figura 2) é uma vasilha feita de madeira ou barro, com a forma de alguidar, usada comumente para lavagem ou para dar comida aos animais. Aqui, entre os paulistas e outras regiões interioranas do Brasil, como os sertões mineiro e goiano, a cozinha caipira empregava e ainda emprega largamente as

### Lembranças da Cozinha Caipira Paulista: Pilões, Gamelas e Poiás

gamelas de todos os tamanhos e para todos os fins, substituindo as bacias e as tigelas tão necessárias.

Assim, as gamelas têm sido usadas tanto na cozinha, como no banho ou no trato de animais. Na cozinha, o uso era variado, servindo para temperar carnes, amassar o fubá, lavar o feijão, o arroz ou as verduras, picar a mandioca ou a batata-doce, ou ralar o milho. Enquanto no banho era imprescindível para banhar os corpos, os bebês, os pés, as mãos, no trato dos animais servia como cocho para colocar as rações, o milho, a mandioca, a abóbora, alimento de porcos, galinhas, vacas e dos domésticos como gatos e cachorros.

Para cada finalidade havia uma gamela, maior ou menor, mais rasa ou mais funda. Elas não eram misturadas, sendo guardadas na dispensa, separadas dos demais utensílios domésticos.

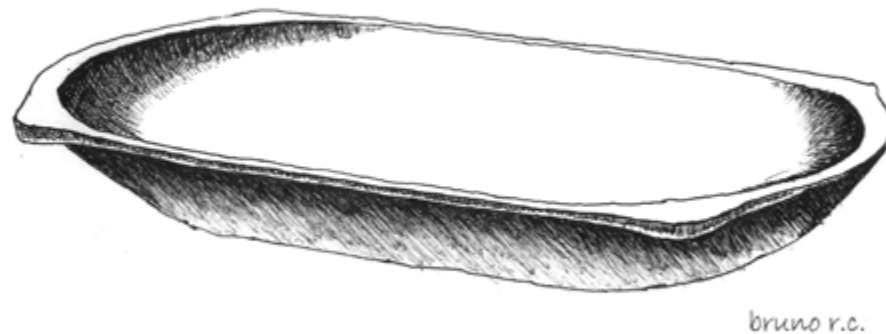


Figura 2 – Gamela  
CECCATO, Bruno R. 2011.

O **poiá** (Figura 3) era o fogão rústico onde se preparavam todos os tipos de alimentos, tanto os salgados como os doces. Sobre ele era colocado qualquer um dos trens da cozinha: as panelas e caçarolas para cozinhar as carnes, o arroz ou os legumes; os tachos, em geral de cobre, para fazer doces; também havia tachos grandes para ferver as roupas mais encardidas; as frigideiras para frigar os ovos, pedaços de lombo, de linguiças, de chouriços ou para fazer farofas; os caldeirões para preparar o feijão, os cozidos, as feijoadas caipiras e o mocotó e as chaleiras que permaneciam dia e noite sobre o fogão, fervendo a água para o café ou para o banho quente.

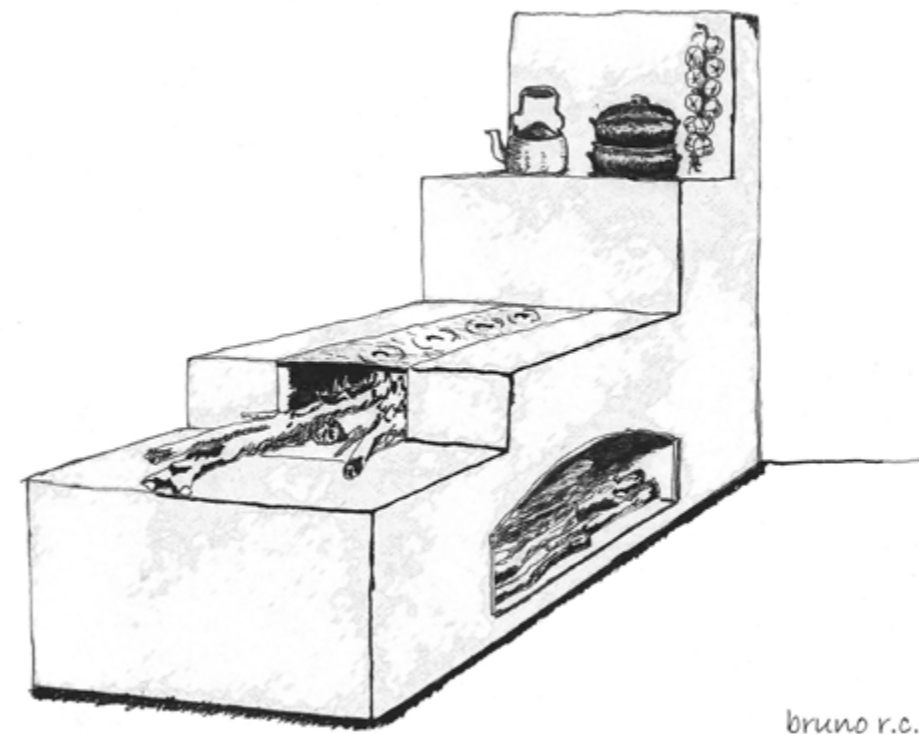


Figura 3 – Poiá  
CECCATO, Bruno R. 2011.

