

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEMÓRIA SOCIAL

O QUE É QUE A QUITANDEIRA TEM?

Um estudo sobre a memória e a identidade das quitandeiras de Minas Gerais

Juliana Resende Bonomo

Rio de Janeiro

2014

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEMÓRIA SOCIAL

Juliana Resende Bonomo

O QUE É QUE A QUITANDEIRA TEM?

Um estudo sobre a memória e a identidade das quitandeiras de Minas Gerais

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Centro de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, como requisito à obtenção do título de Mestre em Memória Social

Orientador: Prof. Dr. Javier Alejandro Lifschitz

Rio de Janeiro

2014

O QUE É QUE A QUITANDEIRA TEM? Um estudo sobre a memória e a identidade das quitandeiras de Minas Gerais

Juliana Resende Bonomo

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Centro de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, como requisito à obtenção do título de Mestre em Memória Social

Aprovada em: ____/____/____

Banca

Prof. Dr. Javier Alejandro Lifschitz

(Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro /UNIRIO - Orientador)

Profa. Dra. Vera Dodebei

(Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro /UNIRIO)

Profa. Dra. Elaine Monteiro

(Faculdade de Educação – FEUFF /Universidade Federal Fluminense/UFF)

*À vovó Laurinha, de quem herdei o gosto
pela cozinha. A lembrança de suas
quitandas alimenta a criança que ainda
existe em mim.*

AGRADECIMENTOS

Fazer uma pesquisa não é um ato solitário como eu imaginava antes de ingressar no mestrado. Ao contrário, ao longo desse trabalho, foram muitas as pessoas que me apoiaram e estiveram presentes de diversas formas. Por isso, a lista que se segue é longa. A todos vocês que me ajudaram na realização desse sonho, deixo aqui a minha eterna gratidão.

Primeiramente, agradeço a todos os Budas e Bodisattvas que me abençoaram e pacificaram os obstáculos ao longo desse trabalho. À compassiva mãe Tara Verde por atender as minhas preces.

Ao meu orientador, Javier Alejandro Lifschitz, pela dedicação e disponibilidade. Com sua generosidade, Javier dividiu comigo os seus conhecimentos e me mostrou caminhos pelos quais eu não seguiria sem a sua preciosa ajuda. O seu rigor me fez crescer enquanto pesquisadora e aprender ainda mais sobre Memória Social. Sua competência e sua seriedade na orientação desse trabalho serão sempre um exemplo.

Ao meu marido, por todos esses anos de amor e apoio em tudo o que eu quis fazer na vida. Por já saber que eu poderia contar com o seu incentivo e a sua compreensão, é que eu tive a coragem de enfrentar um mestrado depois de tantos anos afastada dos estudos. Agradeço-o por fazer de tudo para me ajudar a realizar os meus sonhos e por fazer o inesperado: mudar toda a nossa viagem à Itália para que eu pudesse finalizar com calma a escrita da dissertação.

Aos meus pais, a base de tudo, do amor, do carinho e dos valores corretos a seguir na vida. Por terem me proporcionado o meu bem maior: o estudo. Ao meu pai, pelo exemplo de superação através da educação. À minha mãe, por repetir a história e me ensinar os segredos culinários que aprendeu com a sua mãe. Aos dois, pela grande ajuda na pesquisa de campo. Enfim, por me passarem a consciência do valor da minha terra e o amor a Minas Gerais.

À minha irmã, Ana Cláudia, grande amiga e companheira de toda uma vida, pela torcida, pela “reza braba”, por me levantar nos momentos difíceis e comemorar comigo nos momentos felizes.

Às professoras da banca de qualificação, Vera Dodebei e Elaine Monteiro pelas considerações que ajudaram a enriquecer esse trabalho.

A todos os professores do PPGMS pelos ensinamentos e aos funcionários pela disponibilidade. Aos amigos que fiz durante o mestrado, pela troca de conhecimentos regada a boas risadas: Lucas Álvares, Renée Maia, Marcos Barreto, Sonia Maia, Erick Carvalho, Fernanda Nunes, Danielle Cunha e Edylaine Eiterer.

A todos os meus amigos e familiares que, de formas diferentes, se fizeram presentes: Steve Corry, aos Bonomos: Joana, Tiago e Adriana, Tia Zoé, Tia Menininha, Juscelina Maia de Freitas, Renata Machado, Sônia Fiametti, Maria da Graça Neves, Leandro Pena Catão, Ricardo Raposo, Juliana Venturelli, monge Kelsang Drime e toda a Sangha do Centro Budista Compaixão.

A todos os que me ajudaram na pesquisa de campo: Rute Miranda de Resende, Rosaly Senra, Sarahy Fernandes, Renata Coêlho, Larissa Rodrigues, Marcos Paulo, Ilton Oliveira, Marcos Assis, Daniel Silva, Alexandre Costa, José Antonio Bortolini e Marilda Almeida.

À Prefeitura Municipal de Congonhas pelo apoio nas duas edições do Festival da Quitanda em que estive presente. Quero agradecer especialmente aqueles que me concederam entrevista e me apoiaram na pesquisa de campo: ao ex-prefeito Anderson Cabido, ao atual prefeito Zelinho de Freitas, à Diretora de Cultura Míriam Palhares e à sua equipe da Secretaria Municipal de Cultura de Congonhas: Greiciane, Syllas e Carmem. Ao ex-prefeito de Ouro Preto, Ângelo Oswaldo Araújo, pela entrevista concedida e por disponibilizar a sua equipe para me ajudar a localizar as quitandeiras na cidade.

Aos meus colegas da Universidade Estácio de Sá, professores e funcionários, pelo companheirismo e, em especial à Cláudia Fortes, coordenadora do curso de Gastronomia, que me apoiou do início ao fim desse trabalho. Aos meus alunos que, com sua curiosidade, me estimulam a aprender sempre mais.

Por fim, a todas as quitandeiras que dividiram comigo as suas histórias de vida. Agradeço por confiarem em mim e me receberem com tanto carinho em suas casas, à moda dos mineiros, com uma mesa farta de quitandas e um bom dedinho de prosa. Como bem disse Adélia Prado, “*o que a memória ama, fica eterno.*”

RESUMO

O presente trabalho tem como objeto as quitadeiras do interior do estado de Minas Gerais, que são mulheres que fazem e vendem quitandas artesanalmente. A palavra quitanda, no estado, é utilizada para designar a pastelaria caseira, como bolos, broas e biscoitos. Como tema central, essa pesquisa buscou compreender os ciclos que perpassam a atividade das quitadeiras a partir do século XVIII até os dias de hoje. No primeiro capítulo, foi feito um balanço historiográfico da origem das quitandas, as suas influências e o momento em que surgiu o ofício das quitadeiras no Brasil e em Minas Gerais. No segundo capítulo, pressupondo que cada grupo tem a sua memória, foram analisadas as quitadeiras do século XVIII e as quitadeiras da atualidade. Nessa parte do trabalho, pensando na culinária regional como expressão de uma cultura, buscamos refletir sobre as continuidades do ofício, através da análise do “saber fazer” e seus componentes, tais como os ingredientes e equipamentos utilizados e a transmissão desse conhecimento. No terceiro capítulo, procuramos refletir acerca das políticas públicas voltadas para a atividade das quitadeiras atuais e a participação do Estado na criação de uma identidade relacionada à culinária típica mineira. Para realizarmos essa pesquisa, baseamo-nos nas entrevistas de campo realizadas entre os anos de 2012 e 2013 nas cidades mineiras de Congonhas, Entre Rios de Minas, São Brás do Suaçuí e Ouro Preto.

Palavras chave: quitadeiras, Minas Gerais, memória social, identidade regional, patrimônio cultural imaterial

ABSTRACT

This thesis has the “quitadeiras” from the country side of Minas Gerais state, as its object of analysis. “Quitadeiras” are women who produce and sell handcrafted “quitandas”, which are homemade pastry. As a central theme, this research aims at understanding the underlying cycles in their activity since the eighteenth century to the present day. In the first chapter, I make a historiographical assessment of the “quitanda” origin, its impact, and the emergence of the “quitadeira’s” craft in Brazil, and particularly in Minas Gerais. In the second chapter, I analyze the eighteenth century and present-day “quitadeiras”, from the point of view of each group’s memory. In this part of the thesis, I contemplate the regional cuisine as an expression of a culture. In this respect, I am particularly concerned about the continuity of the “quitadeira’s” craft, analyzing its "know-how" and components, such as the ingredients and tools used in its handcraft, and the transmission of knowledge. In the third chapter I analyze the public policies affecting the “quitadeira’s” craft nowadays, and the state participation in forging a typical Minas cuisine identity. This research relies on field interviews conducted between the years 2012 and 2013 in the cities of Congonhas , Entre Rios de Minas , São Brás Suaçuí and Ouro Preto, all in Minas Gerais state.

Key Words: quitadeiras, Minas Gerais, Social Memory, Regional Identity, Intangible cultural heritage

LISTA DE IMAGENS

Fotografia1 - Rosquinha de amendoim.....	32
Fotografia 2 – Biscoito frito.....	33
Fotografia 3 – Rosca trançada de batata baroa e coco.....	33
Fotografia 4 - Pão de queijo.....	33
Fotografia 5- Broinha de maisena.....	34
Fotografia 6 -Bolo de milho e queijo.....	34
Fotografia 7 – Bolo de mandioca.....	34
Fotografia 8 – Cubu.....	35
Fotografia 9 – Rocambole de doce de leite e coco.....	35
Fotografia 10 – “Cozinha de dentro” na casa da quitandeira Stella Adelino.....	62
Fotografia 11 – “Cozinha de fora” na casa da quitandeira Stella Adelino.....	62
Fotografia 12 – Maria do Carmo Costa na “cozinha de fora” da sua casa.....	62
Fotografia 13 – Forno de barro.....	63
Fotografia 14 – “Cozinha de fora” na casa da Raquel Ramalho em Congonhas.....	63
Fotografia 15 – “Cozinha de fora” na casa da Raquel Ramalho.....	63
Fotografia 16 – Rendimento de “uma receita” de biscoito misturado.....	90

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	14
CAPÍTULO I – CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA: A ORIGEM DAS QUITANDAS, AS SUAS INFLUÊNCIAS E AS QUITANDEIRAS DO SÉCULO XVIII	
1.1 A origem das quitandas em Minas Gerais.....	19
1.2 As influências: o encontro dos portugueses, escravos e índios.....	24
1.3 As quitandeiras do Brasil Colonial: a herança africana.....	36
1.4 As quitandeiras de Minas Gerais: as negras de tabuleiro do século XVIII.....	42
CAPÍTULO II – O SABER FAZER DAS QUITANDEIRAS: CONTINUIDADES E DESCONTINUIDADES	
2.1 Considerações teóricas e metodologia.....	52
2.2 Análise de gênero e etnia.....	58
2.3 Memórias do trabalho.....	60
2.3.1 Os equipamentos: o ambiente da cozinha e os fogões.....	60
2.3.2 Ingredientes e o modo de fazer.....	66
2.3.3 A transmissão do conhecimento.....	68
2.3.3.1 Transmissão das receitas.....	68
2.3.3.2 A rememoração através dos sentidos.....	72
2.3.3.3 Os cadernos de receita.....	76
2.3.4 A transmissão do conhecimento: análise das quitandeiras atuais.....	79
2.3.5 Comercialização: do tabuleiro à venda por encomendas.....	89
CAPÍTULO III. AS QUITANDEIRAS DA ATUALIDADE: POLÍTICAS PÚBLICAS E IDENTIDADE REGIONAL	
3.1 A apropriação da culinária típica mineira no discurso do poder público.....	98
3.2 As políticas públicas atuais voltadas para a culinária mineira.....	101
3.3 As políticas públicas voltadas para o ofício das quitandeiras.....	104
3.4 A apropriação do ofício das quitandeiras no discurso da identidade mineira.....	109
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	115
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	119

INTRODUÇÃO

Parafraseando a composição de Dorival Caymmi, “*O que é que a baiana tem?*” o título desse trabalho remete-nos às mulheres que tiveram um papel fundamental na formação da culinária regional brasileira. Assim como na Bahia há as baianas do acarajé com seu tabuleiro cheio de quitutes, em Minas Gerais, essa representação da participação feminina na cozinha regional fica por conta das quitandeiras com seus bolos, broas e biscoitos.

No passado, as quitandeiras também tiveram o seu tempo de vendas em tabuleiros. No século XVIII, o termo quitandeira era utilizado para denominar as escravas negras que vendiam comida nas ruas, sendo conhecidas também como “*negras de tabuleiro*” ou “*negras de ganho*”. Nos dias de hoje, o termo quitandeira é utilizado para designar as mulheres que fazem e vendem quitandas artesanalmente. Essas quitandas, por sua vez, representam um ritual doméstico da tradição mineira, um verdadeiro banquete no período da tarde, o momento consagrado ao lanche, à merenda e ao café.

Diferentemente dos outros estados do Brasil, a palavra quitanda, em Minas Gerais, assume significados diversos. A terminologia tem origem africana e vem, mais especificamente, do quimbundo, língua falada no noroeste de Angola. Naquela região, *kitanda* significa tabuleiro onde se expõem gêneros alimentícios à venda nas feiras, inclusive verduras e legumes. Na África, a palavra também passou a designar as próprias feiras. Já no Brasil, ela ganhou o significado de pequenos estabelecimentos comerciais, cujos produtos são expostos em bancadas ou tabuleiros. (CHRISTO, 2006, p. 24)

Em Minas Gerais, além dessa definição, a palavra quitanda passou a designar as comedorias ligeiras ou, como define o ensaísta Eduardo Frieiro (1982), “*quitanda, não o esqueçamos, é a pastelaria caseira, o biscoito, a broa, a rosca, o sequilho, o bolo*” (...).¹ Na cozinha mineira, então, a quitanda é tudo aquilo que é servido com o café, exceto o pão.

¹ O autor, citando a opinião do historiador e folclorista Basílio de Magalhães, destaca que, a palavra quitanda, no sentido em que é utilizada em Minas Gerais é um *mineirismo*, “*pois na terra dos inconfidentes, quitanda significa*

No cotidiano dos mineiros, as quitandas estão presentes no café da manhã e no lanche da tarde. Os mineiros, definidos por Frieiro (1982) como “*lambareiros, amigos de doces e quitandas*”, conforme um relato do final do século XIX, tinham o costume de servir o chá da noite acompanhado de biscoitos de polvilho ou fritos em gordura, broas de amendoim, sequilhos e pamonhas. No decorrer dos Oitocentos, o café veio a substituir o chá, difundindo-se tão rapidamente que, já em meados do século XIX, era a bebida predileta dos brasileiros. (FRIEIRO, 1982, p. 166) E assim formou-se o hábito de se consumir as quitandas acompanhadas com o café.

Nas ocasiões festivas as quitandas também estão presentes nas mesas mineiras. Biscoitos feitos com farinha de milho e farinha de mandioca são servidos na Folia de Reis, assim como as broinhas, bolos de fubá e pamonha são encontrados nas festas juninas. Até pouco tempo atrás, havia, também, nas cidades do interior de Minas, um costume de servir quitandas em velórios, quando, na casa da família da pessoa que estava sendo velada, era montada uma mesa farta com grande variedade de biscoitos e bolos. Porém, essa tradição está desaparecendo, dado que cada vez menos as pessoas são veladas em casa. (ROCHA, 2008)

A venda das quitandas iniciou-se no século XVIII com as negras de tabuleiro que vendiam seus produtos próximo às áreas mineradoras. Frequentemente perseguidas pelas autoridades locais, elas eram acusadas de perturbar a ordem, colaborar na formação de quilombos e de desviar o ouro, uma vez que os escravos mineradores o utilizavam para comprar as quitandas. Com o fim do ciclo da mineração e a ruralização da economia mineira, essas negras quitandeiras desapareceram durante o século XIX. A fazenda, autossuficiente na produção de comestíveis, já não mais precisava do abastecimento das negras de tabuleiro.

Contudo, essa atividade não ficou esquecida, ela foi apenas silenciada, reaparecendo com outras configurações no século XX. São as que chamamos, nesse trabalho, de quitandeiras da atualidade. Essas quitandeiras são também chamadas de

qualquer biscoito, bolo de açúcar ou os vulgarmente chamados ‘doces’, e os derivados quitandeiro e quitandeira regulam-se pela mesma aceção.” MAGALHÃES, Basílio de. *Bernardo Guimarães - esboço biográfico e crítico*. Anuário do Brasil, Rio de Janeiro, 1926, p. 230.

biscoiteiras e estão localizadas em várias cidades do interior de Minas Gerais. Nesse ressurgimento da atividade, algumas tradições foram mantidas, como o modo de fazer as quitandas, a utilização dos ingredientes da roça, os fornos e fogões à lenha, o hábito de estocar as quitandas em grandes latas de alumínio e a utilização de tachos de cobre, colheres de pau, gamelas e cuias. Não mais relacionado à escravidão, a transmissão do conhecimento e o modo de vender da atividade mudaram de configuração, obedecendo a nova ordem agrária da economia e ao modo de vida nas cidades do interior de Minas. Esse conhecimento, a partir desse momento, passou a ser transmitido entre as mulheres da família, sendo considerado uma herança, uma memória dos antepassados familiares.

Recentemente, em Minas Gerais, as quitandeiras estão ganhando cada vez mais destaque nos festivais gastronômicos promovidos na região. Esse é o caso da cidade de Congonhas, que promove o *Festival da Quitanda* há 13 anos. Seguindo o exemplo de Congonhas, as cidades de Barão de Cocais, Sete Lagoas e Entre Rios de Minas também passaram a promover festivais da quitanda. Em 2012, o *Festival Gastronômico de Tiradentes*, um dos festivais mais importantes do país, abriu, pela primeira vez, um espaço para a mostra de quitandas. Junto a isso, percebemos um interesse crescente do poder público no sentido de incentivar o ofício das quitandeiras e promover essa atividade como um bem cultural.

Em meio a essas observações, veio a ideia dessa pesquisa, cujo objetivo principal é analisar como a memória e a identidade das quitandeiras foi se transformando ao longo do tempo. Assim, a nossa análise inicia-se com as quitandeiras do século XVIII até chegarmos às quitandeiras da atualidade, onde nos deparamos com a atuação do poder público, que vem associando a atividade, nos seus discursos, a um bem cultural do estado de Minas Gerais. Portanto, abordaremos, nesse trabalho, dois grupos de memória: as quitandeiras do século XVIII e as quitandeiras da atualidade, em três momentos: o século XVIII, o momento atual e o momento em que as quitandeiras passaram a ser alvo de políticas públicas.

Sendo assim, no capítulo I, dedicamo-nos a uma análise histórica acerca do surgimento das quitandas e do ofício das quitandeiras em Minas Gerais. Partindo de uma revisão bibliográfica, procuramos, inicialmente, compreender como e quando as quitandas surgiram no estado, tornando-se um hábito que perdura até hoje entre os seus habitantes. Analisando as influências que marcaram as receitas das quitandas, também

foi possível investigar de que forma o conhecimento foi transmitido entre as cozinheiras daquela época que eram, em sua grande parte, negras escravizadas. Prosseguimos nesse capítulo investigando como o ofício das quitadeiras surgiu, primeiramente, no Brasil, procurando refletir acerca das influências portuguesas, africanas e indígenas no ofício, para, mais tarde, analisar de que forma ele foi exercido no estado de Minas Gerais. Aqui, então, procuramos tratar da história das negras de tabuleiro, também conhecidas como as quitadeiras do século XVIII.

Visto que a atividade das quitadeiras do século XVIII reapareceu no século XX, no capítulo II, procuramos compreender a transformação da memória e da identidade nesses dois grupos, partindo do pressuposto que cada grupo tem a sua memória. Portanto, nesse capítulo, trataremos dos dois grupos: as quitadeiras do século XVIII e as quitadeiras da atualidade. A análise desse último grupo foi baseada na pesquisa de campo que realizamos entre os anos de 2012 e 2013, nos municípios de Congonhas, Ouro Preto, Entre Rios de Minas e São Brás do Suaçuí. Nessa parte do trabalho, dedicamo-nos, principalmente, a reconstruir o passado das quitadeiras da atualidade, através das suas histórias de vida. Percebendo que essas histórias cruzavam-se com a história das mulheres do início do século XX aos dias de hoje, procuramos investigar a relação de causalidade que existe entre ser dona de casa e quitadeira.

A ideia central que permeou esse capítulo foi o entendimento da comida como parte de um “*sistema de comunicação*” como propôs Roland Barthes². De acordo com essa concepção, a comida é vista como parte de um conjunto sociocultural, onde são enfatizadas as relações sociais e simbólicas em que está inserida. Baseando-nos nesse conceito, procuramos analisar o ofício das quitadeiras abordando desde os seus aspectos materiais como os ingredientes, os instrumentos e o ambiente da cozinha até os seus aspectos imateriais, que chamamos de “memórias do trabalho”, tais como o modo de fazer as quitandas, a transmissão do conhecimento e o sistema de vendas.

No capítulo III, procuramos analisar como a cozinha típica passou a fazer parte do discurso da identidade regional, para, a partir daí, trazer essa análise para o nosso objeto de estudo, o ofício das quitadeiras. A intenção, aqui, foi levantar um debate

² BARTHES, R. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In: COUNIHAN, C. & ESTERIK, P. V. **Food and Culture**. 2ª Ed. New York: Routledge, 2008.

acerca da construção histórica dessa fala que cria um estereótipo ou jeito de ser mineiro relacionado à sua cozinha típica e o papel do Estado na formação desse discurso. Com isso, foi possível deduzir de que forma o ofício das quitandeiras tornou-se alvo de políticas públicas e de que forma essas ações do governo vem colocando o saber da quitandeira como um bem cultural do estado de Minas Gerais. Finalizamos esse capítulo refletindo como e porque o ofício das quitandeiras pode ser considerado um patrimônio cultural imaterial, já que ele vem sendo citado como tal pela classe política do estado.

Por fim, esperamos que esse trabalho possa chamar a atenção para as quitandeiras de Minas Gerais nos debates que privilegiam o contato entre a Gastronomia, a História, a Sociologia, a Memória Social e a Antropologia. O intuito que nos levou a essa pesquisa foi registrar a voz, o pensamento e a história das mulheres que ajudaram a formar a cozinha mineira. Ao fazermos isso, acreditamos que foi possível alcançar uma memória que é familiar, social e grupal. Portanto, esse é um estudo sobre as quitandeiras, sobre as mulheres, sobre as donas de casa e, sobretudo, sobre os mineiros.

CAPÍTULO I – CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA: A ORIGEM DAS QUITANDAS, AS SUAS INFLUÊNCIAS E AS QUITANDEIRAS DO SÉCULO XVIII

*“Senhor, nada valho.
Sou a planta humilde dos quintais pequenos e das lavouras pobres. (...)
Sou apenas o alimento forte e substancial dos que trabalham a terra, onde não vingam o trigo nobre.
(...)
Fui o angu pesado e constante do escravo na exaustão do eito.
Sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante.
Sou a farinha econômica do proletário.
Sou a polenta do imigrante e a miga dos que começam a vida em terra estranha.
(...)
Sou a pobreza vegetal agradecida a Vós, Senhor, que me fizestes necessário e humilde.
Sou o milho.”*

Oração do milho – Cora Coralina

1.1 A origem das quitandas em Minas Gerais

Existe, em Minas Gerais, o hábito de se consumir quitandas no café da manhã e no lanche da tarde sempre acompanhadas de café. Esse hábito, muitas vezes relacionado à forma dos mineiros receberem as visitas, com uma mesa farta de quitandas, é uma tradição que data do século XIX e perdura até os dias de hoje.

Segundo Abdala (2007), faltam, na literatura que aborda a alimentação nos séculos anteriores ao XIX, referências sobre o consumo das quitandas em Minas Gerais. Para ela, há dois motivos para explicar esse fato. Primeiramente, a dificuldade do abastecimento de alimentos no início do povoamento que se estendeu até a metade do século XVIII. O segundo motivo é que as quitandas e os doces passaram a desempenhar um papel importante nos hábitos ligados à hospitalidade e na determinação dos hábitos alimentares dos mineiros a partir do final do século XVIII.

Contudo, como será exposto adiante, há relatos de consumo de bolos, broas e pães de milho e de farinhas derivadas de mandioca a partir da segunda metade do século XVIII. As próprias negras de tabuleiro, também chamadas de quitandeiras na época, já vendiam essas quitandas próximas às áreas de mineração. Ao nosso ver, a carência de

ingredientes durante o ciclo da mineração pode ter limitado o número de receitas de quitandas, que se tornaram mais variadas e passaram a incluir outros ingredientes no período da ruralização da economia mineira.

Para compreendermos melhor o momento em que as quitandas passaram a fazer parte dos hábitos da população mineira, recorremos à Arruda (1999) e suas duas dimensões temporais da história de Minas: a primeira, que emerge no século XVIII, correspondendo ao apogeu da mineração e a segunda, no final dos Setecentos, após a retração mineradora, quando acontece a ruralização da economia, estendendo-se por todo o século XIX e adentrando as primeiras décadas do século XX.

Muitos textos historiográficos que tratam do abastecimento alimentar de Minas Gerais no século XVIII ressaltam a carência de alimentos e as dificuldades de cultivo na região. É no início desse século que acontece a arrancada aurífera e o início do povoamento do espaço mineiro. Trata-se do período da Minas Gerais abastecida, que marca a dependência da região em relação às outras capitanias e à metrópole para o fornecimento de gêneros básicos.

Abdala (2007, p. 72) indica que os gêneros essenciais à subsistência na capitania nesse período eram: os cereais (milho, feijão e farinha, provavelmente), a carne, o sal, o açúcar, o toucinho, a pinga e o tabaco. Esse período, enfim, marcado pelo apogeu da mineração, caracterizou-se pela carência de alimentos básicos e pelos seus altos preços. Talvez, por isso, a literatura consultada não menciona a produção e o consumo de quitandas nessa época.

A partir da segunda metade do século XVIII é que a capitania vai alcançar um relativo grau de autossuficiência em termos de suas necessidades de subsistência. O ano de 1770 marca uma mudança política econômica, que passa a estimular a produção agrícola na região. Segundo Menezes (2000), com o passar do século XVIII e a sedentarização dos habitantes, fixando-se nos arraiais mineiros, a produção do milho se aprimorou e ampliou-se o leque de opções produtivas. *“Ao milho, somavam-se os produtos que antes exigiam esse processo de fixação do homem à terra: o arroz, a mandioca, a cana de açúcar, os produtos da pecuária e, até mesmo, o feijão”*. (MENEZES, 2000, p. 111)

Apesar do crescimento do cultivo do milho e de outros produtos na segunda metade do século XVIII, é no decorrer dos primeiros anos do século XIX que podemos falar com propriedade do consumo de quitandas. Nos Oitocentos, a mineração passa a segundo plano e a agricultura se sobrepõe às demais atividades, marcando o período da ruralização da economia mineira. A fazenda passa a ser o núcleo vital da economia, propiciando relativa abundância de gêneros, incluindo-se os ovos, o leite e o queijo.

Com a fartura nas fazendas, tornou-se propícia a confecção da pastelaria caseira, que é própria dos momentos marcados pela fartura e não pela carência. Percebemos isso claramente ao analisarmos receitas de bolos e pudins do século XIX, que levam grande quantidade de ovos, leite, manteiga e açúcar, o que não seria possível no período de carência de gêneros da mineração. (ABDALA, 2007)

Contudo, devemos destacar que, apesar da abundância de alimentos propiciada pelo período de ruralização, até a segunda metade do século XIX, a farinha de trigo, muito cara, importada e de difícil acesso, foi substituída pelas farinhas de milho, mandioca e pelos tubérculos ricos em amidos, com os quais faziam-se pães, bolos e biscoitos³. Segundo Magalhães (2004), analisando o mercado da cidade de Mariana entre os anos de 1750 e 1850, a farinha de trigo e seus derivados tornaram-se mais acessíveis à população no final da primeira metade do século XIX. Desse modo, até meados dos Oitocentos, o pão foi substituído principalmente pelas quitandas feitas de milho.

Já nas Minas Gerais do século XVIII, o milho era um alimento dominante na dieta alimentar e consumido por todas as classes sociais. O anônimo do Códice Costa Matoso, no ano de 1749, enumerou as diversas comidas feitas com milho que “*os ricos comem por gosto e os pobres por necessidade*”⁴: pipocas, curau, pamonhas, farinha, cuscuz, biscoitos, bolos, alcomias⁵, belins⁶, aluá ou cerveja de milho verde, aguardente, canjica” (CÓDICE COSTA MATOSO, 1749 *apud* CHRISTO, 2006, p. 55)

³ Ver MAWE, J. **Viagens ao interior do Brasil**, 1764-1829. São Paulo: Itatiaia, 1978, p. 117 e SAINT-HILAIRE, A. **Viagens pelas províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938. 2 v., p. 65.

⁴ HOLLANDA, S. B. *Caminhos e Fronteiras*. 3ª Ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1985

⁵ Doce português de influência árabe, típico do Baixo Alentejo, originalmente feito com pinhão torrado e em Minas Gerais feito com amendoim, melado e farinha de milho, também chamado de pé-de-moleque

⁶ Bolo feito com farinha de milho e melado, envoltos em folhas, cozido no tacho até endurecer

Dessa forma, os bolos, broas e biscoitos feitos com a farinha de milho substituíram o pão, que era raro nas mesas mineiras até a segunda metade do século XIX. John Mawe, o viajante inglês que permaneceu no estado durante seis meses no ano de 1809, ao chegar a Ressaquinha, destacou a ausência do pão e a pobreza da região:

“Chegamos, pelas quatro horas da tarde, a Ressaquinha, lugar miserável, cujo proprietário nos forneceu todas as provisões que a exiguidade de seus recursos nos pode proporcionar. (...) Jantamos, com apetite, mais ou menos às sete horas, galinha assada e mandioca, que substituíam o pão. Este último é tão raro nessa região, que a aldeia de Barbacena, muito povoada, não pode, embora situada no distrito mais abundante em grãos, nos fornecer senão uma rosca.” (MAWE, 1978, p. 117)

Ao chegar a Vila Rica, pousando em umas das primeiras casas da vila e que lhe fora recomendada, assustou-se com o preço do pão: “*Nosso jantar, servido mais sordidamente do que no mais miserável rancho da estrada, consistiu de bife guisado e frango. O pão, contudo, era suportável, mas caro.*” (MAWE, 1978, p. 121)

Auguste de Saint-Hilaire, viajante francês que esteve no Brasil entre 1816 e 1822, menciona o pão feito de inhame que provou em uma pousada próxima a Barbacena: “(...) *saboreamos pequenos pães, bastante saborosos, feitos com raízes de inhame raladas e depois amassadas.*” (SAINT-HILAIRE, 1938, p. 65)

E prossegue destacando a importância da farinha de milho como um substituto do pão na Província de Minas: “*Todos os agricultores plantam milho, não só porque sua farinha substitui o pão, como ainda porque ele é para os animais de carga, o que é para nós a aveia e é empregado também para engordar galinhas e sobretudo porcos.*” (SAINT-HILAIRE, 1938, p. 106) Por fim, menciona as quitandas feitas com essa farinha:

“Fazem-se também com farinha de milho bolos, certo gênero de biscoitos, e mesmo, pequenos pães de gosto agradável, mas de miolo muito compacto. Às vezes, mistura-se essa mesma farinha com a de arroz, de centeio ou de trigo, e daí resulta um pão muitos menos compacto.” (SAINT-HILAIRE, 1998, p. 107)

Alguns anos mais tarde, podemos verificar ainda a importância do milho na alimentação dos mineiros no século XIX, conforme nos mostra Frieiro (1982, p. 171):

“Em vez do pão, muitos usavam ainda, como os matutos, o beiju de farinha de mandioca, ou o substituíam pelo biscoito de polvilho. O pão é quase estranho à cozinha

mineira tradicional. Sua generalização nas melhores mesas tem sido lenta. A farinha de mandioca e a de fubá de milho substituem com vantagem a farinha alva de trigo e têm ainda a seu favor o baixo preço e a fácil aquisição. Para que o pão se temos o angu?" (depoimento de Aurélio Pires, recordando seus tempos de estudante na Vila Rica de 1881 a 1882)

Apesar da supremacia da farinha de milho, as quitandas também poderiam ser feitas com tubérculos ricos em amido, substituindo, da mesma forma, a farinha de trigo. Na região de Mariana, por exemplo, os tubérculos mais degustados eram a batata, a batata-doce, o cará, a mandioca e o mangarito. Os quatro últimos, além de serem consumidos cozidos e regados com melado, também compunham as receitas de bolos, pães, biscoitos e cuscuz.⁷

Sobre as receitas feitas com as farinhas derivadas de mandioca, o primeiro biscoito feito à base de goma (polvilho) foi o papa-ovo. A partir dessa receita, outras variações de biscoitos foram surgindo, acrescidos de leite, nata ou manteiga e com técnicas variadas, escaldados ou não escaldados, assados ou fritos, em forma de argolas, meia lua ou bolachas.

No período da ruralização da economia mineira, logo após a decadência do ciclo da mineração, o queijo tornou-se abundante e, a partir daí, surgiram os biscoitos de queijo e muitas outras variedades de bolacha. Na sequência, veio o pão de queijo, cuja receita originária é a do biscoito de goma. Com o aumento do gado leiteiro e da fartura do queijo, as quitandeiras acrescentaram uma quantidade maior desse ingrediente à receita original e o enrolaram em forma de pequenas bolinhas que, assadas, chamaram de pão de queijo.

Desse modo, a criação dessa quitanda, que é a mais famosa de Minas Gerais, é fruto do crescimento econômico da região, incorporando, primeiramente, a goma e depois a gordura, o sal, o ovo, o leite e, por último, o queijo. (NUNES, 2010) Podemos dizer, então, que as primeiras receitas de quitandas nasceram marcadas pelos ingredientes da terra, atrelados à técnica da culinária portuguesa, como será discutido a seguir.

⁷ Arquivo Eclesiástico da Arquidiocese de Mariana (AEAM), *Livros de contas do seminário*, 1841-1857, p. 117v apud MAGALHÃES, 2004, p. 97.

1.2 As influências: o encontro dos portugueses, escravos e índios

A primeira região do Brasil a desenvolver receitas de doçaria e pastelaria foi o Nordeste. Assim que os primeiros portugueses implantaram a cultura canavieira no litoral nordestino, no século XVI, começou a formar-se uma doçaria que, nesses últimos quatro séculos de contínuo preparo de doces, bolos e sobremesas, asseguram, segundo Gilberto Freyre, um orgulho da cultura brasileira. (FREYRE, 1997) Já em Minas Gerais, esse desenvolvimento da doçaria e da pastelaria regional aconteceu um pouco mais tarde, com algumas receitas escassas de doces, bolos e pães, no século XVIII, período que marca o início do povoamento do estado, alavancando-se no século XIX, com a ruralização da economia.

Embora a pastelaria que se desenvolveu em Minas Gerais tenha acontecido quase dois séculos e meio mais tarde do que no Nordeste, tornando-se, igualmente, uma tradição regional, ela sofreu a mesma influência nos dois lugares. Ou seja, assim como em todo o país, a pastelaria caseira se desenvolveu em Minas Gerais através de uma fusão dos ingredientes e conhecimentos dos portugueses, dos indígenas e dos escravos negros.

Valendo-nos da investigação da origem da doçaria e da pastelaria no Brasil, é que buscamos compreender as influências dessas três culturas na pastelaria mineira, já que a bibliografia sobre o assunto é mais rica em informações quando se trata do país como um todo ou da região Nordeste, como podemos ver em Luís da Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, principais fontes sobre o assunto. Vejamos, então, como esses e outros autores trataram desse tema, para, mais tarde, refletirmos acerca das influências que formaram as receitas das quitandas mineiras.

Segundo Gilberto Freyre (1996, p. 61), a dívida da cozinha brasileira “às tradições de forno e fogão de Portugal, é uma dívida imensa.” De fato, todas as tradições de mesa e sobremesa foram transferidas de Portugal ao Brasil por meio das cozinheiras daquele país que trataram de substituir os ingredientes do reino pelos locais.

Mais tarde, essas tradições tiveram continuidade nas mãos das brasileiras senhoras de engenho, sinhás das casas-grandes, umas, grandes quituteiras⁸, outras, doceiras.

O colonizador português trouxe para o Brasil não só as suas técnicas culinárias, como também apresentou à população brasileira nascente o sal e o açúcar. A cozinheira portuguesa foi quem apresentou aos negros e indígenas a sobremesa, a comida doce, a comida de passatempo, sem intuito de alimentar, acompanhada de bebidas e motivando convívios. Obedecendo a mais antiga fórmula da cordialidade portuguesa, oferecer alimentos como pretexto para o ajuntamento ao redor da mesa era uma noção completamente estranha aos negros e amerabas que comiam apenas para sustentar-se. (CASCUDO, 2004)

Assim, já no Brasil Colonial, foram sendo transplantados hábitos, costumes, técnicas e ingredientes reinóis. Surgiriam, então, nas mesas brasileiras, os bolos e as massas douradas, cobertas por camadas de ovos batidos, folhados, filhós e sonhos, tudo muito enfeitado com hortelã, erva-doce, cravo-da-índia e folhas de alecrim. Segundo Câmara Cascudo (2004, p. 302), “*o bolo possuía uma função social indispensável na vida portuguesa.*” Sempre presente nos noivados, casamentos, aniversários, enfermidades e condolências, ele representava a saudação mais profunda. Enquanto doces e biscoitos poderiam cair na rotina habitual, os bolos sugeriam recepção, visita, novidade social.

A partir de D. Pedro II, a doçaria que atingiu o esplendor nos conventos de Portugal viajou para o Brasil. Com o seu sucessor D. João V, vieram os doces leves, rápidos, tortas e pastéis com nomes líricos de confidências amorosas: suspiros, beijos, sonhos, casadinhos, bem-casados, viúvinhas. Havia também aqueles com nomes monásticos como bolo-da-abadessa, bolo-de-frade, papos-de-anjo, manjar-do-céu, colchão-de-noiva. Vieram também os sequilhos, queques, arroz-doce e fatias de parida (rabanada). Dessa forma, multiplicaram-se as receitas de manjares, bolos, biscoitos, empadas e pudins. A receita clássica do bolo batido (ovos, farinha de trigo, manteiga), adicionando ingredientes da terra, ganhou inúmeras variações. (CASCUDO, 2004)

⁸ Consideramos, aqui, quituteira, a cozinheira que é dedicada a cozinhar pratos salgados e de resistência, tais como salgadinhos, carnes assadas, arroz, tutu de feijão etc.

Contudo, apesar da abundância de açúcar no Brasil, o que permitiu a produção de muitos doces e artigos de pastelaria, os ingredientes utilizados nas receitas tradicionais portuguesas tiveram que ser substituídos pelos ingredientes da terra. Porém, é importante salientar que essa adaptação foi ocorrendo aos poucos. No início, mandavam-se vir gêneros alimentícios de Portugal. Depois, dada a dificuldade desses ingredientes chegarem até aqui, os portugueses passaram a pôr em suas mesas os ingredientes da terra nova.

Inexistentes no Brasil, os pinhões, amêndoas e nozes foram substituídos pelo amendoim e pela castanha de caju. Os frutos europeus foram substituídos pelos frutos tropicais, dando origem a compotas, geleias, conservas, goiabadas e frutas cristalizadas. No lugar da manteiga, pouco acessível até o século XIX, utilizavam-se a gordura de porco, a coalhada e o queijo de Minas. Na falta da farinha de trigo, recorreu-se às farinhas derivadas da mandioca e do milho. Tratando as farinhas de mandioca e de milho como se fossem farinha de trigo, as cozinheiras portuguesas preparavam bolos e pães, “domesticando” ou europeizando um produto usado pelos índios. (BRAGA, 2010)

No entanto, as técnicas culinárias praticadas pelos portugueses no Brasil nem sempre refletiam apenas os usos da metrópole. Tanto a fabricação das farinhas derivadas da mandioca quanto a do milho foram aprendidas com os índios. A introdução de utensílios mais adequados pelos colonos portugueses é que tornou a produção mais eficiente. Dessa forma, o ralador de pedrinhas foi substituído pelos raladores de cascas de concha e depois pelos de ferro. O tipiti, que servia para espremer o caldo da mandioca, deu lugar à prensa de fuso, instalada nas casas de farinha. As panelas de barro foram trocadas pelas de ferro e de cobre e os fogões construídos com pedras postas no chão ou com trempe, foram se transformando até chegar ao fogão de barro, de taipa de pilão e depois de tijolos. (ALGRANTI, 1997)

O milho, que foi o único cereal encontrado pelos europeus no Brasil, ocupava um lugar de destaque em São Paulo e Minas Gerais. Nas Minas Gerais dos Oitocentos, ele ganhava a preferência dos seus habitantes, ao contrário de outras regiões do Brasil. Para Capistrano de Abreu (1998), as áreas do milho no Brasil estavam ligadas à influência dos bandeirantes e o seu consumo estava relacionado às condições naturais, tais como a abundância de água corrente, que favorecia o emprego do monjolo para pilar o cereal, mais conhecido, hoje em dia, como moinho d'água.

Já para Caio Prado Júnior (1977), essa explicação não é plausível e menciona a necessidade de argumentos mais elaborados para a comprovação dessa hipótese. Além das condições naturais, ele acrescenta os elementos étnicos e o maior emprego de animais de carga nas regiões montanhosas, cuja alimentação principal era o milho.

Sérgio Buarque de Holanda (1985) justifica a preferência pelo cultivo do milho em detrimento ao da mandioca na região paulista pelo fato de que o milho pode ser cultivado em áreas montanhosas, como é o caso também de Minas Gerais. Ao contrário, o cultivo da mandioca era mais apropriado nas regiões litorâneas. Para o autor, outra explicação está na prática de plantio e nas dificuldades de transporte no início do povoamento mineiro. As mudas de mandioca, muito perecíveis, eram difíceis de conduzir para regiões íngremes e distantes. Além disso, as ramas tinham pouca produtividade pelo espaço ocupado e levavam um ano para dar colheitas satisfatórias. Ao contrário, o milho era fácil de ser transportado e oferecia uma boa produção num período de até seis meses após o plantio. Mesmo quando o cultivo da mandioca passou a ser mais rentável, o milho não perdeu a preferência da população mineira, pois ele já estava incorporado nos hábitos alimentares locais.

O milho, então, foi igualmente objeto de adequação e transformação ao paladar entre os portugueses residentes no Brasil, principalmente em Minas Gerais. Esse cereal, que servia para alimentar galinhas, cabras, ovelhas e porcos, tinha um papel relevante na panificação “*de que fazem os portugueses muito bom pão e bolos com ovos e açúcar.*” (BRANDÃO, 1997, p. 137) Sobre a importância histórica do milho na alimentação dos mineiros, Dona Lucinha⁹ nos relata:

“Se tivéssemos que dar nomes de nobreza aos nossos pratos, certamente chamaríamos de ‘rei’ ao angu. De ‘ouro em penca’ chamamos o milho, de maior valentia que o ouro: o qual, para nós, pouco sobrou. O milho representava, de fato, riqueza por aqui. Alimento de fundamental importância para os brancos, pelos variados pratos que com ele se fazia e faz; alimento mais que fundamental para o homem escravo, em forma de angu sem sal ração para as galinhas, porcos e gado em geral. A fartura da vila, a vida da fazenda. Uma boa colheita e um paiol cheio podiam significar um verdadeiro ano bom.” (NUNES, 2010, p. 67)

Em relação à farinha de mandioca, do mesmo modo, as mãos portuguesas criaram muitas preparações, fazendo dessa o seu alimento diário. Ao mingau de

⁹ Dona Lucinha é uma cozinheira muito renomada em Minas Gerais e proprietária do restaurante de mesmo nome, que tem várias filiais em Belo Horizonte e em São Paulo.

carimã¹⁰ juntaram o açúcar, o leite e o ovo – base dos nossos primeiros bolos. A goma da mandioca, por sua vez, substituiu a farinha de trigo não apenas nos doces e bolaria das receitas originais, mas também integrou a série de novos produtos que a sua aplicação determinaria. O polvilho possibilitou o surgimento de várias quitandas, tais como o biscoito de polvilho, o sequilho e o papa-ovo que, adicionado ao queijo, originou o pão de queijo.

Mas nenhuma dessas receitas seria possível sem um ingrediente introduzido pelos portugueses, fundamental para a execução de doces e quitandas: o ovo, cuja popularidade entre africanos e índios era mínima. Segundo Câmara Cascudo (2004), seu rendimento culinário foi espantoso, produzindo fritadas, bolos, doces. Adicionado aos pratos indígenas, rendeu canjicas, papas, mingaus, baba-de-moça, doce de ovos, gemadas e um grande número de gulodices de sabor renovado pelos ingredientes locais.

Quanto ao leite de coco, ingrediente importante na substituição do leite de vaca, foram os escravos negros que nos ensinaram a utilizá-lo. (CAVALCANTI, 2013) O coco, que veio a domiciliar-se no Brasil, por meio das escravas negras, agregou-se também às receitas de doçaria. Misturando-se à carimã, ao polvilho e ao fubá de milho, possibilitou uma infinidade de bolos, cremes, papas, mingaus, caldas, molhos, tortas e pudins.

Assim, dado que havia pouca necessidade de adquirir fora do Brasil os elementos indispensáveis para fazer bolos e doces, tornou-se fácil a manipulação da doçaria no âmbito familiar.

“Compreende-se que essa tradição boleira e doceira em Portugal replantou-se imediata e profundamente no Brasil, servindo-se dos elementos locais, reunindo-se aos recursos trazidos da Europa (...) Toda mulher portuguesa não faz três doces, ensina cinco e opina sobre dez. (...) Com algum exagero, Luccock¹¹, entre 1808 e 1810, restringia à doçaria a intervenção das senhoras na cozinha porque havia uma multidão servil para o trabalho culinário.” (CASCUDO, 2004, p. 308-596)

¹⁰ Carimã é uma farinha obtida das raízes da mandioca branca que são colocadas de molho na água por 6 dias e deixadas para fermentar. Por ser uma farinha que tem muito amido, ela pode substituir a farinha de trigo no preparo de bolos e pães.

¹¹ John Luccock foi um comerciante inglês que desembarcou no Brasil em 1808, permanecendo até 1818. Publicou a obra "Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil", publicado em 1820 na Inglaterra e em 1942 no Brasil, onde fazia um juízo pouco favorável acerca das condições culturais brasileiras.

O desenvolvimento dessa nova e complexa culinária no Brasil teve início e continuou durante todo o período colonial com a supervisão das mulheres portuguesas, embora a importância das mulheres negras como cozinheiras crescesse a cada dia. Entre os escravos escolhidos para o serviço doméstico:

“Dentro da extrema especialização de escravos no serviço doméstico das casas-grandes, reservaram-se sempre dois, às vezes três indivíduos, aos trabalhos de cozinha. De ordinário, grandes pretalhonas, às vezes, negros incapazes do serviço bruto, mas sem rival no preparo de quitutes e doces. Negros sempre amaricados, uns até usando por baixo da roupa de homem cabeção picado de renda, enfeitado de fita cor-de-rosa e ao pescoço tetéias de mulher.” (FREYRE, 2006, p. 542)

Embora os homens tivessem participado dos trabalhos de cozinha nos tempos coloniais, eles eram, sobretudo, ajudantes das mulheres. Ninguém, *“cauteloso daqueles dias, teria feito seu cozinheiro, em vez de uma pretalhona alegre, arredondada e gorda, do tipo tradicional do Brasil.”* (FREYRE, 2003, p. 33 *apud* CAVALCANTI, 2013, p. 237) Desse modo, conforme a colonização avançava, o gentio da terra foi, cada vez mais, sendo substituído por esses escravos negros, o que iria interferir diretamente no modo de viver, de produzir e nas relações pessoais dos indivíduos e de toda a sociedade.

No que diz respeito à cozinha enquanto um espaço de trabalho doméstico, desde o início da colonização, ela sempre foi um local marcante da presença feminina. De acordo com Algranti (1997, p. 120), em todas as civilizações a mulher desempenhou o papel de provedora de alimentos e responsável pela organização doméstica. No início da colonização, dada a falta de mulheres brancas, as índias assumiram esse papel. Nos séculos seguintes, as mulheres portuguesas uniram-se a elas para comandar as vivendas rurais, tendo como aliadas as escravas negras. O asseio e a limpeza da casa, a preparação dos alimentos e o comando dos escravos e índios domésticos ficavam a cargo das mulheres, pois *“toda a sua educação era voltada para o casamento, para as atividades que deveriam desempenhar enquanto mães e esposas.”*

No século XIX, Saint-Hilaire descreveu a cozinha como um espaço feminino:

“O interior das casas, reservado às mulheres, é um santuário em que estranho nunca penetra e pessoas que demonstraram a maior confiança jamais permitiram que meu criado entrasse na cozinha para secar o papel necessário à conservação de minhas plantas. Era obrigado a acender fora, nas senzalas ou em algum alpendre.” (SAINT-HILAIRE, 2000, p. 75)

Entre os abastados, era uma constante a existência de serviçais e recorria-se com frequência às negras que cozinhavam e serviam a mesa. Segundo John Mawe, com a abundância de serviçais, as senhoras brancas não queriam que se pensasse que elas cozinhavam ou mesmo davam orientações na cozinha. Descrevendo um jantar em Borda do Campo, na província de Minas Gerais, ele relata:

“Depois do jantar, cobriram a mesa de doces saborosos; quando, desejando erguer um brinde à dona de casa, elogiei suas habilidades e disse-lhe que, sem dúvida, as compotas tinham sido preparadas sob sua orientação imediata, ela assegurou-me do contrário, acrescentando que sua negra era encarregada de todas as espécies de trabalhos domésticos. Percebi, ou imaginei que se melindrara com minha observação, e tentei justificar-me, dizendo que as senhoras inglesas se ocupavam pessoalmente de todos os afazeres domésticos. Passou-se o resto da noite muito agradavelmente.” (MAWE, 1978, p. 115)

No entanto, John Luccock, também no início século XIX, restringia à doçaria a intervenção das senhoras na cozinha:

“Todavia poucas são as que se reputam e cultivem a arte de fazer doces, e sem essa prenda parece não haver meios de serem consideradas boas donas de casa. Gabam-se da excelência de seus doces, fazendo deles presentes muito bonitos, geralmente embrulhados em papel caprichadamente recortado, coisa em que gastam muito tempo e esforço. Quando esperam por convidados, a intervenção da senhora parece ser mais imediata e ativa. Observei damas, as cujas mesas fora admito, manifestando grande ansiedade no apresentar excelentes bolos, nada do que se considera bom é poupado na sua confecção e, como parece estabelecido que cada dama deva possuir um bolo da sua propriedade, os hóspedes se sentem na obrigação de comê-lo com avidez e elogiá-lo com ardor.” (LUCCOCK, 1942)

Entre esses dois relatos contraditórios, nos perguntamos qual estaria mais próximo da realidade em comum na sociedade da época. Analisando as obras de Gilberto Freyre e Câmara Cascudo, pensamos que o fato relatado por John Mawe pode ter sido um evento isolado que talvez não refletia o conjunto da sociedade. A negação da senhora como a supervisora da cozinha pode ter sido resultado do preconceito próprio das sociedades escravistas em relação ao trabalho manual, de que nos cita Algranti (1997) e que se impôs lentamente conforme o número de escravos foi aumentando no Brasil.

Sabemos que os criados domésticos, fossem eles escravos negros ou índios, tiveram extrema importância nos costumes domésticos da Colônia. Grande parte dos trabalhos domésticos coube, principalmente, aos negros, figuras indispensáveis até nas

casas mais simples. Como enfatizado por Gilberto Freyre, em *Casa-Grande Senzala*, o comando das tarefas domésticas era dado pelas sinhás brancas, que entravam e saíam das cozinhas dos engenhos, gritando com suas escravas, às vezes, até, dando ordens sentadas, sem se levantar de seu estrado ou largo bastidor.

Segundo Câmara Cascudo (2004), o conhecimento doceiro desde às donas de casa, às suas filhas menores, que faziam no mínimo suspiros e beijos, era muito valorizado, dado que, até a primeira década do século XIX, era rara a cidade que possuía uma confeitaria-pastelaria. As grandes negras doceiras, por sua vez, eram orgulho dos amos, soberanas das cozinhas senhoriais. Enfatizando o papel de supervisora da cozinha pelas senhoras brancas, o autor relata:

“Viajando na quarta dimensão, século XVII, século XVIII, manhãs do século XIX, sentada no seu estrado, pernas dobradas como uma sultana oriental, víamos a senhora fiscalizando o exame das negras auxiliares, provando o ponto no seu trono onde iam levar as provas fumegantes nas colheres de pau do estilo. Patroa na cozinha é festa na sala.” (CASCUDO, 2004, p. 597)

As escravas que ganharam fama de boas cozinheiras chegavam a ser emprestadas para as ocasiões festeiras nas fazendas, engenhos e vilas. Algumas vinham de longe sendo anunciadas e aguardadas ansiosamente. E tudo era saboreado devagar, com trocas de olhares de aprovação. A praxe era fazer, pois como dizia o ditado da época, “*doce comprado não prestava*”.

Até o século XIX, não havia renome para os pasteleiros da corte. A pastelaria era uma atividade íntima, caseira, nascia-se quase sabendo. A utilização dos ingredientes da terra facilitou a manipulação da pastelaria e da doçaria no ambiente familiar. Fazia parte da obrigatoriedade das prendas domésticas das mulheres saber fazer o bolo para o marido, as guloseimas para os filhos, um doce antigo como o avô gostava e oferta-los aos vizinhos.

“Esse conceito utilitário e sentimental constituiu, até bem pouco, um critério genérico e inevitável na educação feminina (...). Todas as mulheres faziam seus bolos e doces porque as mães, fazendo-os também, ensinavam com o exemplo a curiosidade das filhas e das netas. (...) O título de grande boleira, mão de ouro nos doces, uma quituteira, eram elogios, valendo dotes em potencial às moças e halos de glória às casadas.” (CASCUDO, 2004, p. 596- 308)

Em resumo, podemos afirmar que houve uma influência portuguesa marcante na pastelaria e na doçaria que se desenvolveu no Brasil a partir dos primeiros anos de

colonização. Essa influência, por sua vez, esteve sempre aliada aos ingredientes e conhecimentos de índios e de negros. Então, cabe-nos perguntar, nesse momento, qual foi a contribuição de cada cultura nas quitandas mineiras.

A portuguesa, seja apresentando novos ingredientes como o sal, o açúcar, o ovo, e mais tarde a farinha de trigo, ou seja introduzindo novas técnicas culinárias como pontos de açúcar, doces cristalizados, massas de bolos e biscoitos, aperfeiçoou as receitas, deixando tudo mais requintado. Mais do que isso, ela “aportuguesou” os ingredientes da terra, deixando para os nativos e para as gerações seguintes, o modo de preparar e comer à maneira portuguesa. O uso do açúcar para conservar frutas e o acréscimo de manteiga, leite e ovos às farinhas de mandioca e milho são exemplos significativos da apropriação dos sabores da terra nova.

Nas quitandas mineiras, além de deixaram a sua marca nas técnicas culinárias que originaram inúmeros bolos, biscoitos e pães; elas também contribuíram com a utilização das especiarias, como o cravo e a canela; com os recheios, tais como os cremes à base de leite e a goiabada; e, no caso dos sonhos e biscoitos fritos, com a técnica da fritura, desconhecida por negros e índios. Não podemos nos esquecer, também, da sua influência na apresentação das broas em formato de tranças. Enfim, podemos dizer que com as portuguesas vieram essas “comidas de passatempo” e de convívio, a comida com fartura e abundância, como é o caso das quitandas, tão relacionadas à hospitalidade mineira.

Fotografia1 - Rosquinha de amendoim (que as portuguesas utilizavam no lugar das nozes e amêndoas)



Fotografia 2 – Biscoito frito, feito com farinha de trigo, envolto em açúcar e canela



Fotografia 3 – Rosca trançada de batata baroa e coco



Já as mulheres indígenas, contribuíram com o conhecimento do processo de fabricação das farinhas de mandioca e milho. Esse conhecimento foi passado para as portuguesas que, tirando suas lições, foram aperfeiçoando a técnica, utilizando objetos e construções específicos. No que diz respeito às quitandas mineiras, as índias deixaram seu legado na utilização da goma de mandioca, dos polvilhos e das farinhas de milho de todos os tipos (fubá mimoso, fubá de canjica e fubá moinho d'água). Assim, têm um pouco de sua influência todas as receitas que levam essas farinhas, como, por exemplo, o biscoito de polvilho, o pão de queijo, o biscoito papa-ovo, os bolos de mandioca, as broas, os bolos e os pães de fubá.

Fotografia 4 - Pão de queijo, cuja massa é feita com a goma da mandioca (polvilho)



Fotografia 5- Broinha de maisena, feita com o amido de milho



Fotografia 6 -Bolo de milho e queijo feito com fubá moinho d'água



Fotografia 7 – Bolo de mandioca



Em seguida, temos a importante contribuição das escravas negras, aprendizes das portuguesas, elas se mostraram extremadas cozinheiras, adaptando-se totalmente ao uso do açúcar. Segundo Gilberto Freyre (2006), várias comidas portuguesas ou indígenas foram modificadas no Brasil pelo tempero ou pela técnica culinária do negro, como por exemplo, alguns dos pratos tipicamente brasileiros são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o angu, a canjica, o mungunzá, a pamonha e o vatapá. Através das cozinheiras negras aprendemos a usar o coco e o leite de coco, ambos incorporados na pastelaria e doçaria nacional. As quitandas que levam coco e leite de coco nas receitas também levam, assim, suas marcas, tais como as rosquinhas, os bolos e os biscoitos de coco.

Ao que tudo indica, o *cubu* foi uma invenção dos escravos. Em Minas Gerais, ele é considerado o “rei das quitandas”, de acordo com o relato das quitandeiras da região. A receita, que mistura farinha de milho, coalhada, ovos e açúcar, surgiu com os escravos negros e era um alimento que, por ser muito calórico, dava energia suficiente para o trabalho braçal. Adicionando uma técnica que é indígena, a massa é enrolada na folha de bananeira e assada em forno de barro.

Fotografia 8 – Cubu, quitanda assada no forno de barro feita com farinha de milho



Fotografia 9 – Rocambole de doce de leite e coco



Por fim, podemos dizer que foi a negra escrava no Brasil e, do mesmo modo, em Minas Gerais, a maior responsável pelos trabalhos da cozinha na sociedade patriarcal. Tãmanha foi a adaptação das escravas negras aos ingredientes da terra e às técnicas culinárias portuguesas, que algumas se tornaram grandes cozinheiras. Muitas delas, escravas ou forras, além de ocuparem lugar nas casas grande e nos sobrados, também ocuparam as ruas vendendo gêneros alimentícios. Essas eram as negras de tabuleiro, também chamadas de quitandeiras que foram as primeiras mulheres comerciantes de alimentos no estado de Minas Gerais. Como essas negras vendeiras estiveram presentes em todas as regiões do Brasil Colonial, faremos, a seguir, uma análise da trajetória dessas mulheres no país, para, depois, analisarmos o caso de Minas Gerais.

1.3 As quitadeiras no Brasil Colonial: a herança africana

Antes de aportarem no Brasil, os espaços de troca, as feiras e os mercados ficaram conhecidos na região centro-ocidental da África, especialmente entre os povos *quimbundu*, como *Kitanda*. Embora o termo tenha origem *quimbundu*, ele aparece em todos os povos de língua *bantu* de Angola. (GOMES & SOARES, 2002) As “*Kitandas*” se tornaram “*quitandas*” quando as práticas das vendas em tabuleiros atravessaram o Atlântico a bordo dos navios negreiros e alcançaram o Brasil. Quitadeiras ou negras de tabuleiro foram as denominações que as comerciantes de quitandas receberam no país.

No Brasil, além de designar a venda em tabuleiros, o termo “quitanda” passou a ser utilizado para denominar os pequenos mercados¹². Em Minas Gerais, a palavra ganhou um sentido a mais, passando a designar não somente um espaço de comércio, mas também a pastelaria caseira, ou seja, um conjunto formado por biscoitos, broas, bolos e sequilhos.

Sobre a influência africana no comércio ambulante que se desenvolveu no Brasil Colonial, Pantoja (2004, s.p. *online*) argumenta que

“Para a região da África Central Ocidental as quitadeiras são exemplo de como atuava essa rede comercial de gêneros de primeira necessidade, registrando-se, também, como as migrações transatlânticas trouxeram para as cidades coloniais brasileiras essas comerciantes. As feiras e mercados são dados constantes nos relatos dos primeiros europeus que tiveram contatos com as terras africanas na região da África Central Ocidental. Um cronista que viveu no século XVII, em Luanda, diz que chamam de quitanda as feiras onde se vende de tudo. (...) Este mesmo cronista – Cardonega testemunhou a presença de muitas feiras pelo sertão africano quando da dramática travessia dos portugueses, neste litoral, tiveram que fazer ao fugirem dos holandeses. Um século depois, Silva Correa define quitanda como mercado de fazendas, quinquilharias, fubás, fruta, verdura, peixe, óleo de dendê, ginguba (pimenta), fritadas e quizados ao uso do país. As figuras das quitadeiras povoaram, durante esses séculos (XVII ao XIX), as ruas de Luanda.”

Segundo Pantoja (2008), o grande tráfico atlântico de escravos abastecia-se do pequeno comércio de gêneros alimentícios na África. Para garantir a alimentação dos escravos durante a longa viagem até as Américas, os traficantes adquiriam farinha e

¹² Destacamos que, nesse trabalho, o nosso foco são as quitadeiras que realizavam a venda ambulante em tabuleiros. Portanto, todo o nosso conteúdo tratará dessas vendedoras e não daquelas proprietárias de pequenos comércios de gêneros comestíveis, que são chamados de quitandas no Brasil.

peixe seco com as quitadeiras de Luanda que vendiam, além de comida, tecidos, agulhas, facas, copos, canecas, garrafas, espelhos etc.

Embora confuso à primeira vista, esse tipo de comércio na África escondia uma atividade altamente organizada. Primeiramente, as quitadeiras se dividiam por especialidades: umas só vendiam peixes, outras comidas prontas e havia aquelas que se dedicavam aos “produtos da terra”, como amuletos, tabaco e cânhamo. As peixeiras formavam um tipo de cooperativa e ajudavam as menos afortunadas, como, por exemplo, na época do parto, em que as mães poderiam ficar um tempo com os filhos e só depois retornar ao trabalho.

Assim com as peixeiras, havia outras associações por ramo de negócio como as que reuniam as vendedoras de batata-doce, tabaco e as “coleiras” que vendiam gengibre e cola – uma fruta africana com propriedades estimulantes. Além da divisão por especialidades, elas diferenciavam sua etnia de acordo com as suas roupas e adereços. Os tipos de tecido também demarcavam as diferenças entre as quitadeiras mais ricas (as proprietárias) e as mais pobres (as funcionárias). (PANTOJA, 2008)

Ao vir para o Brasil, esse tipo de negócio adquiriu novos contornos e tomou conta do Brasil Colonial de norte a sul. Assim como em Minas Gerais, as negras vendeiras tiveram um papel importante no abastecimento de gêneros alimentícios nos espaços urbanos. Aqui, esse tipo de comércio tornou-se uma ocupação típica de mulheres negras, escravas, livres ou forras que armavam seus tabuleiros nas ruas de Salvador, Rio de Janeiro, São Paulo, São Luís do Maranhão e Santa Catarina.

Em todas as cidades brasileiras, a cena era sempre a mesma: negras cercadas de ovos, frutas, víveres, jarros e cabaças com bebidas fermentadas, agachadas sobre os calcanhares fritando peixes e bolinhos de feijão, preparando petiscos de carne seca ou carne de porco. Enquanto isso, uma pequena multidão de fregueses aguardava ansiosamente as iguarias saídas do fogo. (PANTOJA, 2008) Equilibrando cestos, gamelas e tabuleiros sobre a cabeça, sempre que possível, trajavam vestes e adereços de acordo com a sua etnia. Dentre as suas vestes, turbantes, saias, batas, túnicas e panos-da-costa, usados soltos nos ombros ou para carregar os seus filhos nas costas. Os famosos balangandãs e pencas, além da função estética, significavam a ascensão social a cada acessório adquirido. (SHUMAHER & VITAL BRAZIL, 2007)

Não mais especializadas em apenas um produto, elas vendiam os mais variados gêneros. No Brasil, elas tiveram que adaptar os seus produtos de acordo com a oferta e a demanda local, conquistando o espaço do chamado “comércio a retalho.” E assim, vendiam de tudo, produtos da terra, como peixes, carnes, farinha, frutas, hortaliças, doces, aguardentes, tecidos, charutos, velas, amuletos, carvão, lenha etc. (SHUMAHER, & VITAL BRAZIL, 2007) Essas quitandeiras também se diferenciavam das angolanas pela diversidade de trajés e adornos, pois o fluxo de pessoas no Brasil Colônia era de origem variada, já que vinha gente de todas as regiões africanas.