### Lembranças da Cozinha Caipira Paulista: Pilões, Gamelas e Poiás

O fogão era alimentado com lenha, que um carreiro (guia de carro de boi) trazia regularmente. Quando ouvíamos o “cantar” do carro de boi saíamos correndo para apreciar o espetáculo. Chegava devagarzinho ringindo monotonamente, com o carreiro espicaçando os bois com uma vara longa com um agulhão na ponta. Descarregava a pilha de lenha e nos ajudava a recolhê-la. A esta altura do dia, o sol já estava forte, então vovó instava para que o carreiro Eleutério entrasse na varanda, sentasse, bebesse uma caneca de água e comesse um prato de comida. Isto se repetia quase todos os meses.

Às vezes, a lenha vinha úmida ou um pouco verde. Levávamos os feixes de lenha ao Sol para secar. Após esses rituais, vovó Bibiana ia acertar as contas. Como era analfabeta, fazia as contas com o dedo ou com feijão. Chamava alguns dos netos para fazer as contas num papel. Se nós errássemos, ela nos corrigia, pois confiava mais em suas aritméticas do que nas nossas, que estávamos sempre brincando e não prestando atenção às coisas.

As refeições eram pautadas por nossa avó, que ainda guardava os horários da roça, e era muito caipira. Assim, levantávamos cedo, sendo o almoço às nove horas, o café ao meio-dia e a janta às quatro da tarde. Antes de dormir comíamos alguma quitanda como biscoito ou farinha com café. Tanto reclamamos dos horários que o almoço passou para as onze e entre o café e o almoço comíamos um pedaço de batata-doce, mandioca ou cará, regado com mel ou melado. Mas a janta pouco mudou, apenas para as cinco horas. Também entre o almoço e o jantar comíamos frutas como banana com melado, algum bolo de fubá, ou pedaço de pão com manteiga e queijo.

Às refeições sempre havia as duas farinhas, a de milho branca e a de mandioca, apresentadas em farinheiras de madeira. Nunca havia pão para acompanhar a comida, pois vovó dizia que pão era dos

estrangeiros e que não alimentava nada, a farinha sim, é que era comida boa e substancial.

As carnes de porco e de frango eram preparadas em gamelas. A salga das mantas de toucinho ficava em gamelas grandes e para os nacos pequenos eram usadas gamelas menores. A lavagem e o tempero de todos os pedaços do lombo, costeleta, miúdos e também das presas de frango eram feitas em gamelas. A banha era derretida e armazenada em boiões de barro vitrificado.

A base da alimentação era o feijão com farinha e o arroz, tendo verduras e legumes como complemento, sendo os mais comuns os afogadinhos de abobrinha e chuchu e quibebe de abóbora madura. As folhas verdes como couve eram abafadinhas. Vovó saía pelos matos das redondezas e voltava com maços de serralha, mostarda, caruru e também as preparava abafadinhas.

Os doces, em geral, eram sempre de frutas: goiaba, figo, pêssego salta-carçoço em calda, rodela de abóbora de pescoço, bem coloridas e bem açucaradas, bem como cidras raladas bem verdinhas e úmidas de açúcar, às vezes em lascas adoçadas com açúcar redondo, bananadas em quadradinhos, manjar branco acompanhado com calda de ameixa-preta, arroz-doce esparramado em pires enfeitado com a letra inicial de nossos nomes feita com pó de canela (mamãe “bordava” cada letra em gótico), cocadas amarelas com açúcar branco, tingidas com as gemas amarelas enquanto as claras eram usadas para fazer cachorradas com açúcar queimado. Eram essas e outras mais as guloseimas que nos eram oferecidas por vovó.

As frutas que comíamos à saciedade eram banana, laranja, uva, jabuticaba e abacaxi, trazidas diretamente do nosso sítio.

Assim foi a minha infância gastronômica, na década de 30, do século passado, calcada em uma cozinha bem caipira e bem paulista. Assim

Lembranças da Cozinha Caipira Paulista: Pilões, Gamelas e Poiás guardo na lembrança o sabor brotando da terra, os aromas telúricos exalando do imaginário, os ruídos do socar dos pilões, as gostosuras das carnes temperadas nas gamelas e o crepitar das lascas de madeira do fogão de lenha, o antigo poiá. ☉

### Referências

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