Outra diferença em relação a esse tipo de comércio no Brasil e em Luanda é destacada por Pantoja (2008): enquanto que em Luanda as vendedoras ambulantes eram essencialmente mulheres, em alguns centros urbanos do Brasil, como no Rio de Janeiro, os homens também exerceram a atividade. Segundo a autora, nessa cidade, curiosamente, foram os portugueses que mais se destacaram como quitandeiros, uma figura que não existia originalmente em Portugal. Já em Minas Gerais, de acordo com a literatura sobre o tema, a venda ambulante foi exclusivamente uma ocupação feminina.

No Brasil, as negras quitandeiras encontravam-se na situação de escravas, normalmente como “escravas de ganho”, assim denominadas porque ajudavam a incrementar a renda dos seus senhores com o comércio nas ruas. Muitas dessas mulheres cativas chegaram a representar a única ou a fonte mais importante de renda das famílias de pequenos produtores que habitavam os núcleos urbanos do país. Uma vez paga a sua obrigação para com o senhor, essas negras poderiam comprar a própria alforria ou de seus filhos e companheiros com o excedente que lhes sobrava. De norte a sul, essa situação repetiu-se em todos os centros urbanos onde elas estavam presentes. O “ganho” representou para todas elas, além da prestação de serviços aos seus senhores, uma possibilidade de libertação e proporcionou uma maior sociabilização entre os escravos urbanos.

Em muitas cidades brasileiras, as quitandeiras encontravam-se em um território demarcado, em feiras, mercados ou ruas dedicados a esse tipo de comércio. Essas localizações, determinadas pelas Câmaras Municipais, visavam um maior controle da atividade com a possibilidade de cobrança de impostos e taxação dos produtos comercializados. A demarcação de territórios também visava controlar os conflitos, brigas, barulhos e sujeiras, incômodos relacionados às quitandeiras em todos os centros

urbanos do Brasil, como ocorreu também em Angola. Em Luanda, já no século XVII, a Câmara Municipal tentava regulamentar a atividade das quitandeiras, obrigando-as a tirar licença e cobrando multa das ilegais. No século XIX, foram erguidos prédios modernos para o funcionamento do pequeno comércio. (PANTOJA, 2008)

Nos centros urbanos do Brasil, da mesma forma, foram criados espaços destinados à concentração das negras quitandeiras. Em Salvador, no século XVIII, elas se concentravam na Grande Quitanda, que ocupava um prédio chamado Morgado de Mateus e era o centro da vida comercial na cidade. Em São Paulo, as quitandeiras encontravam-se na Rua da Quitanda Velha. No Rio de Janeiro, no século XIX, as vendedoras ocupavam o prédio em frente ao Senado, onde hoje é a praça 15 de novembro. Já nessa época, a maioria das casas varejistas situava-se na Rua da Quitanda. Em Santa Catarina, na capital da província, foi inaugurado, em 1851, o prédio do primeiro Mercado Público destinado a concentrar o pequeno comércio. Em São Luís do Maranhão existe, até hoje, o beco Catarina Mina, uma comerciante bem sucedida que atuava no comércio de atacado. Em todas as cidades, o mercado configurava-se como o centro de uma rede de relações sociais e comerciais que incluía produtores, pequenos comerciantes, negociantes e distribuidores, além dos consumidores.

Em Minas Gerais, muitas foram as tentativas de estabelecer locais ou limitar a atividade das quitandeiras nas vilas e cidades, como será exposto com detalhes adiante. Elas atuavam próximas aos centros mineradores, já que os escravos que trabalhavam na mineração eram seus principais consumidores. A intenção, então, era afastá-las dos centros mineradores que, como veremos a seguir, causava muitos problemas às autoridades locais. Além de todas as acusações que as quitandeiras das outras regiões sofriam, as quitandeiras de Minas Gerais estavam relacionadas ao desvio do ouro e, por isso, elas sofreram todo tipo de repressão das autoridades. Ainda assim, muitas transgrediam as leis, circulando nos locais proibidos.

Do mesmo modo, em todo o Brasil, muitas foram as histórias de luta e transgressão das quitandeiras contra a opressão das autoridades locais. Espalhadas por locais estratégicos das vilas e cidades, elas não só vendiam seus produtos como também propalavam ideias. Na Bahia, por exemplo, em 1835, Luiza Mahim e outras quitandeiras foram acusadas como co-responsáveis pela revolta dos malês, pois lhes forneciam comida e conspiravam com os líderes do levante. (SHUMAHER & VITAL

BRAZIL, 2007) No Rio de Janeiro, em 1776, quitandeiras, mulheres negras, escravas ou libertas se uniram contra a decisão da Câmara de Vereadores de despejá-las do seu costumeiro local de trabalho que ficava em frente da própria casa da Câmara. Com o procurador mais importante da Câmara Municipal como seu aliado, saíram vitoriosas (GOMES & SOARES, 2002).¹³

Desse modo, embora as quitandeiras negras tenham desempenhado um papel fundamental no abastecimento de gêneros alimentícios no Brasil Colônia, o que percebemos, em todos os lugares em que elas estiveram presentes, é que eram frequentemente citadas como um estorvo, baderneiras e seu trabalho associado à “vagabundagem.” A associação entre “vagabundos”¹⁴, “mendigos” e “pretos vadios” a ajuntamentos compostos de trabalhadores escravos, carregadores, vendeiros, pombeiros, marinheiros e soldados foi uma tendência em todo o Brasil até a segunda metade do século XIX, atingindo o seu auge na Primeira República. Segundo Popinigis (2012, p. 199) os termos “vagabundo” e “vagabundagem”, quando utilizados na imprensa do período, não se referiam ao não-trabalho dessas pessoas e sim à sua autonomia e mobilidade.

De início, a historiografia sobre a Primeira República tendeu a associar a força dessas categorias à ideia de transição do trabalho escravo para o trabalho livre e à necessidade de disciplinar e controlar os trabalhadores numa nova ordem, capitalista e republicana. Outros trabalhos mais recentes mostraram que, em geral, a associação à “vagabundagem” pela imprensa, empregadores ou representantes do poder público, estava ligada a diversos fatores, tais como as ocupações temporárias e autônomas, moradias incertas e a dificuldade de controlar essa massa de trabalhadores autônomos que foi imposta às autoridades. (POPIGINIS, 2012)

De uma forma ou de outra, evidencia-se nesses conflitos entre quitandeiras e autoridades locais uma conexão entre as províncias do Brasil Colonial até à Primeira República. Sobretudo, evidencia-se uma conexão dessas províncias ao Rio de Janeiro,

¹³ Ver também Popinigis, F. Aos pés dos pretos e pretas quitandeiras: experiências de trabalho e estratégias de vida em torno do primeiro Mercado Público de Desterro – 1840-1890. *Afro-Ásia*, 46, 2012, p. 193-226. E DIAS, M. O. L. S. Padeiras e quitandeiras da Vila: a resistência contra o fisco. In: **Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX**. São Paulo, Brasiliense, 1995.

¹⁴ “Vagabundo” para o jargão policial da época, não se referia à falta de um trabalho e sim à liberdade de circulação em horas e lugares impróprios na visão das autoridades policiais. (GOMES & SOARES, 2002, p. 16)

numa dinâmica que as conecta ao próprio mundo atlântico, através do comércio de escravos e das experiências que aqueles homens e mulheres trouxeram de seu continente de origem. (POPINIGIS, 2012)

Nesse sentido, Gomes & Soares (2002) destacam a importância da perspectiva da “atlanticidade” que, para além de um contexto de reinvenções e reinterpretções culturais dos africanos e seus descendentes nas Américas, recupera-se o movimento histórico de profundas transformações das sociedades africanas em tempos e espaços diferenciados, pois as sociedades africanas também passaram por redefinições étnicas, fossem elas afetadas pelo tráfico ou não. As quitandeiras, por sua vez, “ocuparam com muita proximidade as duas margens do Atlântico Sul, ajudando a conformar sociedades articuladas nos dois lados do oceano”.

Enfim, para além de sua condição de “escravas de ganho”, a venda em tabuleiros também representava, para as quitandeiras negras, a memória da África, uma atividade típica de seu local de origem, de sua cultura, que elas adaptaram aos produtos da terra.

“De um continente ao outro, as mulheres negras movimentaram e deslocaram um mundo. Vinham e voltavam pelos sus sentimentos e saberes, transformavam memórias em rimas e maneiras de ser. Certamente pode-se supor que das lembranças que trouxeram da vida da África, estas atividades eram uma das saudades que mais gostavam de ter.” (SHUMAHER, S. & VITAL BRAZIL, 2007, p. 65)

Nos dias de hoje, podemos dizer que as quitandeiras deixaram como legado, na Angola moderna, as *zungueiras*, que são suas herdeiras diretas, circulando pelo confuso e variado comércio das ruas. Enquanto figuras emblemáticas, uma das fantasias de carnaval mais usadas pelos homens até hoje é o traje típico da vendedora de quitanda. Já no Brasil, o comércio ambulante diversificou-se e já não se identifica mais como uma atividade tipicamente feminina. Porém, restam como legado os nomes de rua e espaços públicos dedicados à concentração das quitandeiras no passado. Além disso, elas deixaram como herança o talento popular para a organização de seu próprio negócio, o hábito de barganhar e a sedução dos fregueses com sabores, cores e sons. (PANTOJA, 2008)

1.4 As quitandeiras de Minas Gerais: as negras de tabuleiro do século XVIII

Nas Minas Gerais do século XVIII, as negras cozinheiras, escravas ou forras¹⁵, além de ocupar as cozinhas das casas grandes, também ocuparam um papel importante no comércio das vilas e cidades. “Negras de tabuleiro” e quitandeiras era a denominação dessas mulheres que vendiam gêneros alimentícios no comércio ambulante na província. Essas negras vendiam principalmente “gêneros da terra”, como aguardente, leite, bolos, broas, biscoitos e fumo.

Em Minas Gerais, esse o comércio ambulante ampliou-se nos quadros da economia devido ao desenvolvimento da mineração na capitania durante os Setecentos. A exploração do ouro na região fez com que se incrementasse a atividade comercial, resultante de produtos vindos de outras partes da Colônia e do Reino, que chegavam à população através de estabelecimentos comerciais fixos como lojas e vendas. Já o comércio de gêneros da terra, produzidos em território mineiro, era largamente praticado pelas quitandeiras. Assim, responsáveis pelo comércio de gêneros de consumo ligeiro, as vendedoras ambulantes também contribuíram para o abastecimento da capitania. (FIGUEIREDO, 1997) Para além do aspecto econômico, a venda ambulante também significava, para as cativas, a liberdade de ir e vir e a possibilidade de se manterem longe das vigilâncias senhoriais.

Essas mulheres realizavam suas vendas, principalmente, próximas às áreas de mineração, como foi o caso de Ouro Preto, Mariana, São João Del Rei e Diamantina. Além de quitandas como bolos, broas e doces, elas vendiam outros tipos de comestíveis como frutas, mel e demais produtos como fumo e bebidas. A presença marcante dessas mulheres no comércio a varejo, segundo Figueiredo (1997), resultou da convergência das influências africanas e portuguesas no Brasil. Nas sociedades tradicionais africanas as mulheres desempenhavam tarefas de alimentação e distribuição de gêneros de primeira necessidade. De Portugal, veio a transposição da divisão de papéis sexuais vigentes na metrópole, onde às mulheres era reservado o comércio de doces, bolos,

¹⁵ Consideraremos aqui, por “forros” ou “forras” os negros libertos. Quando escravas, elas se inseriam na modalidade de trabalho escravo urbano, denominada “escrava de ganho”. Essas, após cumprirem seus deveres na casa dos seus senhores, iam para as ruas em busca de trabalho. Alugavam o seu tempo a um e outro e deviam, no final de certo tempo, entregar a seus senhores uma soma previamente estabelecida. (ALGRANTI, L. M., *O Feitor ausente*. Petrópolis: Vozes, 1988, p. 49)

frutos, queijos, leite, hortaliças, pomada, polvilho, hóstias, agulhas, alfinetes, fatos velhos e usados.

De acordo com Figueiredo (1997) as mulheres tinham poucas oportunidades no mercado de trabalho em Minas Gerais durante o ciclo da mineração, estando excluídas dos ofícios mecânicos e da extração mineral. Desse modo, o exercício do controle comercial das vendas e a venda ambulante foram tarefas comumente delegadas a mulheres escravas por seus respectivos senhores.

As negras quitandeiras, enquanto escravas, trabalhavam pelo sistema de jornal, que consistia na obrigação de um pagamento, por parte da cativa, de um montante previamente estabelecido, não importando aos seus senhores como havia sido atingido. Uma vez pagos os jornais aos senhores, todo o excedente pertencia à escrava. Muitas vezes, os excedentes provenientes dessa venda eram utilizados para a compra da alforria (pecúlio). No caso da negra forra, os excedentes poderiam ser usados ou para a aquisição de bens e ascensão social. (REIS, 1989)

Mulheres negras, empobrecidas, libertas ou forras, que adotaram a venda em tabuleiros, não só como forma de resistir à pobreza e à escravidão, mas também como forma de sobrevivência diante das poucas oportunidades na sociedade mineira para o trabalho feminino. Para Reis (1989), a exploração da força de trabalho das escravas negras pode ser observada pela extensa jornada de trabalho a que eram submetidas, divididas em múltiplas tarefas: eram vendedoras, faiscadoras, além de muitas vezes serem forçadas a se prostituir para pagar os jornais devidos aos seus senhores.

Seguindo os moldes da historiografia brasileira produzida a partir dos anos oitenta do século XX, Paiva (2001) procura mostrar a mobilidade social e econômica entre negros libertos e escravos e os importantes papéis, sobretudo de mulheres, em demarcar espaços sociais. Muitas fizeram-se respeitadas, reconhecidas e às vezes temidas pela camada senhorial branca. A ascensão econômica incentivou essa mobilidade e ajudou a consolidá-la no dia a dia. Para muitas delas, o comércio ambulante contribuiu para essa ascensão.

Quanto às negras de tabuleiro, apesar de estarem incluídas na categoria dos “desclassificados sociais”¹⁶, algumas se destacaram por ocupar uma classe social mais alta, como podemos ver em Arno (1949) quando fala da quitandeira Eva, cujas quitandas eram, inclusive, mais finas. Descrevendo as quitadeiras do Arraial do Tejuco, na Rua da Quitanda, o autor compara as suas características:

“Palestravam as quitadeiras, assentadas no chão, junto aos respectivos tabuleiros de doces de cidra, cocadas, pés-de-moleques; biscoitos, roscas, broas, laranjas, jaboticabas, gabiobas, goiabas, araçás e mangabas. As mais tagarelas eram as pretas: Brígidas, muito gorda; Idalina, sempre chiando com asma crônica, tendo ao lado uma filha de dez anos, a pretinha Germana, muito esperta; Rosa, velha africana, que se dizia natural de Moçambique. Esta tinha uma filha mulata, a Eva, conhecida por “Eva do Moreira”, também quitandeira, mas que não se assentava na Quitanda; pertencia a uma classe mais nobre: perambulava pelas ruas, com um tabuleiro de doces finos: pastéis de nata, canudos, manjares etc”. (ARNO, 1949, p. 87)

Shumaker & Brasil (2006) também mencionam uma quitandeira que acumulou riquezas no século XVIII: a Francisca Poderosa. Francisca fugiu de São Paulo, onde tivera dois filhos fora do casamento. Estabeleceu-se em Minas e fez fortuna com as quitandas.

Os principais consumidores dos produtos vendidos pelas quitadeiras eram os escravos mineradores e, como esses negros tiravam uma parte do ouro que extraíam para si, a maior parte desse ouro era gasto em comidas e bebidas, dando um bom lucro às vendedoras. Segundo Paiva (2001), em Minas Gerais, a maior parte dos negros libertos pagou sua libertação em pó de ouro e ao preço do mercado. Pagaram também em trabalho e em serviços prestados. Contudo, como afirma Reis (1989), as negras de tabuleiro, ao servirem de intermediárias na drenagem do excedente produzido pelo escravo minerador para seus senhores, contribuíram para aumentar não só o seu próprio pecúlio, como dificultavam o escravo a conseguir o dele, contribuindo para manter a sua condição.

Por se aproximarem frequentemente dos locais de extração de ouro e diamante, as negras vendeiras acabaram por suscitar um forte desagrado às autoridades da administração colonial, que as acusava de responsabilidade direta no desvio de jornais, contrabando de ouro e diamantes, prática de prostituição e ligação com os quilombos.

¹⁶ Segundo Souza (1982), os desclassificados sociais compartilhavam as miseráveis condições de vida nos centros mineiros. Ao lado de trabalhadores escravos e livres, estavam os falsários, extraviadores, bandidos, feiticeiros e prostitutas. Por ora considerados ociosos, vadios ou como um “peso inútil” para o Estado, os desclassificados sociais estavam envolvidos numa nebulosa identificação, impedidos de formar uma consciência de grupo.

Dessa forma, a acusação mais comum, entre os problemas causados pelas negras de tabuleiro, era a de sua participação no desvio dos jornais que os escravos que trabalhavam na mineração deveriam pagar aos seus senhores.

“Ao consumirem quitutes e aguardente, os escravos debilitavam o volume de ouro recolhido, que deveria ser canalizado para o pagamento de sua obrigação. Desencaminhado para as mãos dessas negras de tabuleiro, uma parte do ouro extraído pelos escravos deixava de se converter em pagamento ao senhor. Sendo assim, a debilitação do volume de ouro arrecadado pelo produtor determinava uma diminuição de sua contribuição para o quinto real. Portanto, a ação das negras de tabuleiro, ao contribuir para que a parcela do ouro extraído escapasse aos mecanismos legais de tributação, configurava-se como crime de contrabando.” (FIGUEIREDO e MAGALDI, 1985, p. 57)

Porém, não só de contrabando essas mulheres vendeiras eram acusadas. Elas seriam perseguidas também por praticarem a prostituição, cuja acusação, na legislação, estava sempre associada a argumentos de cunho moral. Sob menor vigilância e controle, as áreas mineradoras eram propícias a essa atividade, de modo que as negras de tabuleiro poderiam se aproximar dos escravos com mais facilidade.

A prostituição parece ter sido adotada como uma atividade complementar ao comércio ambulante. Muitas vezes, a venda nos tabuleiros lhes servia de disfarce, sendo comum a prostituição se constituir em uma única atividade para o pagamento de jornais em substituição à venda ambulante. Na condição de escravas, era comum serem enviadas às lavras pelos seus senhores com gêneros insuficientes para o preenchimento do jornal, tornando a prática da prostituição quase que obrigatória. (FIGUEIREDO, 1993)

A aproximação entre as negras de tabuleiro e os escravos da zona mineradora também era temida em função de conflitos localizados e passageiros.

“A reunião de escravos e trabalhadores pobres em torno do tabuleiro, para o consumo de quitutes e aguardente da terra, motivava desordens e arruaças, comumente danos físicos à escravaria, além de prejudicar o andamento dos trabalhos de mineração.” (FIGUEIREDO, 1993, p. 64)

A presença dessas negras vendeiras junto às minas motivaria, com frequência, perseguições por parte do capitão-do-mato, autoridade encarregada de exterminar quilombos e caçar escravos fugidos. Isso demonstra, na visão da classe dominante colonial, um temor de rebeliões individuais ou coletivas da massa escrava e a ação das

negras de tabuleiro junto a elas. O conteúdo de vários bandos¹⁷ que tratam das ameaças causadas por essas mulheres reforça esse argumento, na medida em que eles explicitavam os perigos causados pelo porte de armas por negros, escravos ou carijós, ajuntamento de negros ou quilombos.

Consequentemente, muitas foram as leis e proibições que incidiram sobre esse tipo de comércio na forma de bandos e instruções repressivas. O controle por parte das autoridades coloniais tinha um duplo objetivo: proibir a presença das quitadeiras fora das vilas e arraiais (em estradas ou lavras) e o de estabelecer variadas medidas fiscais para regular seu funcionamento. Ao longo do século XVIII, observa-se uma infinidade de medidas tomadas pelo governador e pelas Câmaras Municipais no sentido de concretizar tais objetivos.

Já na primeira década do século XVIII, no bando de 1/3/1710, as negras de tabuleiro foram proibidas de vender bolos, pastéis, doces, mel e aguardente fora dos arraiais. E justificava o governador Antônio de Albuquerque Coelho de Carvalho: “*e porque outrossim sucedem (...) ferimentos, mortes e roubos, e ofensas a Deus Nosso Senhor de irem mulheres com tabuleiros as lavas de ouro*”, demonstrando uma preocupação com o resultado dos conflitos que poderiam surgir das reuniões em torno dos tabuleiros. (FIGUEIREDO & MAGALDI, 1985, p. 58) Essa mesma ordem seria reafirmada em 1722, 1747, 1760 e 1764.

Segundo Figueiredo (1997) as câmaras municipais mineiras contribuíam para essa política de controle. Ambiciosas, viam nesse comércio uma fonte de recursos obtidos através de impostos de aferições de pesos e medidas. Em Mariana, argumentava o Senado da Câmara:

“Porquanto queremos evitar os escandalosos inconvenientes e ofensas de Deus e do bem público que resultam das pretas forras ou cativas andarem pelas ruas dessa cidade vendendo pão, leite, doce, banana e outros gêneros comestíveis, acordamos que todas as ditas pretas vendam esses gêneros em lugar certo assim como na praça defronte da Sé ou na intendência ou na dos quartéis” (FIGUEIREDO, 1997, p. 155)

¹⁷ “Chamava-se bando uma determinação ou um decreto do governador da capitania, em geral proclamado em locais públicos para que toda a população tomasse conhecimento.” FIGUEIREDO, L.; MAGALDI, A. M. **Quitutes e quitandas**: um estudo sobre rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial. Cadernos de pesquisa, São Paulo (54): 50-61, agosto de 1985, p. 53

As penalidades para as negras de tabuleiro que transgredissem as leis eram sempre severas:

“Negras, mulatas ou carijós, livres ou cativas, sofreram comumente com as seguintes punições: confisco dos gêneros que estivessem vendendo (que seriam utilizados na alimentação dos presos da cadeia), vários dias de prisão (oito a noventa dias), açoites em praça pública (de cinquenta a duzentos) e o pagamento de uma espécie de fiança (de quatro a sessenta oitavas de ouro ou seis a noventa mil-réis), após o cumprimento das anteriores (sendo escrava, este pagamento ficava a cargo do proprietário). (FIGUEIREDO, 1993, p. 67)

Por toda Minas Gerais, muitas foram as medidas que procuravam estabelecer locais das vilas e arraiais para o estabelecimento das quitadeiras no intuito de controlá-las e aumentar os rendimentos das Câmaras Municipais através da aferição dos preços dos produtos. A mobilidade espacial das negras vendeiras, atingia fatias do mercado ocupado pelas vendas fixas, debilitando os rendimentos dessas, o que incidiria sobre o Real Subsídio.

Em Vila Rica, o governador, em carta datada de 24 de junho de 1720 aos juizes e oficiais da Câmara Municipal, ordenou que se destinassem “*paradas mais cômodas nesta vila para que as ditas negras que sobem ao morro a inquietar os negros.*” Cinco dias mais tarde foi delimitado um local para as vendas em tabuleiro: “*por baixo da casa dessa Câmara para o que lhe mandava fazer repartimentos e balcões para demonstradores do que quisessem vender.*”¹⁸

Na Vila de São João del Rei, em 1728, medidas semelhantes determinaram que tudo seria vendido nas quitandas, aqui no sentido de pequenos estabelecimentos, na Fortaleza Velha e ao pé do Rosário. No Arraial do Tejuco, o bando de 1º de março de 1743 proibiu as negras, mulatas forras ou cativas a andarem com tabuleiros pelas ruas ou lavras, só lhes sendo permitido venderem os gêneros comestíveis nos arraiais e nos lugares que para esse fim lhe fossem marcados, sob pena de duzentos açoites e quinze dias de prisão. (FIGUEIREDO, 1993) Então, foi designado um local para o mercado das quitadeiras, a Rua da Quitanda, que conserva esse nome até hoje.

¹⁸ Termo de acórdão de 29 de junho de 1720, Atas da Câmara Municipal de Vila Rica, em RAPM, XXV, p. 136-137 *apud* FIGUEIREDO, L. **O avesso da memória**: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII. Rio de Janeiro: José Olympio; Brasília: Edunb, 1993.

De acordo com Figueiredo e Magaldi (1985), aparentemente, as proibições pareciam apenas suprimir os problemas decorrentes da aproximação dessas negras vendeiras das lavras. No entanto, ao limitar as vendas nas vilas, pretendia-se, através de uma forte regulamentação fiscal, torna-la rentável para os cofres municipais. Nos editais das Câmaras Municipais, determinava-se que os comerciantes ambulantes aferissem seus pesos e medidas em dia do ano determinado e que os gêneros vendidos em tabuleiro fossem taxados. Dessa forma, nenhum ambulante poderia agir sem possuir bilhetes de aferição para seus instrumentos de trabalho ou sem ter os preços de seus produtos fixados.

Em Mariana, as mulheres que controlavam o comércio de pães eram obrigadas a tê-los com peso e a cobrar 6 onças pelo pão de vintém. Caso contrário, teriam seu produto tomado para os presos da cadeia e pagariam uma multa de meia oitava de ouro. Da mesma maneira, outros gêneros também sofriam rígida regulamentação, como se observa na 11ª Postura da Câmara Municipal de Vila do Carmo 1715: *“Todas as vezes que foram achadas negras pelas ruas com bananas, ou leite sem ser almotaçado uma e outra coisa serão condenadas em uma oitava de ouro por cada gênero e se lhe tomará por perdido para os presos”* (AMI, 1955/57, p. 75 *apud* FIGUEIREDO E MAGALDI, 1985, p. 59)

Contudo, essa regulamentação, apesar de funcionar como uma arrecadação de recursos, por outro lado evitava que fossem cobrados altos preços pelos gêneros alimentícios. Essa preocupação refletia outro temor das autoridades, a ação dos atravessadores, quase sempre responsáveis pelos tumultos e conflitos resultantes dos elevados preços e das más condições de vida da população, agravando ainda mais as tensões sociais em Minas Gerais.

Muitas vezes, o controle sobre o cumprimento dessas normas chegou a ser problemático. Em Mariana, por exemplo, fez-se necessária a aprovação de um edital proibindo a atitude de capitães-do-mato de “contratar” com as negras de tabuleiro que não portavam o bilhete de aferição, através da usurpação de “algumas oitavas de ouro em pó ou lavrado”. Mesmo que eventual, essa cooperação entre as negras de tabuleiro e os agentes de fiscalização demonstra uma limitação do funcionamento desse sistema fiscal. (FIGUEIREDO & MAGALDI, 1985)

A partir de 1756, com o estabelecimento do Real Subsídio¹⁹, foi a vez dos grandes comerciantes, proprietários de lojas e vendas se voltarem contra as negras de tabuleiro. Esses comerciantes que deveriam cumprir com uma alta taxa, consideravam-se prejudicados pelo comércio ambulante, que atingia uma grande fatia do mercado. Essa pressão dos comerciantes junto às Câmaras Municipais, acrescentou uma nova restrição às vendas ambulantes: desde então, as quitandeiras só poderiam comercializar aqueles produtos que não fossem encontrados nos grandes estabelecimentos comerciais. Com isso, a Câmara Municipal de Mariana, ao permitir-lhes apenas a venda do pão, doces, frutas, hortaliças, leite e sabão da terra, pretendia evitar “o prejuízo que tem todas as pessoas que usam de molhados que pagam o Real Subsídio a Sua Majestade” (Edital de 25/5/1757, Livro 143, fls. 10vq/11 *apud* FIGUEIREDO & MAGALDI, 1985, p. 59)

Apesar de tantas restrições e, mesmo proibidas de circular em certos lugares, muitas foram as vendas ocultas praticadas pelas negras de tabuleiro. Embora elas contribuíssem, em parte, para resolver o grave problema de abastecimento de alimentos na região, ao mesmo tempo, geravam uma insegurança no controle social sobre a população pobre e escrava. Transgredindo constantemente as leis, essas negras, mulatas, escravas ou forras representaram o lado rebelde da mulher na história e revelaram o “*avesso de uma memória*”, segundo Figueiredo e Magaldi (1985, p. 51).

Ao contrário do que a história da condição feminina no Brasil normalmente mostra, como a imagem de acomodação e passividade diante da realidade social que a cercava, dominadas pelo marido, confinadas dentro de casa ou enquanto escravas negras sofrendo opressões, os autores pretendem fazer uma revisão dessa história, buscando superar esses estereótipos. Portanto, enquanto “*avesso de uma memória*” as quitandeiras do século XVIII representaram tudo o que não se esperava das mulheres da época: a rebeldia e a transgressão feminina na sociedade colonial.

“(...) mulheres perigosas na ótica oficial porque populares e despossuídas, resistindo ao empobrecimento com um modo de vida pautado na transgressão da ordem social.

¹⁹“Com o terremoto de Lisboa em 1759, as Câmaras Municipais de Minas Gerais ofereceram o subsídio voluntário (ou Real Subsídio) para a reconstrução da sede do Estado Metropolitano. A base desse imposto, que duraria inicialmente 10 anos, mas que estendeu-se a 20, eram os estabelecimentos comerciais que, assim, até 1778, contribuíram na transferência da riqueza colonial para a metrópole.” (FIGUEIREDO E MAGALDI, 1985, p. 59)

Escapando dos papéis supostamente femininos, revelavam, enfim, o avesso de uma memória.” (FIGUEIREDO E MAGALDI, 1985, p. 59)

Em Minas Gerais, as quitandeiras atuaram no comércio ambulante durante todo o século XVIII, enquanto durou o ciclo da mineração. No entanto, com a decadência da atividade mineradora, o declínio da vida nas cidades e a ruralização da economia mineira nos primeiros anos do século XIX, a venda em tabuleiros, típica dos centros urbanos, foi desaparecendo. Ao que tudo indica, não houve substituição para as negras de tabuleiro, dado que a autossuficiência das fazendas fez com que elas perdessem o papel de abastecedoras de gêneros alimentícios.

Tudo passou a ser produzido nas fazendas. Fazendas mistas de gado, mineração e agricultura desenvolveram-se, ainda sob o sistema escravista. Afastados de todo e qualquer auxílio externo, os fazendeiros eram obrigados a ensinar aos seus escravos ofícios como o de sapateiro, alfaiate, tecelão, oleiro, lavrador etc. Em 1872, 32,5% da população ativa dedicava-se aos serviços domésticos, constituindo o exemplo antitético da grande *plantation* escravista. (ARRUDA, 1999). Daí, no nosso entendimento, as cozinheiras negras passaram a atender as famílias mineiras tão somente no serviço doméstico.

No final do século XIX, após a abolição, o trabalho doméstico passou a figurar um meio de sobrevivência para os negros libertos. As mulheres negras que não tinham para onde ir continuaram trabalhando para os seus ex-senhores exercendo a mesma função do cuidado da casa e da família patriarcal. Essas mulheres passaram a realizar as tarefas do lar a partir de outros arranjos sociais que foram, em muitos casos, estabelecidos por contrato de locação de serviços. (PEREIRA, 2011)

Com isso, então, percebemos que houve, em Minas Gerais, uma descontinuidade na atividade das quitandeiras, pois elas desapareceram durante o século XIX. Sob uma nova ordem econômica e extremamente perseguidas pelas autoridades locais, elas eram acusadas de perturbar a ordem econômica e social pelos mais variados motivos: o não pagamento de impostos, a participação na formação de quilombos, as brigas e confusões em torno do tabuleiro, a prostituição e a apropriação de uma fatia de mercado das lojas e vendas.

Todas essas acusações, acompanhadas de severas punições marcam essa atividade como uma experiência traumática, um dos motivos pelos quais ela tenha desaparecido

durante o século XIX. Frequentemente citadas como um estorvo ou, ao menos, como uma presença desagradável, conseqüentemente, houve um distanciamento dessa atividade. No entanto, ela apenas se silenciou, ressurgindo com outras configurações no século XX, como será discutido no capítulo a seguir.

CAPÍTULO II – O SABER FAZER DAS QUITANDEIRAS: CONTINUIDADES E DESCONTINUIDADES

“(...) Nas Minas Gerais onde nasci o lugar mais importante era a cozinha. Não era o mais chique e nem o mais arrumado. Lugar chique e arrumado era a sala de visitas, com bibelôs, retratos ovais nas paredes, espelhos e tapetes no chão. Na sala de visitas as crianças se comportavam bem, era só sorrisos e todos usavam máscaras. Na cozinha era diferente: a gente era a gente mesmo, fogo, fome e alegria.”

*Rubem Alves, Cozinha*²⁰

2.1 Considerações teóricas e metodologia

No capítulo anterior, analisamos o ofício das quitandeiras no século XVIII, que foi o momento em que ele surgiu no estado de Minas Gerais. De acordo com a literatura sobre o tema, essas negras vendeiras desapareceram com o fim do ciclo da mineração, quando o eixo econômico do estado passou a ser as fazendas. Auto-suficientes na produção de gêneros alimentícios, as fazendas não mais precisavam das vendedoras ambulantes para se abastecer. Ao que tudo indica, grande parte dessa mão-de-obra negra, após o ciclo da mineração e após à abolição, foi absorvida pelos serviços domésticos.

Em Minas Gerais, ao contrário de outras regiões do Brasil, a historiografia sobre essas negras vendedoras ambulantes concentra-se especificamente no século XVIII. Enquanto que em cidades como Salvador, Rio de Janeiro, Recife e São Paulo as negras de tabuleiro ainda circulavam no século XIX e continuaram, ao longo desse século, a exercer a sua atividade nesses espaços em crescente urbanização, em Minas, com a valorização da economia agrária, elas desapareceram. Portanto, o que vemos, no estado, é que houve uma descontinuidade da atividade das quitandeiras durante o século XIX.

Tratamos o desaparecimento da atividade como uma descontinuidade porque, nos dias de hoje, encontramos em Minas Gerais, um grupo de mulheres que são

²⁰ Disponível em <http://www.rubemalves.com.br/cozinha.htm>

denominadas quitadeiras, pois elas fazem e vendem quitandas artesanalmente. Sendo assim, nesse capítulo, procuramos analisar o ofício das quitadeiras em seus dois momentos: no século XVIII, quando ele é exercido durante o ciclo da mineração e no século XX, quando atividade ressurgiu.

Partindo do pressuposto que cada grupo tem a sua própria memória, o nosso objetivo, nessa parte do trabalho, foi analisar de que forma o “saber fazer” das quitadeiras perpassou esses dois grupos de memória, pensando na continuidade desse passado em todos os aspectos que envolvem essa atividade: o modo de fazer, os seus instrumentos, a forma de vender, o mercado consumidor e a transmissão do conhecimento. Para diferenciar os dois grupos, utilizaremos o critério da temporalidade, com as denominações: quitadeiras do século XVIII ou negras de tabuleiro e quitadeiras da atualidade.

Antes de abordarmos essa análise, cabe destacar o nosso entendimento sobre grupos de memória segundo Maurice Halwachs. Tal como o autor nos apresenta, consideraremos que as memórias são construções dos grupos sociais, ou seja, são eles que determinam o que é memorável e os lugares onde essa memória será preservada. (HALBWACHS, 2006). A escolha desse recorte nos permitirá o enfoque no caráter coletivo da memória, já que, segundo o autor, a memória do indivíduo depende do seu relacionamento com a família, com a classe social, com a escola, com a profissão, enfim, com os seus grupos de convívio e referência. Desse modo, Halwachs vincula a memória do indivíduo à memória do grupo e, esta última, à uma esfera maior, a da tradição, que é a memória coletiva de cada sociedade.

Portanto, a teoria de Maurice Halwachs procura mostrar que, mesmo a memória individual remete a um grupo, de forma que o indivíduo traz em si as suas experiências de interação na sociedade, pois as *“nossas lembranças permanecem coletivas e nos são lembradas por outros, ainda que se trate de eventos em que somente nós estivemos envolvidos e objetos que somente nós vimos”* (HALBWACHS, 2006, p. 30). Portanto, no ato de se lembrar, o indivíduo situa-se neste ou naquele grupo.

Nesse sentido, a constituição da memória de um indivíduo é uma combinação das memórias dos diferentes grupos dos quais ele participa e sofre influência, seja na família, na escola, em um grupo de amigos ou no ambiente de trabalho. O indivíduo participa então de dois tipos de memória: individual e coletiva e isso se dá na medida

em que “o funcionamento da memória individual não é possível sem esses instrumentos que são as palavras e as ideias, que o indivíduo não inventou, mas que toma emprestado de seu ambiente” (HALBWACHS, 2006, p. 72).

Há, então, uma relação direta entre a memória individual e a memória coletiva, uma vez que não será possível ao indivíduo recordar as lembranças de um grupo com o qual ele não se identifica. Ou seja, para Halbwachs (2006), para que a nossa memória se aproveite da memória dos outros, não basta que eles nos apresentem seus testemunhos, é necessário, também, haja pontos em comum entre uma e outra. (HALBWACHS, 2006). Portanto, um grupo é suporte de memória se nos identificamos com ele e fazemos nosso seu passado.

Desse modo, o presente trabalho privilegia, então, uma discussão que apresenta a memória como essencialmente coletiva. Na análise dos dois grupos propostos, as quitandeiras do século XVIII e as quitandeiras da atualidade, buscamos compreender como foram construídas sua memória e identidade, levando em consideração a comida como uma expressão cultural.²¹

Em vista disso é que procuramos compreender as quitandeiras e o produto do seu trabalho, as quitandas, como parte integrante de um “*sistema de comunicação*” tal como foi apresentado por Roland Barthes em 1961²². Segundo Barthes (2008, p. 29), a comida expressa significados e transmite situações, comportamentos, ao mesmo tempo em que constitui uma informação. Com isso, toda comida pode ser vista como um signo entre os membros de uma determinada sociedade.

Embora, antropológicamente falando, a comida seja uma necessidade básica, essa necessidade pode ser altamente estruturada. “*Substâncias, técnicas de preparação, hábitos, tudo isso se torna parte de um sistema de diferenças em termos de significação. Assim que isso acontece, tem-se uma comunicação através da comida.*”²³ (BARTHES,

²¹ Sobre a relação entre a comida e a cultura, ver LIFSCHITZ, J. Alimentação e cultura: em torno ao natural. *PHYSIS: Revista Saúde Coletiva*. Rio de Janeiro 7 (2) 69-83, 1997. e LIFSCHITZ, J. **O alimento-signo nos novos padrões alimentares**. Disponível em: http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_27/rbcs27_10.htm Acessado em: 01/01/13

²² Barthes, R. **Pour une psycho-sociologie de s'alimentation contemporaine**. (1961) O texto utilizado nesse trabalho foi a versão em inglês, BARTHES, R. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In: COUNIHAN, C. & ESTERIK, P. V. **Food and Culture**. 2ª Ed. New York: Routledge, 1997.

²³ Tradução própria.

1997, p. 29) O ato de comer vai além da sua primeira finalidade, a de simplesmente alimentar. Mais do que isso, o ato de comer reproduz, expressa e sinaliza o comportamento dos outros e por esses motivos a comida é um signo.²⁴

No mesmo sentido, Gonçalves (2004) utiliza o termo “*sistema culinário*”²⁵ para designar um conjunto de práticas e representações. Esses sistemas estão integrados a determinadas cosmologias, unindo a pessoa, a sociedade e o universo, identificando a posição e o comportamento do ser humano nessa totalidade. Sob essa ótica,

“As preferências alimentares, os modos de cozinhar, as formas de apresentação dos alimentos, as maneiras de mesa, as categorias de paladar ou de gosto, todos esses elementos inter-relacionados compõem um código cultural por meio do qual mediações sociais e simbólicas são realizadas entre os seres humanos e o universo. Como estágios em um longo e complexo processo, esse sistema opera uma importante transformação simbólica da natureza à cultura, da fome ao paladar, do alimento à comida, e da comida às refeições, assim como opera mediações não menos importantes entre distintos domínios sociais e culturais.” (GONÇALVES, 2004, p. 47)

Assim, enquanto um fenômeno social, o ato de comer ultrapassa a necessidade biológica e, como um fenômeno cultural produz sistemas alimentares onde intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. (MACIEL, 2005) Desse modo, é possível pensar nos sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando na construção de identidades.

Seguindo esse argumento, para Lody (2008) “*alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.*” Portanto, a escolha daquilo que se vai comer é cultural, “*voltada à história, ao sentimento telúrico e faz com que ingredientes e processos culinários ocupem sentidos e significados próprios.*” Enquanto um fator de identificação, o autor coloca a comida e a língua no mesmo patamar, ambos

²⁴ Outras análises sobre códigos culinários podem ser encontradas em : LEVI-STRAUSS, C. **Le cru e le cuit** (Mythologiques, I) Paris: Plon, 1964 e **Origines de manières de table**, Paris: Plon, 1968. Outras referências mais recentes sobre o tema são: GOODY, J. **Cocina, cuisine y classe**. Estudio de sociologia comparada. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995; DOUGLAS, M. Deciphering a Meal. *Daedalus – Myth, Symbol and Culture*, v.10, n.1, Winter, p.61-81, 1972; COUNIHAN, C. & ESTERIK, P. V. **Food and Culture**. 2ª Ed. New York: Routledge, 1997; FLANDRIN, J. A distinção pelo gosto. In: **História da vida privada**. Vol 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

²⁵ O autor utiliza o conceito de “sistema culinário” de MAHIAS, M. C. “Cuisine” In: **Le dictionnaire de l'éthnologie et de l'anthropologie**. Paris, Puf, 1991.

funcionando como um canal de comunicação. “*Comida e idioma têm valores reconhecidos pelo que comunicam sobre as pessoas, seus cotidianos, suas festas, suas características individuais, suas identidades e principalmente suas diferenças.*” (p. 32)

De acordo com Woortmann (2008), em qualquer sociedade, os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados, ou seja, elas carregam um significado simbólico. Para o autor, o ato de comer confere identidade a um grupo na medida em que diferencia o que é comido *por nós* e o que é comido *pelos outros*.

“Na medida em que diferentes grupos ou categorias nacionais, étnicas ou regionais elegem diferencialmente o que se pode ou não comer, ou discriminam entre o que é comido por nós e o que é comido pelos outros, os hábitos alimentares alimentam identidades e etnocentrismos.”

Sendo assim, sob o entendimento de “*sistema de comunicação*” ou “*sistema culinário*” discutido acima, consideraremos, nesse trabalho, as quitandeiras como parte de um conjunto sociocultural onde se enfatizam as relações sociais e simbólicas em que estão inseridas. Com isso, compreendemos que uma comida típica não atende somente ao fim de alimentar, podendo ser considerada uma mediadora e constituinte da vida social, não existindo separadamente dos sujeitos que a produzem e a consomem.

Dessa forma, essa perspectiva passa pela pluralidade e a interdependência de seus elementos constituintes, que vão desde o modo de fazer as quitandas, que envolve os instrumentos, os ingredientes e o ambiente da cozinha; até a transmissão do conhecimento, a forma de vender essas quitandas e o seu mercado consumidor. Em outras palavras, podemos dizer que as quitandas são um bem material que assumem a representação de uma extensa rede social e simbólica envolvendo as quitandeiras.

Para analisarmos as quitandeiras do século XVIII, utilizaremos as informações bibliográficas e documentais sobre o tema. Já a análise do grupo das quitandeiras da atualidade, resulta da pesquisa de campo realizada entre os anos de 2012 e 2013 nas cidades de Congonhas, Ouro Preto, São Brás do Suaçuí e Entre Rios de Minas.

Embora as quitadeiras estejam presentes em todo o estado de Minas Gerais, escolhemos esses municípios por fazerem parte do “*Circuito do Ouro*,”²⁶ ou seja, uma região onde se iniciou o povoamento do estado durante o ciclo da mineração, ao mesmo tempo em que abrigou as primeiras mulheres comerciantes de alimentos, as negras de tabuleiro. Além disso, essa área passou por um processo de ruralização logo após o ciclo da mineração da economia e é, atualmente, significativa na criação de gado leiteiro, o que influencia a produção das quitandas.

Ao todo, foram entrevistadas dezoito quitadeiras da região: três em Entre Rios de Minas, quatro em São Brás do Suaçuí, duas em Ouro Preto e nove em Congonhas. Algumas entrevistas foram realizadas em suas próprias casas enquanto outras foram realizadas durante o Festival da Quitanda na cidade de Congonhas. Entre as entrevistadas, estão mulheres jovens e idosas, que mantêm as tradições do ofício: o modo artesanal de fazer as quitandas, a aprendizagem do ofício com seus antepassados familiares e a venda por encomendas.

As entrevistas foram gravadas em áudio e a técnica utilizada foi a da entrevista semi-estruturada. Além das entrevistas, buscamos analisar também as fotografias antigas, os cadernos de receita, os objetos e os instrumentos utilizados para fazer as quitandas. Chegamos a acompanhar cinco quitadeiras fazendo bolos, broinhas e biscoitos.²⁷ Consideramos que esse tipo de interação foi importante, na medida em que a rememoração do fazer trazia à tona, nos seus relatos, lembranças importantes dos seus antepassados.

Por fim, para promovermos a análise comparativa entre os dois grupos de quitadeiras propostos nesse capítulo, iniciaremos a nossa discussão refletindo sobre as questões de gênero e cor, já que, no capítulo anterior, a atividade foi apontada como tipicamente feminina e exercida por mulheres negras. Posteriormente, abordaremos o que chamamos de memórias do trabalho, que dizem respeito ao “saber fazer”, enquanto

²⁶ O Circuito do Ouro engloba 19 cidades mineiras e foi criado pela Secretaria Estadual de Turismo de Minas Gerais para desenvolver o turismo da região. O circuito é formado pelo caminho percorrido pelos bandeirantes que começaram a procurar o ouro na região no final do século XVII.

²⁷ Durante a pesquisa de campo, filmamos algumas quitadeiras executando as suas receitas. Fizemos alguns vídeos caseiros, sendo que três deles estão disponíveis nos links: Raquel Ramalho – bolo de puba (mandioca) <http://www.youtube.com/watch?v=gvT43dVnsP4>; Bolo de fubá com goiabada da Dona Juraci <http://www.youtube.com/watch?v=vS938fFs9s4>; Broinha de maisena – Stella Adelino <http://www.youtube.com/watch?v=ggY2pXhxRb4>

parte de um “*sistema de comunicação*”, que engloba os elementos materiais e imateriais do ofício das quitadeiras: os equipamentos, os ingredientes, os cadernos de receita, a transmissão do conhecimento, o modo de fazer e o modo de vender das quitandas.

2.2 Análise de gênero e etnia

No capítulo anterior, vimos que, em Minas Gerais, a venda ambulante de quitandas no século XVIII era feita essencialmente por mulheres. Com o tabuleiro repleto de guloseimas, as negras vendeiras iam para as ruas exercer o ofício que aprenderam na África: a venda em tabuleiro.

Ao longo da pesquisa de campo feita com as quitadeiras atuais, percebemos que a atividade continua sendo tipicamente feminina. A busca por quitadeiras nas quatro cidades visitadas sempre nos levavam a mulheres. A presença marcante feminina também pôde ser observada nas duas edições do Festival da Quitanda²⁸ em Congonhas em que estivemos presentes. Nas quarenta barracas de quitandas do festival, a maioria eram mulheres que faziam e vendiam quitandas e, os homens que estavam presentes, eram seus ajudantes.

Entretanto, não podemos dizer que só há, hoje em dia, mulheres quitadeiras e sim, que elas são a maioria. Na pesquisa de campo, encontramos alguns homens que trabalham com quitandas, porém percebemos que esse trabalho assume outra configuração quando exercido por eles. Percebemos que a venda de quitandas por homens assume um caráter de pequena empresa familiar, sendo que alguns exerciam anteriormente outra profissão, se recolocando no mercado através das quitandas. A cidade de São Tiago, por exemplo, conhecida como a “*terra do café com biscoito*” tem vários pequenos estabelecimentos que produzem quitandas onde trabalham toda a família, inclusive os homens.

Pesquisando sobre a cidade de São Tiago, notamos que a fabricação de biscoitos é uma tradição na cidade. Estimulada pela lei estadual de incentivo à cultura, em 1999, foi constituída a “*parada do café com biscoito*” associada ao município. No entanto,

²⁸ Estivemos presentes no festival nos anos de 2012 e 2013.

notamos que essa fabricação de biscoitos, embora seja artesanal, assume um caráter de pequenas fábricas ou pequenas empresas, administrados por membros da família e com o emprego da mão de obra de funcionários que não os familiares.

Atualmente, na cidade, existem quarenta fábricas, inclusive registradas formalmente pelas suas razões sociais. Dada essa forma de produção de quitandas na cidade, é que decidimos não incluí-la na nossa pesquisa, já que estávamos procurando outro perfil de quitandeiras. Do mesmo modo, decidimos apenas fazer a ressalva da participação masculina na atividade, porém sem nos focarmos nos homens, já que eles não se enquadram dentro do perfil ligado à tradição que estamos pesquisando.

Em relação à questão da etnia, a comparação com as negras de tabuleiro do século XVIII, nos levou a procurar as quitandeiras negras que tivessem antepassados relacionados à escravidão. Por esse motivo, incluímos a cidade de Ouro Preto no nosso roteiro, onde acreditávamos que pudéssemos encontrar essas pessoas. No entanto, foram poucas as quitandeiras que encontramos na região: uma branca, na região de Coelhos e uma negra, no distrito de Lavras Novas.

Em São Brás do Suaçuí, encontramos a Maria do Carmo Costa, uma quitandeira negra, descendente de uma avó escrava que ainda criança foi libertada que, mais tarde, tornou-se lavadeira. Apesar de percebermos que não havia uma relação da sua avó com as negras de tabuleiro, seu depoimento nos confirmou o destino da mão de obra escrava após a abolição, voltada aos serviços domésticos:

“A minha avó foi do tempo da escravidão. Ela morreu marcada, porque naquela época todo escravo era marcado. Ela não chegou a trabalhar, porque ela era muito menina quando veio a libertação. Depois ela cresceu, casou e foi criar família. E começou a cozinhar porque a família dela não era pequena nada, né? Mas ela não era quitandeira, ela trabalhava mais como lavadeira. Mas eu tenho duas tias que eram salgadeiras. E aí eu acho que eu fui a única na família que puxei o sanguinho delas.” (Maria do Carmo Costa, em entrevista no dia 24/01/13)

Assim, fomos observando que a maior parte das quitandeiras que encontramos na região eram brancas. Isso ficou mais claro nas duas edições do Festival da Quitanda em Congonhas, nos anos de 2012 e 2013, em que estivemos presente. Portanto, acreditamos que, embora a atividade das quitandeiras continue sendo predominantemente feminina, nos dias de hoje, essas mulheres não mais podem ser relacionadas à negritude. Ou seja, quando a atividade ressurgiu no século XX, ela já não

tem mais uma relação direta com a escravidão, assumindo outras configurações na transmissão do conhecimento e no modo de vender as quitandas.

Sendo assim, as quitandeiras negras do século XVIII podem ter desaparecido, mas o seu ofício não. Naquela época, viveram mulheres que enfrentaram situações diversas em que se misturavam miséria, pobreza, violência, preconceitos e dificuldades. Marginalizadas e vistas como uma presença desagradável pelas autoridades da época, seu desaparecimento pode ser explicado não só pela nova conjuntura econômica, voltada para as fazendas no século XIX, mas também pelo fato do exercício do ofício ter sido uma experiência traumática, marcado por repressões e castigos severos. Além disso, como argumentou Pollak (1989, p. 11):

“(…) nenhum grupo social, nenhuma instituição, por mais estáveis e sólidos que possam parecer, têm a sua perenidade assegurada. Sua memória, contudo, pode sobreviver a seu desaparecimento, assumindo em geral a forma de um mito que, por não poder se ancorar na realidade política do momento, alimenta-se de referências culturais, literárias ou religiosas. O passado longínquo pode então se tornar promessa de futuro e, às vezes, desafio lançado à ordem estabelecida.”

Portanto, durante o período do século XIX, o ofício das quitandeiras esteve apenas silenciado e não esquecido. O silêncio desse grupo, por sua vez, pode ter sido uma condição necessária para a manutenção da sua comunicação e aceitação por outros grupos, ou seja, uma forma de sobreviver na nova ordem socioeconômica que se impunha. Como Pollak (1989, p. 13) apontou, “(…) *um passado que permanece mudo é muitas vezes menos o produto do esquecimento do que de um trabalho de gestão da memória segundo as possibilidades de comunicação.*”

2.3 Memórias do trabalho

2.3.1 Os equipamentos: o ambiente da cozinha e os fogões

Nas casas antigas do interior de Minas, é muito comum a cozinha ser o último cômodo das casas, estando mais próximas das áreas exteriores como hortas e quintais. É

frequente, também, haver duas cozinhas: a de dentro, mais arrumada, sempre limpa e a de fora, dedicada aos preparos mais trabalhosos e que causam maior sujeira. E assim foi na maior parte das casas das quitandeiras que visitamos.

Essa disposição da cozinha em relação a casa é uma tradição que vem dos primeiros séculos da colonização, quando a maioria das cozinhas brasileiras localizavam-se em ranchos abertos e nos alpendres. De influência indígena, o costume de cozinhar ao ar livre se manteve mesmo depois da chegada dos colonizadores portugueses. Esses, por sua vez, trouxeram consigo seus fogões, tachos, chaleiras, caldeirões e outros utensílios. (MAGALHÃES, 2004)

Seguindo o costume indígena, o colonizador fixou o seu fogão quase que totalmente ao ar livre na maioria das regiões do Brasil. Devido ao clima quente, o fogão e a cozinha foram afastados para os fundos da casa. Outro motivo para se manter a cozinha o mais afastada possível da casa era o fato dela ser um local onde o serviço culinário era realizado pelos escravos e, mais tarde, pelos criados. Segundo Algranti (1997), no Brasil, os fogões sempre foram levados para fora de casa e deixados ao cargo das escravas. Tal opção arquitetônica pode ser entendida como um espaço de separação entre senhores e escravos.

Com o passar do tempo, a arquitetura, os móveis e os utensílios da casa colonial foram se transformando à medida em que as refeições se tornaram momentos de reunião familiar e a praticidade da cozinha no interior da casa tornou-se evidente. Os espaços foram redirecionados no interior das casas, como foi o caso das cozinhas, que passaram a integrar o seu interior. Como essa mudança se deu de forma lenta, as casas passaram a ter duas cozinhas, a “limpa” dentro de casa e a “suja”, no exterior, dedicada ao preparo de doces, às refeições cotidianas e aos trabalhos mais sujos, incluindo a lavagem das louças. (ALGRANTI, 1997) Com isso, a cozinha de dentro, mais limpa, era onde as famílias passaram a se reunir para comer e conviver. Enquanto um lugar agradável, a partir daí a cozinha tornou-se um ponto importante da casa, que as pessoas passaram a utilizar para a convivência familiar.

E assim, a cozinha localizada no fundo da casa e a presença de duas cozinhas foi um padrão da casa colonial brasileira que persistiu por muito tempo e conserva-se até hoje em algumas cidades do interior. Observamos, de igual maneira, na casa das quitandeiras que visitamos que, na cozinha de fora ficam os fogões à lenha e os fornos

de barro e é onde elas preparam a massa das quitandas, enrolam e dão formatos a broas e rosquinhas. A cozinha de dentro, onde estão o fogão a gás, a geladeira e os fornos elétricos, é mais um espaço de socialização, onde as visitas são recebidas à mesa com quitandas e café. Receber as visitas na cozinha é um costume que se manteve em Minas Gerais, embora o uso das dependências da copa e da sala de jantar em ocasiões festivas tenha surgido nas primeiras décadas do século XIX.

Fotografia 10 – “Cozinha de dentro” na casa da quitandeira Stella Adelino em Entre Rios de Minas



Fotografia 11 – “Cozinha de fora” na casa da quitandeira Stella Adelino, onde está localizado o fogão à lenha



Fotografia 12 – Maria do Carmo Costa fazendo rosquinhas na “cozinha de fora” da sua casa em São Brás do Suacuí



Fotografia 13 – Forno de barro localizado no quintal da casa da quitandeira Maria do Carmo Costa



Fotografia 14 – “Cozinha de fora” na casa da Raquel Ramalho em Congonhas



Fotografia 15 – Fogão a lenha localizado na “cozinha de fora” na casa da Raquel Ramalho em Congonhas



Desse modo, é a cozinha de fora que mantém a tradição do fogão e a lenha e forno de barro²⁹ até os dias de hoje. O motivo para se manter esses fogões e fornos é que eles dão mais sabor às quitandas e parecem conferir-lhes uma maior

²⁹ Segundo Lage (2003, p. 67), “o forno de barro tradicional é feito com tijolo queimado e antigamente sua cobertura em cupinzeiro. O forno deve ser construído fora de casa, erguido debaixo de um ‘puxado’. Ele deve estar sempre protegido da chuva.”

“autenticidade”, conforme percebemos nos depoimentos das nossas entrevistadas. Da mesma forma, alguns utensílios como as colheres de pau, os batedores de arame, os tabuleiros, as gamelas, as cuias de barro e os tachos de cobre são mantidos até hoje com o mesmo propósito de conferir um teor gustativo próprio da tradição.

Observamos, na casa das nossas entrevistadas, que muitos desses instrumentos de cozinha são antigos e acompanham as quitandeiras desde o tempo em que começaram a cozinhar. Notamos, também, que alguns desses objetos têm um valor afetivo para elas, pois as acompanham a um longo tempo, de forma que esses objetos parecem conter a sua história e a sua identidade. A esses objetos que envelhecem com o seu possuidor e se incorporam à sua vida, Viollete Morin³⁰ chama de “*objetos biográficos*”. Ecléa Bosi (1994) justifica a permanência desses objetos pelo desejo de que, ao menos na velhice, algo permaneça imóvel, ao mesmo tempo em que eles conferem identidade e sentimento de continuidade.

Passamos, agora, à reflexão acerca da técnica dos alimentos assados, outro elemento de continuidade na feitura das quitandas, além dos fornos de barro e à lenha. De acordo com Câmara Cascudo (2004, p. 514) antes dos portugueses chegarem ao Brasil, os índios já conheciam os assados. Na dieta ameríndia, “*normal e genericamente o alimento era assado, tostado, e em menor escala cozidos ou passados pela fervura.*” (p. 84) Porém, o assado que conheciam era o assado nas brasas, no espeto ou sobre a grelha (que é o grelhado).

“O forno horizontal com disposição para várias panelas, depois com chapa de ferro, mais resistente; em abóboda para pão, e assar pelo calor bolos, aves, lombos, são deslumbramentos que a colonização portuguesa instalou no Brasil.” (p. 89)

Segundo Nunes (2010), em Minas Gerais, nos tempos dos bandeirantes, só se podia pensar em hábitos alimentares próximos aos dos indígenas, assim como as possibilidades do seu preparo. A partir daí, ela cita as possibilidades de fornos que existiam na época.

O forno de barranco, de invenção indígena, consistia em um buraco cavado no meio de um barranco com uma saída para a fumaça e uma entrada para a lenha. Nele,

³⁰ MORIN, V. L'object. Communications, 13 (1969)

foram assadas as nossas primeiras quitandas. Com o tempo, as possibilidades de assar foram se aperfeiçoando.

A fornalha de cupim, que deu origem ao forno de barro, era feita com uma mistura da terra do cupim com o barro. Feitos em forma arqueada e oca no centro, tinham uma abertura maior na boca (por onde se colocava a lenha para fazer a brasa) e outra menor, para a saída da fumaça. Quando quente, retirava-se a brasa com uma vassoura de folhas molhadas, colocava-se a quitanda para assar e fechava-se com tampa de madeira. É nesse tipo de forno que o cubu, quitanda feita de farinha de milho e envolta em folha de bananeira, é assado até hoje.

Mais tarde, surgiram os fogões a lenha, feitos de adobe e tijolos, com chapas de ferro. Esses fogões eram montados com o auxílio do barro amassado com estrume de boi e melado de rapadura, para evitar rachaduras. Neles, era possível inserir fornos de ferro e serpentinas para aquecer a água. Ainda que os fogões a lenha tenham sido uma constante nas casas mineiras, nem todos possuíam um forno, sendo preciso improvisar como faziam as avós de algumas quitandeiras que entrevistamos.

“A minha avó fazia uma broa muito gostosa. Ela não tinha forno, nada disso. Eu lembro que ela punha fogo no fogão de lenha e colocava a broa na forma. Era daquelas formas grossas, então assava no fogo. Ela punha a forma na trempe e ali em cima punha uma tampa própria e em cima da tampa, as brasas. As brasas em cima iam dourando a massa. Mas era assim muito bom.” *(Juraci Ferreira de Barros em entrevista em 07/07/13)*

Desse modo, vimos que as quitandeiras atuais trazem das quitandeiras dos antepassados o costume de assar as quitandas em fornos a lenha e de barro, marcando uma tradição da atividade. O que, antigamente, era o que se tinha à disposição, hoje, esses fornos a lenha e de barro são uma questão de escolha, devido ao sabor que conferem aos alimentos e ao sentimento de autenticidade que eles conferem.

A partir do momento em que as fornalhas e os fogões foram se aperfeiçoando, as receitas também foram se sofisticando à medida em que eram criadas melhores condições para fazê-las. Não só a sofisticação dos equipamentos facilitou a feitura das quitandas, mas também a maior oferta de ingredientes, fazendo surgir outras receitas, que não só os bolos e pães de milho das quitandeiras do século XVIII.

Atualmente, vimos nas casas das quitandeiras que, sem perder a prioridade, o fogão a lenha e o forno de barro dividem o espaço da cozinha com os fornos elétricos e

industriais. As cozinhas também incorporaram novos instrumentos, que antes não eram utilizados pelas suas mães ou avós, como as batedeiras, os liquidificadores e os processadores. Ainda assim, a preferência pelas receitas antigas de família e pelos fornos à lenha continua.

Podemos dizer, então, que houve uma reconfiguração do “modo de fazer” que, pautado na tradição, não ignora as facilidades advindas da tecnologia. A cozinha, por sua vez, continua, nos dias de hoje, sendo um espaço de socialização e, no caso das quitandeiras, um ambiente de trabalho que carrega consigo símbolos de seus antepassados, como será mostrado adiante.

2.3.2 Ingredientes e o modo de fazer

No capítulo I, mostramos que as primeiras receitas de quitanda eram feitas com os ingredientes da terra, como as farinhas derivadas do milho e da mandioca. Nos dias de hoje, percebemos que as quitandeiras ainda utilizam com frequência essas farinhas, apesar da incorporação da farinha de trigo a partir da metade do século XIX. Ou seja, apesar de termos, atualmente, muitas quitandas à base de farinha de trigo, as farinhas de milho e de mandioca não perderam o seu lugar. De acordo com o depoimento das nossas entrevistadas, percebemos que o modo de fazer das receitas também foram mantidos, de forma que ainda são preservadas as técnicas e a preferência pelos ingredientes da roça.

Para as quitandeiras, a escolha dos ingredientes é fundamental para que se tenha uma quitanda de boa qualidade, o que significa dizer uma quitanda saborosa e com boa textura. Ao contrário dos estabelecimentos comerciais, elas continuam a usar a banha de porco no lugar da margarina, a nata no lugar do creme de leite e nenhuma delas abre mão dos ovos caipiras (normalmente vindos do galinheiro que mantêm no quintal das suas casas), nem do leite da roça, mais gorduroso, o que confere maior maciez às massas.

Apesar da farinha de trigo ser amplamente utilizada nas quitandas, há uma predominância das farinhas derivadas da mandioca (principalmente o polvilho) e das

farinhas derivadas do milho, que podem ser de vários tipos: fubá mimoso, fubá de canjica ou fubá moinho d'água. Este último, por ser feito artesanalmente, é mais grosso e tem mais sabor, sendo sempre preferido para fazer as quitandas à base de milho, como as broas, as rosquinhas e os bolos.

Na concorrência com as padarias e mercados, as quitandeiras acreditam que é o fator artesanal de suas quitandas que motivam os seus clientes a comprá-las, dado que o preço da padaria é menor. Segundo a quitandeira Margarida Resende, os produtos de padaria têm muito conservante. Já os biscoitos feitos em casa, são feitos com fubá da roça e produtos que vêm do quintal, portanto não têm conservantes, têm mais qualidade e são mais saborosos.

Como todas as outras quitandeiras que entrevistamos, a Maria do Carmo Costa, nos disse que as únicas coisas que ela compra são a farinha de trigo e o açúcar, que ela não tem como produzir.

“A quitanda da gente, é tudo do produtor ao consumidor. O leite é de vaca, não é de caixinha, os ovos a gente colhe, a banha de porco é da roça, é tudo muito natural. E outra também, a quitanda da gente é feita naquilo ali que você está vendo [apontando para o forno de barro], que faz muita fumaça.” (*Maria do Carmo Costa, em entrevista no dia 24/01/13*)

Até mesmo a quitanda mais famosa, o pão de queijo, hoje em dia tão industrializado, tem a sua participação nas vendas das quitandeiras e, por não conter conservantes, é um produto mais saudável:

“Eu faço também e tenho muita encomenda é de pão-de-queijo congelado. Eu faço só assim por encomenda. Agora o meu pão de queijo congelado, ele não é igual a esses que vendem no supermercado não, porque os de supermercado tem conservante e o meu não tem, o meu é natural. Quando eu faço aqui em casa eu deixo no congelador umas duas semanas só.” (*Stella Adelino, em entrevista, no dia 26/01/13*)

Parece-nos, então, que os ingredientes artesanais, da roça, na visão das quitandeiras, são elementos que conferem autenticidade às suas quitandas, na medida em que se aproximam do seu universo de aprendizado das receitas com suas mães e avós, ajudando a manter o mesmo sabor de antigamente. Esses ingredientes que, na época das negras de tabuleiro eram usados por falta de opção, hoje são valorizados não só pelo seu sabor, como também por fazerem um elo com o passado, mantendo, nos dias de hoje, um hábito alimentar de outros tempos.

2.3.3 A transmissão do conhecimento

2.3.3.1 Transmissão das receitas

Desde a sua formação, a mulher sempre teve um papel marcante na cozinha típica de Minas Gerais, assim como na cozinha típica brasileira. Como aponta Lody (2006), a cozinha, no Brasil, sempre foi um espaço feminino, marcando espaços sociais e hierarquias dentro da casa:

“Olhando para a formação da cozinha brasileira (...) aponta-se com destaque o trabalho, o saber e o espaço da memória do que se come, pela mão da mulher. Memória ativa de experiências, receitas, rituais do fazer e servir à mesa. (...) É a cozinha importante espaço de poder, marcando papéis sociais, determinando relações sociais e determinando ainda hierarquias da casa que na tradição brasileira estão no gênero feminino. Assim, estar na casa é projetar a mulher e seu lugar na casa. Não apenas um lugar de trabalho ou *status* sob o comando masculino. É também a representação da ‘mãe provedora’, a mãe que alimenta.” (LODY, 2006, p. 149)

Esse poder da mulher na cozinha, que sempre foi uma marca da culinária brasileira desde os tempos coloniais, é tão significativo que Gilberto Freyre chamou de “*maçonaria das mulheres*” a transmissão das receitas entre elas, dando uma idéia de pertencimento a um grupo de “iguais”: “*Houve no Brasil uma maçonaria das mulheres ao lado da maçonaria dos homens, a das mulheres se especializando nisto: em guardar segredos de doces e bolos de família.*” (FREYRE, 1997, p. 64)

No século XVIII, quando do início do povoamento do estado de Minas Gerais, a sua cozinha típica começou a se desenvolver tendo a escrava negra como cozinheira sob os comandos da senhora portuguesa. Desse modo, as quitadeiras do século XVIII tiveram as portuguesas como principais mentoras das receitas de bolos, pães e biscoitos. Tem-se aí, uma relação de trabalho bem marcada, com a mulher negra exercendo os serviços domésticos, entre eles, o ato de cozinhar.

Assim, no caso das negras de tabuleiro, essa transmissão oral do conhecimento está relacionada à escravidão e à divisão socioeconômica da época. Ou seja, o saber fazer daquelas negras quitadeiras foi-lhes imposto pela relação de submissão que tinham com a mulher portuguesa. Esse saber fazer, por sua vez, também trazia as

memórias e a identidade da África, já que elas também agregaram conhecimentos nas receitas de quitandas e adotaram o modo de vender dos seus antepassados.

O ambiente doméstico foi o espaço de aprendizagem das receitas marcado no século XVIII pelo trabalho cativo do negro e, depois do ciclo da mineração, pela relação entre os membros da família. É a partir daí, então, que a transmissão do conhecimento das receitas passa a ser intergeracional, normalmente de mãe para filha. E é justamente essa relação familiar que marca a diferença entre o aprendizado das quitandeiras do século XVIII e o das quitandeiras da atualidade, que analisaremos em detalhes a seguir.

Esse saber fazer marcado pela transmissão de conhecimentos entre os membros da família tem sua origem em outra temporalidade, não mais no período da mineração e sim na época da ruralização da economia, quando as fazendas passaram a constituir o eixo econômico do estado. É esse ambiente que faz parte da formação das quitandeiras atuais que trataremos a seguir.

Sabemos que os ensinamentos culinários, desde o Brasil Colonial, sempre foram voltados à mulher e, foi desde então, que começou a se formar um imaginário da figura feminina como a cozinheira da casa e a receptora do aprendizado das receitas da família. Na nossa pesquisa de campo, notamos que essa imagem da mulher como detentora do saber culinário está tão arraigada na sociedade, que as quitandeiras entrevistadas que não tiveram filhas mulheres, nem mesmo consideraram ensinar as receitas para os seus filhos. Quando falamos em transmissão do conhecimento com as nossas entrevistadas Stella Adelino e Juraci Ferreira de Barros, ambas com dois filhos homens, elas mencionaram as noras como possíveis aprendizes.

“Eu gosto de ensinar, mas eu não tenho filhas para ensinar. Eu ensino para as minhas noras, que não são muito de cozinha, mas já estão aprendendo. [Pergunto: será que as suas noras vão disputar o seu caderno de receitas?] É meio difícil, elas preferem comprar.” (*Juraci Ferreira de Barros, em entrevista, no dia 09/07/13*)

Stella Adelino expressa a sua vontade de ensinar as suas receitas quando diz que tinha vontade de ter um local onde pudesse passar o seu conhecimento para outras pessoas.

“Eu não cheguei a ensinar para ninguém. Às vezes eu brinco com as minhas noras: qual de vocês vai ficar com o meu caderno de receitas? (...) Eu tinha vontade de ter um jeito, um lugar onde eu pudesse ensinar as receitas que eu sei. Porque isso é coisa que fica, depois a gente vai e elas ficam jogadas aí, né?” (*Stella Adelino*)

Nesse sentido, chamou-nos a atenção, nos relatos das nossas interlocutoras, a narração frequente da relação entre as mulheres da família no ambiente da cozinha. Dessa forma, os seus depoimentos estavam sempre permeados de lembranças do tempo que passaram com suas mães, avós ou outras familiares aprendendo as receitas das quitandas. Dentre as dezoito quitandeiras que entrevistamos, quinze aprenderam a fazer as quitandas com suas mães, avós e irmãs.

Maria das Graças Silva, quitandeira de Congonhas que foi criada na zona rural, nos relatou que aprendeu a fazer as quitandas quando ainda era criança:

“A minha mãe fazia quitanda no forno de lenha, a gente morava na roça. Então eu vim (para a cidade) da zona rural com onze anos e já sabia fazer as quitandas. A minha mãe ia fazendo e a gente ficava perto para aprender. (...) E a minha mãe aprendeu com a minha avó. E eu já estou passando para as minhas meninas. Então isso aí já vem de longe mes mo.” (*Maria das Graças Silva, em entrevista, no dia 21/05/12*)

No depoimento de Odete Silva, que foi criada na zona rural de São Brás do Suaçuí, percebemos que, no passado, a fartura de leite, ovos e queijo na roça propiciaram a feitura das quitandas e, conseqüentemente, a propagação desse saber que foi passando de geração em geração:

“O pouco que eu sei, aprendi com a minha mãe, porque a mamãe era daqui da roça onde tinha fartura de tudo. Tinha um forno grandão, fazia muito biscoito, tinha fartura de tudo, o que eu aprendi foi com ela.” (*Odete Silva, em entrevista, no dia 24/01/13*)

Nas lembranças das nossas entrevistadas, também estava sempre presente o trabalho manual exercido, principalmente, no ambiente da casa materna. Nos seus depoimentos, apareciam, com frequência, a descrição de suas obrigações na casa da mãe e o período de aprendizado dessas atividades. Essas obrigações, por sua vez, quase sempre estavam voltadas para o ato de cozinhar para a família.

Raquel Ramalho, que morou na zona rural até os 16 anos de idade, nos contou que, na sua casa, cada filho tinha uma função e como ela era responsável pela cozinha, aprendeu a fazer as quitandas com a mãe.

“Com a minha mãe aprendi muita coisa. Aprendi a arrumar a casa, a fazer essas merendas. Aprendi a fazer crochê, a costurar, um pouquinho de casa coisa. E na roça a gente acaba aprendendo de tudo um pouquinho. (...) Minha mãe tinha sete filhos. Minha mãe não tinha empregada. Quem ajudava ela eram os filhos mais velhos. Ela fazia de

tudo, costurava, cozinhava. Hoje em dia ela trabalha na escola. Ela é merendeira. O que ela faz pra fora é costura. Ela ensinou pros filhos mas lá em casa quem mexe com quitanda é só eu mesmo.”

Da mesma maneira como no ambiente rural, as quitandeiras que cresceram nas cidades tiveram a mesma forma de aprendizado, que foi passado por algum membro da família. Stella Adelino, que foi criada em Entre Rios de Minas, teve um pai que era dono de padaria, porém aprendeu a fazer as quitandas com a mãe.

“A minha mãe fazia muita quitanda. Ela pegava muita encomenda de casamento, então a gente foi aprendendo. E como eu sou muito curiosa, quando eu vou numa casa e como alguma coisa que eu gosto, eu peço receita.” (*Stella Adelino*)

Mesmo entre as quitandeiras mais jovens, percebemos que esse conhecimento passado de mãe para filha, ou de avó para neta, prevalece, conforme podemos ver nos depoimentos das quitandeiras Daniela Junqueira e Flavia Martins, de 32 e 28 anos respectivamente.

“Desde pequena que eu faço bolo, biscoito, porque eu venho de uma família que tem essa tradição. Então desde pequena, eu via a minha avó fazendo, aí eu aprendi. E hoje eu tenho 32 anos, então tem bastante tempo que eu faço.” (*Daniela Junqueira, em entrevista, no dia 21/05/13*)

“Eu faço quitanda desde pequena, porque minha mãe sempre fez e a minha avó já fazia quitanda. Então eu já cresci na cozinha fazendo quitanda mesmo. Eu gosto de fazer e aí ajudo a minha mãe.” (*Flávia Martins, em entrevista, no dia 21/05/13*)

Os depoimentos acima nos deixaram uma forte impressão de que o período da infância é quando se iniciam os ensinamentos de cozinha. Num primeiro momento, a criança observa o trabalho da mãe, da avó e depois ela começa a executar as receitas para ajuda-las. Na medida em que vai ganhando confiança, a aprendiz passa a executar as receitas sozinha. E assim, suas lembranças do aprendizado das receitas criam vínculos que são difíceis de separar das memórias da sua família e das gerações anteriores.

De acordo com Jelin (2002), no sentido comum, está muito disseminada a ideia da transmissão intergeracional dos padrões de conduta, de valores, de informação e saberes. Essas transmissões podem ser vistas como mecanismos básicos da reprodução

social e cultural, onde a família tem, em primeiro lugar, um papel direto na socialização das novas gerações. E prossegue alegando que a sucessão de gerações está intimamente ligada aos processos de memória social.

Em relação às nossas entrevistadas, observamos que, para essas mulheres, fica sempre a lembrança de figuras exemplares, de avós ou parentes lendários que constituem a natureza íntima da família, cujo exemplo deveria ser seguido pelos mais jovens. Nesse sentido, rememorar e contar a história dos episódios vividos em família significa transmitir a moral, as crenças e o saber do grupo, inspirando os mais jovens. Esse ambiente de aprendizado na esfera familiar, por sua vez, acaba por provocar um sentimento de coesão e identificação.

Segundo Pollak (1989) é nesse trabalho de reconstrução de si mesmo que o indivíduo tende a definir seu lugar social e suas relações com os outros. A memória é um elemento constituinte da identidade, sendo também um fator importante do sentimento de coerência e continuidade de uma pessoa ou de um grupo na sua reconstrução de si. Portanto, o aprendizado de receitas que passa de geração em geração, reveste-se de um caráter simbólico, importante para se compreender a forma como um alimento é percebido por um grupo social, o que irá refletir seus hábitos e cultura alimentar.

É na esfera familiar de transmissão oral dos conhecimentos, por sua vez, quando muitas vezes são revelados os “segredos” culinários e, portanto, os segredos de família. Tem-se, então, para o grupo de quitandeiras da atualidade, uma identidade ligada à família, cujas receitas passaram a constituir um elemento importante de referência dos antepassados. E assim, essas mulheres foram sendo consideradas as guardiãs da memória da família.

2.3.3.2 A rememoração através dos sentidos

Um fato recorrente no relato das nossas entrevistadas foi a lembrança de outros tempos – geralmente da infância – ou de pessoas cuja personalidade ficou ligada a um determinado prato ou modo de prepará-lo. Algumas receitas parecem até ter suas próprias “donas”, dando a impressão de que ninguém consegue prepará-las da mesma

maneira. Essas lembranças são também gustativas, olfativas e afetivas, ligadas tanto ao alimento quanto às pessoas que o preparavam.

Michael Pollak (1989, p. 11) menciona a importância dos sentidos quando se trabalha com a técnica da história oral, pois os sons, os cheiros, as cores têm o poder trazer lembranças, constituindo-se pontos de referência ao interlocutor. Segundo o autor, *“nas lembranças mais próximas, aquelas de que guardamos recordações pessoais, os pontos de referência geralmente apresentados nas discussões são (...) de ordem sensorial: o barulho, os cheiros, as cores.”*

Bosi (1994, p. 445) destaca a importância dos sons na rememoração e cita, como exemplo, o depoimento de D. Risoleta, uma cozinheira que ela entrevistou para o seu livro *Memória e sociedade: lembrança de velhos*: *“são os ruídos da vassoura de ramos no terreiro, da lenha crepitando, da colher no tacho, da roupa batendo, do pão amassando.”*

Carlos Drummond de Andrade, na crônica que transcrevemos abaixo, quando fala da nostalgia dos tempos de infância na cidade do interior de Minas Gerais, onde viveu, cita a memória do paladar como um elemento de identidade e convívio familiar em torno da mesa:

“Uma das sedes da nostalgia da infância, e das mais profundas, é o céu da boca. A memória do paladar recompõe com precisão instantânea, através daquilo que comemos quando meninos, o menino que fomos. O cronista, se fosse escrever um livro de memórias, daria nele a maior importância à mesa da família, na cidade de interior onde nasceu e passou a meninice.

A mesa funcionaria como personagem ativa, pessoa da casa, dotada do poder de reunir todas as outras, e também de separá-las, pelo jogo de preferências e idiosincrasias do paladar - que digo? Da alma, pois é no fundo da alma que devemos pesquisar o mistério de nossas inclinações culinárias”³¹

Sobre essas memórias ligadas aos sentidos, Ackerman (1990, p. 127) acredita que o paladar é o sentido mais social, enquanto que os outros sentidos podem ser *“deleitados em toda sua beleza na solidão”*³². Já os cheiros, são os mais memoráveis, de modo que o olfato pode ser extremamente nostálgico, porque traz para o presente as imagens e as emoções do passado antes mesmo de podermos editá-las.

³¹ Carlos Drummond de Andrade, A bolsa e a vida- Rio de Janeiro- 1962

³² Tradução própria

Um exemplo clássico de rememoração involuntária através do olfato são as famosas “*madeleines* de Proust”. Na obra *Em busca do tempo perdido*³³, o autor descreve um longo episódio em que, numa noite fria, a mãe do narrador lhe oferece chá acompanhado de *petit madeleines*. A partir daí, uma sucessão de lembranças ocorrem:

“O narrador, maquinalmente, acabrunhado com aquele dia triste e com a perspectiva de enfrentar uma manhã sombria, levou aos lábios uma colherada de chá, onde amolecera um pedaço de *madeleine*. No mesmo instante em que o engole, envolto com as migalhas do bolo, algo tocou o seu paladar, teve um estremecimento ao sentir que algo extraordinário acontecia.

Sorveu um forte prazer, isolado, sem noção, ainda, de sua causa verdadeira. O gosto era do pedaço de *madeleine* que, na infância em *Combray*, sua tia Leônia lhe oferecia nos domingos de manhã. O simples fato de ver a *madeleine* não evocou nada até prová-la. Entretanto, o odor e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, que lembram, que aguardam e que esperam o edifício imenso da recordação, em sua gotícula impalpável, quando nada mais subsiste de um passado remoto, após a morte das criaturas e a destruição das coisas.

Assim, o odor e o sabor permanecem, ainda que sozinhos, mais frágeis, porém vivos, mais imateriais, mais persistentes e mais fiéis.

Assim que reconheceu o gosto do pedaço de *madeleine* molhado no chá (como não entendesse o motivo, deixaria para mais tarde tentar saber por que aquela lembrança o tornava tão feliz) surgiu-lhe a velha casa cinza, voltada para a rua, com seu quarto. Como um cenário de teatro, avulta um pequeno pavilhão, dando para o jardim, construído para seus pais. E, com a casa, surgiu a cidade toda, a praça para onde ia sempre depois do almoço, as ruas por onde passava e as estradas que todos usavam quando o tempo era bom. Moradias e a igreja toda de *Combray* com seus arredores, tudo isso que toma forma e solidez, saiu, num passe mágico, cidade e jardins, da sua taça de chá”.

Cavalieri (2009) destaca o componente emocional que está contido nas memórias olfativas. Essas memórias são de longo prazo, podendo transportar-nos no tempo para momentos longínquos como os da infância, das férias passadas na montanha, na praia, das festas e o perfume de um parente que não vemos há muito tempo. Quanto mais antiga é uma memória olfativa, mais profundo é o seu conteúdo emocional.

No depoimento das quitadeiras, as memórias olfativas e gustativas frequentemente remetiam a um tempo distante, ao período da infância ou aos momentos

³³ PROUST, Marcel [1871-1922]. *Em busca do tempo perdido 1: no caminho de Swann*. 3. ed. rev. São Paulo/SP: Globo, 2006. 558p.

de prazer e convívio em família. Com um certo tom de nostalgia, as histórias que ouvimos referem-se, invariavelmente, aos momentos de reunião familiar que, por sua vez, remetem ao espaço da casa como um ponto de encontro.

Através da memória gustativa, a quitandeira Juraci lembra-se do biscoito feito pela mãe servido em ocasiões especiais, como as festas do fim do ano.

“Minha mãe era descendente de italianos. Ela fazia um biscoito, muito bom, uma coisa que ela aprendeu com a mãe dela. Eram uns biscoitinhos que não sei se ela fritava ou assava, e depois guardava no mel. Nas festas de fim de ano a gente esperava era isso.”
(*Juraci Ferreira de Barros*)

Quando estivemos na casa da quitandeira Stella Adelino para acompanhá-la fazendo uma receita de quitanda, ela nos disse que escolheu fazer a broinha de maisena que, além de ser a primeira receita do seu caderno, ela marca um momento especial na sua família, pois era feita nas festas de aniversário. E se ressentiu por não ter aprendido a fazer o pudim de pão que a mãe fazia. Ao lembrar-se do gosto do pudim, ela diz que nenhum é igual ao da mãe, o que mostra a sua relação afetiva com o sabor dessa receita, de forma que nenhum outro terá o gosto tão bom quanto o que a mãe dela fazia.

“Eu resolvi fazer para você essa broinha³⁴ de maisena porque ela foi a primeira receita do meu caderno, foi a minha irmã que me deu. (...) A minha mãe era assim, sempre que tinha festa de aniversário na casa da minha irmã, a mamãe falava assim: oh, coisa boa, hoje vai ter broinha. Todo aniversário ela fazia essa broinha. Era um biscoito *chic*, de aniversário. Essa broinha é mais cara também. (...)”

A minha fazia um pudim com pão velho, chamava pudim de pão. Ela fazia um tabuleiro grande porque era no forno de padaria do meu pai que ela colocava. E a gente achava muito gozado porque tinha uma família aqui em Entre Rios que chamava o pudim de defunto frio. Não sei porque. E você acredita que esse eu não sei fazer? E o pudim era uma delícia. E quando eu faço alguma receita da minha mãe, não fica igual. Nada é igual. O gosto não é o mesmo. E tinha coisa que ela fazia e a gente ainda fala: oh, meu Deus, a mamãe fazia isso assim assim, ficava tão gostoso e o da gente não fica, né? Nunca é igual ao que a minha mãe fazia” (*Stella Adelino*)

As memórias gustativas de Maria das Graças Silva, são mais do cotidiano em família, marcado pelo cubu que a mãe servia aos filhos no café da tarde. Muito emocionada nessa parte do seu depoimento, o relato da memória da Maria das Graças,

³⁴ Quando eu estive na casa da Stella Adelino pela segunda vez, acompanhei o preparo da broinha de maisena para filmar e registrar o modo de fazer dessa receita.

transcende a lembrança gustativa transfigurando-se em uma memória afetiva com a própria mãe.

“A minha mãe fazia quitanda pro uso da casa mesmo. A receita do cubu foi a minha mãe que me passou e deixou até escrita. A minha mãe fazia, e quando chegava a hora do café das duas horas, a gente tava na roça com aquela fome e a minha mãe ia tirando do forno aquele cubu quentinho. Aí a gente sentava naquele banco de madeira, com a caneca de café e a minha mãe ia entregando à gente o cubu. Então isso aí ficou muito marcado, né?” (*Maria das Graças Silva*)

Enfim, concluímos que o ato de refazer uma receita de família traz recordações que estão ligadas aos sentidos e esses acabam por despertar as lembranças do grupo, da família e do ambiente doméstico. Em outras palavras, quando uma receita de família é preparada, são resgatados os elos e as sensações, confirmando a coesão entre os membros da família e o sentimento de pertencimento e continuidade. Dessa forma, as tradições permanecem estabelecendo um elo com o passado. Mesmo que sejam incorporadas algumas inovações, as tradições são conservadas, talvez porque as pessoas tendem a buscar no passado algo que não têm mais no presente: proximidade e conforto.

2.3.3.3 Os cadernos de receita e a oralidade

Segundo Oliveira (2010), parece razoável afirmar que o aprendizado culinário se dá, principalmente, através da observação cotidiana, onde se experimenta e vivencia o ponto da massa, do doce, da calda e do refogado. As tarefas repetitivas executadas na cozinha constituem a categoria dos ofícios denominados não-especializados e, no caso brasileiro, estão intimamente vinculados ao trabalho que era exercido por escravos domésticos. As negras cozinheiras, no entanto, não contavam com registros escritos das receitas, ficando, o seu serviço, sendo orientado e supervisionado pela sinhá portuguesa.

De acordo com Demerteco (1998) foi no início do século XX que os cadernos de receita adquiriram um papel fundamental enquanto um veículo de transmissão das receitas de família e de seus valores culinários. Portanto, temos aqui, um instrumento que pertenceu somente ao segundo grupo que estamos analisando nesse trabalho, as quitandeiras da atualidade. Sem contar com a mão de obra escrava, foi a partir dessa

época que as mulheres tiveram preocupação de passar às gerações mais novas o prazer de cozinhar. O registro escrito era, então, um instrumento necessário para que esse conhecimento não se perdesse. As receitas escritas eram, muitas vezes, fruto da memória da pessoa responsável na casa por cozinhar e preparar as receitas da família.

Sendo assim, os cadernos de receita são uma decorrência de um saber acumulado em uma experiência anterior e, com isso, eles podem fornecer dados sobre as práticas e os hábitos alimentares de um grupo ou da forma como se efetivam as relações sociais. Portanto, *“a transmissão de receitas culinárias remete à idéia de sociabilidade entre grupos e pessoas, especialmente entre uma família, seus membros e indivíduos por ela selecionados para viver a comensalidade.”* (Demerteco, p. 113)

Contudo, apesar desse papel importante que os cadernos de receita têm na rememoração dos modos de fazer e dos costumes familiares, ressaltamos o papel da oralidade, pois, como colocou Oliveira (2010), determinados modos de cozinhar são aprendidos pela observação. Na nossa visão, há um certo vocabulário contido nos cadernos de receita que só são aprendidos na convivência, no ambiente de aprendizado informal da cozinha de casa.

No caso das quitandeiras da atualidade, observamos que, embora as receitas sejam muitas vezes registradas em cadernos, eles são pouco utilizados. Ou seja, o caderno funciona mais como um suporte, no caso do esquecimento de alguma receita ou de algumas medidas, pois a maioria delas já sabe fazer as preparações de cor. Muitas vezes, quando perguntamos às nossas entrevistadas sobre os seus cadernos de receitas, elas não sabiam nem mesmo onde estavam ou diziam que não o utilizam com frequência.

Enquanto um *“lugar de memória”*, no caso das nossas interlocutoras, ele é mais visto pela família como uma herança, um patrimônio a ser deixado para as gerações seguintes e um suporte para que as receitas de família não sejam perdidas. Utilizamos, aqui, o conceito de *“lugares de memória”* de Pierre Nora (1993) que são definidos por ele como *“uma forma de perpetuação”*. Ou seja, tudo o que nos serve para a rememoração, como os museus, arquivos, cemitérios, coleções, festas, aniversários, tratados, processos verbais, monumentos santuários, associações, são marcos das ilusões da eternidade, os testemunhos de um outro tempo que emprestam ritual a uma sociedade já desritualizada. Desse modo, os *“lugares de memória”* são como mecanismos

compensatórios à aceleração da vida contemporânea, assim como um porto seguro para o temor do esquecimento, ou seja, eles são uma resposta ao tempo e uma forma de preservar esse passado.

No caso dos cadernos de receita, além do seu aspecto funcional, de relembrar uma receita, eles também representam um elemento que traz reminiscências de um período ou de uma pessoa. Contudo, por mais que esses cadernos tenham o um papel na transmissão do conhecimento, eles não substituem os “truques” e os “segredos” que são passados oralmente. Como nas receitas das quitandas³⁵ a medida de quantidade dos ingredientes não obedece a uma exatidão e a descrição do modo de fazer não é muito detalhado, é importante que a aprendiz veja a outra pessoa preparando a quitanda, para, enfim, aprender as quantidades, o ponto da massa e a coloração final do produto.

Por causa dessa imprecisão, é comum encontrarmos na descrição das receitas alguns “recadinhos” e o nome da pessoa que a ensinou. Essa é uma referência importante, pois, em caso de alguma dúvida, pode-se recorrer à detentora do conhecimento daquele modo de fazer. Enquanto uma sistematização da transmissão oral, as anotações nas receitas procuram minimizar os esquecimentos, os mal-entendidos e a imprecisão.

Por exemplo, “*colocar uma bolinha de água no copo com água, quando subir, a massa já pode ser assada*” ou, “*para verificar o ponto de fio da calda, molha-se o dedo indicador na calda e se junta ao polegar. Se ao abrir formar fio, sem quebrar, o ponto é o de fio*”. Dentro dessa informalidade, era comum também deixar lembretes nas receitas, na intenção de passar mais informações acerca do ponto das massas: “*D. Dinorah, não se esqueça de ir pondo os ovos aos poucos porque às vezes pode ficar muito mole a massa.*” (SENRA, 2008)

Muitas vezes, também, perto do título da receita, encontramos classificações das receitas, tais como “*prática e muito boa*” Nos cadernos mais antigos, percebemos um vocabulário próprio, talvez de mais difícil compreensão para a geração mais jovem. Encontramos, assim, nas descrições do modo de fazer, expressões como: “*encharcar*” a farinha com o leite, “*deitar*” a farinha sobre uma gamela, “*queimar*” o açúcar na panela

³⁵ O que podemos observar é que, nessas receitas, não se utilizam medidas de peso, como quilograma, grama ou litro, mililitro. No lugar da balança, são utilizados para medir os ingredientes os utensílios de cozinha como pires, prato, latas antigas de óleo, colheres, copos e canecas.

e, “*de véspera*” cortar as folhas mais tenras da bananeira. Na indicação da temperatura do forno, não é indicado um número preciso e sim “*assar em forno brando*”, “*assar em forno médio*” ou “*assar em forno quente.*”

Enfim, os cadernos de receita têm uma função que é de ordem prática, enquanto uma sistematização do saber fazer. Porém, mais do que isso, eles são uma compilação de um conhecimento construído ao longo do tempo, que passa de geração em geração dentro de uma família. Esse conhecimento, por sua vez, poderia ter sido perdido se alguém, em algum momento, não tivesse a preocupação em registrar as receitas para transmiti-las às gerações seguintes. Isso demonstra que há uma preocupação em não deixar esse conhecimento acumulado ao longo de tantos anos se perder.

Como destacou Pollak (1992, p. 204), “*a memória é seletiva, nem tudo fica gravado. Nem tudo fica registrado*”. Por isso, devemos considerar que a memória constitui-se de um constante movimento de lembrar e esquecer, de forma que elege-se aquilo que deverá ser lembrado. Os cadernos de receita, por sua vez, enquanto um “*lugar de memória*”, têm uma capacidade de evocar lembranças, transcendendo sua função didática do ato de cozinhar. Nesse sentido, eles transformam-se em documentos e fontes para a história da família, na medida em que podem transmitir um comportamento alimentar, sob a forte influência do grupo doméstico nesse processo. Desse modo, como um “*lugar de memória*” que remete aos antepassados familiares, os cadernos estão ligados ao grupo de memória das quitadeiras atuais, conforme vimos acima.

2.3.4 A transmissão do conhecimento: análise histórica das quitadeiras atuais

Nessa parte da pesquisa, procuramos reconstruir a história das quitadeiras da atualidade através da história de suas mães e avós. Com isso, procuramos reconstruir a memória dessas mulheres, buscando compreender como e porque elas passaram a exercer essa atividade. E assim, fomos observando, em todos os depoimentos, que essa transmissão dos conhecimentos culinários vai muito além da simples razão do resgate romântico e nostálgico de uma tradição. Ao nosso ver, ela também traz questões sociais e econômicas, pois, em muitos depoimentos, percebemos a necessidade das mulheres

repassarem esse conhecimento às filhas para dividir as tarefas de casa. Esse fato apareceu com frequência nos relatos das quitandeiras quando falavam sobre suas mães ou avós, pessoas que, em geral, representavam as donas de casa das primeiras décadas do século XX.

Observamos também, que há uma relação direta entre ser dona de casa e quitandeira. Por essa razão, é que procuramos analisar, juntamente com os depoimentos colhidos em campo, a trajetória histórica das donas de casa no Brasil a partir do século XX, a fim de compreendermos porque a atividade das quitandeiras acontece no ambiente doméstico, o que acaba por conferir-lhes uma identidade ligada ao comando da família e do lar.

Iniciamos, então, analisando as histórias das mães e avós das quitandeiras atuais, ou seja, mulheres que foram donas de casa nas primeiras décadas do século XX. Pertencentes à classe média, nenhuma delas tinha empregada, pois era comum naquela época as próprias mulheres serem encarregadas de todo o serviço da casa, da cozinha e do cuidado com os filhos. Assim, além de não sobrar tempo para exercerem outro tipo de atividade, não era comum para as mulheres do interior de Minas daquele tempo trabalharem fora. À medida em que os filhos iam crescendo, as tarefas da casa iam sendo divididas entre eles, de modo que cada um tinha a sua responsabilidade na casa. O trabalho da cozinha, por sua vez, ficava sempre ao cargo das mulheres.

Como vemos nos depoimentos abaixo, a figura materna é sempre evocada pelo seu trabalho caseiro. Odete Silva descreve sua mãe pelas suas habilidades nos serviços domésticos, que tinha que fazer de tudo, pois moravam na roça e a família era grande.

“Mamãe fazia quitanda somente pro gasto porque a família era muito grande. Ele tinha 11 filhos, então ela fazia somente para as despesas. A mamãe costurava, ela fazia de um tudo. Quando a gente morava na roça, mamãe fazia de tudo. Doce, biscoito, costurava. Modéstia à parte, ela era muito trabalhadora, tinha muitas atividades. O papai mexia com lavoura, com roça, a mamãe era doméstica, mas fazia de tudo. Ela fazia só pra casa, era uma família muito grande.” (*Odete Silva*)

Stella Adelino, quando evoca as figuras da avó e da mãe, destaca a ajuda dos filhos no trabalho de casa, onde cada um tinha a sua tarefa.

“Lá em casa a minha mãe tinha filho de ano em ano. A minha mãe não teve empregada. Ela teve oito filhos, cinco mulheres e três homens, sendo quatro homens, um morreu muito pequeno. Eu fui a última, eu quase que não trabalhei, mas minhas irmãs trabalhavam muito, ajudando a minha mãe. Lavar roupa, passar roupa, cozinhar, cada

uma tinha a sua tarefa. E ainda tinha que sobrar tempo para fazer alguma outra coisa, algum tricô. (...)A minha avó também não teve empregada, lá também era a mesma coisa. O serviço da minha mãe na casa da vovó era tomar conta das crianças, dos irmãos menores. A minha mãe quando casou não sabia fazer nada, porque o serviço dela era olhar criança, né? Depois ela teve que aprender a costurar e a cozinhar.” (*Stella Adelino*)

Da mesma forma, na família numerosa da Raquel Ramalho, os filhos mais velhos ajudavam a mãe nas tarefas de casa. Com muito trabalho em casa, a mãe dela fazia quitandas somente para o consumo da família.

“Minha mãe tinha sete filhos. Minha mãe não tinha empregada. Quem ajudava ela eram os filhos mais velhos. Ela fazia de tudo, costurava, cozinhava. A mãe do meu pai que ensinou as quitandas para a minha mãe. Morava todo mundo junto na mesma casa. Ela fazia tudo sozinha. Ela fazia as quitandas para consumo mesmo porque era muita gente dentro de casa. Ela fazia grandes quantidades. Só os filhos dela eram 10, e tinham nós, os filhos do meu pai, né, que eram 7.” (*Raquel Ramalho, em entrevista, no dia 07/07/13*)

Portanto, a taxa de fecundidade alta das primeiras décadas do século XX, juntamente com os valores da sociedade da época, em que as mulheres não podiam trabalhar fora, iam impondo a elas o papel da dona de casa perfeita, como aquela que cuida dos filhos e do marido. Para essas esposas das primeiras décadas do século passado, era de igual importância que suas filhas soubessem cozinhar, pois isso fazia parte dos conhecimentos de uma boa dona de casa. Por isso, foram esses os valores que foram passados para as suas filhas.

No caso de haver empregados na casa, ainda assim era considerado que se aprendesse as tarefas de casa, para que a dona de casa soubesse mandar e dar ordens aos empregados. É a tese do “*quem não sabe fazer, não sabe mandar*”, configurando essa preocupação das mães que queriam que suas filhas fossem boas donas de casa. Caso contrário, a mulher seria mal vista pelo seu marido e pela sociedade, considerada pouco preparada para o comando do seu próprio lar, situação pela qual nenhuma mulher desejaria passar. (BASSANEZZI, 1997)

As histórias que ouvimos das quitandeiras Juraci e Odete, cujas mães representaram essas donas de casa no início da década de 30, estão repletas dessa fala do “*saber fazer para saber mandar*.” Juraci nos conta que foi criada para ser dona de casa e quando evoca a figura do pai, mostra os valores da época, de acordo com os

quais, a mulher tinha que servir o homem no ambiente doméstico, dando-lhe “*tudo nas mãos*” como ela mesma disse.

“A minha mãe teve cinco filhos. Ela não tinha empregada, não gostava, fazia tudo sozinha. E ela criava a gente para cuidar da casa, para ser dona de casa. A minha irmã ainda é professora, mas eu e a outra irmã, nós temos segundo grau, mas a minha mãe criou a gente para ser dona de casa. Pra ela ser boa dona de casa era saber cozinhar, ter a casa sempre limpa e cuidar bem dos filhos e do marido. Então até hoje eu sou assim, gosto de ser assim, porque a gente foi criada assim. O meu pai achava ótimo porque éramos quatro mulheres e três homens, então ele tinha tudo nas mãos. E os meus filhos são muito bons e eu acho que é um mérito também disso, de eu aprender a ser dona de casa.” (*Juraci Ferreira de Barros*)

Odete Silva enfatiza a questão que a mãe fazia de ensinar as filhas a cozinhar e a costurar. Além de aprender para saber mandar, na fala da sua mãe, há um motivo de independência, quando diz que “*se precisar fazer, sabe fazer.*”

“A minha mãe fazia questão de ensinar as filhas a costurar e a cozinhar. Ela dizia assim: saber não ocupa lugar, se precisar de fazer, sabe fazer. Se precisar de alguma outra pessoa fazer, sabe mandar. Aprender tudo nunca é demais. A gente tem sempre que procurar aprender do melhor modo possível. Como diz ela, casa, não sabe fazer, também não sabe determinar. Ela era uma pessoa assim muito esperta. Era nervosa. Mas também uma pessoa assim muito acomodada ou muito parada também não era assim tão desenvolvida em tudo, né? (*Odete Silva*)

Fica claro, então, que entre as mulheres do início do século XX existia uma preocupação em passar para as filhas a importância de saber fazer as tarefas do lar, nas quais se incluía, principalmente, o ato de cozinhar. Segundo Demerteco (1998, p. 98):

“Mesmo que na década de 30 as mulheres já se mostrassem adaptadas a muitas das mudanças ocorridas nas décadas anteriores, assumindo novas funções, algumas consideradas até então eminentemente masculinas, circulava a imagem da mulher mãe-esposa-dona-de-casa/companheira, abnegada e carinhosa. Essas eram as ideias que embasavam as revistas femininas do período e, principalmente, os manuais de economia doméstica, importante fonte de orientação de moças e mulheres recém-casadas.”

Uma vez que as filhas dessas donas de casa do início do século XX, casaram-se, entre os anos 50 e 60, elas tornaram-se herdeiras desse “*habitus*”, como foi o caso de algumas das nossas entrevistadas, que também passaram a dedicar-se exclusivamente às tarefas do lar. Segundo Bassanezi (1997) as mulheres da classe média brasileira dos anos 50 foram herdeiras de ideias antigas onde as mulheres nasciam para ser donas de casa, esposas e mães.

Embora a participação de mulheres no mercado de trabalho tenha crescido na década de 50³⁶, havia um preconceito contra o trabalho feminino nessa época. Ainda vistas como donas de casa e mães, no imaginário social estava a ideia da incompatibilidade entre casamento e vida profissional. Considerado o mais próximo da função de mãe, o magistério era o curso mais procurado pelas moças, mas isso não significava que, ao se formarem, exerceriam a profissão. Muitas contentavam-se apenas com o diploma, com a cultura geral adquirida na escola.

Entre as mulheres que trabalhavam era comum interromper o trabalho por causa do casamento ou da chegada do primeiro filho.

“Não era muito fácil encontrar esposas de classe média trabalhando fora de casa a não ser por necessidades econômicas – situação que, de certa forma, poderia chegar a envergonhar o marido. (...) Conviviam, então, muitas vezes em conflito, as visões tradicionais sobre os papéis femininos com a nova realidade que atraía as mulheres para o mercado de trabalho, a obtenção de uma maior independência e a possibilidade de satisfazer crescentes necessidades de consumo pessoal e familiar.” (BASSANEZI, 1997, p. 625)

O conjunto de histórias das nossas interlocutoras chamou-nos a atenção para o fato delas se declararem predominantemente donas de casa, até mesmo aquelas da geração mais jovem. Ficou claro, então, que existe uma relação entre ser dona de casa e quitandeira, como se uma coisa facilitasse a outra. Assim, a pergunta que nos surgiu foi: porque o ato de cozinhar entre as mulheres da geração da década de 50 em diante deixou de ser apenas uma tarefa doméstica transformando-se em uma atividade econômica?

Para Stella Adelino, o motivo inicial para trabalhar com as quitandas foi econômico.

“Eu trabalho com as quitandas há mais de trinta anos, comecei quando os meus filhos eram pequenos. Comecei a vender as quitandas porque sempre tem uma necessidade, né? Os meninos estavam na escola e depois foram para o colégio, já começaram a gastar mais, então eu peguei mesmo para poder ajudar. Agora que eles estão crescidos, são doidos para eu largar, porque o serviço é muito. Mas eu não largo não, porque isso pra gente é vida. Mexer com a cabeça, movimentar, isso é vida, né?” (Stella Adelino)

³⁶ A participação de mulheres no mercado de trabalho na década de 50 aumentou principalmente no setor de serviços de consumo coletivo, escritórios, comércio e serviços públicos. Elas ocupavam as vagas de enfermeiras, professoras, funcionárias burocráticas, assistentes sociais, vendedoras, etc. (BASSANEZI, 1997, p. 624)

Já a Margarida Resende começou a trabalhar com as quitandas porque teve que assumir as despesas da casa quando o marido ficou doente. Para ajudá-lo a se reerguer da depressão, ela escolheu vender as quitandas na feira, para que ele pudesse ter contato com outras pessoas. Porém, ela própria acha importante estar na feira, que ela vê como um momento de socialização, quando ela fala da importância da convivência e de estar com o “seu povo.” Hoje, com o marido recuperado, ele e os filhos querem que ela pare de trabalhar, mas ela destaca a importância do dinheiro que ganha no orçamento da família.

“Eu comecei a mexer com a quitanda no ano de 2000 começou a feirinha aqui de Entre Rios, aí eu comecei a vir. Foi uma questão de saúde do meu marido, ele estava muito pra baixo, depressivo. Então eu queria a aproximação dele com outras pessoas, bate papo com um, bate papo com outro, e isso ajuda a levar o seu astral. (...) Como o meu marido foi ficando cada vez mais depressivo, eu assumi praticamente tudo sozinha. Os meus filhos eram bem pequenos. (...) Então eu fui aperfeiçoando a partir daí. (...) Olha e já teve vez que eles me pediram para parar, os meus meninos. E o próprio Geraldo, meu marido, já falou: larga isso pra lá. Mas ao mesmo tempo eles vêm a importância dessa convivência, de estar no meu do povo. E além do mais, eles vêm que isso ajuda no orçamento da família, né? (...) É com o dinheiro da feirinha que eu faço a despesa da cozinha. (...)” *(Margarida Resende em entrevista no dia 25/01/13)*

No depoimento da Odete Silva, fica mais explícita a relação de submissão da mulher dos anos 50/60 e aos valores da época. Antes de se casar, ela era professora e depois do casamento o marido não permitiu que ela trabalhasse fora. Então, trabalhar em casa foi uma solução para poder ganhar o próprio dinheiro. Primeiro ela começou costurando para fora e depois passou a trabalhar com as quitandas. Atualmente, por mais que os filhos peçam para ela parar de trabalhar ela diz que faz as quitandas como uma forma de passar o tempo, para ter uma atividade.

“Tem treze anos que eu faço os biscoitos. Quando eu era solteira eu dava aula, mas não era formada. Eu costurei por mais de trinta anos e agora eu mexo com biscoito. Ultimamente, nem ele (marido) nem meus filhos querem que eu mexa com os biscoitos mais. Eles dizem assim, mãe, a senhora sempre trabalhou, nunca parou, agora a senhora tem que parar. A senhora já criou os filhos, a senhora mais o pai têm que descansar. Mas eu tô acostumada a trabalhar, toda vida eu nunca parei. Então eu gosto, não só da gente ter um troquinho, porque eu aposentei com um salário só. Quando eu casei, eu boba, ele não deixou eu dar aula mais, eu desisti. Minhas colegas, diversas aposentaram como professora, porque continuaram. Mas ele não quis, eu boba desisti. Mas aí eu aposentei como autônoma, eu paguei. Aí eu faço as quitandas para o tempo passar (...) e a gente tem que ter uma atividade. Se ficar parada, vai acomodando” *(Odete Silva)*

Para Maria do Carmo Costa, o motivo de trabalhar com as quitandas é, principalmente, econômico e disse que começou a atividade quando precisou pagar uma cirurgia e não tinha dinheiro.

“Eu vendo as minhas quitandas há 30 anos na feira de Congonhas. Eu não vivo delas, mas me ajuda muito a pagar as minhas contas. Só de casada eu vivi 33 anos e meio. Lá vai pra dois anos que meu marido morreu. Assim que eu casei, dali 3 anos eu comecei a jornada porque eu pagava INPS e não pedia dinheiro a ninguém não, eu pagava era com o meu suor, como autônoma. E comecei isso tudo porque eu precisei de um hospital e eu não tinha nada que eu pudesse dar para o hospital para eu operar.” *(Maria do Carmo Costa)*

Neiva Resende Chaves, que tem 32 anos, apesar de ser de uma geração mais jovem, também relata impedimentos familiares para que pudesse estudar ou trabalhar fora. Embora o casamento não pareça ser um impedimento para que ela possa estudar, ela alega que está velha para voltar aos estudos. O trabalho com as quitandas é conveniente porque pode conciliar as tarefas de casa com o trabalho.

“Quando eu era nova eu queria estudar e não tinha como. Depois casei e agora vieram os filhos. De vez em quando eu falo com o Marquinho, se eu não tivesse velha eu ia estudar. Mas é prazeroso (referindo-se ao trabalho com as quitandas), porque eu fui muito acostumada com a minha mãe fazendo as quitandas. Minha mãe não me deixou sair nem para trabalhar, estudar então, eu era louca para estudar, porque eu teria que ir para Lagoa Dourada, ficar na casa de um tio. Eu só saí de casa para casar e ela ficou lá chorando. E aí eu comecei a fazer as quitandas porque a minha cunhada fazia para três pessoas em Entre Rios. Aí ela falou assim, eu vou te ensinar a fazer a rosquinha de nata porque quando elas quiserem, elas não vão ficar sem. Então comecei a fazer para elas três e depois foram aparecendo outras pessoas. Pra mim esse trabalho é bom porque tenho que tomar conta dos meninos e levar eles lá em cima no ponto de ônibus para ir para escola, perto da porteira. É bom porque dá pra conciliar tudo, né?” *(Neiva Resende Chaves, em entrevista, no dia 23/01/13)*

Raquel Ramalho, uma quitandeira também mais jovem, de 36 anos, parou de trabalhar quando teve o seu primeiro filho. Hoje, com cinco filhos, o trabalho em casa com a quitanda permite conciliar o cuidado com eles.

“Antes das quitandas eu trabalhei como auxiliar de escritório, lá junto com meu marido. O último emprego que eu trabalhei com carteira assinada foi na GM. Também trabalhei na parte de cozinha, era ajudante de cozinha. Aí fiquei um tempo lá, engravidei, não tive como voltar. Aí eu trabalho em casa, faço bolo de aniversário, docinho, de tudo um pouco. Parei quando vieram os filhos. São cinco filhos, eu que cuido deles. É Deus que ajuda a olhar, né?” *(Raquel Ramalho em entrevista no dia 07/07/13)*

Portanto, respondendo à nossa questão, em vista dos relatos acima, acreditamos que há dois motivos para as quitadeiras da geração de 50 e 60 passarem a comercializar as quitandas. Primeiramente, existe uma razão que é social. Não podemos negar que houve uma mudança de valores em relação ao trabalho da mulher. Como foi exposto anteriormente, essa mudança iniciou-se na década de 50, quando aumentou o número de mulheres trabalhando no setor de serviços, embora ainda houvesse preconceitos em relação ao trabalho feminino.

Contudo, no caso das quitadeiras que entrevistamos, esse trabalho seria socialmente aceito se fosse feito dentro de casa, de forma que pudessem conciliá-lo com as tarefas domésticas. Ou seja, trata-se de uma atividade econômica que, aos olhos dos pais e dos maridos, que não as deixaram sair para estudar ou trabalhar, mais se aproxima do papel que lhes fora destinado, o papel da dona de casa que tem que cuidar da família. Sendo assim, acreditamos que a atividade dessas quitadeiras está ligada à condição da mulher na sociedade patriarcal.

O outro motivo, que apareceu com frequência nos depoimentos, é o econômico, pois elas citaram a necessidade de ter o seu próprio dinheiro e de ajudar nas despesas da casa. Por outro lado, as nossas entrevistadas também citaram o prazer de praticar uma atividade que gostam e o trabalho como uma forma de passar o tempo. Dessa forma, o trabalho não é visto por elas como uma obrigação e sim como uma forma de sair do cotidiano das tarefas domésticas. O trabalho com as quitandas acaba sendo também uma forma de entrar em contato com o mundo fora de casa, com as outras pessoas da cidade.

Nas histórias acima, chamou-nos a atenção a sucessão de etapas na memória que é dividida por marcos, por momentos em que se passa da vida de solteira para a vida de casada, pelo momento em que nascem os filhos ou pela doença de um membro da família. É o que Bosi (1994, p. 415) chama de divisão social do tempo. O início da atividade como quitadeira e a sua continuidade é relatado através desses marcos, que são lembranças coletivas, momentos vividos pela família. À medida em que a velhice chega, o trabalho, então, torna-se uma distração e, como disse Stella Adelino, uma forma de movimentar a vida: *“Mas eu não largo não, porque isso pra gente é vida. Mexer com a cabeça, movimentar, isso é vida, né?”*

À respeito das quitadeiras mais jovens, observamos que, igualmente, elas tiveram uma criação mais conservadora, voltada para o cuidado do lar e dos filhos.

Embora em muitas regiões, cidades e famílias brasileiras algumas dessas ideias tenham sido contestadas e superadas, causando um estranhamento nos dias de hoje, devemos admitir que elas ainda persistem entre alguns grupos. Por isso, lembramos que estamos falando das cidades pequenas de Minas Gerais e da zona rural, onde podemos reconhecer, ainda hoje, traços dos valores e costumes dos chamados “Anos Dourados”. Valores esses que ainda diferenciam e estabelecem hierarquias entre homens e mulheres.

Com isso, apesar de exercerem uma atividade econômica, as próprias quitandeiras não consideram o seu trabalho uma profissão, declarando-se donas de casa. Enquanto algumas quitandeiras pensam que não merecem esse título porque acham que têm muito o que aprender, outras, não se consideram quitandeiras porque não fazem as quitandas todos os dias e não aceitam todos os pedidos que recebem.

Acreditamos que trabalhar em casa e receber uma renda que é apenas complementar à renda familiar, pode ser um fator que dificulta a visão dessa atividade como profissão. Outro fato que pode contribuir para essa visão é que o ambiente da casa, que parece estar no imaginário das quitandeiras como o lugar dedicado ao cuidado da família, não está associado ao trabalho, sendo necessário “sair de casa para trabalhar.”

E assim, ao redor dessa formação da mulher voltada às tarefas de casa, foi se criando em torno das quitandeiras atuais o imaginário das mães, avós, tias, as donas de casa, cozinheiras de mão cheia e guardiãs das receitas de família. Essa identidade, que foi construída ao longo do tempo, é definida por Pollak (1992) como a imagem que a pessoa adquire ao longo da vida referente a ela própria, a imagem que ela constrói e apresenta aos outros e a si própria, para que seja percebida da maneira como quer pelos outros. Assim, nessa relação de alteridade que há no sentimento de identidade, as quitandeiras sentem-se pertencentes a um grupo, no caso, a família, e têm uma percepção de continuidade dos hábitos e costumes familiares.

No entanto, Pollak (1992, p. 204) ressalta que a identidade é um fenômeno que se reproduz em referência aos outros e que ela pode ser negociada. Então, nessa relação com os outros, há algo que não se pode controlar, que é justamente “o outro”, ou seja *“ninguém pode construir uma auto-imagem isenta de mudança, de negociação, de transformação em função dos outros.”* Portanto, essa imagem construída das

quitandeiras atuais, se reproduziu em referência aos outros e em referência aos critérios de aceitabilidade, de admissibilidade e de credibilidade que se faz por meio da negociação direta com as outras pessoas e os outros grupos.

Porém, Bauman destaca (2005, p. 44) que a identidade é também um fator poderoso na estratificação, “*uma de suas dimensões mais divisivas e fortemente diferenciadoras.*” De um lado, na hierarquia global emergente, estão aqueles que moldam as suas identidades, de acordo com a própria vontade. Do outro lado, estão aqueles que tiveram negado o acesso à escolha da identidade, que não têm o direito de manifestar as suas preferências e que se veem oprimidos por identidades impostas por outros. São identidades de que se ressentem, as quais não têm condição de abandonar e nem das quais conseguem se livrar. “*Identidades que estereotipam, humilham, desumanizam, estigmatizam.*”

Voltando ao século XVIII, podemos considerar as negras de tabuleiro como pertencentes a esse segundo grupo de que fala Bauman, uma vez que, na situação de escravas, era-lhes negado o direito de reivindicar uma identidade diferente das que lhe foi imposta. Certamente, na África, elas estavam relacionadas a uma identidade diferente da que lhe foi imposta no Brasil, até pelo fato de que lá, elas eram livres. Aqui, elas eram vistas como baderneiras, transgressoras da moral e responsáveis pela fuga de outros escravos e formação de quilombos. Em outras palavras, tudo o que não se esperava do comportamento feminino na época. Por esse motivo, Figueiredo e Magaldi (1985, p. 51) alegam que esse comportamento revelou o “*avesso da memória.*” Por mais que algumas dessas negras tenham conseguido a alforria e até mesmo melhorar sua classe social, elas estavam fadadas a sofrer o preconceito racial que a liberdade e a abolição foram incapazes de reverter.

Comparando o cenário atual com o cenário das quitandeiras do século XVIII, o que temos em comum, é a repressão feminina nas duas temporalidades, pois tratam-se de dois processos sociais que se firmaram em Minas Gerais sob um quadro de pressão dos valores dominantes. No século XVIII, a repressão às negras quitandeiras era explícita e direta, de forma que elas se tornaram alvo das autoridades locais, sendo penalizadas com castigos severos. No caso das quitandeiras atuais, marcadas pelos valores antepassados patriarcais, ao contrário das quitandeiras rebeldes do século XVIII,

elas tornaram-se agentes sociais que serviam ao modelo ideal de mulher: boa esposa, boa mãe e boa dona de casa.

2.3.5 Comercialização: do tabuleiro à venda por encomendas

No século XVIII, a venda das quitandas estava associada à mineração, de forma que as negras quitadeiras iam até as lavras, onde estava o seu mercado consumidor, os negros mineradores. Frequentemente perseguidas pelas autoridades locais, dentre os motivos mais preocupantes, estava o ajuntamento ao redor do tabuleiro. Além de fornecer comida aos trabalhadores das minas, elas eram apontadas como co-responsáveis na organização de revoltas, fugas e formação de quilombos.

Ou seja, o ajuntamento ao redor dos tabuleiros acabava por provocar um efeito comunitário, onde os “iguais” se reuniam para comer e conspirar. Portanto, havia um sentimento de pertencimento entre os próprios membros do grupo, de forma que a venda nos tabuleiros remetia-os a uma memória ligada ao seu local de origem, a África, ao mesmo tempo em que os negros consumidores de quitandas tinham em comum com as negras vendeiras a condição de escravizados.

Nos dias de hoje, diferentemente do século XVIII, a venda de quitandas não é mais feita em tabuleiros. Atividade típica de donas de casa que, em sua maior parte, foram proibidas de sair para trabalhar, as quitadeiras atuais preparam as quitandas em suas próprias casas e as vendas são realizadas através de encomendas.

Desse modo, o cliente entra em contato com a quitadeira, encomenda as quitandas que deseja e depois vai à casa dela para busca-las ou, como é mais comum entre aquelas que moram na zona rural, a própria quitadeira é quem deixa a encomenda na casa do cliente. Ressaltamos que esse tipo de venda é bem típico das cidades pequenas e, por isso, não a encontramos na capital, onde só é possível comprar as quitandas nas padarias. Há também as quitadeiras que participam das feiras locais sendo que, algumas delas, preferem vender somente nas feiras.

Normalmente, o preço cobrado é pela “receita” e as quitandas são entregues ao cliente em grandes latas de plástico ou de alumínio (antigamente, latas de margarina),

onde são estocadas. O rendimento de quitandas de cada receita é incerta, pois cada quitandeira tem a sua própria receita. Por exemplo, a receita de biscoito de polvilho da quitandeira A pode render uma lata de alumínio cheia enquanto que a receita da quitandeira B, pode render duas latas. Portanto, a referência de quantidade é o volume de quitandas e não o peso ou unidades. Quando vendidas nas feiras locais, aí sim, as quitandas são embaladas em sacos plásticos e vendidas por unidade ou peso.

Fotografia 16 – Do lado esquerdo, temos um exemplo do rendimento de “uma receita” de biscoito misturado



A lata, além de ser uma embalagem para as quitandas, é também o recipiente ideal para estocá-las. As quitandas mantidas nas latas bem fechadas podem durar muito tempo. Esse hábito é uma tradição que vem desde o início do século XIX, quando a vida concentrada nas fazendas e as longas distâncias impunham a necessidade da estocagem de alimentos. Dessa forma, era possível servir àqueles que vinham de longe o que havia de melhor. Além de prevenir os momentos de escassez e fome, a estocagem de alimentos também prevenia as surpresas de visitas inesperadas. Daí, então, a importância dos doces em compota de açúcar, as carnes conservadas na banha e as quitandas mantidas em recipientes fechados. (ABDALA, 2007)

Sobre a venda por encomendas, nossos primeiros questionamentos às nossas entrevistadas foram em relação aos seus primeiros clientes e como se tornaram conhecidas na cidade. Conforme seus relatos, percebemos que o fato de morarem em cidades pequenas facilita o exercício da atividade e a propaganda fica ao cargo dos clientes, que vão passando as informações de “boca em boca.”

Odete Silva, quitandeira de São Brás de Suaçuí, nos contou que a venda das quitandas até a tornou mais conhecida na cidade:

“Quando comecei fui ganhando a clientela porque o lugar aqui é pequeno, então um comenta com um, com outro, e com isso tem semana que eu não dou conta, então tenho que arrumar uma pessoa para me ajudar. (...) Praticamente a gente fica mais conhecida na cidade, né? Porque uns comentam com os outros, chegam e perguntam se eu faço biscoito, e aí você sabe como que é.” (*Odete Silva*)

Da mesma forma, Stella Adelino, de Entre Rios de Minas, nos disse que a venda das quitandas ajudou a se relacionar com mais pessoas da cidade. Apesar do pai ser dono de padaria, ela vendia as suas quitandas por encomenda. Foram os próprios clientes que começaram a demandar as suas quitandas:

“Ajudou, mas como aqui é pequeno, a gente já conhece todo mundo. Eu comecei a vender as quitandas porque meu pai tinha padaria. Então tinha gente que perguntava se tinha biscoito de polvilho para vender, essas coisas assim. Então comecei a vender, mas vendia a lata, a receita de biscoito. Comecei com biscoito de polvilho e a rosquinha, depois que fui fazendo os outros, tarequinho, broinha.” (*Stella Adelino*)

Raquel Ramalho, de 36 anos, uma das quitandeiras mais jovens que encontramos, nos contou que começou a comercializar as quitandas no Festival da Quitanda de Congonhas, no ano passado, e depois passou a vender na feira de Conselheiro Lafaiete. Atualmente, ela vende por encomendas na cidade de Congonhas e, além da propaganda de boca em boca, ela conta com os contatos do *facebook*. No seu depoimento, nos chamou a atenção a importância da rede social na formação de uma clientela, mesmo em uma cidade pequena, onde as notícias correm rapidamente.

“As pessoas ficaram me conhecendo mais no boca em boca mesmo. Eu tenho uma página no *facebook* que o meu filho criou pra mim. Aí tudo o que eu faço eu posto lá. Meu filho tira foto com o celular mesmo e já posta lá pra mim. O *facebook* ajuda muito. De uns 2 meses pra cá eu recebi encomendas de bolo de aniversário pelo *facebook*. E foi gente lá do centro, eu nem tenho contato com a pessoa. Uma pessoa vai passando pra outra, então é uma encomenda atrás da outra, graças a Deus. Antes do *facebook* eu falava com as minhas amigas: se precisar de alguma coisa eu faço. Eu tenho muitos clientes na feira, mas aqui mesmo [em Congonhas], dos bolos que eu faço, fixo eu tenho oito. E eu que estou começando agora, pra mim já tá bom. Eu faço entrega, porque eu moro na zona rural, então fica difícil o acesso. Eu dirijo, pego o carro e entrego.” (*Raquel Ramalho*)

Portanto, o que podemos ver de acordo com os relatos acima, é que há, na venda das quitandeiras atuais, a formação de uma rede comunitária de consumo, de forma que são os próprios clientes que vão formando a clientela das quitandeiras. Assim, na

comercialização das quitandas, os contatos e as relações de amizade entre as quitandeiras e os seus fregueses são fundamentais na realização dessas vendas.

Entre as nossas entrevistadas, nenhuma relatou dificuldades em relação à falta de clientes ou em se tornarem conhecidas. Observamos que essa é uma dinâmica que acontece naturalmente, a partir do momento em que a pessoa decide tornar-se uma quitandeira. Aquelas que não são conhecidas na cidade, acabam se tornando conhecidas, porque os próprios clientes se encarregam de formar essa rede de consumo, na medida em que a propaganda vai passando de “boca em boca.” O fato de morar em uma cidade pequena facilita esse processo.

À medida em que fomos indagando a respeito da venda por encomenda, foi nos tornando cada vez mais clara a relação de confiança que existe entre as quitandeiras e os moradores da cidade. Quando alguém faz alguma encomenda, a quitandeira não exige nenhum pagamento adiantado e acredita-se que o cliente vai buscar e pagar as quitandas. Acreditamos que isso se dá pelo fato de se tratarem de cidades pequenas, onde muitos se conhecem e se encontram na rua, ao acaso e com muita frequência. O não cumprimento do trato, por parte da quitandeira ou do cliente, poderia causar uma má reputação na cidade assim como comprometer a relação de amizade.

Contudo, entre as nossas entrevistadas, a maioria já teve algum tipo de problema com os fregueses, seja por falta de pagamento, ou porque desistiram da encomenda ou porque o cliente exigiu que as quitandas fossem feitas com os ingredientes dele. Ainda assim, percebemos que elas preferem não se indispor com os clientes e priorizar a amizade. Normalmente, as opções são cobra-los de uma forma delicada ou se calar e não aceitar mais encomendas daquela pessoa, sem dizer um não diretamente e sim “inventando uma desculpa.”

Acreditamos que o fato de viver em uma cidade pequena interfere nas relações de negócio de forma que “manter os laços de amizade” está acima de tudo. Odete Silva enfatiza isso no seu depoimento, dizendo que prefere a amizade e a boa convivência ao dinheiro.

“Já aconteceu da pessoa não pagar, gente aqui da cidade. Eu fico no meu normal e espero para ver se aquela pessoa me paga. Às vezes eu chego a perguntar: escuta, dá pra você me pagar? A pessoa diz espera um pouco que eu vou pagar. E com isso passa. Mas como se diz, eu prefiro a amizade, às vezes vale mais do que o dinheirinho. E com isso alguns não pagam a gente mesmo, tem os de fora, os daqui mesmo. Mas pela amizade e convivência que a gente tem, a gente deixa passar.” (*Odete Silva*)

No relato de Stella Adelino percebemos que as quitandeiras também passam a conhecer os clientes e, com isso, passam não aceitar mais as encomendas dos maus pagadores.

“Já aconteceu tanto da pessoa não pagar como de cancelar. Eu deixei de aceitar uma encomenda para atender uma pessoa, quando foi na hora a pessoa não cumpriu o combinado. E foi uma freguesa que ficava de me mandar as coisas porque queria que eu fizesse com as coisas dela. E eu não gosto de fazer isso porque eu tenho a farinha certa que eu compro, então eu tenho medo assim da pessoa mandar os ingredientes para mim e manda coisa que não é boa, que é barata, aí dá errado e a culpa é minha, fui eu que fiz. Então já aconteceu isso de reservar o lugar e não mandar os ingredientes. [No caso dos clientes que não pagam, o que eles dizem] Eu tô te devendo, eu vou te pagar, depois eu vou lá, mas a hora de vim cá nunca chega. (...) Só que isso não acontece com frequência porque a gente vai conhecendo as pessoas e não vai aceitando mais.” (*Stella Adelino*)

Outra forma de vender as quitandas e que gera menos problemas em relação ao pagamento, é nas feiras de pequenos produtores locais. Porém, as quitandeiras que vendem nas feiras ou que se dividem entre as encomendas e as feiras são minoria. Enquanto algumas preferem apenas as encomendas por ser mais prático, outras não vão às feiras porque os maridos não permitem ou porque têm que cuidar dos filhos.

Porém, há outras quitandeiras que gostam de vender nas feiras porque a venda é garantida. A Maria do Carmo Costa, por exemplo, embora more em São Brás do Suaçuí, vende suas quitandas na feira que acontece todos os sábados em Congonhas. Durante a semana, ela prepara as quitandas na sua casa e, no sábado, vai para Congonhas onde vende quase tudo o que leva. Embora também aceite encomendas, a maior parte de suas vendas vem da feira.

Já a quitandeira Margarida Resende não aceita encomendas e vende somente na feira de Entre Rios de Minas. No seu depoimento, percebemos que, para ela, a venda na feira promove uma interação social que ela acha fundamental na sua vida. Margarida, que conta com a ajuda do marido, nos explicou que escolheu vender as quitandas na feira porque ele estava com depressão e achou que o contato com os clientes faria bem a ele. Além disso, ela própria gosta da interação com os clientes e, por isso, não quer parar de vender as quitandas.

“Ali na feirinha eu acho muito bom, porque você conversa com uma pessoa, conversa com outra, ali é antiestressante. Olha e já teve vez que eles me pediram para parar, os meus meninos. E o próprio Geraldo, meu marido, já falou: larga isso pra lá. Mas ao mesmo tempo eles vêm a importância dessa convivência, de estar com meu do povo. E

além do mais, eles vêm que isso ajuda no orçamento da família, né?” (*Margarida Resende*)

Raquel Ramalho, que começou a vender as quitandas há apenas um ano, acredita que a venda na feira de Conselheiro Lafaiete e a participação no Festival da Quitanda de Congonhas estão ajudando a torna-la mais conhecida.

“Eu já faço quitanda em casa há algum tempo, mas para comercializar eu comecei no ano passado. Eu recebi um convite para participar do Festival da Quitanda aqui de Congonhas, que foi muito bom pra mim, me tornei mais conhecida. E eu também exponho e comercializo minhas quitandas em Conselheiro Lafaiete, na feira que se chama Feira e Arte, de artesanato que acontece todo segundo domingo do mês.” (*Raquel Ramalho*)

Assim, podemos dizer sobre as feiras de pequenos produtores locais, que tivemos a oportunidade de visitar em Congonhas e Entre Rios de Minas, é que elas acabam por se tornar mais do que meros espaços de comercialização de produtos. Ao resgatar e valorizar modos artesanais de fazer, seja de quitandas, cachaça ou queijo, as feiras tornam-se espaços de reforço das tradições, assim como locais de interação social, onde as quitandeiras podem fazer a sua “rede” de clientes. Mais do que uma atividade econômica, estar na feira significa convívio, amizades, um momento privilegiado de estar com fregueses que, depois de anos, tornaram-se fiéis, e com aqueles que vieram de longe para privilegiar os produtos locais.

Do lado do mercado consumidor, observamos que existe uma demanda pelas quitandas artesanais em contraposição às quitandas feitas na padaria. Para os clientes, seria mais rápido e prático simplesmente comprá-las na padaria. No entanto, há aqueles que preferem fazer a encomenda e esperar, às vezes, até por uma semana para receber a sua encomenda. Acreditamos que essa demanda não se explica somente pelo fato do sabor da quitanda artesanal ser melhor do que o da padaria. Na nossa visão, essa preferência também passa por questões de identificação do grupo, porque as pessoas reconhecem a sua cultura e a sua identidade local na atividade dessas quitandeiras e na culinária regional, da qual as quitandas fazem parte.

Com base nas idéias de Pierre Nora (1993), podemos dizer que a busca dos mineiros por suas raízes e a vontade de não deixar que elas se percam, faz com que as quitandas artesanais acabem funcionando como pequenos “monumentos”, como “lugares

de memória” que reforçam a noção de pertencimento e continuidade ao grupo. Em outras palavras, a culinária é um dos modos pelos quais a identidade dos mineiros assume materialidade, já que a comida típica representa o passado e, ao fazê-lo, cerca de monumentos essa memória.

Seja através de turistas ou dos clientes locais, de alguma forma, essa demanda pela quitanda artesanal também reforça a importância da figura da quitandeira no cenário cultural de Minas Gerais e valoriza a tradição frente ao crescimento do número de padarias nas cidades pequenas. Essa valorização da atividade da quitandeira transcende o estado de Minas Gerais, como podemos ver nos depoimentos abaixo, pois as quitadeiras aceitam encomendas de várias cidades do Brasil.

Maria do Carmo tem demanda pelas suas quitandas não só na cidade de Congonhas, mas também em outros locais do Brasil, como Belém, São Paulo e Santa Catarina.

“Eu tenho uma colega aqui, a Dona Neuva (...), essa gosta de comprar meus canudinhos pra mandar pra Belém do Pará. Essa semana eu já fiz rosquinha de amendoim pra ir pra São Paulo e cubu pra Santa Catarina, onde mora a minha prima”. (*Maria do Carmo Costa*)

Stella Adelino destaca que no período de festas na cidade de Entre Rios, quando tem mais turistas, ela recebe mais encomendas e diz que recebe pedidos de Belo Horizonte e do Rio de Janeiro:

“Sempre assim Semana Santa, Festa da Colheita, Carnaval é que enche mais de encomenda. Mas eu já peguei muita encomenda lá pra Belo Horizonte, a dona mandava pegar aqui em casa quase toda semana. Tem gente do Rio de Janeiro que me compra também. Aqui também eu tenho muita freguesia.” (*Stella Adelino*)

Odete Silva destaca o fator artesanal das quitandas e a valorização por parte dos clientes. Além de receber encomendas na cidade onde mora, São Brás do Suaçuí e das cidades próximas ela também vende para o Rio de Janeiro e São Paulo.

Não é uma coisa *chic* (...) mas tem gente que gosta, valoriza o trabalho da gente e procura. (...) “Faço quitandas para diversos lugares. Para todo mundo que me encomenda. Vendo pro pessoal daqui de São Brás, vai para Belo Horizonte, inclusive para Lafaiete vai de 15 em 15 dias para um médico filho daqui. (...) Vai biscoito pro Rio, vai biscoito pra São Paulo, porque eu tenho fregueses assim que vêm na época de férias. Na semana que vem já vou fazer para uma pessoa do Paraná, que vem de férias com a filha. Faço também para o hotel Muralha e para a pousada do Renato Lara. Na verdade é essa a minha profissão ultimamente.” (*Odete Silva*)

Desse modo, vemos que, embora estejamos inseridos em um mundo cada vez mais globalizado e sujeito às influências de outras culturas, a demanda pela cozinha regional ainda persiste em Minas Gerais, tanto pelos habitantes do estado, quanto pelos habitantes do restante do país. Portanto, baseando-nos na teoria de Stuart Hall (2004), podemos dizer que a globalização não teve um efeito substitutivo na identidade local. Ao contrário, a globalização, ao invés de fazer desaparecer o espaço regional, ela parece estar reforçando a identidade local que passa pela preferência por quitandas artesanais.

Como foi analisado acima, a persistência do mercado consumidor para com as quitandas artesanais, demonstra um reforço da identidade local junto a uma necessidade de preservar a tradição. Tradição essa que Hall (2004) apontou como uma tentativa das identidades de recuperar a sua unidade, voltando-se para o passado e, com isso, recuperar o que é visto, de maneira nostálgica, como perda. Por isso, torna-se tão importante valorizar a quitanda artesanal, símbolo dos antepassados, e a figura da quitandeira, das cozinheiras de família, que vêm, cada vez mais, ocupando um lugar de destaque nos discursos do poder público, como veremos no capítulo a seguir.

CAPÍTULO III. AS QUITANDEIRAS DA ATUALIDADE: POLÍTICAS PÚBLICAS E IDENTIDADE REGIONAL

“Disseram-me as pessoas mais ilustradas que essas personagens ultrapassam a si mesmas. São símbolos que fazem lembrar de outras mães e avós, quituteiras e cozinheiras, outras tias, amigas e comadres ”³⁷

Nos capítulos anteriores, vínhamos estabelecendo as trajetórias da memória e da identidade nos dois grupos de memória aqui propostos: as quitandeiras do século XVIII e as quitandeiras da atualidade. Nesses capítulos, foram trabalhados dois momentos, o passado, focado nos Setecentos e o presente da atividade representado pelas quitandeiras da atualidade. Neste capítulo, pretendemos trabalhar o que chamamos de um “terceiro momento” que concerne exclusivamente às quitandeiras da atualidade. Esse momento, por sua vez, é marcado pelas políticas públicas elaboradas para esse grupo.

Observamos que, recentemente, em Minas Gerais, a culinária regional vem se destacando na pauta das políticas públicas do estado. Aliado a isso, está um discurso regionalista do poder público que associa a culinária típica mineira à identidade dos seus habitantes. As quitandas, por sua vez, vêm ganhando cada vez mais destaque nos festivais regionais. Junto a isso, a classe política tem apontado, em seus discursos, o ofício das quitandeiras como um patrimônio cultural do estado.

Esse olhar do poder público para os chamados *novos patrimônios* direcionou-se para a cozinha regional mineira, primeiramente, no registro do modo artesanal de fazer queijo Minas como patrimônio cultural imaterial em 2002 pelo IEPHA³⁸ e, mais tarde, em 2008 pelo IPHAN. Ainda dentro no estado de Minas Gerais, os doces de São Bartolomeu foram registrados como patrimônio imaterial do município de Ouro Preto em 2008 e o modo de fazer pastel de angu foi registrado em 2010 como patrimônio cultural imaterial do município de Itabirito.

³⁷ NUNES, M. L. C. *História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha*. São Paulo: Larousse do Brasil, 4ª Ed., 2010.

³⁸ Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais

Em vista dessas ações do poder público nos últimos tempos, é que procuramos analisar, nesse capítulo, como o Estado tem participado na formação da visão da culinária mineira como um bem cultural, assim como ele vem formando a fala regionalista que associa os mineiros à sua cozinha típica. Dessa forma, iniciaremos essa parte do trabalho com uma análise do estado de Minas Gerais como um todo, refletindo sobre as políticas públicas voltadas para a culinária regional, para, mais tarde, contextualizar a discussão com o tema das quitandeiras. Para tanto, utilizaremos os discursos e as entrevistas com os representantes políticos durante o Festival Gastronômico de Tiradentes e o Festival da Quitanda de Congonhas, ambos no ano de 2012.

3.1 A apropriação da culinária típica mineira no discurso do poder público

A tentativa de caracterizar e diferenciar, através da culinária, os habitantes de Minas Gerais em relação ao resto do país, segundo Dias (1985), Abdala (2007) e Arruda (1999), iniciou-se com os viajantes estrangeiros do século XIX. Estes relataram, com uma certa recorrência, o hábito de servir comida, a mesa farta e o gosto pelos doces, quitandas e queijos, como marcas da hospitalidade dos mineiros. No decorrer do século XX, uma série de crônicas, poemas, músicas, livros de receitas e ensaios sobre a comida mineira continuaram a reproduzir essa imagem.

A partir dos anos 70, foi a vez do poder público começar a associar a identidade regional com a culinária típica de Minas. Naquela época, o governo do estado decidiu patrocinar uma publicação sobre os *300 Anos de Cozinha Mineira* e a criação de um grupo nomeado formalmente para elaborar um projeto de difusão e preservação da culinária típica mineira. O resultado foi a publicação, em 1977, do livro de Maria Stella Libanio Christo: *“Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais.”*

A organização do livro teve o apoio do então governador, Aureliano Chaves. Através de uma extensa pesquisa histórica, autora foi buscar nos séculos passados uma tradição que ela pretendeu recuperar para o tempo presente. O livro em si, assim como a sua apresentação, feita por um ex-secretário do governo, Abílio Machado Filho, nos possibilita perceber a elaboração de uma política cultural que investe na cozinha típica

como expressão de uma identidade regional que se quer divulgar para o Brasil e para o mundo.

Mais tarde, em 1985, foi institucionalizado o grupo responsável pelo *Projeto Culinária Típica Mineira*, ainda sob o governo de Aureliano Chaves. Entre os objetivos do projeto, estavam a valorização, a preservação e a difusão da cozinha mineira nos seus múltiplos aspectos, ressaltando a culinária enquanto arte e manifestação cultural que compõe a identidade local. Ressaltavam-se ainda os ganhos econômicos em termos de novos empreendimentos comerciais, industriais e turísticos.

O Projeto, no entanto, foi extinto em 1986 quando Newton Cardoso assumiu o governo de Minas e deixou de fornecer o apoio necessário à continuação das atividades que o grupo vinha exercendo, tais como a estruturação e participação em cursos de culinária mineira e festivais de comidas típicas promovidas nas cidades de Minas Gerais e em outros estados do Brasil.

No plano nacional, outros dois fatos vieram contribuir para o reconhecimento de uma fala que associa a imagem do mineiro à cozinha. O primeiro deles ocorreu em 1985, no episódio conhecido como “Broa de Milho”. Zivaldo Alves Pinto, na época presidente da Funarte, apresentou um projeto que propunha a criação de centros de estudo de culinária brasileira, justificados pela importância cultural do tempero e da broa de milho. Zivaldo foi nomeado pelo ministro José Aparecido de Oliveira, que foi substituído pelo também mineiro Aluísio Pimenta, que acabou sendo chamado pela imprensa de *Ministro da Broa de Milho*³⁹. (ABDALA, 2007)

O segundo fato, mais recente, aconteceu na posse da Presidência do país por Itamar Franco, mineiro de Juiz de Fora, onde foram servidos cafezinho, pão-de-queijo e biscoitos, rendendo comentários na imprensa. A Folha de São Paulo, no dia seguinte à sua posse, criou a alcunha *República do Pão de Queijo*. (FOLHA DE SÃO PAULO, 3 out. 1992 *apud* ABDALA, 2007) Temos então, novamente, a imagem da culinária típica

³⁹ No artigo publicado, originalmente, em 08/02/2003, no Diário da Tarde, Aluísio Pimenta declarou: “Quando exerci o cargo de Ministro da Cultura, criei a Assessoria da Alimentação e entreguei sua administração à D. Maria Stella Libânio. Recebi críticas maldosas de certos repórteres que, fechados em suas salas, não conhecem o interior do Brasil e suas possibilidades de fornecer ao povo alimentos bons e baratos. Tentaram ridicularizar-me, chamando-me de *Ministro da Broa de Milho, das Bandas de Música e da Cachacinha*. Esqueceram-se de que a cultura, como disse o escritor russo *Vladimir Sorokim*, ‘não deve ser como um gato castrado: conveniente, gordo e previsível’. Disponível em: http://www.geocities.ws/luisasanches2000/link15/fome_cultura.htm acessado em 05/04/13

mineira assumida em escala nacional, na tentativa de conferir uma identidade aos habitantes de Minas, mais conhecida na literatura pelo termo “*mineiridade*”.

Esse termo “*mineiridade*” foi proposto e colocado em circulação por Gilberto Freyre em 1946, quando proferiu uma conferência na Universidade de Direito em Belo Horizonte. O termo que, para Gilberto Freyre, tinha uma conotação política, acabou abrangendo as esferas culturais e o suposto “modo de ser mineiro”. A classe política, por sua vez, foi a principal divulgadora dessa imagem específica dos mineiros, conformando-a num discurso ideológico.

Há uma ampla discussão na literatura sobre a origem do discurso que confere aos habitantes de Minas características que formam a sua identidade. Porém, o que nos interessa nessa pesquisa é analisar, numa esfera crítica, a função ideológica do discurso do regionalismo e das identidades regionais marcadas pelos símbolos. Nesse sentido, autores como Otávio Dulci (1988), Maria Arminda Arruda (1999) e Fernando Dias (1985) chamam a atenção para o fato de que essa identidade única promove uma falsa homogeneidade da sociedade mineira, colocando de lado as diversidades dentro do estado. Para Dias (1985, p. 83):

“Mesmo aceitando-se a suposição da existência de uma cultura regional mineira, deve-se ter em vista que não estamos diante de algo homogêneo e harmônico. Minas é heterogênea do ponto de vista espacial; basta pensar em algumas sub-regiões. E também o é do ponto de vista da estrutura social.”

Segundo Dulci (1988), forjar um mito único de identidade mineira significou, então, aparar as arestas e homogeneizar uma cultura diversa e conflituosa. Da mesma forma, Arruda (1999) aponta para o fato de que o mito da mineiridade reveste de aparente estabilidade e unidade uma diversidade de valores e símbolos. Como afirma Dias (1985), essa diferenciação não é perceptível apenas espacialmente, pois as camadas e classes têm vivências culturais diferenciadas.

De acordo com Albuquerque Júnior (2011) a ideia de identidade possui no seu interior uma diferença fundante, uma batalha, uma disputa que é preciso ser explicitada. Essas cristalizações da realidade nos fazem falta porque aprendemos a viver de imagens. Por isso, para o autor, a identidade nacional ou regional é:

“uma construção mental, são conceitos sintéticos e abstratos que procuram dar conta de uma generalização intelectual, de uma enorme variedade de experiências efetivas. Falar

e ver a nação ou a região não é, a rigor, espelhar essas realidades, mas cria-las. São espaços que se institucionalizam, que ganham foro de verdade.”

E prossegue defendendo que a região é produto de uma operação de homogeneização, que se dá na luta com as forças que dominam outros espaços regionais e, por isso, ela é aberta, móvel e atravessada por diferentes relações de poder. Como suas fronteiras são móveis, o Estado pode ser chamado ou não a colaborar na sua sedimentação. Nesse sentido, o Estado é um campo de luta privilegiado para as disputas regionais. *“Ele não demarca os limites político-institucionais das regiões, mas pode vir a legitimar ou não estas demarcações que emergem nas lutas sociais.”* (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2011, p. 37)

3.2 As políticas públicas atuais voltadas para a culinária mineira

Nos últimos anos, temos percebido que a culinária típica mineira tem ocupado um lugar de destaque nas políticas públicas do estado. Essas políticas públicas, por sua vez, estão sempre associadas à identificação dos habitantes do estado através da comida típica.

Vejam, por exemplo, o discurso do governador Antonio Anastasia no último Festival Gastronômico de Tiradentes, no dia 01/09/12, cujo lema era: *“Cozinha Mineira: patrimônio do mundo”*. No seu discurso, o governador destacou a cozinha mineira como um elemento cultural do estado e um instrumento de desenvolvimento socioeconômico:

“Minhas senhoras e meus senhores, eu queria dizer tão somente o papel do governo. O governo do estado não tem responsabilidade em realizar gastronomia. Isso é a sociedade que faz, são as atividades privadas, os chefs, as pessoas, que fazem esse evento ao mesmo tempo cultural e econômico. Mas cabe ao poder público e aí sim, com grande e força e com grande responsabilidade, o fomento e o estímulo para que de fato isso ocorra e mais ainda, que nós consigamos articular todos os atores envolvidos, de tal modo que esse grande valor, essa grande riqueza que é imaterial e subjetiva possa se converter de modo real e concreto em resultados para todos. (...)

Quando Minas Gerais é convidado a se apresentar no ano que vem no evento em Madrid⁴⁰, nós temos aí um bilhete premiado, resultado de um trabalho conjunto do governo com o FECOMÉRCIO, os chefs, os produtores, todos, enfim. Temos em mãos uma oportunidade que é raríssima e singular de apresentar uma grande riqueza do nosso estado que de fato, mostra ao Brasil e ao mundo que nós temos grandes atrativos. Nós teremos a partir de 2013, grandes eventos internacionais em Minas Gerais. Não há dúvida que a gastronomia é uma âncora como aquilo que se prende.

(...) Fizemos um levantamento, o Secretário Agostinho me relata, uma pesquisa que foi feita no Brasil pela EMBRATUR, o que o turista brasileiro associa primeiro ao ouvir o nome do estado de Minas Gerais: culinária, gastronomia, a boa mesa, as delícias. Quando vamos ao Rio de Janeiro, por exemplo, as pessoas falam, isso é muito bom, que delícia, é de Minas, essa frase é muito conhecida. Então significa produto de qualidade. Portanto essa bandeira que estamos levantando em irmandade com todos é algo que nos alegra muito.”

O discurso do governador Anastasia nos chamou a atenção, em particular, pela tentativa incisiva de colocar a cozinha mineira como um elemento identitário da região. O governador cita a pesquisa da EMBRATUR que mostra que dentre todos os atrativos de Minas Gerais, a cozinha típica é a primeira coisa que vem à cabeça dos brasileiros quando escutam o nome do estado. Sabemos que essa associação de Minas Gerais e seus habitantes com a comida regional é antiga, fruto de uma construção histórica, mas que, ao mesmo tempo, contou com a participação da classe política e da mídia nesse processo.

Ao longo do seu discurso, o governador nos confirma que se isso ainda se dá no momento presente. Quando ele fala da importância da participação de Minas Gerais no *Madrid Fusión*, em 2013, o evento de gastronomia mais importante do mundo, ele nos deixa claro o seu desejo de exibir o estado de Minas Gerais através da sua gastronomia. Anastasia enfatiza que a participação do estado no evento teve um incentivo do seu governo e trata essa oportunidade como um “*bilhete premiado*”, uma oportunidade rara de mostrar ao mundo as riquezas do estado.

Ao citar a participação de Minas Gerais no *Madrid Fusión* e a forma como os cariocas veem a cozinha mineira, isso nos faz pensar que a forma pela qual espera-se que o estado seja visto, dentro ou fora do país, passa pela cozinha regional enquanto uma riqueza imaterial e um atrativo turístico. Com isso, quando o governador diz que vem “*levantando essa bandeira*”, isso reforça a nossa hipótese de que o poder público continua a ter uma participação ativa na formação do discurso que associa os mineiros à sua cozinha típica.

⁴⁰ Aqui o governador refere-se ao *Madrid Fusión*, o evento gastronômico internacional mais importante do mundo. Na edição de 2013, o estado de Minas Gerais participou do evento expondo sua culinária reinventada por três chefs mineiros.

Mais recentemente, outras ações do governo de Anastasia também vieram a destacar a culinária regional. A primeira delas, foi a aprovação da Lei nº 20.577, de 21/12/2012 que institui o dia 5 de julho como o “dia da gastronomia mineira”. A escolha da data presta uma homenagem ao nascimento do escritor Eduardo Frieiro, professor da Universidade Federal de Minas Gerais e autor de “*Feijão, Angu e Couve – ensaio sobre a comida dos mineiros*”. Publicado em 1966, o livro foi a primeira obra a abordar a culinária mineira sob os aspectos históricos, antropológicos e sociológicos.

Outra ação do governador foi a promulgação da lei nº 20.694 de 23 de maio de 2013 que, no art. 8º, reconhece a gastronomia como cultura, passando a ser item para projetos culturais no Estado por meio de Lei de Incentivo. Além disso, agora, no estado, a culinária mineira passou a adquirir o status de superintendência dentro da estrutura da nova Secretaria de Estado de Turismo e de Esportes. Segundo o Secretário de Turismo, a partir desse momento a culinária mineira será tratada como gestão de política pública, “*abrangendo ações articuladas nas áreas econômica, social, turística e cultural.*”

Portanto, não há como negar que a classe política mineira vem fazendo uso desse imaginário da cozinha típica para dar legitimidade às suas políticas públicas e se afirmar no cenário nacional. Porém, enfatizamos que essa é uma das apropriações possíveis dessa construção da identidade mineira, dado que, ao mesmo tempo, acreditamos que as identidades ligadas à culinária fornecem raízes (ainda que imaginárias) aos habitantes de uma região, inserindo-os numa dinâmica cultural em que se percebem parte de um grupo definido.

Essa busca das verdadeiras raízes regionais, no campo da cultura, leva à necessidade de inventar uma tradição. Segundo Hobsbawn (1984, p.9), por “*tradição inventada*”, entende-se

“um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas, tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado.”

Nesse sentido, Lifschitz (2011) destaca que, apesar da ancestralidade atribuída ao termo, as “*tradições inventadas*” referem-se a tradições recriadas em momentos históricos relativamente recentes e marcados por uma rápida transformação da

sociedade. “O objetivo da ‘invenção de tradições’ era provocar um sentido de continuidade histórica de forma a garantir a legitimidade política de instituições e padrões vigentes.”

Dessa maneira, acreditamos que o medo de não ter espaços em uma nova ordem, de perder a memória individual e coletiva, de ver o seu mundo desaparecer é que leva ao refúgio na tradição, na construção da identidade mineira através de um dos seus símbolos: a culinária regional. Esse sentimento de perda é o processo pelo qual os indivíduos tomam consciência da necessidade de manter algo que está se acabando. Inventando tradições, busca-se um equilíbrio entre o passado e o presente e, a manutenção dessas tradições procura ser uma baliza entre os homens de uma sociedade em transformação, tentando impedir a descontinuidade histórica.

3.3 As políticas públicas voltadas para o ofício das quitandeiras

Vista a crescente elaboração de políticas públicas voltadas para a culinária típica mineira, é que procuramos investigar, nas cidades pesquisadas, as ações voltadas especificamente para as quitandeiras. Assim, iniciaremos a nossa análise pelo caso de Congonhas onde há políticas públicas dedicadas ao incentivo do ofício das quitandeiras, tais como o *Festival da Quitanda* e o *Projeto Resgate das Quitandas*.

O *Festival da Quitanda*, promovido pela Prefeitura de Congonhas, acontece no município há 13 anos. O Festival tem a duração de três dias e conta com a participação das quitandeiras de Congonhas e de todos os municípios vizinhos. O evento atrai muita visibilidade à cidade que contabilizou, no ano de 2011, segundo a estimativa da Polícia Militar, um público de 15.000 pessoas. Além da grande visibilidade, parece-nos que o Festival da Quitanda de Congonhas teve um efeito multiplicador na região, de forma que outras cidades como Entre Rios de Minas, Barão de Cocais e Sete Lagoas também passaram a promover festivais da quitanda.

Devido ao grande público e por vir despertando o interesse de pessoas de outras localidades, o evento parece cumprir o seu papel de promover a cidade de Congonhas

como a “*Terra da Quitanda*”, segundo a Diretora de Cultura de Congonhas, Míriam Palhares:⁴¹

(...) O Festival não é mais estadual, nem regional, nem municipal, é um festival nacional. Hoje aqui eu quero apresentar a Juliana⁴², que veio do Rio de Janeiro, especialmente para fazer uma cobertura sobre a quitanda mineira. É ou não é um festival nacional? Como a Juliana, nós tivemos em 2010 também o Estadão de São Paulo, como o suplemento Paladar que só falou sobre a quitanda de Minas. Então eu acho que hoje nós podemos considerar Congonhas a cidade mineira da quitanda (...).

Com vistas no crescimento do festival, a Prefeitura de Congonhas mantém, há três anos, uma parceria com a EMATER-MG⁴³. Através do projeto *Resgate das Quitandas*, são promovidas oficinas de aperfeiçoamento e capacitação das quitandeiras. As oficinas são voltadas para as pessoas da cidade e da zona rural de Congonhas, sendo que todas as pessoas que querem trabalhar com as quitandas podem participar, já sabendo fazê-las ou não.

Segundo Marilda Almeida, responsável pelo projeto, todo o trabalho é voltado para o Festival da Quitanda. O objetivo principal é desenvolver a atividade com as quitandeiras no espaço rural e levá-las para o festival:

“O trabalho consiste em cursos, capacitações, visitas técnicas, a gente leva elas para conhecer feiras e para ver a comercialização. Você vai trabalhando não só a confecção da quitanda, mas toda essa rede. O desenvolvimento não é trabalhado só com a confecção das quitandas. E o Festival da Quitanda vira uma ferramenta para o nosso trabalho (...) essa parceria da EMATER com o poder público de Congonhas, já no terceiro ano que a gente está trabalhando aqui é um sucesso. (...) E porque extensão rural cabe em uma festa desse tipo? Porque você está trabalhando a cultura, resgatando os costumes, incluindo as pessoas, valorizando e trazendo as pessoas dos distritos para participar no distrito sede (...)”. (Marilda Almeida, discurso no Festival da Quitanda, em 19/05/12)

Para a Diretora de Cultura Míriam Palhares, a parceria com a EMATER foi fundamental para o crescimento do festival:

“(...) O Festival da Quitanda deu um pulo enorme. A EMATER foi uma parceira importantíssima. A partir do momento que a gente teve o apoio da EMATER ele deu um salto grande. A partir daí, nós temos oficinas para as quitandeiras. Esse ano foram

⁴¹ Discurso da Diretora de Cultura Míriam Palhares na abertura do Festival da Quitanda de 2012 em 19/05/2012

⁴² Aqui, a Diretora de Cultura Míriam Palhares faz uma referência a mim e à minha equipe de cinegrafistas que fizemos imagens do festival para a produção de um documentário relacionado à nossa pesquisa

⁴³ Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

15 dias. Na primeira semana, com um grupo de na faixa de 20 quitadeiras, na segunda semana com outro grupo. (...) Nesse curso, se aprendeu muita coisa, então a capacitação é importante e através da EMATER é que começou essa capacitação”⁴⁴.

Segundo a quitadeira Neusa Maria Pereira, que participou do projeto, nos cursos promovidos pela EMATER, além de aprender a fazer as quitandas com uma técnica mais apurada em relação à aprendida com a sua mãe, também se aprendem as práticas de higiene, a legislação da produção, a comercialização dos produtos e a escolha do melhor ingrediente para que se tenha um produto final de qualidade. Já a quitadeira Rosaura das Graças Pinto trabalha com as quitandas há 15 anos e passou a participar dos cursos da EMATER para aprender novas receitas e aperfeiçoar-se na profissão. É importante destacar que o trabalho da EMATER é voltado para toda a cadeia de produção, desde a escolha dos ingredientes até a colocação do produto final no mercado consumidor.

Vimos, então, que há um trabalho incisivo da Prefeitura de Congonhas juntamente com a EMATER voltado para a capacitação das quitadeiras. Por isso, encontramos na cidade, dois perfis de quitadeiras: as que aprenderam as receitas com seus antepassados familiares e as que aprenderam com a EMATER. Desse modo, temos, nesse terceiro momento que estamos analisando, o surgimento de um outro grupo de quitadeiras, cuja formação e aprendizado saem do espaço familiar e vão para o espaço formal.

Com isso, temos dois efeitos: o incentivo à atividade das quitadeiras não mais vindo dos membros da família e a formação de um senso comunitário entre elas. Ao reunirem-se em festivais, nas aulas da EMATER ou nas feiras, acreditamos que as quitadeiras passam a ter um sentimento de coesão e de pertencimento na medida em que elas se reconhecem no grupo e o grupo é reconhecido pelos outros. O poder público, por sua vez, que nos antepassados desvalorizava e proibia a atividade, agora procura valorizá-la e incentivá-la. Aos poucos, então, esse saber fazer que era visto como um patrimônio familiar, encontra um eco no discurso do poder público, tornando-se um símbolo regional, como será discutido a seguir.

⁴⁴ Discurso da Diretora de Cultura Miriam Palhares na abertura do Festival da Quitanda de 2012 em 19/05/2012

Passamos, agora para o caso de Entre Rios de Minas, onde houve uma tentativa de montar uma fábrica de quitandas na zona rural, que foi chamado de *Projeto Montijo*.⁴⁵ O projeto tinha como objetivo capacitar as quitadeiras da zona rural e a montagem de uma fábrica comunitária de quitandas. Além de produzir as quitandas, previa-se a formação de uma cooperativa para vendê-las em conjunto e dividir os lucros. Conversando com as pessoas da cidade⁴⁶, ouvimos depoimentos divergentes, o que nos fez acreditar que disputas políticas não permitiram que o projeto fosse concretizado.

O projeto seria realizado através do CONSEA – Conselho de Segurança Alimentar, um órgão federal que distribui recursos para a segurança alimentar, mas a ideia partiu dos próprios moradores do Montijo. Como o projeto está parado, muitas quitadeiras já foram para a cidade e não estão trabalhando com as quitandas. Entre as participantes do projeto, somente a Margarida Resende está vendendo as quitandas. Ela se mudou para a cidade no ano 2000 e vende suas quitandas na feira que acontece todos os sábados em Entre Rios.

Segundo Margarida Resende, o fato do projeto não ter sido concretizado fez com que a população rural fosse procurar trabalho na cidade. É interessante observar no seu depoimento que ela, assim como outras quitadeiras, sentem falta de uma organização ou de uma associação que se responsabilize pela capacitação e incentivo à atividade. Embora essa associação ainda não exista de fato, existe uma conscientização de que isso seria importante para o desenvolvimento profissional dessas pessoas.

“São coisas que a gente não pode deixar morrer. (referindo-se às quitandas). Essa identidade, né? Porque nós temos pessoas que sabem fazer biscoitos muito bem e elas estão ficando esquecidas. Isso tá acabando até por falta de incentivo mesmo, porque nós não temos uma prefeitura que incentiva, nós não temos um órgão que incentiva, não temos uma EMATER que incentiva, nós não temos nada.” (*Margarida Resende*)

Contudo, houve uma ação voltada às quitadeiras da cidade, que foi a realização do primeiro Festival da Quitanda no ano de 2012. O evento foi realizado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social com o apoio do COMTUR (Conselho Municipal de Turismo). Fabiana Rodrigues, uma das organizadoras do festival, em entrevista por e-mail, destacou a importância das quitadeiras na memória e na cultura da cidade.

⁴⁵ Montijo é uma região que fica na zona rural de Entre Rios de Minas.

⁴⁶ As pessoas que nos concederam entrevistas não nos permitiram publicá-las.

Quando perguntada sobre a motivação para a criação de um *Festival da Quitanda* em Entre Rios, ela nos respondeu:

“Inicialmente de uma idéia ampla de se resgatar a memória enterriana, dentre elas a memória cultural e de costumes. Outro fato que motivou o festival de quitanda é a saída de várias delas do nosso município para participarem de festival fora da cidade como por exemplo no Festival de Congonhas. Também observamos que o movimento da feirinha de sábado (tradicional feira que acontece todos os sábados), demonstra o gosto que nossa população mantém pelos produtos alimentícios feitos artesanalmente. (...)”
(*Fabiana Rodrigues, em entrevista no dia 03/04/12*)

Vamos analisar, agora, o caso de Ouro Preto. Embora não exista, na cidade, nenhuma ação voltada especificamente para as quitandas, vimos que, no governo do prefeito Ângelo Oswaldo, houve um grande incentivo às atividades relacionadas à culinária. O prefeito, que fez questão de enfatizar a importância da cozinha típica mineira no cenário cultural de Minas Gerais, também esteve envolvido na patrimonialização do queijo de Minas no Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico, o IEPHA, e dos doces de São Bartolomeu como patrimônio cultural do município de Ouro Preto enquanto foi prefeito da cidade.

“Eu sempre vi essa questão com muito interesse e agora como prefeito de Ouro Preto, no último mandato, de 2005 a 2012, nós pudemos incentivar ações no nosso município no sentido de classificarmos os doces caseiros de São Bartolomeu como patrimônio imaterial. E criamos um selo de qualidade para esses doces que são feitos em São Bartolomeu há mais de 200 anos, principalmente a goiabada.

Criamos também uma fábrica de rapadura para aproveitar os derivados da cana no distrito de Santa Rita de Ouro Preto. O Festival de Culinária do Salto que tinha sido criado um pouco antes do nosso mandato e recebeu todo o apoio para crescer e se consolidar como um evento importante no calendário de Ouro Preto.” (*Ângelo Oswaldo, em entrevista no dia 30/08/12*)

Portanto, vimos que o governo de Ângelo Oswaldo procurou estimular a culinária típica, mas houve poucas ações para incentivar especificamente o ofício das quitandeiras. Porém, de uma forma ou de outra, as políticas públicas elaboradas no município acabaram beneficiando indiretamente as quitandeiras, pois sabemos que no Festival Gastronômico de Santo Antônio do Salto, distrito de Ouro Preto, há duas barracas que são dedicadas às quitandas. Nessa mesma direção, o prefeito tem um discurso a favor da patrimonialização do ofício das quitandeiras, pois as considera um símbolo cultural de Minas Gerais.

Finalmente, sobre São Brás do Suaçuí, soubemos através das três quitandeiras que entrevistamos nesse município, que nunca houve nenhum tipo de iniciativa do poder público ou da EMATER para incentivar a atividade na cidade. No entanto, essas quitandeiras se beneficiam das políticas públicas dos outros municípios. Algumas quitandeiras de São Brás participam do Festival da Quitanda de Congonhas e, nesse caso, a prefeitura paga o transporte entre as duas cidades. E há aquelas que vendem suas quitandas nas feiras de outras cidades, como é o caso da Maria do Carmo Costa que vende suas quitandas na feira de Congonhas aos sábados.

Com isso, então, percebemos que, para as quitandeiras da atualidade vem sendo realizado todo um trabalho de políticas públicas que têm como consequências: a visão da atividade como um símbolo regional, o deslocamento do ambiente doméstico para o ambiente público, a formação de novas profissionais com um novo perfil de aprendizado e o desenvolvimento de um senso comunitário entre elas. Por fim, apesar de acreditarmos que essas ações do Estado, por si só, não tenham o poder de preservar e dar continuidade ao ofício, uma vez que isso também depende da vontade das próprias quitandeiras, devemos reconhecer que essas ações têm uma função socioeconômica importante, que é valorizar a inclusão das pessoas que estão fora do mercado de trabalho.

3.4 A apropriação do ofício das quitandeiras no discurso da identidade regional mineira

Abordamos, inicialmente, como o poder público vem, através do seu discurso e de suas ações, associando a identidade regional mineira com a sua culinária. Aqui, procuramos focarmo-nos nesse discurso direcionado para as quitandeiras, a fim de observarmos como a classe política vem colocando a figura da quitandeira no cenário estadual e nacional. Utilizaremos aqui, como objeto de análise, os discursos da classe política de Congonhas durante a 12ª edição do Festival da Quitanda.

Observamos que nos discursos do até então prefeito de Congonhas, Anderson Cabido e de sua equipe durante o Festival da Quitanda de 2012, a associação das quitandeiras com a identidade, a memória e o patrimônio cultural imaterial apareceram

frequentemente, sempre destacando a importância da preservação do ofício para a cultura do estado.

No seu discurso na abertura do evento, o Prefeito Anderson Cabido, coloca o Festival como um produto turístico importante para a região:

(...) “O Festival da Quitanda já é a nossa escolha e é o nosso produto turístico para a Copa de 2014. E na Copa das Confederações no ano que vem também. E para as Olimpíadas em 2016, mais o Encontro Mundial da Juventude que vai acontecer em 2013, para a Copa América que vai acontecer em 2015”⁴⁷ (...)

E prossegue citando a importância do resgate cultural que o Festival da Quitanda ajuda a promover, do seu papel na preservação do ofício das quitadeiras e na inclusão social. No discurso de Anderson Cabido há uma referência ao sentimento de perda dessa tradição, que corre o risco de se perder se não houver um movimento de resgate e valorização dessa cultura. Cabido também destaca a importância das políticas públicas na inclusão social e econômica das quitadeiras que não ingressariam no mercado de trabalho se não fossem essas ações.

“(...) o Caderno de Receitas do Festival é a forma que temos de eternizar esse aprendizado, esse patrimônio cultural imaterial, correndo o risco de ser perdido. Quando a gente pega as nossas receitas aqui desse caderninho, a gente tem receita aqui que iria sumir, que iria se perder, que a quitadeira poderia dizer: não vou ensinar isso para os meus filhos. As mulheres, hoje, às vezes não se interessam tanto pelas receitas, ainda mais pelas receitas antigas que precisam do fogãozinho a lenha. A gente vai fazer receita de microondas, se deixar a gente vai ficar só nas receitas de microondas. E aí, essa coisa cultural, de tanto valor, que constituiu a nossa gente, o nosso povo, o nosso jeito de ser, vai se perder.

(...) Mas eu dizia de um ingrediente importante, que é o resgate cultural, de valorizar a nossa cultura, de preservar a nossa cultura.” (...) O nosso festival possibilita fazer a inclusão das pessoas que de repente estavam à margem do processo, que não tinham a oportunidade de mostrar o seu trabalho e de repente estavam esquecidas lá no cantinho, no sitiozinho, na propriedade rural. Poder fazer a inclusão dessas pessoas, levar oportunidade para essas pessoas de trabalhar e mostrar os seus talentos é um outro ingrediente indispensável do festival.” (*Anderson Cabido, discurso no Festival da Quitanda, em 19/05/12*)

No que diz respeito à questão da memória e da preservação da tradição, segundo Pedro Cordeiro, Secretário da Fundação Municipal de Cultura Lazer e Turismo (FUMCULT) e Secretário de Comunicação e Eventos, a reunião das receitas do festival

⁴⁷ Discurso do prefeito Anderson Cabido no Festival da Quitanda em 19/05/2012

em um caderno ajuda na preservação dessa memória, pois ele representa a compilação de conhecimentos antigos, arriscados a se perder se não tivessem o registro escrito.

(...) em 2010 nós resolvemos editar o primeiro caderno com as receitas campeãs, que se refere aos 10 anos do Festival. Em 2012 as receitas daqui serão as receitas que vocês encontrarão na festa até domingo. (...) Ao registrar as receitas das quitadeiras, tem a questão da apropriação da cultura, da valorização, da autoestima, para contar daqui a pouco para os netos e bisnetos: está vendo, a vovó, essa receita aqui foi dela, foi campeã, lá no início do século, lá no ano de 2010. O Brasil sofre muito por questão de memória, nós temos a memória muito curta. A questão do livro é isso, a gente quer deixar marcado na história da região, firmar o nosso posicionamento como a cidade que pretende avançar ainda mais nos seus projetos culturais (...).⁴⁸

Assim, há em comum, na fala dos representantes políticos, a associação da cozinha típica mineira com a identidade regional e com a memória de Minas Gerais. Podemos dizer, com isso, que os discursos acima reforçam o imaginário da figura da quitadeira. Tanto o discurso do prefeito Anderson Cabido quanto o discurso do Pedro Cordeiro conferem à mulher a responsabilidade pela cozinha da casa, pela alimentação da família, onde a quitadeira representa a figura das avós, mães e tias cozinheiras. Então, a imagem da quitadeira que eles pretendem passar é condizente com a imagem que a sociedade tem dessas mulheres: da dona de casa tradicional, guardiã de uma memória da família.

Podemos dizer também que, de acordo com essa fala do poder público, o ambiente que cerca as quitadeiras cerca de “monumentos” essa memória. Portanto, o ambiente da cozinha e os objetos *semióforos*⁴⁹ que são utilizados na feitura das quitandas transcendem a figura da quitadeira e auxiliam na reprodução do imaginário acerca de Minas Gerais. A casa da roça e o fogão a lenha que foram mencionados no discurso do prefeito Anderson Cabido, por exemplo, remetem a aspectos que caracterizam, identificam e especificam o mineiro, tornando-se símbolos de sua identidade. Nesse sentido, sustentamos que, igualmente, as próprias quitadeiras são

⁴⁸ Pedro Cordeiro, discurso de abertura do Festival da Quitanda em 19/05/2012

⁴⁹ Tomamos, aqui, o conceito de Marilena Chauí, que denomina de *semióforos* os objetos carregados de força simbólica, caracterizado por um traço fundamental que o faz precioso – a sua singularidade. Um semióforo é fecundo porque dele não param de brotar efeitos de significação. CHAUI, M. A nação como semióforo. **Brasil: mito fundador e sociedade autoritária**. São Paulo: Perseu Abramo, 2000. p. 11 a 29.

*semióforos*⁵⁰, na medida em que trazem consigo um passado representado e transmitido na forma de receitas. Recorrer ao conhecimento dessas pessoas, então, insere os habitantes de Minas num *continuum*.

Contudo, sem negar os benefícios do investimento governamental em políticas públicas que associam a *mineiridade* à culinária típica, tais como a valorização e o desenvolvimento econômico para as pessoas que a exercem, pensamos que essas políticas, por si só, não são suficientes para manter o sentimento de pertencimento dos habitantes de Minas Gerais. Como concluímos anteriormente, pensamos que a busca dos habitantes do estado pelas suas raízes e o medo de perdê-las é um dos fatores que ajudam a sustentar esse *status* adquirido pela culinária mineira.

Pensando no alimento como um signo, um emblema de um povo ou de uma região, concordamos com Nora (1993) e Anderson (1993) que a própria sociedade tem necessidades de criar suas raízes, seus símbolos. Sendo assim, podemos pensar na culinária como um aspecto da “*comunidade imaginada*” no sentido proposto por Benedict Anderson (1993), onde os seus membros se imaginam em comunhão, que se dá mais por elementos imaginados em comum do que por fronteiras institucionalizadas. É o fato de ser uma comunidade simbólica e não apenas legal, que produz sentimentos de identidade. A culinária típica, então, seria uma linguagem em comum que está no imaginário dos mineiros como um elemento que confere identidade ao grupo.

No caso das quitandeiras, para além de seu valor identitário, uma outra forma de pensarmos no seu ofício seria como um patrimônio cultural imaterial. Ressaltamos que a patrimonialização é um aspecto desse terceiro momento que estamos analisando, do qual o grupo das quitandeiras da atualidade faz parte. Embora o ofício das quitandeiras ainda não tenha sido registrado, ele é frequentemente mencionado como um patrimônio cultural na fala dos representantes políticos.

No Brasil, a instituição de referência para a atuação relativa ao patrimônio cultural imaterial é o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). A conceituação de patrimônio cultural imaterial no país está afinada com a formulação da UNESCO para essa categoria de patrimônio:

⁵⁰ Pensamos aqui no conceito de homens semióforos de Krzysztof Pomian (1994) que nos atenta para o fato de que, da mesma forma que existem objetos semióforos, existem homens semióforos que carregam um significado que os ultrapassa enquanto mediadores entre o mundo daqueles que os observam e o mundo que representam.

"as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana." (Artigo 2º da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, UNESCO, 2003)

Trazendo essa discussão para o nosso tema, compreendemos, da forma como propõe Sant’Anna (2001), que a expressão “imaterial” busca enfatizar, nesse caso, o processo de criação e manutenção do conhecimento, ou seja, “o modo de fazer as quitandas”. Porém, a dimensão “imaterial” não pode desconsiderar suas condições materiais de produção, tais como o ambiente da cozinha, o forno a lenha, os instrumentos de medida, o tacho de cobre, a colher de pau e o seu produto final, a quitanda, firmando uma visão do patrimônio cultural como uma fusão dos seus aspectos imateriais e materiais.

Sabemos que há um reconhecimento, por parte do poder público, da importância da patrimonialização do ofício das quitandeiras, como podemos perceber nas entrevistas com os prefeitos Ângelo Oswaldo e Anderson Cabido. Da mesma forma, reconhecemos a importância do título de patrimônio que, trazendo consigo um plano de salvaguarda, pode incentivar a continuidade da atividade das quitandeiras. Em outras palavras, para o detentor do conhecimento, o título de patrimônio constitui-se em uma importante forma de reconhecimento e valorização do seu trabalho. Ao ouvirmos das nossas entrevistadas sobre a importância de não deixar esse conhecimento se perder e de passá-lo adiante, temos aí uma evidência das quitandeiras como sujeitos de uma possível patrimonialização.

Esse intuito de manter a tradição das quitandas nos faz pensar na “*retórica da perda*”, de que nos fala Gonçalves (1996)⁵¹, que tende a inserir os bens culturais num processo histórico de transformação que levaria, inexoravelmente, à sua destruição.

⁵¹ Ver GONÇALVES, J. R. S. **A retórica da perda**: os discursos do patrimônio cultural no Brasil. 2ª ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, MinC-Iphan, 2002.

Dessa forma, o papel das políticas de patrimônio deveria ser controlar esse processo de transformação e tentar recuperar o que estava sob ameaça de perda.

Independentemente dos motivos do poder público desejar a patrimonialização dos bens culturais relacionados à culinária, concordamos com Canclini (1999), que as políticas de patrimônio devem visar seus usos sociais, não com uma mera atitude de resgate e sim com uma visão mais completa de como a sociedade se apropria da sua história, envolvendo diretamente as pessoas que exercem o ofício.

Por fim, na nossa visão, as políticas públicas voltadas para a proteção do ofício das quitandeiras, por si só, não têm o poder de preservá-lo. No nosso ponto de vista, são as quitandeiras, as próprias detentoras do conhecimento, juntamente com o apoio de poder público, é que têm o poder de dar continuidade ao ofício. Embora o título de patrimônio possa valorizar e incentivar a atividade das quitandeiras, ainda acreditamos que a melhor forma de se conservar e transmitir memórias é no exercício, na transmissão do conhecimento, na experiência cotidiana e, no caso da culinária, na realização das receitas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De um lado, a imagem da cozinheira negra e escrava, ao lado do fogão, recebendo ordens da senhora portuguesa. Do outro, a filha na cozinha de casa aprendendo com a mãe as receitas de família. Duas temporalidades diferentes, o ciclo da mineração e o período a partir da ruralização da economia mineira e uma coisa em comum: o trabalho com as quitandas. Temos, então, dois grupos de quitandeiras, cujas transformações na memória e na identidade ao longo do tempo procuramos analisar nesse trabalho.

Negras de tabuleiro era a denominação dada às quitandeiras do século XVIII em Minas Gerais. Essas mulheres, que trouxeram da África o comércio ambulante de gêneros alimentícios em tabuleiros, tiveram como seus principais consumidores os escravos que trabalhavam na mineração. Brigas, badernas, prostituição, colaboração na formação de quilombos e desvio do ouro, de tudo foram acusadas as negras de tabuleiro. Ainda assim, muitas transgrediam as leis da época, aproximando-se de locais proibidos para venda das quitandas.

Negras escravizadas ou forras, ao chegarem ao Brasil, às quitandeiras negras foi imposta uma identidade relacionada à escravidão. Apesar de, historicamente, no Brasil, o conhecimento culinário ser transmitido entre as mulheres da família, no caso dessas escravas, a transmissão desse conhecimento esteve marcada pela divisão social e econômica da época. Ao ocupar o lugar do trabalho cativo, tanto o aprendizado quanto a venda das quitandas era-lhes algo imposto. Embora algumas tenham comprado a própria alforria ou ter ascendido economicamente com a venda das quitandas, a condição social dessas mulheres estaria sempre relacionada à escravidão, conferindo-lhes uma identidade estigmatizada da qual dificilmente elas conseguiriam se livrar.

Portanto, o capítulo I desse trabalho, onde foi contada a história dessas quitandeiras negras, nos apresentou, como discussões de fundo, a condição dessas mulheres na sociedade da época, assim como a etnicidade como uma herança presente nas quitandas até os dias de hoje. A começar pela própria palavra quitanda, de origem africana, e que ainda é utilizada. Da mesma forma, as receitas e os instrumentos de cozinha mesclam elementos indígenas, africanos e portugueses. Em outras palavras,

embora as quitandas, atualmente, não sejam mais relacionadas às mulheres negras, as influências étnicas permanecem nas receitas.

Contudo, apesar desses elementos étnicos terem acompanhado as receitas das quitandas desde o século XVIII até a atualidade, percebemos que houve uma descontinuidade na sua comercialização durante o século XIX. As negras de tabuleiro dos Setecentos perderam o seu lugar com a ruralização da economia mineira. As quitandas continuaram a ser feitas, porém, no ambiente das fazendas, que eram autossuficientes e dispensavam os produtos das negras de tabuleiro. Por esse motivo é que sugerimos, nesse trabalho, uma descontinuidade do ofício durante o século XIX, de modo que ele ressurgiu com outras configurações no século XX.

Nesse século, sob o pensamento: “aprender a cozinhar para ser uma boa dona de casa”, o grupo que chamamos de “quitandeiras da atualidade” foi marcado por uma transmissão de conhecimento intergeracional, de forma que essas mulheres foram aprendendo as receitas de família com as suas mães e suas avós. A história dessas mulheres se confunde com a história das donas de casa no Brasil, na medida em que existe uma relação direta entre ser dona de casa e quitandeira. Muitas delas, que não puderam sair de casa para estudar ou trabalhar, fizeram desse saber fazer uma atividade econômica que poderiam exercer no próprio ambiente doméstico. Sendo assim, a reflexão acerca do ofício das quitandeiras da atualidade nos mostrou que a relação direta entre ser dona de casa e quitandeira é fruto da condição da mulher na sociedade patriarcal.

Foi na esfera familiar de transmissão oral dos conhecimentos, por sua vez, que foram sendo revelados a essas quitandeiras os “segredos” culinários e, portanto, os segredos de família. Temos, então, para o grupo de quitandeiras da atualidade, uma identidade ligada à família, cujas receitas passaram a constituir um elemento importante de referência dos antepassados, conferindo-lhes um sentimento de coesão e pertencimento. No caso do saber culinário, a transmissão do conhecimento tem um caráter simbólico e, enquanto uma herança familiar, ele traz consigo uma noção de continuidade. Foi através desse processo histórico, que essas mulheres passaram a ser consideradas as guardiãs da memória da família e, hoje, reforçado pelo discurso do poder público, um bem cultural do estado de Minas Gerais.

Com as frequentes políticas públicas voltadas para a culinária regional mineira, as quitandeiras da atualidade veem ganhando uma maior visibilidade não só no cenário estadual, como também no cenário nacional. O poder público, por sua vez, vem associando, cada vez mais nos seus discursos, a culinária regional à identidade dos mineiros. Apesar de concordarmos que isso ajuda a valorizar a cozinha típica do estado, por outro lado, acreditamos que as políticas públicas, por si só, não têm o poder de conferir aos habitantes do estado um sentimento de pertencimento. De outra forma, pensamos que a busca dos habitantes do estado pelas suas raízes e o medo de perdê-las é um dos fatores que ajudam a sustentar esse *status* adquirido pela culinária mineira. Assim, acreditamos que a tradição das quitandas se mantém, tanto por representar um elo com o passado, como também por sua ligação com a identidade mineira.

Contudo, é importante ressaltar que as cozinhas e as pessoas que as exercem estão em permanente transformações. É isso que nos mostra o capítulo III: a invenção das tradições e a convivência do tradicional com o moderno, principalmente quando falamos do *Festival da Quitanda de Congonhas* e do projeto *Resgate das Quitandas* da EMATER. Por isso, pensamos que o ofício das quitandeiras pode mudar de configuração no futuro próximo, com novas formas de aprendizado e novas formas de comercialização. Por essa razão, é que defendemos que a transmissão de uma cultura de uma geração a outra não pode reduzir-se a reproduzir e a criar pertencimento, pois se espera que os sujeitos tenham a capacidade de organizar a sua própria vida social, a qual sempre terá descontinuidades e novidades endógenas. Como nos apontou Bauman (2005, p. 17), “o pertencimento e a identidade não têm uma solidez de uma rocha, não são garantidos para toda a vida, são bastante negociáveis e revogáveis.”

Desse modo, defendemos que em qualquer cultura alimentar pode haver rupturas ou reconfigurações como resultado da implementação de novas técnicas, novos ingredientes, novas formas de consumo e de uma nova ordem socioeconômica. Foi dessa forma que a identidade das quitandeiras foi se transformando ao longo do tempo, como vimos nesse trabalho, moldando-se às características do grupo e às pessoas externas a ele.

Por fim, após a reflexão proposta nesse trabalho, acreditamos que podemos responder à pergunta: “o que é que a quitandeira tem?” No tabuleiro das quitandeiras do século XVIII tem resistência, transgressão, memória da África e luta contra a ordem

escravocrata da época. Nas latas de quitandas das quitadeiras atuais tem história, tradição, memória familiar e a possibilidade de mudanças futuras que, mesmo que incluam elementos modernos, terão sempre os olhos voltados para o passado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, M. C. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro: 2ª Ed. Uberlândia: Edufu, 2007.

ABREU, J. C. **Capítulos da história colonial** (1500-1800). 2ª. Ed. Brasília: UnB, 1998.

ACKERMAN, D. **A natural history of the senses**. New York: Vintage Books, 1990.

ALBUQUERQUE JÚNIOR, D. M. **A invenção do Nordeste e outras artes**. São Paulo: Cortez, 2011.

ANDERSON, B. **Comunidades Imaginadas**: reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo. México: Fondo de cultura Económica, 1993.

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**, Goiania, v. 11, n.1, p. 13-21, jan/jun, 2008.

ARNO, C. **Memória de um estudante**: 1885-1906. Belo Horizonte. 2 ed. Imprensa Oficial, 1949. p. 80-88.

ARRUDA, M. A. N. **Mitologia da mineiridade**: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1999.

BASSANEZI, C. Mulheres dos anos dourados. In: DEL PRIORI, M. & BESSANEZI, C. **História das mulheres no Brasil**. 2ª Ed. São Paulo: Contexto, 1997.

BARTHES, R. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In: COUNIHAN, C. & ESTERIK, P. V. **Food and Culture**. 2ª Ed. New York: Routledge, 2008.

BRAGA, I. M. R. M. D. **Sabores do Brasil em Portugal**: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010)

BRANDÃO, A. F. **Diálogos das grandezas do Brasil**. Organização e introdução José Antonio Gonçalves de Mello. 3ª ed. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 1997.

BOSI, E. **Memória e sociedade**: lembrança de velhos. 3ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

CADERNOS DE RECEITA DO 12º FESTIVAL DA QUITANDA DE CONGONHAS. Publicação da Fundação Municipal de Cultura e Lazer e Turismo (FUMCULT), 2012.

CANCLINI, N. G. **O patrimônio cultural e a construção imaginária nacional**. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, [S.I], nr. 23, p. 95-115, 1994.

CANCLINI, N. G. Los usos sociales del patrimonio cultural. In: Aguilar Criado, Encarnación. **Patrimonio Etnológico**. Nuevas perspectivas de estudio. Consejería de Cultura. Junta de Andalucía, 1999.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004, 3ªed.

CASTRO, M. L. V. **Patrimônio Imaterial no Brasil**. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008.

CAVALIERI, R. **Odori e reminiscenza: 3 paragrafi sulla memoria olfattiva**. Disponível em: [blog.you-ng.it/.../odori-e-reminiscenza-3-paragrafi-sulla memoria olfattiva](http://blog.you-ng.it/.../odori-e-reminiscenza-3-paragrafi-sulla-memoria-olfattiva). Acessado em 06/01/2014

CAVALCANTI, M. L. M. **Gilberto Freyre e as aventuras do paladar**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2013.

CHRISTO, M. S. L. **Fogão de lenha**: quitandas e quitutes de Minas Gerais. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.

CHRISTO, M. S. L. **Sabores e cores das Minas Gerais**. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1998.

DA MATTA, R. Sobre comida e mulheres. In: _____ **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1997, p.49-64.

DEMERTECO, S. M. S. **Doces lembranças**: cadernos de receitas e comensalidade. Dissertação defendida no Departamento de História da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 1998.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. PUBLIFOLHA, série 21.

DOUGLAS, M. Deciphering a Meal. *Daedalus – Myth, Symbol and Culture*, v.10, n.1, Winter, p.61-81, 1972.

FIGUEIREDO, L. **O avesso da memória**: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII. Rio de Janeiro: José Olympio; Brasília: Edunb, 1993.

_____. Mulheres nas Minas Gerais. In: DEL PRIORI, M. & BESSANEZI, C. **História das mulheres no Brasil**. 2ª Ed. São Paulo: Contexto, 1997.

FIGUEIREDO, L.; MAGALDI, A. M. **Quitutes e quitandas**: um estudo sobre rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial. Cadernos de pesquisa, São Paulo (54): 50-61, agosto de 1985.

FONSECA, M. C. L., O patrimônio: uma questão de valor. In: **O patrimônio em processo**: trajetória da política federal de preservação no Brasil. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 2009.

_____. Para além da *pedra e cal*: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, R. & CHAGAS, M. (org.) **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

FREYRE, G. **Manifesto regionalista**. Organização e apresentação de Fátima Quintas. 7ª ed. Recife: Fundaj, Ed. Massangana, 1996.

_____. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

_____. **Casa Grande e Senzala**. Editora Record, Rio de Janeiro, 1998.

FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.

GOMES, F. S. & SOARES, C. E. L. Dizem as quitandeiras... Ocupações urbanas e identidades étnicas em uma cidade escravista: Rio de Janeiro, século XIX. **Acervo**. Rio de Janeiro, v. 15, nº 2, p. 3-16, jul/dez 2002.

GONÇALVES, J. R. S. **A retórica da perda**: os discursos do patrimônio cultural no Brasil. 2ª ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, MinC-Iphan, 2002.

_____. O patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, R., CHAGAS, M. (Orgs.) **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

_____. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos**. Vol 1., nº 33, 2004. P. 40-55.

_____. As transformações do patrimônio: da retórica da perda à reconstrução permanente. In: TAMASO, I.; LIMA FILHO, M. F. (orgs) **Antropologia e patrimônio cultural**: trajetórias e conceitos. Brasília: Associação Brasileira de Antropologia, 2012.

GOODY, J. **Cocina, cuisine y classe**. Estudio de sociologia comparada. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro, RJ: DP&A., 2004.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HOBSBAWN, E.; RANGER, T. (orgs.) **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 1984.

HOLLANDA, S. B. **Caminhos e Fronteiras**. 3ª Ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1985

JELIN, Elizabeth. **Los trabajos de la memória**. Madrid: Siglo XXI, 2002.

LAGE, P. R. A. **Casa rural mineira**. Belo Horizonte: Editora Palco, 2003.

LIFSCHITZ, J. Alimentação e cultura: em torno ao natural. **PHYSIS: Revista Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro 7 (2) 69-83, 1997.

_____. **O alimento-signo nos novos padrões alimentares**. Disponível em: http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_27/rbcs27_10.htm Acessado em: 01/01/13

_____. A. & ARENAS GRISALES, S. P. Memoria política y artefactos culturales. **Estudios políticos**, Medellín [online]. 2012, n.40, pp. 98-119. ISSN 0121-5167.

LODY, R. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

LODY, R. **A comida como patrimônio cultural e imaterial da humanidade**. Disponível em < <http://habaresquevemparaobem.blogspot.com/> >. Acesso em 29/07/2011

LODY, R. Comer é pertencer. In: ARAUJO, W.M.C. & TENSER, C. M. R. (org.) **Gastronomia**: Cortes e recortes. Brasília: Editora Senac – DF, 2006.

LUCCOCK, J. **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil**. Tomadas durante uma estada de dez anos nesse país, de 1808 a 1818. São Paulo: Livraria Martins, 1942.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M. (org.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.

MAGALHÃES, S. M. **A mesa de Mariana**: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850). São Paulo: Fapesp, 2004

MAWE, J. **Viagens ao interior do Brasil, 1764-1829**. São Paulo: Itatiaia, 1978.

MENESES, U. e CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo, v. 5, p. 9-91, 1997.

MENESES, J. N. C. **O continente rústico**: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Belo Horizonte: Maria Fumaça, 2000.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v.16, n.47, p. 31-41, outubro, 2001.

MORAIS, L. P. **Culinária típica e identidade regional**: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira. Dissertação defendida no Programa de Pós-Graduação do Departamento de História da FAFICH, UFMG em 2004.

NUNES, M. L. C. **História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha**. São Paulo: Larousse do Brasil, 4ª Ed., 2010.

OLIVEIRA, D. S. S. **A Transmissão do conhecimento culinário no Brasil urbano do século XX**. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social da USP. São Paulo, 2010.

OLIVEN, R. G. Patrimônio intangível: considerações iniciais. In: ABREU, R. & CHAGAS, M. (org.) **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

PANTOJA, S. **Conexões e identidades de gênero no caso Brasil e Angola, sécs XVIII-XIX**. 2004, disponível em <http://www.casadasafricas.org.br/wp/wp-content/uploads/2011/08/Conexoes-e-identidades-de-genero-no-caso-Brasil-e-Angola-secs.-XVIII-XIX.pdf> acessado em 23/12/13

_____. Da kitanda à quitanda. Revista de História. Disponível em <http://www.revistadehistoria.com.br/secao/artigos-revista/da-kitanda-a-quitanda> 9/122/2008 Acessado em 27/12/2013

PAIVA, E. F. **Escravidão e universo cultural na colônia: Minas Gerais, 1716-1789.** Belo Horizonte: Editora UFMG, 2001.

PRADO JÚNIOR, C. **Formação do Brasil contemporâneo.** 10^a. Ed. São Paulo: Brasiliense, 1977.

PEREIRA, B. P. **De escravas a empregadas domésticas – A dimensão social e o lugar das mulheres negras no pós-abolição.** Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH, São Paulo, julho de 2011.

POLLAK, M. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro: v.5, n.10, p. 200-212, 1992.

POLLAK, M. Memória, esquecimento e silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro: v.2, n.3, p. 3-15, 1989.

POPINIGIS, F. Aos pés dos pretos e pretas quitandeiras: experiências de trabalho e estratégias de vida em torno do primeiro Mercado Público de Desterro – 1840-1890. **Afro-Ásia**, 46, 2012, p. 193-226.

QUIVY, R. & CAMPENHOUDT, L. **Manual de investigação em ciências sociais.** Lisboa: Gradiva, 5^a Ed, 2008.

REIS, L. Mulheres de ouro: as negras de tabuleiro nas Minas Gerais do século XVIII. **Revista do Departamento de História/UFMG**, n. 8, p. 72-85, 1989.

RIAL, C. **Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade.** Texto apresentado na XXI Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, GT 24 – Comida e simbolismo, coordenado por Maria Eunice Maciel.

ROCHA, D. R. C. **Os comes e bebes nos velórios das Gerais e outras histórias.** São Paulo: Auana Editora, 2008.

SHUMAHER, S. & VITAL BRAZIL, E. **Mulheres negras no Brasil**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagens pelas províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Belo Horizonte: Editora Itatiaia Ltda, 2000.

SANT'ANNA, M. Patrimônio imaterial: do conceito ao problema da proteção. **Revista Tempo Brasileiro**. Patrimônio Imaterial. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, n. 147, outubro, 2001.

SENRA, R. **Quitandas de Minas**: receitas de família e histórias. Belo Horizonte: Gutenberg, 2008.

SOUZA, L. M. **Os desclassificados do ouro**: a pobreza mineira no século XVIII. Rio de Janeiro: Graal, 1982.

WOORTMANN, K. A. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAUJO, W.M.C. & TENSER, C. M. R. (org.) **Gastronomia**: Cortes e recortes. Brasília: Editora Senac – DF, 2006.